SAGARDO FORUM 2025: el encuentro de la sidra a nivel internacional vuelve a Astigarraga y Donostia

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, del 20 al 22 de noviembre se celebrará el 6º SAGARDO FORUM en Astigarraga y Donostia. SAGARDO FORUM es un evento internacional dedicado a la manzana, la sidra y la cultura, patrimonio y turismo de la sidra. En su sexta edición reunirá a profesionales y aficionados de la sidra de todo el mundo para compartir conocimientos, experiencias y promover la cultura de la sidra.

503

SAGARDO FORUM
Sagardoa eta natura, lurraldeak elkartzen
Sidra y naturaleza, conectando territorios
Cider and nature, connecting lands

Organizado por **Sagardoaren Lurraldea** (https://sagardoarenlurraldea.eus/es/sagardo-forum/informacion-general/), del **20 al 22 de noviembre se celebrará el 6º SAGARDO FORUM** en **Astigarraga y Donostia.** Sagardo Forum es un evento internacional dedicado a la manzana, la sidra y la cultura, patrimonio y turismo de la sidra. En su sexta edición reunirá a profesionales y aficionados de la sidra de todo el mundo para compartir conocimientos, experiencias y promover la cultura de la sidra.

Como resulta habitual, el encuentro se llevará a cabo en diversas ubicaciones y con distintas actividades, destacando las jornadas técnicas, **el Concurso Internacional de Sidra y la Feria Internacional de Sidra.**

Concurso y Feria Internacionales de Sidra

El **jueves 20 de noviembre** el Basque Culinary Center de Donostia-San Sebastián (https://maps.app.goo.gl/kLLZaXrQXhT6i87u8) albergará el **Concurso de Internacional de Sidra** (https://sagardoarenlurraldea.eus/es/sagardo-forum/concurso-sidra-internacional/), en el que participarán sidras de países como Portugal, Noruega, Países Bajos, Letonia, Francia, Polonia, Lituania o República Checa, entre otros. Un jurado especializado evaluará las diversas sidras clasificadas en nueve categorías, en un evento que destaca la excelencia y la diversidad de esta bebida tradicional.

Por otro lado, el **sábado 22 de noviembre** el Basque Culinary Center (https://maps.app.goo.gl/kLLZaXrQXhT6i87u8) será de nuevo el escenario de la Feria Internacional de Sidra con más de 20 productores de sidra de todo el mundo (**Noruega, Austria, Lituania, Normandía, Alemania, Gales, Letonia, Italia, Chile, Estado Unidos,** etc.), en la que las personas que asistan podrán degustar más de 100 sidras locales, nacionales e internacionales. Se trata de una cita bianual única para los amantes de la sidra que buscan explorar nuevos sabores y experiencias, como los de la cata guiada de 'Sidras sin alcohol' o la de 'Vermuts de sidra'.

Jornadas técnicas

El **jueves 20 y el viernes 21 de noviembre** por la mañana en las instalaciones de Erribera Kulturgunea de Astigarraga, (https://maps.app.goo.gl/sKDzYDnm5pY4gT6a7) se llevarán a cabo las ponencias técnicas. En ellas, **profesionales y expertos nacionales** e internacionales compartirán sus conocimientos sobre la manzana y la sidra, así como sobre la cultura, patrimonio y turismo asociado a este producto. Con ponencias que ofrecen una visión global de la evolución reciente en el mundo de la sidra, estas dos jornadas prometen ofrecer una inmersión profunda en el universo de esta apreciada bebida.

Excursiones y actividades

Además de todo lo citado, los y las participantes podrán disfrutar de la cena de apertura en el restaurante LABe de Tabakalera (https://sagardoarenlurraldea.eus/es/reservar/sagardo-forum/cena-en-el-restaurante-labe/) en Donostia, así como de la cena del ritual del txotx y del menú de sidrería en la sidrería Alorrenea de Astigarraga. (https://sagardoarenlurraldea.eus/es/reservar/sagardo-forum/cena-ritual-del-txotx-en-la-sidreria-alorrenea/)

28/10/2025

Gipuzkoa Plaza, 1
20004 Donostia (Gipuzkoa)
(https://goo.gl/maps/FHBXxV5e5HhUb27H7)

+34 943 11 21 11
(tel:+34943112111)

Consultas, quejas y sugerencias
(https://w390w.gipuzkoa.net/WAS/CORP/DMDGertubideWEB/sarrera?locale=es_ES)

uzkoa/)(https://bsky.app/profile/gipuzkoa.eus)(https://www.youtube.com/channel/UCGTlG1JzpAbxOAt2LxMFOyA)(https://www.instagram.com/gipuzkoa/?(https://es.linkedin.com/company/gipuzkoa)(https://www.tiktok.com/@hl=eu)