

Diez establecimientos de Gipuzkoa participan en la Cider Week

Muestran la diversificación de la bebida tradicional durante dos semanas



La presentación de la Cider Week ha tenido lugar en Taupada Taberna de Donostia. Juanfer



Juan F. Manjarrés
san Sebastián

Martes, 22 de octubre 2024, 13:05

Seguir

Comenta

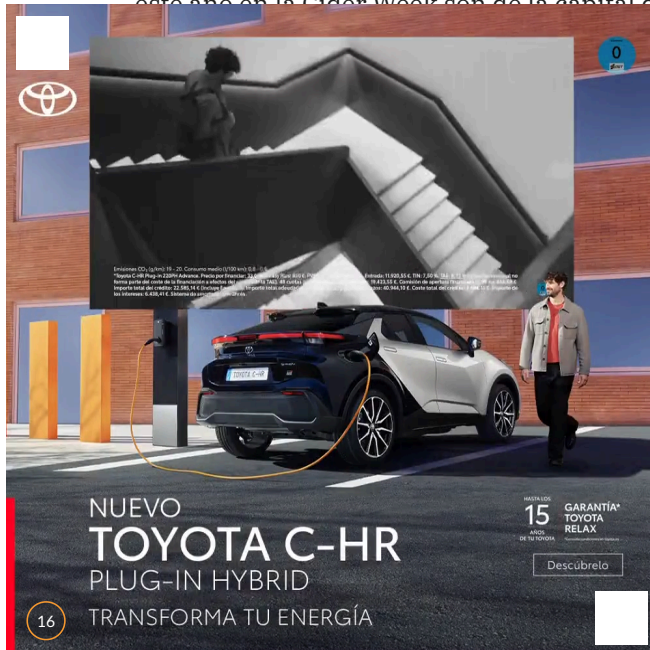
Guardar

Compartir

Diez establecimientos de toda la provincia participan hasta el 31 de octubre en la Cider Week 2024, que tiene como base la degustación de distintas variedades de sidra acompañada de una buena oferta gastronómica. Con la intención de potenciar el atractivo turístico también del sector, su busca subrayar el avance hacia nuevas formas y usos de la bebida tradicional, organizado desde Sagardoetxea Museoa.

La presentación ha tenido lugar en Taupada Taberna de Donostia, uno de los establecimientos participantes, y en ella han estado presentes tanto la Directora de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Libe Otegui, como la del Gobierno Vasco, Clara Navas, en su intención de mostrar su apoyo a una iniciativa que permite trabajar en el camino de «llevar las visitas turísticas a todo el territorio, no solo a Donostia».

No en vano algunos de los establecimientos hosteleros que toman parte este año en la Cider Week son de la capital donostiarra pero también los



dos semanas se ofrecen ómicas especiales con losa (Tolosa), Bertakoteka ga Jauregia (Arrasate), Mala Bodega Klandestina Aitor Santamaria (Donostia) y

ersificación en los últimos 5 que organiza cada dos años e celebran jornadas técnicas ernational de Sidra, la Feria do la sidra el epicentro gardoetxea. Este año no toca disfrutar de la Cider Week.

la línea de ofrecer la cultura

de la sidra «no solo durante la temporada del txotx». De hecho, en su día «uno de los principales objetivos con la creación del Museo de la Sidra fue precisamente ése, llevar el atractivo de la cultura sidrera a todo el año». El otoño es el periodo del año en el que más visitas se dan en Sagardoetxea, fuera precisamente la temporada sidrera por excelencia.

Uno de los aspectos que permite la celebración anual de Cider Week es mostrar la versatilidad que ha tomado en los últimos años la sidra como tal. Ha pasado de ser un producto tradicional con una sola versión a ofrecerla en distintos formatos.

Desde la Diputación Foral, su Directora de Turismo, Libe Otegui, destaca el avance que supone el contar con un producto tradicional como la sidra «que se acerca a otras expresiones también enmarcadas en la modernidad», remarcando que no solo se quede en la temporada del txotx y que le permita ser un reclamo turístico gastronómico del territorio. «Además, Cider Week permite llevar la oferta turística a distintos rincones de Gipuzkoa, no solo a la capital», en la línea de lo que se viene trabajando en los últimos años.

En la misma línea se pronuncia la Directora de Turismo del Gobierno Vasco, Clara Navas, que destaca esa descentralización y también la importancia de la diversificación en la oferta sidrera, lo que le permite abrirse a mercados más amplios. «Es destacable también el trabajo de colaboración que se hace por parte de todos, entes públicos y privados, en este campo. Es algo primordial», subraya.

 Comenta

 Reporta un error

