



Estás en [Guía Gastronomika](#) -

[Noticias](#) -

[Concurso y degustación de sidra por San Bartolomé en Elgoibar](#)



Fiestas

Concurso y degustación de sidra por San Bartolomé en Elgoibar

Coincidiendo con las fiestas patronales, Elgoibar celebra este sábado, Día del baserritarra, el 'XXIX Concurso y degustación de sidra', que cada año organiza la sociedad Sallobente

[Diariovasco.com](http://diariovasco.com) | 23/08/2012

Las fiestas de **San Bartolomé de Elgoibar** también tienen su toque gastronómico, especialmente el 'Día del Baserritarra', que se celebrará este sábado, día 25 de agosto y en el que tendrá lugar el '**XXIX Concurso y degustación de Sidra**', que organiza la sociedad Sallobente y que **tiene mucho éxito de participación tanto por parte de las sidrerías, muchas de ellas se quedan fuera** de la convocatoria por falta de plazas, pero también por parte de los vecinos y visitantes de Elgoibar, que tienen la fecha fijada en el calendario, por lo que el buen ambiente está más que asegurado.

En el concurso de Elgoibar se tiene en cuenta que el color de la sidra no sea ni muy rojo ni muy claro, que tenga olor a frutas y que el sabor no sea avinagrado

Casi 30 años del primer concurso de sidra

Han pasado 29 años desde que se celebró el primer Concurso de Sidra de Elgoibar y desde entonces, el certamen no ha dejado de

crecer en número de asistentes y participantes. Así, **cada año participan alrededor de 20 sidrerías** pertenecientes a la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa. "Hay algunas incluso que se quedan fuera, porque no podemos admitir a más número de participantes, con lo que estamos muy contentos con la evolución del concurso", asegura Joseba Arrizabalaga, miembro de la sociedad Sallobente y jurado del concurso.

El concurso dará comienzo a las 11 horas en Kalegoen plaza, pero no será hasta las 14 horas cuando se conozcan el nombre de los tres primeros ganadores, a los que se les obsequiará con un premio en metálico, así como con una txapela y un trofeo, si bien el resto de concursantes también recibirán un regalo por su participación. En total serán ocho los miembros del jurado que se encarguen de valorar cuál es la mejor sidra del concurso. Dos de

ellos son de la propia sociedad y el resto “es gente que participa en diferentes concursos y que conoce bien el mundo de la sidra”, añade Joseba.

A la hora de valorar cuál es la mejor sidra, **los aspectos que suelen tener en cuenta son: “la cantidad de carbónico** de la sidra cuando rompe, para lo cual asisten al concurso dos escanciadores profesionales, **el color, el olor y el sabor**. El color no debe de ser ni muy rojo ni muy claro; el olor debe ser a frutas y el sabor no puede ser avinagrado. Luego, cada uno tiene su criterio, pero esos son los aspectos básicos que se tienen en cuenta”, apostilla Joseba. La sidra que el año pasado reunía todas estas condiciones y que resultó ganadora fue Petritegi, de Astigarraga.

Degustación de sidra y venta de quesos

Además del propio concurso, también habrá degustación de sidra. “Las sidrerías que participan en el concurso traen cinco cajas para repartir entre el público asistente, que paga un precio simbólico por el vaso (2,5 euros) y con ello bebe lo que quiera hasta que se acabe. Además, nosotros como sociedad solemos repartir chorizos cocidos”, explica Joseba Arrizabalaga. Durante este ‘Día del baserritarra’, también se celebrará el **‘XXXI Concurso y venta de quesos’**, en el mismo lugar, que organiza la **sociedad Kalamua**, en colaboración con **Kutxa**.

RABANITOS CON FRESAS

El cocinero Rubén Trincado nos explica paso a paso cómo preparar este sencillo y sabroso entrante.



[VÍDEO](#)

- [Vídeos de recetas y alimentación saludable](#)

vocento

© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.

Camino de Portuetxe, 2. 20018 San Sebastián

CIF B-20677878



Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición