

3 Foods to Keep Out

Cut a bit of belly bloat each day, by avoiding these 3 foods

nucific.com



Romance Tale
THIS IS NOT A TYPICAL DATING SITE
Just send a message and start dating

- NO FAKE PROFILES
- NO CREDIT CARD REQUIRED
- GIRL WILL MAKE FIRST MOVE

[VIEW PROFILES](#)



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   

[Donostia](#) | [Bidassoa-Txingudi](#) | [Oarsoaldea](#) | [Buruntzaldea](#) | [Tolosaldea](#) | [Goierri](#) | [Urola Garaia](#) | [Urola Erdia](#) | [Urola Kosta](#)
[Debagoiena](#) | [Debabarrena](#)

imprimir  tamaño 

[Inicio](#) > [Bertan](#) > [Donostia](#)

SAGARDO EGUNA

Más de 5.000 personas degustan 8.000 botellas de sidra

EFE - Sábado, 2 de Septiembre de 2017 - Actualizado a las 14:53h

 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*



(Javi Colmenero)

DONOSTIA. Más de 5.000 personas han participado hoy en el XXXII Sagardo Eguna que se ha celebrado esta mañana en Donostia y durante el que se han descorchado 8.000 botellas de esta bebida, según ha informado la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa.

Los participantes en esta fiesta, desarrollada en la Plaza de la Constitución de la capital guipuzcoana, han degustado diferentes sidras de la cosecha de 2016 y han probado el primer mosto recién elaborado con las manzanas recogidas en 2017.

El evento ha reunido a 34 sidrerías de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, que han ofrecido sus caldos a los asistentes en los distintos puestos emplazados en los soportales de la céntrica plaza de la Parte Vieja donostiarra, acompañados por una variedad de "pintxos" de chorizo, tortilla de bacalao y queso.

En un ambiente festivo, amenizado por distintos "trikitaris" los asistentes han podido presenciar el proceso de prensado de la manzana, además de conocer de cerca el trabajo y la cultura de la sidra mediante talleres para pequeños y mayores.

Esta edición, como novedad, ha contado también con la participación de puestos relativos a la fruta y a la manzana que han exhibido distintas variedades de este producto, así como diferentes tipos de injertos.

Durante el acto, se ha celebrado también un homenaje al sidrero Joxe Miguel Bereziartua y a su mujer Eva Aranburu con un brindis en su honor, tras el que han recibido, de la mano de sus hijos y el presidente de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, un obsequio y un ramo de flores.

Posteriormente ha tenido lugar la cata de la nueva Denominación de Origen Euskal Sagardoa y de las sidras especiales de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa.

Vista:

Más texto

Más visual



06:11 El concepto taquillero

06:11 Todo un mundo danza en Tabakalera

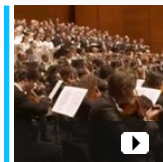
LO + LEÍDO LO + VOTADO LO + COMENTADO

1. Tres maratones a la vista
2. X.prieto
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. "Si Euskadi pagara sus pensiones, tendría que hacer reformas similares a las del Estado"
10. Expertos internacionales para una "nueva gobernanza" en Gipuzkoa

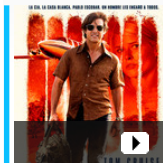
AUTONOR

Paseo de Ubarburu, 30
Pol. 27 Martutene
T: 943 451 518

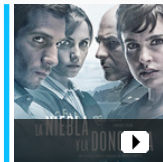
VIDEOS FOTOS GALERÍAS



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

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 los siguientes navegadores:

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

The logo for AUTONOR is displayed in a stylized, blue, 3D font with a metallic sheen and a reflection effect below the letters. It is set against a white background within a blue-bordered box.


Paseo de Ubarburu, 30
Pol. 27 Martutene
T: 943 451 518

[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](#)