



Estás en [Guía Gastronomika](#) -

[Noticias](#) -

[1.000 pintxos de chuleta y mucha sidra](#)



Agenda del fin de semana

1.000 pintxos de chuleta y mucha sidra

En plena temporada de txotx la sidra acapara la agenda gastronómica de este fin de semana. En Zarautz tendrá lugar el sábado el Sagardo Eguna donde se repartirán un millar de pintxos de chuleta y en Eibar se abre la temporada de txotx. Además, como plan alternativo, se puede visitar el museo del pan en Alegia

[Diariovasco.com](#) | 25/01/2013

La asociación de hosteleros Zurekin de **Zarautz** es la encargada de organizar **el sábado 26 de enero el Sagardo Eguna** en este municipio guipuzcoano. Este año la novedad está en el cambio de ubicación de la fiesta ya que, debido a las obras en Lege-Zaharren Enparantza, el evento se trasladará a Musika Plaza. Asimismo, otra de las novedades de este año es el **reparto de 1.000 pintxos de chuleta (preparada a la brasa) con el vaso de sidra**, previo pago de 5 euros. El que lo prefiera, podrá comprar solo el pintxo por 2 euros.

Las sidrerías descorcharán 600 botellas: Aburuza (Aduna), Aginaga, Urdaira y Saizar de Usurbil, Iparragirre (Hernani), Lizeaga y Petritegi de Astigarraga, Satxota e Izeta de Aia y Zalbide de Abaltzisketa. El horario del Sagardo Eguna será de 12.00 a 14.00 horas y amenizarán la jornada los bertsolaris de Motxian y los txistularis Goizeko Ihintza.

En el Sagardo Eguna de Zarautz se repartirán un millar de pintxos de chuleta preparada a la brasa con el vaso de sidra, previo pago de cinco euros

Txotx en Eibar

Por su parte, hoy viernes 25 de enero, tendrá lugar la **apertura del txotx de Eibar que hará un reconocimiento especial al atleta de la localidad Asier Cuevas**. Esta es la segunda edición que la sidrería Iruki organiza su txotx particular con la apertura de sus kupelas, un acontecimiento que estará unido a la celebración de un homenaje popular a Cuevas, ganador del maratón de Donostia y campeón de España de 100 kilómetros. A las

20.00 horas se iniciará una cata de sidra con el sidrero Egoitz Zapirain y a las 21.00 horas se realizará el homenaje al atleta con la entrega de una placa.

Alegia: al pan, pan

Otra buena opción para este fin de semana es visitar el **Museo del Pan de Alegia que recoge la historia de este alimento desde la Prehistoria hasta nuestros días**. En el museo se puede ver la cosecha del trigo, la molienda, la elaboración del plan, cómo se hornea... Además, están al alcance del visitante numerosos utensilios que se utilizan en la elaboración de este gran producto. El museo cuenta con una zona de restauración, un txiki-park y una zona de productos delicatessen.

TXANGURRO A LA DONOSTIARRA

El chef Mikel Santamaría nos explica paso a paso cómo preparar este sencillo plato.



[VÍDEO](#)

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

vocento

© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.

Camino de Portuette, 2. 20018 San Sebastián

CIF B-20677878



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.