



Estás en [Guía Gastronomika](#) -

[Noticias](#) -

[Feria de la manzana, morcilla y pintxo-pote](#)



Gastroagenda

Feria de la manzana, morcilla y pintxo-pote

El domingo se celebra en Ormaiztegui la Feria de la Morcilla, además, Errezil celebra su evento anual para homenajear a la manzana y, en Usurbil, pintxo-pote de domingo

diariovasco.com | 29/11/2013 |

Con motivo de las fiestas de San Andrés, el domingo se celebrará en Ormaiztegui el **Concurso y Feria de la Morcilla**. Será en la Herriko Enparantza, a partir de las 11.00 horas y durará hasta las 14.00 horas. El requisito para participar es ser vecino de Ormaiztegui. El plato se presentará el mismo día para las 12.00 horas. A esa misma hora, habrá una cata de vino en la plaza Muxika; y, a lo largo de la mañana, se celebrará la Feria de Productos Autóctonos.

En Bergara, el sábado a partir de las 18.00 horas, se podrán degustar 300 rellenitos y otros tantos tostones

En Eibar, el sábado a partir de las 9.30 horas, dará comienzo la **XXXV Feria de San Andrés** con Concurso Agrícola, Exposición de Ganado y de Aves del Bajo Deba. A las 13.00 horas, se realizará en concurso de pintxos.

En Bergara, tercera edición para degustar los **tostones y rellenos**. Será el sábado, a partir de las 18.00 horas en la plaza Munibe. Una cita muy golosa que regresa de la mano de las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena. Los maestros artesanos de las pastelerías de Larrañaga, Mujika y Raizabal se encargarán una vez más, de preparar estos dulces que podrán probarse al precio de un euro, acompañados de chocolate o café. Para esta edición se elaborarán 300 rellenitos y otros tantos pequeños tostones.

Pintxo pote dominguero

Por otra parte, el domingo se celebrará, en **Usurbil**, la décima jornada de la iniciativa Tipi-Tapa, un recorrido gastronómico por bares de la localidad en los que se podrán degustar pintxos especiales. Una iniciativa promovida por Hurbilago, la Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Usurbil. Los bares que participan son Aitzaga, Artzabal, Bordatxo, Txapeldun, Txiriboga, Txirristra y Xarman y en ellos se podrán degustar pintxos especialmente diseñados para la ocasión y que tendrán al **bacon** como ingrediente principal.

El precio de la consumición (vino, txakoli o sidra) y el pintxo será de 2 euros, mientras que también se va a permitir ahora la posibilidad de adquirir únicamente el pintxo por el módico

precio de 1,50 euros.

El domingo, en Errezil, se celebrará la XVI Edición de la **Feria de la Manzana**, en esta feria los baserritarras locales exponen y ponen a la venta las manzanas y manzanos de su propiedad, Durante la mañana se celebra un mercado con la participación de los vecinos de Errezil. Esta vez sólo se venderá la manzana reineta y sus derivados, tales como la sidra natural, postres elaborados con esta fruta, etc. Además del mercado, a las 11.00 horas y organizado por Atala Kultur Elkarte, un grupo de participantes realizan una muestra de la elaboración tradicional de la sidra, enseñando poco a poco los pasos a seguir para llegar al producto final.

CÓMO UTILIZAR LAS PLANTILLAS DECORATIVAS

Javier Aramendia nos explica paso a paso cómo utilizar las plantillas decorativas con azúcar glass, cacao..



[VÍDEO](#)

- [Realiza tus propios postres con la colección de Pastelería Creativa](#)



vocento

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

Camino de Portuette, 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.