

## KULTURA-CULTURA / SIDRA-SAGARDOA

## Sidra y mar, tradicionalmente unidos.

LEIRE - 21/03/2013 · 17:07

Sin comentarios



Los bertsolaris **Aitor Mendiluze** y **Jexux Mari Irazu** se reunieron ayer en la **sidrería Lizeaga** de Astigarraga, para ofrecer un recital de bertsos sobre la **sidra y el mar**. Y es que ambos elementos han estado tradicionalmente unidos.

En el siglo XVI, en esta época del año, desde finales de marzo hasta principios de abril, comenzaba el trajín en el puerto de Pasaia, ya que era la época en la que se preparaban los barcos que zarparían en abril hacia Terranova. Decenas de barcos de Gipuzkoa e Iparralde necesitaban llenar sus barcos con alimentos, bebidas y utensilios de trabajo, para el largo viaje hacia

Terranova que duraría alrededor de 8 meses. La sidra

era para nuestros marineros un alimento y bebida indispensable. Calculaban un promedio de consumo de 2 litros por día y por persona. Así que esta época del año era el período de comercialización de la sidra en el siglo XVI, en el que el trajín mercantil desde los caseríos hasta los puertos era inmenso.

Hoy en día, el período de comercialización de la sidra es parecido, aunque algo más extenso (desde enero hasta abril), pero la forma ha cambiado un poco. Estamos en la época del txotx en las sidrerías, por lo que se nos ofrece una oportunidad espléndida de probar la sidra del año, y así, poder elegir qué sidra nos gusta más para poder seguir bebiéndola en botella durante todo el año.

**Tags:** Aitor Mendiluze, itsasoa, Jexux Mari Irazu, Lizeaga, mar, sagardoa, Sidra, Terranova

*Anterior post*

Sagardoetxea y las sidrerías Bereziartua, Petritegi y Zelaia obtienen el certificado SICTED.  
Sagardoetxea y las sidrerías Bereziartua, Petritegi y Zelaia obtienen el certificado SICTED.  
Sagardoetxeak eta Bereziartua, Petritegi eta Zelaia sagardotegiek SICTED ziurtagiria eskuratu dute.  
Sagardoetxea y las sidrerías Bereziartua, Petritegi y Zelaia obtienen el certificado SICTED.

*Siguiente post*

Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.Sagardoaren munduko bitxikeriak: lizar adarra, kalitate oneko sagardoaren erakusle.

## Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*


Web



## Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga  
t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575  
[info@sagardoarenlurraldea.com](mailto:info@sagardoarenlurraldea.com)  
[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com)

[RSS Feed](#)  
[Twitter](#)  
[Facebook](#)

## Categorías

[Azokak-Ferías](#)  
[Besteak-Otros](#)  
[Ekitaldiak-Eventos](#)  
[Esperientziak-Experiencias](#)  
[Formazioa-Formación](#)  
[Gastronomia-Gastronomía](#)  
[Kultura-Cultura](#)  
[Lehiaketak-Concursos](#)  
[Museos-Museoak](#)  
[Sagarra-Manzana](#)  
[Sagastia-Manzanal](#)  
[Sidra-Sagardoa](#)  
[Sidrerías-Sagardotegiak](#)  
[Sin categoría](#)  
[Turismoa-Turismo](#)

## Post Recientes



11 de Mayo, Probaketa en la sidrería Bereziartua.



Música para animar el municipio en un ambiente de lo más primaveral.



Unas 6.000 personas visitaron el territorio de la sidra en Semana Santa.



El Museo de la Sidra Vasca y el entorno natural de Santiagomendi, próximos destinos de la iniciativa "La Biodiversidad de Euskadi".



IV Sagar Martxa en Hernani el domingo.