

EKITALDIAK-EVENTOS / SAGARRA-MANZANA / SIDRA-SAGARDOA

XIII Semana de la Sidra, del 8 al 17 de octubre, en el Caserío Museo Igartubeiti.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 09/10/2014 · 9:53

Sin comentarios



Con la entrega de diplomas del XIII Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa, ha dado comienzo la edición especial de Semana de la Sidra, en la que la GASTRONOMÍA toma fuerza en la programación.

En el **Caserío-Museo Igartubeiti**, de Ezkio-Itsaso, durante el fin de semana, habrá **demonstraciones** en vivo, **teatralizaciones**, **kirikoketa** y **exposición de manzana**. Se celebrará el **taller-degustación Bertatik Bertara** de la mano de los cocineros del restaurante **Kabia**, de Zumarraga y con **productos locales**.

Se organizará un **taller multisensorial** en colaboración con Aspace y cerrando el programa tendrá lugar la visita guiada Igartubeiti, baserri dolarea, con Jakoba Errekondo.

En Donosti se celebrará un evento especial: **El Homenaje gastronómico De la manzana a la sidra en el Bodegón Alejandro**, con un **taller-degustación** y un **"Menú Caserío Museo Igartubeiti"**.

Durante toda la semana se pondrá participar en el **Concurso de Recetas Sidra & Bacalao** y el **VIIº Concurso Fotográfico**.

PROGRAMA:**Prensadas:**

Entre semana las prensadas de manzana se realizarán todos los días, por la mañana, a partir de las 11:30 horas. El fin de semana se realizará una prensada por la mañana, a las 12:00 horas y otra por la tarde, a las 17:00 horas.

Antes de cada prensada, se añadirán 50 kilos de manzana para hacer una demostración de kirikoketa. Pero el fin de semana, para que los miembros del colectivo Jo ala jo puedan realizar adecuadamente las kirikoketas, se añadirán 150 kilos de manzanas antes de cada prensada.

Representaciones:

La familia Kortabarria, habitantes del caserío a principios del siglo XVII, será representada por 5 vecinos de la localidad, miembros de la Asociación local Yartu.

Ataviados con indumentarias de finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, mostrarán el caserío a sus visitantes y les hablarán de sus ocupaciones.

El visitante podrá descubrir aspectos relativos a la alimentación, a la elaboración de la sidra, a la ropa de cama y textiles, a la reparación de muebles, aperos y estructuras de madera, a la siembra de cereales, productos de huerta, etc.

Sábado 11 de octubre y domingo 12 de octubre:

11:30-12:00; 13:00-13:30

16:30- 17:00; 18:00-18:30

Sidra a ritmo de kirikoketa:

El colectivo Jo ala Jo de Arizkun, golpeará las manzanas a ritmo de kirikoketa, variante de txalaparta realizada con los pisonos, mazos que se utilizaban para machacar la manzana, el sábado y domingo, 11 y 12 de octubre, a las 12:00 y a las 17:00 horas.

Esta práctica, que era habitual en los caseríos lagares de antaño, se revivirá en el Caserío Museo Igartubeiti de la mano de esta asociación cultural que estudia y recupera las viejas costumbres.

Exposición de variedades de manzanas:**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**

[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](#)
[Sidrerias-Sagardotegiak](#)
[Sin categoría](#)
[Turismoa-Turismo](#)

Post Recientes

Edorta Polo e Imanol Manterola reciben sus premios en Sagardoetxea.



Exposición de Fotografías del VII. Rally Fotográfico Sagar Uzta.



Edorta Polo e Imanol Manterola, ganadores del VII Rally Fotográfico Sagar Uzta.



Bueyes engordados con sidra.

Durante la semana de la sidra también se expondrán muchas de las variedades de manzana recogidas en Ezkio-Itsaso: argentina sagarra, piñon, errege gaxie, txori sagarra, mendeun sagarra, madari sagarra, y limoi sagarra, entre otras.

La exposición, organizada por la asociación local Yartu con la colaboración del Ayuntamiento de Ezkio-Itsaso, está situada en el soportal del Caserío Igartubeiti.

Taller multisensorial con la participación de ASPACE de Urretxu:

FECHA: 9 de octubre, a partir de las 11:30.

Cata de manzanas ácidas, amargas y dulces.

Estimulación del olfato y gusto.

Grupo cerrado.

Igartubeiti & Bodegón Alejandro:

De la manzana a la sidra, Homenaje gastronómico:

FECHA: 9 de octubre, a las 19:00 horas.

El Caserío Museo Igartubeiti presenta la Semana de la Sidra en Bodegón Alejandro. Degustación de platos basados en manzana de la mano del cocinero Inaxio Valverde del Bodegón Alejandro.

Aforo limitado. Inscripción en igartubeiti@gipuzkoa.net, 943 72 29 78.

Menú especial Caserío Museo Igartubeiti en Bodegón Alejandro del 5 al 19 de octubre, con motivo de la Semana de la Sidra.

Taller gastronómico y degustación Bertatik Bertara:

FECHA: 16 de octubre, a partir de las 19:00 horas en el Centro de Interpretación de Igartubeiti.

Los cocineros Juanma Hurtado y Bikendi Casado del restaurante Kabia elaborarán con productos de los os/s baserritarras locales.

Plazas limitadas. Inscripción en igartubeiti@gipuzkoa.net, 943 72 29 78.

DURANTE TODA LA SEMANA:

VII Concurso Fotográfico Semana de la Sidra:

¡La Semana de la sidra desde tu cámara o móvil!. ¡Participa y consigue un premio!

Información y bases: www.igartubeitibaserria.net/actividades/anuales/semana-de-la-sidra/viio-concurso-fotografico-semana-de-la-sidra

Sidra & Bacalao. Concurso de recetas:

Envía la receta a igartubeiti@gipuzkoa.net y consigue una comida para 2 personas.

Información: www.igartubeitibaserria.net

Plazas limitadas

Por motivos de seguridad el acceso a la primera planta donde se realiza la prensada será limitado y no se admiten reservas por lo que las visitas se realizarán en varios turnos.

No obstante, el público mientras tanto, podrá visitar el Centro de Interpretación del Caserío Igartubeiti, donde podrá degustar sidra y recibir información complementaria.

Entrega de diplomas a los ganadores del XIII Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa:

El acto ha tenido lugar en el Caserío Museo Igartubeiti. Con la presencia de Garazi Lopez de Etxezarreta, Directora de Cultura, se han entregado los diplomas a los ganadores del XIII Concurso de Sidra, Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.

La final del concurso se celebró el pasado 7 de junio en la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián. Los 3 premios fueron a parar a los tres primeros clasificados que corresponden a los siguientes elaboradores de sidra:

- El primer premio dotado con 3.000 € fue para Joxe Antonio Gaztañaga de la sidrería GAZTAÑAGA de Andoain, que se clasificó en primer lugar con 77 puntos.
- El segundo premio de 1.500 € fue para Ibon Alkortade la sidrería Altzuetade Hernani, que se clasificó en segundo lugar con 73,5 puntos.
- El tercer premio, con una dotación de 1.000 € fue para Bittor Lizeaga de la sidrería Gartziategi de Astigarraga, que se clasificó con 73 puntos.

La presente edición ha contado con la participación de 30 empresas elaboradoras de sidra, seis menos que en 2013, correspondientes a 14 municipios guipuzcoanos.

Tags: Ezkio-Itsaso, Igartubeiti, sagardoa, Sagardoaren astea, semana de la sidra, Sidra



sidra, "los bueyes colocados".



Exposición "Sagardogintza gure baserrietan".

Comentarios recientes

Ion Azpiazu en **Valoración temporada del txotx 2014.**

Ion Azpiazu en **La BBC TRAVEL se hace eco de la sidra y del rito del txotx.**

J.M de Amassorrayen en **APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

Links



Anterior post

Buen ambiente en XIV Sagar Uza de Astigarraga. Giro bikaina Astigarragako XIV. Sagar Uza egunean.

Siguiente post

Actividades "Sagarretik kupelera" en sidrerías. "Sagarretik kupelera" jarduerak sagardotegietan.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia



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