

Astigarraga



Astigarraga

La sidra local, en un reputado encuentro internacional en Noruega, desde hoy

Ion Zapiain será protagonista en un showcooking junto al cocinero Javi Rivero, de Tolosa



La sidra contará estos días con un importante protagonismo en Noruega. / JUANFER

JUAN F. MANJARRÉS

Astigarraga.

Jueves, 10 noviembre 2022, 09:52



Impulsado por Sagardoaren Lurralde y con el apoyo y patrocinio de Basquetour (Agencia Vasca de Turismo del Gobierno Vasco), en septiembre del 2018 se creó Ciderlands Makers and Lovers, la Red Internacional de Destinos de la Cultura de la Sidra de la que forman parte, actualmente, un total de 10 destinos europeos

(www.ciderlands.org). La promoción internacional de dichos destinos turísticos es uno de los objetivos principales de la Red y anualmente se llevan a cabo diversas actividades en los destinos miembros (encuentros, presentaciones, degustaciones gastronómicas, ferias...) para lograr tal fin. Después de dos años de parón debido a la pandemia, en el marco del NICA 2022 & Norwegian Cider Festival se celebrará el III Encuentro Anual de los países miembro de Ciderlands, donde se definirán las actividades y acciones de promoción que se llevarán a cabo en el año 2023 para promover el turismo relacionado con la cultura de la sidra a nivel mundial.

Euskadi Basque Country (Turismo de Gobierno Vasco) tendrá un protagonismo especial en el NICA 2022 & Norwegian Cider Festival mediante la organización y presencia en diversas acciones. Destaca la organización de una cena por parte de Turismo de Euskadi Basque Country con la colaboración de Hanen (organización nacional de turismo rural y productos agrícolas en Noruega), a modo de hermanamiento entre Noruega y Euskadi como dos destinos de referencia en el mundo de la sidra y la gastronomía.

La cena será oficiada por los jóvenes y talentosos cocineros Javi Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Taberna (Tolosa) que, junto con Ion Zapiain, representante de la Sidrería Zapiain (Astigarraga) deleitarán a los invitados con un menú 'Pintado de 4 colores' y regado por las mejores sidras. Todo ello en colaboración con el chef noruego Morten Tungesvik, primera estrella Michelin de Bergen, quién hará de anfitrión en los fogones.

Un showcooking de fusión entre los productos más selectos de la despensa noruega elaborados con recetas tradicionales e innovadoras que darán a conocer la gastronomía vasca. Una sabrosa manera de unir pueblos y culturas.

Los invitados al showcooking serán los delegados internacionales de Ciderlands, jueces internacionales reconocidos en el mundo de la sidra, entidades turísticas locales, touroperadores y medios de comunicación especializados.

Javi Rivero ha sido distinguido en la lista 50 Next por su trabajo con el producto local y el restaurante Ama ha sido galardonado este año con el primer Sol de Repsol. También habrá espacio para la degustación de sidras de Euskadi, donde los asistentes a las catas de sidras internacionales podrán conocer y degustar de la mano de Ion Zapiain los diferentes tipos de sidra que elaboran: sidras naturales, sidras de hielo, etcétera. Ion junto con su hermano Mikel Zapiain, pertenece a la nueva generación de la histórica sidrería de Astigarraga y ha sido incluido en la lista mundial 50 Next de jóvenes llamados a renovar la gastronomía.

TENDENCIAS

Comentarios

PATROCINADA

POLESTAR

Escandinavo, eléctrico y exclusivo: así es el coche que se compra con un clic



Fotos



La ola de Nazaré, tan bella como peligrosa



El brillo que merecen los Globos de Oro



Garmendia y Plazaola abren la temporada del txotx: «Gure sagardo berria!»



Ecologistas resisten al desalojo y derribo de un pueblo alemán para extraer carbón

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Mikeletegi Pasealekua 1. 20009 - Donostia-San Sebastián



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

vocento

Contactar | Aviso legal | Condiciones de uso | Política de privacidad | Publicidad | Mapa web | Política de cookies