

Petritegi Zizarra, el auténtico sabor a manzana

Una nueva propuesta de la sidrería de Astigarraga que se puede disfrutar en familia

Sábado, 14 de Julio de 2018 - Actualizado a las 06:03h

¡comenta!



Twitter



Me gusta 1

Compartir



Muchas familias con niños y niñas acuden a Petritegi a vivir las diferentes experiencias que ofrece la sidrería de Astigarraga. Sobre estas líneas, la nueva Petritegi Zizarra. N.G.

¿Cuál es la bebida elaborada a partir de manzanas ideal para toda la familia? Petritegi nos sorprende con la zizarra o mosto flor, una nueva bebida que se obtiene en el lagar de su caserío de Astigarraga antes de prensar las manzanas. La zizarra es el zumo que, tras las fermentaciones, se convierte en la preciada sidra, aunque en este caso, se embotella antes de fermentar.

Su elaboración es totalmente artesanal, sin azúcares añadidos y por supuesto, sin gota de alcohol. Petritegi ha creado esta bebida siguiendo las técnicas tradicionales vascas de elaboración o *sagardogintza*. Primero se cultivan y cosechan las manzanas; luego los frutos son lavados, triturados y amontonados en el lagar. Por último, y debido al peso de la propia manzana triturada, el zumo comienza a manar del lagar antes de su prensado. Posteriormente es pasteurizado y embotellado al momento, para así garantizar su máxima frescura y calidad.

Todo este proceso se realiza en las instalaciones de la sidrería Petritegi, en Astigarraga. Las manzanas son cultivadas en Euskadi, de ahí que esté considerado un producto 100% local y artesano. Es el resultado de la pasión de la familia Otaño-Goikoetxea por elaborar siempre productos de alta calidad con manzanas de sidra autóctonas.



ÚLTIMA HORA

10:00 *El gurú de la felicidad*

09:51 *Que nos gobierne Rita*

06:03 *Oxígeno al cuadrado*

06:03 *Una semana sin los cuatro internacionales*

06:03 *Juanmi ya es uno más; Theo debe esperar*

LO + LEÍDO LO + VOTADO LO + COMENTADO

1. 'Capote' involuntario
2. Oxígeno al cuadrado
3. Juanmi ya es uno más; Theo debe esperar
4. Iztueta se derribará dentro de un año
5. Jaizkibel afirma que el problema del Alarde no es de convivencia sino de igualdad
6. Más allá de la tradición
7. Sangalli llega para quedarse
8. ¡Que vienen los fachas!
9. Díaz desactiva el 'caso prostíbulos'
10. "Algunos me dicen que estoy loco por seguir andando en bici después de un infarto"

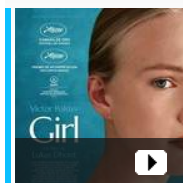
VÍDEOS FOTOS GALERÍAS



Sorogoyen retrata la corrupción política en El reino



El reverendo, un drama sobre la fragilidad del ser humano



Los cambios de una joven transgénero en Girl

El mosto flor o *zizarra* presenta un color amarillo ámbar con varios destellos dorados. Además, también se puede apreciar una ligera turbidez, propia del mosto de manzana sidrera natural. En cuanto al olor, predominan los aromas intensos a compota de manzana o incluso a manzana asada. Al probarla, el paladar llega a apreciar un equilibrio entre una ligera acidez, a la vez que un sutil dulzor; conserva todo el sabor de las manzanas autóctonas, otorgándole así su inconfundible carácter.

Petritegi elabora la 'zizarra' a través de las técnicas tradicionales vascas de elaboración

La *zizarra* Petritegi es ideal para personas de todas las edades y para cualquier hora del día. Es una gran alternativa a las bebidas gasificadas y a otro tipo de refrescos, más saludable.

Al ser un producto totalmente artesanal es recomendable almacenar las botellas en un lugar fresco. Por otra parte, para poder disfrutar de todas sus cualidades, la familia Otaño-Goikoetxea aconseja consumirlo antes de quince meses tras su embotellado. Con el paso del tiempo puede que reposen parte de sus propiedades en el fondo de la botella.

Antes de abrirla es preciso agitar la botella y servir el zumo fresco. Además, una vez abierta, debe guardarse en el frigorífico y consumirla en un máximo de tres o cuatro días.

La *zizarra* o el mosto flor está al alcance de todos. Es posible encontrarla en la propia sidrería Petritegi, en su tienda online www.petritegi.eus o incluso en diferentes supermercados, bares, restaurantes y tiendas especializadas.

Aunque todavía queden unos meses para que comience la época de cosecha de manzana y elaboración del zumo, Petritegi ofrece distintas experiencias a lo largo del año para conocer de primera mano los secretos de la *sagardogintza* elaboración tradicional de zumo y sidra.

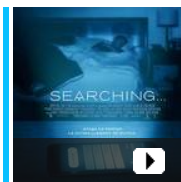
Cada domingo, la sidrería de Astigarraga organiza talleres y un karaoke para niños de 15.30 a 17.00 h.

Una de ellas, dirigida a familias con niños y niñas de entre 4 y 12 años, consiste en explicar el proceso de elaboración de una manera muy amena y didáctica, montando una réplica en madera del caserío Petritegi. Todos prueban el zumo de manzana y además, la experiencia

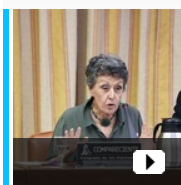
termina disfrutando un fantástico menú de sidrería.

La familia Otaño-Goikoetxea facilita la reserva de las experiencias a través de su página web (www.petritegi.eus), de su correo electrónico (reservas@petritegi.com) o en el teléfono 943457188.

Además, desde mayo hasta diciembre, la sidrería organiza una serie de talleres infantiles cada domingo, de 15.30 hasta las 17.00 horas. Estos talleres pueden complementarse con el karaoke infantil de Petrikafe. N.G.



Searching, un thriller narrado desde la pantalla



[VÍDEO] Rosa María Mateo a los políticos: "Solo les importa RTVE cuando la pueden controlar" Mateo ha defendido su gestión ante la Comisión Mixta de Control.

¡comenta!



Twitter



Me gusta 1

Compartir

etiquetas: [manzana](#), [sabor](#), [petritegi zizarra](#)

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, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

Los comentarios para este hilo están cerrados.

0 Comentarios

noticiasdegipuzkoa

1 Acceder ▾

Recomendar

Tweet

Compartir

Ordenar por los más nuevos ▾

Esta conversación se ha cerrado.

Suscríbete

Añade Disqus a tu sitio web

Política de privacidad de Disqus

DISQUS

Sponsored Links



Una amiga se ofrece a llevar en su vientre al bebé de sus amigos, luego ocurre lo...

BridesBlush



Esto es lo que le sucede a su cuerpo cuando come 2 bananas al día

Factaholics



Padre e hija se toman la misma foto durante 35 años. ¡No llores cuando veas la...

Locarisa



Esto le sucede a su cuerpo cuando comes 2 huevos al día

DailyHolics



Qué dice tu posición de dormir sobre tu personalidad

Factaholics



Las mujeres de Cristiano Ronaldo

Enfemenino

Publicidad | Promociones | Distribución | Trabajos de impresión | Suscríbete

internet@noticiasdegipuzkoa.eus | [Ir a la versión móvil](#) | Visite también www.noticiasdealava.eus | www.noticiasdenavarra.com | www.deia.eus

© Diario de Noticias-Edición Digital | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Contacto](#) | [Mapa web](#) | [Cookies](#) | [Política de Privacidad](#)

Avda. Tolosa 23 20018 Donostia · Tel 943 319 200 Fax Administración 943 223 900 Fax Redacción 943 223 902

Suscripción por RSS

» Boletín

» Auditada por OJD

» Ver mis preferencias de privacidad