

PUBLICIDAD

GIPUZKOA

GIPUZKOA > BURUNTZALDEA > ANDOAIN | HERNANI | LASARTE-ORIA

PUBLICIDAD

Cuatro sidrerías locales en la iniciativa 'Un mar de sidra'

Sagardotegis de distintos puntos se unen a Albaola para unir una visita a la construcción del ballenero con una comida con txotx

JUAN F. MANJARRÉS **ASTIGARRAGA**

@DVASTIGARRAGAGMAIL.COM

4 marzo 2017
08:46

La temporada de txotx ha empezado y la Ruta de la Sidra Vasca y Albaola proponen un plan 'perfectxtotx': visitar Albaola y comer en una sidrería a un precio especial.

La Asociación de Sidrerías de Gipuzkoa y Albaola, la Factoría Marítima Vasca de Pasaia, pusieron en marcha el año pasado un nuevo paquete turístico para conocer

visita a Albaola y menú de sidrería. Este año quieren continuar dando a conocer este pack y los responsables de las sidrerías que participan en este paquete han sido los primeros en realizar la experiencia visitando en grupo y muy de cerca la construcción del San Juan. Todos ellos, junto a Xabier Agote, han realizado un txotx en la cubierta que almacenará la sidra en el ballenero San Juan. Dentro de este proyecto están trabajando cuatro sidrerías de la localidad: Rezola, Petritegi, Lizeaga y Astarbe.

Las dos asociaciones se han unido una vez más para continuar con su labor de difusión de la cultura y la tradición vasca, la historia de la industria del siglo XVI que está estrechamente ligada a la sidra y el mar. Para ello, han decido unir dos ingredientes atractivos, como son la cultura a través de la visita a Albaola y la gastronomía mediante la degustación de un menú tradicional de sidrería.

Sidrereros degustan la bebida de la manzana en la cubierta del ballenero.

Utilizamos "cookies" propias y de terceros para elaborar información estadística y mostrarle publicidad, contenidos y servicios personalizados a través del análisis de su navegación. Si continúa navegando acepta su uso. Más información y cambio de configuración. **ACEPTAR**

PUBLICIDAD

Oferplan
EL DIARIO VASCO COM

67%

La sidra fue la bebida de los balleneros vascos. La unión de estos dos agentes obedece también a motivos históricos. En el siglo XVI miles de marineros vascos partían cada año a Terranova para las pesquerías de ballenas y bacalao en barcos como el San Juan. Debían llevar bebida para nueve meses, y el agua se estropeaba en los barriles; por lo tanto, su bebida principal era la sidra, de la cual se dice que llevaban tres litros por tripulante y día. El suministro de aquellos barcos hacía necesario producir enormes cantidades de sidra, millones de litros, que se producían de modo industrial en todos los territorios costeros vascos. Debido a ello, la sidra llegó a ser la principal cosecha de nuestra tierra.

La temporada de txotx del 2017 la comienzan dando un nuevo impulso al paquete Albaola + Sidrería con el objetivo de dar la oportunidad a todos los amantes del txotx y a los nuevos descubridores de nuestro territorio, una experiencia completa que une costa y sidra, cultura y gastronomía, historia marítima y sidrerías. Son once las sidrerías que se han unido a esta iniciativa con motivo de dar a conocer la importancia de esta bebida natural dentro de la cultura marítima vasca, y están ubicadas en diferentes territorios de Gipuzkoa. Además de en la temporada del txotx, el pack se podrá disfrutar durante todo el año ya que la mayoría de estas sidrerías abren durante todo el año.

TAGScuatro,sidrerias,locales,iniciativa,sidra



Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Deja tu comentario

PUBLICIDAD

[Abre ahora tu Depósito NARANJA a 2 meses al 1,50%TAE de ING DIRECT](#)

NOTICIAS RELACIONADAS

Eguzki califica de «insuficiente» la valoración política sobre reciclaje

Se lo pasaron en grande disfrazados

Los concursos de disfraces cerraron el Carnaval

La comparsa del Carnaval Vasco de Astigar animó calles y rincones

PUBLICIDAD

Entradas RETAbet.es GBC-Unión financiera baloncesto

Oferplan y GBC

15€

5€

Llévatelo

LO MÁS

★ TOP50

VISTO	COMENTADO	COMPARTIDO
1	Puesta en valor de Santiagomendi	
2	Cuatro sidrerías locales en la iniciativa 'Un mar de sidra'	
3	Domingo de Carnaval	
4	Elkarbizi pone en marcha su actividad de 2017 con un curso en Astigarraga	
5	Absuelto un andoaindarra de un delito de agresión sexual por el que pedían 13 años de cárcel	
6	Las comparsas dedican la jornada a las fiestas populares y espectáculos	
7	Previa con un proceso participativo	

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

EL DIARIO VASCO

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

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

vocento

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

Finanzas

Mujerhoy

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.

prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

Infoempleo
Formación
Ofierplan

Autocasión
XLsemanal
Código Único

Pisos.com
FS Gamer
Guapabox

[CONTACTAR](#) | [AVISO LEGAL](#) | [CONDICIONES DE USO](#) | [POLÍTICA DE PRIVACIDAD](#) | [POLÍTICA DE COOKIES](#) | [MAPA WEB](#) | [PUBLICIDAD](#) | [MASTER EL CORREO](#)