

COME

SLEEP

EAT

TO DO

BOO

[Home](#) [To do](#) [What's on](#) Sagar Uzta - Fiesta de la Manzana 2013

SAGAR UZTA - FIESTA DE LA MANZANA 2013

26 _
SEP
29
SEP



TOWN	Astigarraga
PLACE	Astigarraga
STARTS	26/09/2013
ENDS	29/09/2013

Sagar Uzta cumplirá este año su XIII edición y celebra el comienzo de las labores de elaboración en los tolares, una actividad que durará hasta mediados de noviembre. Las actividades programadas se desarrollarán durante el 26, 27 y 29 de septiembre.

Las actividades principales de la fiesta Sagar Uzta se desarrollarán los días 26, 27 y 29 de septiembre, con un programa adecuado para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sagardoa.

Merece una mención especial la participación de diversos sectores y grupos de Astigarraga y alrededores en el desarrollo de las actividades: socios de Sagardun, bares, restaurantes, Astiko Dendarien Elkarte, empresas, asociaciones culturales, profesionales, patrocinadores, voluntarios, etc... Por decimotercero año consecutivo, publicamos el resumen del informe del estado de maduración de la manzana de la cosecha 2013. Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas, la degustación de sagardoa, la degustación de mosto por las calles con karreto barrika y trikitilaris y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2013, donde se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con pisones, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

La principal novedad de esta edición de Sagar Uzta

TO DO

[What to do?](#)[What's on](#)[What not to miss](#)[Art & Culture](#)[Sport City](#)[Let's go to the beach](#)[Green City](#)[Discover the architecture](#)[Shopping](#)[Nightlife](#)[Things to do with children](#)[Romantic & Wellness](#)[Friendly San Sebastián](#)[Tourist transport](#)[Nearby routes](#)[Tourist guides and services](#)[For students](#)

ACCOMMODATION

SAN SEBASTIAN BOOKINGS

Entry Nights Nº Units People/room

SITE MAP

será la cata guiada de queso que se realizará el domingo en colaboración con D'Elikatuz. Esta actividad

WEATHER 2 °C 

facebook

Like

26

Se incluye dentro de las demostraciones gastronómicas

especiales presentadas junto con el pasaporte gastronómico de la sidra y el queso. Junto a ello, Sagardoaren Lurraldea convoca el VI Rally Fotográfico Digital. Al igual que el año pasado, se podrán

SHOPPING GUIDE

Select

AT NIGHT

Select

BOOKLETS

[Tourist map](#)
[Holiday guide](#)
[Main activities](#)
[Accommodation guide](#)
[Gastronomic guide](#)
[Shopping guide](#)
[Annual guide](#)

MAP OF ATTRACTIONS

TOURIST INFORMATION

Boulevard, 8
 943 481 166
sansebastianturismo@donosti.eus

presentar a concurso fotografías de cualquier actividad organizada dentro de los tres días de la XIII edición de Sagar Uzta. Por otra parte, y tras el éxito obtenido en años anteriores, se volverá a realizar la cata guiada de manzana autóctona y el concurso de tarta de manzana. Por sexto año consecutivo se celebrará la competición de deporte rural relacionado con el mundo de la sidra, que consistirá en un concurso de recogida de manzana entre sidrerías de la comarca. Un buen número de atractivos a los que puede unirse la visita a Sagardoetxea Museoa, conjunto pedagógico, de ocio y de turismo de Astigarraga.

Programa

Jueves, 26 de Septiembre

19:00-21:00 PINTXO-POTE en los bares de Astigarraga con pintxos elaborados con derivados de la manzana.

Viernes, 27 de Septiembre

19:00 CATA GUIADA DE MANZANA AUTÓCTONA DEL PAIS VASCO en el Restaurante Roxario de Astigarraga*.

Domingo, 29 de Septiembre

FIESTA DE LA MANZANA en la Plaza de los Fueros.

10:30-12:00 - Entrega de tartas participantes en el concurso de tarta de manzana en el frontón**.

10:30-12:00 - Inscripciones en el VI. Rally Fotográfico Sagar Uzta en el frontón**.

11:00-13:00 - Cata guiada de queso*.

11:00-13:30 - Talleres y juegos para niños.

11:00-14:00 - Feria de la manzana:

- Exposición, degustación y venta de manzanas.
- Degustación de sidra.
- Demostración de cestos, injertos, etc.
- Venta de productos gastronómicos.
- Degustación de mosto por las calles con karreto barrika y trikitilaris.

11:00 - Elaboración del primer mosto de la cosecha 2013. Recogida, triturado y prensado de la



manzana.

12:30 - Sagar dantza y kirikoketa.

13:00 - Txalaparta y degustación del primer mosto del año.

13:30 - Concurso de recogida de manzana entre sidrerías.

14:00 - Entrega de premios de concurso de tarta de manzana y recogida de manzana.

14:30 - Comida popular en la sociedad Gure Izarra.

El estado de maduración de la manzana de sidra de la cosecha 2013 se retrasa una semana con respecto al año pasado. La mayor concentración de plantaciones con una buena producción se encuentran en la zona nordeste de Gipuzkoa, desde Asteasu-Aduna hasta Irun aunque la producción de manzana se prevé menor que la del año pasado.

A comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado de maduración en que se encontraban las manzanas.

Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa. Las variedades que se han controlado son 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

En definitiva podríamos destacar los siguientes aspectos del estado de la manzana en la 1ª quincena de septiembre de 2013:

El estado de maduración de la manzana de la cosecha 2013 se retrasa una semana con respecto al año pasado.

Este año se ha caracterizado por una floración tardía y prolongada, marcada por las continuas lluvias durante la primavera y por un verano seco especialmente en el interior de Gipuzkoa.

La mayor concentración de plantaciones con una buena producción se encuentran en la zona que abarca desde Asteasu-Aduna hasta Irun, esto es, la zona nordeste de Gipuzkoa, aunque la producción de manzana se prevé menor que la del año pasado.

El índice de la regresión del almidón es el más bajo de los últimos 10 años.

La cosecha de manzana se ha visto afectada por el golpe de sol de verano.

Cata guiada de queso para niños y adultos

Dentro de las demostraciones gastronómicas especiales presentadas junto con el Pasaporte Gastronómico de la sidra y el queso, se celebrará una cata guiada de queso Idiazabal para niños y adultos en la Plaza de los Fueros. Con la finalidad de fortalecer la relación entre el Territorio de la Sidra y el Territorio Idiazabal y ofrecer una degustación gastronómica basada en la cultura y tradición de estos territorios, el domingo 29 de septiembre se realizará una cata guiada de queso Idiazabal dentro de la XIII Sagar Uzta. Esta cata, dirigida tanto a niños y adultos, pretende despertar los sentidos del olfato, el tacto y el gusto degustando diferentes quesos y analizando las características de cada uno de ellos de forma didáctica y lúdica.

Horarios y edades: 29 de septiembre

11:00-11:30: Niños 8-10 años.

11:45-12:15: Niños 10-12 años.

12.30-13:00: Adultos.

Inscripciones: 943 550 575 /

info@sagardoarenlurraldea.com

Cata guiada de manzana autóctona del País Vasco

El día 27 de septiembre se realizará una cata comentada de diferentes variedades de manzana autóctona en el Restaurante Roxario de Astigarraga. Con la finalidad de conocer las características organolépticas de las manzanas autóctonas del País Vasco, se realizará una cata comentada de seis diferentes variedades de manzanas autóctona ácidas, amargas y dulces. También se degustarán los mostos de dichas variedades de manzana y se realizarán las mezclas necesarias para obtener el mosto ideal para la elaboración de la sidra.

*** Inscripciones en:** 943 550 575 /

info@sagardoarenlurraldea.com

[Back](#)