

# 2017's Top Cell Phones

These Cell  
Phones  
Are The  
Cream Of  
The Crop.  
Do You  
Qualify For  
An  
Upgrade?

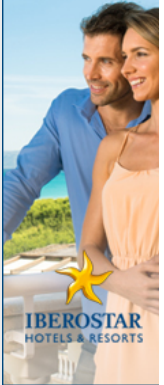
Voteitup.com



Colecciona  
experiencias  
únicas

CÓDIGO PROMOCIONAL  
**4ADULTS**

Reserva ya >



IBEROSTAR  
HOTELS & RESORTS

## OCIO Y TIEMPO LIBRE

Descubre los mejores planes para este verano

des-  
kontalia  
VER +

# noticias de Gipuzkoa

Lunes, 4 de septiembre de 2017

introducir texto a buscar

BUSCAR

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

hemeroteca RSS Twitter Facebook

Donostia Bidasoa-Txingudi Oarsoaldea Buruntzaldea Tolosaldea Goierri Urola Garaia Urola Erdia Urola Kosta  
Debagoiena Debabarrena

imprimir tamaño

Inicio > Bertan > Donostia

## Botella y media por barba

EL SAGARDO EGUNA DE DONOSTIA REÚNE A 5.000 PERSONAS Y REALIZA 8.000 DESCORCHES, UN BUEN APERITIVO PARA LA NUEVA TEMPORADA, QUE ASPIRA A SUPERAR LOS 700.000 VISITANTES EN LAS SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

UN REPORTAJE DE MIKEL MUJICA. - Domingo, 3 de Septiembre de 2017 - Actualizado a las 06:11h

votos | icomenta!



tweet



Me gusta 0

Compartir

### ÚLTIMA HORA

- 06:11 *Angelina confiesa que no halla "nada bueno" en la soltería*
- 06:11 *'vuelta al cole' con bastante producción en la nevera*
- 06:11 *Judi Dench y Helen Mirren deslumbran en la Mostra*
- 06:11 *El concierto taquillero*



Los arcos de la plaza de la Constitución de Donostia no cobran peaje, a diferencia de los que hoy se instalarán en el puerto de Etzegarate para hacer caja a partir de enero. Y además reparten sidra sin coger la matrícula del solicitante. A botella y media por barba salieron las 5.000 personas que se acercaron a la Parte Vieja ayer al mediodía para contribuir con apetito y humor a uno de los actos principales de las Euskal Jaiak de Donostia, el Sagardo Eguna. Dieron buena cuenta de 8.000 botellas de 34 elaboradores diferentes y comprobaron el fundamento de la cosecha de 2016, que llevó a las sidrerías de Gipuzkoa a unas 700.000 personas el último año. El objetivo para la próxima campaña es superar esta cifra.

Los productores están ya trabajando para la siguiente temporada y se han comenzado a recoger las primeras manzanas con las que se hará la sidra de 2017. Dicen que esta cosecha trae fruto en abundancia, a diferencia de la del año pasado, lo que es una buena noticia para la nueva denominación de origen Euskal Sagardoa, elaborada al 100% con manzana autóctona y con distintivo de calidad.

En 2016 se elaboraron 1.320.000 de sidra con este distintivo en todo Euskal Herria, principalmente en Gipuzkoa. Uno de los actos del Sagardo Eguna de ayer consistió, precisamente, en una cata de sidras con denominación de origen Euskal Sagardoa y también de sidras especiales de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa. En dicha cata se presentó, tanto la nueva denominación de origen, como la diversificación de producto que realizan estas sidrerías. De hecho, entre los 40 asociados elaboran un total de 75 productos diferentes como sidras espumosas, mosto natural, crianzas, especiales y con denominación de origen Euskal Sagardoa, entre otros.

La 32ª edición del Sagardo Eguna de Donostia duró tres horas, desde las once de la mañana hasta las dos del mediodía, y entre medias los sidreros y asistentes realizaron un brindis oficial en homenaje a Joxe Miguel Bereziartua, de la sidrería Bereziartua de Astigarraga. La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa le reconoció "toda una vida dedicada a la sidra". Joxe Miguel Bereziartua y su esposa, Eva Aranburu, recibieron de mano de sus hijos y del presidente de la asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, el pin de la asociación y un ramo de flores.

Entre los invitados al acto, destacó la presencia de la consejera de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia; de su viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz; el alcalde de Donostia, Eneko Goia; y el director de Desarrollo Rural de la Diputación de Gipuzkoa, Xabier Arruti; a la vez que otros alcaldes y representantes municipales de localidades con tradición sidrera.

**AUMENTA LA DEMANDA DE COMIDAS** Según indicaron los organizadores, el sector de la sidra sigue trabajando fuera de la temporada del txotx con el consumo de la sidra en botella y afrontando nuevos retos. Destacaron que aumenta la demanda de las comidas los sábados al mediodía, junto con el consumo de nuevos productos y servicios como son las visitas guiadas, degustaciones y otros paquetes

Vista:

[Más texto](#)

[Más visual](#)

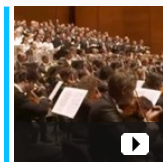


LO + LEÍDO LO + VOTADO LO + COMENTADO

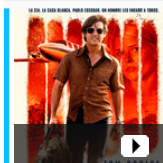
1. X.prieto
2. Tres maratones a la vista
3. Espectáculo histórico en la Concha
4. La plantilla de los 9 cambios
5. Gipuzkoa ya tiene puerta de entrada
6. Alaska y Mario Vaquerizo salvan la casa de Bibiana Fernández
7. España se queda sin Villa
8. El mejor queso de Gipuzkoa estaba en casa
9. Expertos internacionales para una "nueva gobernanza" en Gipuzkoa
10. "Si Euskadi pagara sus pensiones, tendría que hacer reformas similares a las del Estado"



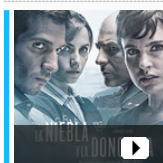
VIDEOS FOTOS GALERÍAS



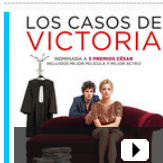
La 78 Quincena Musical finaliza con un incremento del 21% en la recaudación en taquilla



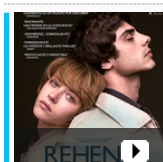
Tom Cruise, de piloto a narco en "Barry Seal: El traficante"



"La niebla y la doncella", intriga sobre un caso cerrado en falso



"Los casos de Victoria", humor y leyes a la francesa




"Rehenes" o cómo huir de la Unión Soviética en los años 80



desarrollados con los agentes turísticos de la zona.

El 80% del público proviene de Euskadi y entre los extranjeros, la nacionalidad que más acude es la francesa, aunque se ha registrado un aumento significativo de público de EEUU, Australia y Japón fuera de la temporada de txotx, especialmente en verano, lo que refrenda la apuesta de los sidreros de abrir todo el año.

## SINDICATO ENBA

🗳️ votos | [icomenta!](#)   [tweet](#)  Me gusta 0 [Compartir](#)

---

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.

Lo sentimos, el navegador que estás usando no está soportado actualmente. Disqus soporta de las siguientes navegadores:


- [Firefox](#)
- [Chrome](#)
- [Internet Explorer 11+](#)
- [Safari](#)

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

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