



Jueves, 14 de septiembre de 2006

Webmail | Alertas | Boletines | Página de inicio

PORTADA | **ÚLTIMA HORA** | **ECONOMÍA** | **DEPORTES** | **OCIO** | **CLASIFICADOS** | **SERVICIOS** | **CENTRO COMERCIAL** | **PORTALES**

[EDICIÓN IMPRESA] **AL DÍA**

Gipuzkoa
San Sebastián

Ediciones

Al día

Opinión

Política

Deportes

Economía

Mundo

Cultura

Gente

TV

Contraportada

De un vistazo

Efemérides

ASTIGARRAGA

La manzana y el proceso de elaboración de la sidra, prprotagonistas del 'Sagardoetxea'

Este nuevo espacio museístico propone un recorrido desde la plantación de los frutales hasta el embotellado

EUROPA PRESS. SAN SEBASTIÁN

La manzana y el proceso de elaboración de la sidra son los protagonistas principales de la "Sagardoetxea" de Astigarraga, un nuevo espacio museístico inaugurado hoy que propone un recorrido desde la plantación de los frutales hasta el embotellado de esta bebida natural.

Imprimir | Enviar

Publicidad

El alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, la viceconsejera de Turismo del Gobierno Vasco, Koro Garmendia, y el director foral de la Sociedad de la Información, Anjel Irastorza, inauguraron esta novedosa propuesta cultural que pretende reforzar el atractivo turístico de esta localidad a la que todos los años se desplazan miles de personas para degustar el mosto fermentado de la manzana en sus populares sidrerías.

La "Sagardoetxea" (Casa de la sidra) incluye una plantación de manzanos, un centro de interpretación y una zona de degustación y cata de sidra y productos derivados o relacionados con la manzana que, en conjunto, ocupan un solar de 20.000 metros cuadrados junto a la casa de cultura, en el centro de Astigarraga.

Área didáctica

El manzanal pretende ser un área didáctica en la que se pueden contemplar las diferentes variedades de manzana del País Vasco, así como la evolución a lo largo del tiempo de las formas de poda y distribución de las ramas de los árboles con intención de conseguir una mayor y mejor producción de fruta. El paseo por esta zona se complementa con muestras de diferentes injertos y cultivos, y demostraciones de recogida y prensado de la manzana, y de elaboración de sidra.

El centro de interpretación constituye el siguiente lugar de interés, en el que el visitante puede conocer la historia de la sidra, que en el País Vasco era consumida desde antes de la llegada de los romanos, así como las distintas formas de producirla, los aperos utilizados por los recolectores y otras curiosidades, a través de paneles informativos, fotografías, juegos y audiovisuales.

El recorrido concluye en el punto de degustación y cata, basado en el rito del "txotx", palabra con la que se conoce el momento en el que los comensales de las sidrerías acuden a las "kupelas" (barricas) para servirse directamente un trago de mosto escanciado directamente del tonel.

En esta tienda se pueden adquirir además gran variedad de sidras embotelladas, todo tipo de productos derivados de la manzana, camisetas y artículos de recuerdo, promoción, documentación e información relacionados con el mundo de esta bebida natural.

La oferta turística de la "Sagardoetxea" complementará de esta manera la variada oferta gastronómica de las sidrerías de la zona, así como el atractivo cultural de Astigarraga, cuyo casco urbano cuenta con edificios históricos como su iglesia del siglo XIII y el Palacio de los Señores de Murguía, y los recorridos por los espacios naturales cercanos, como el parque de Aiako Harria, la estación megalítica de Txoritokieta y la ermita de Santiagomendi.

Durante el acto de inauguración, el alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, se mostró confiado en que este nuevo conjunto museístico permita ayudar a Astigarraga a afrontar "los importantes cambios" que se van a producir en el futuro, "potenciando su personalidad como pueblo" y "atrayendo turismo al municipio".

Por su parte, la viceconsejera de Turismo, Koro Garmendia, aseguró que esta nueva iniciativa es un ejemplo de lo que significa "poner en valor" un recurso turístico como la manzana y la sidra, "algo que todo el mundo identifica con Astigarraga".

Subir

vocento

© Copyright DIARIOVASCO.COM
DIGITAL VASCA, S.A. CIF A-20677878
Camino de Portuete, 2. 20018 San Sebastián
Contactar / Mapa web / Aviso Legal / Política de privacidad / Publicidad / Master El Correo

Powered by SARENET