



LXQ LEXQUISITE Mag

CERCA DE TÍ WOMEN MEN SYBARITES TRAVEL TECHNO & SPORT



ARCH & DECO

ART

BREAKING NEWS NE EXPERIENCE 1 mes ago **SAGARDOETXEA** 1 mes ago **QUINTOELEMENTO EN SAN VALENTÍN**



SYBARITES

SAGARDOETXEA

on febrero 9, 2023

More in SYBARITES:



**BODEGAS RIOJANAS:
PREMIOS
INTERNACIONALES**

marzo 13, 2023

GUIPÚZCOA INICIA LA TEMPORADA DE LA SIDRA NATURAL...

Guipúzcoa se viste de sidra desde enero hasta abril con la temporada del txotx, el momento más esperado del año en las más de 70 sidrerías (sagardotegiak) de la provincia para disfrutar de la sidra natural del año. Un producto tradicional y ancestral con más de mil años de historia que se disfruta en las sidrerías, acompañada de menús donde no faltan la txuleta, la tortilla de bacalao y el bacalao frito con pimientos.



OSBORNE EXPERIENCE

marzo 1, 2023



QUESOS DE SUIZA PRESENTA SBRINZ AOP

marzo 1, 2023



Cada vez con un perfil más gastronómico, el mundo de las sidrerías también evoluciona hacia otros formatos con los que demostrar la versatilidad de la sidra vasca como es el caso de las sidras de hielo, de las sidras espumosas o las sidras de sabores. Además, también son cada vez más los productores que se atreven a elaborar sidras con potencial de envejecimiento que se pueden consumir más allá del año.

Ubicadas en lo que se conoce como 'el corazón de la sidra', la zona de producción se concentra en Astigarraga, Hernani, Usurbil, Urnieta y la cuenca del Urumea, aunque existen sidrerías en el resto del territorio guipuzcoano, el cual tiene datado el consumo y producción de sidra desde el siglo XI. De hecho, la sidra era la bebida que los marineros y pescadores vascos llevaban a bordo en sus embarcaciones para las travesías atlánticas a las costas americanas desde el siglo XVI.





Impulsadas desde el Museo de la Sidra Vasca, creado en 2006, las actividades en torno al mundo multiplican, ofreciendo alternativas para todos los públicos. Aparte de los menús y las reservas ofrecen planes que también ponen en valor el mensaje cultural de un producto ancestral, igual y a la cultura gastronómica de Euskadi.





Alberto Zapata para LEXQUISITE Mag

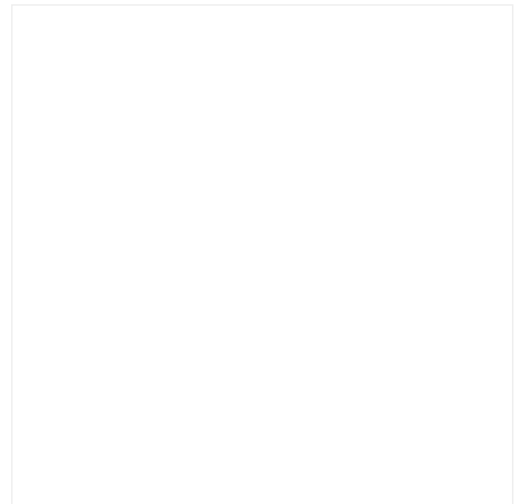
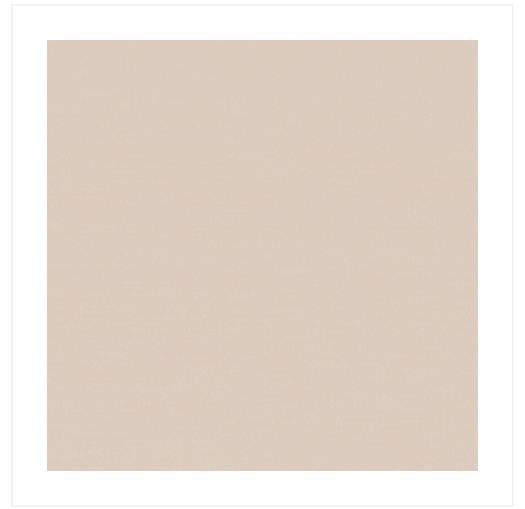
GIPUZKOA TURISMOA • SAGARDOAREN LURRALDEA • FACEBOOK • INSTAGRAM

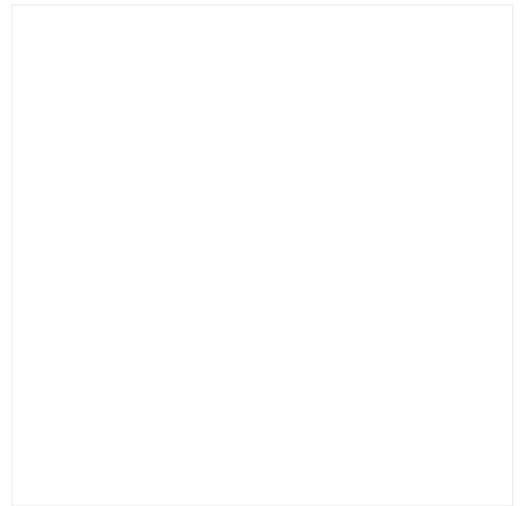
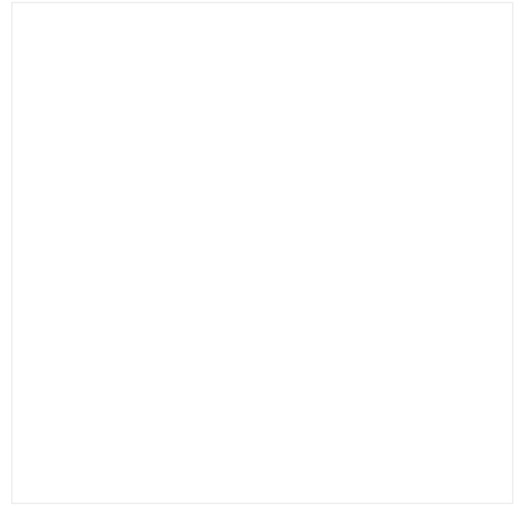
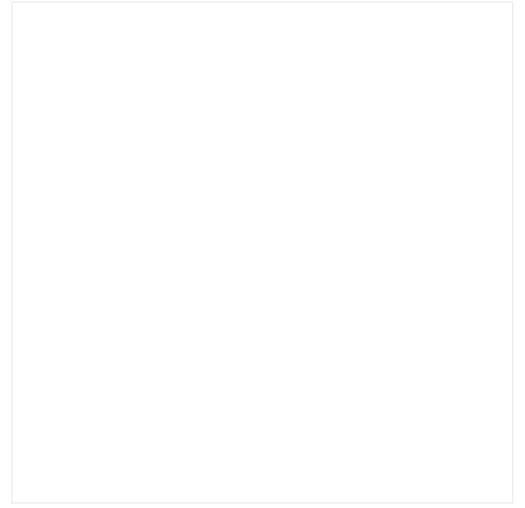
SAGARDOETEA

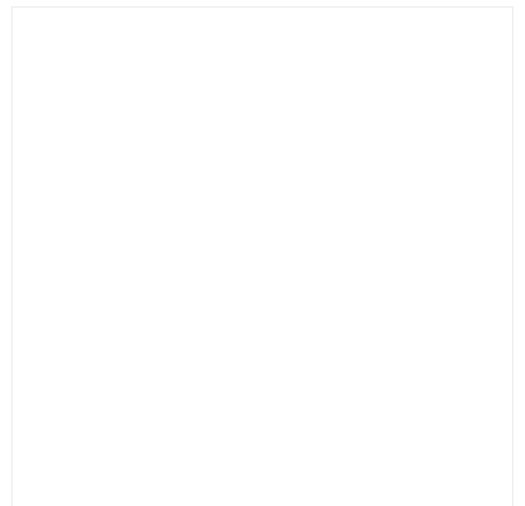
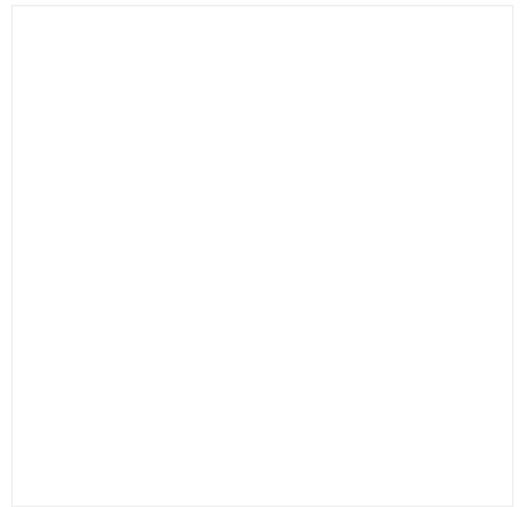
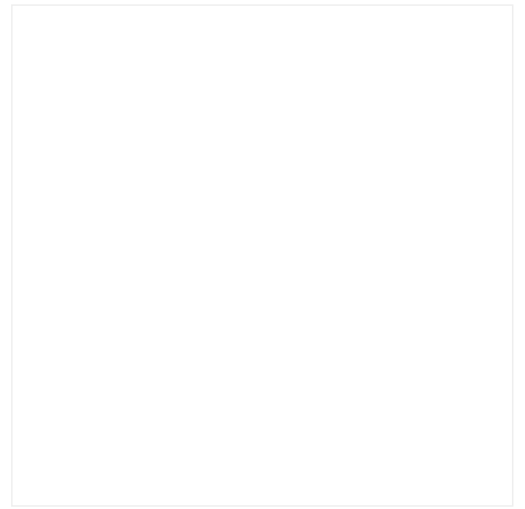
SIBARITAS

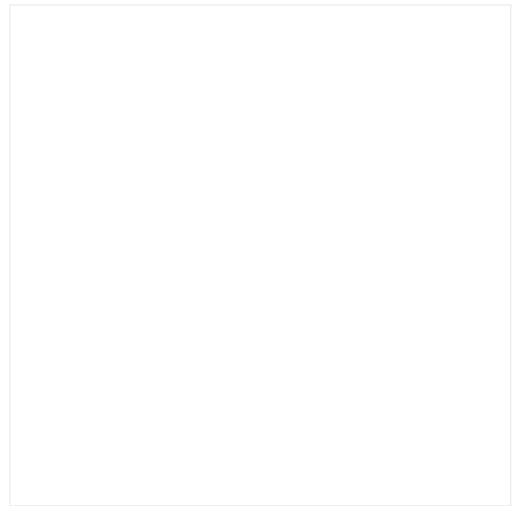
SIDRA

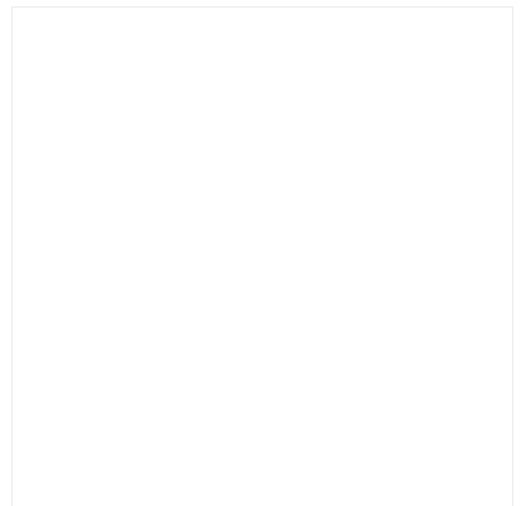
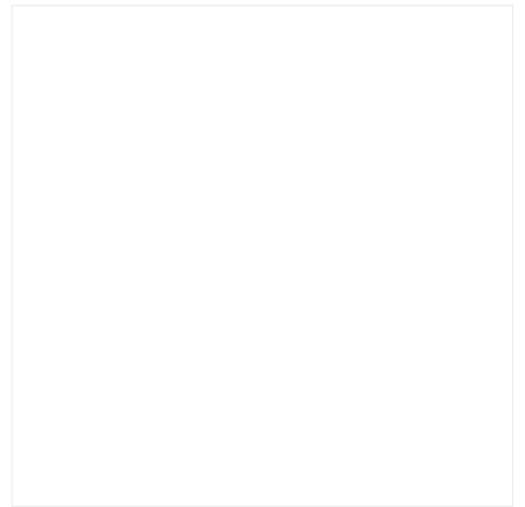
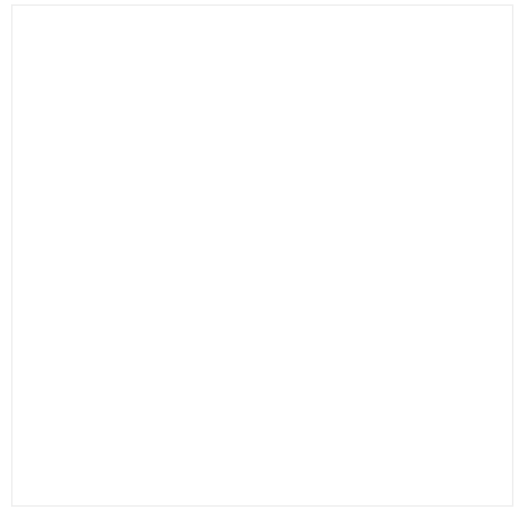


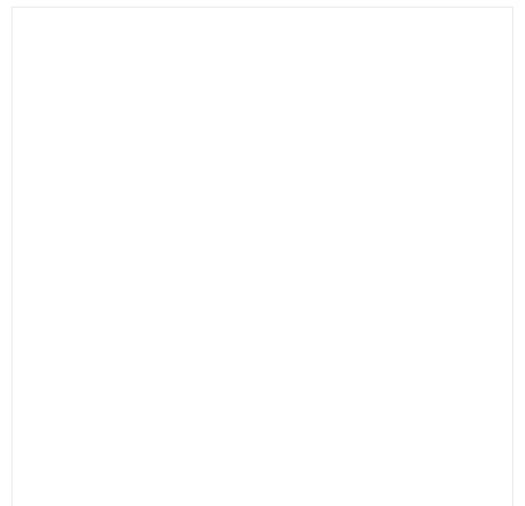
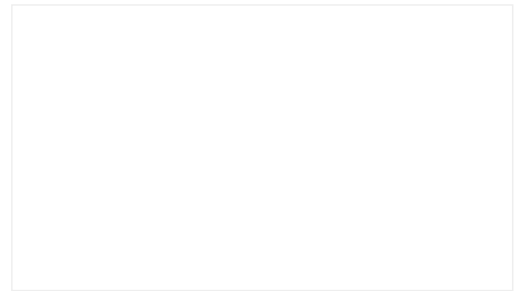
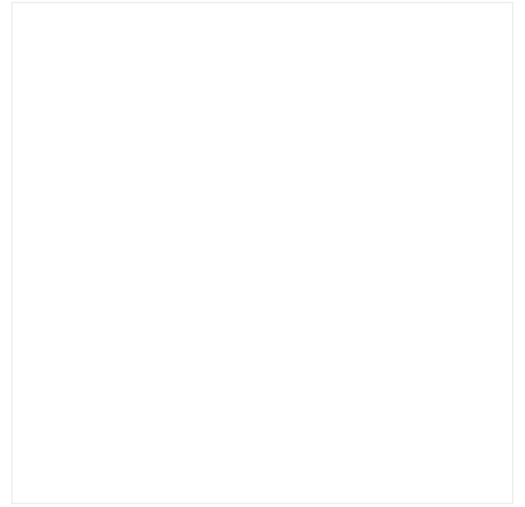
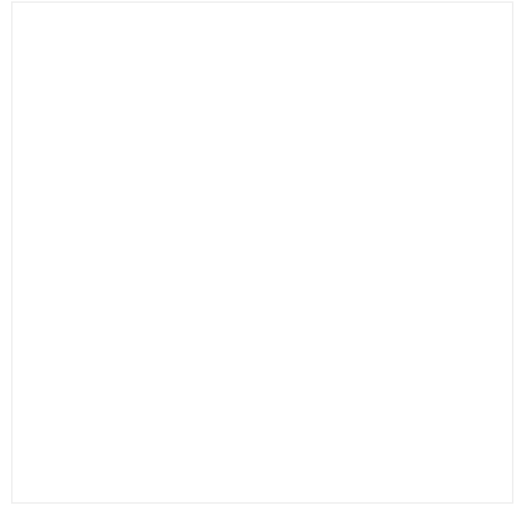


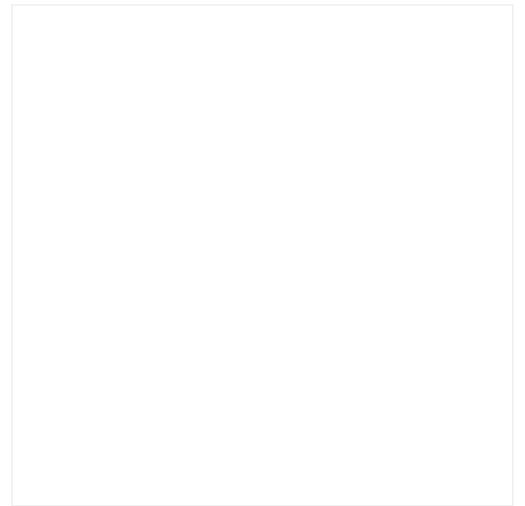
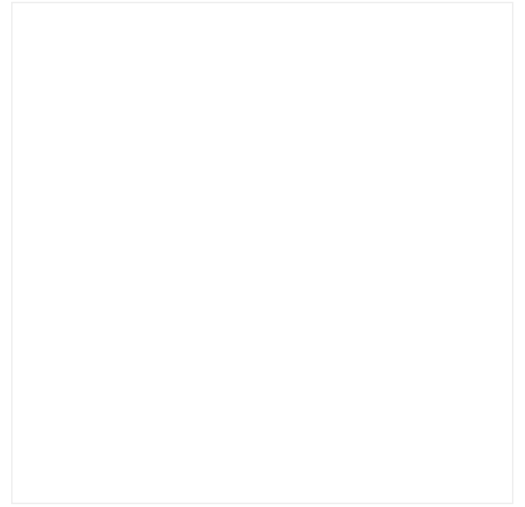
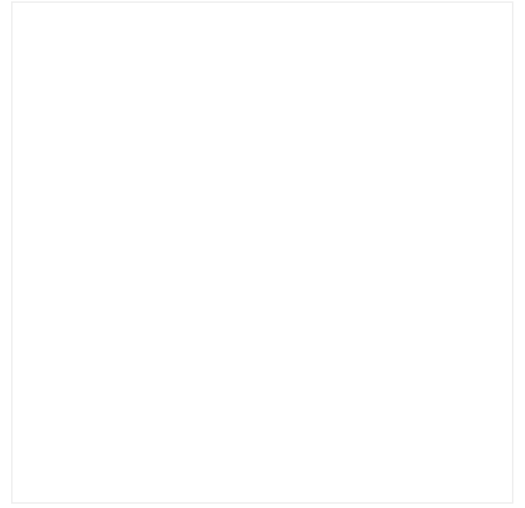


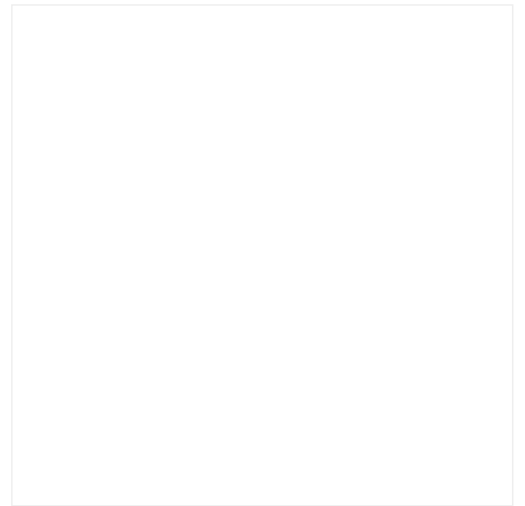
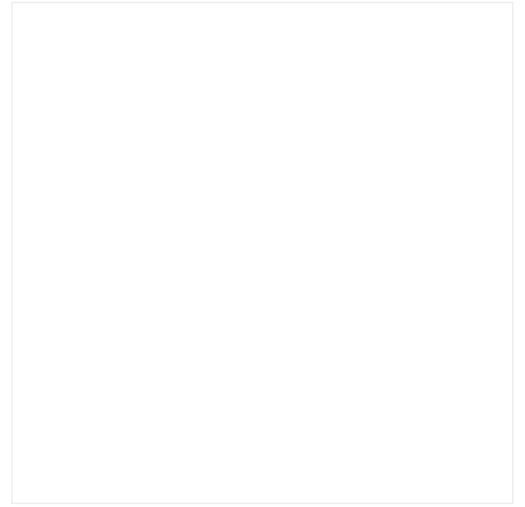
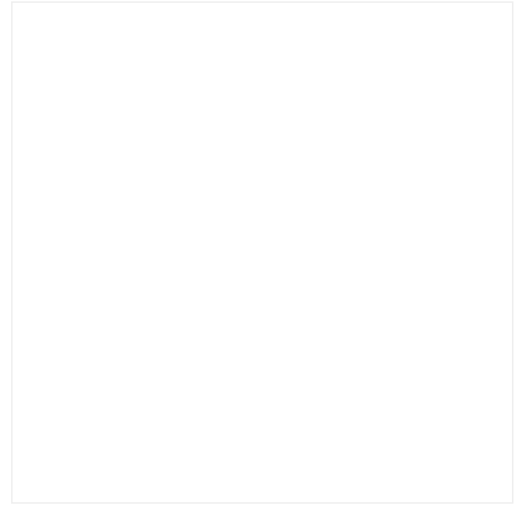


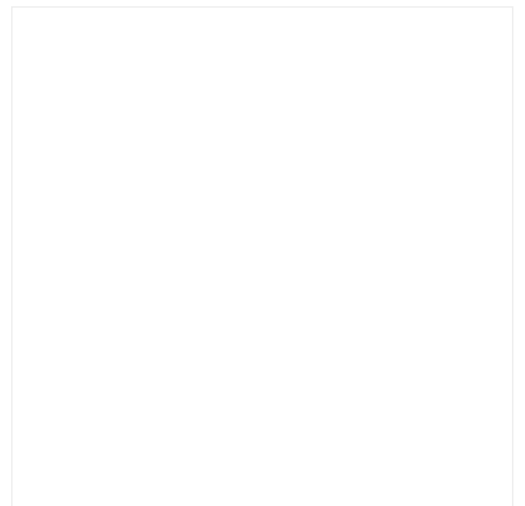
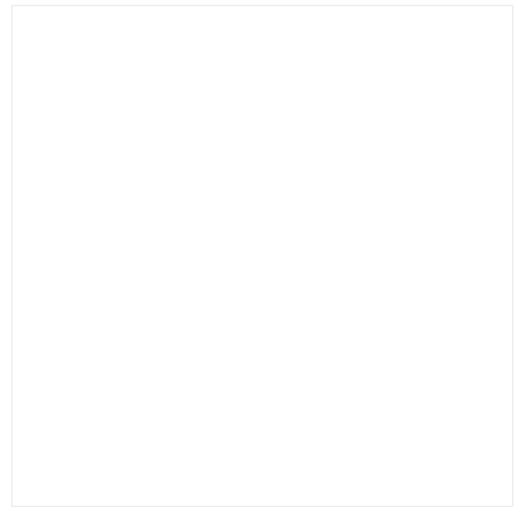
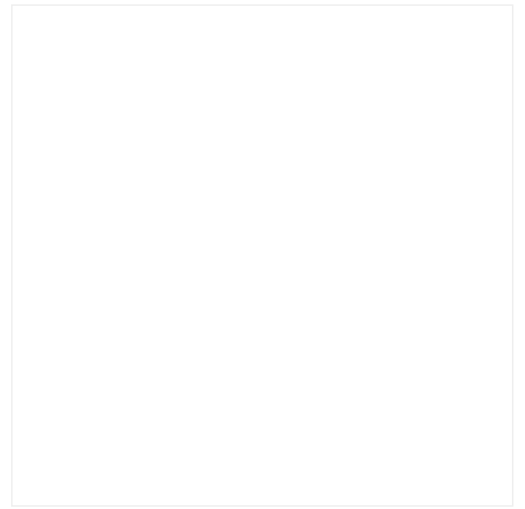


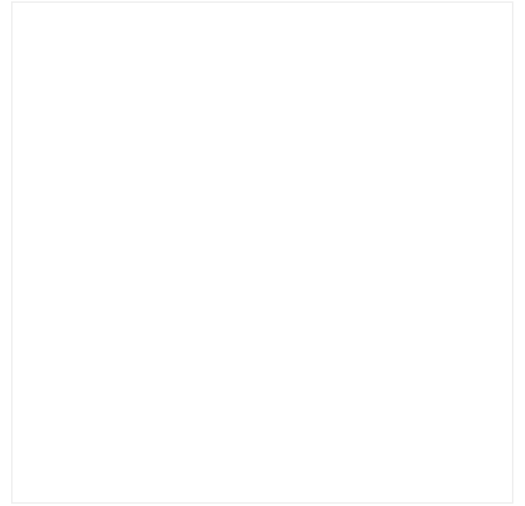












CREADO POR

Lexquisite

CERCA DE TÍ WOMEN MEN SYBARITES TRAVEL TECHNO & SPORT ARCH & DECO ART ADS INFO LEGAL – Copyright © 2020
LEXQUISITE MAG

Copyright © 2023 Lexquisite. Designed by **WPZOOM**