

STYLEWE
FREE
SHIPPING



Shop Now

Habla Inglés en 3 Meses.

Sin Tareas en Casa y sin Gramática. Fácil! Así como Aprendiste Español. Ir a inglessinbarreras.info

Convert Videos Free - VideoDownloadConverter™

Download & Convert Videos To Any Format Free With App - Start Today! Ir a free.videodownloadconverter.com/

Start Download

Search Videos W/ HowToSimplified On How To Do It Yourself - Free! Ir a howtosimplified.com



noticias de Gipuzkoa

Martes, 24 de enero de 2017

introducir texto a buscar

BUSCAR

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

hemeroteca

Euskadi España Deusto

imprimir tamaño

Inicio > Sociedad

SOCIEDAD

Una nueva sidra con Denominación de Origen

El chef vizcaino Eneko Atxa abre la temporada del txotx

PAOLA FERNÁNDEZ - Jueves, 12 de Enero de 2017 - Actualizado a las 06:08h

0 votos | 1 comentario



tweet



Me gusta



Compartir



DONOSTIA - El cocinero vizcaíno Eneko Atxa fue el encargado de inaugurar ayer la temporada del txotx de 2017, con la apertura de una kupela que, por primera vez, contaba con sidra de Denominación de Origen. Este año se han elaborado alrededor de 12,5 millones de litros de sidra, de los que aproximadamente el 40% ha sido con manzana autóctona. Como novedad, un total de 35 sidrerías que han empleado únicamente manzana cosechada en Euskadi lanzarán esta primavera las primeras botellas con Denominación de Origen.

En cuanto el invitado entonó el "Gure sagardo berria!", los asistentes al acto celebrado, en esta ocasión, en la sidrería Zapiain de Astigarraga,

Vista:

Más texto

Más visual



Guía
Inmobiliaria

Estás a un click de tu nuevo hogar

ÚLTIMA HORA

11:46 Otalaratik Olarterako eskaileretako murala prest dago

11:44 Emakumearen Eguneko egitaraua antolatze biler

11:44 Jasone Osoro izango da Irakurketa Klubean otsailaren 13an

11:43 Euskaltegiak bigarren matrikulaldia zabaldu du otsailaren 2a arte

podieron degustar este nuevo caldo de “más color” que en años anteriores debido a las “características tánicas” de la cosecha y “de mucho cuerpo” que da “buena sequedad en la boca”.

El portavoz de los sidreros de Sagardoaren Lurraldea, Jose Ángel Goñi, destacó que esta temporada se podrán tomar sidras naturales “muy aromáticas”, con olores que van desde los cítricos hasta llegar a fruta madura, “dependiendo de las mezclas varietales de cada sidrería”. “En general se trata de una sidra muy afrutada” que tiene un “comportamiento en vaso muy fino” y presenta una “txinparta extraordinaria”, apuntó Goñi. Además, resumió la cosecha de 2016 diciendo que es “fácil de beber”.

En cuanto a la cosecha de la manzana, el portavoz de los sidreros señaló que la maduración “se ha retrasado respecto al año pasado”, alcanzando el punto de maduración a finales de septiembre y a comienzos de octubre. En este sentido, explicó que las diferencias de maduración han sido importantes entre las variedades y plantaciones, por lo que la producción “ha sido irregular”.

HONOR Y RESPONSABILIDAD Eneko Atxa destacó que es un “verdadero honor” ser el protagonista de esta 24 edición del txotx, pero sobre todo se mostró “agradecido” a los productores que le dieron “su voz”. Así, quiso resaltar “el lado más emocional” del sector, porque “en cada vaso y en cada sorbo hay historias personales que son muy difíciles, que no siempre son tan románticas, y eso hay que valorarlo”.

Antes de acudir al acto en Zapiain, Atxa plantó un manzano en los terrenos de Sagardoetxea, escena que se está convirtiendo también en una tradición. Tras la plantación del árbol, los bertsolaris Amets Arzallus y Jon Maia le dedicaron unos bertsos al protagonista del acto. Después, se dirigió hasta Zapiain, en donde se bailó la sagar dantza y los sidreros invitaron a Atxa a formar parte de la soka dantza para abrir la kupela.

La fiesta continuó por la tarde en el Palacio de Murgia con el Txotx Berri Popular 2017 de Astigarraga. Se realizó un taller de tortilla de bacalao, además de una degustación de pintxos y sidra. Finalmente, hacia las 20.30 horas se procedió a la apertura del txotx popular.

FUENTE DE TURISMO Al acto en Zapiain también acudieron diferentes representantes de las instituciones vascas, entre ellos, el consejero de Turismo, Alfredo Retortillo, quien destacó el importante reclamo turístico que supone el sector sidrero para esta comarca. Apuntó que la relevancia de este tipo de turismo es “tan especial” que “convierte al visitante, venga de donde venga, en un miembro más de la sidrería”.

Por su parte, el diputado de Turismo de Gipuzkoa, Denis Itxaso, anunció que el txotx se presentará en la feria Fitur en Madrid. Además, apuntó que en el turismo es “imprescindible ser diferentes” y “nuestra cultura gastronómica y nuestro producto, lo es”. Por ello, “todo aquello que te haga especial, hay que convertirlo en destino turístico”. Así, insistió en la necesidad de que todo el volumen de visitantes que acudan al territorio sea “equilibrado”.

LOS DATOS

12,5

La cosecha de 2016 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 12,5 millones de litros de sidra.

40 %

Durante este pasado año, alrededor del 40% de la producción de sidra se ha elaborado con manzana autóctona, que es la que ha dado la Denominación de Origen a algunas de las kupelas que se podrán encontrar en las sidrerías este 2017.



11:42 *Saharako janaria paletetan jartzeko pertsonak behar dira*

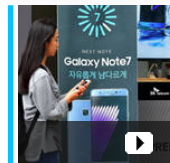
LO + LEÍDO LO + VOTADO LO + COMENTADO

1. El caso “Juan Kruz Mendizabal”
2. Asaltan y ponen patas arriba el despacho de la alcaldesa de Arrasate
3. Camino de la leyenda
4. “El equipo está convencidísimo para la vuelta”
5. El renacer de Muniain
6. Pardo viaja hoy a Sevilla
7. Las lesiones golpean a Barcelona y Real Madrid
8. Anticapitalistas vascos presentan su alternativa
9. Adiós a Bimba Bosé, la ‘niña’ con voz propia dentro del clan
10. Condena unánime contra la pancarta mostrada en el Sadar

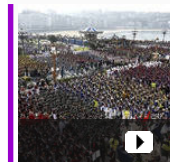
VIDEOS FOTOS GALERÍAS



Frank Cuesta: “Ya no tengo licencia para rescatar animales”



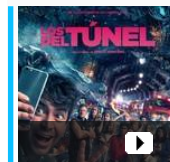
Samsung dice que defectos en las baterías provocaron los incendios del Galaxy Note 7



Al calor de los tambores y barriles



“Figuras ocultas”, las mujeres que impulsaron la NASA



“Los del túnel”, una comedia sobre amistad y catástrofes



tweet



Me gusta



Compartir



0

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.

Los comentarios en esta conversación están cerrados.

1 Comentario [noticiasdegipuzkoa](#)

Recomendar

Compartir

Ordenar p



Mikelats · hace 12 días

Vaya, vaya... Ahora invitamos a delincuentes ambientales convictos a protagonizar eve damos jabón.

A Atxa lo tenía que haber desplumado la Diputación de Bizkaia repetidas veces, una p que ha traficado en su(s) restaurante(s).

^ | v · [Compartir](#) ›

Suscríbete

Añade Disqus a tu sitio web

[Privacidad](#)

[Publicidad](#) | [Promociones](#) | [Distribución](#) | [Trabajos de impresión](#) | [Suscríbete](#)

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

© Diario de Noticias-Edición Digital | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Contacto](#) | [Mapa web](#)

Avda. Tolosa 23 20018 Donostia · Tel 943 319 200 Fax Administración 943 223 900 Fax Redacción 943 223 902

▪ Suscripción por RSS
▪ [Boletín](#)
▪ Auditada por OJD