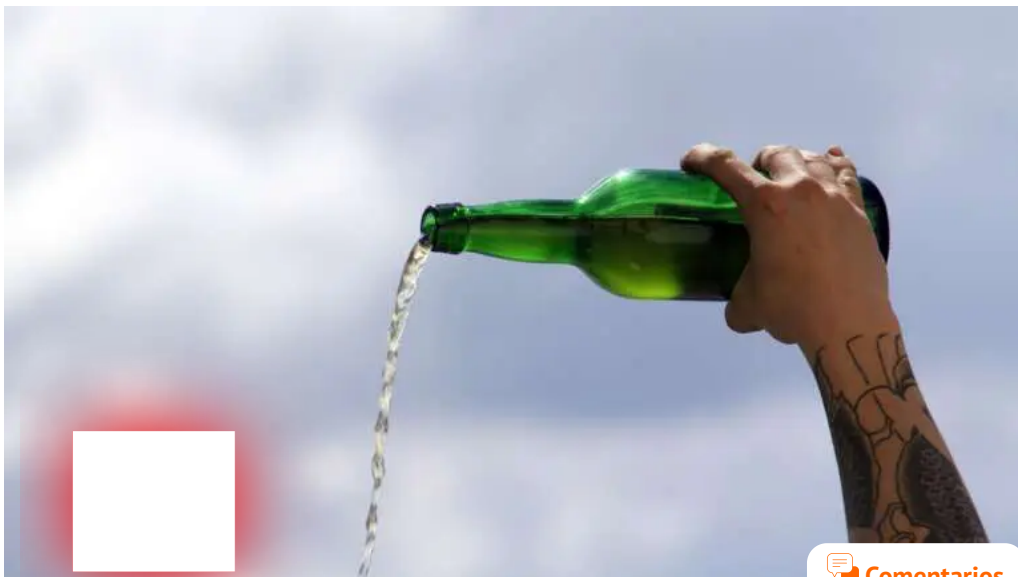


GASTRONOMÍA

¿Sabes que es el txotx? Descubre la sidra vasca y su tradición

Aunque solemos asociar la sidra con Asturias, la sidra vasca también es una opción digna de probar



Alba Carbajal

18 May 2024 09:00

Una botella de sidra. Foto: Gettyimages

 **Comentarios**

La **sidra vasca** y su **tradición del txotx** son elementos fundamentales de la rica cultura gastronómica del [País Vasco](#), particularmente arraigados en la provincia de **Guipúzcoa**. El txotx, un término que designa la apertura del grifo de la kupela (barril) y la invitación a los presentes para llenar sus vasos de sidra fresca, es una experiencia gastronómica extraordinaria que no debe pasarse por alto.



Las sidrerías vascas, conocidas como **sagardotegia** en euskera, suelen estar ubicadas en entornos rurales cerca de los núcleos urbanos. Algunas de las más renombradas se encuentran en **Astarriaga**, a pocos kilómetros de San Sebastián. Estos establecimientos no solo son lugares donde se sirve sidra, sino que también son los productores de esta tradicional bebida. El txotx tiene sus raíces en las antiguas catas que los productores realizaban para posibles compradores, ofreciendo muestras de diferentes tipos de sidra para que pudieran elegir la que más les gustaba.

—> Leer más: [7 rutas para enamorarse del País Vasco caminando](#)

Cómo disfrutar al máximo la experiencia de la sidra vasca

Uno de los aspectos más destacados de la experiencia en una sidrería es el menú. No hay carta; el **menú es fijo** y consta de tres platos y un postre, todos para compartir entre los comensales. La comida comienza con una deliciosa **tortilla de bacalao**, seguida de un exquisito plato de **bacalao frito con piperrada (pimientos verdes)** y culmina con el plato estrella: el **txuleton**, un succulento chuletón de carne de ternera vasca cocinado al punto o poco hecho. Para los amantes de la carne, este es un manjar que se deshace en la boca como mantequilla.



Agustín Ibarrola sirviendo sidra en una fiesta vasca. Foto: Sofia Moro/Getty Images.

El postre también es una muestra de los productos locales e incluye **queso Idiazabal, dulce de manzana, nueces, tejas y cigarrillos de Tolosa**, dulces tradicionales de la región. Y, por supuesto, la sidra acompaña cada plato. En la sala de la sidrería, grandes barricas de sidra se abren en secuencia al grito de **¡txotx!**

Los comensales acuden con sus vasos vacíos y forman fila para llenarlos con la sidra que fluye fresca y burbujeante. Este momento es también una oportunidad para socializar; la gente suele conversar y compartir en este ambiente festivo, a menudo acompañado de cantos y bailes folclóricos que añaden un toque de celebración al txotx. El precio medio de este completo menú oscila entre **los 30 y 40 euros**, una tarifa bastante asequible considerando la calidad y cantidad de comida y bebida que se ofrece, así como la experiencia única que se vive en una auténtica sidrería vasca.

La temporada de sidrería vasca generalmente comienza alrededor del **21 de enero**, coincidiendo con el día de San Sebastián y su famosa Tamborrada, y se extiende **hasta finales de abril**. Durante este período, las sidrerías abren sus puertas para ofrecer esta experiencia gastronómica única. Aunque algunas sidrerías turísticas abren todo el año e incluso hay algunas en el centro de Donosti, la autenticidad y la verdadera experiencia del txotx se experimentan mejor durante la temporada tradicional.



Un vaso de sidra que está siendo escanciada. Foto: Javi Colmenero/GettyImages

Para quienes deseen disfrutar plenamente de esta experiencia y descansar después de una copiosa comida, se recomienda **reservar una casa rural** en la provincia de Guipúzcoa. Muchas de estas casas rurales ofrecen edificaciones históricas y vistas impresionantes de la naturaleza vasca. Además, la **proximidad a la costa** ofrece la oportunidad perfecta para explorar las impresionantes vistas y paisajes que ofrece la costa de Guipúzcoa.

—> Leer más: [5 acuarios y museos perfectos para visitar en el País Vasco con niños](#)



Periodista y fotógrafa. Especializada en temas de cultura y redes sociales. Máster en Periodismo Multimedia Profesional en la Universidad Complutense de Madrid. Actualmente cursando un Doctorado en Lingüística, Literatura y Comunicación en la Universidad de Valladolid.

Archivado en

Gastronomía en País Vasco Guipúzcoa

Deja una respuesta

Acceda con su usuario para dejar un comentario o **regístrese** si aún no tienes cuenta.

 [Acceder con Google](#)



Acceder con Facebook

a.

ahora en portada



GASTRONOMÍA

Los platos más típicos de cada provincia de Castilla y León

ALBA CARBAJAL 29 MAY 2024 / 16:23

Descubre la gastronomía de Castilla y León con los platos más típicos de cada una de sus 9 provincias

DESTINOS

Todo lo que necesitas saber de la ruta Parrizal de Beceite: qué ver y cómo llegar

ALBA CARBAJAL 29 MAY 2024 / 13:35 1

Si estás buscando una escapada rodeado de naturaleza y con vistas impresionantes, la ruta Parrizal de Beceite es perfecta para este verano

GASTRONOMÍA

**Tiraditos, ceviches, arroz chaufa y croquetas de ají
gallina: Tripea aterriza en el Mercado de la Paz (y es un
bombazo)**

MAR NUEVO 29 MAY 2024 / 12:45

El mejor puesto para comer de un mercado madrileño se expande al Mercado de la Paz con El Triperito, una nueva propuesta que rinde culto a la cocina peruana callejera

[Quiénes somos](#) [Privacidad y redes sociales](#) [Aviso legal](#) [Cookies](#)
[Opciones de consentimiento](#)

Economía Digital, SL | NIF: B63785372 | Registro mercantil de Barcelona (libro 37.500; folio 163; sección general,
hoja/dup 301.303; provincia B; inscripción 1) | Copyright 2008-2024