



RECOMENDAMOS ▾

ACTUALIDAD

RESTAURANTES

RECETAS

TROTAQUESERÍAS

PRODUCTO

GASTROPERÚ ▾

VINOS & LICORES

[ACTUALIDAD](#) ▾ [VINOS & LICORES](#)

EXPERTOS ELABORADORES DE SIDRA DE TODO EL MUNDO SE DARÁN CITA DEL 18 AL 21 DE NOVIEMBRE EN EL IV SAGARDO FORUM

13/11/2021

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)



SAGARDO FORUM

**Cider and nature,
connecting lands**

por Celso Vázquez Manzanares

Expertos elaboradores de sidra de todo el mundo se darán cita del 18 al 21 de noviembre en el IV Sagardo Forum, organizado por Sagardoaren Lurraldea en la casa de cultura Erribera de Astigarraga (Gipuzkoa) y el Kursaal de San Sebastián. Habrá unas jornadas técnicas sobre la manzana, la sidra y el turismo, un concurso de sidra Internacional y una feria internacional de sidra.

En rueda de prensa en Astigarraga, el alcalde de la localidad, Xabier Urdangarin, presidente del Consorcio Sagardun, ha presentado este IV Sagardo Forum junto al



REDES SOCIALES

f FACEBOOK

@ INS

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando.

nuestra web si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)

Urdangarin ha destacado la «oportunidad» que brinda el Sagardo Forum para «aprender de los demás y la importancia de la colaboración para poder organizar este tipo de eventos». Larrañaga ha afirmado que «cuando hablamos de sidra, más allá de la economía, también hablamos de cultura, identidad y el primer sector y ha valorado la oportunidad que ofrece el Sagardo Forum de abrírnos al mundo, abriendo nuevas vías para la diversificación».



Por su parte, Manterola ha elogiado la creación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa de cara a «fortalecer el sector de la manzana y la sidra» y ha afirmado que en el futuro también apostará por la colaboración entre todas las entidades, administraciones y promotores del sector.

Solana ha resaltado «la importancia de la sidra en la gastronomía vasca y el atractivo que ofrece el turismo

relacionado con la sidra de cara a atraer visitantes a Euskadi» y «la colaboración entre la sidra (sector) y el mundo de la sidra, donde están todos aquellos agentes y entidades que trabajan en la cultura de la sidra».

Por su parte, Agirre ha puesto en valor el «papel que desempeña el Sagardo Forum para dar a conocer los productos que se elaboran aquí a entre sus habitantes y, a la vez, poder conocer lo que se produce a nivel internacional». Las jornadas técnicas que se celebrarán el 18 y 19 de noviembre en las instalaciones de Erribera Kulturgunea contarán con ponencias de 13 profesionales locales, nacionales e internacionales, que aportarán su conocimiento sobre la manzana, la sidra y el turismo.

Estas jornadas técnicas se complementarán con un taller de elaboración de sidras de hielo y monovarietales, con posterior degustación de estos y una cena maridada con sidras locales e internacionales en la sidrería Astarbe.

III CONCURSO DE SIDRA

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando.

nuestra web si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)

> Actualidad

> El Trotamantel

> GastroPerú

> Opiniones

> Populares

> Producto

> Recetas

> Restaurantes

> Trotaqueserías

> Vinos & Licores

ENTRADAS RECIENTES

MEJOR RESTAURANTE DE GASTRO
DE ESPAÑA PARA EL MADRILEÑO
«TRAVELLERS AWARDS»

JAÉN CAPITAL PRESENTA EN FITUI
CANDIDATURA A SER CIUDAD CRI



En este certamen, 30 prestigiosos catadores locales, nacionales e internacionales tendrán la oportunidad de degustar y valorar, además de otros tipos de sidra, la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

En total, se valorarán sidras procedentes de 15 países. Entre los catadores del concurso se encuentra Maider Larrañaga, galardonada con el premio BMW Más Gastronomía 2020 a la mejor sumiller. Además, este año habrá una nueva categoría para las sidras con Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

Los mismos días tendrá lugar la II Feria Internacional de Sidra en el Palacio de Congresos Kursaal en San Sebastián. En la feria se podrán conocer y degustar cerca de 100 sidras procedentes de 15 países y este año, como novedad, habrá un pintxo solidario en colaboración con Zaporeak.

[noticia anterior](#)[CONCURSO POPULAR DE COCINA PLASENCIA 2021](#)[siguiente noticia](#)[SANTIPONCE AGLUTINA A PRODUCTOS GOURMET DE TODA ESPAÑA](#)

MÁLAGA CELEBRARÁ HASTA 2025 NACIONAL DE HOSTELERÍA, QUE PERMANENTE EN ANDALUCÍA

GASTRONOMÍA, DEPORTE Y CULT ALGUNAS DE LAS PROPUESTAS D DE CÁDIZ EN EL ESTRENO DE FITL

LA ACADEMIA ANDALUZA DE GAS CELEBRARÁ SU ASAMBLEA ANUAL

CARBONERO o FOGONERO (Polla

EL BOQUERÓN PONE NUEVAMENTE LA VICTORIA EN EL EPICENTRO DE MADRID

CASTILLA-LA MANCHA LLEVARÁ A DE SU GASTRONOMÍA CON RECO EL SELLO RAÍZ CULINARIA

VI SALÓN DE LOS VINOS GENERO FORTIFICADOS EN EL HOTEL INTE DE MADRID EL 31 DE ENERO

SALAMANCA RECONOCE LA LABC COCINEROS CON ESTRELLA MICHA CIUDAD

ARTÍCULOS RELACIONADOS

COMENTARIOS RECIENTES

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando.

nuestra web si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)

ARTÍCULOS POPULARES

1

**MEJOR RESTAURANTE DE
GASTRONOMÍA PERUANA DE
ESPAÑA PARA...**

**JAÉN CAPITAL PRESENTA EN FITUR
SU CANDIDATURA A...**

**MÁLAGA CELEBRARÁ HASTA 2025
EL FORO NACIONAL DE...**

**ALBILLO REAL 2019, 'MEJ
BLANCO CON BARRICA' I
SEGÚN LA AEPEV, ASOCI
ESPAÑOLA DE PERIODIST
ESCRITORES DEL VINO**

**GASTRONOMÍA, DEPORTE Y
CULTURA SON ALGUNAS DE LAS...**

**LA ACADEMIA ANDALUZA DE
GASTRONOMÍA CELEBRARÁ SU
ASAMBLEA...**

**CARBONERO o FOGONERO
(Pollachius virens)**

2

3

DEJA UN COMENTARIO**«AGUA DE VALENCIA»****LOS S
HUEV**

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando.

nuestra web si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)

Tu comentario

Nombre*

☐ Guarde mi nombre, correo electrónico y sitio web en este navegador para la próxima vez que comente.

* Al utilizar este formulario, acepta que este sitio web almacene y maneje sus datos.

ENVIAR

 **FACEBOOK**  **INSTAGRAM**

[Contacto](#) [Aviso legal](#) [Privacidad](#) [Cookies](#)

@2021 - Todos los derechos reservados. Diseñada y desarrollada por [Desarrollateca](#)

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando si no lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)