

noticias de Gipuzkoa

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

Bidasoa-Txingudi

La sidrería Ola de Irun buscará atraer a lugareños y foráneos con visitas guiadas

se quiere "dar a conocer la cultura de la sidra y el lugar, una ferrería del siglo XIII"

La iniciativa viene arropada por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, el Ayuntamiento y Bidasoa Activa

Xabier Sagarazu - Martes, 30 de Octubre de 2012 - Actualizado a las 05:28h



(X.S)

Irun. La sidrería Ola de Irun, ubicada en el barrio de Ibarla, presentó ayer su oferta de visitas turísticas, que tiene como objetivo, según explicó su propietario, Iñaki Bengoetxea, "dar a conocer la cultura y la elaboración de la sidra, además del propio edificio, que es una ferrería del siglo XIII".

La iniciativa ha partido del propio Bengoetxea, pero cuenta también con la colaboración de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, el Ayuntamiento de Irun y Bidasoa Activa, cuyos representantes acompañaron ayer a Iñaki Bengoetxea en la presentación de estas visitas.

El gerente de la asociación sidrera, Unai Agirre, afirmó que "Ola no es la primera sidrería que se anima a poner en marcha un programa de visitas, pues hay otras seis en Gipuzkoa que ya las tienen o las tendrán a partir de enero", pero destacó al mismo tiempo que "las visitas en Ola tienen algo de especial y son de gran valor", tanto por el entorno en que se encuentra "como porque buena parte de la cultura y la historia de la sidra, así como numerosas variedades de manzana, están ligadas a la comarca del Bidasoa".

Agirre destacó además el mérito de Ola, vencedora del Concurso de Sidras de la Diputación Foral de Gipuzkoa 2012, que "trabaja únicamente con manzana autóctona y cultivada en su propia casa, produciendo con la etiqueta de Eusko Label".

felicitación Por su parte, el alcalde de Irun, José Antonio Santano, felicitó a Iñaki Bengoetxea y a Ola "por la valentía de innovar en su negocio y lanzar estas visitas en un momento de crisis local como a los que vienen de más lejos, y en el caso de Irun y de Ola, al público del otro lado de la muga, que es muy importante".

El presidente de Bidasoa Activa y edil de Turismo y Promoción Económica de Irun, Miguel Ángel Páez, señaló por su parte que estas visitas de Ola "son una forma de atraer tanto al visitante local como a los que vienen de más lejos, y en el caso de Irun y de Ola, al público del otro lado de la muga, que es muy importante".

Páez deseó "toda la suerte" a Ola en esta iniciativa, porque "su éxito será también el éxito para Irun y para toda la comarca del Bidasoa".

Detalles

• **Visita básica.** Permite conocer el papel de la sidra en la cultura vasca, así como la historia de la ferrería del siglo XIII donde se ubica Ola. Se completa con una degustación y puede combinarse con comida o cena. Dura 30 minutos y se hará de martes a viernes (13.00 y 20.00), en euskera y castellano. Cuesta ocho euros para mayores de doce años y tres euros para niños de entre cinco y doce.

• **Visita completa.** Además de lo anterior, permite conocer y ver el proceso de elaboración de la sidra, desde los manzanales hasta la kupela, pasando por la prensa. Dura 90 minutos y se hará de martes a viernes a las 11.30 horas. El precio son diez euros para adultos y cuatro para niños. Se harán en grupos de un mínimo de 20 personas y se ofrecen en euskera, castellano, francés e inglés.

• **Siempre con reserva.** Para concertar las visitas, hay que llamar al teléfono 943 623130.

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, calumniadores, infrinjan 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

introduce tu comentario

ComentariosNúmero 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

[¿Olvidaste tu contraseña?](#)

Enviar

¡Hecho!

