



Sagardoetxea
herri baten erroak

UN DÍA DE SIDRERÍA

Contacto

Sagardoetxea 943 550 575

UN DÍA DE SIDRERÍA

Un hecho cultural y gastronómico

Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus propios códigos de comportamiento. Sencillas normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única.

La cultura sidrera de nuestra comarca ofrece todos los argumentos para realizar una inmersión completa en el mundo sidrero.

“Ir a la sidrería” no es solo acudir a comer y degustar la sagardoa. Sagardoetxea ha otorgado la categoría de hecho cultural y gastronómico a esta experiencia cada vez más apreciada por nativos y visitantes.

Sagardoetxea ofrece el programa perfecto para una jornada de ocio activo: conocer nuestro pasado, apreciar la cultura de nuestro mundo rural en torno a la manzana y la sagardoa, y disfrutar, atendiendo a los códigos de comportamiento apropiados, de la esencia de una experiencia gastronómica sin igual.



Un día de sidrería es: acudir al centro de interpretación de la sagardoa, visitar el manzanal museístico, un espacio vivo en torno al manzano, y catar la sagardoa natural elaborada por los sagardoegiles acompañado con el menú tradicional. Y tomar el café en el pueblo.

El menú de sidrería

El menú tradicional de sidrería se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, aunque en alguna ocasión puede encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasia propia de esta experiencia.

El menú de sidrería está compuesto por:

- Tortilla de bacalao.
- Bacalao frito con pimientos verdes.
- Txuleta.
- Queso con membrillo y nueces.
- Sidra al txotx.

EN LA SIDRERÍA

Como es y que hacer un día de txotx

Acudir a una sidrería, iniciarse en el rito del txotx, disfrutar del trasiego de gentes de un lugar a otro, comer de pie, sin platos... son algunas de las pautas que han de tenerse presentes, hay que conocerlas para no dejarse sorprender por la situación. La experiencia es única y ha de disfrutarse.

Acuda abrigado. La temporada se desarrolla principalmente en invierno y se encuentra en una bodega. Normalmente no hay calefacción, y en el mejor de los casos, deberá moverse entre dos espacios, el comedor y la bodega, con sensibles diferencias de temperatura.

Sin plato. Tenga en cuenta que comerá 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 debe acudir con un vaso, únicamente con el suyo. Siga al sagardoegile al grito de txotx y colóquese en la fila que desde el comedor va generándose. Pruebe la sidra, comparta sus sensaciones con sus compañeros de experiencia y vuelva con el vaso vacío a la mesa.

El txotx. Es importante que aprenda a coger el vaso correctamente, inclinarlo hasta el punto que la sidra rompa en una de sus paredes y salte la txinparta. Observe el rito y, si tiene alguna duda, pregunte.

En evolución. Piense que la sidra se está haciendo, es un producto vivo. La sagardoa que ha probado hoy de una kupela, dentro de una quincena tendrá otros matices. Y cada una de las kupelas le reservan distintos sabores. Y cada sidrería... Y cada añada...

Sin igual. Probará de distintas kupelas, sagardoa con distintos matices... Piense que en muy pocos lugares puede pobrar la variedad de un producto natural, elaborado artesanalmente, antes de comprarlo.

... haz lo que vieres. Así reza el refrán. Allá donde fueres... Debe seguir las instrucciones del sagardoegile y los usos y costumbres propios de la sidrería. Cada uno tiene su sitio y debe acudir siempre a las kupelas que el sagardoegile vaya a abrir u otorgue permiso para catar.

Disfrute. De la comida y de la sagardoa. Del lugar y del ambiente. De las personas que le rodean y de una situación auténtica. Única.

Café en el pueblo. El postre pone fin a su estancia en la sidrería. No podrá tomar café y mucho menos una copa. Pero la experiencia no ha terminado. Lo hará en el centro urbano, donde disfrutará del café y de las primeras horas de una noche para recordar.

Recuerde:

Reserve sitio con antelación
 Lleve ropa de abrigo y calzado adecuado
 Llegue a la sidrería sobre las 20:00 horas
 Siga las pautas del sagardoegile
 Coja el vaso adecuadamente y llénelo poco
 Respete el descanso de los vecinos

Mire, huela y saboree
 Comparta sensaciones con el vecino
 Lleve el vaso vacío a la mesa
 Aparque en los sitios señalizados
 Tome el café en el pueblo

LAS SIDRERIAS

Kupela a kupela, siguiendo las pautas del sagardogile

Kupela a kupela, el sagardogile le va guiando por cada uno de los tesoros de la sagardo berria. Siguiendo sus instrucciones y apreciando cada uno de los sorbos capturados del txotx, se hallará inmerso en las sensaciones de una actividad ancestral, que año a año se repite.

ALORRENEA sagardotegia

Petritegi Bidea, 2. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 336 999.

ASTARBE sagardotegia

Mendiola Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 551 527.

BEREZIARTUA sagardotegia

Iparralde Bidea, 16. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 555 798.

GARTZIATEGI sagardotegia

Martutene Pasalekua, 139. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 469 674.

GAZTAÑAGA sagardotegia

Irurain Baserria. Burantza auzoa. 20140 Andoain. Tfno. 943 591 968.

GURUTZETA sagardotegia

Oialume Bidea, 63. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 552 242.

LIZEAGA sagardotegia

Gartziategi Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 468 290.

MINA sagardotegia

Txoritokieta bidea, 50. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 555 220.

PETRITEGI sagardotegia

Petritegi Bidea, s/n. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 457 188.

REZOLA sagardotegia

Santio Zeharra, 12. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 552 720.

SAIZAR sagardotegia

Kalezahar Auzoa, 39. 20170 Usúrbil. Tel. 943 364 597.

ZAPIAIN sagardotegia

Kale Nagusia, 96. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 330 033.

ZELAIA sagardotegia

Martindegi Auzoa, 29. 20120 Hernani. Tfno. 943 555 851.

TXOPINONDO sagardotegia

Sagarnotegi Bidea Lan Zelai. 64310 Azkaine (Lapurdi). Tfno. 00 33 559 546 234.

