

ORIO/AIA

Ruta turística en torno a la sidra en Aia

Satxota sagardotegia pone en marcha una nueva oferta turística para conocer el proceso de la sidra. Pone en marcha visitas guiadas para conocer todo el proceso de la sidra, con posterior degustación y menú

10.02.13 - 00:27 - ANTXON ETXEBERRIA | AIA.

La sidrería Satxota ha presentado esta semana la oferta turística de su sidrería, dando un paso más dentro del proyecto de la Ruta de la Sidra del País Vasco y el Club de Producto Gastronómico de Urola Kosta. Satxota, situada en Aia, en un entorno totalmente rural, ofrecerá al visitante la posibilidad de vivir desde sus orígenes una experiencia gastronómica y cultural muy arraigada en el País Vasco. Siendo el guía el propio sidrero, los visitantes conocerán de primera mano el proceso de elaboración de la sidra y degustar el producto final, realizando una cata comentada de la mano del enólogo, Guillermo Castaños.

En la presentación de esta nueva iniciativa participaron el alcalde de Aia, Igor Iturain; Amaia Gurutzeta, presidenta de la Mancomunidad Urola Kosta; Unai Agirre en representación de los sidreros, además de Nerea Artola, de la sidrería Satxota, asistiendo también técnicos de diferentes oficinas de Turismo de Gipuzkoa. Todos los agentes aplaudieron esta nueva apuesta, deseando suerte a Satxota. El acto finalizó con una visita guiada y cata comentada a cargo del enólogo Guillermo Castaños.

Tal como explicaron en la presentación, la sidrería Satxota dará la oportunidad de disfrutar desde dentro lo que esconde la tradición gastronómica y cultural del Txotx, tan arraigado en el País Vasco y especialmente en Gipuzkoa, conociendo el trabajo realizado por los sidreros y sus secretos. Con la ayuda del Ayuntamiento de Aia, la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa y Urola Kostak Udal Elkarte, Satxota se convierte en la primera sidrería en ofrecer en ofrecer este tipo de ofertas turísticas relacionadas con el ocio, turismo y gastronomía en nuestra comarca.

Proceso de producción

El visitante, podrá ver todo el proceso de producción de la sidra, pero también podrá apreciar la unión que mantuvo la sidra vasca con la pesca y el mar, teniendo en cuenta que en Orio, los balleneros no salían a pescar a Terranova sin esta bebida tan preciada en aquellos tiempos.

La sidrería Satxota ofrecerá al visitante la posibilidad de vivir algunas experiencias gastronómicas y culturales. Para ello, propone una visita guiada en la cual el visitante podrá conocer la sidrería Satxota en profundidad y la importancia de la cultura de la sidra en el País Vasco. Se ofrece una visita dirigida a todo tipo de visitantes: locales, estatales e internacionales, ya que se ofrecerán en cuatro idiomas. La sidrería ha adecuado también su oferta a familias, cuadrillas, parejas, jubilados, discapacitados, profesionales del sector y todo tipo de visitantes. Conoceremos la historia y el proceso de elaboración de la sidras de Satxota: Satxota y Eusko Label, esta última elaborada con 100 % manzana autóctona y certificada por la Fundación HAZI.

Diferentes ofertas

La sidrería Satxota está trabajando en otros proyectos que se adecuarán a las necesidades de los visitantes, y para ello cuenta con la colaboración de los recursos turísticos de la zona, creando paquetes turísticos. Las ofertas turísticas son variadas: 1) Conoce Satxota: Con una visita guiada y degustación de sidra, los sábados y domingos, con un precio de 8 euros por persona; 2) Disfruta Satxota: Con visita guiada, degustación de sidra y comida menú sidrería, con un precio de 34 euros; 3) Satxota Premiun: Con visita guiada, degustación de sidra y cordero al burduntzi o cochinillo al horno, en este caso a 37 euros y, 4) Degusta Satxota, con catas comentadas y maridajes de sidra.

Para más información y reservar con antelación, hay que llamar de 13.00 a 16.00 horas al teléfono 943. 835738 o satxota@gmail.com.

TAGS RELACIONADOS

ruta, turística, torno, sidra

Publicidad

Oferta Nokia Lumia 610

¡Consigue un exclusivo smartphone, llévate un Lumia 610 por 0 €!

www.nokia.com/es-es/

En Exclusiva en Canal +

Todos los R. Madrid vs Barça se juegan Aquí. Semis Copa (30 Ene/27 Feb) Liga (2 de Marzo)

www.vertvplus.com/CanalPlus

El fútbol por 14,95€/mes

La Liga, la Copa y la Champions por 14,95€/mes más IVA toda la temporada

www.tienda.plus.es

Grados Oficiales

Universidad a Distancia de Madrid. La oportunidad de estudiar lo que siempre has querido

www.udima.es

pen

