



Inicio | Contacto | **Usuarios Registrados**

**Guía
Repsol**

Inicio **Mapas y Rutas** **Turismo** **Gastronomía** **En carretera** **El Tiempo** **Mucho por Conocer** **El mejor rincón 2013**

Estoy en: [Inicio](#) > [Gastronomía](#)

Espuma del Cantábrico

¿Cómo llegar?

Estaciones de servicio

¿Dónde dormir?

¿Dónde comer?



26 Miércoles

Min: 6
Max: 20

27 Jueves

28 Viernes

29 Sábado



Min: 7 Max: 20

Min: 7 Max: 20

Min: 8 Max: 20



Datos de mapa ©2013 Google, basado en BCN IGN España

Imprimir

Enviar por e-mail

Guardar en pdf

5 Votos

[Añadir Voto](#)

Compartir



Reportajes relacionados

- > [Navarra](#)
- > [El Camino de la Costa: cuando el País Vasco se asoma al mar](#)
- > [San Fermín, una fiesta más allá de los toros](#)
- > [Centro de talasoterapia La Perla, un balcón privilegiado a La Concha de San Sebastián](#)
- > [Pamplona en ebullición para honrar a San Fermín](#)

En las sidrerías vascas, el buen comer y el buen beber se ofician como un rito. Podrá comprobarlo quien emprenda este suculento viaje por las esencias del nordeste guipuzcoano.

Los comensales esperan de pie, alrededor de una mesa a la que llegan las fuentes, con un menú invariable: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso con membrillo y nueces. De vez en cuando suena la voz que marca la pauta: Txotx! El sidrero va a abrir la espita. Entonces, los comensales caminan en fila hacia la gran barrica. Tras esperar su turno, ponen el vaso bajo la catarata, un poco inclinado para que la sidra rompa en espumas y aromas de manzana, y vuelven a la mesa a seguir con la manduca.



La sidrería vasca (sagardotegia) no es un restaurante, es un rito gastronómico. Podemos cumplirlo en toda su plenitud durante la temporada del txotx, (sidra) desde enero hasta abril o mayo, en los locales más auténticos de [Oiartzun](#), [Astigarraga](#), [Hernani](#) y su comarca. Pero también se degusta la Sidra, con la garantía del Eusko Label, en restaurantes y bares; por ejemplo, en el casco viejo de [San Sebastián](#). El paseo por los otros clásicos donostiarras? La bahía de la Concha, el Peine del Viento, el funicular al monte Igeldo, la vuelta al Paseo Nuevo, el palacio de congresos Kursaal...? es un buen aperitivo para arrancar esta ruta.

Salimos de San Sebastián por la Av. de Ategorrieta, dirección [Irún](#), por la N-1. A la altura de [Rentería](#), tomamos la salida de [Lezo](#) y seguimos por la GI-3440 hasta [Pasai Donibane](#) (Pasajes de San Juan), aldea de pescadores que atravesaremos a pie, en un corto y delicioso paseo hasta el final de la bahía pasaitarra.

Ocho villas y un valle



Los comensales esperan de pie, alrededor de una mesa a la que llegan las fuentes, con un menú invariable: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso con membrillo y nueces. De vez en cuando suena la voz que marca la pauta: Txotx! El sidrero va a abrir la espita. Entonces, los comensales caminan en fila hacia la gran barrica. Tras esperar su turno, ponen el vaso bajo la catarata, un poco inclinado para que la sidra rompa en espumas y aromas de manzana, y vuelven a la mesa a seguir con la manduca. Volvemos a Lezo y retomamos la N-1 hacia Irún. En breve encontramos el desvío a [Oiartzun](#), una confederación de ocho pequeñas villas diseminadas por un valle de verdor resplandeciente, al pie de la mole del Aiako Harria. Seguimos las señales hacia Elizalde, el núcleo

principal, custodiado por la iglesia? casi fortaleza? de San Esteban, que bordeamos por la parte alta para encontrar la carretera a [Lesaka](#) (GI-3420).

Los carteles nos guiarán hacia [Ardituri](#), donde nos espera una de las mayores minas romanas de plata de Hispania.

De vuelta en Oiartzun, debemos dirigirnos a [Astigarraga](#) por la GI-2132. Allí paseamos por el palacio y el parque de Murguía, por la ermita jacobea y el área recreativa de Santiagomendi. Pero Astigarraga es, por encima de todo, la capital del txotx: entre los caseríos diseminados por los alrededores hay dos docenas de sidrerías tradicionales. En el Museo de la Sidra Vasca, Sagardotexa, podemos conocer los orígenes y la historia de la bebida.

A dos pasos nos queda [Hernani](#), con su casco viejo monumental y su ruta de las sagardotegis. Es una caminata suave, balizada con marcas de pintura blanca y azul, que arranca en el barrio del Puerto, junto al caserío Lonja. Recorre los caseríos, las sidrerías y los manzanales que ya aparecían mencionados en una carta real de 1014. El recorrido se completa en un par de horas? siempre que pasemos de largo por las bodegas y los cantos del txotx!

Rincón de la Sidra

El sabor de la sidra natural vasca alcanza su esplendor con las exigencias del sello Eusko Label. Para elaborarla, solo se emplean manzanas cultivadas en el País Vasco y con el punto óptimo de maduración. Entonces se lavan, trituran y prensan para obtener el mosto. Ese jugo se guarda en cubas, donde tiene lugar la fermentación de manera natural, sin azúcares ni gases añadidos. La graduación alcohólica debe superar los cinco grados. A lo largo del proceso se realizan análisis continuos para medir los niveles de azúcar, alcohol, acidez y demás factores que acaban cuajando en el sabor preciso y el perfecto estallido afrutado y refrescante que deberá pasar el examen de un comité de catadores.



www.sagardoa.com

El contenido en alcohol y azúcares determinará su valor calórico, que es aproximadamente de 43 kcal por cada 100 ml. Su principal componente es el agua, pero contiene diversos compuestos en muy pequeñas cantidades con interés nutricional, como ácidos orgánicos, vitaminas, minerales y antioxidantes.

Fundación Española de la Nutrición

Sidra del País Vasco

Fiesta de la Sidra



A lo largo del año, son muchas las localidades vascas que celebran su Sagardo Eguna o Día de la Sidra. Pero el de [Astigarraga](#) es el más veterano y el más arraigado. Se organiza desde 1976, siempre el 26 de julio, día de Santa Ana, y en él se ofrece una degustación de las mejores sidras. El ambiente rural impregna la jornada: hay arrastres de piedra con bueyes, actuaciones de bertsolaris y dantzaris, verbenas, comidas y venta de productos de la tierra. También resulta muy especial el Sagardo Berriaren Eguna (Día de la Sidra Nueva), cuando alguna personalidad vasca inaugura la temporada abriendo la primera barrica de sidra, en enero.

Lo que tienes que saber...

VISITA OBLIGADA

En la bocana de la bahía de Pasajes, una hilera de casas de pescadores se estira entre el mar y la montaña: es [Pasai Donibane](#) (Pasajes de San Juan), un pueblo tan apretado que al recorrerlo cruzaremos por arcos bajo las propias viviendas. Merece la pena pasear hasta la punta de la bahía, comer el pescado excelente de sus restaurantes y cruzar en bote a Pasajes de San Pedro para visitar el astillero Albaola, donde construyen a mano réplicas de embarcaciones tradicionales.

SORPRESA

Los romanos nunca conquistaron tierras vascas, dice la creencia. Pero en el macizo de Aiako Harria, el imperio abrió una de las minas de plata más grandes de Hispania, trabajada durante siglos e ignorada hasta hace apenas treinta años. Ahora es posible visitarla y conocer los trabajos y la vida subterránea de hace dos mil años.

PRODUCTOS DE LA ZONA

Algunas materias primas de la cocina tradicional vasca se venden con la garantía Eusko Label: cordero, pollo de caserío, alubias, bonito del Cantábrico, pimientos de [Gernika](#), guindillas de [Ibarra](#), queso de [Idiazábal](#), txakolí de [Getaria](#); y en [Hernani](#), la fabulosa tarta de Adarraga (hojaldre y crema).

QUÉ COMPRAR

Podemos comprar sidra en las bodegas y también la encontraremos con facilidad en los supermercados de la zona. Por lo demás, la artesanía típica vasca incluye viejos utensilios de madera, ahora decorativos, como kaikus (recipiente para ordeñar), kutxas (arcones labrados), makilas (bastones?), sin olvidar las boinas.

MEJOR ÉPOCA PARA HACER LA RUTA

La temporada de las sidrerías se extiende desde enero hasta abril o mayo.

[Imprimir](#) [Enviar por e-mail](#) [Guardar en pdf](#) [Compartir](#)



[Montevideo 597€](#) Último minuto Montevideo Compara fechas de un sólo vistazo. Skyscanner.es/Montevideo

[Sidrería El Trasgu Fartu](#) Sidrería Típica Asturiana Cerca del Nuevo Hospital de Oviedo www.eltrasgufartu.es

[Casas rurales](#) Descubre las mejores casas rurales a precios increíbles. Reserva ya Toprural.com/casas_rurales

[Ofertas de vuelos](#) Vuelos desde 20€, Viajes en Oferta. ¡Date Prisa, Plazas Limitadas! www.eDreams.es/Oferas-Via

Gestión anuncios