

El Sagardomapa acerca el mundo de la sidra a los turistas

La Consejera de **Turismo, Comercio y Consumo, Sonia Pérez Ezquerro**, ha presentado el primer mapa temático de la cultura de la sidra junto a las asociaciones.

Las **sidrerías de Euskadi son visitadas por en torno a 800.000 personas al año** y se celebran más de 60 Sagardo Egunak.

La Cofradía Vasca de Gastronomía ha acogido hoy la presentación del Sagardomapa realizado por el Departamento de Turismo, Comercio y Consumo con la colaboración de las asociaciones de la sidra que han estado presentes: Sagardun partzuergoa, **Gipuzkoako sagardogileen elkarte**, **Sagar uzta elkarte**; Bizkaiko sagardogileen elkarte; Sagardo mahaia; Arabako sagar eta sagardogileen elkarte; Ciderlands y Euskal sagardoa.

El Sagardomapa es el **primer mapa temático del mundo de la sidra y las sidrerías** dedicado a quienes nos visitan, y una extensión del gastromapa. **83 bodegas elaboradoras de sidra forman parte del mapa, además de Sagardoetxea y el caserío museo Igartubeiti**, dos museos dedicados a divulgar la cultura de la sidra vasca. Se distribuirá en las propias sidrerías, en las oficinas de turismo, a guías y agencias, así como al sector que lo solicite.

“El mundo de la sidra es algo más que una tradición en Euskadi”, ha recordado la Consejera, “es un ritual y una forma de entender la enogastronomía como forma de socialización y de experiencia única. Más de 60 Sagardo Egunak se celebran en diferentes pueblos. Actualmente, se ofrecen más de 20 experiencias alrededor de la cultura sidrera relacionadas con la gastronomía, el mar, pueblos con historia y turismo activo”.

Las **sidrerías de Euskadi son visitadas por en torno a 800.000 personas al año**. La sidra ha experimentado un crecimiento evidente en el ámbito mundial, tanto en lo relativo a su producción como al turismo vinculado a ella.

Precisamente, esto se plasma en proyectos como **Ciderlands lovers and makers**. Impulsada por Euskadi se ha creado esta red internacional de destinos de la cultura de la sidra, donde participan 10 destinos de Europa.

“Se trata de eventos, además, encuadrados en fechas menos frecuentadas por el turismo. Por ello, para el Departamento de Turismo productos como la sidra son de vital importancia porque se alinean con la sostenibilidad gracias a algunos de sus pilares fundamentales: la **distribución del turismo por todo el territorio y la desestacionalización**. Nuestras políticas deben contribuir al impulso de las zonas que menos flujos reciben, **el turismo de interior** y los recursos menos conocidos, y en las épocas alejadas de la estival. Y en esto la cultura de la sidra es la gran aliada” ha concluido Sonia Pérez Ezquerro.

Entrega de cheque a Zaporeak

La Consejera ha aprovechado para entregar el cheque con la recaudación de la comida popular solidaria a Zaporeak.

Los últimos días se han dedicado a la gastronomía en Donostia en el marco de la entrega de los premios Soles Guía Repsol: actividades en la calle con la ciudadanía, realización de pintxos en un vermú colectivo de la mano de los mejores chefs y la comida popular a base de putxeras y lumagorris. En la comida se recaudaron casi 5.000€ euros que han sido entregados a Zaporeak.

[Ir a la fuente](#)

Author:

Powered by [WPeMatico](#)