



actualidad	(68)	festivales	(81)	noticias	(119)	restaurantes	(78)	tendencias gastronomicas	(77)
------------	------	------------	------	----------	-------	--------------	------	--------------------------	------

casadelibro.com

Hoy gastos de envío **GRATIS**

más info

www.casadelibro.com Anuncios Google

· [Anuncios Google](#) · [Arguiñano](#) · [Temporada](#) · [Sidrería](#) · [Kocina](#)

KARLOS ARGUIÑANO TEMPORADA 2011 DE LA SIDRA



El cocinero vasco [Karlos Arguiñano](#) será el encargado de abrir, el próximo día 12 en la localidad guipuzcoana de Astigarraga, el 'txotx' que da inicio a la temporada de sidra 2011 de Gipuzkoa, según ha informado el Museo de la Sidra Vasca Sagardoetxea en un comunicado.

La Sagardoetxea, ubicada en el citado [municipio](#), ha destacado que en 2010 la producción de los manzanales vascos ha sido mayor que el año anterior, aunque sin llegar a los niveles de la cosecha "histórica" del 2008, consiguiendo perder menos producción mediante los trabajos de prevención de [plagas](#).

Además, ha señalado que "el abundante sol y las [precipitaciones](#) moderadas han permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las [manzanas](#), obteniéndose unos caldos afrutados y equilibrados".

En cuanto al Sagardo Berriaren Eguna 2011, que cumple este año su decimoctava edición y que tendrá lugar el 12 de enero, ha apuntado que como es habitual se presentarán las [características](#) de la cosecha 2010. El acto, que tendrá lugar a partir de las 12.00 horas en sus instalaciones del Museo, en la Casa de Cultura de Astigarraga, estará presidido por el alcalde de esta localidad, Bixente Arrizabalaga.

Además, la apertura del 'txotx', que se celebrará en la sidrería Petritegi, estará protagonizada en esta ocasión por el cocinero Karlos Arguiñano que al anuncio de 'Gure Sagardo Berria' ('Nuestra nueva sidra'), abrirá la primera kupela de sidra.

Previamente en el manzano museístico de la Sagardoetxea, Arguiñano protagonizará, como es tradición, la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico como "muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza", han explicado desde Sagardoetxea.

En cuanto a la actividad de este Museo a lo largo de 2010, en total ha acogido la visita de más de 10.000 personas, lo

Pan, Dulces y Pasteles

30 recetas ¡Por sólo! 0,60€

Ahora el placer de la buena pastelería ¡está en sus manos!

Click aquí

INGRESA CON TU CORREO

recibi noticias por mail:

COMENTARIOS RECIENTES

SEC

LIBROS

RECET.

COC

- ANT
- FERI
- GAS
- JAIM
- MAL
- NAR

LO I



RECI "Doñ Lepé nuev que la pi May



Arra temj Arge que lune 11.3 reco

COC RECI El cc Moli Coci nos · [pre](#) bere



que supone un incremento del 10 por ciento con respecto al ejercicio anterior, repercutiendo esto en el aumento de la plantilla de [trabajadores](#) y en la adhesión de un nuevo socio, la sidrería Gaztañaga de Andoain.
Novedades de la temporada

Por otro lado, la Sagardoetxea ha anunciado que el próximo mes de febrero dará a conocer su nuevo Plan Estratégico y como novedades de la temporada del 'txotx' 2011 ha destacado la presentación de su centro de documentación Sagardoetxearen bilduma que ofrecerá libros, revistas y [fotografías](#) sobre la sidra.

También ha apuntado a la ampliación del abanico de recursos vinculados a las comidas o cenas temáticas en sidrerías, así como teatralizaciones, txalapartaris, trikitixa, deportes [rurales](#) y dantzaris.



Etiquetas: [españa](#), [Karlos Arguiñano](#)

0 comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Entrada más reciente

Página principal

Entradas antiguas

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

[Anonymous wrote...](#)
no sea tan...
[Continue >>](#)

[Anonymous wrote...](#)
Increible, debió de...
[Continue >>](#)

[Anonymous wrote...](#)
Wow this is a great...
[Continue >>](#)

[Anonymous wrote...](#)
Finally, an issue...
[Continue >>](#)

[Anonymous wrote...](#)
Il semble que vous...
[Continue >>](#)

[marcelo wrote...](#)
Narda!!!...
[Continue >>](#)

[El Tío wrote...](#)
En el Perú la...
[Continue >>](#)

[El Tío wrote...](#)
Bueno, Adriá cree...
[Continue >>](#)

[elisa wrote...](#)
¡No te pierdas el...
[Continue >>](#)

[Anonymous wrote...](#)
Hola, qué buena...
[Continue >>](#)

[MariDel wrote...](#)
Hola Narda, tengo...
[Continue >>](#)

[Brenda wrote...](#)
Hola gente me...
[Continue >>](#)

[mamatodoeldia.com](#)
[wrote...](#)
Gracias por subir...
[Continue >>](#)

[Fabián desde Uruguay](#)
[wrote...](#)
Las recetas de...
[Continue >>](#)

[Anonymous wrote...](#)
y si, narda también...
[Continue >>](#)

NAF

- Coci
- Coci Nard
- Coci Sem
- Coci Man
- Coci Grat
- Coci Lang
- Coci Veg
- Coci Corc
- Coci Bere
- Coci
- Coci
- Coci envt
- Coci
- Coci
- Coci
- En C
- Coci
- En L

FRA MAL

- Coci
- Coci Burr
- Coci envt
- Coci Zucc

ARCHIVO

ARCHIVO



[Comentarios, Sugerencias o Publicidad comunicarse a info\(arroba\)cocinerosurbanos.com](#)

CocinerosUrbanos.com Copyright © 2010. Todos los derechos reservados.

VISITAS MENSUALES

BLOGS AMIGOS