



7 sidras vascas artesanas seleccionadas entre las 100 mejores del mundo

📅 Oct 4, 2018 🌐 Sidra, Sidrerías 💬 0 Comentarios



Siete sidras producidas artesanalmente en el País Vasco han sido seleccionadas por la periodista y escritora británica Susanna Forbes en su libro **“The Cider Insider. The essential guide to 100 craft ciders to drink now”**. El libro fue presentado en Astigarraga en el marco del I Encuentro de Cultura y Turismo de la Sidra organizado por Sagardoaren Lurralde, y durante el mismo se pudieron degustar algunas de las sidras mencionadas en el libro.

Susanna Forbes es periodista y escritora especializada en vino, cerveza y sidra. Originaria de Herefordshire, el condado con mayor tradición de toda Inglaterra en lo que a sidra se refiere, recientemente ha puesto en marcha una pequeña sidrería artesanal llamada Little Pomona. Pero su pasión por la sidra va más allá. Acaba de publicar un extenso libro en el que recomienda 100 sidras artesanas de Inglaterra, Gales, Bretaña, Normandía, Alemania, Italia, Australia, Canadá, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Asturias, Galicia y el País Vasco, entre otros lugares.

Entre las sidras destacadas en el libro constan **7 sidras del País Vasco**. Se trata, en concreto, de Gorenak Sagardoa 2017 de Zelaia (Hernani), Euskal Sagardoa Premium 2017 de Zapiain (Astigarraga), Euskal Sagardoa de Isastegi 2017 (Tolosa), Gorenak Sagardoa 2017 de Gartziategi (Astigarraga), Gorenak Sagardoa 2017 de Gaztañaga

(Andoain), **Euskal Sagardoa 2017 de Bereziartua** (Astigarraga) y **Txalaparta 2016 de Bordatto** (Jatsu-Garazi, Baja Navarra).

A lo largo de su investigación, que le ha llevado cerca de 6 años, Forbes ha recorrido los principales territorios productores de sidra de todo el mundo. En Marzo de 2018 su investigación le llevó al País Vasco, donde pudo recorrer algunas de las sidrerías más representativas de la mano del también periodista **Haritz Rodríguez**, responsable de relaciones internacionales de Sagardoaren Lurralde.

Forbes, quien para entonces ya contaba con referencias sobre la sagardoa, tuvo ocasión de visitar varias sidrerías y degustar la sagardoa, además de sumergirse en la cultura de la sidra vasca y disfrutar del rito del txotx, pues su visita se produjo en plena temporada. Como resultado de su visita, además de destacar las 7 sidras vascas anteriormente mencionadas, Forbes ha incluido en el libro una extensa referencia la cultura de la sidra en el País Vasco, sus características y **Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca en Astigarraga**.

RED INTERNACIONAL DE CULTURA Y TURISMO DE LA SIDRA

La presentación del libro "The Cider Insider" se llevó a cabo en la sidrería Iretza de Astigarraga, en el marco del **I Encuentro Internacional de Cultura y Turismo de la Sidra** que se celebró desde el 28 al 30 de septiembre y en el que estuvieron presentes delegados de 10 destinos: Inglaterra, Gales, Alemania, Asturias, Galicia, Bretaña, Austria, Irlanda, Noruega y el País Vasco. Al acto asistieron también la alcaldesa de **Astigarraga** Zorione Etxezarraga, el director de **Basquetur** Harkaitz Millán y la directora de Turismo de la Diputación de **Gipuzkoa** Maite Cruzado.

Los asistentes a este encuentro acordaron poner en marcha una red internacional de cooperación para promover la cultura y el turismo de la sidra en el mundo. En los próximos meses desarrollarán una marca conjunta y una web que aglutinará información sobre todos los destinos participantes, y estudiarán oportunidades de financiación europea que permita consolidar el proyecto.

Además de las reuniones de trabajo realizadas en Orona Fundazioa de Hernani, los delegados internacionales pudieron disfrutar de una cena compuesta por productos locales y de temporada del País Vasco maridados con sidras internacionales en la **sidrería Iretza**, participaron en la **campana "Egin zotz" de Euskal Sagardoa** en los bares de Astigarraga, visitaron **Donostia** para degustar algunos pintxos acompañados con Euskal Sagardoa y visitaron las **sidrerías Zelaia y Alorrenea**, y los museos **Sagardoetxea** y **Albaola Faktoria**, donde descubrieron la estrecha relación entre este producto y los balleneros que viajaban en el siglo XVI a Terranova. Como colofón del encuentro, también asistieron al festival de la manzana **Sagar Uzta** que se celebró el día 30 en Astigarraga.

Búsqueda

Categorías

- Agenda
- Concursos
- Cultura
- Eventos
- Experiencias
- Exposiciones
- Ferias
- Formación
- Gastronomía
- Historia
- Manzana
- Manzanal
- Museos
- Prensa
- Publicaciones
- Recetas
- Sidra
- Sidrerías
- Sin categorizar
- Turismo

Archivos



VEN Y DESCUBRE

Kale Nagusia, 48
20115 Astigarraga
Gipuzkoa

Privacidad - Condiciones

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

Reservar tu plan

Experiencias a la carta

Rutas seleccionadas

Otras propuestas cerca de aquí

Cómo moverse

Donde dormir

Guías e información práctica

SIDRERÍAS

Reservar sidrería

Elige tu sidrería

Transporte a sidrerías

Consejos útiles para ir de sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea – el museo

Exposición y espacios

Tipos de visita

Cómo llegar y accesos

Tarifas y horarios

Reservar visitas

Visita virtual

Centro de documentación

SAGARDO FORUM

Información general

Fotografías

Ponencias

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

Boletín

Suscripción newsletter

Social media



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



© 2019 Consorcio público privado Sagardun

INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#) [PROYECTOS](#) [ALIANZAS](#) [PERFIL DEL CONTRATANTE](#)