PUBLICIDAD

HOY SE HABLA DE › Lidl — OCU — Patatas — Alicante — Microondas — Serrat — Plátano — Avena — Barcelona — Suchard

Sidra, tortilla y chuletón: cómo se institucionalizó en los 80 el mítico menú de las sidrerías vascas o breve historia de las ‘sagardotegis’



Da la impresión de que el ritual del *txotx*, la palabra mágica que se grita cuando se abren los barriles de sidra, es una tradición ancestral, pero es muy reciente

Sin comentarios

7 Marzo 2026



Miguel Ayuso Rejas
Director

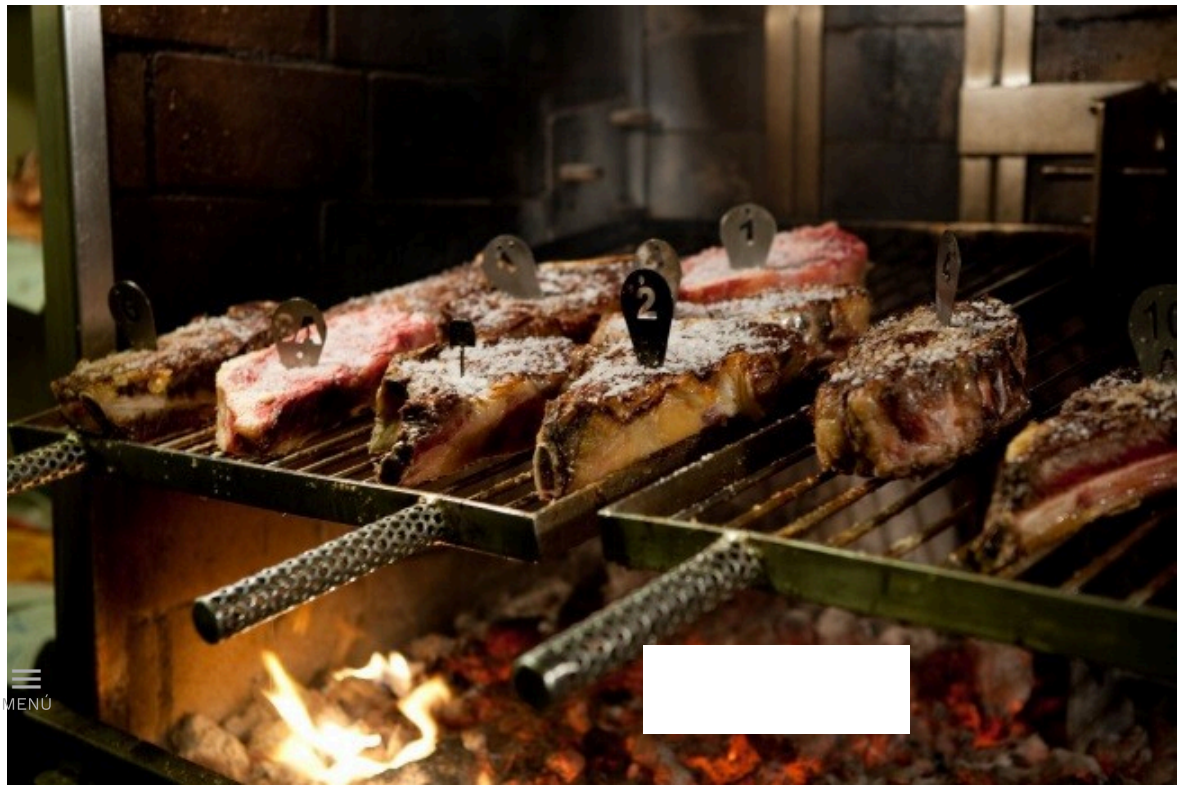
La producción de sidra ha sido una **actividad tradicional de Euskadi** y, en general, de toda la cornisa Cantábrica. Pero solo en una zona concreta de **Guipuzcoa**, alrededor de Donosti, se puede "ir de sidrerías". ¿Y en qué consiste esto? Básicamente en visitar las bodegas entre enero y abril para degustar la sidra del año, acompañando la cogorza de un menú fijo de tortilla de bacalao, bacalao sin tortilla y chuletón. Y nada de pedir vino o Coca-Cola: **solo se sirve sidra** y agua del grifo.

MENÚ
NUEVO

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

Hoy hay decenas de sidrerías, concentradas sobre todo en los municipios de **Astigarraga y Hernani,** y da la impresión de que el ritual del *txotx*, la palabra mágica que se grita cuando se abren los barriles de sidra, es una tradición ancestral. Pero el rito tiene de ancestral lo que un joven *millennial*.



MENÚ

NUEVO

“Hace 40 años era algo totalmente diferente”, explica a *Directo al Paladar* **Oihana Gaincerain,** responsable de la sidrería Zelaia. “Se hacía sidra aquí y se vendía. Pero los que venían eran

PUBLICIDAD

cuadrillas de gente, más que nada hombres, de bares o **sociedades gastronómicas**. Venían en grupo con su comida y probaban la sidra para ver cuál compraban".

A día de hoy, el negocio principal de Zelaia, como el de la mayoría de las bodegas, sigue siendo la **venta de sidra embotellada** –de los 400.000 litros que produce la fábrica anualmente solo 20.000 se gastan en el *txotx*–, pero viendo que cada vez venían más grupos a probar la sidra, fueron incorporando poco a poco la posibilidad de contratar la comida.



Un espectáculo gastronómico

Primero se instaló en la sidrería una pequeña cocina para ofrecer tortilla de bacalao. La carne y el pan lo traía cada grupo de fuera y **un parrillero preparaba lo que le entregaran**. "Era un servicio reducido", apunta Gaincerain.

MENÚ
NUEVO
PUBLICIDAD
PUBLICIDAD

Fue a finales de los años 80 cuando diversas sidrerías de la zona, agrupadas en torno a la **asociación Taldea**, comenzaron a explotar la celebración del *txotx* y se empezaron a construir comedores y cocinas más grandes en las propiedades, para servir comidas completas.

La costumbre de ir a sidrerías se empezó a extender por Guipuzcoa, después por el País Vasco y, **hoy en día, atrae a gente de todas partes**. Y no es para menos.



Ohiana, a la izquierda, junto a su hermana Jaione. Junto a su otra hermana, Maialen, gestionan la sidrería

El menú de sidrerías es siempre fijo, pero su origen, aunque reciente, no queda muy claro. Gaincerain explica que la sidra ha estado siempre muy unida al mundo de los **pescadores**, que llevaban la bebida y a cambio traían aceite de ballena y bacalao, pero respecto al chuletón no hay un origen cierto. “No sé muy bien por qué, pero **en todas las sidrerías se empezó a poner esto**”, apunta la responsable de la sidrería Zelaia. “Alguna hay que siempre ha puesto pollo, por ejemplo, y lo siguen poniendo, pero se entendió que este era el menú”. Y lo celebramos, porque es insuperable.

MENÚ
NUEVO
PUBLICIDAD



EN DIRECTO AL PALADAR

13 sidrerías del País Vasco donde disfrutar del txotx con chuleta, tortilla y sidra a gogó

Una de las características de las sidrerías es su carácter popular. Por entre 30 y 40 euros, **puedes beber toda la sidra que quieras**, acompañada de una excelente tortilla de bacalao siempre jugosa; un bacalao frito, asado o al pil pil (esto sí varia algo entre sidrerías); y un excelente chuletón, hecho a la perfección –es decir, poco– a la brasa. Para acabar quesos, nueces y membrillo.

PUBLICIDAD

MENÚ NUEVO

La gente suele ir en grupo y las mesas son altas y nc centúa aún más el ambiente festivo que se genera con la ingesta continuada de sidra.

PUBLICIDAD



Una sidra con denominación de origen

Esta fiesta gastronómica, cada vez más conocida, está sirviendo a las sidrerías para promocionar su producto, que desde hace un año cuenta además con denominación de origen (DO). Como explica Gaincerain la sidra natural del país vasco no es muy distinta a la asturiana, que es la más conocida en el resto de la península, pero **tiene algo más de cuerpo** y no necesita tanto escanciado para alcanzar su expresividad.

El objetivo de la DO no es solo proteger la sidra, sino también **promocionar el cultivo local de manzanas**. “Al igual que las sidrerías se han mantenido los manzanos han ido desapareciendo”, apunta Gaincerain. “**Gran parte de la manzana se trae de fuera** lo que supone una dificultad añadida a la hora de controlar la materia prima. La DO se ha puesto para incentivar que sea manzana del país, por un lado, ayudando a los productores de manzanas, comprometiéndonos con ellos para que suba el rendimiento, y como sidreros también para empezar a tener una mínima garantía”.

MENÚ
NUEVO
PUBLICIDAD



Las sidrerías siguen siendo más bodegas que restaurantes y, de hecho, **no tienen licencias de hostelería**. El Gobierno vasco solo permite servir comidas y cenas durante la temporada tradicional de sidra, de enero a finales de abril, cuando se probaba la sidra que se iba a embotellar. En la actualidad hay sidrerías que sirven el menú tradicional durante todo el año –y también pueden, por ejemplo, servir vino–, pero para ello han tenido que pedir una licencia distinta.

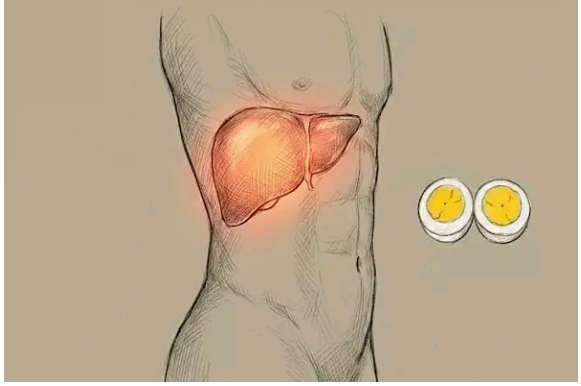
Imágenes | Sidrería Zelaia
En DAP | Receta de lubina a la sidra con almejas
En DAP | Cómo hacer chorizos a la sidra

TEMAS — Viajes Restaurantes guipuzcoa Euskadi sidra sidrerías hemeroteca

AdChoices Sponsored

No te pierdas...

PUBLICIDAD

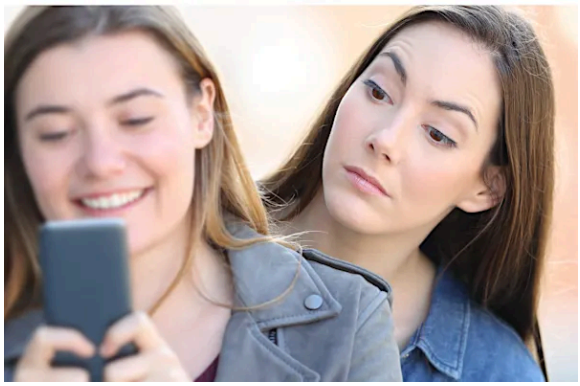


El médico aconseja: «Si tu vientre no baja, haz esto cada día»

Patrocinado por diariodeuncardiologo.es

El truco de fontanero que casi nadie conoce: el desagüe siempre libre

Patrocinado por Casa y Jardín



¿Por qué todo el mundo está abandonando Gmail?

Patrocinado por Proton

Reserva con antelación en Barcelona con hasta -25%

Patrocinado por NH Hotels & Resorts



Ofrecido por Gullón

Este es el truco para hacer postres sin azúcares añadidos y cuatro recetas...

Directo Al Paladar



Tortitas sin gluten: la opción perfecta para un desayuno nutritivo

DAP postres



Ideal para cenar cuando no tienes ganas de complicarte: la receta en...

Directo Al Paladar



Un águila intenta llevarse a un cachorro del jardín: mira lo que hicieron los vecinos

Patrocinado por Consejos y Trucos

DS rimera clase tiene una nueva referencia

Patrocinado por DS Automobiles

PUBLICIDAD



Los nacidos antes de 1969 ya pueden cancelar su seguro de decesos

Patrocinado por pazy.es

Dio a luz a quintillizos en 1997, su marido la abandonó: vea cómo son después de 26 años

Patrocinado por Consejos y Trucos

Mis intereses

Sigue algunas temáticas para estar al día de tu contenido favorito

Restaurantes | Guipuzcoa | Euskadi | Sidra | Sidrerías | Hemeroteca

Valoraciones

Consulta nuestras reglas de participación.

☆☆☆☆☆ **0** | Calificaciones de 0

Iniciar sesión

Sé el primero en valorar...

Parece que nadie ha compartido su opinión sobre este tema aún

Deja un comentario para que tu voz sea la primera que se escuche.

OpenWeb

Aviso | Privacidad | Feedback

MENÚ

NUEVO

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

TEMAS DE INTERÉS › Ensaladilla rusa — Gazpacho — Salmorejo — Ensalada campera — Croquetas de jamón — Bizcocho de yogur — Salsa b

RECIBE "AL FONDO HAY SITIO", NUESTRA NEWSLETTER SEMANAL

Tu correo electrónico

SUSCRIBIR

Suscribiéndote aceptas nuestra política de privacidad

SÍGUENOS

EN DIRECTO AL PALADAR HABLAMOS DE...

- Recetas con Thermomix
- Vegui
- Recetas de Aperitivos
- Pollo
- Restaurantes
- Horno
- Postres
- Viajes
- Salud
- Recetas Saludables
- Amazon Prime Day junio 2026
- Huevos

VER MÁS TEMAS

PUBLICIDAD

TECNOLOGÍA

Xataka

Xataka Móvil

Applesfera

Xataka Smart Home

Mundo Xiaomi

VIDEOJUEGOS

3DJuegos

Vida Extra

ENTRETENIMIENTO

Sensacine

Espinof

GASTRONOMÍA

Directo al Paladar

MOTOR

Motorpasión

Motorpasión Moto

ESTILO DE VIDA

Trendencias

Decoesfera

Compradiccion

ECONOMÍA

El Blog Salmón

Pymes y Autónomos

EDICIONES INTERNACIONALES

Xataka México

Xataka Brasil

3DJuegos LATAM

Sensacine México

Sensacine Colombia

Directo al Paladar México

Motorpasión México

Preferencias de Privacidad

Política de privacidad

Conectarme sin Cookies

Administrar Utiq

Trabaja con nosotros

PUBLICIDAD