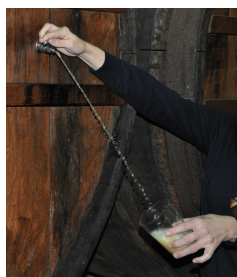


# ¡¡ MÁNDAME UNA POSTAL !!

[Entradas](#)
[Destinos](#)
[Alojamientos](#)
[Restaurantes](#)
[Un poco de todo](#)
**19 de febrero de 2013**

## ESTAMOS EN TEMPORADA DE SIDRA EN DONOSTI: ¡TXOTX!



Este fin de semana, aprovechando el buen tiempo (un maravilloso paréntesis entre tantos días malos) nos hemos ido hasta Donosti a visitar a la familia, y aprovechando que estamos en temporada de Sidra, a comer en una sidrería y a degustar la cosecha de este año.

A mediados del mes de enero, y con la apertura de la primera Kupela por parte de alguna persona popular (este año han sido los componentes de la Oreja de Van gogh), y al grito de "**gure sagardo berria**" (nuestra nueva sidra) arranca la temporada de Sidra en el País Vasco hasta el mes de abril. La mayoría permanecen cerradas el resto del año, salvo algunas más comerciales, pero entonces, ya fuera de temporada, solo te sirven la sidra en botella.

En el pueblo de **Astigarraga** (7 km.s desde San Sebastián) se concentran muchas de las Sidrerías de Gipuzkoa. Además, allí también se puede visitar el Museo de la Sidra. No es un pueblo bonito, la verdad, (aunque si sus alrededores) pero.....como lo que nos interesa es la Sidra, vamos a pasar ese pequeño detalle por alto....y vamos a concentrarnos en lo que de verdad importa aquí: la manera tradicional de tomar la sidra en Gipuzkoa.

Lo ideal sería empezar la visita en **Sagardoetxea**, el *Museo de la Sidra vasca* y sus tres espacios: el centro de interpretación, el manzanal y el espacio de cata. Todo un viaje apasionante al pasado y al presente de la manzana, la sagardoa y su importancia en la cultura y la gastronomía del País Vasco.



El Txotx en sus orígenes no era más que una cata entre sidrerías, mayoristas, restaurantes y sociedades gastronómicas que acudían a probar las Kupelas de la nueva cosecha con vistas a comprar, el dueño solía obsequiarles con algo de comer: tortilla de bacalao, chorizos fritos...actualmente el rito del Txotx es toda un acontecimiento popular y gastronómico que no os podeis perder si visitais el País Vasco en estos meses.



La mayoría de las Sidrerías están desperdigadas por las afueras y en caseríos por lo que lo mejor es elegir



¡GRACIAS POR VISITARNOS!

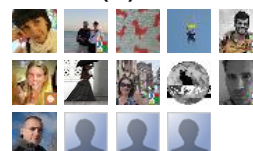
Este blog nace desde la ilusión de compartir con todos vosotros nuestros descubrimientos: hoteles coquetos y baratos, restaurantes especiales, rutas y planes. Te mandaremos una postal desde cada destino. ¿Te vienes?

¿TE ANIMAS A SEGUIRNOS?

Participar en este sitio

Google Friend Connect

Miembros (14)



¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)

Habéis pasado por aquí.....

**2 3 5 7 9**

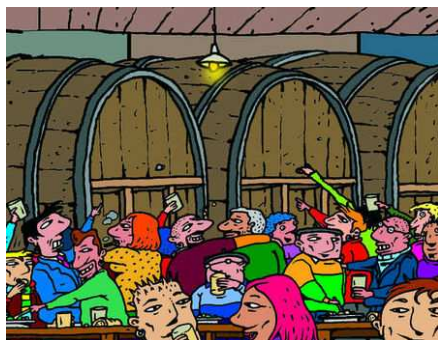


¡GRACIAS POR TUS COMENTARIOS! Tu opinión es parte importante de este Blog...

ESCAPADAS POR ESPAÑA

- **CANTABRIA** (4)
- **DENIA** (1)
- **GALICIA** (1)
- **GIPUZKOA** (5)
- **IBIZA** (3)
- **MADRID** (4)
- **Rioja Alavesa** (3)
- **SEGOVIA** (1)

previamente cual visitar. A mi me encantan las tradicionales, donde se come de pie y alrededor de las Kupelas, el dueño las a va abriendo durante la noche al grito de Txotx y todo el que quiera beber no tiene mas que acercarse...y arrimar el vaso.



Además de la sidra, lo típico es pedir el **menú de sidrería: Tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuletón a la parrilla y de postre, queso de la zona con membrillo natural y nueces y cuajada...**uhmmm para salir rodando, por eso lo mejor es optar por comida en lugar de cena...aunque todo depende de vuestro estómago claro..jajajajaja



Como nosotros íbamos con una persona mayor, optamos por una sidrería menos tradicional y escogimos una en la que poder estar sentados en el almuerzo, elegimos **IRETZA** en las afueras de Astigarraga. La sidrería Iretza es el resultado de la unión de dos familias de tradición sidrera referentes en la zona: Zabala y Etxeberria. Aunque el restaurante no es la típica sidrería (abren todo el año) su sidra y la calidad del menú hacen que sea una buena opción si quieres optar por una comida mas tranquila. Además, puedes comer dentro de una de las Kupelas originales (nos explicaron que tienen más de cien años), restauradas para el comedor...la experiencia no deja de ser simpática...

- **SEVILLA** (1)

#### VIAJES POR EUROPA

- **ALEMANIA** (5)
- **ESCOCIA** (5)
- **LISBOA** (1)
- **NORTE DE ITALIA** (5)
- **PARIS** (2)
- **ROMA** (1)
- **SUR DE FRANCIA** (7)

#### RESTAURANTES

- Rtes. Cantabria
- (4) Rtes. Gipuzkoa (4)
- Rtes. Madrid
- (7)

Publicaciones por meses,,,,,,

Publicaciones por meses,,,,,,

Quienes somos



**Sonia**

Madrid, Spain

¡Hola! me llamo

Sonia, y mi compañero de viaje (y de vida) Javier. Disfruto planificando nuestras escapadas y para eso utilizo mucho la información que encuentro en internet. Blogs hay muchos y muy buenos, mi intención es añadirme a esa inmensa lista para compartir con todos vosotros nuestros descubrimientos relacionados con los viajes y el tiempo libre: hoteles, restaurantes, rutas.... porque siempre es mejor contar con información de primera mano, ¿no creéis? os animo a seguirnos, si despertó vuestra curiosidad, os ayudo a planificar un viaje, encontrar un hotel, o simplemente os hago soñar con un nuevo destino, este esfuerzo habrá valido la pena.

[Ver todo mi perfil](#)

A lo mejor te interesa. Lo + visto esta semana

-  **TERRAZAS EN MADRID: MEJOR CUANTO MAS ALTO**

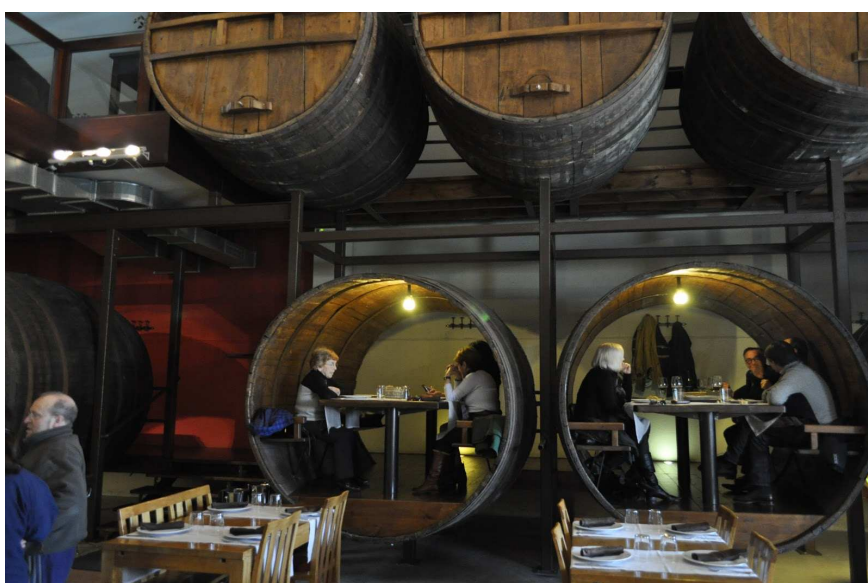
Me encantan los veranos en Madrid. Vaaaale, hace mucho calor, pasamos del abrigo a las sandalias en un solo día, pero.....¡que maravil...

-  **SANTANDER**

**GASTRONÓMICO: RUTA POR LOS MEJORES RESTAURANTES**

Me encanta Santander, para





La familia Zubeldia dentro de una Kupela....



¿un vinito para el cocinero? suponemos que no puede con mas sidra..jajajajaja

Me gustaría transcribiros las palabras del viajero francés Aiemic Picaud después de visitar por primera vez el País Vasco en el año 1.143, para que os hagáis una idea de la importancia de la sidra en la comarca desde tiempos inmemoriales:

**" Tierra frondosa y montuosa, desolada de pan y vino y de todos los alimentos corporales, aunque**

mi... ¡lo tiene todo! Me gusta su gente, sus paisajes verdes, sus paseos elegantes, sus acantilados, me gus...

- 
**ESCOCIA: Ruta de 10 días por las Highlands.**

Escocia enamora, es lo primero que se me ocurre al recordar este viaje. Es muy difícil organizar una visita a este precioso país e in...

- 
**POSADA " LA PANADERIA" EN CASTAÑEDA (CANTABRIA)**

El fin de semana pasado estuvimos de boda por la tierra. Una boda fantástica, llena de glamour y detalles de buen gusto. El sitio elegido...

- 
**BURDEOS: LA FIESTA DEL VINO**

Tenía un post pendiente con esta preciosa ciudad. Fue un auténtico flechazo. Quien no haya visitado Burdeos en los últimos años quizás pien...

- 
**VIAJES EN TREN: ESCOCIA EN UN TREN DE VAPOR.**

¿No os parece que los viajes en tren tienen un toque romántico y placentero? A nosotros nos encanta viajar en tren, por eso cuand...

- 
**PARIS: LOVE IS IN THE AIR**

¿Es posible ir y volver a París en un solo día?

Salida: 6,30 de la mañana, regreso 23:50. Tiempo de estancia real en la ciudad: unas diez h...

- 
**¿DONDE DORMIR EN PARIS?**

No hemos salido en Semana

Santa, después del viaje por Italia tocaba descansar y ocuparse de la familia. Hoy me han regalado est...

- 
**PERIGORD NEGRO (II): RUTA POR EL VALLE DEL DORDOGNE**

Grutas prehistóricas, villas trogloditas, castillos feudales, paseos en gabarra por el río

### ***abastecida de manzana, sidra y leche"***

Así que ya sabeis, si no teneis plan para esta semana santa o los próximos puentes, ¿que os parece una escapada por estas tierras? buen plan, ¿verdad? además de disfrutar de todo lo que el Pais Vasco os ofrece, en estas fechas además teneis el añadido del ¡**Txoxti**!

Os dejo una relación de las mejores sidrerías para que podais elegir con tranquilidad antes de visitarlas.



## **MUSEO DE LA SIDRA EN ASTIGARRAGA**

Kale Nagusia Kalea, 48 Astigarraga  
943 55 05 75

**www.sagardoetxea.com**

### **Horario y tarifas de Sagardoetxea:**

Abierto todo el año

Martes a Sábado:

11:00-13:30 • 16:00-19:30

Domingos y festivos:

11:00-13:30

Lunes cerrado.

Tarifas:

**Grupos:** 3,5 euros (incluye entrada y degustación).

**Individuales:** 4 euros (incluye entrada y degustación).

Gratuito para **menores de 10 años acompañados.**

2 euros **escolares y grupos de tiempo libre.**

## **SIDRERIAS**

### **IRETZA Sagardoa**

www.iretxza.com

Troia ibilbidea, 25 ASTIGARRAGA

TLF: 943 33 00 30

### **PIETRITEGI Sagardotegia**

www.petrigegi.com

Pietrigegi bidea, s/nº ASTIGARRAGA

Tfno. 943 457 188

### **ALTZUETA Sagardotegia**

www.atzuetasagardotegia.com

Aquí se puede pedir el bacalao en salsa en lugar de frito (decirlo al reservar, está buenísimo)

### **LIZEAGA Sagardotegia**

**Ubicada en un caserio del XVI**

Gartziategi Baserria

943 468290

### **MINA Sagardotegia**

Venta de sidra todo el año

Txoritokieta bidea, 50

Astigarraga

### **REZOLA Sagardotegia**

Santio Zeharra, 12

Astigarraga

www.rezolasagardotegia.com

### **BARKAIZTEGI Sagardotegia**

Maturtene

Esta tiene restaurante y además sagardotegi y en los dos se puede comer y cenar

www.barkaiztegi.com

Dordogne, pueblos con un encanto medieval difici...



### **MILAN:**

Aperitivos,  
trattorias y  
mucha

diversión. Un

montón de direcciones útiles.

Hay que reconocerlo, Milán no tiene la monumentalidad de Roma, ni el encanto de Venezia, ni el arte de Florencia, pero ¿que quereis qu...

### SAIZAR Sagardotegia

Comedor abierto todo el año

Kalezahar Auza, 39

Usurbil

www.sidrassaizar.com

Hay muchísimas mas...hasta 70 en Astigarraga y los pueblos de alrededor, y yo creo que la mayoría con muchísima calidad.

Y después de ponernos morados a sidra y comida...lo mejor es terminar tomando café en el **Monte Igueldo** y disfrutar de estas fantásticas vistas de la ciudad. (eso si.....las vistas lo valen pero....una pasada que nos cobren 2,20 € ¡por persona! para subir con el coche.



### AGUR DONOSTI .....IKUSI ARTE



Recomendar esto en Google

**No hay comentarios:**

**Publicar un comentario en la entrada**

Introduce tu comentario...

Comentar como:

**Enlaces a esta entrada**

[Crear un enlace](#)

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)