

- **La “SAGARDOTEGI”: la sidrería vasca**

La sagardotegi (sidrería vasca) es uno de los secretos mejor guardados de la región. La sidra servida de enormes barricas y los grandes chuletones son solo el comienzo de una experiencia inolvidable.

Hay una larga tradición de producción de sidra (**sagardo** en euskera) en el País Vasco, la cual se remonta al siglo XI.

La sidrería (**sagardotegi** en euskera) es el lugar al que, originalmente, iba la gente de los alrededores a degustar y comprar sidra. Era costumbre llevar algo de comida para no beber con el estómago vacío.

Con el tiempo, se convirtió en la tradición de la sagardotegi funcionando también como restaurante y lugar de reuniones sociales.

Hoy en día, las sidrerías son en su mayoría restaurantes ubicados habitualmente en el campo, en los mismos caseríos en los que se produce la sidra, rodeados de manzanales; normalmente situados en Gipuzkoa, alrededor de San Sebastián. Aunque hay sidrerías repartidas por todo el País Vasco.

El menú típico normalmente consta de:

- Primer plato: **tortilla de bacalao**
- Segundo plato: **bacalao al pil pil**
- Tercer plato: **chuletón**
- Postre: **nueces con queso de la región y membrillo**

Aún, en muchas sidrerías se mantiene la costumbre de comer de pie. Los comensales se sirven directamente de las barricas o ‘kupelas’, que están en estancias contiguas al comedor, por lo que el ir y venir de personas es continuo y el ambiente es muy animado. Conviene tener en cuenta el ritual del “**¡Txotx!**”:

- La sidra se encuentra en barricas de madera enormes que se abren de manera periódica al grito de “**¡Txotx!**”. El sidrero, al grito de txotx!, invita a probar la sidra de una nueva barrica.
- Los comensales se levantan de la mesa y se acercan con su vaso vacío hasta las barricas o “kupelas”. Cada persona, respetando el orden de llegada, inclina su vaso hasta que la sidra, que sale disparada por un pequeño orificio con presión, debe ser recogida a la mayor distancia y tan cerca del suelo como sea posible, ‘rompiendo’ en el vaso y desprendiendo los aromas.
- Los distintos matices de la sidra se catan al pie de las barricas, y se comparten sensaciones con los demás. Después se vuelve a la mesa con el vaso vacío.
- Esta operación se repite una y otra vez hasta degustar cada barrica. Y, por supuesto, se puede beber tanta sidra como se guste.

Las manzanas para la producción de sidra son recolectadas de Septiembre a Noviembre y después se dejan fermentando. La temporada de sidra comienza de manera oficial **a mediados de Enero** y dura hasta Abril o Mayo. Las sidrerías están normalmente abiertas durante esos meses, aunque algunas sidrerías están abiertas todo el año.

