



L A S S I D R E R Í A S

Txotx!

es la clave



Cuando escuches la voz de “*txotx!*” acude con tu vaso a la *kupela* (barrica) que te proponga el sidrero de la **comarca de Donostialdea** o del resto de zonas productoras vascas, coge al vuelo dos dedos de sidra que brota de la espita y deja paso al siguiente. Después degustarás un soberbio chuletón... de pie, o en la mesa. Es la ceremonia de las sidrerías.

Desde hace siglos, cualquier caserío vasco cuenta en sus inmediaciones con soberbios manzanos. A los diez días de haber sido recolectadas y almacenadas sus frutas, con la ayuda de una prensa (*tolare*), se extrae el mosto (*zizarra*) que, fermentado, produce la sidra (*sagardoa*).



A ritmo de *triki-trixak*

Puede que en tu visita a una sidrería coincidas con una alegre *triki-trixa* con acordeón y pandereta. La experiencia merece la pena. Para conocer a fondo el mundo de la sidra, puedes visitar **Sagardoetxea** (el Museo de la Sidra) en **Astigarraga**, capital de la sidra vasca. Aquí se ha desarrollado el proyecto “*Sagardun*”, que mantiene viva la cultura de la manzana.



“

En tu viaje a Euskadi no debe faltar la visita a una sidrería. Lo tradicional allí es comer de pie, abriendo espitas y cantando

”

La costumbre del “*txotxi!*” tiene su inicio en las catas de diversas sidras previas a su compra por un cliente. La costumbre se ha adaptado a nuestros días y las sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Álava abren sus puertas a quienes desean comer o cenar en ellas formando parte del circuito hostelero.

En **Ezkiu-Itsaso**, el Caserío-Museo Igartubeiti ofrece diversas actividades lúdicas relacionadas con la manzana y muestra cómo es un *tolare*, el trujal dedicado a la sidra. Las comarcas de San Sebastián, Tolosa, Legorreta, Aramaio y Gernika-Lumo cuentan con varias sidrerías (*sagardotegiak*).

www.sagardoa.com
www.sagardoetxea.com
www.sagardotegiak.com



Comer en las sidrerías

Un menú rotundo

Sidra de barrica (*kupela*), bacalao en tortilla o en salsa, un soberbio chuletón de buey, queso, nueces y membrillo... ¡Es la propuesta que te ofrecerán en cualquier sidrería vasca!

La temporada de sidra comienza el día de San Sebastián, en enero, y finaliza en mayo, pero prácticamente todos los establecimientos abren sus puertas durante el año. En muchas de ellas surgen espontáneos *otxotes*, o grupos de voces que amenizan el encuentro. En ocasiones se organizan entretenidos retos de *bertsolaris*, componiendo versos que improvisan sobre la marcha.

www.euskaditurismo.net

