

Comidas o cenas temáticas: el Rito del Txotx

Desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, presentamos un nuevo producto turístico y cultural: "Las comidas o cenas temáticas: El Rito del Txotx".



PUBLICO OBJETIVO

El producto está diseñado para aquellos grupos de turistas, homenajes, congresistas, etc... que vienen a la comarca, pero que al no disponer del tiempo suficiente para efectuar la visita al Museo Sagardoetxea, van a cenar directamente a la propia sidrería.

DESCRIPCIÓN

La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega que tiene sus propios códigos de comportamiento. Sencillas normas que encienden la curiosidad de los visitantes y hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcance la categoría de experiencia única.

El producto "Cenas temáticas: el Rito del Txotx" está concebido para transmitirles la historia de este acontecimiento gastronómico, social y auténtico como es el rito del txotx. Para ello, se desarrollarán las siguientes actividades:

- 1) **Bienvenida con txalapartaris:** A la entrada de la sidrería, se efectuará una bienvenida a ritmo de txalaparta a los visitantes.
La txalaparta está estrechamente relacionada con los trabajos comunitarios de la fabricación de la sidra. Tras triturar la manzana, montaban la txalaparta frente a la entrada del caserío y empezaban a tocarla. Al oír la txalaparta, la gente de los caseríos de los alrededores acudía a la fiesta para degustar el mosto que habían elaborado.



- 2) **Proyección del DVD:** A fin de acercarles la cultura de la sidra, se les proyectará un DVD en la propia sidrería. En este DVD se hace un repaso al pasado y al presente de la cultura sidrera: se recogen imágenes antiguas y actuales en torno a la elaboración de la sidra, las costumbres existentes en torno a la sidrería y los secretos que acompañan a la degustación de la sagardo.
- 3) **Demostración del rito del txotx:** Una vez proyectado el DVD, se les realizará una demostración para mostrarles el modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o "txinparta", cantidad, etc...
- 4) **Degustación del menú de sidrería:** Para finalizar el acto, degustarán el tradicional menú de sidrería compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces y sidra al txotx.

SIDRERÍAS

Las sidrerías de Sagardoetxea disponen de distintas capacidades, donde se puede acoger desde 50 a 500 personas. En función del tipo de visitantes, la cantidad y la fecha de la visita, Sagardoetxea ofrecerá en cada caso las sidrerías que cumplan los requisitos de cada cliente.

La contratación de dicho servicio correrá a cargo de Sagardoetxea Museoa.