



Portada | Gastronomía | Turismo | Hostelería | El vino y los licores | El cava | Productos | Noticias



Archivo

▼ 2016 (76)

▼ may (12)

Llega el hanami vasco, la fiesta de los manzanos e...

Cinco continentes, cinco culturas gastronómicas re...

Especial terrazas de verano: vuelven las noches te...

El restaurante japonés Kurai, la nueva apuesta del...

Roses celebra la V Edición de su tradicional Feria...

Si viajas a Milán no puedes perderte estas 20 expe...

¡Un año de celebraciones en Rochefort!

Turismo por el Tarn, viajes y experiencias "a medi...

Ven a Kenia y empáptate de toda su cultura

Etxe-Aundi: disfruta de la gastronomía en una zona...

El Poblado Faraónico de Giza cumple 50 años y revi...

Los Realejos: un pueblo en lucha, con flores y fue...

► abr (27)

► mar (9)

► feb (21)

► ene (7)

► 2015 (223)

► 2014 (253)

► 2013 (168)

Categorías

- El cava
- El vino y los licores
- Gastronomía
- hostelería
- Noticias
- Productos
- Turismo

Entrada destacada

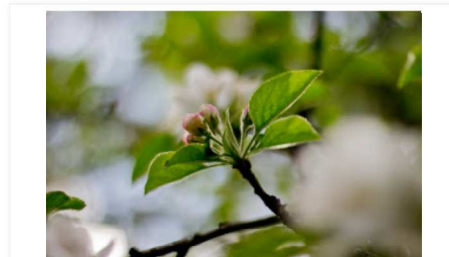
Etxe-Aundi: disfruta de la gastronomía en una zona privilegiada

Entrada principal, con el escudo en el centro de la fachada WEB ETXE-AUNDI Cristina Marcos Sánchez El Hotel-Restaurante Etxe-Aundi ...



jueves, 19 de mayo de 2016

Llega el hanami vasco, la fiesta de los manzanos en flor



Manzanos floreciendo que decoran ya los paisajes rurales del País Vasco.

Con motivo de la floración de los manzanos, el **Territorio de la Sidra** ha organizado diversas actividades para celebrar este acontecimiento anual e invitar a la gente a conocer de cerca los secretos de la producción de la sidra, desde la polinización hasta el embotellado.

Sagastiak Loretan, la fiesta de los manzanos en flor, se lleva celebrando en los últimos años en el Territorio de la Sidra a semejanza del famoso **hanami** de Japón, que significa literalmente "ver flores".

Todos los años, los japoneses acuden a los parques a contemplar la floración de los cerezos (sakura), en un evento de gran arraigo social que reúne a familiares y amigos.

"De alguna forma y salvando las distancias, queremos importar esa costumbre y celebrar a nuestra manera la floración de los manzanos, acercando a la gente a uno de los momentos más bellos del proceso de elaboración de la sidra", señala **Joxe Mari Alberro**, responsable de la iniciativa.

Este año la floración de los manzanos se ha retrasado un poco respecto a lo habitual, pero desde la segunda semana de mayo los manzanales han comenzado a cubrirse con los pétalos blancos que darán paso a la manzana con la que se produce la sidra.

Si en Japón el pronóstico del florecimiento (sakurazensen) es anunciado por la oficina de meteorología, en el Territorio de la Sidra son los propios productores los que informan sobre posibles retrasos o el eventual adelanto de la floración.



LO + VISTO



Roses celebra la V Edición de su tradicional Feria de la Rosa



El restaurante japonés Kurai, la nueva apuesta del hotel Catalonia Barcelona Plaza



Etxe-Aundi: disfruta de la gastronomía en una zona privilegiada

Especial terrazas de verano: vuelven las noches temáticas a Dolce Sitges



Pétalos blancos que darán paso a la manzana.

Destacan las visitas de primavera en Sagardoetxea, que giran en torno al proceso de polinización de los manzanos, un aspecto tan desconocido como importante en lo que se refiere a la producción de la sidra.

Además, el pasado 13 de mayo se inauguró en Usurbil la exposición "Sagardo ibaiak, bizitza iturri" ("Ríos de sidra, fuente de vida"). La muestra se podrá visitar hasta el 22 de mayo en Sutegi, que coincide con la celebración del Sagardo Eguna de Usurbil.

Por otro lado, el 28 de mayo a las 17:30, se llevará a cabo una actuación que combina música, danza y teatro en el manzanal del museo, una obra relacionada con la historia de la sidra.

Desde **Sagardoaren Lurraldea** señalan que "en los últimos años estamos haciendo un esfuerzo importante para ofrecer y promocionar diferentes experiencias turísticas relacionadas con la cultura de la sidra. Aunque el eje central es la temporada del txotx y la experiencia gastronómica que supone disfrutar del menú de sidrería, en el Territorio de la Sidra tenemos muchas más cosas que ofrecer".

El corazón de todas estas experiencias se encuentra en Astigarraga, en el **Museo de la Sidra Vasca Sagardoetxea**. Desde este centro se promueve el conocimiento y la difusión de la cultura de la sidra con recorridos temáticos como el de Santiagomendi, probaketas o catas didácticas en sidrerías.

El museo ofrece actividades para niños, el recorrido en el tren verde, las visitas guiadas por el casco histórico de Hernani o las exposiciones como la que en estos momentos se muestra en Usurbil.

Durante el mes de mayo, el florido manzanal de Sagardoetxea será visitado por escolares de la zona. Además, el pasado 18 de mayo, con motivo del **Día Internacional de los Museos**, se llevó a cabo una visita guiada especial bajo el título "Conociendo el modo de vida de las abejas".

Al mismo tiempo, se ha puesto en marcha un juego en redes destinado a todas las personas que visitan el Territorio de la Sidra. Utilizando el hashtag **#pecadooriginal**, los participantes deberán subir a Facebook, Twitter o Instagram una foto de su momento en el Territorio de la Sidra y entrarán en el sorteo de un menú de sidrería para dos personas.

PARA MÁS INFORMACIÓN

Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra)
Kale Nagusia, 48
20115 Astigarraga
(Gipuzkoa)
www.sagardoarenlurraldea.com
Leire Alkorta (Organización de Prensa)
info@sagardoarenlurraldea.com | 943 550 575

Publicat per **Hostelería y Turismo** a 3:21 p. m.

Recomendar esto en Google

Etiquetas de comentarios: [#Guipúzcoa](#), [#hanami](#), [#SagastiakLoretan](#), [#Sidra](#), [#TerritoriodelaSidra](#)

QUIENES SON FACEBOC TWITTE INSTAGR/



Cinco continentes, cinco culturas gastronómicas representadas en San Sebastián Gastronomika

Etiquetas

Barcelona (32) Bodegas (32) El cava (1) El vino y los licores (103) Gastronomía (68) hostelería (46) Noticias (61) otoño (8) Pirineos (9) Productos (44) Relax (8) restauración (27) Restaurante (8) turismo (6) Vino (22)

Síguenos

No hay comentarios :

Publicar un comentario en la entrada

Comentar como: