



Cambiar

Seguir a @dgastronomia

153K seguidores



Suscribirse GRATIS a diariodegastronomia.com



Martes, 3 de septiembre de 2013

Última actualización: 09:35:57 AM GMT

Titulares: Logroño prepara su concurso de cal...

Buscar

PORTADA RESTAURANTES TENDENCIAS MERCADO NUTRICIÓN POLÍTICA ENTREVISTAS VINOTECA TURISMO BLOGS MÁS NOTICIAS

Aprender a conocer la sidra en su territorio

MARTES, 03 DE SEPTIEMBRE DE 2013 11:53
DIARIODEGASTRONOMIA.COM



Cambiar

Twitter 4

Conocer de primera mano la metodología de **cata de la sidra** a través de sus diferentes fases, degustando sidra dulce, amarga, ácida y otras variedades, para finalmente poder compararlas con la sidra que habitualmente es comercializada, es el objetivo de la 'cata comentada' que ha organizado D'elikatz, el Centro de alimentación y gastronomía de la localidad guipuzcoana de Ordizia.



Egoitz Zapiain (Sidrería Zapiain, Astigarraga, Guipúzcoa), escanciando sidra

La iniciativa se encuadra dentro del programa de actos de las Euskal Jaiak 2013 —fiestas de la cultura vasca— dentro del marco de colaboración de estos últimos años en el ámbito turístico entre los Territorios de la Sidra y del Queso y estará dirigida por un experto profesional como Egoitz Zapiain.

La cita será el 12 de septiembre, en el Centro D'elikatz a las 18,00 horas. La asistencia es gratuita, aunque es necesaria la inscripción previa, que puede realizarse a través de [esta dirección](#).

Pasaporte gastronómico

Fruto de la colaboración entre el Territorio de la sidra y el Territorio Idiazabal, a principios de este verano se puso en marcha un nuevo producto, el **Pasaporte gastronómico**, una experiencia que une tres comarcas (Donostialdea, Goierri y Urola Garaia), cuatro museos gastronómicos (Sagardoetxea, D'Elkatuz, Igartubeiti y el Centro de Interpretación del Queso), queserías y sidrerías.

La iniciativa une dos pueblos y dos comarcas con identidad gastronómica muy arraigada, y a partir de sus productos gastronómicos —queso y sidra— ofrece una amplia oferta que permite conocer el patrimonio natural y cultural de los sidreros y baserritarras (agricultores y ganaderos de los caseríos).

El nuevo pasaporte estará disponible para los visitantes en diversas oficinas de turismo, alojamientos y recursos turísticos de ambos territorios y agrupa una variada oferta de propuestas y servicios, como descuentos en museos gastronómicos; paquetes cerrados de experiencias mixtas museos – sidrerías; planes especiales para grupos; o degustaciones y demostraciones gastronómicas especiales en los Territorios del Queso y la Sidra.



Artículos relacionados[Pasaporte a los territorios del queso y la sidra](#)[La sidra y el mar, una asociación histórica](#)[Septiembre, buen mes para disfrutar del vino, la sidra y el aceite](#)[Enviar email](#)[Compartir](#)[Agrégalo como Favorito](#)**Comentarios (0)****Escribir comentario**

Nombre

Comentario

 Suscripción por correo electrónico (sólo usuarios registrados)

corto | largo

 He leído y estoy de acuerdo con los términos de uso.

NUEVO COMENTARIO

**ENTRADAS ANTERIORES:**

Aprender a conocer la sidra en su territorio

Septiembre, un mes para disfrutar del queso

Bodegas Cune: se apagan las luces, se encienden las velas

Degustación de vinos Utiel-Requena en el AVE Madrid – Valencia

Rioja Alavesa prepara su Fiesta de la Vendimia

Diez suculentas especialidades de la gastronomía croata

Descubriendo la ruta de los paisajes de Navarra

La Judiada de La Granja, como manda la tradición

Rutas del Jamón Ibérico, lo más sabroso del mundo rural

Los mejores planes para disfrutar de Madrid

Las rutas de más de cien caminos naturales en GPS

Festival de la Fruta Dulce en Fraga

Un paseo por el 'Camino de las Pesquerías Reales'

Vinos y pinchos a la luz de las velas en Pamplona

Paseos serranos con música de cámara

El Festival Vino Somontano ya está en marcha

Valladolid saca su mejor cocina a la calle

En busca de los tesoros del valle

En busca de los tesoros del valle

Seis buenas razones para saborear Sevilla en verano

Ruta a caballo, paseo en burrito y parrilla argentina, en pleno Madrid

'Verduras Cooking Party' en Navarra

Guía del Camino de Santiago para Android y iPhone

Ruta por los escenarios naturales de Juego de Tronos

El lujoso tren Al Andalus inicia el Camino de Santiago

Comienzan las Olimpiadas Rurales en Rioja Alavesa

Feria de la cereza en el Valle de las Caderechas

Se acerca la 'Batalla del Clarete' en San Asensio

Sevilla y su patrimonio gastronómico

Semana medieval de Estella-Lizarra

Ciudades vistas desde las mejores terrazas de verano

25 paseos de verano para descubrir los Montes de Valsain

La memoria del paladar de Pepe Carvalho

Gastronomía, running y pasión por el vino en Lanzarote

2.400 antiguas barricas rehabilitadas para enoturismo

Islandia, el gran desconocido entre los amantes de la cocina

Ruta del pincho de morcilla de Sotopalacios

Pasaporte a los territorios del queso y la sidra