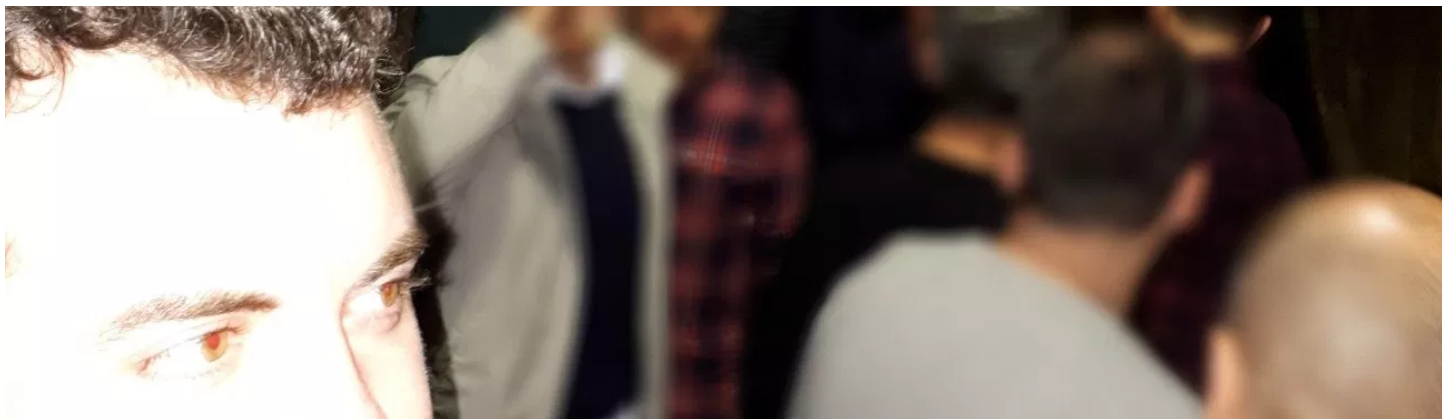




Inicio » viaxe sidreru » Experiencia TXOTX, destino Astigarraga

Experiencia TXOTX, destino Astigarraga

Hace poco más de un mes, nos embarcamos en un nuevo “viaxe sidreru”, como sabéis desde nuestra página nos encanta hablar de la sidra asturiana, pero también conocer otras [↑]culturas

sidreras. Hay muchas más, y algunas aunque sean muy cercanas, pueden tener sus semejanzas, pero también sus diferencias, lo cual nos resulta muy interesante; por ello nuestro destino nos llevó a **Astigarraga**, municipio ubicado en la provincia de Guipúzcoa, que es una de las cunas de la sidra vasca.

Astigarraga

Población ubicada a escasos km de San Sebastián, junto con otros concejos cercanos, abarcan más del 80% de la producción de sidra vasca. Por ello, se consideran un gran atractivo en el sector turístico y gastronómico.



De las casi 200 sidrerías que hay por todo el territorio vasco, 24 se encuentran en este municipio. Pero, *¿todas elaboran su propia sidra?* No, en todas no se elabora; hay que decir que en el País Vasco, se llama **sidrerías / sagardotegia** (**sagar** → manzana / **sagardoa** → sidra), tanto a los establecimientos que venden sidra como a los que la elaboran. *¿Cómo se distinguen?* Por un distintivo que tiene que estar presente, en la entrada de las mismas ⇒ **TOLARE**, cuyo significado es lugar donde se

elabora sidra.

Como no, nosotros nos fuimos a tres sidrerías que elaboraban sus propias sagardoas, para conocer de la mano de sus **sidreros** (elaboradores de sidra), tanto su cultura y productos estrella, como el afamado **Txotx**. Estas fueron: **BEREZIARTUA**, **PETRITEGI** y **ZAPIAIN**. Os contaremos su historia y vivencia, detalladamente en próximos post. Pero hoy, vamos a adentrarnos en el mundo dicho acto.





TXOTX - ¿qué significa?

El significado de esta palabra, es lo que en Asturias llamamos *espicha* – *espita*. Es decir el palillo, que cierra el agujero, por donde se echa la sidra de la propia *kupela* (es decir, tonel o barrica). En muchos sitios, ya no se usan, se sustituyen por el enganche de una manilla o en el propio agujero colocan sebo, que abren con una alambre y luego lo vuelven a sellar.

Una de las curiosidades que más nos llamó la atención, es que, en toda sidrería se suele dejar alguna *kupela*, para que el consumidor eche sidra cuando quiera, pero el resto sólo las abren los propios sidreros (dueños o trabajadores expertos de la sidrería), ya que son los únicos que llevan su propia manilla para ello.



un poco de historia...





Como ocurrió en Asturias, al final el propio nombre abarcó más que su propio significado. Lo que en un principio era, un pequeño objeto que se usaba para tapar el agujero de la Kupela, se asoció a la venta de sidra y con el paso de los años, evolucionó a una experiencia gastronómica, es decir el consumo de este producto asociado a un menú especial.

La historia de la sidra vasca, como al igual que otros productos, tuvo muchos altibajos. Podemos decir que en el S. XIX, se empezó con la idea del txotx, como medio para la venta de sagardoa. Por aquella época, no había prácticamente sidra en botella, por lo que, las sociedades gastronómicas o entidades similares, iban a degustarlas por diferentes **caseríos***. Es decir hacían la **probaketa** de sidras, para después escoger, la que querían comprar para su propio local y venta. Con el paso del tiempo, mucha gente abandona este tipos de lugares o se dedican a otras tareas, por lo que la elaboración y consumo de sidra descende.

Es en los años 60, cuando empieza a resurgir y se plantea la degustación para el público final; cualquier persona podía consumir directamente la sidra, en la propia zona donde se elaboraba, es decir, en las mismas sidrerías.

En los años 90, se populariza dicho acto, donde surgen nuevos establecimientos elaboradores y se afianzan los más persistentes. En esta década, se implica algo más que el propio consumo de sidra, se ofrece la oportunidad de acompañarlo con un menú, donde los platos armonicen con su producto estrella, la sagardoa.

Nuestra experiencia



Además de conocer esta cultura, pudimos saborearla y es que disfrutamos del txotx y el menú, de las tres sidrerías que conocimos. Este acto, empieza a mediados del mes de enero y suele realizarse hasta finales de abril o principios de mayo. La mayoría de las sidrerías cierran sus puertas al público tras estos meses, aunque alguna permanece abiertas, pero la venta de su sidra es través de botella.

MENÚ

Es un menú cerrado, donde se sirven prácticamente, los mismos platos y con un precio que va desde los 35 – 45 €. Este consiste en : **chistorra, tortilla de bacalao, bacalao**** (frito, en salsa o a la plancha), **chuleta de vaca, quesos, nueces, dulce de manzana y pan**. Se acompaña de **sagardoa**, servida en la bodega directamente, suelen tener para los más pequeños, agua o zumo de manzana natural.



La comida te la sirven en tu zona de la mesa, la cual vas alternando con la propia sidra, que vas bebiendo en la bodega. Suelen estar pendientes de si estás por la mesa o no, para ir sirviéndote los platos, ya que parte del tiempo se suele estar en la zona de Kupelas, bebiendo sidra y relacionándose con otros consumidores o con los propios sidreros.



RITUAL DEL TXOTX

Loca por la Sidra

Aunque parezca una tontería, hay una determinada forma para degustar la sidra en este acto.

- En algunas sidrerías, al grito de ¡TXOOOOTX!, la gente sabe que es el momento para ir a tomar sidra, en otras hay que estar un poco pendiente.
- Se van de la zona del comedor a la de la bodega, donde están las kupelas.
- Cada persona tiene su propio vaso, y se hace responsable del mismo.
- En la bodega, el sidrero decide que sidra echar, ya que es el único, que tiene en su poder la manilla o la forma de abrirlas.
- Una vez se abre la canilla por donde sale el chorro de la sidra, este es continuo hasta que bebe la última persona. Por lo que hay que seguir un orden, para que todo el mundo pueda beber.
- Haciendo una cola, la sidra se va echando en los vasos. *¿Cómo y cuando cojes la sidra?* La idea es no desperdiciar nada, por lo que hay que estar atento. Cuando la persona anterior a tí, ya no quiera más sidra, en su vaso, lo levantará hacia arriba siguiendo el chorro, para dar a entender que está acabando y para poder así colocarlo tú. Así sucesivamente hasta el último.
- Como una imagen vale más que mil palabras o dejamos fotos y vídeos de dicho ritual.





Espero que con esto, os hayáis hecho una idea de esta experiencia y un poco de su historia. Recordar que todavía estáis a tiempo de disfrutarla (siempre reservando). Recomendando al 100% las sidrerías que visitamos: **Bereziartua**, **Petritegi** y **Zapiain**. En próximos post hablaremos más detalladamente de cada una. Ya sabéis lloquinos, nos vemos por eventos sidreros o polos chigres. Tallueu!

Loca por la Sidra



* Caserío



 Lugar antiguo, con una construcción característica, de ámbito familiar y rural, donde se realizaban diferentes tareas agrícolas; dentro de las cuales se incluye la elaboración y venta de sidra directa. Muchos de estos evolucionaron a la producción comercial, mientras que otros, se quedaron con la elaboración propia o están en desuso.

**** Bacalao**

La presencia de este pescado en este menú, guarda relación con la historia de la sidra en estos lares; y es que los pescadores vascos, cuando iban a faenar por tierras lejanas, llevaban grandes kupelas de sidra, para hacer frente al escorbuto u otras enfermedades. La fruta no se conservaba y esta al ser una bebida fermentada era óptima para ello, además de que mantener muchas de las características esenciales.

Comparte esto:



Relacionado

Viaxe Sidreru - Montérégie
31/05/2018
In "Visitas sidreras"

VI Feira da Sidra en A Estrada
13/06/2017
In "Eventos sidreros"

Viaxe Sidreru - Rougemont
11/01/2019
In "Visitas sidreras"

Dejar un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *

Comentario

Nombre *

Correo electrónico *

Web





Captcha

*



Escriba el texto mostrado arriba:

☐ Recibir un email con los siguientes comentarios a esta entrada.

☐ Recibir un email con cada nueva entrada.

Publicar comentario

Navegación de la entrada

← LLOCURA SIDRERA

Q Busca esa palabrina

Buscar

Traduce

Seleccionar idioma



Con la tecnología de Traductor de Google

Engánchate a la página más lloquina y sidrera.

¿Nun quies perderte ningún eventu, concursu de sidra?

¿Quiés conocer más cosines de esti mundu tan prestosu?

A que tás esperando, suscríbete!

Si aún no lo has hecho, debes aceptar nuestra política de privacidad.

Dirección de email

Ser un lloquín/a pola sidra

Politica de privacidad

Desde locaporlasidra.com informamos a los usuarios del sitio web, sobre su política respecto al tratamiento y protección de los datos de carácter personal de los usuarios, que puedan ser recabados durante la navegación en dicha web. El uso de esta página, implica la aceptación de esta política de privacidad. Más info [AQUÍ](#).







Loca por la sidra
2647 Me gusta

Me gusta esta página

Más información

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta.

 Etiquetines

arcu atlánticu **Asturias** Bedriñana botella **Comarca de la Sidra** comarca sidra **concurso de sidra**
concurso de sidra casero cultura sidrera cáncer derivados manzana derivados sidra **elaboración de sidra**
evento evento sidrero festival de la sidra gijón **jornadas sidreras** julio llagar **manzana** mar de llingües mayar
Nava paxa prensa neumática pumar Quintes Quintueles Sariego **sidra sidra casero** sidra coaña festival sidra
de asturias sidra de escoyeta sidra de mesa sidra dop sidra espumosa sidra gascona prueba cata sidra natural sidra selección trabanco
verano **Villaviciosa** visita sidrera

