

SAGARRA-MANZANA

Cata comentada de diversas variedades de manzanas en el Restaurante Roxario.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 28/09/2011 · 8:20

Sin comentarios



Este pasado fin de semana el **restaurante Roxario** de **Astigarraga** fue testigo de una actividad especial, ya que organizada por la **Sagardoetxea**, se celebró allí una **cata de manzanas**.

El técnico de la Asociación Sagartzea, **Gabriel Durruty**, y el enólogo **Xabi Kamio** realizaron una **cata comentada** en la que participó un grupo de vecinos. Tras las explicaciones y la cata de las variedades de sagarra, los asistentes pudieron degustar diferentes productos elaborados con manzanas que ofrecieron hosteleros de Astigarraga.

Con la finalidad de conocer las características organolépticas de las manzanas autóctonas del País Vasco, sobre todo las de **Iparralde y Gipuzkoa**, los expertos Gabriel Durruty y Xabi Kamio realizaron la cata comentada de las manzanas, como la apez sagarra, gordin txuria y udare sagarra, entre otras. Uno de los expertos matizó que en la cata, «**lo básico es diferenciar el dulzor, amargor y acidez**».

Esta actividad se enmarcó dentro de las programadas para la celebración de la fiesta del **Sagar Uzta**, con la que se festeja el comienzo de las labores en los tolares de las sagardotegis, y en la que se ofertó una actividad culinaria basada en la manzana autóctona de la zona.

Fuente: El Diario Vasco.

Tags: astigarraga, cata de manzanas, Gabriel Durruty, Restaurante Roxario, Xabi Kamio

Anterior post

Muy buena acogida de la XI fiesta Sagar Uzta de Astigarraga. Astigarragako XI. Sagar Uzta jaiak harrera bikaina izan zuen.

Siguiente post

10ª edición de la Semana de la Sidra de Igartubeiti, del 3 al 14 de octubre Igartubeitiko Sagardo Astearen 10. edizioa urriaren 3tik 14ra bitartean

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
www.sagardoarenlurraldea.com

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

Buscar / Bilatu

Categorías

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

Post Recientes



25. aniversario de la sidrería Otsua-enea.



Día de la Sidra en Leitza los días 7 y 8 de junio.



Pasai Antxo celebrará el XX Sagardo Jaia el 1 de junio.



XII. Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Guipuzcoa.



Curiosidades del mundo de la sidra: María Josefa de Larramendi, una mujer rebelde en un mundo de hombres.

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en “Memoria del mundo rural” a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Sagardoaren Lurraldea en Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.

Xabier en Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.

Xabier en “Memoria del mundo rural” a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Goretti en CONCURSO DE FOTOS “Manzanos en flor” en Facebook.

Links



- El territorio de la sidra
- Qué hacer
- Comer en sidrería
- Qué visitar
- El museo
- Blog
- Quiénes somos



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

