



PUBLICIDAD

GIPUZKOA

GIPUZKOA | TOLOSA - GOIERRI | **ORDIZIA**

PUBLICIDAD

Nueva edición del 'Sagardo Eguna'

Trece sidrerías concurren esta tarde en la Plaza en una nueva edición de la fiesta de la sidra



ORDIZIA

10 septiembre 2016
08:58

El programa de estas Euskal Jaia 2016 afronta ya la recta final. Cierre que sobre todo, por lo que corresponde a la jornada de hoy llega cargado de alicientes. Durante todo el día, para los más pequeños, parque infantil en el frontón. Y a partir de ahí, importante actividad deportiva y tarde de protagonismo para la sidra, que también lo tuvo ayer.

De esta manera, a partir de las 6.30 y hasta las 9 de la noche, en la Plaza Mayor,

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para optimizar tu navegación, adaptarse a tus preferencias y realizar labores analíticas. Al continuar

navegando aceptas nuestra Política de Cookies.

ACEPTAR

ediciones anteriores la Plaza Mayor volverá a mostrarse muy animada.

meteorológico anuncia ausencia de lluvia y temperatura agradable, una nueva edición del 'Sagardo Eguna', iniciativa que vuelve a estar organizada por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, que cuenta con la colaboración del ayuntamiento, actividad que esta vez propone continuar la fiesta en la Prazuela, concretamente en la carpa que ha instalado 'Txerrizaleok elkartea', con su tentadora propuesta 'Txerriboda'. Quienes se acerquen a la Plaza Mayor, tendrán ocasión de degustar diferentes tipos de sidra de Gipuzkoa, servida por los propios elaboradores, lo que permite entablar ese constructivo diálogo.

«La sidra», recuerdan en la Asociación, «se hace en la kupela, y termina su proceso en botella, por ello se podrá degustar el producto en su punto óptimo». Los elaboradores insisten en que la sidra natural es adecuada para consumirla todo el año. En las propias sidrerías, durante la temporada del txotx, y en botella durante todo el año y en cualquier lugar.

PUBLICIDAD



CIRCUITOS CULTURALES EN
AUTOCAR

«Desde nuestro punto de vista» añaden, «el futuro de la sidra viene avalado por tres pilares importantes en los cuales está trabajando el sector: la calidad de la materia prima, del producto, y del proceso productivo. La calidad en la materia prima, indican, supone buscar lo mejor para el producto, para ello necesariamente estamos impulsando la manzana autóctona y realizando continuamente proyectos de investigación y mejora.

«Y por lo que a los procesos productivos, se refiere, la cuestión», subrayan, «reclama hacer especial hincapié en las condiciones higiénicas; en el control de las condiciones de elaboración, tales como la temperatura, el análisis micro-biológico, etc, en el sometimiento al seguimiento y medición del proceso y, siempre, en la adecuación del producto a los criterios y exigencias del mercado».

La degustación de hoy, añaden, quiere volver a ser una fiesta mediante la que promocionar la sidra y, a su vez, resaltar las propiedades que contiene: una bebida de baja graduación alcohólica, refrescante y con muchas de las propiedades que le aporta la manzana; en su medida, muy beneficiosa para la salud. A su vez, los promotores pretenden potenciar un consumo responsable por lo que la Asociación seguirá difundiendo el lema 'Sagardoaren txinparta, neurrian aparta'.

Vasos y pinchos

Como es costumbre, los vasos, más 10 tragos, se venderán al precio de 3,5 euros, y los asistentes, a su vez, podrán degustar junto con la sidra pinchos de tortilla de bacalao, chorizo y queso, a 1.50 euros.

De la misma manera, quienes opten por dar la vuelta, encontrarán en los bares Arantxa, Etxetxo, Haizpe, Herrikoa, Martínez, Miami, Muñoz, Pottoka y Txindoki, los pintxos Basatxerri y de queso.

La sidra que se dará a degustar, concluyen los miembros de la Asociación, es de la cosecha 2015, muy refrescante y fácil de beber, ahora en su mejor momento, justo antes del comienzo de la recogida de manzana de la nueva cosecha 2016. Propuestas que, como marco general, incluyen dos tipos de sidras. Las elaboradas, íntegramente, con manzana autóctona y que por lo tanto llevan el correspondiente distintivo, y aquellas que son el resultado de la mezcla de manzana del país y foránea.

Participan las sidrerías: Aburuza (Aduna), Araeta (Zubieta), Astarbe (Astigarraga), Larrarte (Astigarraga), Lizeaga (Astigarraga), Oiharte (Zerain), Olagi (Alzaga), Petritegi (Astigarraga), Satxota (Aia), Tximista (Ordizia), Urbitarte (Ataun), Urdaira (Usurbil) y Zabala (Aduna).

TAGSnueva.edicion.sagardo.eguna

Deja tu comentario

PUBLICIDAD

NOTICIAS RELACIONADAS

San Bartolomé y | La feria más | 8.000 euros por el | Ganado, frutas y

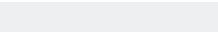
LO MÁS

TOP

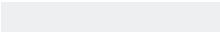
VISTO	COMENTADO	COMPARTIDO
1	Encuentran en Etxalar al menor desaparecido en Hondarribia	
2	La reina 'española' del porno femenino	
3	Juego de Tronos: los requisitos del casting en Cáceres que se pueden repetir en Zumaia	
4	«El verano está liquidado en Euskadi»	
5	El calor deja paso hoy a fuertes lluvias	
6	Se inicia el derribo de otra villa en Ondarreta	
7	El enfado de María Casado	
8	Los bancos empiezan a cobrar por el dinero de los donéites	

PUBLICIDAD

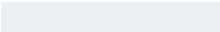
Otegi Enea, de actualidad



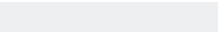
importante del año



mejor queso Idiazabal



hortalizas y gallinas, los otros concursos



PUBLICIDAD



PUBLICIDAD

EL DIARIO VASCO

vocento

DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018.Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com

Copyright © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

ABC.es
ABCdeSevilla
Hoy Digital
El Correo
La Rioja.com

El Norte de Castilla
DiarioVasco.com
Elcomercio.es
Ideal digital
SUR.es

Las Provincias
El Diario Montañés
La Voz Digital
Laverdad.es
Leonoticias.com

Clasificados
Infoempleo
Formación

Finanzas
Autocasión
11870.com

Mujerhoy
Pisos.com
FS Gamer