



noticias de Gipuzkoa

Diario de Noticias de Gipuzkoa. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

Más de 130 sidras de todo el mundo competirán en Hernani

Sagardo Forum prevé dos días de ponencias con 21 expertos en el sector del ámbito estatal e internacional

Sábado, 18 de Noviembre de 2017 - Actualizado a las 06:11h

Donostia- Hernani se convertirá la próxima semana en la capital de la sidra gracias a las II Jornadas Sagardo Forum, aunque, sin duda, la cita estrella de este evento tendrá lugar el sábado día 25, cuando el edificio Orona Ideo acoga el I Concurso Internacional de Sidra, en el que competirán más de 130 caldos procedentes de todo el mundo.

Lo harán en nueve categorías como sidra natural vasca y asturiana o sidra tradicional francesa e inglesa. Además de estas cuatro, competirán también en la categoría de mejor sidra moderna -en la que podrían encajar algunos caldos que se producen en EEUU, Suecia o Australia-, sidra espumosa *premium* -parecidas a los cavas-, vino de manzana Apfelwein -producido en Alemania y Austria-, sidra de sabores y perada -a las que se le añaden otras frutas- y sidras de hielo -la más conocidas son de Quebec y se producen con manzanas en proceso de congelación-.

Polonia, Portugal, Rusia o Italia son otros de los países que aportarán sus productos basados en la manzana a este certamen, cuyo jurado estará formado por jueces internacionales ligados al sector de la sidra de Estados Unidos, Gran Bretaña, Alemania, Francia e Italia, someliers de reputados restaurantes, periodistas, así como bloggers de vino y cerveza, entre otros.

Expertos internacionales No obstante, el concurso internacional solo es uno de los eventos previstos en las II Jornadas Sagardo Forum.

El jueves día 23 y el viernes día 24, Orona Ideo acogerá una serie de conferencias con la participación de 21 expertos del ámbito estatal e internacional que disertarán en torno a tres ejes: la manzana y la sidra, durante el primer día; y las sidrerías como recurso turístico, en la segunda jornada.

Así, durante las ponencias del jueves se podrá conocer la producción de sidra en regiones como Bretaña o Normandía, mientras que el viernes se analizarán los casos exitosos de sidrerías vascas como Petritegi, Oiharte e Iparragirre.

De este modo, además, se prevé que las jornadas Sagardo Forum sirva, asimismo de como punto de reunión del sector de la sidra, como proyección del territorio a nivel internacional, pudiendo dar a conocer en todo el mundo la oferta turística y gastronómica de Euskadi Basque Country y San Sebastian Region. - N.G.

COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infirri cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.