



ACTUALIDAD

XXII. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA EN ASTIGARRAGA

24/09/2022

REDES SOCIALES

f FACEBOOK

@ INS

CATEGORÍAS


> Actualidad

> El Trotamantel

> GastroPerú

> Opiniones

> Populares

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando  nuestra web si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)



por Celso Vázquez Manzanares

Astigarraga es una localidad estrechamente ligada a la sidra; no en vano, es considerada, junto a Hernani, la cuna de dicho caldo.

- > [Recetas](#)

- > [Restaurantes](#)

- > [Trotaqueserías](#)

- > [Vinos & Licores](#)

ENTRADAS RECIENTES


ÉPOCA IDEAL DE BUENOS Y NUTR EN LA MESA

JUAN MARI ARZAK ES NOMBRADO HONOR DE BASQUE CULINARY CI

FAO NOMBRA A LOS HERMANOS LA ALIMENTACIÓN' POR SU APOYO GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

BROCHE DE ORO A TRES AÑOS DE GASTRONÓMICA DE LA ACEITUNA/ INICIATIVA ÚNICA EN EL MERCADO

EL VIII CERTAMEN ALCALÁ GASTRONÓMICO LOS TRES MEJORES PLATOS DE LA COMPLUTENSE

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando 

nuestra web si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)

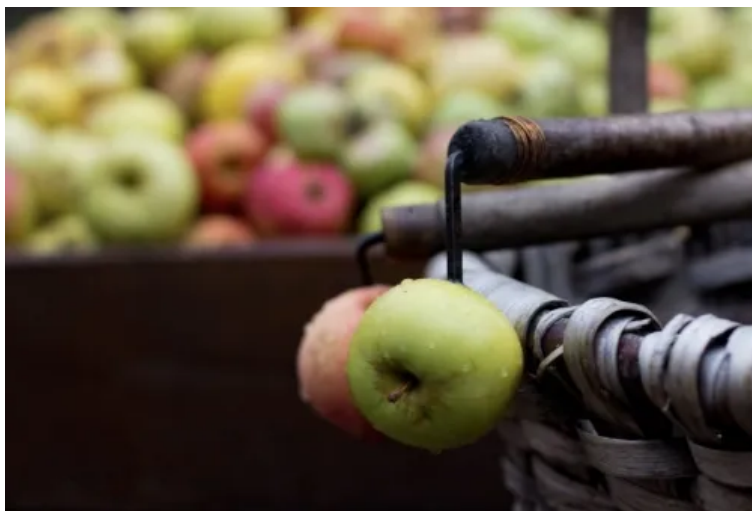
contemplar, in situ, el proceso de elaboración del mismo.

La fiesta coincide con el inicio del prensado de la manzana y por ello es esta fruta la que centra todas las actividades.

Dentro del programa destacan la exposición y venta de diversos productos (manzanas autóctonas, sidra, dulce de manzana...) y varias demostraciones.



Cosecha 2022



Aprovechando la presentación de la fiesta, Unai Agirre, coordinador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, adelantó algunos detalles de la cosecha de este año. «Con los datos que tenemos ahora podemos destacar los siguientes aspectos del estado de la manzana: Respecto al año pasado, la maduración en cuanto a la regresión del almidón viene ligeramente retrasada, aunque con un contenido de azúcar mucho mayor; el estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 11,8 °Brix, es decir, 1,3 puntos más alto.

Este dato es mucho mayor en las plantaciones del interior; la regresión del almidón presenta un índice de 2,8, siendo 0,2 puntos menor respecto al 2021; observando los datos de maduración respecto a la regresión del almidón y teniendo en cuenta todas las plantaciones del estudio se pueden observar 3 grupos de variedades, aparte de la variedad Goikoetxe (las más avanzadas son Patzolua, Mozolua, Gezamina, Txalaka, Urtebi Txiki y Manttoni; en medio están Aritza, Urtebi Haundi y Udare marroi, y las más retrasadas son Errezila, Moko, Verde Agria y Urdin).

PARTICIPARÁN EN MÉRIDA A FINA
EN EL CERTAMEN NACIONAL DE C


LA TORTA DEL CASAR APUESTA PI
POR EL FÓRUM GASTRONÓMICO

AGRICULTURA Y BASQUE CULINA
RENUEVAN SU ALIANZA PARA LA
JÓVENES EN LA GASTRONOMÍA

ELECTRIFICAR CON RENOVABLES:
PARA LA GASTRONOMÍA SOSTEN
PARA LA ELECTRIFICACIÓN

COMENTARIOS RECIENTES

ARTÍCULOS POPULARES

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando. 

nuestra web si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)

la manzana.

Programa:

Sábado, 24 de Septiembre

09:30 "SAGAR-BIRA", paseo en familia por Santigomendiko Sagardo Bidea.

Domingo, 25 de Septiembre

FIESTA DE LA MANZANA en Foru plaza. 09:30 Diana de Txirriskla Txistulari Taldea. 10:00 Recolección de manzanas con las familias en el manzanal de Sagardoetxea.

11:00 Kalejira de la manzana por las calles del pueblo hasta la plaza.

11:30-13:00 Inscripciones en el XIII Rally Fotográfico Sagar Uzta* en la plaza.

11:30-14:00 Feria de la manzana:

- Exposición y degustación de manzanas.
- Degustación de sidra y mosto.
- Demostración de injertos, etc.
- Venta de productos de los caseríos locales.

<https://eltrotamantel.es/xxii-sagar-uzta-la-fieta-de-la-manzana-en-astigarraga/>




ALBILLO REAL 2019, 'MEJ BLANCO CON BARRICA' I SEGÚN LA AEPEV, ASOCI ESPAÑOLA DE PERIODIST ESCRITORES DEL VINO

2

3

ESTAS SON LAS DIFERENCIAS ENTRE LAS RABAS Y LOS CALAMARES

EL GL Y SUS SERVI

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando  nuestra web si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)

prensado de la manzana con la participación de las familias*.

12:30 Sagar dantza y kirikoketa.

13:00 Txalaparta y topa popular con el primer mosto de la cosecha 2022.

14:30 Comida popular.

17:30 Partido de pelota de aficionados.

• Inscripciones: 943 550 575 / info@sagardoetxea.eus



**TOMELLOSO ACOGERÁ «AGU
EL PRÓXIMO FIN DE
SEMANA LA PRIMERA
FERIA DEL MARISCO**


[noticia anterior](#)

**LA FERIA DE LA TAPA DE HUELVA INICIA LA CUENTA
ATRÁS DE SU CELEBRACIÓN CON EL PREGÓN DE
LAURA SÁNCHEZ**

[siguiente noticia](#)

**7º ENCUENTRO GASTRONÓMICO DE ATLAS
GOURMET**

ARTÍCULOS RELACIONADOS

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando  nuestra web si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)

**ÉPOCA IDEAL DE BUENOS Y
NUTRITIVOS VEGETALES EN...**

**JUAN MARI ARZAK ES NOMBRADO
PATRONO DE HONOR...**


**FAO NOMBRA A LOS HERMANOS
ROCA 'HÉROES DE...**

**BROCHE DE ORO A TRES AÑOS DE
REINVENCIÓN...**

**EL VIII CERTAMEN ALCALÁ
GASTRONÓMICA PREMIA LOS
TRES...**

**PARMIGIANO REGGIANO – GRANA
PADANO**

DEJA UN COMENTARIO

Este sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia. Asumiremos que está de acuerdo con esto, pero puede optar por no continuar navegando  nuestra web si así lo desea. [Aceptar](#) [Leer más](#)

Guarde mi nombre, correo electrónico y sitio web en este navegador para la próxima vez que comente.

* Al utilizar este formulario, acepta que este sitio web almacene y maneje sus datos.

ENVIAR

 **FACEBOOK**  **INSTAGRAM**

[Contacto](#) [Aviso legal](#) [Privacidad](#) [Cookies](#)

@2021 - Todos los derechos reservados. Diseñada y desarrollada por [Desarrollateca](#)