

MARIDAJE DE SIDRA Y QUESOS EN SAGARDOETXEA

El museo de la sidra Sagardoetxea de Astigarraga propone durante Semana Santa la opción de maridar sidra y quesos de Euskal Herria. El visitante tendrá la posibilidad de elaborar el mosto de la manzana a través de todas las fases de su proceso: la recogida de la manzana con el *kizki*, hasta la elaboración de la *patxa*, machacando el fruto con los pisones, prensa en el *tolare* y obtención del mosto. La sesión culminará con la degustación de quesos Idiazabal, Ronkal e Irati. El calendario para disfrutar de esta oferta será **desde el 1 hasta el 10 de abril** (11:00-14:00 / 16:30-20:00) y el **11 de abril** (11:00-14:00).

Por otra parte, el museo pone a disposición de los grupos que lo deseen la posibilidad de acudir a una cata de sidra. La actividad consiste en visitar una sidrería y realizar una cata guiada por los responsables de la sidrería para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada. Dicha cata se acompañará de una degustación de pinchos y la propuesta está abierta durante todo el año. Cada sesión tendrá una duración aproximada de una hora y media.

Más información: 943 55 05 75

