



## IRUN

# Más de 4.000 botellas de sidra para degustar en el Sagardo Eguna irunés

La cita, que se celebrará el sábado a partir de las 18.30 en la plaza Urdanibia, cuenta con la colaboración de 22 sidrerías y una decena de sociedades gastronómicas

09.05.13 - 00:03 - JOANA OCHOTECO | DIARIOVASCO.COM | I



Veintidós sidrerías participantes, 10 sociedades gastronómicas de la ciudad como colaboradoras y más de 4.000 botellas de sidra para degustar. Son las cifras de la XVIII edición del Sagardo Eguna, que acogerá la plaza Urdanibia este sábado, 11 de mayo, a partir de las 18.30.

La tradicional cita está organizada, un año más, por la ONG Taupadak. Su presidente, Fernando de la Hera, quiso destacar la labor «fundamental» de las sociedades gastronómicas que colaborarán en la iniciativa, «preparando los pintxos de tortilla de bacalao y chorizo» que podrá probar el público, y también «encargándose de atender los puestos de cada sidrería».

Fernando de la Hera presentó este XVIII Sagardo Eguna acompañado por representantes de dos de éstas sociedades: Fermín Vila, de Erlaitz; y Rafa Altube, de la Cofradía del Salmón. La presentación tuvo lugar en Ola Sagardotegia del barrio de Meaka. Iñaki Bengoetxea, que regenta éste establecimiento y es miembro de la Asociación de Sidrereros, llevará el sábado a la plaza Urdanibia su sidra con label.

## Puesto de cata

A partir de las 18.30 del sábado, en la plaza Urdanibia se podrán adquirir, por 5 euros, los tickets canjeables por diez tragos de sidra, un pintxo y un pañuelo. También se podrán comprar individualmente lotes de diez tragos, en este caso al precio de 3 euros, y pintxos por 1 euro. La ONG Taupadak destinará todos los beneficios que se obtengan a los proyectos de cooperación que desarrolla en la Amazonía boliviana.

En este XVIII Sagardo Eguna se contará con un puesto de cata «para ampliar el abanico de la gente que pueda disfrutar» de la sidra, explicó el presidente de Taupadak. Quienes se acerquen a este puesto podrán aprender algunos detalles sobre las distintas variedades de sidra que existen. Iñaki Bengoetxea recordó que esta iniciativa, que se introdujo por primera vez en el Sagardo Eguna del año pasado, está destinada a la divulgación en torno a la degustación de la sidra. «La gente está cada vez más interesada en ello», aseguró el responsable de Ola Sagardotegia.

Asimismo, al término del evento se celebrará un sorteo, cuyo premio consistirá en una cena en Ola Sagardotegia y una noche para dos personas en la casa rural Antxotegi. Además, cada una de las 22 sidrerías participantes aportará un lote con tres botellas, que también se sortearán entre el público. A lo largo de la celebración se contará asimismo con la animación de Bidasoaldeko Trikitixa, Auntxa Trikitixa Taldea y Kontserbatorioko trikitilariak.

Por otra parte, y a propuesta de la Asociación de Sidrereros, durante el Sagardo Eguna se llevará a cabo una «cata interna, no con ánimo competitivo», sino con la intención de «mejorar la calidad» del producto, explicó De la Hera. Organizadores y colaboradores del evento animaron «a toda la gente de Irun y alrededores» a acudir este sábado a la plaza Urdanibia para disfrutar del XVIII Sagardo Eguna de Irun.

## TAGS RELACIONADOS

botellas, sidra, degustar, sagardo, eguna, irunes

## SAGARDO EGUNA

**Organización.** A cargo de Taupadak. Toda la recaudación del Sagardo Eguna se destinará a proyectos de la ONG en Bolivia.

**Colaboradores.** 10 sociedades gastronómicas prepararán los pintxos y atenderán los puestos.

**Animación.** Bidasoaldeko Trikitixa, Auntxa Trikitixa Taldea y Kontserbatorioko trikitilariak se encargarán de amenizar el acto.

**Patrocinadores.** Super BM, La Bacaladera, Federópticos, Panadería Lasa, la Asociación de Sidrereros y Solbes.