



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

XIII Sagar Uzta 2013 Nota de Prensa

Contacto:

943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

Buen ambiente en XIII Sagar Uzta de Astigarraga



Sagar Uzta ha celebrado hoy su decimotercera edición del comienzo de las labores en los tolare de las sagardotegis con el desarrollo de diversas actividades y la colaboración de buena parte de los colectivos y la ciudadanía astiartarra.

La **sidra y la manzana** han sido una vez más protagonistas en Astigarraga. Como todos los años, la Plaza de los Fueros ha acogido la **exposición de manzanas, la degustación de sagardoa y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2013**, donde se ha representado el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con piones, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

Asimismo, las actividades previstas para la jornada han tenido muy buena acogida: **La cata guiada de queso Idiazabal ha contado con la participación de 45 personas** (niños de 8-10 años y adultos) y han catado 4 quesos diferentes para distinguir las características de cada queso, así como: apariencia, corteza, color, olor, sabor, etc.



26 participantes han mostrado sus dotes culinarias en el **Concurso de Tarta de manzana**, donde se han repartido 2 premios: Un vale de 100€ para canjear en los comercios de Astiko Dendarien Elkarte y un lote de productos gastronómicos. La ganadora del primer premio ha sido Iurre Baigorrotegi y el ganador del segundo premio Gaizka Dominguez.

Por otra parte, 11 participantes han captado los momentos clave de la fiesta Sagar Uzta en el **VI Rally Fotográfico Digital**, donde se premiarán las 3 mejores colecciones el próximo 18 de Octubre en Sagardoetxea Museoa.



La mañana ha finalizado con el **concurso de recogida de manzana entre sidrerías** entre las sidrerías Rezola, Petritegi, Zelaia eta Lizeaga. Tras una dura competición, **la sidrería Rezola de Astigarraga** ha resultado vencedor de la prueba..

Por otra parte, el **pintxo-pote** celebrado el jueves atrajo la curiosidad de muchos visitantes que se acercaron a degustar distintos pintxos elaborados con manzanas y sus derivados. La **cata guiada de manzana autóctona del País Vasco** celebrada el viernes en el Restaurante Roxario de Astigarraga también tuvo muy buena acogida.

Organiza: Sagardun Partzuergoa

El Consorcio Sagardun es una entidad publico-privada que nace el año 2003. Actualmente gestiona Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, organiza los eventos Sagardo Berriaren Eguna y Sagar Uzta, fomenta la cultura de la sidra vasca a través de experiencias turísticas y gestiona la marca “Sagardoaren Lurraldea”.

Composición del Consorcio Sagardun:

Administración:

Ayuntamiento de Astigarraga

Grupos Culturales:

- Astigar E.O.E.
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Gure Izarra
- Mundarro Kirol Elkarte
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar
- Zipotza kultur Elkarte

Sidrerías:



Colaboradores:

Astiko Dendarien Elkarte, Erbitegi Etxeberri Kirikoketa Taldea, Astigarte, Restaurantes Roxario e Ibai-Lur, bares Ikatza, Bukoi, The Robin, Sagartxo, Irati, Kupela, Txotx, Txiki, Ekaitz y Pastoriza, Calderería Laubide, Marisol Yaben, Pastain Argazkiak, Josu Osa, Behemendi, D'Elikatuz y todos los que realizan trabajos voluntarios.

Patrocinadores:



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
www.facebook.com/SagardoarenLurraldea
twitter: @sagarlur_es | @sagarlur_eu

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

 Sagardoetxea

Sagardobenda

 SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIR TIGRA, HAIR NABARRA
TAN PEQUENA, TAN GRANDE