



Sagardoetxea
herri baten erroak

2007
UN DIA DE SIDRERIA

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

UN DIA DE SAGARDOTEGIA. Un hecho cultural y gastronómico en Astigarraga.

Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus códigos de comportamiento. Sencillas normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única.

En nuestros días, Astigarraga, auténtica capital de la sagardoa, nos ofrece todos los argumentos para realizar una inmersión completa en el mundo sidrero. "Ir a la sidrería" no es solo acudir a comer y degustar la sagardoa. Sagardoetxea ha otorgado la categoría de hecho cultural y gastronómico a esta experiencia cada vez más apreciada por nativos y visitantes. Sagardoetxea ofrece el programa perfecto para una jornada de ocio activo: conocer nuestro pasado, apreciar la cultura de nuestro mundo rural en torno a la manzana y la sagardoa, y disfrutar, atendiendo a los códigos de comportamiento apropiados, de la esencia de una experiencia gastronómica sin igual. Un día de sidrería es: acudir al centro de interpretación de la sagardoa, visitar el manzanal museístico, un espacio vivo en torno al manzano, y catar la sagardoa natural elaborada por los sagardoegiles de Astigarraga con el menú tradicional. Y tomar el café en el pueblo.



El menú de sidrería.

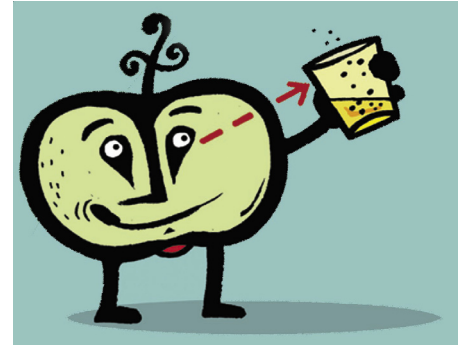
El menú tradicional de sidrería se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, aunque en alguna ocasión puede encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasia propia de esta experiencia.

El menú de sidrería está compuesto por:
Tortilla de bacalao
Bacalao frito con pimientos verdes
Chuletón
Queso con membrillo y nueces

EN LA SIDRERIA. Cómo es y qué hacer un día de txotx.

Acudir a una sidrería, iniciarse en el rito del txotx, disfrutar del trasiego de gentes de un lugar a otro, comer de pie, sin platos... son algunas de las pautas que han de tenerse presentes, hay que conocerlas para no dejarse sorprender por la situación. La experiencia es única y ha de disfrutarse.

Con el vaso vacío. La sidra se cata y se aprecia en la zona de kupelas, en la bodega. Allí debe acudir con un vaso, únicamente con el suyo. Siga al sagardoegile al grito de txotx y colóquese en la fila que desde el comedor va generándose. Pruebe la sidra, comparta sus sensaciones con sus compañeros de experiencia y vuelva con el vaso vacío a la mesa.



El txotx. Es importante que aprenda a coger el vaso correctamente, inclinarlo hasta el punto que la sidra rompa en una de sus paredes y salte la txinparta. Observe el rito y, si tiene alguna duda, pregunte.

En evolución. Piense que la sidra se está haciendo, es un producto vivo. La sagardoa que ha probado hoy de una kupela, dentro de una quincena tendrá otros matices. Y cada una de las kupelas le reservan distintos sabores. Y cada sidrería... Y cada añada...

Sin igual. Probará de distintas kupelas, sagardoa con distintos matices... Piense que en muy pocos lugares puede pobrar la variedad de un producto natural, elaborado artesanalmente, antes de comprarlo.

... haz lo que vieres. Así reza el refrán. Allá donde fueres... Debe seguir las instrucciones del sagardoegile y los usos y costumbres propios de la sidrería. Cada uno tiene su sitio y debe acudir siempre a las kupelas que el sagardoegile vaya a abrir u otorgue permiso para catar.

Disfrute. De la comida y de la sagardoa. Del lugar y del ambiente. De las personas que le rodean y de una situación auténtica. Única.

Café en Astigarraga. El postre pone fin a su estancia en la sidrería. No podrá tomar café y mucho menos una copa. Pero la experiencia no ha terminado. Lo hará en el centro urbano, en Astigarraga, donde disfrutará del café y de las primeras horas de una noche para recordar.

RECUERDE

Reserve sitio con antelación
Lleve ropa de abrigo y calzado adecuado
Llegue a la sidrería sobre las 20:00 horas
Siga las pautas del sagardoegile
Coja el vaso adecuadamente y llénelo poco

Mire, huela y saboree
Comparta sensaciones con el vecino
Lleve el vaso vacío a la mesa
Aparque en los sitio señalizados
Tome el café en Astigarraga

Respete el descanso de los vecinos

LAS SIDRERIAS.

Kupela a kupela, siguiendo las pautas del sagardoegile.

Kupela a kupela, el sagardoegile le va guiando por cada uno de los tesoros de la sagardo berria. Siguiendo sus instrucciones y apreciando cada uno de los sorbos capturados del txotx, se hallará inmerso en las sensaciones de una actividad ancestral, que año a año se repite.

ALLORRENEA sagardotegia

Petritegi Bidea, 2. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 336999

ASTARBE sagardotegia

Mendiola Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 551527

BEREZIARTUA sagardotegia

Iparralde Bidea, 16. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 555798.

GARTZIATEGI sagardotegia

Martutene Pasalekua, 139. 20115 ASTIGARRAGA. Tfno. 943 469674. www.gartziategi.com

GURUTZETA sagardotegia

Oialume Bidea, 63. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 552242. www.gurutzeta.com

LIZEAGA sagardotegia

Gartziategi Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 468290.

MINA sagardotegia

Txoritokieta bidea, 50. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 555220

PETRITEGI sagardotegia

Petritegi Bidea, s/n. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 457188. www.petritegi.com

REZOLA sagardotegia

Santio Zeharra, 12. Ipintza Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 556637

SAIZAR sagardotegia

Kalezahar Auzoa, 39. 20170 Usúrbil. Tel. 943 364597. www.sidrassaizar.com

ZAPIAIN sagardotegia

Kale Nagusia, 96. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 330033

ZELAIA sagardotegia

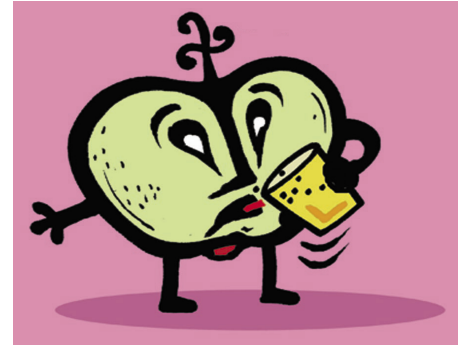
Martindegi Auzoa, 29. 20120 Hernani. Tfno. 943 555851



Sagardoetxea, espacio para la cultura y el turismo.

Junto a la sede de Sagardoetxea, se encuentra el museo y centro de interpretación de la sagardoa, que encierra todos los secretos de esta fruta, la más extendida y cultivada en el mundo, y que fue sustento de generaciones de vascos.

Pudiera parecer que la historia de nuestra sagardoa es sencilla y breve. Pero esta bebida, que se consumía por estos lares antes de la llegada de los romanos, encierra muchos secretos y curiosidades. El popular txotx, que pareciera ser una costumbre ancestral, apenas tiene 50 años y, sin embargo, existen documentos que nos hablan de la producción sidrera en Astigarraga desde 1382. Muchos años que encierran una historia, una evolución hasta nuestros días que aprender de forma interactiva, con las más modernas técnicas audiovisuales, en este centro de interpretación.



Tiempo estimado de visita. 30 minutos.

El manzanal museístico y pedagógico.

El manzanal museístico es el segundo espacio didáctico de Sagardoetxea y quiere dar a conocer las diferentes variedades de la manzana de Euskal Herria y mostrar la evolución en las formas de conducción del manzano a lo largo del tiempo. Se pueden visitar diferentes áreas en las que se muestran variedades y tipos de conducción diferentes, que van desde lo más clásico al estilo de conducción más avanzado.

El manzanal museístico es un espacio al aire libre, que representa un hermoso paseo en el que apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. En torno a él se desarrollan diversas actividades demostrativas, enseñanzas, injertos y cultivos destinados tanto a profesionales como a jóvenes y otros visitantes y turistas.

Un tolare en el que apreciar el prensado de la manzana, demostraciones de elaboración de sagardoa, historia y curiosidades en torno a este fruto y sus variedades autóctonas, apreciadas de primera mano y en su contexto natural, conforman aspectos destacados de un ameno recorrido.

Tiempo estimado de visita. 45 minutos.

Degustación y tienda.

Sagardoetxea le ofrece no sólo historia, cultura y naturaleza. Pone a su disposición la sagardoa para poder ser degustada y apreciarla en todos sus matices. Aprenderá a diferenciar cada uno de los parámetros de esta bebida sin igual, a conocerla y a disfrutarla. Y seguro que amarla más.

Con la degustación de mostos y licores se completa la degustación de productos derivados de la manzana.

Horarios de visita.

1 de mayo-30 de septiembre: 11:30 – 13:30 y 16:00 – 20:00 (domingo y lunes cerrado)

1 de octubre-30 de abril: 15:00 – 19:30. Domingo: 11:00 – 13:30. Lunes cerrado.

Sábados. 11:00 - 13:30 y 16:30 - 19:30