

ASTIGARRAGA

Cata guiada comentada de manzana autóctona, mañana en Roxario

Organizado desde Sagardoetxea, se engloba dentro del Sagar Uzta, que vive el domingo su gran día

22.09.11 - 03:01 - [MARIA CORTÉS dvastigarraga@telefonica.net](#) | [ASTIGARRAGA](#)

Mañana viernes, 23 de septiembre, el técnico de la Asociación Sagartzea y el enólogo Xabi Kamio realizarán una cata comentada de diferentes variedades de manzana autóctona en el Restaurante Roxario de Astigarraga. A continuación se degustarán diferentes productos elaborados con manzanas ofrecido por los hosteleros de Astigarraga. A las 19.00 se podrá en marcha la cata guiada de manzana y a las 20.00 la degustación. Este acto se recoge dentro del programa organizado con motivo del Sagar Uzta del domingo.

Con la finalidad de conocer las características organolépticas de las manzanas autóctonas del País Vasco (Iparralde y Gipuzkoa), los expertos Gabriel Durruty y Xabi Kamio realizarán una cata comentada de las manzanas apez sagarra, gordin txuria y udare sagarra, entre otras.

Asimismo, al finalizar la cata de manzana, se degustarán diferentes productos elaborados con manzanas elaborados por los Hosteleros de Astigarraga, sumándose por segundo año consecutivo a la fiesta Sagar Uzta ofreciendo una oferta culinaria basada en la manzana autóctona.

Más información en [www.sagardoetxea.com](#).

TAGS RELACIONADOS

cata, guiada, comentada, manzana, autoctona, mañana, roxario

Para poder comentar debes estar [registrado](#)

[Añadir comentario](#)

Iniciar sesión con

[Regístrate](#)



Por favor espere...

La actualización en tiempo real está **pausada**. ([Continuar](#))

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por: los más recientes primero

 [Suscríbete por e-mail](#)  [RSS](#)

ANUNCIOS GOOGLE

[Curso de Quiromasaje](#)

Curso 2011 actualizado ISED. Pide más información.
[www.ised.es](#)

[Vivienda Guipuzcoa](#)

Viviendas en Construcción.Excelente calidad-precio. Infórmate Aquí!
[www.GrupoEibar.com](#)

[Cursos 100% Homologados](#)

Total Garantía. Desde 75 € En 21 Días. 11 Créditos. 0,5 Puntos
[www.cursoshomologadosmagister.com/](#)

[Postgrado en Enología](#)

Hazte un experto conocedor de los secretos del vino a distancia
[www.EstudiaHosteleria.com](#)



© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.
Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 1.786, Folio 141, Sección 8ª, Hoja SS-16552, Inscripción 1ª C.I.F.: B20677878
Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018
Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com
Copyright © Digital Vasca S.L. , San Sebastián. , 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:
Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y

ENLACES VOCENTO

[ABC.es](#)
[El Correo](#)
[elnortedecastilla.es](#)
[Elcomercio.es](#)
[SUR.es](#)
[Qué.es](#)
[La Voz Digital](#)
[Punto Radio](#)
[hoyCinema](#)
[Infoempleo](#)
[Autocasion](#)

[Hoy Digital](#)
[La Rioja.com](#)
[DiarioVasco.com](#)
[Ideal digital](#)
[Las Provincias](#)
[El Diario Montañés](#)
[Laverdad.es](#)
[Finanzas y planes de hoyMotor](#)
[Guía TV](#)
[11870.com](#)