



Txotx. Representantes del sector sidrero posan con las nuevas botellas y jarras. LUSA

MEDIDAS

Degustación

Sidra: La degustación se llevará a cabo con los comensales sentados a la mesa. Las sidras se servirán en jarras y en botellas transparentes, cada una con su tarjeta informativa.

Código QR: En las tarjetas informativas figurará el número de la kupela y la información correspondiente para que el comensal sepa en todo momento que sidra está degustando. Además, las tarjetas contarán con un código QR con un link para obtener más información sobre la sidrería y el producto.

Rellenar: Una vez se acabe la jarra, el responsable de cada mesa, acompañado de un responsable de la sidrería, se podrá levantar para rellenar la jarra con una nueva sidra que quieran degustar o la que recomiende el responsable de la bodega.

Horario

Cierre: De acuerdo con lo establecido en el decreto del 12 de enero, las sidrerías cerrarán también a las 20.00 horas.

Mesas

Comensales: Las mesas se conformarán con un máximo de seis personas con las distancias de seguridad establecidas.

Txotx en jarra y con código QR

Sidrerías. La temporada, que se abrirá el 5 de febrero, rescata viejas tradiciones como la sidra en jarra y se reinventa con lectores en las kupelas, obligados por la pandemia

PABLO SÁENZ SAN JUAN

La nueva temporada de sidrerías se abrirá el 5 de febrero y viene llena de novedades. Este año la nueva sidra cosechada en 2020 se degustará con los comensales sentados a la mesa y se servirá en jarras y botellas transparentes, con tarjetas informativas y códigos QR con información del producto, entre otras novedades.

El atractivo de cualquier temporada de sidrerías es degustar la nueva cosecha de pie en las bodegas, junto a las kupelas, y acompañar a los «txotx!» de un buen menú. Este año no podrá ser así. La pandemia ha obligado a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y a las Asociaciones de sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba a establecer unas medidas consensuadas que modifiquen la degustación tal y como hasta ahora era tradición. Así lo explicaron ayer los representantes del sector en la rueda de prensa en Donostia para presentar la nueva temporada del txotx.

No se beberá de las kupelas. Las sidrerías ofrecerán en la mesa la nueva sidra en jarras y en botellas transparentes, cada una con su correspondiente tarjeta informativa. En las tarjetas figurará el número de kupela y la información de su sidra para que el comensal sepa en todo momento qué sidra está degustando. Las tarjetas, además, incorporan un código QR con el link para acceder a más información del producto.

Otra de las grandes novedades de esta temporada hace «un guiño a las tradiciones» al rescatar la sidra en jarra. Unai Agirre, coordinador de la Denominación de Origen, apeló a un retorno por la tradición sidrera en esta temporada. Los comensales no se podrán levantar de la mesa y servirse desde las kupelas, pierden esa parte de la experiencia, pero «se recupera una antigua forma de consumo», explicó Agirre. Este año las sidrerías rescatan una técnica tradicional, servir la si-

dra en jarra. «Será una experiencia diferente», apunta el coordinador sidrero. No obstante, a lo largo de la comida se podrá levantar el representante de cada mesa y, acompañado de un responsable de la sidrería, rellenar su jarra, para llevar a la mesa la sidra que quieran degustar.

Una menor cosecha

Olatz Mitxelena, representante de las asociaciones de sidrerías vascas, apuntó que en las sidrerías habrá «un protocolo especial» con ciertas pautas para cumplir las normas de seguridad. Las mesas se conformarán con un máximo de seis personas y el servicio se ofrecerá en la mesa. Así, el plato principal se servirá en el centro y un responsable de la sidrería repartirá a cada comensal su porción en su plato. Las sidrerías cerrarán a las 20.00 horas.

Mitxelena reflejó que las sidrerías «son espacios amplios y seguros» que permiten mantener las distancias de seguridad y disfrutar «de una manera cómoda y segura de la mejor experiencia sidrera».

La cosecha de 2020 ha sido «pequeña» en comparación con la de 2019, remarcó por su parte Unai Agirre. Aún así, la calidad de la sidra no se ha visto afectada, pues «son sidras de gran carácter y cuerpo», describió. Dentro de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han elaborado 1,2 millones de litros de sidra, «una tercera parte» a la elaborada en 2019.



INGENIARITZA
BILBO URTARRILAK 27
ARRASATE URTARRILAK 28
OTSAILAK 6
GOIERRI URTARRILAK 28
ORONA IDEO OTSAILAK 6

EKINTZAILATZA
BIDASOA URTARRILAK 23
OÑATI URTARRILAK 28
BILBO MARTXOAK 6

ENPRESA KUDEAKETA
BILBO URTARRILAK 30
OTSAILAK 6
OÑATI OTSAILAK 6
BIDASOA OTSAILAK 20

HEZKUNTZA
ESKORITZA URTARRILAK 23
BILBO OTSAILAK 27

KOMUNIKAZIOA
ARETXABALETA URTARRILAK 23

HUMANITATEAK
BILBO URTARRILAK 23

GASTRONOMIA
Basque Culinary Center
ONLINE URTARRILAK 23
DONOSTIA URTARRILAK 30

ATE IREKIAK
UNIBERTSITATE GRADUAK

Izena eman:
www.mondragon.edu/ate-irekiak
Zalantzarik baduzu
Tel.: 943 71 21 85