

X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA EN ASTIGARRAGA

El 26 de Septiembre Sagar Uzta cumplirá este año su décima edición y como todos los años, celebrará el comienzo de las labores en los tolares de las sagardotegis, una actividad que durará hasta mediados de noviembre.



Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, la fiesta Sagar Uzta se desarrollará el domingo, día **26 de septiembre**, con un programa de actividades para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sagardoa.

Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas y la **elaboración del primer mosto de la cosecha 2010**, donde se representará el proceso tradicional de la laboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con pisones, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

En esta edición, Sagar Uzta cuenta con una serie de novedades: Por una parte, la **decoración de la Plaza de los Fueros con manzanas** y la construcción de una meta con cestos y manzanas de la mano de Josu Irizar y Aintzane Olaizola. Por otra parte, la **degustación de elaboraciones realizadas con manzanas autóctonas** de la mano de hosteleros de Astigarraga.

Programa completo disponible en www.sagardoetxea.com

Elabora tu propio mosto y visita una sidrería

Nos encontramos en plena época de recolección de la manzana y elaboración de la sagardoa y desde Sagardoetxea os proponemos disfrutar de la cultura sidrera mediante la visita al museo, la elaboración de sagardoa y la visita a una...

Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el **manzanal**, donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana; el **espacio museístico**, en el que conocer el pasado, presente y futuro de la manzana y de la sidra; el **centro de degustación y de cata**, dedicado a la cata y degustación de la sagardoa al tradicional estilo del "txotxi" y de productos elegidos por Sagardoetxea.

Elaboración del mosto de sagardoa

Los visitantes tendrán la posibilidad de participar en el proceso de elaboración del mosto de manzana de forma tradicional: recogida de manzanas desde el suelo con el kizki, machacado con los pisones, prensado y degustación del mosto elaborado.

Visita a la sidrería

Todo aquel que quiera disfrutar de una buena mesa, tendrá la posibilidad de degustar el menú tradicional de sidrería, compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces.

El contexto de Sagar Uzta puede ser un momento muy interesante para visitar Sagardoetxea y aproximarse a la naturaleza y la cultura sidrera mediante la elaboración del mosto de sagardoa.

Horarios de visita

De martes a sábado de 11:30-13:30 y de 16:00-19:30.

Domingos y días festivos de 11:00-13:30.

Abierto domingo 26 de septiembre de 11:00-13:30.



Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotxi!

Suscripción

Sagardoaren museoa
Museo de la sidra
 Kale Nagusia 4B
 20115 Astigarraga - Gipuzkoa
 Tel. 00 34 943 550 575
 info@sagardoetxea.com
 www.sagardoetxea.com

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca

