

Tolosa - Goierri



Goierri

«Nuestra sidra tiene que ser conocida mundialmente»

TXOTX GOIERRITARRA

El exciclista lazkaotarra Joseba Beloki ha sido el encargado de abrir la temporada de las sidrerías de la comarca, en un acto celebrado en Ataun



Joseba Beloki prueba la sidra de este año junto a los representantes de las sidrerías goierritarras y de Goitur. / ZABALA

JOSU ZABALAJueves, 12 enero 2023, 23:00



El exciclista goierritarra Joseba Beloki ha sido este año el encargado de abrir la temporada de txotx en Goierri, en un acto que tuvo lugar ayer en la sidrería Urbitarte, de Ataun. «Para mí, como lazkaotarra, es todo un honor», destacó. Impulsado por la agencia de turismo comarcal Goitur, es la novena vez que se lleva a cabo esta ceremonia en la comarca con el objetivo de incentivar las visitas a las diferentes sidrerías que trabajan en Goierri añadiendo una oferta más al catálogo de ocio y gastronomía

que la comarca ofrece. En la presentación del primer txotx de este año, estuvieron representadas cinco sidrerías: Olagi de Alzaga, Begiristain de Legorreta, Tximista de Ordizia y Oiharte de Zerain, además de la anfitriona Urbitarte.

«Conocía la sidrería Urbitarte, ya había estado aquí un par de veces con amigos, y me recuerda mucho a mis orígenes, ya que mi abuelo era de San Gregorio», subrayó el exciclista haciendo referencia al barrio ataundarra donde está ubicada la sidrería. El lazkaotarra no se olvidó tampoco de su profesión y recordó que el paso del Tour este verano por Gipuzkoa puede ser una buena oportunidad para promocionar el producto. «No soy un experto en el tema, pero creo que poseemos un producto que tiene que ser conocido mundialmente y qué mejor que un evento de tal escala para hacer promoción», afirmó.

«Un plan completo»

«La manzana de este año ha dado una sidra con un alto grado alcohólico y de calidad; pero no es fuerte, tiene un sabor afrutado»

«El día de hoy es muy importante para nosotros ya que nos da la oportunidad de proyectar a gran escala nuestra cultura, gastronomía y costumbres», aseguró, por su parte, Niko Osinalde, director de Goitur. «Queremos ofrecer un plan completo. Tenemos claro que venir a una sidrería puede convertirse en el plan de todo un día. Visitar algo por la mañana, comer en los distintos restaurantes, asadores... que tenemos, cenar en una sagardotegi aprovechando la apertura de temporada y poder descansar en los distintos hoteles, agroturismos... que tenemos en Goierri», remarcó.

«En Goitur llevamos días recibiendo llamadas de fuera de Goierri que nos preguntan cuándo arrancará la temporada aquí, y eso, sin duda, es una gran señal. Queremos hacer un llamamiento a los goierritarras y darles ese empujoncito para que se animen a acudir a las sagardotegis y disfrutar de la cultura local, ya que muchas veces, los de aquí somos los que menos acudimos», indicó Osinalde.

Quien habló de la sidra de este año fue Demetrio Terradillos, de la sidrería Urbitarte, quien destacó que «pese a que este año la cosecha ha sido más bien escasa, las manzanas que hemos recogido son de gran

calidad, lo que nos ha dado una sidra con un alto grado alcohólico y de calidad, pero esto no le hace tener un sabor más fuerte. La sidra que hemos elaborado este año tiene un sabor más afrutado que en otras ediciones».

Las cinco sidrerías del Goierri son productoras de su propia sidra y todas ellas distribuyen sus jugos tanto en Euskadi como en el resto del Estado. La sidrería Oiharte ofrece también su sidra espumosa 'Ama', así como la ecológica 'Markesa', junto con la sidra de hielo. La anfitriona de este primer txotx, la sidrería Urbitarte, también añade variantes interesantes a su cartera de productos, ya que elabora las sidras de crianza 'Saarte' y 'Jentilen Lurra'; de la misma manera, todas las sidrerías pertenecen a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

Desde la celebración de la apertura del txotx, las sidrerías permanecerán abiertas los próximos meses. Para conocer los horarios de cada una de ellas o poder recibir más información, se podrá consultar en la web www.goierriturismo.com en el apartado de sidrerías, o llamando directamente a cada una de ellas.

TENDENCIAS

Comentarios



PATROCINADA

SAINT-GOBAIN

¿Reformas en tu edificio? Justo es el momento y te damos las claves para ahorrar



Fotos



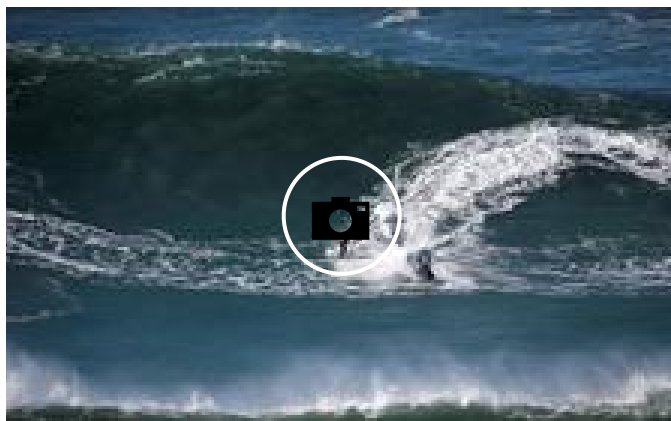
📷 Siete hospitalizados y varios atendidos tras un escape de cloro en el polideportivo de Ordizia



📷 La sidrería Saizar da la bienvenida a la nueva temporada de txotx



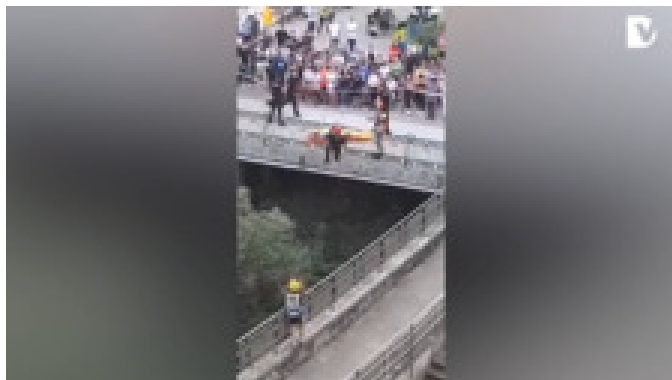
📷 La vida de Constantino de Grecia, en imágenes



📷 La ola de Nazaré, tan bella como peligrosa



Joseba Beloki inaugura el txotx de las sidrerías goierritarras



© 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](#)