

SIDRA-SAGARDOA / SIDRERÍAS-SAGARDOTEGIAK

La sidrería Petritegi presentó la sidra 'Shacksbury Basque Cider' en Boston.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 30/04/2015 · 17:16

Sin comentarios



Hadley Douglas, dueña de la famosa enoteca Urban Grape de Boston y Ainara Otaño responsable de la sidrería Petritegi, inauguraron la cosecha de sidra de 2014 en el restaurante Toro de Boston, al grito de "¡Txotx and Cheers!".

Petritegi, junto a la enoteca "Urban Grape" de Boston y la empresa "Shacksbury" de elaboración e importación de bebidas, ha sido protagonista de un acto muy especial en el restaurante "Toro" de la ciudad de Boston, Massachusetts: la presentación de la sidra "Shacksbury Basque Cider", la sidra natural que elabora Petritegi para la empresa "Shacksbury" de Shoreham, en Vermont. Ainara Otaño reconoce que

"cada vez a más gente de los EEUU le gusta la sagardoa, o sidra vasca, y es por ello que estamos apostando por la presencia de dos marcas en el mercado, por un lado la sidra al estilo vasco que elaboramos para "Shacksbury", con etiquetado propio "Basque Cider" y por otro lado nuestra sidra de siempre, con el etiquetado de Petritegi."

Las razones principales del acto celebrado en el restaurante "Toro" fueron dos: por un lado dar a conocer a los asistentes las características de la sagardoa, sidra natural vasca, y la cultura e historia que giran en torno a ella; y por otro lado, presentar al público la sidra de estilo vasco de la empresa "Shacksbury" que se elabora en Petritegi. También se dio a conocer la trayectoria de la sidrería Petritegi en el mundo sidrero vasco. Ainara reconoce que "en los EEUU se da muchísima importancia a la filosofía, a la gente y a la historia que hay detrás de cada proyecto, y en este caso, Petritegi tiene mucho que contar."

David Dolginow y Colin Davis, comenzaron con la presentación del acto, exponiendo la filosofía, la ilusión y los objetivos de su empresa, "Shacksbury". Después tomó la palabra Hadley Douglas, dueña de la famosa enoteca de Boston "Urban Grape", que comentó la situación actual del mercado estadounidense. Después llegó el turno de Ainara Otaño, de "Petritegi", quien en euskera expuso al público allí reunido la trayectoria de Petritegi en el mundo sidrero, desde los inicios mismos del caserío—lagar antes del año 1526 y de la familia Otano— Goikoetxea, que lleva cerca de 100 años en el caserío elaborando sagardoa. A Ainara le llamó la atención "el interés de la gente por nuestra historia, les admiraba saber que represento a la 5ª generación de una familia que lleva 100 años elaborando sidra en un caserío de cerca de 500 años, para ellos era algo increíble. Ahí reside gran parte del valor que tiene la sagardoa de Gipuzkoa y es un punto que hay que trabajar. También es de destacar el interés que muestran por nuestra sagardoa, por el euskera y por las costumbres vascas en general."

Después de las presentaciones llegó la hora de probar la sidra de la barrica llevada para tal efecto al restaurante "Toro". La gente congregada deseaba degustar la sidra, unos por que conocían de antemano nuestra sagardoa bien por haber visitado Gipuzkoa bien por haberla comprado en los mercados locales, y otros por que era una auténtica novedad. La verdad, es que la sidra tuvo una aceptación genial entre todos los asistentes.

Un mercado para la sagardoa en crecimiento

En los Estados Unidos cada vez se bebe más sidra, como reconocen los datos de los últimos años. La mayor parte de la sidra consumida es de tipo gasificada y dulce, pero cada vez se demandan en este mercado otro tipo de sidras, de mayor calidad, con personalidades diferentes o con historias interesantes detrás de ellas. Es por ello que la sagardoa puede hacerse un hueco en este mercado, por su historia, sus características naturales, su personalidad y su calidad.

Pero para ello hay que ir hasta allí y explicar, con el producto en la mano, qué es y como es nuestra sagardoa, cuáles son sus virtudes y sus hándicaps. En un mercado que cambia tan rápido como el americano, la sagardoa puede lograr su hueco, pero para ello es necesario estar concienciados y asumir los riesgos, y en ese duro trabajo está Petritegi junto a otros productores guipuzcoanos.

El documental "Song of the Basques"

Otra protagonista del acto de Boston fue la cineasta estadounidense Emily Lobsenz. Emily estuvo cinco años viviendo entre nosotros y la admiración que le provocó el pueblo vasco le animó a grabar un documental sobre las costumbres de Euskal Herria.

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Agenda-Agenda

Azokak-Ferías

Ekitaldiak-Eventos

Errezetak-Recetas

Esperientziak-Experiencias

Formazioa-Formación

Gastronomia-Gastronomía

Historia-Historia

Kultura-Cultura

Lehiaketak-Concursos

Museos-Museoak

Prentsa-Prensa

Sagarra-Manzana

Sagastia-Manzanal

Sidra-Sagardoa

Sidrerías-Sagardotegiak

Sin categoría

Turismoa-Turismo

Post Recientes



Curso sobre los cuidados de verano en los manzanos.



4. Jornada del guisante en Astigarraga.



"El cuento de la hija del Marqués y Luix" en Sagardoetxea.

Una vez de vuelta a su país y comenzado el proyecto del documental, Emily contactó con Petritegi y nos visitó a comienzos del año 2015, para hacernos partícipes de dicho proyecto. Así pues, el documental fue proyectado tanto en el evento de Boston celebrado el pasado día 23 de abril, como en el celebrado en New York el 29 de marzo.

Tags: Boston, Petritegi, Shacksbury, Shacksbury Basque Cider, Song of the Basques, Urban Grape

Anterior post

Concurso de fotos “Ovejas en los pastos y manzanos en flor” en Facebook.“Sagastiak loretan eta ardiak larretan” argazki lehiaketa Facebook-en.

Siguiente post

XXXIV Sagardo Eguna de Usurbil este domingo, 17 de mayo.Usurbilgo XXXIV. Sagardo Eguna igandean, maiatzak 17an.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



Udajolas 2015 en Sagardoetxea.



XXXIV Sagardo Eguna de Usurbil este domingo, 17 de mayo.

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.

Jarras también en las antiguas sagardotegis | pitxTapitch en Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.

Sagardoaren Lurraldea en Celebración de “Manzanos en flor” en Sagardoaren Lurraldea.

Marisa en Celebración de “Manzanos en flor” en Sagardoaren Lurraldea.

m. petrus en Concurso de fotos “Ovejas en los pastos y manzanos en flor” en Facebook.

Links





[El territorio de la sidra](#)
[Qué hacer](#)
[Comer en sidrería](#)
[Qué visitar](#)
[El museo](#)
[Blog](#)
[Quiénes somos](#)

[Sidrerías](#)
[Contacto](#)

[El museo](#)
[Tarifas y horarios](#)
[Cómo llegar](#)
[Tipos de visita](#)
[Centro de documentación](#)
[Contacto](#)

[Bebidas](#)
[Lotes](#)
[Delicatessen](#)
[Bonos regalo](#)
[Guía de consumo](#)
[Contacto](#)

[La manzana y su cultivo](#)
[Elaboración de la sidra vasca](#)
[Degustación y cata](#)

[Quiénes somos](#)
[Actividades](#)
[Proyectos](#)
[Formar parte](#)
[Contacto](#)

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · [Términos de uso](#)

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE