

[+] notificación usuarios - [x] notificación usuarios - [x] notificación usuarios

HipotecaSmash

Versión móvil

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

Hoy 6.9 / 15.8 | Mañana 14.6 / 19.3 |

SÍGUENOS también en: [facebook](#) [twitter](#)

22 marzo 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

[Portada](#)
[Gipuzkoa](#)
[Deportes](#)
[Economía](#)
[Más Actualidad](#)
[Gente y TV](#)
[Ocio](#)
[Participa](#)
[Blogs](#)
[Servicios](#)
[Alto Deba](#)
[Alto Urola](#)
[Bajo Deba](#)
[Bidasoa](#)
[Comarca](#)
[Costa Urola](#)
[Pasaia -Errenteria](#)
[San Sebastián](#)
[Tolosa-Goierri](#)
Estás en: [diariovasco.com](#) > [Noticias Gipuzkoa](#) > [Noticias Comarca](#) > **La polinización en la producción de la manzana en Sagardoetxea**

ASTIGARRAGA

La polinización en la producción de la manzana en Sagardoetxea

El museo de la sidra ofrece esta actividad durante el puente. Se realizarán visitas guiadas con demostraciones y exposición de productos de la miel

19.03.10 - 02:11 - GISELA CRESPO dvastigarraga@telefonica.net | HERNANI.

0 votos

0 Comentarios | [Comparte esta noticia »](#)

Sagardoetxea ofrecerá, con motivo del puente de San José, una actividad especial dirigida a todos los visitantes: La polinización en la producción de la manzana. Los visitantes que se acerquen al museo tendrán la oportunidad de conocer la importancia de la polinización como garantía de una buena producción de la manzana de sidra. Se realizarán visitas guiadas con demostraciones y una exposición de productos de la miel con Eusko Label.

Además, hoy se pretende recuperar una antigua tradición lapurra: Kukuaren kupela. Desde las ocho de la tarde, la Sagardotegia Txopinondo, en Azkaine, celebra por quinta vez 'kukuaren kupela', una antigua costumbre de la comarca de Azkaine-Sara. Algunas personas todavía se acuerdan, como Mixel Urbistondo, albañil del barrio Lehenbiscay en Sara, cada caserío mantenía una barrica sin tocar, hasta que cantase por primera vez el cuco.

Fecha que corresponde a la llegada de la primavera, pues el cuco, kuku en euskera, suele empezar a cantar entre el 15 y el 25 de marzo. Un antiguo refrán antiguo lo confirma: 'Martxoko ama birjinetan, kukua eromako zubian kantari'. Este rito está relacionado con la simbólica de la fecundidad en las épocas precristianas.

Este año el acontecimiento cultural correrá a cuenta del grupo xiberotar Xiberoko Kantariak. La tarifa de cena completa será de 32 euros y todos aquellos que deseen más información pueden llamar al siguiente teléfono: 00 33 5 59 54 62 34 o escribir al siguiente correo electrónico txopinondo@wanadoo.fr.

El próximo día 27 de marzo cabe recordar que Sagardoetxea, que este año ha presentado como novedad en la temporada del txotx la probaketa, tendrá nueva cita con las catas guiadas. Será a partir de las once de la mañana cuando se desarrolle esta actividad que tendrá lugar en Gurutzeta sagardotegia en Astigarraga.

Todos los meses, por otro lado, el museo de la sidra astigarrarra cambia las sidras expuestas en su centro de degustación y de cata y este mes, todo aquel que se acerque al museo podrá degustar las sidras de Lizeaga y Saizar al tradicional estilo del txotx.

En meses anteriores, estas han sido las sidras expuestas en el centro cata, Petritegi y Gurutzeta, en enero, y Txopinondo y Zapiain, en febrero.

Semana Santa

Esta Semana Santa, Sagardoetxea ofrecerá a los usuarios una experiencia novedosa: Maridaje de la sagardoa y quesos de Euskal Herria. A través de esta interesante propuesta se invitará a los participantes a tomar parte activa de la elaboración del mosto de manzana y además, aquellos que se animen podrán disfrutar de una degustación de quesos de Euskal Herria.

Por una parte, en su espacio museístico aquellos que se animen con esta actividad tendrán la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana en Sagardoetxea, realizando el proceso completo.

Desde la recogida de la manzana con el kizki, hasta llegar a elaborar la patxa, machacando el fruto con los pisones, para después prensarlo en el tolare y obtener finalmente el mosto, los astigarras que se decidan podrán conocer en primera persona todo el proceso. Una vez finalizado dicho proceso, tendrán la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria que van desde el Idiazabal, Ronkal e Irati, entre otros.

Los interesados en esta actividad que tendrá lugar en el Museo de la Sidra de Astigarraga, Sagardoetxea, podrán participar en este encuentro que se desarrollará del jueves, día 1 de abril, al sábado, día 10 de abril. El horario será el siguiente: de once de la mañana a dos de la tarde y de cuatro y media a ocho de la tarde. El domingo día 11 de abril, por último, de once de la mañana a dos de la tarde.



Sagardoetxea. El museo de la sidra astigarrarra ofrece actividades estos días. :: GISELA

¿SALDREMOS DE LA CRISIS CON ZAPATERO?

☐ No 48.7%
☐ Si 51.3%

¡Vota AHORA! para ganar
1.000 €EUROS y un MINI

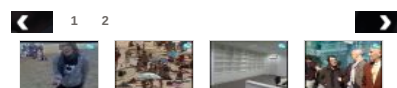
[diariovasco.tv](#)

VIDEOS DE ACTUALIDAD

[más videos \[+\]](#)

GIPUZKOA

El obispo de San Sebastián se sumará a la marcha de Aranzazu


[BUSCADOR DE EMPLEO Y FORMACIÓN](#)

Bienvenido a