

# Paladares


[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 (314)  
Noticias (303) Vinos

## Arranca la temporada del 'txotx' 2015

miércoles, 14 de enero de 2015



La **temporada del 'txotx'**, el beber sidra directamente de la 'kupela' (gran barrica de madera) y degustar un menú en las sidrerías que tienen en la tortilla de bacalao y la chuletón sus emblemas gastronómicos, ha dado comienzo ya en Guipúzcoa.

Si el domingo fue Hernani la que dio su campanada de salida hoy ha sido **Astigarraga** la que ha dado inicio a su temporada del 'txotx' 2015.

Este año las encargadas de probar la nueva sidra de temporada, que se ha desarrollado en la sidrería Bereziartua, han sido las actrices protagonistas de la película 'Loreak'; **Itziar Ituño, Nagore Aranburu e Itziar Aizpuru**, que tras beber el primer vaso lo han levantado y han gritado al unísono el tradicional "Gure sagardo berria" (Nuestra sidra nueva).

La novedad de este año, siguiendo la idea de que lo más antiguo es lo más moderno (y cuanto más pretendidamente viejo más actual) es la incorporación a este ritual del baile de la 'sagar dantza' (danza de la manzana) y de una 'soka dantza' (danza de la cuerda) por parte de los propios sidreros, que han acompañado de esta manera a las tres actrices hasta la 'kupela' que ha inaugurado la temporada.

Previamente Itziar Ituño, Nagore Aranburu e Itziar Aizpuru han protagonizado, en el manzanal del Museo Sagardoetxea, la plantación de un manzano nuevo; un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza.

Tintos (185) Ingredientes y Utensilios (181) Pintxos y Tapas (171) Cocineros (163) Vinos blancos (156) Pescados (138) Primer Plato (108) Libros (105) Bodegas (104) Carnes (101) Segundo Plato (89) Entrevistas (80) Bebidas (61) Verduras (57) Delicatessen (54) Postres (45) Salsas (45) Aceites (31) Huevos (24) Quesos (24) Arroz (21) Frutas (20) Ensaladas (19) Patatas (16) Pasta (15) Pasteles (14) Tartas (10) Pollo (9) Sopas (9)

**Archivo del blog**

[Archivo del blog](#)



La jornada de apertura de la temporada del 'txotx' 2015 dio inicio con la rueda de prensa, con una escenografía muy de politburó búlgaro, a cargo de las autoridades locales y provinciales en las que presentaron la nueva sidra.

El caldo de este año ha sido definido por sus productores como “ligero, aromático y refrescante”, con olores que “van desde cítricos a manzana madura”, un color amarillo-verdoso y “buena ‘txinparta’” y más suave que la del año pasado, gracias a que se tuvo un verano fresco y húmedo que ha permitido una “concentración adecuada de los azúcares de las manzanas”.

Esta temporada se han producido alrededor de 10 millones de litros de sidra, una cantidad que se mantiene constante en los últimos años.

Publicado por editor en 21:18 | Etiquetas: Noticias

**¡NOVEDAD!**



Escucha este post

**Artículos Relacionados**

- Pedro Subijana 'Tambor de Oro' de San Sebastián
- La segunda edición de MadrEat se celebrará el 20 y 21 de diciembre
- Diego Gallegos, el Chef del Caviar, Cocinero Revelación 2015
- Ricard Camarena, premio al mejor restaurante de 'Nueva Alta Cocina'
- Los 100 mejores cocineros del mundo según los franceses
- 'La Senda del Pintxo' gana el Premio Cookbook Award 2014 en España
- La colección Planeta Cocina logra cuatro Premios Gourmand 2014
- Cerex Pilsen, gana el I Concurso Nacional de Cerveza Artesana
- El chef noruego Orjan Johannessen gana el Bocuse d'Or
- El XXIX Salón de Gourmets calienta motores
- El 'txotx' a pleno rendimiento
- Gastrofestival Madrid 2015, atrevidas fusiones
- Escaso interés en España por el concurso Bocuse d'Or Lyon 2015
- Begoña Rodrigo y Jesús Miralpeí premiados por la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana
- Steampunk Gothicism, cafetera gótica retro-futurista
- Arranca la temporada del 'txotx' 2015
- En enero llega el tercer MadrEat
- El restaurante zaragozano Parainfo Trufé homenajea a 'Charlie Hebdo'
- Elegidos los ocho aceites de oliva virgen extra Jaén Selección 2015
- Vicky Lau, Mejor Chef Femenina de Asia 2015

[Log In](#)

Comparte este Post y Ayúdanos a crecer

