

Pupilas Gustativas

La gastronomía alimenta nuestros sentidos.

CANAL TV
PUPILAS
GUSTATIVAS



viernes, 31 de enero de 2014

SAGARDOAREN LURRALDEA, EL TERRITORIO DE LA SIDRA VASCA

A lo largo de cinco intensas jornadas de grabación, el equipo de **Pupilas** ha recorrido el **Territorio de la Sidra Vasca** para captar la esencia de una tradición repleta de ritos y magia. Economía, sociedad, entretenimiento todo gira alrededor de la sidra (**sagardo**) y la manzana. **Astigarraga**, a cuatro kilómetros de **Donosti**, es el epicentro de la **cultura de la sidra vasca**.

Encaminando
nuestras miradas



Usamos nuestros humildes recursos en busca de nuevas visiones

Texto: Diego Garanda

Redes y Control: Nacho Ruiz



Archivo del blog

[febrero](#) (9)

[enero](#) (4)

[diciembre](#) (2)

[noviembre](#) (4)

[octubre](#) (4)

[agosto](#) (3)

[julio](#) (3)

[junio](#) (4)

[mayo](#) (8)

[abril](#) (4)

[febrero](#) (1)

[enero](#) (1)

[diciembre](#) (3)

Tweets Follow

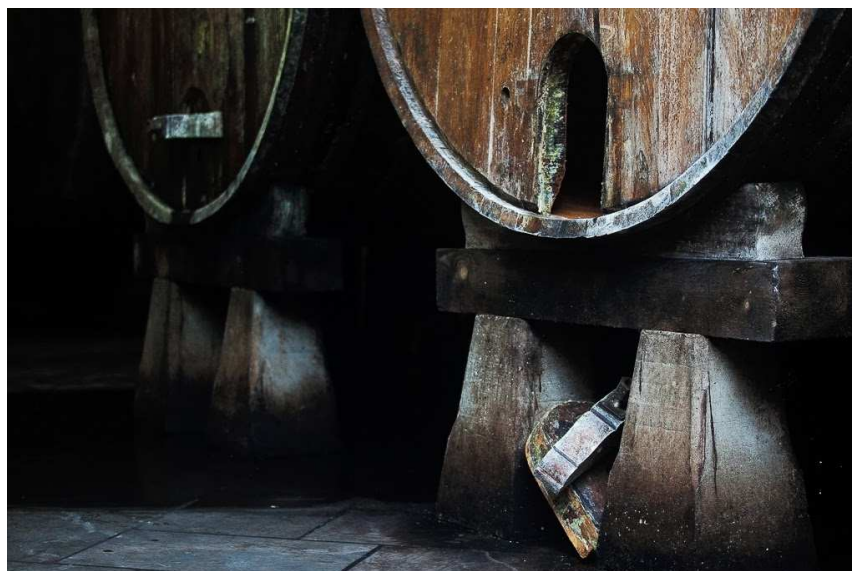
Pupilas Gustativas @pupilasgustativ 13h
Txalaparta y el mundo de la sidra.
fb.me/2GzsZAYEN

Pupilas Gustativas @pupilasgustativ 25 Feb
Entre fogones en el Restaurante "Roxario de Astigarraga".
fb.me/2OmzhhSyH
Expand

Pupilas Gustativas @pupilasgustativ 25 Feb
Roxario:
youtu.be/-Nq13QH34Ac?e via @YouTube

Pupilas Gustativas @pupilasgustativ 24 Feb
La TAMBORRADA desde Euskal Billera.
fb.me/6uXr0u2oJ

Tweet to @pupilasgustativ



Etiquetas

[Campañas](#) (1)

[Cervezas](#) (5)

[Cocineros](#) (7)

[Comer](#) (21)

[Comida asiática](#) (1)

[Entrevistas](#) (12)

[instrumentos de percusión](#) (1)

[Locales](#) (17)

[Lugares](#) (25)

[Ocio](#) (18)

[Productores](#) (21)

[Productos](#) (28)

[Quesos](#) (3)

[recetas](#) (2)

[repostería](#) (3)

[Sidra](#) (3)

[Sushi](#) (1)

[Talleres](#) (3)

[Tapas](#) (5)

[tradiciones](#) (1)

[Txalaparta](#) (1)

[Viajes](#) (18)

[Vinos](#) (5)

[Vídeos](#) (16)

Las sidrerías tienen unas normas de conducta propias, transmitidas de generación en generación.

Les podemos asegurar que cinco días en **Astigarraga** (Gipuzkoa) dan para mucho y más si la estancia coincide con la apertura temporada de la sidra (**Sagardo Berrien Eguna**). El pasado 15 de enero, el equipo de **Pupilas** tuvo el placer de asistir al acto en que se celebró en la **sagartotegia** (sidrería) **Alorrenea** de Astigarraga. **Javier Marietzcurrena**, el anfitrión de la apertura de est agasajó a los invitados con el primer '**espiche de kupela**', es decir, la primera apertura de un tonel, y con el tradicional menú que este tipo de establecimiento a base de unos **pintxos de chorizo, tortilla, bacalao, txuleton, queso, membrillo y nueces**. Al grito de **¡¡¡¡Txotx!!!!** la sidra comenzó a manar de una enorme **kupela**, y así seguirá hasta finales del próximo mes de abril.



Sidras Zelaia

www.zelaia.es

Viaja a nuestras
raíces... Martindegi
29, Hernani.-
943.555.851



La delicada flor del manzano dibuja el contrapunto en los verdes prados de los caseríos vascos.



La sidra (**sagardo**) se elabora a partir de manzanas ácidas (**txalaka**, **goikoetxea**, **urtebi haundia**, **urtebi txikia**, **urdin sagarra** y **errezila**), amargas (**mozol**) amargas (**monzoloa**).

Una vez concluido el acto protocolario de apertura, decenas de medios de comunicación volvieron a sus quehaceres rutinarios y tuvimos el privilegio de recorrer la comarca de **Buruntzaldea** para profundizar en la tradición cultural sidrera de Euskadi. Paisaje de belleza extrema a pesar de los rigores invernales, productores cautos al hablar de la nueva añada, tertulias alrededor de **kupela**: ancestrales, ritos de mesa y mantel con el **bacalao** y la **txuleta** como grandes partners de la sidra (**sagardo**), la relación de la s mar, y la **txalaparta** como instrumento de comunicación entre los distintos caseríos para anunciar el fin de la cosecha son algunas pinceladas que conformarán el guión de una serie de microespacios audiovisuales que iremos subiendo a **nuestro blog** en los próximos días.

Comenzaremos con una pieza monográfica sobre el **Sagardo Berrien Eguna** para continuar con un espacio de unos trece mir sobre el **Museo de la Sidra Vasca (Sagardoetxea)**. De la mano de **Joxe Mari Alberro** (gerente del Museo) y de la historiadora **Odrizola** nos iniciamos en la cultura de la sidra y recorrimos la ruta de **Santiagomendi**, un paseo temático en donde se descri historia de la sidra vasca en absoluta comunión con uno de los paisajes más impactantes de Gipuzkoa. Una vez que asimilamos conceptos básicos sidreros, entramos en materia. Una visita a los manzanales e instalaciones de las bodegas **Saizar** y una cati distintas nuevas añadas fue verdaderamente nuestro bautismo en el **Sagardoaren Lurraldea (el Territorio de la Sidra)**. Otras como las de **Zapiain, Petritegi** y **Txopinondo**, esta última en el País Vasco Francés, completaron nuestro periplo por las sidrer vascas. Y como colofón tuvimos el privilegio de compartir con la **Sociedad Gastronómica Euskal Billera** de Donosti la cena pr **Tamborrada**. Todo un espectáculo.



La recolección se sigue haciendo de manera manual.

Para quienes no estén familiarizados con el mundo de la sidra vasca, decir que la sidra natural se consume directamente de una **kupela** o **toneles** que suelen ubicarse alrededor del comedor o en una bodega contigua para que los comensales, mientras que dando buena cuenta del menú, se levanten y puedan ir probando los distintos tipos de sidra. Dulce, amarga, ácida... cada **kupela** magia, al igual que están preñadas de ensueño las instantáneas que ha seleccionado para nosotros el fotógrafo local **Txals Her** que ilustran esta previa. ¡Ah!, otro detalle... no se pueden perder la cocina que elabora **Txaro Zapiain** en el restaurante **Roxario** c Astigarraga. Estén atentos y no se pierdan la refrescante zambullida en un mar repleto de manzanas y sidra natural que hemos | para todos ustedes.



Txaro Zaplain, del restaurante **Roxario** de Astigarraga, elabora cuidadas recetas con manzana y sidra.



Los balapartaris, **Simón y Aritz Goikoetxea**, nos contaron la relación de la balaparta con la sidra.

Publicado por **Diego Garanda** en 11:33 a. m.

 +4 Recomendar esto en Google

Etiquetas: [Lugares](#), [Ocio](#), [Productores](#), [Productos](#), [Viajes](#)

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Introduce tu comentario...

Comentar como: Cuenta de Goo ▼

Publicar

Vista previa

Enlaces a esta entrada

[Crear un enlace](#)



[Entrada más reciente](#)

[Página principal](#)

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

Google+ Followers

pupilas gustativas

[Añadir a círculos](#)



8 me tienen en sus círculos.

Contactar con Pupilas Gustativas

Nombre

Correo electrónico *

Mensaje *

compartir

[Share this on Facebook](#)

[Tweet this](#)

[View stats](#)

[\(NEW\) Appointment gadget >>](#)

Translate

[Seleccionar idioma](#)

Con la tecnología de [Google Traductor de Google](#)

Recibe notificaciones del blog en tu correo

Suscribirse a Pupilas Gustativas

[Entradas](#)

[Comentarios](#)