


[Inicio](#)
[¡Brindemos!](#)
[Rutas](#)
[FAQ](#)
[Blog](#)
[Contacto](#)
[Estuvieron Allí](#)

La Sidra y el "Txotx"

Publicado en 13 de febrero de 2013, por gabi en ZaporeaZ.



(<http://www.zaporeaZ.com/wp-content/uploads/2013/02/Sidra-Copy2.jpg>) Una de las grandes protagonistas de la **cultura gastronómica vasca**, es la **sidra**, o **sagardoa** (vino de manzana en euskera), es uno de los productos más antiguos elaborados en el **País Vasco**. Durante muchísimos años, los caseríos vascos han elaborado sidra, y hoy en nuestros días continúan elaborándola, siguiendo la **tradición ancestral**, manteniendo vivo el grito del **"txotx"**, una

experiencia vivida solamente en las sidrerías bascas.

El grito del "txotx" es algo único, simplemente **100% vasco**. En una sidrería, cuando el "txotx" empieza, **ecos de sonrisas suenan**...dando inicio a uno de los momentos más divertidos de toda la noche.

(<http://www.zaporeaZ.com/wp-content/uploads/2013/02/Sidra-blog-1-tortilla-Copy1.jpg>)



Blog

La Sidra y el "Txotx"
 Madrid Fusión 2013 "La
 Continúa"
 Entrevista con Eneko A
 Azurmendi
 Valle Salado de Añana
 San Sebastián-Donosti
 Cultural Europea 2016



Escanciamos la sidra directamente de la barrica o kupela al vaso. El "txotx" consiste en probar y gozar de las diferentes sidras antes de ser embotelladas. Conversamos con el sidrero sobre el proceso de elaboración de la sidra, apreciamos las cualidades de esta bebida noble degustando las diferentes sidras elaboradas en su proceso natural, y compartimos esta experiencia con el resto de comensales en un estupendo ambiente de cordialidad, ya que en la sidrería, compartir la mesa es parte de la tradición. El "ritual del txotx" **abraz a una historia gastronómica riquísima**, un menú tradicional que tiene como estrella: **¡La Txuleta!** Mmm...

Conocer una sidrería significa sumergirte en la cultura vasca. Experiencias que incluyen desde una visita al manzanal, a la bodega de la sidrería para conocer el proceso de elaboración de la *sagardoa* (sidra natural). Una



(<http://www.zaporeaz.com/wp-content/uploads/2013/02/Sidra-blog-23.jpg>)

=

<http://www.zaporeaz.com/wp-content/uploads/2013/02/Sidra-blog-23.jpg>) **legítima experiencia** para adentrarse en la cultura sidrera de *Euskal Herria* (País Vasco en euskera).

La **Asociación de Sidra Natural de Guipúzcoa** (<http://www.sagardotegiak.com/>), con la colaboración de los entes comarcales de turismo, está dando un paso más en el impulso del sector, abordando, junto con los sidreros, una serie de acciones que se centran en la **cultura, gastronomía, ocio y turismo**. En este camino, la Asociación no sólo pretende potenciar el turismo (<http://www.zaporeaz.com/wp-content/uploads/2013/02/membrillo2.jpg>)mo en las sidrerías, sino también impulsar la participación y trabajo en común con los recursos turísticos de la zona para así ofrecer un servicio más completo al visitante.



La ruta de la sidra vasca que a buen seguro supondrá toda una experiencia para quien quiera vivirla. Estas sidrerías se sitúan en Guipúzcoa, en *Donostia* y las 6 siguientes comarcas: Donostialdea, Tolosaldea, Goierri, Bidasoa-Txingudi, Urola Costa y Urola.

Vive una experiencia única: conoce las sidrerías, el proceso de elaboración de la *sagardoa* (sidra natural), su **historia gastronómica**, la situación actual y objetivos de futuro...

Adéntrate en los valles guipuzcoanos. Degusta las diferentes sidras, elaboradas con cariño y sabiduría por los que entienden de esta ilustre bebida.

¡ Vive el ritual del txotx !



[\(http://www.sagardotegiak.com/\)](http://www.sagardotegiak.com/)

No hay Comentarios.

Madrid Fusión 2013 “La Creatividad Continúa”

Publicado en 25 de enero de 2013, por gabi en ZaporeaZ.