



[Iniciar Sesión](#)

VIAJES NATIONAL GEOGRAPHIC

paralimpicos



- [Escapadas](#)
- [Grandes viajes](#)
- [Pueblo del mes](#)
- [Comerse el mundo](#)
 - [Los mejores restaurantes de Madrid](#)
 - [Los mejores restaurantes de Barcelona](#)
 - [Gastropueblos](#)
 - [Geografía de un plato](#)
 - [Platos típicos](#)
 - [Origen de un menú](#)
 - [De vinos y bodegas](#)
- [Turismo sostenible](#)
 - [Restaurantes sostenibles](#)
 - [Hoteles sostenibles](#)
 - [Viajar en tren](#)
 - [Artesanía sostenible](#)
- [Newsletter](#)
- [National Geographic](#)

Síguenos

[Suscríbete](#)

[Suscríbete Usuario](#) [Suscriptor](#)

-
- VIAJES NG
 - [Escapadas](#)
 - [Grandes viajes](#)
 - [Pueblo del mes](#)
 - [Comerse el mundo](#)
 - [Los mejores restaurantes de Madrid](#)
 - [Los mejores restaurantes de Barcelona](#)
 - [Gastropueblos](#)
 - [Geografía de un plato](#)
 - [Platos típicos](#)
 - [Origen de un menú](#)
 - [De vinos y bodegas](#)
 - [Turismo sostenible](#)
 - [Restaurantes sostenibles](#)
 - [Hoteles sostenibles](#)
 - [Viajar en tren](#)
 - [Artesanía sostenible](#)
 - [Newsletter](#)
 - [National Geographic](#)

- [Síguenos](#)
- [VIAJES NATIONAL GEOGRAPHIC](#)
- [NG ESPAÑA](#)
- [HISTORIA NG](#)
- [Suscríbete](#)
- [Newsletter](#)

- [NATIONAL GEOGRAPHIC](#)

[ACTUALIDAD](#) [CIENCIA](#) [NATURALEZA](#) [TESTS](#) [EDICION IMPRESA](#)

- [HISTORIA NG](#)

[ACTUALIDAD](#) [REPORTAJES](#) [MULTIMEDIA](#) [EFEMÉRIDES](#) [PODCAST](#) [TESTS](#) [PERSONAJES](#) [FOTO DEL DIA](#) [TODOS LOS TEMAS](#) [EDICIÓN IMPRESA](#)

Buscar

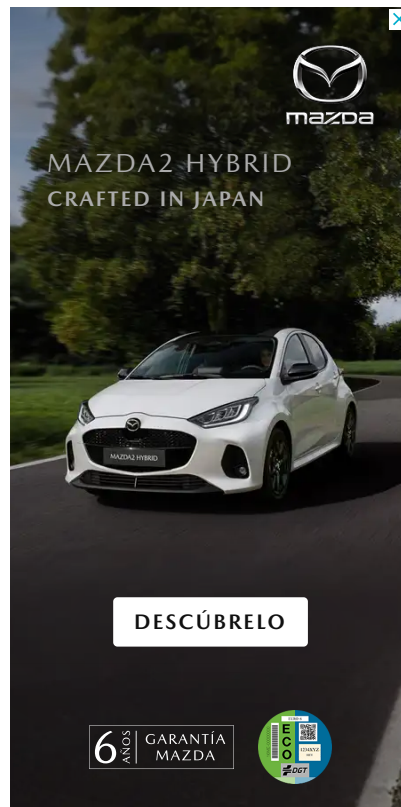
Ordenar por Relevancia ▼

[Gastronomía](#) / [País Vasco](#)

Es tiempo de sidra

Sidrerías vascas: de la caza de ballenas a la fiebre por el 'txotx'

Cómo ha evolucionado la sidra desde el comercio ballenero hasta las más modernas y creativas versiones de esta tradicional bebida vasca.



[Marta Garreta](#)

Periodista especializada en gastronomía

Actualizado a 29 de febrero de 2024 · 15:35

[LEER EL ARTÍCULO](#)

La cultura de la sidra es un patrimonio cultural y gastronómico que el País Vasco reclama con orgullo de la misma manera que San Sebastián abandera el hito de ser la cuna de los pintxos. Una cultura en la que esta bebida de manzana fermentada es el cordón umbilical de reuniones sociales en sidrerías (sin faltar sus opíparos platos tradicionales), con un desarrollo económico a su alrededor que, en muchas de ellas, es el motor que les permite seguir existiendo. **¿La sidra es vasca o asturiana?** Es la bandera tanto de unos como de otros (aunque también se produce en Cantabria, León o Galicia, por mentar algunas comunidades) pero cierto es que **nada de ello habría sido posible sin la caza de ballenas, de las cuales sí fueron abanderados los valientes cazadores balleneros vascos.**

Suscríbete a Viajes National Geographic con **-10€ dto. EXTRA** y lee la nueva revista. Código FLASH10.

[Canjear ahora](#)

Seguir viajando



[De pueblo en pueblo](#)

[Entre restaurantes, pintxos y txuletas: seis pueblos de Guipúzcoa donde hay que ir a comer](#)

[De tabernas a alta gastronomía, este recorrido por la costa y el interior pasa por algunos de los pueblos más bellos de esta provincia vasca.](#)

[Leer artículo](#)

[*¡Viajes National Geographic, directo en tu Whastapp! Síguenos para descubrir lugares fascinantes, destinos sorprendentes y sabores impresionantes.*](#)



Foto: Sidrería Zelaia

La relación entre la sidra y las ballenas

Según Sagardoa Route, la Asociación que se dedica a la consultoría y la promoción de la sidra del País Vasco (español y francés) y de Navarra, **existen 86 sidrerías**, tanto pequeñas como grandes, **una industria que empezó siendo auténticamente casera durante siglos, únicamente destinada al consumo familiar dado que aprovechaba la recolecta de las manzanas y a su vez sustituía a la actual ingesta de agua.**

El boom de la producción de la sidra sucede en el siglo XVI, cuando los vascos destacaron por la solidez y calidad de construcción de sus naves y por el carácter bravío de sus marineros, que tanto se enrolaban para capturar bacalao como se adentraban en Islandia o Terranova para pasarse meses cazando ballenas. Estas naves balleneras regresaban con lo más preciado que se obtenía de la ballena, el aceite, un combustible vital para las lámparas y un componente principal para la elaboración de la cera de las velas. **Cuando partían, en sus bodegas no faltaban miles de litros de sidra, imprescindible para mantenerse hidratados.** El agua no era una opción, pues en las largas travesías (y almacenada en tinajas de madera), acababa pudriéndose. La alimentación en alta mar consistía en carne salada, galletas y poco más y debido a ello, muchos de estos marineros enfermaban y morían de escorbuto, la llamada enfermedad del marinero.



Reproducción de una chalupa ballenera en el s.XVI © Museo Albaloa

No pasaba así en las tripulaciones vascas, y es al consumo de la sidra que se le adjudica el milagro. Sea como fuere, **el desarrollo del comercio ballenero conllevó el crecimiento de la producción de sidra, debido a la demanda.** Ese consumo familiar empezó a crecer, y esas casonas pasaron a ser los caseríos actuales, amplias casas de piedra de techos altos y dos pisos, pensados para que además de vivienda, sirvieran para producir y almacenar la sidra para su posterior venta en los puertos.

Seguir viajando



[Medieval y marinera](#)

[Qué ver en Hondarribia, el pueblo medieval más bonito de Guipúzcoa](#)

[Con sus calles adoquinadas y coloridos balcones repletos de flores, es una de las postales urbanas más hermosas de la costa guipuzcoana.](#)

[Leer artículo](#)

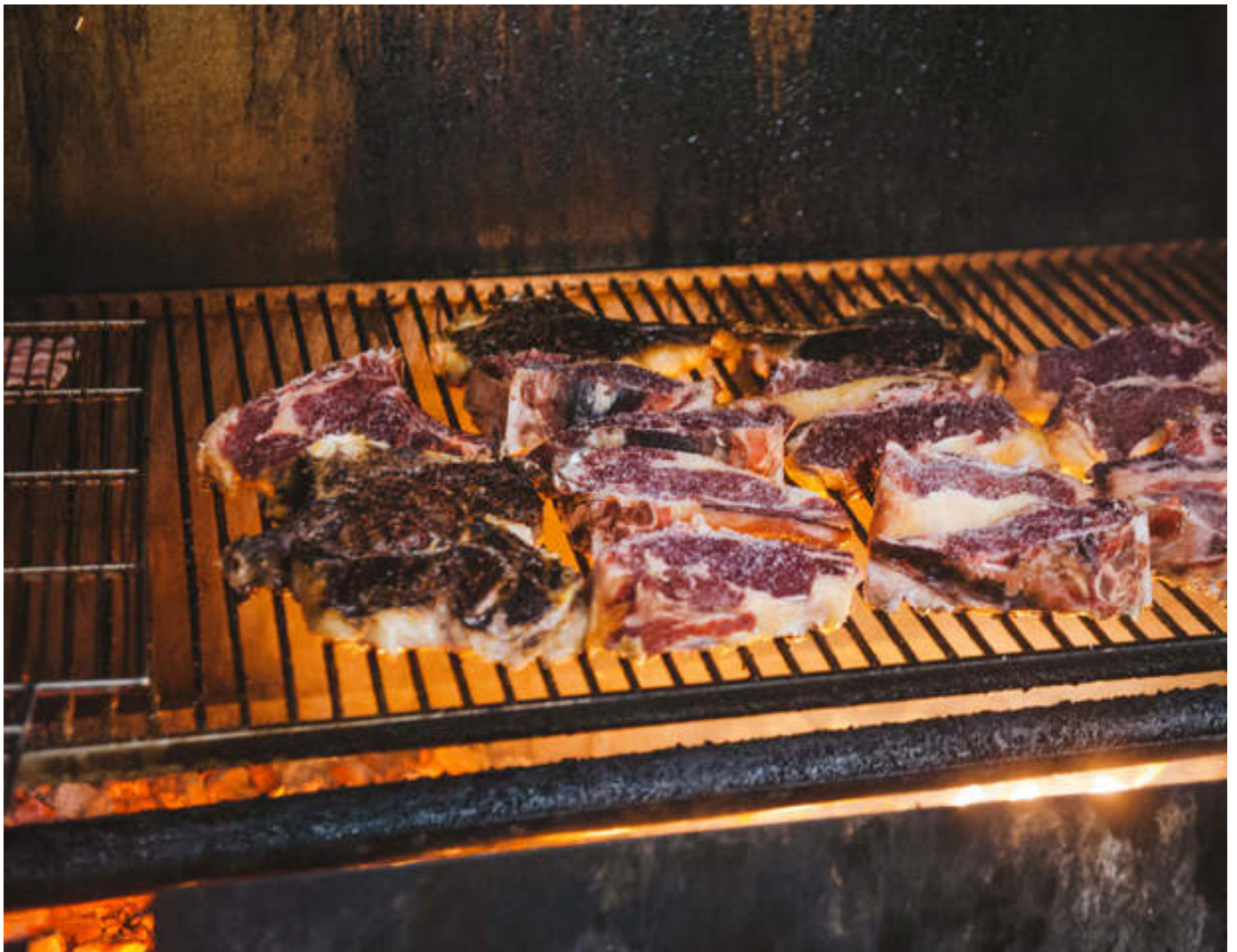


Foto: Sagardoa Route

El auge de la sidra y las sidrerías

La cultura de la sidra, tal como la conocemos hoy en día, se da en los años 80 del siglo pasado y evidencia la preeminencia de un modelo de negocio sobre otro: el consumo de sidra se encapsulaba en unos meses concretos del año, cuando la sidra ya estaba lista, y aunque la clientela era de edad avanzada, era ya un momento de socialización entre ellos.

Esos encuentros, tradicionalmente se hacían en “sociedades”, unos bares de gerencia mancomunada entre los vecinos del pueblo o barrio, que abrían en días concretos de la semana y solo de noche, contando con la aportación de comida casera de sus socios para no beber con el estómago vacío. El modelo de equiparar esa actividad a la de un restaurante empezó a destacar y es ahora el mayoritario: **las sidrerías funcionan con horarios de restaurante y ofrecen un menú tradicional que es casi idéntico en todas ellas.** No falta ni los pintxos de chorizo, ni la tortilla de bacalao (bien jugosa), ni un chuletón con su hueso y su cocción bleu, ni un bacalao o rape cocinado con pimientos o patatas panaderas.

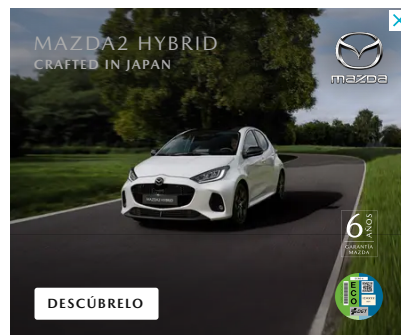




Foto: Sidrería Saizar

Temporada del txotx

Sea en entornos urbanos o aisladas en el campo, **casi todas las sidrerías cuentan con manzanares propios, se ubican en el caserío familiar y además de hacer el servicio de restauración y venta de sidras, es allí mismo que la procesan y embotellan.** De gestión familiar, la mayoría de los proyectos recogieron el testimonio de padres, abuelos e incluso bisabuelos.

Viajar hasta Andoain para conocer la [Sagardotegia Mizpiradi](#) merece la pena: allí se puede conocer un proyecto en el que Jon Mikel Arruabarrena (24 años), ha vertido ímpetu y visión de futuro, junto a su madre Pilar. A los manzanos que plantó su abuelo, y que se agregaron a los salvajes que éste también cuidaba, ahora se le suman los que Mikel ha plantado dando lugar a **un modelo moderno de sidrería que combina su actividad como productor de sidra con la de restaurador**, ofreciendo la experiencia gastronómica de sidrería durante todo el año.

Que la temporada de la sidra se haya ampliado tiene que ver con los inviernos cada vez más discretos y en un ciclo del manzano que se adapta a estos cambios, pero también a la potencia turística de este modelo. **Aunque cada vez hay más sidrerías que abren durante todo el año, algunas solo hacen la llamada temporada del txotx**; una palabra que en euskera significa *palillo* y cuya onomatopeya hace referencia al ruido que hace cuando se abre el grifo de una kupela, invitando a los comensales a acercarse con su vaso para poder beberla,



El célebre txotx © Sagardoa Route

De la tradición a la modernidad

La popularidad de la experiencia del txotx y el auge del consumo de la sidra han sido decisivos para que, **en muchas sidrerías el txotx se disfrute todo el año, dejando algunas kupelas con sidra para ello.** [Mizpiradi](#), por ejemplo, realiza una producción anual de 30.000 litros, y ya ha ampliado sus manzanos para crecer de forma sostenible. La [Sagardotegia Saizar](#), de Usurbil, ha evolucionado en el caserío Saizar que compraron sus abuelos a un proyecto gastronómico en medio de una sidrería. Allí, **además de ofrecer la experiencia tradicional, han abierto Olivi, un restaurante gastronómico que busca acompañar sus sidras con sello de garantía euskal sagardoa.**





Foto: Bizio

Sidras con certificado

La sagardotegia de las hermanas Gainerain, Sidrería [Zelaia](#), fue una de las primeras bodegas en recibir el sello de calidad del Consejo Regulador en todas sus sidras. Con una producción de unos 300.000 litros al año, habiendo heredado la sidrería de sus abuelos y especializadas en sidra naturales e incluso atreviéndose a innovar con alguna referencia Pet Nat, pueden decir que se dedican a la actividad de la sidra de forma total.



Maore Ruiz y Omar Escarrá de Bizio, posando en el almacén de la sidrería Zelaia, que les auspicia © Marta Garreta

Sidras modernas

Esta forma única de entender la sidra les ha llevado a participar de una forma desinteresada en el proyecto de [Bizio](#), una revolucionaria concepción de la elaboración, comercialización e incluso marketing de la sidra, empezando por su ubicación: ocupan una nave en Zelaia -cedida por las hermanas para que este trío de emprendedores que salen del Basque Culinary Center pueda desarrollarse-. No es la única cesión que recibe el equipo de Bizio: **ellos mismos se ofrecen a recolectar manzanos, peras, moras, arándanos, ciruelas y cualquier fruto susceptible de convertirse en sidra** que se les ceda. Una salida para productores que tengan una sobreproducción o les falte mano de obra para recoger la fruta. Y una oportunidad para Maore Ruiz, Omar Escarrá y Julia Laich para ejecutar un proyecto que necesitaría de una fuerte inyección de capital para ser sostenible y permitirles vivir de ello.

Con un enfoque, de momento romántico, **Bizio ha sacado al mercado 6 auténticas sidras modernas y gastronómicas y se están abriendo paso en las cartas de restauradores en diversas capitales españolas**. Un modelo moderno en el que no hay vinculación a una tradición familiar o a la explotación de un terreno propio, pero sí un factor imprescindible para dedicarse a ello: pasión y ganas de innovar.

Algo similar, que se encuentra en el punto medio entre el respeto a la tradición y herencia familiar y la modernidad y la búsqueda de un carácter dentro de la elaboración de la sidra, se encuentra **Errebelde**. Desde su caserío en Zizurkil, **elaboran pequeñas joyas con más de 25 variedades autóctonas que se recolectan a mano y una fermentación en barricas de roble de 500 litros**. Sidras desnudas y elegantes que se despliegan en sidras monovarietales de manzana Urdin, mezclas o una sidra espumosa Pet Nat que invita al baile desenfadado.

  ¿Quieres **viajar con nosotros** por todo el mundo y estar al día de nuestros mejores contenidos?   

¡Apúntate a nuestra newsletter!

Nombre*

Apellidos*

Correo electrónico *

tumail@tumail.com

País*

España

- ☐ Deseo recibir el newsletter de Viajes National Geographic aceptando la [política de privacidad](#) de la Comunidad RBA y National Geographic Partners, LLC, sociedad ubicada en USA. *
- ☐ Deseo recibir comunicaciones comerciales sobre productos y/o servicios ofrecidos por la Comunidad RBA. Ver la [Política de Privacidad](#)
- ☐ Autorizo la comunicación de mis datos por parte de la Comunidad RBA a National Geographic Partners, LLC, sociedad ubicada en EUA, para el envío de sus propias comunicaciones comerciales. Ver la [Política de Privacidad](#)

ENVÍO

[País Vasco Gastronomía Actualidad](#)

•
•
•

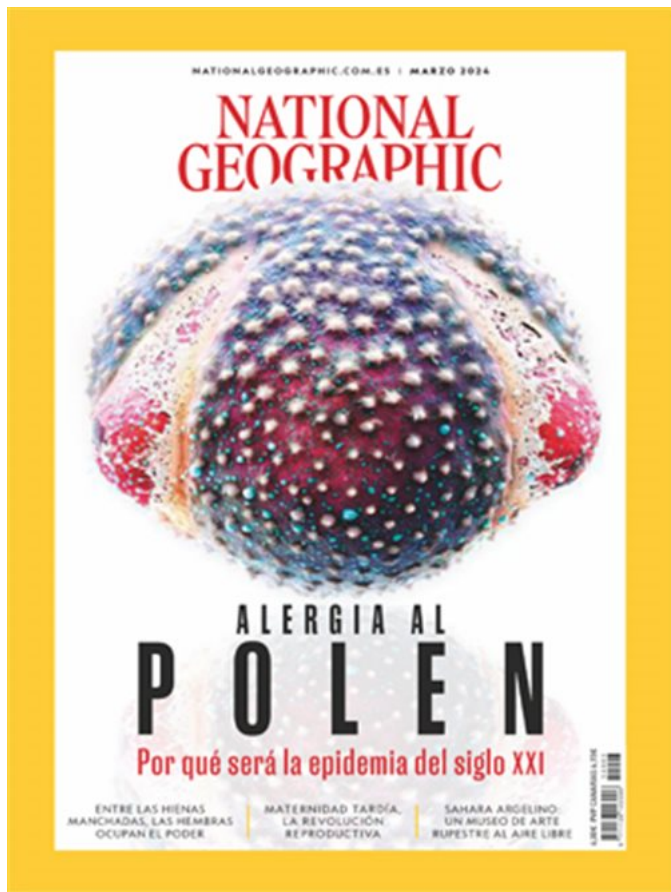
[LEER EL ARTÍCULO](#)[OVER LAS FOTOGRAFÍAS](#)

NEWSLETTERS

Apúntate a los newsletter que más te interesen y recibe gratis los mejores reportajes, fotografías, y noticias cada semana en tu email.

[APÚNTATE AHORA](#)

SUSCRÍBETE CON UNA OFERTA LIMITADA



[Alimenta tu curiosidad -10€ dto. extra](#)

[Suscríbete](#)

[Explora nuevos destinos -10€ dto. extra](#)

[Suscríbete](#)

[Da un paso más en historia -10€ dto. extra](#)

[Suscríbete](#)

Allí

- [Bruselas](#)
- [Brujas](#)
- [Dublín](#)
- [Florencia](#)
- [Toulouse](#)
- [Viena](#)
- [Venecia](#)
- [Edimburgo](#)

Aquí

- [Zaragoza](#)
- [Córdoba](#)
- [Málaga](#)
- [Bilbao](#)
- [Toledo](#)
- [León](#)
- [Teruel](#)
- [Fuerteventura](#)

Mundo NG

- [Japón](#)
- [Praga](#)
- [Irlanda](#)
- [Budapest](#)
- [Alemania](#)
- [Amsterdam](#)
- [Oporto](#)
- [Malta](#)

Más planes

- [Milán](#)
- [Cádiz](#)
- [Lanzarote](#)
- [Salamanca](#)
- [Menorca](#)
- [Almería](#)
- [Múnich](#)
- [Copenhague](#)

Lo más visto

- [Mallorca](#)
- [Ibiza](#)
- [Tenerife](#)
- [Cantabria](#)
- [Santander](#)
- [Cuenca](#)
- [Pamplona](#)
- [Segovia](#)

Síguenos

- [Facebook](#)

[Twitter](#)

[Instagram](#)

[Tiktok](#)

[Youtube](#)

[Pinterest](#)



- [Aviso legal](#)
- [Contacto](#)
- [Publicidad](#)
- [Staff](#)
- [Notificaciones](#)
- [Gestionar Cookies](#)
- [Política de privacidad](#)
- [Política de cookies](#)
- [Política de afiliación](#)
- [Canal ético](#)



RBA

- [Lecturas](#)
- [El Mueble](#)
- [InStyle](#)
- [Clara](#)
- [Cuernpemente](#)
- [Mentesana](#)
- [Arquitectura y Diseño](#)
- [Saber Vivir](#)
- [Tienda revistas](#)
- [Escuela Cuernpemente](#)
- [Listísima](#)
- [National Geographic Portugal](#)
- [Speak Up](#)
- [Interiores](#)

SUSCRÍBETE CON UNA OFERTA LIMITADA

- [Viajes National Geographic](#)
- [National Geographic](#)
- [Historia National Geographic](#)

Elige tu revista

Aplica el código FLASH10 para disfrutar de un extra descuento en tu suscripción.



VIA



NATIONAL
GEOGRAPHIC

LONDRES

UNA CAPITAL
QUE SIEMPRE
DESLUMBRA



[SUSCRÍBETE](#)

[Código: FLASH10](#)

[-10€ DTO.](#)

NATIONALGEOGRAPHIC.COM

NATI GEOGR



¿QUÉ COMER EN FUTURO?

La ciencia cocina
que nunca imaginamos

CIPRESES DE LOS
PANTANOS, CENTINELAS
MILENARIOS

LIMPIAR
DE CARBÓN
RETO CO

[SUSCRÍBETE](#)

[Código: FLASH10](#)

[-10€ DTO.](#)

HISTORI



NATIONAL
GEOGRAPHIC

NÚMERO 239
historiang.es

**LAS LEGIONES
PERDIDAS
DE ROMA**

**LA MUERTE
DE SÓCRATES**

**LOS GRANDES
CASTILLOS DE LA
RECONQUISTA**

**CONSTRUCTORES
DE PIRÁMIDES**

**LA CIUDAD DE LOS
OBREROS DEL FARAÓN**

NAPOLÉON Y JOSEFINA

UNA RELACIÓN TÓXICA Por Ángeles Caso



[SUSCRÍBETE](#)

[Código: FLASH10](#)

[-10€ DTO.](#)

¿Deseas dejar de recibir las noticias más destacadas de Viajes National Geographic?