

Vive la temporada de la sidra en Guipúzcoa

Publicado en: [Gastronomía](#) | enero 21, 2014 a las 11:33

No hay comentarios

Comparte esta noticia:

[Iniciar sesión](#)

[g+](#) 21

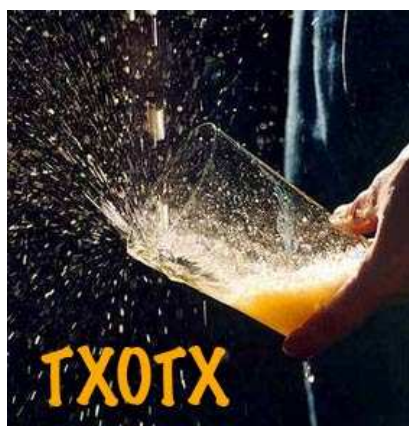
[Share](#)

[Twitter](#) 2

[Facebook](#)



En la provincia de [Guipúzcoa](#), en el [País Vasco](#), acaba de empezar uno de los eventos más esperados del año de todos los que allí se llevan a cabo: la temporada de la sidra. Es una buena ocasión para acercarse a estas hermosas tierras para disfrutar de esta celebración, aprovechando al mismo tiempo para conocer la provincia, que tiene mucho que ofrecer al visitante.



La temporada de la sidra, que se extiende desde el mes de enero hasta el mes de abril, empieza en Guipúzcoa con el llamado "txotx", que puede considerarse como el pistoletazo de salida. Para quienes se estén preguntando qué es eso del txotx, han de saber que se trata de la primera sidra del año que es escanciada.

Para quienes no conozcan el País Vasco, o, más concretamente, las sidrerías vascas, conocidas también con el nombre de sagardotegias, es importante que no tengan de ellas el mismo concepto que pueden tener de un restaurante o de cualquier otro establecimiento dedicado a la gastronomía. La sagardotegia es otra cosa, y en ella uno ha de seguir todo un ritual.

Bien es cierto que en las sidrerías vascas uno puede comer un menú, que muy frecuentemente consiste en bacalao, ya

sea con pimientos o en tortilla, una chuleta de buey acompañada de ensalada y queso o nueces como postre, oscilando el precio de este menú en todas ellas en torno a los 25 euros. En su origen, las sidrerías no ofrecían comida, pero aquéllos que acudían a ella para hacer catas y comprar sidra era tradición que llevaran ellos mismos algo de comida. A partir de aquí, es fácil imaginar cómo fue introduciéndose en estos locales la costumbre de facilitar las cosas a quienes a ellos acudían y, por supuesto, aumentar al mismo tiempo las ganancias del establecimiento.



Volviendo a la temporada de la sidra, una vez que se puede dar por empezada cuando ya se ha hecho el primer escanciado, todos aquéllos que se encuentran en la sidrería para participar de la fiesta se dirigen a la gran barrica, esperando que el encargado de la sidrería abra la espita de la misma, tras lo cual ya pueden empezarse a llenar vasos y vasos de esta preciada bebida,

Buscar

IR

Síguenos en:



Categorías

[Casas rurales con encanto](#)

[Concursos](#)

[Deportes de aventura](#)

[Destinos](#)

[Ecología](#)

[Entrevistas](#)

[Fiestas y eventos](#)

[Fotografías Sorprendentes](#)

[Gastronomía](#)

[Nuevas Tecnologías](#)

[Recetas con D.O](#)

[Rutas](#)

[Sector Turístico](#)

[Turismo Exprés](#)

[Turismo Rural](#)

[TusCasasRurales.com](#)

[Viajes](#)

[¿Sabías qué...?](#)

Nube de Tags

[alojamientos rurales](#) [android](#) [aplicaciones](#) [aplicaciones móvil](#) [apple apps](#) [asturias](#) [casas con encanto](#) [casas rurales](#) [casas rurales recomendadas](#) [castillos](#) [Cataluña](#) [ciudades](#) [comunicación 2.0](#) [concurso](#) [cáceres](#) [destinos](#) [ecología](#) [escapada](#) [escapadas](#) [infografía](#) [internet](#) [iphone](#) [La Rioja](#) [Madrid](#) [mapas](#) [naturaleza](#) [navidad](#) [ofertas](#) [parque natural](#) [patrimonio](#) [playa](#) [pueblos](#) [redes sociales](#) [sector turístico](#) [senderismo](#) [turismo](#) [turismo](#) [2.0](#) [turismo nacional](#) [Turismo Rural](#) [TusCasasRurales.com](#) [vacaciones](#) [viajar](#) [viajero](#) [viajes](#)

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#), pinche el enlace para mayor información.

noche va avanzando. Una curiosidad es que sólo se paga el vaso, no la sidra, pudiendo consumirse toda la que se desee.

DE INTERÉS

La carderífera principal de esta sidra es que para su elaboración solamente se usan manzanas que han sido cultivadas dentro de la propia comunidad. Por supuesto, una vez finalizada la temporada se puede consumir igual, pero en este caso tendrá que ser ya embotellada. Si queremos sidra vasca tendremos que comprobar que en la etiqueta de la botella se halla impresa la inscripción "Eusko Label".

Oficinas de Turismo

Algunas localidades de la provincia son toda una referencia durante la temporada de la sidra, como es el caso de los municipios de **Astigarraga y Hernani**, que nos ofrece

SERVICIOS

Buscar Alojamiento Rural

Mapa de Casas Rurales

ENTRADAS RECIENTES

Alquizar, una fascinante villa medieval

El Parque de la Naturaleza de Cabárceno

Un recorrido por el Nacedero del río Urederra, el paraíso del agua

La Cueva de Cuevas del Agua en Asturias

En **Astigarraga** podemos encontrar nada menos que con 17 sidrerías, algunas de una gran antigüedad, como es el caso de la **Sidrería Gartziategi**, que lleva sirviendo (esta bebida a los guipuzcoanos y a quienes allí se acercan nada menos que desde el siglo XVI. Junto a ella encontramos otro local emblemático, la **Sidrería Petritegi**. Otro local a destacar es la Sidrería Usurbil, ya que comercializa nada menos que un millón de litros de sidra cada año.

Todos los Derechos Reservados [TusCasasRurales.com](http://www.tuscasasrurales.com)



En el municipio de **Hernani**, el Ayuntamiento ha organizado unos paquetes turísticos para que el viajero tenga la oportunidad de hacer más provechosa su visita, y que incluyen varias actividades, como el que consta de una visita guiada por el casco histórico de la localidad, que está declarado Conjunto Monumental, seguido de un agradable paseo en el tren verde, para dirigirse seguidamente a una sidrería del municipio, donde se podrá disfrutar de una degustación de sidra y una comida. Son muchas las sidrerías que tiene Hernán, algunas de ellas con una gran solera. A modo de ejemplo citaremos la Sidrería Goiko Lastola, la Sidrería Akarregi o la Sidrería Rufino, entre muchas otras de igual prestigio y tradición.



Otra de las localidades que son todo un referente en la temporada de la sidra es **Usurbil**, donde se llevan a cabo otras muchas actividades, como su Concurso de Alubias y Sidra, durante el cual los visitantes serán obsequiados durante toda la jornada con chistorra, acompañada, por supuesto, con sidra. O como la realización de un curso para aprender a podar manzanos. La localidad dispone también de un gran número de sidrerías, como la Sidrería Aguinaga, que abre todo el año.

Por último, citaremos otra localidad a la que el visitante puede dirigirse para disfrutar de este evento. Se trata de **Urnieta**, donde encontramos también prestigiosas sidrerías donde poder disfrutar de la temporada de la sidra, como la Sidrería Elutxeta o la Sidrería Altuna, que se halla en un bello caserío rodeado de manzanos, y que

sirve su sidra desde comienzos del siglo XIX.

Alojamientos cercanos

Illumbe Goikoa

Situada en la localidad de Usurbil, es una típica casona vasca construida con materiales como la piedra y la madera, y rodeada de un bello paraje natural. Tiene capacidad para alojar a 6 personas, repartidas en 2 habitaciones dobles y camas supletorias. En el exterior tiene unos atractivos jardines, con merendero y zona de barbacoa.

Agroturismo Enbutegi

Con una capacidad para alojar hasta a 24 personas, este establecimiento rural se halla en las afueras de la localidad de Urnieta, en un bello entorno natural, unos verdes paisajes típicos del País Vasco. Ofrece tanto habitaciones como apartamentos, ambos con todas las comodidades. Es un antiguo caserío, donde encontraremos huerta, que podemos trabajar si lo deseamos, así como una granja de animalillos.

Comparte esta noticia:

[Iniciar sesión](#)

[g+1](#) 21

[Share](#)

[Twitter](#) 2

[Facebook](#)

Etiquetas: [Guipuzcoa](#), [País Vasco](#)

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#), pinche el enlace para mayor información.