

SI C'EST DE L'ART POUR VOUS, C'EST DE L'ART POUR NOUS.

ASSURANCE HABITATION DEVIS EN 3 MIN

CA Ile de France

VOTRE MAISON FAIT PARTIE DE LA FAMILLE, ASSUREZ-LA COMME TELLE.

VOTRE DEVIS EN 3 MINUTES

Offre soumise à conditions

CA Ile de France

noticias de Gipuzkoa

Asteartea, 2018ko azaroaren 27a

Bilaketa egin

BILATU



INICIO | IRITZIA | GIZARTEA | POLITIKA | EKONOMIA | BERTAN | MUNDUA | REALA | KIROLAK | KULTURA |

hemeroteka

[Euskadi](#) | [España](#) | [Deusto](#)

[Inicio](#) > [Gizartea](#)

Octubre: el mes de la cosecha por excelencia

Elaboración de sidra En Petritegi se encuentran inmersos en una actividad frenética marcada por la recogida de la manzana

Viernes, 19 de Octubre de 2018 - Actualizado a las 06:03h

[¡comenta!](#)



Me gusta 0

Compartir

El próximo 28 de octubre organizarán una jornada de puertas abiertas para familias

“En dos meses se elaboran en nuestra sidrería cerca del millón de litros de mosto, con el cual producimos: la zizarra o zumo artesano de manzana -bebida sin alcohol, sin azúcares añadidos y sin conservantes-, la sidra natural en sus diferentes modalidades, sidra proveniente de Agricultura Ecológica y sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa; y por último la sidra natural espumosa Petritegi Apariduna, Brut Nature y Extra Seca”, comenta Ainara Otaño.

En cuanto a la cosecha de este año, afirman que “se ha caracterizado por la maduración, que al igual que el año pasado, ha venido con adelanto, aunque con una producción sensiblemente inferior. Las sidras de 2019, eso sí, tendrán algo más de cuerpo que las de este año”.

Desde Petritegi, la familia Otaño-Goikoetxea quiere compartir con el resto de guipuzcoanos los

ÚLTIMA HORA

10:09 *De cosoberanías*

06:03 *Las petroleras critican el veto a los vehículos eléctricos*

06:03 *ELA denuncia intentos de “estatalizar” la negociación*

06:03 *La fiscal estudia endurecer su acusación en Bankia*

06:03 *España lastra la subida salarial en Europa con un retroceso del 1,8% Tecnalia participa en la puesta en marcha de un microbús híbrido General Motors anuncia el cierre de siete plantas en todo el mundo Volkswagen rebaja la producción de 2018 a 271.394 coches Angulas Aguinaga incorpora el 'blockchain' en su actividad*

LO + LEÍDO

LO + VOTADO

LO + COMENTADO

secretos de la elaboración tradicional de sidra. Así, con el interés de difundir su oficio sidrero y todo lo relacionado con la historia y la cultura de nuestra bebida por excelencia, Petritegi ha preparado una amplia oferta de experiencias culturales.

Por una parte, todos los días de la semana, tanto por la mañana como por la tarde, realizan visitas guiadas a la bodega y al caserío Petritegi. En ellas se muestran las zonas más importantes donde se lleva a cabo la elaboración: los manzanales, las prensas, la bodega, el caserío. Para completar la visita, ofrecen la posibilidad de degustar un menú de sidrería.

Por otra parte, los domingos están dedicados a los más txikis de la familia, organizando de 15.30 a 17.00 horas talleres infantiles para que se diviertan y aprendan jugando.

Para quienes se animen a ser sidreros por un día, Petritegi ofrece la experiencia *Elabora tu propia sidra*. Mediante esta actividad, los grupos o las familias podrán elaborar su propia *zizarra* o zumo, después de haber recogido las manzanas en el *sagasti* y haberlas triturado y prensado en un pequeño *tolare* o prensa. La actividad se completa con la degustación del típico menú de sidrería compuesto de tortilla de bacalao, lomos de bacalao, txuleta, postre y sidra al txotx.

Además de todas las opciones mencionadas, el próximo 28 de octubre Petritegi organizará una jornada de puertas abiertas dirigida a familias en la que, entre otras actividades, habrá degustación de variedades de manzanas autóctonas, recogida tradicional con *kizkiak*, degustación del zumo obtenido en un antiguo lagar de madera, juegos y muchas sorpresas más. Más información en www.petritegi.eus.

La sidrería Petritegi debe su nombre al caserío-lagar que se construyó a principios del siglo XVI. Su nombre significa "la casa de Petri", y es que hace 500 años un donostiarra llamado Petri De Igeldo (Pedro) dio la orden de construir este edificio tan característico de Gipuzkoa, integrando la familia, la explotación agroganadera y la fábrica de sidra en una misma unidad arquitectónica. Actualmente, la familia Otaño-Goikoetxea sigue manteniendo viva esta tradición sidrera centenaria.

¡comenta!



Me gusta 0

Compartir

COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.



VÍDEOS FOTOS GALERÍAS

R/

El PNV lanza un nuevo aviso a Sánchez y le requiere "todas las transferencias"
<https://t.co/w1hgdJlgXS>
<https://t.co/jl9e1UuDob>



NotGip
hace 11 horas



SE EL PRIMERO



NotGip - hace 27 minutos

SE EL PRIMERO

Tu privacidad es importante para nosotros

Tanto nuestros partners como nosotros utilizamos cookies para personalizar contenido y publicidad, o analizar nuestro tráfico. Podemos recoger información no personal

sobre el uso que haces de este web. Puedes permitir el uso de esta tecnología, o controlar completamente qué información es recogida y procesada. Para más información, visita nuestra Política de Privacidad.

Configuración de privacidad

ACEPTAR