



[Portada](#) [Gipuzkoa](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Más Actualidad](#) [Gente y TV](#) [Ocio](#) [Participa](#) [Blogs](#) [Servicio](#)

[Alto Deba](#) [Alto Urola](#) [Bajo Deba](#) [Bidasoa](#) **[Comarca](#)** [Costa Urola](#) [Pasaia -Errenteria](#) [San Sebastián](#) [Tolosa](#)

Estás en: [diariovasco.com](#) > [Noticias Gipuzkoa](#) > [Noticias Comarca](#) > **Cuatro módulos didácticos explican el proceso de elabo**

ASTIGARRAGA

Cuatro módulos didácticos explican el pr de la sidra

Los asistentes al Museo de la Sidra, sobre todo los escolares, podrán conocer lo que suce
Sagardoetxea cuenta con un laboratorio estacional

18.06.11 - 03:46 - MARÍA CORTÉS dvastigarraga@telefonica.net | ASTIGARRAGA.

Recientemente Sagardoetxea presentó los cuatro módulos didácticos llevados a cabo dentro del labora
del municipio.

Para informar sobre este proyecto estuvieron expertos en la materia como Eugenio Elorza, Aitor Etxean
labores a realizar en cada estación del año gracias a estos módulos. «Desde Sagardoetxea y con el pat
estacional para mostrar a los visitantes todos los secretos que acompañan al proceso de elaboración de

«En estos módulos, que son cuatro, cada uno representa una de las estaciones del año y se explica el p
esta manera, en la de primavera, se trata lo relativo a la polinización y el mundo de las abejas; en veran
verano y los problemas generados por las plagas más comunes en la zona; en otoño, sobre la madurac
finalmente, en invierno, temas de plantación, injertos y poda», informó a los asistentes Aitor Etxeandia.
pudieron probar uno de los sistemas utilizados para saber en qué punto de maduración están las manz

En cuanto al apartado de la microbiología, muy vinculado a la sagardoa, la experta en el tema, Fabienn
resultados que obtuvimos del estudio de flora realizado para saber qué niveles alteraban en el proceso

TAGS RELACIONADOS

cuatro, modulos, didacticos, explican, proceso, elaboracion, sidra

ANUNCIOS GOOGLE

Pisos Guipúzcoa

Viviendas Que Se Adaptan A Tu Estilo De Vida. Infórmate Aquí!
[www.GrupoEibar.com](#)

Depósito 4,15% TAE

Consiga un 4,15% TAE a 12 meses. Disponibilidad al 6º mes al 3,60%
[www.oficinadirecta.com/Deposito](#)

Curso Vino y Gastronomía

Aprende como saber de Vinos. Proceso de Cata, Denominación Origen
[www.estudiosgastronomia.es/Vino](#)

Cursos a distancia

Cursos especializados a distancia. ¡Aprende a tu ritmo desde casa!
[www.ceac.es](#)