sagardoetxea

Ukitzera eta dastatzera gonbidatzen duen museoa

Museo guneaz gain, sagasti museistikoa eta dastaketa gune batez osatuta dago.

Astigartar nahiz bisitari eta turistek sagardoaren mundua hobeto ezagutzeko aukera paregabea dute herrian irailean ireki zen Sagardoetxeari esker. Kultur etxearen albo batean kokatuta, museoaren gunea, sagasti museistikoa eta dastaketa guneaz osatuta dago eta bere berezitasun nagusia bisitariari sagarra sagardo bihurtu arteko prozesua teorian nahiz praktikan azaltzen diola da.

Hala, museoaren gunean argibide-taulak, ikus-entzunezkoak eta teknika elkarreragileen bidez azaltzen dena zuzenean ikusteko aukera izango dute ondoren hara gerturatzen direnek sagasti museistikoan. Bertan besteak beste sagasti mota ezberdinak edota haien kimatzea eta zainketa bezalako alorretara gerturatu ahal izango da bisitaria.

Sagardoaren historia eta bitxikeriak

Sagardoa egiteko prozesuaz ez ezik, sagardoaren historiara ere gerturatzen dira museoko edukiak eta zenbait bitxikeria ere argituko dizkigu, hala nola, 1382 urteko dokumentu batzuetan dagoeneko Astigarragako sagardo ekoizpena aipatzen zela, edota txotx egiteko ohiturak, askok uste dutenaren kontra, 50 urte soilik dituela. Horretaz gain, garai bateko argazkiak eta jokoak, sagarraren munduaren iragana eta oraina eta sagardoak Euskal Herrian duen garrantzia kulturala bezalako gaiak jorratzen dira.

Museoko ordutegia

Maiatzaren 1etik irailaren 30era:
11:30-13:30 eta 16:00-20:00
(Igande eta astelehena itxita)

Urriaren 1etik apirilaren 30era:
15:00-19:00. Igandeetan 11:00-13:30. (Astelehena itxita)

Prezioa:
3,5 euro (bisita eta dastaketa).
Taldeentzat prezio bereziak.

Bestalde, sagasti museistikoak mota askotako sagastiak landatu dira eta euren ezaugarrien arabera, 8 eremu ezberdinetan kokatu dira. Bertan Euskal Herriko sagar mota ezberdinak identifikatu ahal izango dira eta bide batez, sagarrondoak eramateko modu ezberdinak aztertu ahal izango dira. Sagastiak gertu gertutik ikusteko aukera izango du bisitariak, izan ere sagastien tartetik igarotzen den bidetxo bat ahalbidetu baita. Sagastia kokatuta dagoen espazioa oso zabala denez, jendea patsadaz eta lasai ibili daiteke bertatik eta gainera toki ezin aprobosagoa da Sagardoetxeak prestatuko dituen ikuskizun eta azalpen ezberdinak aurrera eraman ahal izateko. Gure kulturaren zeinuetako bat ezagutzera emateko griñarekin sortu den museo honek Astigarraga ezaguna egingo du ziur bisitari eta turisten artean.

Las visitas guiadas, los talleres de degustación y las demostraciones completan la oferta

Sagardoetxea ha surgido con el objeto de ser un museo activo y por esa razón, tiene previstas algunas actividades complementarias. Las acciones demostrativas y educativas serán instrumentos perfectos para acercar los escolares al mundo de la sidra, y también para los turistas que se vengan a Astigarraga. Los visitantes también podrán aprender el proceso tradicional para elaborar la sidra. Además, Sagardoetxea también ofrecerá diversas acciones dedicadas a los profesionales del mundo de la sidra, como por ejemplo, demostraciones de poda de manzanos. Otra de las ofertas de Sagardoetxea es la que ofrece planes educativos a la medida para guías turísticos y profesionales de la hostelería y la cocina, para que puedan profundizar en un producto tan nuestro como la sidra y ofrezcan así un mejor servicio a sus clientes.

Nueva parada para los amantes de la sidra

Las personas que se acerquen a disfrutar de la variada oferta gastronómica de nuestro entorno tendrán, gracias a Sagardoetxea, la opción de conocer más profundamente el producto que acaban de consumir o que van a consumir. Sagardoetxea ayudará así a ofrecer una oferta turística más variada y completa a los visitantes. Además, como Sagardoetxea se encuentra situado en el centro del Astigarraga, los personas que acudan a visitarlo podrán después perderse en sus calles y conocer sus tesoros arquitectónicos, como por ejemplo, la iglesia del siglo XIII, el palacio Murguia o el propio Ayuntamiento.

Escaneado con CamScanner