

noticias de Gipuzkoa

Diario de Noticias de Gipuzkoa. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

Ruta de la sidra vasca

Una original oferta de ocio y turismo con la que el visitante podrá realizar diversas actividades relacionadas con la sidra

Se pueden degustar las diferentes sidras elaboradas de forma natural

patricia sagaseta de ilurdoz - Viernes, 18 de Enero de 2013 - Actualizado a las 05:23h

Donostia. La sidra no es solo una bebida, es mucho más. Transmite tradición, cultura, emociones y paisajes, y ahora podemos disfrutar de todo ello gracias a la I presentó el pasado 4 de diciembre en la Diputación Foral de Gipuzkoa. Las sidrerías participantes han compartido las diversas experiencias vividas por los clientes a través de una amplia oferta turística referente al mundo de la sidra.

Los amantes de la sidra podrán disfrutar de ella mediante una experiencia única a través de los cinco sentidos. Ahora adentrarse en la cultura de las sidrerías de Gipuzkoa nunca. Podemos realizar una visita al manzano y a la bodega de la sidrería, conocer paso a paso el proceso de elaboración de la sagardoa (sidra natural) o trasluz visitas nocturnas. También aprenderemos cómo se elabora el mosto y contemplar los increíbles entornos que forman parte de la cultura sidrera de Euskal Herria

Las visitas guiadas también ofrecen la oportunidad de catar las diferentes sidras elaboradas en un proceso siempre natural. Son varias las sidrerías que ya abren sus puertas para que los visitantes puedan conocer el sector por dentro y, poco a poco, serán más las que se unirán a ofertar más productos turísticos.

La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, con la colaboración de los entes comarcales de turismo, está dando un paso más en el impulso del sector, abordando una serie de acciones que se centran en la difusión de la cultura, gastronomía, ocio y turismo. En esta línea, la Asociación no solo pretende potenciar el turismo en la zona, sino también impulsar la participación y trabajo en común con los recursos turísticos de la zona para así ofrecer un servicio más completo y satisfactorio a todos los visitantes.

Algunas sidrerías ya han creado diversos paquetes turísticos con el Caserío Museo Igartubeiti, el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal, la Fundación Ze Añorak o Nekatur, entre otros. Así crean una original oferta de ocio y turismo con la que el visitante podrá realizar diversas actividades y conocer mucho mejor la zona.

Con las ofertas turísticas se pretende convertir en realidad todas aquellas iniciativas que tienen cabida en este sector. Y muestra de ello es el hecho de que 10 sidrerías han dado el primer paso conformando una oferta completa y variada para el público, y creando la primera Ruta de la Sidra Vasca, que promete ser una experiencia única para todos los visitantes.

Las sidrerías que forman parte de esta iniciativa se sitúan en Gipuzkoa, en Donostia y en las 6 siguientes comarcas: Donostialdea, Tolosaldea, Goierri, Bidasoa-Urola.

Calonge, Oiharte, Ola, Petritegi, Aburuza, Añota, Bereziartua, Iparragirre, Satxota y Zabala ya ofrecen sus ofertas turísticas. Vive una experiencia única: conocer el proceso de elaboración de la sagardoa (sidra natural), su historia, cata de manzana, mosto y sidras, la situación actual y objetivos de futuro, todo ello en un entorno de valles verdes que nos muestran lo mejor de la naturaleza guipuzcoana.

En la rueda de prensa participaron Roke Akizu (Director de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa), Arantxa Eguzkitza (Presidenta de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa) y Kizkitza Ugarteburu (Caserío Museo Igartubeiti). La presencia de otros agentes tales como: Agencias de Desarrollo Comarcal de Turismo, museos, Fundación Zerain Dezagun, Aquarium de San Sebastián, agencias de viajes, agencias de turismo.

Para poder hacerte con uno de estos packs turísticos deberá contactar con las diferentes sidrerías que los ofertan y elegir el que más se amolde a tus gustos.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

Condiciones de uso

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos o cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

Escribe tu comentario

Comentarios Número de caracteres (500/500)

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.

[Quiero registrarme](#). Sólo tardarás un minuto. El comentario se enviará después de registrarte.

Usuario registrado

Correo electrónico

Recordarme la próxima vez

Contraseña

[¿Olvidaste tu contraseña?](#)

Enviar

¡Hecho!



Recibirás un correo electrónico para confirmar tu registro.

Enseguida te devolveremos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

Publicidad

-
-
-

- © Diario de Noticias-Edición Digital

-
-
-