

EKITALDIAK-EVENTOS / SIDRERÍAS-SAGARDOTEGIAK

Zelaia Sagardoa ha realizado una jornada de innovación en el Basque Culinary Center.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 11/03/2013 · 15:11

Sin comentarios



Zelaia Sagardoa ha celebrado hoy a la mañana una jornada de innovación e investigación sobre el futuro del mundo de la sidra y de Zelaia en el Basque Culinary Center; jornada en la que se ha reflexionado y discutido sobre qué caminos se deberán seguir en los próximos años.

Tal como ha querido subrayar el propio Jose Antonio Gincerain, el responsable máximo de Zelaia Sagardoa hasta ahora, los quehaceres de su generación están prácticamente finalizados: se ha conseguido recuperar y reforzar la sidra, y en los últimos años se han invertido muchos esfuerzos en el ámbito de la calidad;

es reflejo de ello Gorenak.

Ahora se debe pasar el testigo a las nuevas generaciones, que vienen pidiendo su sitio. Y la responsabilidad y el último quehacer de la generación actual es facilitar ese cambio: transmitirles su conocimiento y una manera de estar en el mundo a las generaciones venideras. Dicho eso, Jose Antonio Gincerain ha informado de que se retira, y que de aquí en adelante, Zelaia Sagardoa lo liderarán sus hijas Oihana y Jaione; ingeniero agrónomo y técnico de marketing y gestión de empresa, respectivamente.

Gincerain ha querido hacer hincapié en que el mundo de la sidra es lo que es y ha conseguido lo que ha conseguido gracias a la gente, a la comunidad; y Zelaia Sagardoa está muy agradecida por todo ello. En todo ese camino, Zelaia se ha encontrado con mucha y diferente gente y ha querido compartir la jornada de innovación e investigación de hoy con algunos de ellos. En efecto, el futuro de Zelaia también se tiene que construir entre todos. En la jornada que se ha celebrado hoy en el Basque Culinary Center han participado varios profesionales de diferentes áreas: proveedores, distribuidores, enólogos, periodistas, trabajadores de Zelaia Sagardoa y hosteleros, entre otros.

Anterior post

Concurso de Alubias y Sidra en Usurbil. Concurso de Alubias y Sidra en Usurbil. Igande honetan, Babarrun eta Sagardo Lehiaketa Usurbilen. Concurso de Alubias y Sidra en Usurbil.

Siguiente post

Enero 2013: Sidras de Petritegi y Lizeaga para degustar en Sagardoetxea. Enero 2013: Sidras de Petritegi y Lizeaga para degustar en Sagardoetxea. 2013ko urtarrila: Petritegi eta Lizeaga sagardoak dastatzeko Sagardoetxean. Enero 2013: Sidras de Petritegi y Lizeaga para degustar en Sagardoetxea.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*Email *requerido*

Web

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](#)
[Besteak-Otros](#)
[Ekitaldiak-Eventos](#)
[Esperientziak-Experiencias](#)
[Formazioa-Formación](#)
[Gastronomia-Gastronomía](#)
[Historia-Historia](#)
[Kultura-Cultura](#)
[Lehiaketak-Concursos](#)
[Museos-Museoak](#)
[Sagarra-Manzana](#)
[Sagastia-Manzanal](#)
[Sidra-Sagardoa](#)
[Sidrerías-Sagardotegiak](#)
[Turismoa-Turismo](#)

Post Recientes



CONCURSO DE FOTOS
"Manzanos en flor" en
Facebook.



"Memoria del mundo
rural" a través de
diferentes trabajos del
manzanal en Sagardoetxea.



VERANO 2013:
experiencia turística "LA
SIDRA Y EL MAR"



Lezo celebrará el Sagardo
Eguna este sábado.