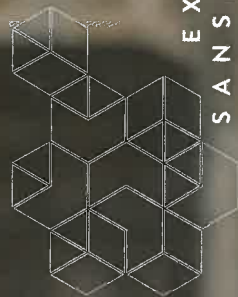
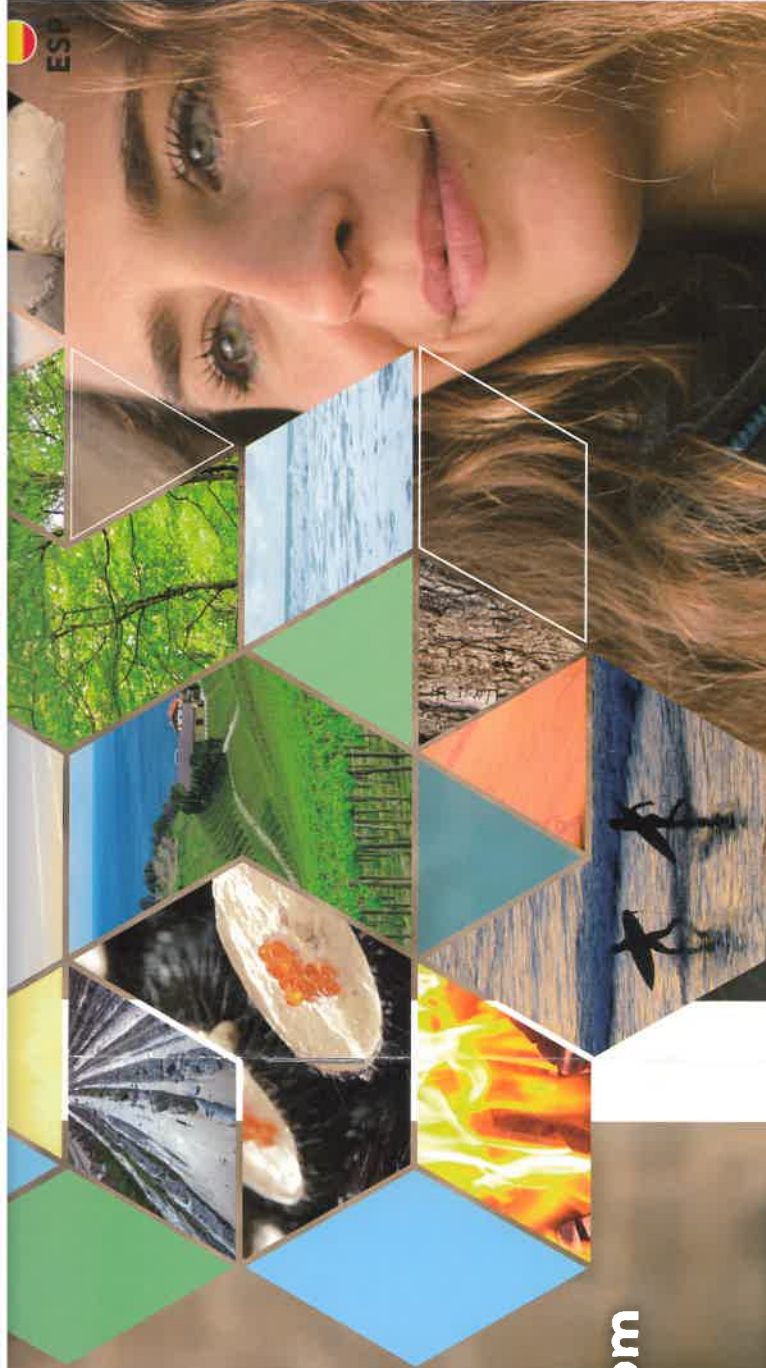
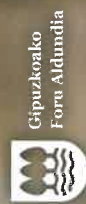


sansebastianregion.com

SIGUENOS EN:

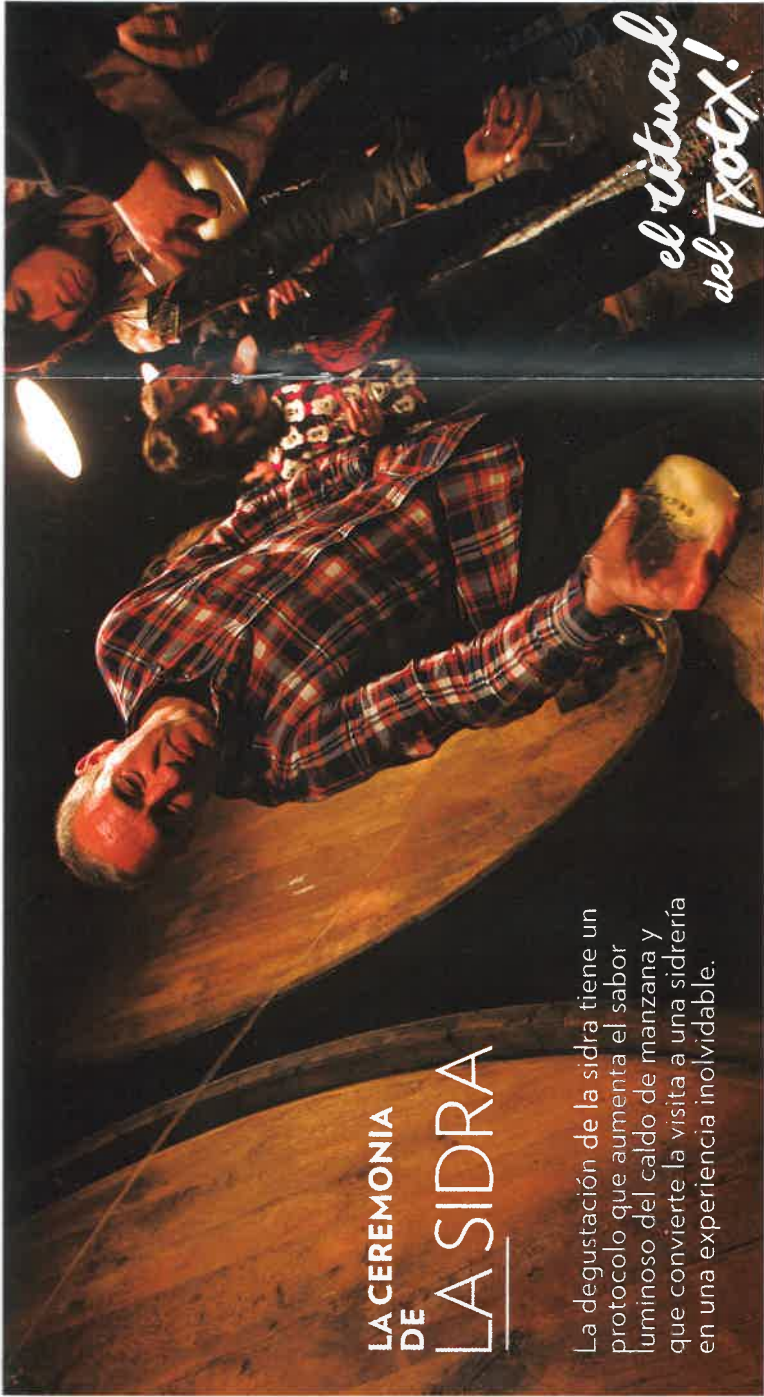


EXPLORE
SAN SEBASTIAN
REGION



EXPLORE
SAN SEBASTIAN
REGION
2016/2017





LA CEREMONIA DE LA SIDRA

La degustación de la sidra tiene un protocolo que aumenta el sabor luminoso del caldo de manzana y que convierte la visita a una sidrería en una experiencia inolvidable.

Cualquier época del año es ideal para vivir la experiencia única de comer o cenar en algunas de las 70 sidrerías repartidas por Gipuzkoa. La sidra se elabora aquí desde hace siglos y se obtiene del zumo fermentado de manzanas según prácticas tradicionales. El ritual del txotxi acerca a los vascos a las sidrerías para degustar la sidra de la temporada, antes de que se embottle, y los típicos menús basados en tortilla de bacalao, chuletas de buey, nueces, queso y dulce de membrillo. La temporada de sidra va desde mitad de enero a finales de abril, pero hay sidrerías abiertas todo el año. Son restaurantes ubicados habitualmente en los mismos caseríos en los que se produce la sidra, rodeados de manzanales.

Aunque hay locales modernos con climatización y mesas alargadas que se reparten con el resto de comensales, en muchas sidrerías se mantiene la costumbre de comer de pie y un poco abrigado para protegerse del fresco de la bodega. Los comensales se sirven

directamente de las barricas o 'kupelas', que están en estancias contiguas al comedor, por lo que el ir y venir de personas es continuo y el ambiente es muy animado.

En Hernani y Astigarraga, a escasos diez kilómetros de San Sebastián, hay más de 30 sidrerías. Y en Astigarraga está el recomendable Museo de la Sidra, **Sagardoetxe**.

En Ezkio-Ibañeta, el lagar del siglo XVI del caserío **Igartubeiti** se pone en funcionamiento cada octubre, para elaborar sidra como hace 500 años.



VISITAS GUIADAS

Si te apetece conocer más de la sidra, hay dos asociaciones que ofrecen visitas guiadas a sidrerías, y catas. Durante todo el año. No te lo pierdas.

www.sagardotegiak.com

www.sagardoarenikurraldea.com

www.igartubeiti.eus



EL TXAKOLI LA REVOLUCIÓN ENOLÓGICA

Hace 30 años, el txakoli era considerado un trago tabernario, ácido, sin interés. Sin embargo, ahora es un vino blanco sofisticado de irresistible frescura que conquista las mesas más exigentes del mundo. Las razones de esta revolución se encuentran en el esfuerzo de elaboración y de calidad llevado a cabo conjuntamente por los cosecheros y la Administración, que en 1989 reconoció el txakoli de Getaria como Denominación de Origen. En 2007, esta denominación se amplió a todo el territorio histórico de Gipuzkoa. Hoy, es un vino afrutado, de paladar equilibrado, aromas limpios y muy expresivos, ideal para acompañar cualquier entrante, unas anchoas al salazón, por ejemplo, o un bonito en aceite.

La ruta del Txakoli D.O. de Getaria puede realizarse en coche para cubrir las 400 hectáreas de viñedos y las bodegas de Zarautz, Getaria y Aia que producen este vino. Es un recorrido delicioso por la belleza del paisaje costero y también por el placer anticipado del txakoli que degustarás en cuanto pares el motor. Se sirve a una distancia de una pulgada, rompiéndolo y liberando sus aromas de elaboración.



CONOCER LAS BODEGAS

A través de la D.O. 'Txakoli de Getaria' tendrás la información de todas las bodegas Visitables.

www.getariakotxakolina.com

Parque Aldamar, Getaria.

T: 943 14 03 83

LA MATERIA PRIMA DE LA FIESTA

MERCADOS, FERIAS Y EVENTOS GASTRONÓMICOS.



Miércoles y sábado, en Ordizia y Tolosa.

Son el mejor escaparate de productos autóctonos de calidad de Gipuzkoa. El de Ordizia, los miércoles, es el más importante, y sus precios son una referencia para el resto del territorio. La otra cita obligada es el mercado de Tolosa de los sábados. Ambos se celebran durante todo el año.

Honramos el producto fresco y de temporada. Durante todo el año, organizamos mercados semanales para apreciarlo. Lo preparamos con el mimo que se merece. Y, de vez en cuando, le montamos una buena fiesta.

La agenda gastronómica de Gipuzkoa está repleta de eventos y ferias que elevan los productos autóctonos y de temporada a la categoría de reyes de la fiesta. El mar y la huerta producen alimentos de gran calidad que llegan a los consumidores en el momento de su recogida natural, y solo en ese momento. La alubia, la miel, el besugo, el queso Idiazabal, la manzana de Errezil, el txakoli, la sidra, los tomates, los hongos o las anchoas... cada producto, cada año, tiene su día señalado y su festejo. Se come para celebrar y se celebra para comer.

También son importantes las ferias especiales, como la Feria de Santo Tomás, a finales de diciembre en San Sebastián. Y las Euskal Jaiak de Ordizia, en septiembre, con su prestigioso Concurso de Queso de Oveja, que reúne a gastrónomos de todo el estado y acaba con una subasta donde el queso ganador (en realidad, sólo se subasta medio queso...) ha llegado a superar los 13.000 euros.

Y, por supuesto, están los mercados tradicionales, que reúnen a productores



AGENDA ENO-GASTRONÓMICA

> ENERO

Urteberriko Azoka.
DEBA. Día 2

Apertura del Txotx.
HERNANI. Día 9
ASTIGARRAGA. Día 13
Txakoli Eguna.
GETARIA. Día 17



Día de la Sidra. Día 23
ZARAUTZ.

> ABRIL

Fiesta del Verdel.
MUTRIKU. Día 4

Día del Apicultor.
ZEGAMA. Primer domingo
Concurso del Queso
Idiazabal;
Día del pastor.
ORDIZIA. Día 8

Txakoli Eguna.
AIA. Día 3

> MAYO

Día del Queso.
IDIAZABAL. Día 1
Día del Guisante.
ASTIGARRAGA. Día 15

Quincena del Bacalao y
día de la sidra ERRENTERIA,
LEZO, PASAIA Y OIARTZUN

Día de la Anchoa.
GETARIA. Día 6
Día de la Sidra.
USURBIL. Día 22

> JUNIO

Feria de San Juan.
TOLOSA. Día 24

Día de la Sidra.
OIARTZUN. Día 30

> JULIO

Fiesta del Besugo.
ORIO. Del 14 al 17

Feria de productos locales
y concurso de Sidra.
AZPEITIA. Día 25

Día de la Sidra.

ASTIGARRAGA. Día 26

> AGOSTO

> SEPTIEMBRE

Azoka Herritik.
AZPEITIA.

Feria Euskal Jaiak (Fiestas
Vascas)
ORDIZIA. Del 5 al 14
Txakoli Eguna.
ZARAUTZ. Día 17

Fiesta del Pulpo.
ZUMAIA. (3º sábado)
Día de la manzana
y de la sidra.
HERNANI. Día 18

Sagar Uzta. Fiesta de la
manzana
ASTIGARRAGA. Día 25

> OCTUBRE

San Sebastián Gastronomika.
SAN SEBASTIÁN. Del 2 al 5

Campeonato de Quesos de
Euskal Herria. IDIAZABAL.

Campeonato de Euskal Herria
de Pintxos.
HONDARRIBIA. Del 13 al 15

Tolosa Goxua.

TOLOSA. Día 25

Semana del Bacalao.
HERNANI. Días 10-16

Semana de la sidra.
EZKIO-ITSASO. 2ª y 3ª semana

> NOVIEMBRE

Semana de la Alubia.
TOLOSA. Del 15 al 16

Feria de San Andrés.
EIBAR. Día 30

> DICIEMBRE

Feria de la chuleta.
TOLOSA. Del 6 al 8

Feria de Santa Lucía.
ZUMARRAGA y URRETxu.
Día 13

Feria de Santo Tomás.
SAN SEBASTIÁN y AZPEITIA.
Día 21

Feria especial de Navidad.
TOLOSA. Día 19

Concurso de queso y sidra.
ZESTOA. Día 26

'Gabon Zahar' Feria
Gastronómica y Ganadera.
ELGOIBAR. Día 31



POKER DE MUSEOS GASTRONÓMICOS



> SAGARDOETXEA

Situado en Astigarraga, "La Casa de la Sidra" es un homenaje a la manzana y su caldo. Cuenta con una zona expositiva, un manzano con una gran variedad de manzanas y un espacio dedicado a la cata y degustación de la sidra.

sagardoetxea.com

> DELIKATUZ

En este Centro de la Alimentación, Nutrición y la Gastronomía, ubicado en Ordizia, puede conocer todo sobre los productos de calidad de la huerta, y conocer sus valores nutricionales así como aspectos generales de la alimentación.

delikatuz.com

> CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL QUESO IDIAZABAL

Aquí podrás conocer todos los secretos de la denominación de origen de este famoso queso. Ubicado en Idiazabal, incluye un curso de iniciación de cata de quesos, atendiendo a su olor, color y sabor.

idiazabalgastarenmuseoa.com

> MUSEO GORROTXATEGI DE LA CONFITERIA

Este sorprendente museo tolosarra abrió sus puertas de la mano de la conocidísima familia Gorrotxategi, maestros confiteros desde hace varias generaciones.

gorrotxategi.com

> MUSEO DE LA SAL DE LEINTZ-GATZAGA