

LUNES 6, JUNIO
2016

GASTROFESTA



Porque la gastronomía,
además de arte, también es
una fiesta.

Navigate to...



ENTRADAS RECIENTES

MASKARADA: TEMPLO DEL EUSKAL TXERRI



NOTICIAS



XXII SAGARDO BERRIAREN EGUNA

ENE 13, 2015 | ORAITZ GARCÍA RECONDO | NO HAY COMENTARIOS | NOTICIAS

Sagardoaren Lurraldea presentará el próximo 14 de enero las características de la cosecha 2014 para dar comienzo a la nueva temporada del txotx y al esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria. Andoni Gartzia, Alcalde de Astigarraga, presidirá en el acto de presentación que se celebrará a las 12:00 en Sagardoetxea el anuncio de la nueva cosecha y la descripción de las características de la manzana, de la sagardo berria y de los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile.

Como cada año, en esta vigésima segunda edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx que se celebrará en la sidrería Bereziartua de Astigarraga, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciarán las actrices Nagore Aranburu, Itziar Ituño e Itziar Aizpuru, protagonistas de la película LOREAK, quedará abierta la primera kupela.

Antes, en el manzanal de Sagardoetxea, protagonizarán también la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardoa.

EL PROGRAMA

12:00: Rueda de prensa en Sagardoetxea, donde se presentarán las características de la cosecha 2014, de la sagardo berria y los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile.

12:45: Acto simbólico de plantación de un manzano por las protagonistas de la película LOREAK.

13:30: Ritual de la apertura del txotx: con la llamada de los txalapartaris, la sagar dantza y soka dantza de los sidreros acompañarán a las protagonistas de la película LOREAK a la

Español

Euskara

TOP POSTS

NOTICIAS

¡BIENVENIDO A GASTROFESTA.COM!

ORAITZ GARCÍA RECONDO | OCT 14, 2013

Bienvenido a la página web gastrofesta.com. Todos os estaréis preguntando que...

COCINA

BONITO MARINADO

ORAITZ GARCÍA RECONDO | DIC 2, 2015

Preparamos la marinada del bonito con el zumo de la...

COCINA

kupela.

13:45: En la sidrería Bereziartua, las protagonistas de la película LOREAK abrirán la primera kupela al grito de "Gure Sagardo Berria" y se oficializará el comienzo de la nueva temporada del txotx. A continuación, se degustará el primer menú de sidrería de la temporada.

18:00-20:30: Pintxotx en los bares de Astigarraga.

20:30: Cena de grupos culturales en la sidrería Alorrenea.

YA FUERON PROTAGONISTAS...

1994, El bertsolari, Andoni EGAÑA.

1995, El futbolista, José Mari BAKERO.

1996, El seleccionador, Javier CLEMENTE.

1997, El pelotari, Julián RETEGI.

1998, El ciclista, Miguel INDURAIN.

1999, El restaurador, Juan Mari ARZAK.

2000, El físico, Pedro Miguel ETXENIKE.

2001, La ciclista, Joane SOMARRIBA.

2002, El maratoniano, Martín FIZ.

2003, El ciclista, Abraham OLANO.

2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.

2005, La soprano, Ainhoa ARTETA.

2006, El arraunlari, José Luis KORTA.

2007, El pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO.

2008, El cocinero, Andoni LUIS ADURIZ.

2009, El pelotari, Aimar OLAIZOLA.

2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.

2011, El cocinero, KARLOS ARGUIÑANO.

2012, El presentador, JULIAN IANTZI.

2013, El grupo LA OREJA DE VAN GOGH.

2014, El grupo KALAKAN.

Las actrices de "Loreak" protagonistas

Itziar Ituño, Nagore Aranburu e Itziar Aizpuru son las protagonistas de la exitosa película "Loreak" que se estrenó en el Festival de Cine de San Sebastián del 2014. Alabadas por su gran trabajo realizado en la película, ganaron el premio a la mejor actriz, "ex aequo", en el Festival Latin Beat de Tokio.

"Loreak" (Jon Garaño y Jose Mari Goenaga), se ha convertido en la primera película grabada en euskara en competir para la Concha de Oro del 62 Festival Internacional de Cine de San Sebastián. Cuenta con más de 50.000 espectadores en salas de cine y está obteniendo mucha repercusión internacional en festivales como London Film Festival, Zurich Film Festival, Tokyo International Film Festival o Palm Springs Film Festival.

La sagardoa 2015

Un verano fresco y húmedo han permitido una concentración adecuada de los azúcares de las manzanas, obteniéndose unos caldos ligeros y refrescantes.

La cosecha del 2014 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 10 millones de litros de sagardoa, cifra parecida al año pasado.

Cata de Sagardoa:

- Destacar que la sidra es muy aromática y que los olores van desde cítricos a manzana madura.
- Sagardoa de color amarillo-verdoso.
- De buena txinparta.
- Un producto equilibrado, fácil de beber y ligero nos espera en nuestras sagardotegis.

Novedades en el acto

La principal novedad de Sagardo Berriaren Eguna de este año es la incorporación del ritual coreográfico de la apertura del txotx al evento. Con este ritual, los sidreros acompañarán al invitado hasta la kupela para dar inicio a la nueva temporada del txotx.

Este ritual ha sido creado por Ikerfolk y dantzan.com con la colaboración de Astigar E.O.E. Con la llamada de los txalapartaris en la entrada de la sidrería, los dantzaris bailarían la sagar dantza de Arizkun. A continuación la soka dantza formada por los sagardogiles de Sagardun acompañará a los protagonistas del evento a la kupela para degustar el primer caldo de la temporada.

TAGS: **APERTURA-TXOTX ASTIGARRAGA BEREZIARTUA SAGARDO-BERRIAREN-**

GILDA

ORAITZ GARCÍA RECONDO | OCT 14, 2013

Las guindillas seleccionadas tienen que tener un color bonito y...

COCINA NOTICIAS

UN DÍA EN LA COCINA: CAPÍTULO 1

ORAITZ GARCÍA RECONDO | NOV 17, 2013

Hemos comenzado una nueva aventura en este blog. Una nueva...

ARZAK BODEGA COLMADO
NOTICIAS

DONOSTIA LA CASA DE ARZAK Y KELER

ORAITZ GARCÍA RECONDO | OCT 7, 2014

Es verlo y te entran ganas de ir corriendo al...

ABOUT ORAITZ GARCÍA RECONDO



Aficionado a la gastronomía, periodista y cocinillas. Ha conocido la gastronomía desde pequeño, gracias a la influencia de su padre. Licenciado en periodismo, afronta el reto de continuar con la labor realizada por su padre.

¡QUE BUENAS LAS
CHULETAS!

COCINEROS
GUIPUZCOANOS EN
EL EXP'HOTEL DE
BURDEOS

XXIX SALON DE
GOURMETS

JM DEBA MEJOR
MORCILLA DE
ORMAIZTEGI

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados *

Nombre *

Correo electrónico *

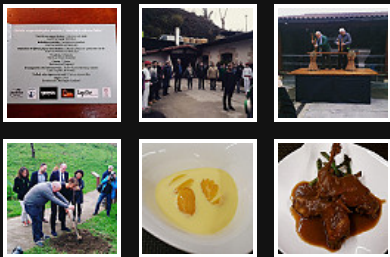
Web

Comentario

Puedes usar las siguientes etiquetas y atributos HTML:
<abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite>
<code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>

PUBLICAR COMENTARIO

EN FLICKR...




[View More +](#)

TAGS

alava anchoa arzak astigarraga
bacalao bokado borja-vaquerizo
carne cava cerveza
cocina-en-miniatura cocina-informal
cocina-tradicional cocina-vasca
concurso damm donostia
entrantes feria gastronomía
hondarribia keler madrid marisco
menu-navideño minimal murgia
navarra nuestros-restaurantes
parrilla patata pescado pescados
pincho pinchos pintxofesta postre
productos-temporada san-sebastian
sidra sidrería torello txotx
un-dia-en-la-cocina verduras

EN TWITER...

 46 years ago

Joined Followers @191074378