

all about food.

magazine

[INICIO](#)
[MANAGEMENT](#)
[TENDENCIAS](#)
[CULTURA](#)
[PRODUCTOS](#)
[ENTREVISTAS](#)
[VINOS Y BEBIDAS](#)
[QUIENES SOMOS](#)


| La sidra del País Vasco en el Siglo XVI

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 caserío- 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 caserío 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 caserío. 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 hacia 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 voltear 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 hacia que toda la estructura del caserío se moviera, bonita metáfora de la importancia del proceso de este alimento para las familias vascas de la época....

Link de interés:

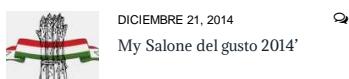
www.igartubeitibaserria.net


almavinosúnicos

IN ENGLISH



ENERO 14, 2015

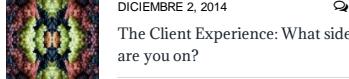
PROEF by Louise Knoppert:
Design for tube feedings.

DICIEMBRE 21, 2014

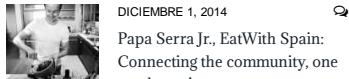
My Salone del gusto 2014'



DICIEMBRE 4, 2014

Why is innovation management
important?

DICIEMBRE 2, 2014

The Client Experience: What side
are you on?

DICIEMBRE 1, 2014

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

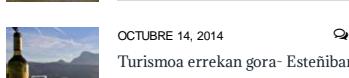
EUSKARAZ



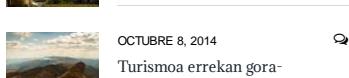
ENERO 13, 2015

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

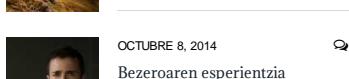
NOVIEMBRE 11, 2014

Euskal Herriko sagardoa
XVigarraren mendean

OCTUBRE 14, 2014

Turismoa errekan gora-
Esteñibar Baserria, Elorrio. Bigarren zatia

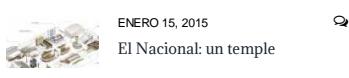
OCTUBRE 8, 2014

Turismoa errekan gora-
Lehendabiziko zatia

OCTUBRE 8, 2014

Bezzeroaren esperientzia
Azurmendin

EN CATALÀ



ENERO 15, 2015

El Nacional: un temple

info@allab...

NOSOTRO

All About Foodservice explores the world of foodservice, from an analysis of the sector to interest in professionals, from an international professional perspective. We offer credibility and reflection, not just information, but also reflection.



dugu, eta ez dugu informazioa betterik

explores the world of foodservice, from an analysis of the sector to interest in professionals, from an international professional perspective. We offer credibility and reflection, not just information, but also reflection.



NOSALTRES

OCTUBRE 22, 2014

Fina Puigdevall: una xef essencial, sòbria i intuitiva



OCTUBRE 22, 2014

Abu Dhabi: el mejor de los mundos del restaurante, el mejor de los mundos del restaurante

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

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

One in a Million Services

InnSenses

Nacionalismo Gastronómico

La foodieteca

Tenedortours

LINKS DE INTERÉS

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

SHARE: [Twitter](#) [Facebook](#) [G+](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#) [Tumblr](#) [Email](#)

◀ PREVIOUS ARTICLE

Hostelería y Conciliación laboral

NEXT ARTICLE ▶

Mikel Alonso chef y cofundador de Biko, México DF

RELATED POSTS

ENERO 21, 2015

0

DICIEMBRE 28, 2014

0

DICIEMBRE 10, 2014

0

Físico-Química del Pato Pekinés.

Mi perra "Gourmet"

Somos cómo comemos:
Tendencias en el uso de
cubertería

LEAVE A REPLY

Your Name

Your Email

Your Website

Your Comment

POST COMMENT