



IV SAGARDO APURUA DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

La IV edición del SAGARDO APURUA ha sido inaugurada de la mano de la Asociación de Sidrerías de Gipuzkoa con la colaboración de las diferentes instituciones y otros agentes



Hoy, a la 12:30 del mediodía ha tenido lugar el acto de inauguración del IV Sagar
Apurua en el Pabellón Donostiarra con la obra "Sagartu" de la mano de Oinako
Dantza Taldea. Participantes del Gobierno Vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa y el
configuración u obtener más información [aquí](#). ACEPTAR



hasta San Sebastian, a través del **río Urumea**. Para ello, se ha utilizado un "ala", antigua embarcación para el transporte de la sidra, construida por la Factoría Marítima Albaola y las sidrerías Lizeaga y Petritegi. A las 11.00 de la mañana **Albaola** ha descargado las "kupelas" de sidra con una grúa artesanal, y mediante un par de bueyes y unos burros al ritmo de la "kalerija" se ha llevado la nueva sidra hasta el caserío lagar ubicado en el **Boulevard** donostiarra.

Se trata de la reconstrucción de un **antiguo caserío lagar** en el centro de Donostia. Una **recreación histórica** de una sidrería con estética de caserío típico vasco en la que se escenifican el ambiente y el aspecto que tenían antiguamente las sidrerías y los caseríos vascos en nuestra ciudad. **Donostia** ha sido la capital de la sidra durante muchos siglos: la Parte Vieja de Donostia albergaba más de 100 sidrerías. El término **Sagardo Apurua** es un concepto antiguo que se utilizaba para invitar a la gente a degustar la nueva sidra en las mismas sidrerías antes del inicio de la temporada.

El objetivo de este **SAGARDO APURUA** es poder explicar y hacer disfrutar de la cultura de la sidra a todo aquel que se acerque, maridando y combinando la tradición y la actualidad de la sidra. Para ello, contamos con la colaboración de varios agentes que hacen posible el amplio abanico de actividades en esta cuarta edición. La ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA ha organizado un evento de 5 días en su caserío/sidrería, SAGARDO APURUA. El evento será en el Boulevard donostiarra, al lado del Ayuntamiento los días 6, 7, 8, 9 y 10 de diciembre. En él se podrán degustar las diferentes sidras, catas y maridajes, los pintxos de los hosteleros de la zona; disfrutar de bertsos, romería, concurso de cocktails, el Galeón San Juan (Albaola), talleres de la mano de Gatsromuseums, deporte rural para los más pequeños, las familias y exhibición de los profesionales y un largo etcétera.

Entre las múltiples actividades que se ofrecerán en el Apurua a lo largo del puente, cabe destacar la **Presentación de la Nueva Cosecha 2017** que de va a celebrar el día 9 de Diciembre. Las Asociaciones de Sidrerías de los diferentes territorios del País Vasco: Bizkaia, Araba, Nafarroa, Iparralde y Gipuzkoa van a presentar la nueva cosecha junto con la **Presentación de SAGARDOA ROUTE**, nuevo proyecto impulsado por las asociaciones anteriormente mencionadas centrado en el presente y el futuro de las Sidrerías Vascas. Después, a las **14:00** tendrá lugar la **comida** con los PRODUCTOS DE LOS DIFERENTES TERRITORIOS (sidra, derivados y alimentos), con la exposición de los productores para su posterior degustación. Esta comida será abierta al público y los tickets están en venta a 35.00€ en la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa (943336811 - gipuzkoako@sagardotegiak.com).

Se podrán degustar más de 70 productos: sidras y derivados de Euskadi para nuestros paladares

Utilizamos cookies propias y de terceros para realizar análisis de uso y de medición de nuestra web para mejorar nuestros servicios. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información [aquí](#).

Productos de nuestra tierra en nuestra cocina: Basque Style

La degustación activa de productos locales se hará en **la cocina** del caserío ofreciendo todos los días diferentes raciones: cabezada de lomo de cerdo, bacalao ajoarriero con huevo Euskaber a baja temperatura, chorizo cocido a la sidra, queso y membrillo, entre otros. A esta degustación lo acompañarán el mercado de los productos locales.

Nos preparamos para el puente: punto de información y museo

El puente de Diciembre es una buena época para hacer una escapada en nuestro territorio. Para ello, nuestro Caserío lagar dispondrá de un **punto de información** para ofrecer a todo aquel que se acerque la información que solicite acerca de la Historia de San Sebastián y la sidra; y del territorio (Explore San Sebastian Region y Visit Euskadi-Basque Country) y sus recursos al completo. Por otro lado, se hará promoción directa de aquellos productos y paquetes creados para el mundo de la sidra y se ha creado un espacio, **un museo** en el que tanto los elementos de los caseríos y lagares antiguos tenían junto con los paneles informativos de lo que este apasionado mundo casi aún por descubrir.

De esta manera, las visitas guiadas que San Sebastián Turismo tenga concertadas en la Parte Vieja donostiarra pasarán por nuestro Apurua para conocer parte de la historia de la ciudad relacionada con la cultura de la Sidra. **La Factoría Marítima Albaola de Pasaia**, la red de Museos Gastronómicos de Euskadi bajo el nombre "**Gastro Museums**", el **Museo Etnográfico de Zerain y el Palacio Igartza de Beasain** llevarán a cabo diferentes talleres para enriquecer el contenido del Caserío.

La decoración del caserío se dividirá en dos espacios claramente diferenciados: la decoración del antiguo caserío lagar; y la parte moderna en la que se podrá disfrutar de la sidra y lo mejor de nuestra cocina de la manera más actual.

Mercado de producto local

- MIÉRCOLES, 6 DE DICIEMBRE: Basatxerri
- JUEVES, 7 DE DICIEMBRE: Basatxerri
- VIERNES, 8 DE DICIEMBRE: Rafa Gorrotxategi
- SÁBADO, 9 DE DICIEMBRE: Queso Idiazabal
- DOMINGO, 10 DE DICIEMBRE: Baserria km.0

Por tanto, así es como vamos a dar vida al Boulevard el puente de Diciembre:

PROGRAMA

Utilizamos cookies propias y de terceros para realizar análisis de uso y de medición de nuestra web para mejorar nuestros servicios. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información [aquí](#).



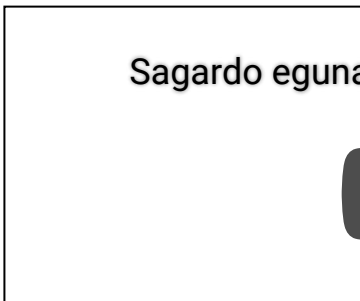
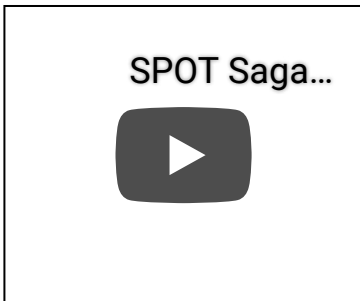
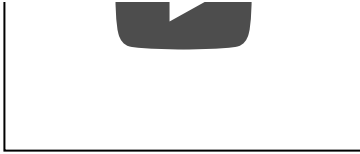
Egin erreserba

LURREKOLORE

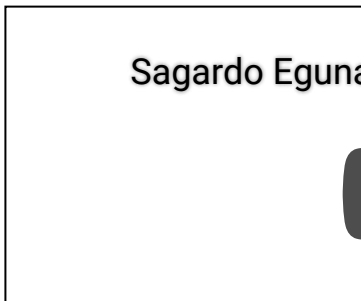
Errezeta: Legal

Sagardo Route

Utilizamos cookies propias y de terceros para realizar análisis de uso y de medición de nuestra web para mejorar nuestros servicios. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información [aquí](#). ACEPTAR



Utilizamos cookies propias y de terceros para realizar análisis de uso y de medición de nuestra web para mejorar nuestros servicios. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información [aquí](#). ACEPTAR



Utilizamos cookies propias y de terceros para realizar análisis de uso y de medición de nuestra web para mejorar nuestros servicios. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información [aquí](#). ACEPTAR

CONTACTO



VER



REDES SOCIALES



INFORMACIÓN LEGAL



© 2019 Asociación de Sidrerías de Gipuzkoa


Back
Top

Right
Column

Utilizamos cookies propias y de terceros para realizar análisis de uso y de medición de nuestra web para mejorar nuestros servicios. Si continua navegando, consideramos que acepta su uso. Puede cambiar la configuración u obtener más información [aquí](#). [ACEPTAR](#)