



**Webs
Infografía
Programación
Modelado en 3D**



ES FR EU EN



SUSCRIPCION

Nombre Correo electrónico Registro

[Home](#) | [Hemeroteca](#) | [Noticias](#) | [Agenda](#) | [Contacta](#) | [Nosotros](#) | [Fotolog](#) | [Especiales](#)

SIDRERIAS 2011

DE SIDRERÍA



Ir a una sidrería es un hecho casi cultural y por supuesto gastronómico, que se repite los primeros meses de cada año. Para los que aún no hayan disfrutado de un día de "txotx" (¿hay alguien que no haya visitado una sidrería en su vida?) sólo diremos que una sidrería no es un restaurante, sino una bodega donde la sidra se bebe directamente de la barrica, y donde se sirve el tradicional menú de sidrería que consiste en: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces.

Unos consejos para disfrutar de una jornada sidrera:

ABRÍGATE. La temporada se desarrolla principalmente en invierno y vamos a una bodega (normalmente no hay calefacción). Además nos vamos a mover entre dos espacios: el comedor y la bodega, con cambios bruscos de temperatura.

COMER SIN PLATO. El tradicional menú de sidrería se disfruta compartiendo una única fuente. Con el vaso vacío. La sidra se cata y se aprecia en la zona de kupelas, en la bodega. Allí vas con tu vaso, sigues al "sagardoegile" al grito de "txotx" y colócate en la fila que desde el comedor va generándose. Prueba la sidra, comparte tus sensaciones con el resto y vuelve con el vaso vacío a la mesa.

TXOTX. Es importante aprender a coger el vaso correctamente, inclinarlo hasta el punto que la sidra rompa en una de sus paredes y salte la txinparta.

EN EVOLUCIÓN. La sidra se está haciendo, es un producto vivo. La sagardoa que has probado hoy de una kupela, dentro de quince días tendrá otros matices.

NO HAY DOS IGUALES. Vas a probar de distintas kupelas, sagardoa con distintos matices...En muy pocos lugares podemos pobrar la variedad de un producto natural, elaborado artesanalmente, antes de comprarlo.

...HAZ LO QUE VIERES. Debes seguir las instrucciones del "sagardoegile" y los usos y costumbres propios de la sidrería.

RECUERDA:

Reserva sitio con antelación.

Mira, huele y saborea.

Abrígate y lleva calzado adecuado.

Comparte tus sensaciones.

El vaso en la mesa: vacío.

Sigue las pautas del sagardoegile

Coje el vaso adecuadamente y no lo llenes demasiado.

Fuente: Sagardoetxea

Copyright © 2010
www.Zazpi.net - Todos los
derechos reservados.
Edificio Ficoba Avda. Iparralde
43, oficina 3, Irun 20302
Gipuzkoa - Teléfono 647 79 34
85 - Fax 943 61 61 64 .

Consulta la Guía de Sidrerías en el siguiente enlace: <http://www.sagardoetxea.com/index.php?id=133>