



[ANUNCIATE \(HTTP://GASTROBARIS.COM/ANUNCIATE/\)](http://gastrobaris.com/anunciate/)

[NOSOTROS \(HTTP://GASTROBARIS.COM/NOSOTROS/\)](http://gastrobaris.com/nosotros/)

[SERVICIOS DE GASTROBARIS \(HTTP://GASTROBARIS.COM/SERVICIOS-DE-GASTROBARIS/\)](http://gastrobaris.com/servicios-de-gastrobaris/)

[CONTACTO \(HTTP://GASTROBARIS.COM/CONTACTO/\)](http://gastrobaris.com/contacto/)

[f \(https://www.facebook.com/gastrobarismagazine/\)](https://www.facebook.com/gastrobarismagazine/) [🐦 \(https://twitter.com/GastrobarisJc\)](https://twitter.com/GastrobarisJc) [g+ \(https://plus.google.com/b/109837613625814880239/+GastrobarisSevilla/about\)](https://plus.google.com/b/109837613625814880239/+GastrobarisSevilla/about) [📷 \(https://www.instagram.com/gastrobarismagazine/\)](https://www.instagram.com/gastrobarismagazine/) [📌 \(http://www.pinterest.com/gastrobarismaga\)](http://www.pinterest.com/gastrobarismaga)

[\(http://gastrobaris.com/\)](http://gastrobaris.com/)

NOVIEMBRE 15, 2017

El mundo de la sidra se cita en el País Vasco

POR GASTROBARIS - BEBIDAS ([HTTP://GASTROBARIS.COM/BEBIDAS/](http://gastrobaris.com/bebidas/))



(<http://gastrobaris.com>

/mundo-

la-

sidra-

se-

cita-

pais-

vasco/#respond)



Los próximos días 23, 24 y 25 de noviembre se celebrarán en Hernani (Guipúzcoa) las II Jornadas sobre la **Sidra Sagardo Forum**, en las que participarán expertos llegados desde diversos rincones del mundo.

Con la presencia de 21 ponentes nacionales e internacionales, las jornadas girarán en torno a la cultura, la producción y el turismo relacionado con la manzana y la sidra. Las charlas aportarán una

[Política de privacidad & cookies](#)

visión global de la evolución que ha vivido en los últimos años el mundo de la sidra en torno a tres ejes temáticos principales: la manzana, la sidra y las sidrerías como recurso turístico.



(<http://gastrobaris.com/wp-content/uploads/2017/11/Manzanas.jpg>)

Manzanas

El primer día las conferencias estarán enfocadas al cultivo de la manzana y a la producción de la sidra, atendiendo a los aspectos más técnicos relacionados con el sector primario. Durante la segunda jornada, **Sagardo Forum** se centrará en las experiencias gastronómicas y el turismo de la sidra. También habrá tiempo para una degustación de sidras de **Normandía, Bretaña y País Vasco**.

El último día, 25 de noviembre, se celebrará asimismo el primer **Sagardo Forum Concurso**

Internacional de Sidra al que ya se han inscrito más de 100 sidras provenientes de 10 países, una lista que se espera aumente aún más en los próximos días.

Entre los jueces se encuentran reconocidos sumilleros, enólogos, chefs, periodistas y bloggers gastronómicos. El concurso cuenta con nueve categorías: Sidra natural vasca, sidra natural asturiana, sidra tradicional francesa, sidra tradicional inglesa, sidras modernas, sidras espumosas "premium", vino de manzana apfelwein, sidra con sabores y perada y sidra de hielo.

Sagardo Forum servirá además para dar a conocer en todo el mundo la oferta turística y gastronómica de **Euskadi Basque Country y San Sebastian Region**. Los ponentes y jueces, entre los que destacan reconocidos prescriptores internacionales sobre enoturismo y gastronomía, vivirán en primera persona diversas experiencias en torno a la cultura y las tradiciones de la sidra vasca.

Además de disfrutar del característico rito del txotx de las sidrerías vascas, el programa se completa con excursiones, visitas guiadas y experiencias gastronómicas en torno a diferentes productos locales como el **queso Idiazabal**, el **Txakoli** y, en general, la variada oferta gastronómica del País Vasco.



(<http://gastrobaris.com/wp-content/uploads/2017/11/Sidra-1.jpg>)

Prensa de manzanas

Sagardoaren Lurraldea (<http://www.sagardoarenlurraldea.eus/es/>) (El Territorio de la Sidra) es una

[Política de privacidad & cookies](#)



(<http://gastrobaris.com/wp-content/uploads/2017/11/Sidra-2.jpg>)

Sidra

marca turística orientada a potenciar el conocimiento de la cultura de la sidra vasca a través de las experiencias turísticas, las actividades didácticas y la organización de eventos. Su principal objetivo es poner en valor todo lo que rodea al proceso de elaboración de la sidra, desde los manzanales hasta la botella, pasando por la prensa y las barricas.

El corazón de **Sagardoaren Lurraldea** se encuentra en el **Museo de la Sidra Vasca Sagardoetxea**, ubicado en la localidad sidrera de **Astigarraga**. Desde allí se diseñan

experiencias novedosas que ofrecen un importante valor añadido al tradicional rito del txotx de las sidrerías vascas: Visitas guiadas, rutas temáticas, senderismo, experiencias gastronómicas, talleres, degustaciones, catas, conferencias, exhibiciones, eventos y fiestas son algunas de las actividades que desde allí organizan.

Compártelo:



Twitter (<http://gastrobaris.com/mundo-la-sidra-se-cita-pais-vasco/?share=twitter&nb=1>)



Facebook 16 (<http://gastrobaris.com/mundo-la-sidra-se-cita-pais-vasco/?share=facebook&nb=1>)



Google (<http://gastrobaris.com/mundo-la-sidra-se-cita-pais-vasco/?share=google-plus-1&nb=1>)



Correo electrónico (<http://gastrobaris.com/mundo-la-sidra-se-cita-pais-vasco/?share=email&nb=1>)



Imprimir (<http://gastrobaris.com/mundo-la-sidra-se-cita-pais-vasco/#print>)

RSS (<http://gastrobaris.com/mundo-la-sidra-se-cita-pais-vasco/?share=custom-1509183710&nb=1>)

Me gusta:



Me gusta

Sé el primero en decir que te gusta.

Relacionado

Una web que organiza catas personalizadas en todo el mundo (<http://gastrobaris.com/una-web-organiza-catas-personalizadas-mundo/>)
agosto 24, 2017
En "Actualidad"

Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo (<http://gastrobaris.com/escuela-de-hosteleria-fundacion-cruzcampo/>)
junio 10, 2016
En "Actualidad"

Andalucía Sabor 2017, VI edición de este congreso gastronómico (<http://gastrobaris.com/andalucia-sabor-2017-vi-edicion-este-congreso-gastronomico/>)
agosto 7, 2017
En "Actualidad"

(<http://gastrobaris.com/wp-content/uploads/2017/06/servicios-gastrobaris-magazine.jpg>)

[Política de privacidad & cookies](#)