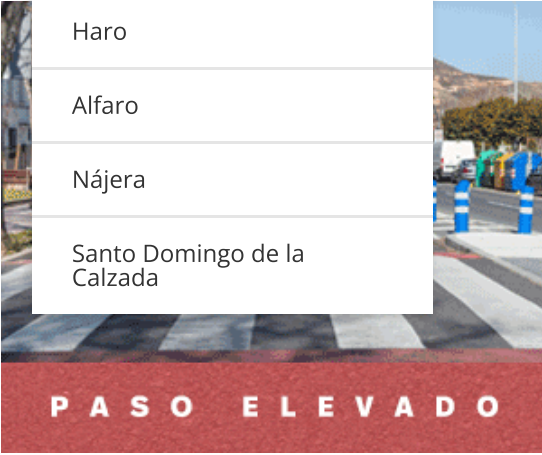


- Logroño
- Calahorra
- Arnedo
- Haro
- Alfaro
- Nájera
- Santo Domingo de la Calzada

GASTRONOMÍA

Tiempo de sidrería a ambos lados de la muga (I)



Sergio Moreno



6 febrero, 2023

3
SHAR



COMPARTEJITEA EMAIL

Que allí también soportan despedidas de solteros y solteras.

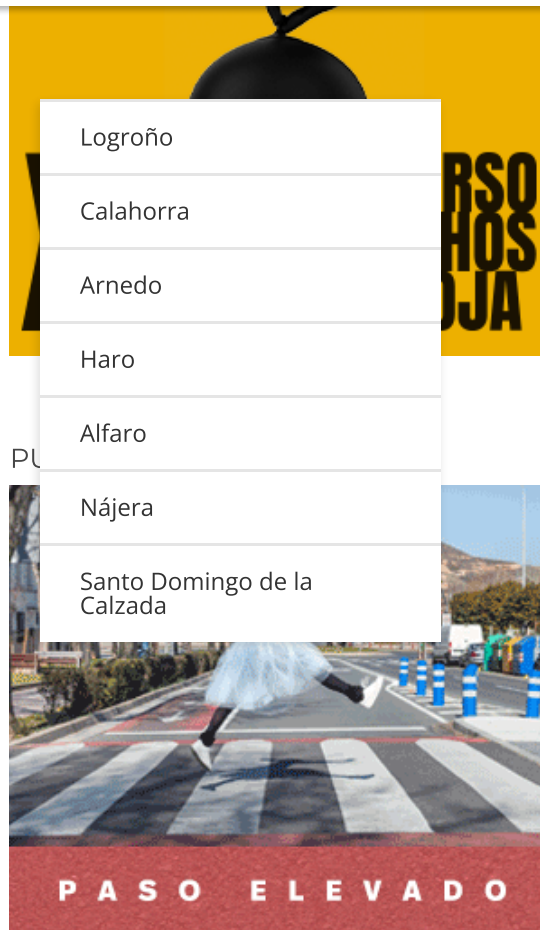


www.unirioja.es/grados #TuUniversidadPública

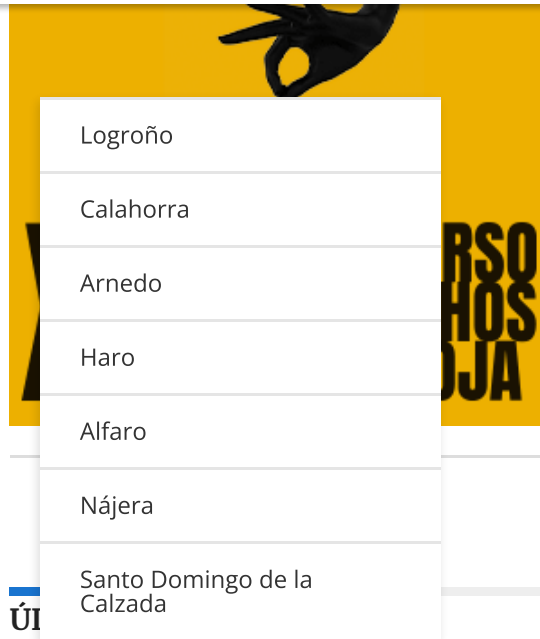


de disfrutar -en ocasiones por encima de los límites que marca la urbanidad- no es exclusivo de Logroño. Y se acaba de dar el pistoletazo de salida (habitualmente el 20 de enero con motivo del Día de San Sebastián) al inicio de la temporada de sidrerías, que prácticamente va desde Carnaval hasta pasada la Semana Santa aunque en mayo también hay sidra a disposición de los clientes. Y los riojanos enamorados ya se están desplazando al otro lado de la muga para compartir un menú cerrado que garantiza un planazo que muchos ya repiten anualmente.

Las sidrerías de Guipúzcoa, más concretamente las de Astigarraga, abren sus puertas para



agolpan en alguna de las que conforman la amplia lista de *sagardotegiak* (sidrerías), desde las más tradicionales hasta las más adecuadas para los autobuses de franceses con ganas de farra. Durante cinco meses, el gusto por la sidra, por la buena comida y la mejor compañía provocan un movimiento migratorio de alta intensidad, que genera unos ingresos fantásticos para todas esas sidrerías que disponen de amplias instalaciones para dar a degustar la sidra que elaboran acompañada del chorizo a la sidra, la tortilla de bacalao, el bacalao con pimientos verdes, la chuleta de vaca o el cogote de merluza, y por supuesto el queso con membrillo y nueces.



ELECCIONES 28M

Javier Martínez Llorente sustituye a Paúl como candidato del PP en Rincón de Soto



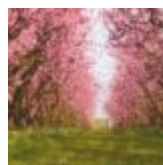
EL ASTRO

La sequía y el calor inusual ponen a La Rioja bajo riesgo “muy alto” de incendios



GASTRONOMÍA

La torrija del padre dura todo el año



FOTOGALERÍA

La Rioja Baja florece con una paleta de rosas

de partida, cero sorpresas, precio establecido, y a disfrutar del ‘txotx’, un ritual ancestral que acerca a la gente hasta las sidrerías para degustar la sidra de la temporada, antes de que se embotelle. Es el grito que lo activa todo. Recorre la instalación para que los comensales se levanten de sus mesas y busquen la ‘kupela’ sin espita en la que se está escanciando el zumo con alcohol que alimenta una jornada festiva habitualmente duradera. Al volver, la barra de pan y lo que en ese momento hubiera sobre la mesa seguirá estando ahí, sin prisa, porque los camareros esperan a ir retirando los platos solo cuando estos están vacíos, y por supuesto, no se acumulan los entrantes, con los



Digital' presenta TapInPack, una nueva

Logroño

Calahorra

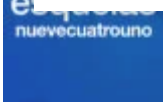
Arnedo

Haro

Alfaro

Nájera

Santo Domingo de la Calzada

ESQUELAS

Blanca Romero Fernández (Logroño)

postres. Al ritual cada uno le pone su ritmo.



Hay sidrerías para todos los gustos. Muchos se mueven por el sabor de sus sidras, otros lo hacen por la calidad de sus carnes, los hay que buscan un ambiente más festivo y juvenil, y otros que apuestan por la más alta tradición, en las que se come o se cena de pie, siempre atentos a las ruta por los diversos tipos de sidras que se elaboran en estos caseríos reconvertidos en templos de la gastronomía que concita el interés de miles de visitantes.

En las bodegas vascas se sirve sidra; en las riojanas, vino. Sidra a granel que venden

Logroño

Calahorra

Arnedo

Haro

Alfaro

Nájera

Santo Domingo de la Calzada

tradición una virtud de la gastronomía, una celebración de lo propio y de lo auténtico que se está haciendo un hueco en la agenda anual de miles de visitantes, que comen, beben, duermen y disfrutan. En las bodegas riojanas se ofrecen catas y degustaciones, visitas en las que se fomenta la cultura del vino, museos, calados... motivos de sobra para visitar La Rioja en cuanto surge la oportunidad.

Es tiempo de sidra, y la hay a ambos lados de la muga. Porque en La Rioja y alrededores también se puede disfrutar de esta experiencia gastronómica. En Albelda, en Viana, en Logroño (Perretxiko o El Kupela), en Arnedo... apuestan por la buena carne de vacuno, el carbón

Logroño

Calahorra

Arnedo

Haro

Alfaro

Nájera

Santo Domingo de la Calzada

que hacer tantos kilómetros en un fin de semana para marcarse un ‘txotx’ en toda regla.

Haznos llegar tus lugares favoritos (a ambos lados de la muga) para disfrutar de la temporada de sidrerías, en el email [info@nuevecuatrouno](mailto:info@nuevecuatrouno.com) en el número de Whatsapp +34 602 262 881.

Logroño
Calahorra
Arnedo
Haro
Alfaro
Nájera
Santo Domingo de la Calzada

Temas: [Gastronomía](#)

Suscríbete a 'El Tempranillo', el boletín matinal con toda la información de La Rioja

Subscribe

RECOMENDADO PARA TI



Javier La La
Martínez sequía y torrija
Llorente el calor del
sustituye inusual padre
a Paúl ponen a dura
como La Rioja todo el
candidat bajo año



Rincón alto" de
de Soto incendio

nuevecuatrouno

nuevecuatrouno es un
medio de
comunicación hecho
en La Rioja para los
riojanos. ¿**Quiénes
somos?**

Ponte en contacto con
nosotros en
info@nuevecuatrouno.com

En el 941 57 40 40

O a través de nuestro
WhatsApp 602 26 28
81

Av. de Portugal 12 - 3º
I - 26001 Logroño

Publicidad:
comercial@nuevecuatrouno.com



Controlado por OJD
Interactiva



Copyright © 2023 nuevecuatrouno. Edita:
Contamos La Rioja S.L.

AVISO LEGAL Y POLÍTICA DE PRIVACIDAD
POLÍTICA DE COOKIES
SUSCRÍBETE A 'EL TEMPRANILLO'

