

all about food.

magazine

INICIO

MANAGEMENT

TENDENCIAS

CULTURA

PRODUCTOS

ENTREVISTAS

VINOS Y BEBIDAS

QUIENES SOMOS



| La sidra del País Vasco en el Siglo XVI

Q 0

EN NOVIEMBRE 5, 2014

CULTURA



La sidra es una bebida con un ancestral arraigo en los pueblos que la han producido desde tiempos inmemoriales, como Asturias y Gipuzkoa. Hemos visitado el caserio- museo Igartu, situado en Ezkio- Itxaso, en la provincia de Gipuzkoa, a menos de media hora en coche de Donostia San Sebastián. Uno de los dos caseríos de la zona que tiene en marcha un lagar (dolare) del siglo XVI, junto con el de Gamioxarrea en Arizkun ,Navarra.

Visitando este caserio construido en madera de roble, retrocedemos en el tiempo y podemos sentir cómo vivían en el siglo XVI y cómo se hacía la sidra por entonces. La sidra era un alimento tan importante, que los caseríos se construían en torno al lagar. Es decir, primero se construía el lagar y luego el resto del caserio. Además del motivo nutricional, el otro motivo de la importancia de la producción de sidra era el aprovisionamiento a los barcos vascos que se adentraban en la mar. Recordemos que los marinos vascos eran los únicos que no sufrían de escorbuto- lo cual les hacía mucho más temibles- y sabemos hoy día que era gracias a que llevaban en las bodegas de sus barcos un gran aprovisionamiento de sidra, que contiene vitamina C y les prevenía de dicha enfermedad.



Los caseríos antiguos normalmente constaban de dos plantas. La de abajo se destinaba a vivienda y cuadra de animales, y la de arriba al lagar y secadero de maíz, otro de los productos fundamentales en la dieta de los vascos en aquellos tiempos. La prensa mediante la cual se prensaba la manzana (de variedades locales y ácidas como la valorada eregil) se accionaba manualmente desde el piso de abajo. En el piso de arriba, en la masera, se procedía a volcar las manzanas, machacarlas, apilarlas y aplicarles peso mediante unas maderas de hasta cien kilos, tras lo cual comenzaba a brotar el jugo y la prensa acababa de ejercer la máxima presión sobre las manzanas, mientras el hilo del "oro líquido" caía al piso de abajo por un pequeño agujero en el suelo, y era recogido en una barrica. Este proceso hacía que toda la estructura del caserio se moviera, bonita metáfora de la importancia del proceso de este alimento para las familias vascas de la época...

Link de interés:

www.igartubeitibaserria.net



almavinosúnicos

IN ENGLISH



ENERO 14, 2015

Q 2

PROEF by Louise Knoppert:
Design for tube feedings.



DICIEMBRE 21, 2014

Q 0

My Salone del gusto 2014'



DICIEMBRE 4, 2014

Q 1

Why is innovation management
important?



DICIEMBRE 2, 2014

Q 0

The Client Experience: What side
are you on?



DICIEMBRE 1, 2014

Q 0

Papa Serra Jr., EatWith Spain:
Connecting the community, one
meal at a time.

EUSKARAZ



ENERO 13, 2015

Q 0

Rekondo jatetxea: elkarriketa
Txomin Rekondo maitagarriari,
bere upategiari eta jatetxeari
buruz.



NOVIEMBRE 11, 2014

Q 0

Euskal Herriko sagardoa
XVIgarren mendean



OCTUBRE 14, 2014

Q 0

Turismoa errekan gora- Estenibar
Baserria, Elorrio. Bigarren zatia



OCTUBRE 8, 2014

Q 0

Turismoa errekan gora-
Lehendabiziko zatia



OCTUBRE 8, 2014

Q 1

Bezerearen esperientzia
Azurmendin

EN CATALÀ



ENERO 15, 2015

Q 0

El Nacional: un temple

info@allab

NOSOTROS

All About Foodservice
amplio del sector profesional internacional
profesional credibilidad

aportamos información, sino reflexión.



dugu, eta ez dugu informazioa besterik

also reflection.



gastronòmic per a una Barcelona internacional



NOSALTRES

OCTUBRE 22, 2014

0

Fina Puigdevall: una xef essencial, sòbria i intuïtiva



OCTUBRE 22, 2014

0

El Celler de Can Roca: un sommelier d'el Celler de Can Roca



amplia del sector que interessa tant a professionals com a aficionats. a

LINKS DE INTERÉS

professional i amb un alt grau de credibilitat. A més, no només aportem informació, sino reflexió.

Blog de Xavier Gutiérrez

One in a Million Services

InnSenses

Nacionalismo Gastronómico

La foodieteca

Tenedortours

SHARE.



< PREVIOUS ARTICLE

Hostelería y Conciliación laboral

NEXT ARTICLE >

Mikel Alonso chef y cofundador de Biko, México DF

RELATED POSTS

ENERO 21, 2015

0

Físico-Química del Pato Pekinés.

DICIEMBRE 28, 2014

0

Mi perra "Gourmet"

DICIEMBRE 10, 2014

0

Somos cómo comemos: Tendencias en el uso de cubertería

LEAVE A REPLY

Your Name

Your Email

Your Website

Your Comment

POST COMMENT