



[Inicio](#) > [Bizkaia](#) > [Laudio-Nerbioi](#)



Esta navidad tenemos un motivo más que celebrar.



Lagares fuera del caserío

La asociación cultural Kukutxe San Blas enseña en Laudio el modo tradicional de elaborar zumo de manzana y sidra

UN REPORTAJE DE SUSANA MARTÍN - Lunes, 22 de Octubre de 2018 - Actualizado a las 06:00h

[¡comenta!](#)



Me gusta 1

[Compartir](#)

Más sobre Laudio-Nerbioi

[Joxe Blanco, el custodio de Lamuza](#)

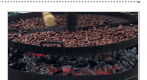


[Ugao suministra nuevos detectores de humo](#)



[Crítica a la política fiscal de EH Bildu en Laudio](#)

[Ruta y fiesta de la castaña el domingo en Orozko](#)



[Sonia Rodríguez, cabeza de lista del PNV de Arrigorriaga](#)

[ir a Laudio-Nerbioi »](#)



Miembros de Kukutxe San Blas Elkarte echan manzanas en la trituradora mecánica. Fotos: Susana Martín

LA primera referencia documentada de la existencia de manzanos en Laudio data del año 964 y ubica las plantaciones en la ladera situada junto a la ermita de Santa Cruz de Gardea. Aunque en la actualidad es un aspecto de la historia local casi desconocido, durante siglos el cultivo de este fruto y la producción de sidra supusieron una importante fuente de ingresos para los baserritarras locales e incluso la principal bebida consumida por el pueblo llano. Con la mejora de los caminos durante el siglo XVII el negocio entró en declive, ya que las nuevas comunicaciones facilitaron la llegada y la introducción del vino procedente de La Rioja y de Navarra y la puntilla la dio, en el siglo XIX, la línea ferroviaria cuyo trazado atravesaba la localidad.

El año pasado, la asociación cultural Kukutxe San Blas Feria Elkarte se propuso dar a conocer esta antigua tradición ligada al modo de vida de los caseríos laudioarras mediante la organización de un Sagar Eguna. "La idea surgió a raíz de nuestro contacto con amigos de Artzentales que realizan actos en torno a la manzana. Vinieron a ver la Feria de San Blas que recuperamos para Laudio hace ya 25 años y nos animaron a impulsar un Sagar Eguna", explicaron desde el colectivo promotor. La primera edición resultó "muy satisfactoria ya que obtuvo una buena acogida" y la cita volvió a celebrarse ayer "con idea de darle continuidad en el tiempo" y que sea un evento asentado y fijo en el calendario de ferias de la localidad.

TROCEADO Y PENSADO El eje de la actividad festiva fue la Plaza Aldai donde se instalaron numerosos y llamativos puestos de venta de productor agrícolas y del caserío. Y en un recinto acotado, miembros de Kukutxe San Blas Elkarte realizaron, entre las 10.00 y las 13.00 horas, continuas exhibiciones del proceso de elaboración de zumo de manzana para darlo a degustar tanto a niños como adultos. "Primero hay que trocear la manzana ya sea de manera manual, con unos mazos de madera, o mecánica en la trituradora", explicó el joven Joseba Gorbea.

Cuando la fruta está debidamente machacada se traslada a la prensa manual donde "después de dar vueltas a la manivela sale el zumo de manzana que se puede consumir al instante y que si se deja fermentar durante 24 horas se convierte en sidra", añadió.

Otra exhibición que suscitó gran interés fue la elaboración de garrafa, una bebida alcohólica en forma de granizado que se prepara en heladeras

de madera y cuyos ingredientes tradicionales son vino blanco, agua,

La jornada también contó con un concurso de tartas de manzana y un espacio infantil con plantación de semillas y un mural de frutales



PEDRO SALCEDO **PRECIOS IMBATIBLES**

Especialistas en ROPA de HOGAR y en todo tipo de
CONFECCIÓN DE CORTINAS A MEDIDA
¡Confección gratis en las confeccionadas a tablas o fruncidas!



Tendería, 23. Casco Viejo de Bilbao. Tlf.: 944 167 666.

LO + LEÍDO LO + COMENTADO

VIDEOS FOTOS GALERÍAS

SÍGUENOS EN





**Si tienes historias que contar
contacta con nosotros**

WhatsApp - 610 21 35 06
Email- zuzaradeia@deia.eus



Blogs de Deia

[Ver todos](#)

Bogando por la Red

Iker Merodio



La caverna, espoleada

Nadie se va a responsabilizar en la caverna de haber espoleado a los más descerebrados. Una vez... [\[+\]](#)

Más Que Palabras

Javier Vizcaíno



Malo o peor

Mis recientes cabezazos en el muro del jurismo immaculado me tienen sumido en una inmensa... [\[+\]](#)

Ser natural

Julen



La última esperanza para salvar a la anguila europea

La anguila europea -la anguila es el alevín o cría de la anguila- es una especie compleja desde el... [\[+\]](#)

Bilbainhitos

Niko Vázquez



Chavalotes, confirmado: InSight ya ha aterrizado en Marte

... [\[+\]](#)

El blog de Iñaki Anasagasti

Iñaki Anasagasti

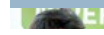


La historia de un fracaso absoluto - Rivera y el 3% - El GAL no existió - El PP se abstiene sobre el Valle

Lunes 26 de noviembre de 2018 La historia de un fracaso absoluto ... [\[+\]](#)

El arca de no sé

Félix Mugurutza



Kanpaia min dagoenean

ÚLTIMA HORA

11:08 *El juez del caso Villarejo llama a declarar*

brandi, azúcar y limón. La singularidad en el caso del Sagar Eguna de Laudio es que "la estamos haciendo con el producto fermentado, es decir la sidra, de la fiesta de 2017". La bebida resultante también fue repartida de manera gratuita para que el numeroso público que acudió a la plaza Aldai pudiera conocerla y disfrutar de su refrescante sabor.

La jornada festiva se completó con un concurso de tartas de manzana al que se presentaron ocho unidades y un espacio donde los más peques pudieron entretenerse con juegos y actividades relacionados con la manzana, como plantación de semillas o pintado de un mural con árboles frutales.

La feria contó también con un stand de la Red de Semillas de Euskadi que comenzó a funcionar en 1996 para "investigar, revalorizar, conservar y divulgar la importancia de la biodiversidad cultivada", indicaron. En colaboración con la Cuadrilla de Ayala, ese trabajo se está realizando también en los municipios de la comarca con visitas "a los baserris para que la gente mayor nos diga lo que se cultivaba aquí hace 50 u 80 años y lo que queda". La idea es "lograr recuperar, conservar las variedades locales e impulsar su cultivo".

Bárceñas y su esposa

Se investiga el pago con fondos reservados a Sergio Ríos para que sustrajera documentación sensible al extesorero

- 10:50 *Detenido por conducir por Gasteiz bebido, drogado y con el carné retirado*
Arrojó unos resultados de 0,78-0,80 miligramos de alcohol y dio positivo en cannabis
- 10:47 *Batet cree que en 2019 "se puede avanzar en muchas transferencias"*
La "voluntad" es tener antes de fin de año un calendario de transferencias pendientes
- 10:41 *Detienen al jefe de la Camorra Antonio Orlando*
Fue arrestado cuando se escondía en un apartamento en la localidad de Mugnano
- 10:42 *La CNMV multa con 30.000 € a Borrell por la venta de acciones de Abengoa*
Al ser consejero disponía de información privilegiada que no había sido publicada

¡comenta!



Me gusta 1

Compartir

etiquetas: [laudio](#), [lagares caserio](#), [asociacion cultural kukutxe san blas](#)

Ads by

[Acerca de Deia](#) | [Publicidad](#) | [Promociones](#) | [Suscríbete a Deia](#)

deiadigital@deia.eus | [Ir a la versión móvil](#) | Visite también www.noticiasdenavarra.com | www.noticiasdegipuzkoa.eus | www.noticiasdealava.eus

© Deia - Noticias de Bizkaia | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Mapa web](#) | [Contacto](#) | [Cookies](#) | [Política de Privacidad](#)

©Editorial Iparraguirre, S.A. · Camino de Capuchinos, 6, 5ºC Bilbao · Tel 944 599 100, Fax 944 599 120

■ Suscripción por RSS

■ Boletín

■ Edición impresa en PDF

■ Auditada por OJD

■ [Ver mis preferencias de privacidad](#)