

ZARAUTZ

Sidra y pintxos de chuleta, en la cuarta edición del Sagardo Eguna

La jornada de mañana estará dividida en dos partes, una primera con degustación de sidra y carne y una segunda con menús de sidrería

24.01.14 - 00:16 - JUAN MARI ZUBIAURRE | ZARAUTZ

La asociación de hosteleros Zurekin, con la colaboración de sidreros guipuzcoanos y Gesalaga, junto al Ayuntamiento de Zarautz, volverán a ofrecer una jornada muy especial para todos los amantes de la sidra mañana sábado. Por cuarto año consecutivo han organizado la Sagardo Eguna que tendrá dos partes bien definidas.

Para empezar la jornada, sobre el mediodía se podrá degustar sidra de entre los nueve sidreros guipuzcoanos que acudirán a Musika Plaza, lugar en el que se podrá, asimismo, comer los deliciosos pintxos de chuleta, de Gesalaga, que tanto éxito tuvieron el pasado año. Quienes lo deseen podrán adquirir un vaso al precio de 5 euros con el que podrán degustar la sidra de los diferentes productores y comer uno de los pintxos de chuleta recién asada.

Pintxo extra 3 euros

Como ya ocurriera el pasado año, muchos de los asistentes no se dan por satisfechos con un solo pintxo de chuleta, teniendo en cuenta que pueden tomar la sidra que desean y por este motivo tendrán la opción de adquirir más pintxos al precio de tres euros.

La animación correrá a cargo de los txistularis del grupo Goizeko ihintza y de los bertsolaris de Motxian bertso eskola. Las sidrerías presentes en la cita serán Aburuza (Aduna), Aginaga (Usurbil), Iparragirre (Hernani), Izeta (Aia), Lizeaga (Astigarraga), Petritegi (Astigarraga), Saizar (Usurbil), Satxota (Aia) y Urdaira (Usurbil).

Para arrancar la jornada y como viene haciéndose en anteriores Sagardo Egunas, se hará un homenaje a una persona que haya dedicado su vida a los fogones. Desde Zurekin han querido en todas las ediciones anteriores homenajear especialmente a las etxeakoandres que en la mayoría de los casos no aparecen en primer plano pero dedican muchas horas a lo largo de sus vidas a preparar los platos que se pueden disfrutar en nuestros restaurantes y bares. Siguiendo la tradición, este año el homenaje se lo dedicarán a Maritxu Larra, del Hotel Alameda.

Menús de sidrería

Si durante el mediodía Musika Plaza será el foco de atención de la Sagardo Eguna, para la hora de comer e incluso para la de cenar, quienes deseen continuar con la sidra pueden acudir a alguno de los siete restaurantes que ofrecerán el típico menú de sidrería. Para diferentes gustos y bolsillos se han preparado dos opciones, el menú con costillas tiene un coste de 22 euros y el que va con chuleta de 27 euros. Por lo tanto, se comenzará con la tortilla de bacalao, los pimientos con bacalao frito, costillas o chuleta y, al postre, queso, nueces y membrillo.

Los siete establecimientos en los que se podrá comer el menú de sidrería son Itsas-Lur, Kirkilla Enea, Txiki Polit, Kulixka, Salbide, Lagunak y Egoki.

TAGS RELACIONADOS

sidra, pintxos, chuleta, cuarta, edicion, sagardo, eguna

Publicidad



¿Un iPhone nuevo por 17€?

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com



Anuncie ahora su casa

HomeAway, el mayor portal de alquiler vacacional con máxima visibilidad internacional
www.homeaway.es



Aparca 5 días por 47€

Unos días fuera de casa y lo que quieres es que tu coche esté esperándote en el aeropuerto
www.aena.es



Cenáis 2 y paga solo 1

Imprime tu cheque y disfruta hasta el 9 de Marzo
www.elchequegorron.es



Escribir un comentario

0 comentarios

Suscribirse RSS