

Paladares

Buscar

[Posts](#) [Comentarios](#)

Paladar-Es Tv

Casa Bartolo Jatetxea



Pastelería Igueldo

regala
Kutxus

Pastelería Igueldo
c/San Francisco, 45
San Sebastián
943 32 15 49



Categorías

Vinos y Licores (312)
Noticias (296) Vinos

El 'txotx' a pleno rendimiento

martes, 27 de enero de 2015



Ya no falta nadie. Con la **apertura oficial del 'txotx'** en Vizcaya, que se realizó el pasado 21 de enero en la sidrería Uxarte Sagardotegia de Amorebieta-Etxano, todas las kupelas del País Vasco están en pleno funcionamiento.

En **Alava** la apertura oficial de la temporada sidrera tuvo lugar el 14 de enero en la sidrería Iturrieta de Aramaio.

Aunque existe esta costumbre de abrir el 'txotx' a nivel provincial en una determinada sidrería, eso no significa que centros comerciales, sidrerías locales e incluso las mismas sidrerías no inauguren la temporada del 'caldo de manzana' por su propia cuenta.

En la zona guipuzcoana del **Goierri** se realizó por primera vez, el 14 de enero, el ritual del 'txotx' que tuvo lugar en la sidrería Olagi de Altzaga (Guipuzcoa).

Los centros comerciales de Eroski inauguraron el pasado 19 de enero su temporada en el centro que poseen en Usurbil, mientras que Ola Sagardotegia, de Irún, hacía lo mismo en la localidad fronteriza, ese mismo día.

Como suele ser habitual en la apertura inaugural de las 'kupelas' siempre participa algún personaje famoso, o entidad político-social, de la cultura vasca. Así, entre otros, el cocinero vizcaíno **Aitor Elizegi** fue el encargado de beber el primer trago de la nueva sidra en Vizcaya, donde fue nombrado 'Embajador de la sidra de 2015'. Esta misma labor la hacía la alpinista **Eduarne Pasaban** en el Goierri; y en Alava los responsables de destapar la primera 'kupela' fueron los miembros de la Asociación Fracking Ez.

Y ahora ya sólo falta que acudan los aficionados a las cenas y comidas contundentes (tortilla de bacalao, txuletón, queso del país con nueces y membrillo) para que la temporada del 'txotx' sea un año más un éxito.

Publicado por editor en 20:34 | Etiquetas: Noticias

¡NOVEDAD!



Escucha
este post

Artículos Relacionados

TellSpec, rayos infrarrojos para saber que comida compramos
Cuchilla de panadero para ricos
Vessyl te cuenta lo que ya sabes
Cierra el restaurante Miramón- Arbelaitz de San Sebastián
Ocho importantes cambios en las etiquetas alimentarias
Midiendo el picor de los pimientos con la escala Scoville