

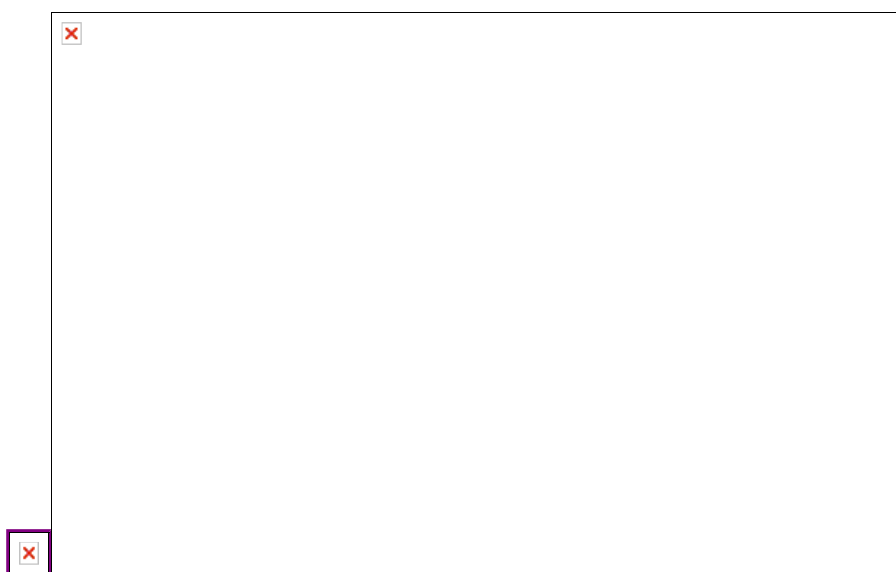


## Gastronomia Vasca

Un viaje a través de los sabores

### **Txotx denboraldia iritsi da! por Gastronomía Vasca**

Archivado en: [Eventos](#), [Productos](#)



**Igandean Hernanin eman zioten hasiera aurtengo txotx denboraldiari eta bihar Astigarragan izango da. Sagardoa ezezik, La Oreja de Van Gogh ere protagonista izango da ekitaldian. Disfrutau!**

Andoni Gartzia Astigarragako Alkateak aurkeztuko du uzta berria [Sagardoetxea Museoan](#) eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenekin batera. Astigarragako Sagardoetxean izango da ekitaldia, eguerdiko 12:00etan.

Baina urtero bezala, hogeigarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuen txotx irekierakoa izango da. Astigarragako Petritegi sagardotegian “Gure Sagardo Berria” oihu egingo du [La Oreja de Van Gogh](#) musika taldeak, lehen kupela irekiko dute eta honekin batera, sagardo denboraldi berria hasiko da.



Aldez aurretik, museoko sagastian sagarrondo berri bat landatuko dute. Ekitaldi sinboliko honekin, naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi dira, urtetik urtera mahai batean sagardoaren bueltan esertzeko aukera eskaintzen baitigu.

**EGITARUA:**

**11:30-12:00:** Komunikabideei akreditazioak emango zaizkie Sagardoetxean.

**12:00:** Prentsaurrekoa Sagardoetxean. Bertan azalduko dira 2012ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak.

**13:00:** La Oreja de Van Gogh taldeak sagarrondo bat landatuko du museoko sagastian.

**13:45:** Petritegi sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu eginda lehen kupela irekiko da eta honekin, txotx denboraldiari hasiera emango zaio. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatuko da.

**18:00-20:00:** Pintxotx Astigarragako tabernetan.

**20:30:** Herriko elkarten afaria sagardotegietan.



Martes, 15 Enero, 2013 - 10:34 am

**Escribe un comentario**

Nombre\*

E-mail\* (no se publica)













Website

Comentar

Enviar comentario



## • Nuestros colaboradores en Gastronomía vasca

- [Bixente Muñoz](#)  (2)
- [delikatuz](#)  (7)
- [Edorta Lamo](#)  (4)
- [Gastronomía Vasca](#)  (262)
- [Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte](#)  (6)
- [Hilario Arbelaitz](#)  (6)
- [Iñigo Lavado](#)  (5)
- [Irun+ Gastronomía](#)  (3)
- [Josean Martinez Alija](#)  (2)
- [Juan Mari y Elena Arzak](#)  (1)
- [Mikel Otaegui](#)  (2)
- [Mikel Quesada](#)  (3)
- [Ruben Trincado](#)  (2)
- [Sagardoetxea](#)  (6)

- [Tolosako Babarruna](#)  (2)



## • categorías en Gastronomía vasca

- [Basque Culinary Center](#) (5)
- [Chefs](#) (13)
- [Colaboradores](#) (10)
- [Eusko Label](#) (1)
- [Eventos](#) (145)
- [Formación](#) (12)
- [pinchos](#) (10)
- [Productos](#) (138)
- [Publicaciones](#) (24)
- [Recetas](#) (48)
- [Rutas](#) (5)
- [Sin categoría](#) (23)
- [Sociedades gastronómicas](#) (1)
- [Sukatalde](#) (2)
- [Webs](#) (1)

## • artículos recientes en Gastronomía vasca

- [Martxoan ere kata gidatuak hainbat sagardotegitan](#)
- [Debagoieneko XIII. jardunaldi gastronomikoak](#)
- [Lo artesano, a debate en los IV Diálogos de cocina](#)
- [Kata gidatuak Gipuzkoako hainbat sagardotegitan](#)
- [David de Jorgek Martin Berasategiri eginiko elkarrizketa](#)

## • Páginas

- [Gipuzkoari buruz esaten dutena Dicen de Gipuzkoa](#)
- [Gure gustukoak Nuestros favoritos](#)
- [Harremanetan jartzeko Ponte en contacto](#)
- [Zer da hau? ¿De qué va esto?](#)
-  RSS:
  - [Artículos](#)
  - [Comentarios](#)
-  [gastrowiki](#)

## • Etiquetas

[A Fuego Negro](#) [Andoni Luis Aduriz](#) [Basque Culinary Center](#) [Bixente Muñoz](#) [David de Jorge](#) [Denominación de Origen Idiazabal](#) [Donostia](#) [Edorta Lamo](#) [Estrellas Michelin](#) [Eusko Label](#) [gastronomía](#) [Gastronomía Hondarribia](#) [Getariako Txakolina](#) [guindillas de Ibarra](#) [Guisante Lágrima de costa](#) [Hilario Arbelaitz](#) [Hondarribia](#) [Hondarribia Gastronomía](#) [Iñigo Lavado](#) [Idiazabal](#) [mercado de Ordizia](#) [Mugaritz](#) [Museo de la Sidra](#) [pinchos](#) [pintxos](#) [recetas de cocina vasca](#) [Restaurante Gran Sol](#) [Restaurante Mirador de Uliá](#) [Rubén Trincado](#) [sagardoa](#) [Sagardo Eguna](#) [Sagardoetxea](#) [sagardotegi](#) [San Sebastian Gastronomika 2010](#) [sidra](#) [Sidra Eusko Label](#) [sidrerías](#) [sociedad gastronomica](#) [Sukatalde Talo Eguna](#) [Tolosa](#) [Tolosako Babarruna](#) [txakoli](#) [Txakoli DO](#) [Getaria](#) [txotx](#)

## • Archivos

- [Marzo 2013](#)
- [Febrero 2013](#)
- [Enero 2013](#)
- [Diciembre 2012](#)
- [Noviembre 2012](#)
- [Octubre 2012](#)
- [Septiembre 2012](#)
- [Agosto 2012](#)
- [Julio 2012](#)
- [Junio 2012](#)
- [Mayo 2012](#)
- [Abril 2012](#)
- [Marzo 2012](#)
- [Febrero 2012](#)
- [Enero 2012](#)
- [Diciembre 2011](#)
- [Noviembre 2011](#)
- [Octubre 2011](#)
- [Septiembre 2011](#)

- [Agosto 2011](#)
  - [Julio 2011](#)
  - [Junio 2011](#)
  - [Mayo 2011](#)
  - [Abril 2011](#)
  - [Marzo 2011](#)
  - [Febrero 2011](#)
  - [Enero 2011](#)
  - [Diciembre 2010](#)
  - [Noviembre 2010](#)
  - [Octubre 2010](#)
  - [Septiembre 2010](#)
  - [Agosto 2010](#)
  - [Julio 2010](#)
  - [Junio 2010](#)
  - [Mayo 2010](#)
  - [Abril 2010](#)
  - [Marzo 2010](#)
  - [Febrero 2010](#)
  - [Enero 2010](#)
-