

GIPUZKOA

La sidrería Ola invita a Santiagotarrak a inaugurar la temporada del txotx

La presidenta del club, Olatz Zabala, será la encargada de abrir, mañana domingo, la jornada festiva en la sidrería de Meaka

MARÍA JOSÉ ATIENZA IRUN

21 enero 2017
01:07

Ola Sagardotegia celebrará mañana domingo, a partir de las dos de la tarde, el inicio de la temporada del txotx. La fiesta que cada año organizan el sidrero Iñaki Bengoetxea y su equipo va tener, en este recién estrenado 2017, ambiente deportivo. El invitado para abrir el txotx ha sido el club Santiagotarrak, en una prolongación de ese merecido reconocimiento que, a lo largo de 2016 y con motivo de su 50 aniversario, le han tributado instituciones, entidades y particulares. «Es una forma más de homenajear a este gran club, a todos sus deportistas y directivos», señalaba Iñaki Bengoetxea, propietario de la sidrería.

La presidenta de Santiagotarrak, Olatz Zabala, será «la primera mujer que abrirá el txotx desde que inauguramos la sidrería», añadía Iñaki. Han pasado ya 18 años desde que Ola Sagardotegia abriera sus puertas a los clientes, una vez que la familia Bengoetxea hubo rehabilitado su establecimiento, ubicado en la antigua ferrería del siglo XIII del barrio de Meaka.

Con el txotx se recuerda, cada año, «la época en la que los compradores acudían a las sidrerías y degustaban la sidra de las diferentes barricas para elegir cuál era la que querían llevarse embotellada», relata el propietario de Ola Sagardotegia. Hoy en día, la apertura del txotx se ha convertido en todo un acontecimiento social, alegre y festivo, que mañana domingo se volverá a vivir en la sidrería de Meaka.

La fiesta inaugural comenzará a las dos de la tarde, con el tradicional auresku, al que seguirá el sonido de la txalaparta, la música de los trikitilaris y la actuación de dantzaris y bertsolaris. Como no podía ser de otra manera, se podrá degustar el típico menú de sidrería, «compuesto por tortilla de bacalao o bacalao con pimientos, chuleta y el clásico postre de queso, membrillo y nueces», todo ello regado con sidra.

Iñaki Bengoetxea anunciaba, además, que ha preparado «una sorpresa con alguna kupela de alguna variedad especial».

Denominación de origen

La celebración del inicio de la temporada estará, como todos los años, muy concurrida. Iñaki Bengoetxea animaba ayer a los bidasotarras «a acercarse a Ola Sagardotegia para probar la sidra y pasar una bonita jornada de fiesta».

El propietario de Ola sigue manteniendo su apuesta «por la manzana autóctona 100%. Este año, además, estamos contentos, porque va a salir con la denominación de origen», añadía.

A primeros de enero, los diferentes sectores de la sidra y las administraciones anunciaron la creación de la denominación de origen Euskal Sagardoa, que tiene por objetivo potenciar la sidra elaborada solamente con manzana de la CAV y con una calidad contrastada.



Concurrida. Aspecto que presentaba Ola Sagardotegia en la apertura del txotx del año pasado. / F. DE LA HERA



Inscripción para la Media Maratón de San Sebastián

17.Mediadonosti 21K

23€

15€

Llévatelo

En este nuevo sello, que sustituye al anterior de Eusko Label, están agrupadas una sidrería de Álava, cinco de Bizkaia y 29 de Gipuzkoa, entre ellas la irundarra Ola, del barrio de Meaka.

Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate



Masters y cursos

Anímate a dar un paso más en tu carrera profesional con CEF.
<http://landing.cef.es/>



Skoda Fabia por 9.000€

Todo el espíritu del Fabia R5, ganador del Mundial de Rallyes, por 9.000€
www.skoda.es



Simyo® La Telefonía Móvil

En Simyo no vendemos motos. SIN permanencias ni líos. Paga lo justo
www.simyo.es



Nissan Pulsar Navi

Descubre el Nuevo Nissan Pulsar por 14.600€
www.nissan.es/pulsar



¡Rebajas!

Vuela directo desde Barcelona. Desde 21,90€/solo ida.
www.norwegian.com/es



¿Buscas casa, local...?

Elige tu casa entre nuestra selección a través de BBVA.
bbva.es

DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018. Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com

Copyright © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.