



Imágenes del último Sagardo Forum celebrado en 2019. Fotos: N.G.



La sidra, una bebida internacional

Dando un nuevo paso en la internacionalización de la sidra y con el objetivo de promocionar la cultura de la sidra de nuestro territorio, a finales de noviembre del 2021 se celebrará la IV edición del Sagardo Forum, siempre y cuando la situación sanitaria lo permita.

Además de jornadas técnicas sobre la manzana, la sidra y la cultura, el turismo y la gastronomía de la sidra, donde diversos expertos locales, nacionales e internacionales presentarán las novedades del sector, se celebrará el exitoso Concurso de Sidra Internacional. Jueces locales, nacio-

A FINALES DE NOVIEMBRE SE CELEBRARÁ, SEGÚN LO PREVISTO, UNA NUEVA EDICIÓN DEL SAGARDO FORUM, CON JORNADAS TÉCNICAS Y CONCURSO INTERNACIONAL DE SIDRA

nales e internacionales (expertos del mundo de la sidra, enólogos, productores de sidra, periodistas gastronómicos, etc.) valorarán las sidras clasificadas previamente en nueve categorías, con el objetivo de seleccionar la mejor de cada categoría y la mejor del concurso: sidra natural vasca, sidra natural asturiana, sidra tradicional francesa, sidra tradicional inglesa,

El concurso de sidra internacional ha congregado en anteriores ediciones a más de 200 sidras del mundo

sidras modernas, sidras espumosas Premium, vino de manzana (apfelwein), sidra con otros sabores y perada y sidra de hielo.

Otra de las áreas importantes del Sagardo Forum será la Feria Internacional de Sidra, donde se ofrecerá tanto al sector de la hostelería como a cualquier persona aficionada a la sidra la oportunidad de poder degus-

tar y conocer de cerca algunas de las sidras participantes en el concurso internacional y clasificadas en alguna de dichas categorías. Productores de sidra local, nacional e internacional ofrecerán sus sidras para degustarlas y poder divulgar su conocimiento en torno a cada producto entre las personas asistentes.

Toda la información relacionada con el IV Sagardo Forum estará disponible en la web www.sagardoforum.eus y todas las inscripciones para poder participar en dichas actividades se gestionarán a través dicha web. -N.G.

Egunero eguerditan irekita,
astelehenetan izan ezik.
Bisita gidatua eta hamaiketako
aukeran, erreserba eginda. Astearte, asteazken
eta ostegunetan menu berezia
24 eurotan

Oialume Bidea, 63
20115 Astigarraga
943 552 242
www.gurutzeta.com

GURUTZETA

