

EL DIARIO VASCO

La localidad guipuzcoana declarada como «la capital de la sidra», según los británicos

El medio británico, 'The Sun', ha destacado la temporada de la sidra como «uno de los secretos mejor guardados» para todos los que visiten San Sebastián



M. S.

Martes, 6 de mayo 2025, 13:30

Comenta

Guardar

Compartir

El medio británico, 'The Sun', ha declarado una localidad guipuzcoana como «la capital de la sidra». Según un reciente artículo publicado por los británicos, la temporada de la sidra es «uno de los secretos mejor guardados» para todos los que visiten San Sebastián.

«San Sebastián ha sido durante mucho tiempo un lugar para los amantes de la gastronomía que buscan disfrutar de la gastronomía vasca con una escapada a la playa incluida», asegura [el artículo publicado en inglés](#), que explica que «muchos visitantes ignoran uno de sus mayores

atractivos: la temporada de la sidra, un ritual único popularmente conocido como 'txotx' que se celebra cada año aproximadamente de enero hasta finales de abril», explican.

Y «ningún lugar es mejor para vivir el 'txotx' que Astigarraga. Conocida como la capital de la sidra en Euskadi, la ciudad se encuentra a 15 minutos de San Sebastián en taxi», descubren en el artículo. «Astigarraga es el hogar de más de 20 sidrerías, muchas de las cuales tienen una historia desde el siglo XVI, cuando los marineros bebían la bebida en el mar para evitar el escorbuto», explican sobre la enfermedad causada por el déficit de vitamina C.

Una visita a la sidrería Petritegi

«Una de las sidrerías más antiguas es la sidrería Petritegi», prosiguen explicando en el artículo. «Petritegi ha estado dirigida por la misma familia durante seis generaciones y, si bien han tenido que modernizarse para elaborar el millón de litros de sidra que ahora producen cada año, muy poco ha cambiado desde su fundación en 1526».



Noticia relacionada

Un influencer vasco da cinco consejos para ir de sidrería por Gipuzkoa: «Hay que elegir bien la Sagardotegi»

El medio británico describe que «cuando llegó la hora del 'txotx', nos sentaron en mesas de madera con otras 500 personas». Además de explicar que «un 'txotx' es una reunión informal, cuyo corazón es la sidra, pero cuya columna vertebral es la comida», dicen refiriéndose a la tortilla de bacalao, el chorizo, la txuleta y al queso con membrillo, todo ello mientras «se toman descansos regulares para pasear por la sala de barriles contigua para tomar sidra de manera ilimitadas», destacan sobre una tradición tan común para los guipuzcoanos.

Finalmente, el medio admite que «es junto a los barriles gigantes donde ocurre la magia y donde se hace cola para llenar los vasos de sidra y dominar el arte de dejarla caer», señalan sobre este ritual guipuzcoano antes de finalizar que tras innumerables vasos de sidra, agradecieron echarse una siesta en su hotel de San Sebastián.

Temas [Gastronomía](#) [País Vasco](#) [Astigarraga](#) [Donostia-San Sebastián](#) [Sidra](#)

Reporta un error

