

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para optimizar tu navegación, adaptarse a tus preferencias y realizar labores analíticas. Al continuar navegando aceptas nuestra [Política de Cookies](#).

X

Promociones DV Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com

Lunes, 30 septiembre 2013

Iniciar sesión con

Regístrate

Portada **Gipuzkoa** **Deportes** **Economía** **Más Actualidad** **Gente y TV** **Ocio y Cultura** **Participa** **Blogs** **Servicios** **Hemeroteca**

Alto Urola Alto Deba Bajo Deba Bidasoa **Comarca** Costa Urola Pasaia -Errenteria San Sebastián Tolosa-Goierni

Estás en: [diariavasco.com](#) > [Noticias Gipuzkoa](#) > [Noticias Comarca](#) > **Astigarraga celebra el comienzo de las labores en los tolare**

ASTIGARRAGA

Astigarraga celebra el comienzo de las labores en los tolare

Completa programación la organizada para estos días dentro de una nueva edición de la Sagar Uzta, con la manzana y la sidra como protagonistas

28.09.13 - 00:08 - [MARÍA CORTÉS manjarres@telefonica.net](#) | ASTIGARRAGA.

Sagar Uzta cumple este año su decimotercera edición y como todos los años, celebrará el comienzo de las labores en los tolare de las sagardotegis, una actividad que durará hasta mediados de noviembre. Las actividades principales de la fiesta se desarrollarán estos días, siendo la jornada central el domingo. Para la ocasión se ha organizado un programa adecuado para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y por supuesto de la sagardoa.

Como siempre la Sagar Uzta traerá consigo actividades como la exposición de manzanas, la degustación de sagardoa, la degustación de mosto por las calles con karreto barrika, animación de trikitilaris y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2013, donde se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con piones, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

Tras el éxito obtenido en años anteriores, ayer se volvió a realizar la cata guiada de manzana autóctona y el concurso de tarta de manzana. La cata tuvo lugar en el restaurante Roxario de Astigarraga.

Según han informado los expertos, «el estado de maduración de la manzana de sidra de la cosecha 2013 se retrasa una semana con respecto al año pasado, caracterizándose por una floración tardía y prolongada. La mayor concentración de plantaciones con una buena producción se encuentran en la zona nordeste de Gipuzkoa, desde Asteasu-Aduna hasta Irun aunque la producción de manzana se prevé menor que la del año pasado».

Cata de quesos, novedad

La principal novedad de esta edición de Sagar Uzta será la cata guiada de queso que se realizará mañana en colaboración con D'Elikatuz.

Esta cata, dirigida tanto a niños y adultos, pretende despertar los sentidos del olfato, el tacto y el gusto degustando diferentes quesos y analizando las características de cada uno de ellos de forma didáctica y lúdica. Habrá varios horarios para el domingo: de 11.00 a 11.30 horas par los niños de 8-10 años; de 11.45 a 12.15 horas, para los de 10 a 12 años y finalmente, de 12.30 a 13.00 horas, para los adultos. Para inscribirse se podrá llamar al 943 550 575o escribir al info@sagardoarenlurraldea.com.

Junto a ello, Sagardoaren Lurraldea convoca el VI Rally Fotográfico Digital.

Por sexto año consecutivo se celebrará la competición de deporte rural relacionado con el mundo de la sidra. Organizado por la Asociación Goldea, mañana a las 13.30 horas, se desarrollará el primer campeonato de recogida de manzana entre sidrerías. En el evento participarán las sidrerías de Lizeaga, Petritegi, Rezola y Zelaia.

Las pruebas que deberán realizar los tres miembros del equipo de cada sidrería participante, son las siguientes: recoger con la kizkia media carga de manzana -en este caso en torno a 100 kilos de manzana-; las manzanas recogidas en los cestos, se introducirán en los sacos; se transportarán a hombros los sacos en el recorrido de cuatro plazas y finalmente, subirán con la ayuda de una polea al desván-lagar los tres sacos.

El ganador del campeonato será el equipo que en el menor tiempo posible realice las cuatro pruebas señaladas. La fiesta está servida y las apuestas ya empiezan a moverse.

Actividades durante el año

Sagardoaren Lurraldea ofrece diversas experiencias y planes para disfrutar de la cultura de la sidra durante todo el año. 'Sagardoetxea, Museo de la Sidra', 'Comidas o cenas en sidrerías', 'Museo + Sidrería', 'La sidra y el mar', 'La sidra y el queso', 'Visitas guiadas en sidrerías', 'Probaketas o catas guiadas' y 'Santiagomendiko Sagardo Bidea'.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARA MAÑANA

De 10.30 a 12.00 horas. Entrega de tartas participantes en el concurso de tarta de manzana en el frontón.

De 10.30 a 12.00 horas. Inscripciones en el VI. Rally Fotográfico Sagar Uzta en el frontón.

De 11.00 a 13.00 horas. Cata guiada de queso.

De 11.00 a 13.30 horas. Talleres y juegos para niños.

De 11.00 a 14.00 horas. Feria de la manzana con exposición, degustación y venta de manzanas; degustación de sidra; demostración de cestos e injertos; venta de productos gastronómicos y degustación de mosto por las calles con karreto barrika y trikitilaris.

11.00 horas. Elaboración del primer mosto de la cosecha 2013. Recogida, triturado y prensado de la manzana.

12.30 horas. Sagar dantza y kirikoketa.

13.00 horas. Txalaparta y degustación del primer mosto del año.

13.30 horas. Concurso de recogida de manzana entre sidrerías.

14.00 horas. Entrega de premios a los ganadores del concurso de tarta de manzana y recogida de manzana.

14.30 horas. Comida popular en la sociedad Gure Izarra del municipio.

TAGS RELACIONADOS

astigarraga, celebra, comienzo, labores, tolare

Publicidad



¿Un iPhone nuevo por 17€?

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

www.megabargains24.com



Vuelve el Cheque Gorrón

Ven a Foster's Hollywood e invita a cenar a quien tú quieras. Imprime tu cheque en

www.elchequegorron.es



Univ. Alfonso X El Sabio

Con prácticas en empresas e instituciones durante tu formación.

www.uax.es/Universidad_Madrid



¿Nunca eliges el vino?

Hazte socio de BODEBOCA y queda siempre bien con tu selección de vino

www.bodeboca.com

