

Watch now



Lunes, 1 de agosto de 2016

introducir texto a buscar

BUSCAR

noticias de Gipuzkoa

INICIO OPINIÓN SOCIEDAD POLÍTICA BERTAN ECONOMÍA LA REAL DEPORTES OCIO Y CULTURA

hemeroteca

Inicio > La noticia positiva del día

Petritegi, antiguo rincón sidrero guipuzcoano

Esta bodega de 500 años te propone vivir una experiencia gastronómica única entorno a la sidra: visitas guiadas, catas, talleres...

Sábado, 30 de Julio de 2016 - Actualizado a las 06:12h

votos | ¡comenta!



Me gusta 0 Compartir

La familia Otaño-Goikoetxea ha heredado la manera tradicional de elaborar la sidra natural La sagardogintza se ha venido desarrollando en Petritegi en los últimos 500 años

La familia Otaño-Goikoetxea ha heredado la manera tradicional de elaborar sidra natural (o sagardogintza) que se ha venido desarrollando en el caserío-lagar Petritegi ininterrumpidamente en los últimos 500 años. La sagardogintza ha sido una de las principales industrias del pueblo de Astigarraga desde la antigüedad y ha sabido mantenerse hasta nuestros días gracias a familias como la suya.

La sidra natural Petritegi es el resultado de la puesta en práctica de su larga experiencia familiar en el cultivo de los manzanos y en la aplicación de los métodos tradicionales de elaboración, los cuales han dotado de la maquinaria más moderna para una mejora en la calidad del producto. Su trabajo puede resumirse en las siguientes etapas: plantación y cuidado de los manzanos, recogida de la manzana en su momento óptimo, lavado y selección manual de los frutos, prensado tradicional, mezclas de mostos, control de las fermentaciones, catas en bodega y el embotellado de la sidra en el momento adecuado. En todo este proceso, el buen hacer del sidrero propicia que obtengan unos productos de gran calidad, con el inconfundible carácter de Petritegi.

Petritegi elabora esta sidra con una mezcla de manzanas cultivadas por los baserritarras del País Vasco (60-70%) y otras variedades

Vista:

Más texto

Más visual



Guía Inmobiliaria Estás a un click de tu nuevo hogar

ÚLTIMA HORA

- 06:12 *Cocina, creatividad y aventuras para el verano*
- 06:12 *Remate de alta costura*
- 06:12 *Mediaset apuesta por el cine de estreno*
- 06:12 *Una puerta a la mente de Guillermo del Toro*
- 06:12 *Kris Kristofferson, 80 años de una leyenda estadounidense*

LO + LEÍDO

LO + VOTADO

LO + COMENTADO

- Willian José, confirmado
- Regreso con buenas sensaciones
- La 'Guerra' de las prótesis
- Trump denigra al padre de un soldado musulmán caído en Irak
- Autobuses en los que cargar los móviles
- Zubieta: cuatro plantas para una solución
- Untoria, el compás

foráneas procedentes de las mejores zonas de producción de manzana sidrera. El sistema de elaboración es el tradicional, en el cual, el buen hacer del sidrero es fundamental para que la sidra obtenga su carácter propio.

La sidra **Petrítegi Eko** es su sidra de producción ecológica. Para su elaboración utilizan las manzanas de sus propios manzanales ecológicos, así como manzanas de cultivo ecológico de diferentes proveedores. En boca apreciaremos la frescura que nos aporta su ligero punto de acidez, vestido de numerosas notas afrutadas. Se trata de un producto sostenible, respetuoso con el medio ambiente y con nuestra salud.

Todas sus sidras se presentan con el utilísimo "tapón-escanciador", tapón que ha supuesto toda una revolución en la mejora del servicio.

Además de sidra, Petrítegi elabora **Sagarlore**, un zumo elaborado 100% con manzanas sidreras recién prensadas. El zumo de manzana se obtiene seleccionando las mejores manzanas y siguiendo las técnicas tradicionales de elaboración del mosto para sidra (lavado, triturado y prensado de los frutos) y se pasteuriza y embotella tras su salida del lagar, para garantizar la máxima frescura y calidad.

Para aderezar los mejores platos Petrítegi nos propone su **vinagre Sagarpe**. El vinagre de sidra procede de una doble fermentación: una primera fermentación alcohólica en la cual el zumo de manzana se transforma en sidra y una segunda fermentación acética donde el alcohol se transforma en el ácido acético característico del vinagre.

En dicha transformación existen multitud de elementos que se conservan tales como las sales minerales, entre las que destaca el potasio, el cual aporta aptitudes diuréticas al vinagre de sidra. Ésta y otras cualidades son las que hacen que el vinagre de sidra Sagarpe sea tan sano y beneficioso para la salud.

Todos sus productos se pueden obtener en sus instalaciones, a través de la venta on-line en su página web y en algunos puntos exclusivos de distribución.

Petrítegi es uno de los numerosos caseríos-lagar que se edificaron en Gipuzkoa entre los siglos XV y XVI, y en los que una de sus principales funciones era la elaboración de sidra. En Petrítegi son conscientes de la herencia familiar recibida, por lo que trabajan con el mayor respeto a la elaboración tradicional de sidra y la conservación y difusión de la historia y cultura del caserío Petrítegi. Para ello organizan visitas guiadas a la bodega durante todo el año, talleres infantiles, así como diversas actividades: Sagartrek, Musik & Txotx, Bertso-afari, etc.

Petrítegi también continúa con una tradición centenaria vasca: ofrecen txotx durante todo el año, que se traduce en acudir a una sidrería a degustar la sidra elaborada por el sidrero, acompañando la degustación con productos culinarios típicos de la zona.

0 votos | [icomenta!](#)



imprimir | tamaño

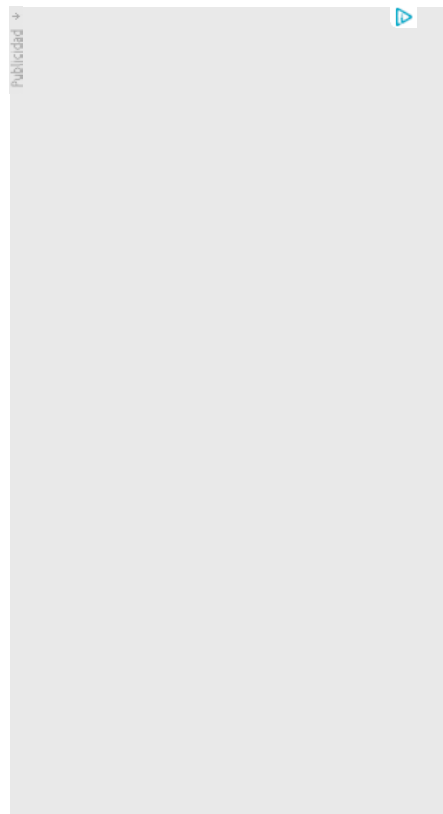
COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- 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.

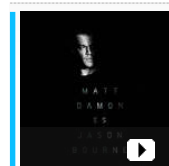
8. Abriendo camino. Hondarribia sigue

9. "La candidatura que salga elegida la decide la ciudadanía, no Pili Zabala ni Nagua Alba"

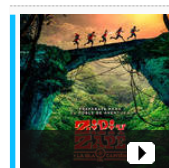
10. Detenido por tener pornografía de menores del 'caso Torbe'



VÍDEOS FOTOS GALERÍAS



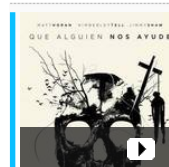
Matt Damon vuelve a ser Bourne nueve años después



"La isla del Capitán", el regreso de Zipi y Zape



Mila Kunis se desmadra en "Malas madres"



Los terroríficos secretos de "La mina"



Ilaski Serrano, amatasuna eta intimitatea



Recomendar

Share

Ordenar p



Inicia el debate...

Sé el primero en comentar.

ALSO ON NOTICIASDEGIPUZKOA

“La candidatura que salga elegida la decide la ciudadanía, no Pili Zabala ...

1 comment • hace 2 horas*

Ripi — La candidatura la deciden el dedo de Madrid y los simpatizantes(?)no la ciudadanía.

El colectivo GuraSOS recurre la licitación de la incineradora y pide ...

108 comments • hace 2 días*

Xalo — Desde aquí pido perdón al PNV por relacionar a este energúmeno con un partido que aunque no comulgue con ...

Zubieta: cuatro plantas para un

143 comments • hace un día*

Thor — Todos estos que tanto p incineradora, olvidan que en tie basuras ...

Autobuses en los que cargar l

2 comments • hace un día*

Thor — Menos Tomás USB y m los espacios para la carritos, los que ...

Subscribe

Añade Disqus a tu sitio web

Privacidad