

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](#)



Estás en [Guía Gastronomika](#) -
[Noticias](#) -
[De sidra va la cosa en las Euskal Jaiak](#)



Cata y degustación

De sidra va la cosa en las Euskal Jaiak

Como no podía ser de otra manera, las Euskal Jaiak de Donostia y Ordizia contarán con una degustación y cata, respectivamente, de sidra guipuzcoana. Sin duda, uno de los productos estrella de nuestra gastronomía.

[Diariovasco.com](#) | 05/09/2013

Septiembre es el mes de las 'Euskal Jaiak' en Gipuzkoa. Se celebran en Zarautz, Donostia, Ordizia... En cada localidad la programación es diferente, pero siempre hay componentes en común, como son los actos relacionados con la gastronomía, el deporte rural o las danzas vascas, entre otros.

Con respecto a los primeros, cabe mencionar que, tanto en las fiestas de la capital guipuzcoana como en las de la localidad del Goierri, habrá actividades en las que la sidra natural guipuzcoana será la protagonista.

Sargado Eguna en Donostia

En Donostia, el primer mosto de la cosecha 2013 será llevado hasta el centro neurálgico de la fiesta en 'karreto-barrika'

En el caso de Donostia (inmersa desde el pasado fin de semana en las 'Euskal Jaiak'), este sábado, día 7 de septiembre, la plaza de La Constitución de la Parte Vieja acogerá la vigésimo octava edición del 'Sargado Eguna'. Así, de 11 a 14.15 horas, (o hasta agotar existencias) todo aquel que lo desee podrá degustar hasta un total de 40

sidras diferentes.

Como novedades de la presente edición, cabe mencionar los siguientes aspectos:

- El **primer mosto de la cosecha 2013** será llevado hasta el centro neurálgico de la fiesta en 'karreto-barrika' tirado por bueyes, tal y como se hacía antaño. Está previsto que el transporte salga de la calle Loiola a las 10.45 horas. A las 12 horas se brindará con este producto frente al

tablado de la plaza.

- Degustación del resultado de un estudio realizado por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa y la facultad de Química de la Universidad Pública del País Vasco, así como por varios enólogos y técnicos del sector. Se trata de una **cata de sidra realizada con un único y mismo tipo de manzana**. La misma tendrá lugar de 11 a 12 horas, en el salón de actos de la biblioteca de la plaza de la Constitución.

La sidra se podrá acompañar con diferentes pintxos de tortilla de bacalao, chorizo y queso.

Cata comentada en Ordizia

Ordizia, que también celebra sus 'Euskal Jaiak' a partir de este sábado, día 7 de septiembre, **acogerá una cata comentada de sidra**. La misma tendrá lugar en el centro de interpretación de alimentación y gastronomía D'Elikatuz, el próximo jueves, día 12 de septiembre, a partir de las 18 horas.

La cata será comentada por Egoitz Zapiain, de la sidrería Zapiain de Astigarraga y en la misma, los asistentes tendrán la ocasión de conocer la metodología de la cata de la sidra a través de las diferentes fases de la cata, con la degustación de los siguientes tipos de sidra: dulce, amarga y ácida. Las mismas serán comparadas con las sidras que se comercializan.

TORTILLA DE BACALAO

Iñigo Lavado nos explica paso a paso cómo preparar esta sencilla receta



VÍDEO

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



vocento

© Copyright DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Camino de Portuete, 2. 20018 San Sebastián

C.I.F. A-20004073



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 expresa.