

Al- Salmorejo, Territorio Gastronómico. Periódico digital con información general desde todas las perspectivas del sector agroalimentario.

NOTICIAS ▾

REPORTAJES ▾

ENTREVISTAS ▾

EL RINCÓN DE ÁNGEL

COCINAMOS CON...

QUIENES SOMOS



## Vizcaya celebra su "txotx" con un caldo fresco y un punto amargo

Artículo

0 Comentarios

Ancho de línea + -

Tamaño fuente + -

Imprimir



Redaccion

24 enero 2014



f 4 | 🐦 1 | 📺 0 | 📺 0 | in 0

NOTICIAS ▾

REPORTAJES ▾

ENTREVISTAS ▾

EL RINCÓN DE ÁNGEL

COCINAMOS CON...

QUIENES SOMOS



El alpinista vizcaíno Alex Txikon ha abierto la temporada del "txotx" en Bizkaia al ser el primero en probar la

sidra vizcaína de esta temporada, de la que se han producido 150.000 litros de un caldo color "amarillo intenso, fresco, de fina espuma en el escanciado y un punto de amargor interesante".

José Antonio Zamalloa, presidente de la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia, ha descrito las características de la sidra de este año en el acto de apertura de la temporada, que se ha celebrado hoy en una sidrería de Amorebieta ubicada en un caserío de más de 400 años.

Junto a la diputada foral de Agricultura de Bizkaia, Irene Pardo, y el director de Innovación de Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, Peli Manterola, Zamalloa ha manifestado que los productores están "muy contentos" con la sidra de este año, a pesar de que el mal tiempo de mayo y junio perjudicó la floración y provocó la pérdida de algunas variedades tardías.

Los 150.000 litros de sidra de la última cosecha, una cantidad similar a la de 2013, han sido producidos gracias a las manzanas cultivadas en Bizkaia en 65 hectáreas de terreno, gestionadas por treinta productores.

Zamalloa ha asegurado que la Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia pretende que el consumidor conozca la calidad del producto y, al descorchar una botella, perciba el "esfuerzo artesano de quien lo elabora".

La diputada de Agricultura ha expresado el apoyo de su departamento a los elaboradores y productores de manzana y sidra natural de Bizkaia y ha asegurado que, en los últimos años, se ha trabajado "mucho" para mejorar la calidad de la manzana y se ha profesionalizado el sector.

Manterola también ha recalcado que en los últimos años se ha incrementado de forma considerable la calidad de las manzanas y la sidra y ha apostado por que productores, elaboradores e instituciones trabajen de forma unida para fomentar este mercado.

Al-Salmorejo

Me gusta

A 526 personas les gusta Al-Salmorejo.

trabajen de rorma unida para romentar este mercado.

Antes de abrir la “kupela” (barrica) para degustar el primer vaso de sidra vizcaíno de la temporada, Txikon ha dicho que esta experiencia representa para él “un honor y un placer”

El montañoero de Lemoa ha reivindicado la sidra vizcaína frente a la de otros territorios: “Parece que la guipuzcoana siempre nos come un poco la tostada”.

EFE

Artículo

0 Comentarios

f4

1

0

0

0

Esta página Web utiliza cookies. Si continúas navegando, consideramos que aceptas su uso. [Aceptar](#) [+ Información](#)



### Piden que España vote contra el maíz transgénico “1507”

Seis organizaciones han pedido al ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, que España vote en contra de la autorización del maíz transgénico 1507 en Europa, y [...]



### El Gobierno navarro trabajará con los municipios en el “Paisaje cultural del vino Rioja”



### Arranca la campaña de promoción del consumo de carne de conejo



### Jeunes Restaurateurs d'Europe celebrará en España su 40º aniversario

Plug-in social de Facebook

### Categorías

- Acuicultura
- Agricultura
- Alimentacion
- Almazaras
- Bodegas
- COCINAMOS CON...
- Cocineros
- De la historia
- De la Huerta
- Del buen comer
- Del campo
- Del futuro
- Del mar
- Dueños Almazaras
- El Rincón de Ángel
- Enología
- Enólogos y Sumilleres
- ENTREVISTAS

- Ganadería
- Ganaderías
- Gastronomía
- Hosteleros
- Investigadores
- Jefes de Sala
- Locales con solera
- Medio Ambiente
- NOTICIAS
- Nuevos restaurantes
- Pesca
- Pioneros
- Productos elaborados
- REPORTAJES
- Restaurantes
- Rutas gastronómicas
- Salud
- Sin categoría
- Tabernas

### Últimas Noticias

**Piden que España vote contra el maíz transgénico “1507”**  
[read more](#)

**El Gobierno navarro trabajará con los municipios en el “Paisaje cultural del vino Rioja”**  
[read more](#)

**Arranca la campaña de promoción del consumo de carne de conejo**  
[read more](#)

**Jeunes Restaurateurs d'Europe celebrará en España su 40º aniversario**  
[read more](#)

**La biomasa de peces mesopelágicos es diez veces superior a lo estimado**  
[read more](#)



[read more](#)

Al- Salmorejo, Territorio Gastronómico. Periódico digital con información general desde todas las perspectivas del sector agroalimentario.



## QUIENES SOMOS

[QUIENES SOMOS](#)

[COOKIES](#)

## AL-SALMOREJO.COM

Ponemos a su disposición las siguientes vías de comunicación.

[📞 603703010](#)

[✉ info@al-salmorejo.com](#)

© WWW.AL-SALMOREJO.COM. | TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS | PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTA WEB

