



7caníbales.com

Revista gastronómica digital

Con la colaboración de:



Síguenos en:



- [Inicio](#)
- [Opinión](#)
 - [Actualidad](#)
- [Snacks](#)
- [De narices](#)
- [On the Rocks](#)
- [Receta Express](#)
- [BiblioCanibal](#)
- [La Entrevista](#)
- [Chefs Influyentes](#)

- [Nosotros](#)
 - [Filosofía](#)
 - [Equipo](#)
 - [Caníbales](#)
 - [De Narices](#)
 - [Receta express](#)
 - [Contacto](#)
- [Patrocinios](#)
 - [Contratación](#)
 - [Patrocinadores](#)

[imple 150 años - / - Ferrán Adriá y el IESE presentan la imagen corporativa de elBullifoundation - / - El restaurante Windsor se renuev](#)

Snacks

Redacción

10/5/2013

~~Astigarraga invita a conocer el guisante lágrima~~

La ciudad guipuzcoana enseñará al público asistente el cultivo y la tradición familiar que rondan entorno a esta legumbre

Astigarraga acogerá durante los próximos días 15, 16 y 17 de mayo la segunda edición de las Jornadas del Guisante en las que se invitarán al público asistente a participar en diversas actividades gastronómicas entorno a esta legumbre. La investigadora Urkiri Salaberria y Charo Zapiain del restaurante [Roxario](#) organizan por segundo año consecutivo este evento donde se quiere dar a conocer el guisante lágrima, típico de la zona guipuzcoana.



Los guisantes lágrima serán los protagonistas.

El miércoles, jueves y viernes por la tarde se podrán visitar las huertas que se han acondicionado en los terrenos del [Palacio de Murgia](#). La Casa de Cultura de esta ciudad reunirá el jueves a diferentes personalidades expertas en un debate sobre las semillas y flores de este fruto, que acabará con una ruta por los bares de la localidad con el guisante como protagonista. Para el sábado 18 está programada una visita a las huertas de Astigarraga que incluye recolecta y desgranado de guisantes. Para acabar con la fiesta, el domingo la Plaza de los Fueros acogerá una feria de productos autóctonos y degustación de guisantes lágrima incluida.

Charo Zapiain, una de las organizadoras de estas jornadas y propietaria de [Roxario](#), posee su propio cultivo de guisantes, que sirve junto a otros platos típicos de la gastronomía guipuzcoana en su establecimiento. “En el cultivo está involucrado todo el pueblo. Las huertas son familiares y viene de un tema tradicional precolombino” explica Zapiain a la redacción de [7 Canibales](#) en referencia al origen de las jornadas que se celebrarán en Astigarraga. “Hemos hecho muchos ensayos con más de 25 variedades de guisantes y hemos llegado a la conclusión de que nuestros ancestros ya lo hacían bien” aclara sobre la investigación realizada por Urkiri Salaberria. “A nosotros nos gusta llamarlo guisante ‘joven’, parece que así se entiende mejor que es el guisante recién nacido” aclara la restauradora sobre estas legumbres que nacen en la zona costera del País Vasco.

Artículos relacionados:

- [Premios Más Gastronomía 2011](#) Redacción | 24/5/2011
- [Crema veraniega](#) Jordi Parra | 29/8/2008



- [Tudela seduce a Barcelona con sus mejores verduras—Redacción](#) Redacción | 26/3/2010

Compartir: 9 [Facebook](#) [Email](#)

No hay etiquetas para esta entrada.

Publicado el Viernes, 10 mayo, 2013 at 12:49 pm bajo la categoría [Snacks](#) . Puedes seguir todos los comentarios a través de: [RSS-2.0](#) feed. [Deja un comentario](#), o [trackback](#) desde tu site.

Deja tu comentario

Nombre (requerido)

Mail (no será mostrado) (requerido)

Website