

DIARIO VASCO



MIKEL FRAILE

sidreros guipuzcoanos con el archivador de la colección.

a sidra, con odo el aroma

Mañana la publicación de fichas sobre
a. Se ofrece además, por sólo 6 euros,
e especial con una botella de sidra, el
ador, siete aromas y dos vales descuento

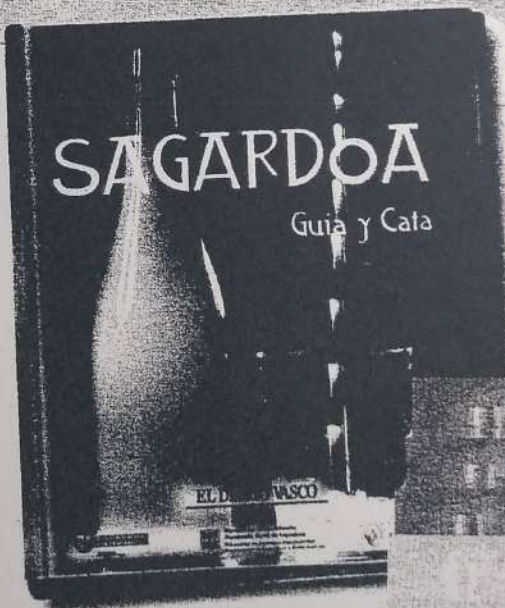
La sidra y su mundo es
uno de los fenómenos so-
nológicos que ha cobrado
un mayor impulso. Su
ha crecido y la ceremo-
a las sidrerías se ha ex-
or toda Gipuzkoa.

Querido estar presente
fenómeno actual y va a po-
sición de sus lectores,
e mañana, una serie de
ofrecerán una completa
ón sobre la sidra. Las fi-
n total, tienen un com-
divulgativo y otro prác-

tico. Las primeras 11 fichas in-
formarán sobre los distintos aro-
mas, acerca de las manzanas y sus
variedades y sobre el proceso de
la elaboración desde que se coge
la fruta del árbol hasta que la si-
dra llega a la kupela o a la botella.

Las 31 últimas fichas informa-
rán sobre 62 sidrerías guipuzco-
anas, dos por ficha, con todos los
datos precisos.

Las dos primeras fichas de es-
ta interesante colección más un
aroma se entregarán mañana do-
mingo con el archivador.



La mejor forma de coleccionar
estas fichas es en un archivador
de la colección que podrá adqui-
rirse a partir de mañana dentro
de un lote lleno de atractivos. Por
seis euros (mil pesetas), se ofrece
una botella de sidra, un vale des-
cuento de cinco euros para su uso
en las sidrerías de lunes a jueves
hasta el día 7 de febrero -llaman-
do previamente para reservar-,
siete aromas relacionados con la
sidra y un vale de 12,02 euros can-
jeable en la Boutique Renault de
Astigarraga Auto.

Sólo el costo del bono para si-



ran esos seis euros por los que se
ofrece este lote, que es por tanto
toda una oportunidad a la que