



RADIO

"Boulevard, el magazine"

La historia del "txotx"

Este miércoles comienza la temporada del "txotx" y en la Sidrería Petritegi se abre la primera kupela.

Este miércoles comienza la temporada del txotx y en la Sidrería Petritegi se abre la primera kupela. Esta temporada la manzana ha escaseado por el calor del verano, por lo que hay menos litros, pero aun así hay 9 millones.

Miel José Astarbe, conocedor de la historia del txotx, afirma en "Boulevard Magazine" que este día es importante para entender la cultura sidrera por las provincias limítrofes y para darse a conocer haciendo publicidad.

La sidra de este año es color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho, un sagardo noble en boca, con poca acidez, aromática y con un final seco.

Astarbe añade que antiguamente el menú era más completo ya que incluía besugos, merluza y cordero; pero a día de hoy, se ha reducido a la típica tortilla de bacalao, chuletas y bacalao. Además, recomienda que la sidra se beba a sorbos, no de golpe y recién servida.

Comentarios:

Añadir un comentario...

Connect with Facebook

Inicia sesión en Facebook para publicar tu comentario

Comparte



Envía a un amigo

Nombre destinatario:

E-mail destinatario:

Remitente:

ENVIAR



Embed

Mostrar este contenido en tu web o blog:

```
<a href="http://www.eitb.com/radio/radio-euskadi/detalle/333953/la-historia-txotx/" title="La historia del txotx - EITB Radio Radio euskadi">La historia del "txotx" - EITB Radio Radio euskadi</a>
```