



**Sagardoetxea**  
*herri baten erroak*

## ACTIVIDADES 2008

### Contacto

Sagardoetxea  
943 550575  
[info@sagardoetxea.com](mailto:info@sagardoetxea.com)

## ACTIVIDADES 2008

### 1. ACTIVIDADES Y VISITAS PARA EL PÚBLICO

#### 1.1. Visitas guiadas

- 1.1.1. Dasti Ipuin kontalari
- 1.1.2. Aita, Ama, zein dugu sagastian?
- 1.1.3. Con actividades estacionales

#### 1.2. Actividades puntuales

- 1.2.1. Elabora mosto de manzana- Semana Santa
- 1.2.2. Sagastia Loretan: concurso fotográfico - Puente de Mayo
- 1.2.3. Día Internacional de los Museos

### 2. ACTOS PROMOCIONALES

#### 2.1. Sagardo Berriaren Eguna

#### 2.2. Santa Ana

#### 2.3. Sagar Uzta

### 3. TRABAJOS PROPIOS DEL MUSEO

#### 3.1. Centro de Documentación

#### 3.2. Archivo

#### 3.3. Investigaciones

- 3.3.1. Sensorialidad aplicada en museología I: El caso de Sagardoetxea Museoa
- 3.3.2. Propiedades beneficiosas de la sidra
- 3.3.3. La actualidad de la sidra
- 3.3.4. Análisis por grupos de los visitantes y propuesta de potenciación de mercados

#### 3.4. Publicaciones

- 3.4.1. Sagardoaren Hiztegia
- 3.4.2. Boletín Sagardoetxea

### 4. PATRIMONIO Y FONDOS DEL MUSEO

#### 4.1. Inventario y catalogación de fondos

- Revisión y corrección del catálogo
- Nuevas entradas

#### 4.2. Ampliación de fondos

- Colección Ramón Zamora
- Nuevas variedades de manzana
- Dolare Erbitegi Etxeberri
- Dolare Lizardi

#### 4.3 Puesta en valor y mejora de exposiciones

- 4.3.1. Calendario del Manzanal
- 4.3.2. Exposición permanente  
Kirikoketa  
Kupela para el visionado de la fermentación de la sagardoa
- 4.3.3. Tolare Erbitegi-Etxeberri en Sagardoetxea

### 5. FORMACIÓN TÉCNICA

#### 5.1. Jornadas Técnicas: los tolare en Euskal Herria

#### 5.2. Rendimiento del manzanal

#### 5.3. Poda en verde e injertos

#### 5.4. Maduración cata y analítica de la manzana de tolare

#### 5.5 Curso práctico de análisis de mostos y sagardoa

### 6. ACCIONES DE COMERCIALIZACION TURÍSTICA

#### 6.1. Promociones

- 6.1.1. Work Shop
- 6.1.2. Ferias

#### 6.2. Boletines electrónicos

## 1. ACTIVIDADES Y VISITAS PARA EL PÚBLICO

### 1.1. Visitas guiadas

Dependiendo del tipo de público, características del grupo y la temporada, las visitas guiadas constan de la explicación de los contenidos del centro, (ver [www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com)), ofrecemos los siguientes tipos de visita y actividades.

#### 1.1.1. Dasti Ipuin kontalari

Utilización de uno de los personajes del Museo, Dasti, una manzana muy especial de Astigarraga, que habita en Sagardoetxea Museoa y que cada año renace cumpliendo con el ciclo vital de la Naturaleza. A

través de un cuento conoceremos los diferentes espacios del museo, y el proceso completo de la "sagardogintza" (elaboración de la sagardoa), de modo que tanto niños y niñas como adultos puedan asistir a la misma actividad sin que ninguno se sienta desplazado.

Es intención de esta propuesta que el visitante pase de ser público pasivo a parte integrante de la narración del cuento, logrando así una plena identificación de la persona con aquello que le rodea en el Museo y por ende, un mayor conocimiento y respeto para con nuestra cultura.

En las visitas de Dasti Ipuinkontalari, se trabajarán todos los sentidos, haciendo de esta actividad un punto de encuentro, integración y accesibilidad tanto para grupos intergeneracionales como para grupos en los que algunos de los miembros tenga capacitaciones sensoriales diferentes.



CUÁNDO: Todo el año

DIRIGIDO A: Escolares, familias, euskaltegiak

DURACIÓN: Adaptada al grupo

#### 1.1.2. Aita, Ama, zein dugu sagastian?

Recreación en forma de performance abierta al público de una familia euskalduna del S. XIX que habita en Sagardoetxea. La base de este espectáculo es crear un instrumento mediante el que el euskera, parte del patrimonio de nuestro museo, se convierta, no en un instrumento de comunicación, sino en el protagonista de la visita. Al tratarse de una representación teatral, el no comprender el significado de las palabras no va en detrimento de la comprensión de la performance, Siendo, pues, apto para euskaldunes y para los que no lo son.

CUÁNDO: Todo el año

DIRIGIDO A: Escolares, familias, euskaltegiak, público en general

DURACIÓN: 30'



### 1.1.3. Con actividades estacionales

Temporada de Txotx:

Trasplantedo de árboles y sembrado de semilla

Explicación morfológica: Distinción de yemas de flor y yemas de madera. Qué son brindillas, dardos...

Injertos: Clases prácticas de injertos en el Manzanal del Museo. Injertos manuales

Recolección de manzana con kizki

DIRIGIDO A: Público en general

DURACIÓN: 60'

Época de floración y cuajado de fruto- Sagastia loretan:

Seguimiento de plagas y enfermedades

Identificación de las plagas y enfermedades más comunes

Polinización

Cuajado de fruto

DIRIGIDO A: Público en general

DURACIÓN: 60'

Época de recolección- Tolareko lanak:

Seguimiento del punto de madurez de la manzana

Cata de manzana

Proceso completo de elaboración del mosto: recolección de manzana con kizki, triturado, prensado y cata de mosto.

DIRIGIDO A: Público en general

DURACIÓN: 60'



## 1.2. Actividades puntuales

### 1.2.1. Elabora mosto de manzana- Semana Santa

Esta Semana Santa Sagardoetxea le ofrece una experiencia novedosa. En su espacio museístico tiene la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana. El proceso completo que los sagardogiles realizan cada temporada, paso a paso, hasta la obtención del mosto.

Desde la recogida de la manzana con el kizki, el sistema tradicional e identificativo de nuestra tierra. Hasta llegar a elaborar la patsa, machacando el fruto con los pisones en una actividad manual, tal y como se realizaba antiguamente. Después el prensado en el tolare manual y finalmente la obtención del mosto. Un recorrido realizado por uno mismo a través del tradicional sistema de elaboración, en el que no se olvidan los aspectos didácticos.

Todo ello le otorga a la experiencia un carácter especial, que nos transporta en el tiempo y nos enriquece en el conocimiento de las tradiciones de los vascos.

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular

DURACIÓN: 60'

### 1.2.2. Sagastia Loretan: concurso fotográfico - Puente de Mayo

Este Puente de Mayo Sagardoetxea le propone en las visitas al Museo una actividad creativa, un concurso de fotografía digital que premiará su ingenio y la belleza que encierran los espacios museísticos bajo su particular mirada.

Podrán tomar parte en el concurso todos los visitantes del Museo durante los días 1 al 4 de mayo. Sagardoetxea entregará premios a las mejores fotografías todos los días por la mañana y todas las tardes excepto el domingo.

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular

DURACIÓN: 60'

### 1.2.3. Día Internacional de los Museos

Sagardoetxea Museoa se une este año a la celebración del Día Internacional de los Museos, que tendrá lugar el próximo 18 de mayo bajo un mismo lema a nivel internacional que está aún por determinar.

Durante esa jornada, se abrirán las puertas de Sagardoetxea durante todo el día y la entrada será libre.

## 2. ACTOS PROMOCIONALES

### 2.1. Sagardo Berriaren Eguna

Sagardoetxea presentará el próximo 16 de enero las características de la cosecha 2007, lo que viene a considerarse el comienzo de la nueva temporada del txotx y el esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria, cuya cosecha se caracteriza por un caldo aromático y con cuerpo.



Cada año, también en esta decimoquinta edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en una sagardotegia, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará el protagonista, quedará abierta la primera kupela y con ella una añada.

Antes, en el manzanal museístico protagonizará también la plantación de una manzano nuevo, un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardo.

YA FUERON PROTAGONISTAS...

1994, El bertsolari, Andoni EGAÑA  
1995, El futbolista, José Mari BAKERO  
1996, El seleccionador Javier CLEMENTE  
1997, El pelotari Julián RETEGI  
1998, El ciclista Miguel INDURAIN  
1999, El restaurador Juan Mari ARZAK  
2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE

2001, La ciclista Joane SOMARRIBA  
2002, El maratoniano Martín FIZ  
2003, El ciclista Abraham OLANO  
2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO  
2005, La soprano Ainhoa ARTETA  
2006, El arraunlari, José Luis KORTA  
2007, El pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO

## 2.2. Santa Ana

La sagardoa, el deporte rural y la muestra de artesanía son los principales ingredientes de la fiesta patronal de Astigarraga, Santa Ana, que se celebrará,



como cada año, el 26 de julio. Todos los sagardogiles de Astigarraga estarán presentes en esta jornada dedicada especialmente al baserritarra y que tiene como eje central la degustación de sidra.

Una degustación que viene celebrándose desde 1976, la más antigua de cuantas tienen lugar en Euskal Herria. Los actos festivos comenzarán con una sokamuturra, a las 7.30 horas, y la actuación de los joaldunak de Ituren, tras los que se dará inicio a la feria de Santa Ana con una gran variedad de productos y muestra de trabajos artesanos.

En la Plaza de los Fueros se concentrará la degustación de sidra, la exposición de artesanía, la prueba de bueyes y bertsolaris, que culminarán por la mañana con una comida popular, como viene siendo tradicional. Por la tarde, la jornada se completará con pruebas de herri kirolak, música y otros juegos para jóvenes a partir de las 18.00 horas.

### 2.3. Sagar Uzta

Sagar Uzta celebra el comienzo de las labores en los tolares de Astigarraga, una fiesta que cumplirá el próximo 28 de septiembre, su octava edición edición.



Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga los actos principales se desarrollarán el 28 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que culminará con una comida popular en el frontón municipal.

La fiesta se celebra en el último domingo de septiembre que corresponde al inicio de la campaña de prensado en las sagardotegis, una actividad que durará hasta noviembre. Este año contaremos con la participación de la artista astiartarra Idoia Lizeaga, Licenciada en BBAA y especialista en Land-Art y escenografías florales, que propondrá un espectacular intervención en el paisaje del pueblo. Además proponemos, un rallye fotográfico en el que premiaremos las mejores instantáneas.

El desfile "Sagar Biltzea", sagar dantza, txalaparta, demostración de prensado tradicional, exposición y venta de variedades de manzana autóctonas, venta de artesanía, degustación y venta de sagardoa, demostración de injerto de manzanos... son las principales actividades de esta jornada.

## 3. TRABAJOS PROPIOS DEL MUSEO

### 3.1. Centro de Documentación

En este centro recogemos y clasificamos toda la información sobre el mundo de la sidra que vamos recopilando: libros, revistas y ediciones en papel, copias de documentos antiguos (en



caso de no poder obtener el original), archivo fotográfico documentado (fotografías antiguas y actuales), documentos audiovisuales (radio, televisión, internet...)

### 3.2. Archivo

Como cualquier entidad, en este apartado recogemos y clasificamos la documentación generada por nuestras actividades. Publicaciones propias, boletines (papel y electrónico, página web...)

### 3.3. Investigaciones

#### 3.3.1. Sensorialidad aplicada en museología I: El caso de Sagardoetxea Museoa.

El ser humano se relaciona con el mundo exterior a través de sus sentidos. En la actualidad, normalmente en las propuestas de Museología se hacen planteamientos audiovisuales únicamente. Pero no podremos nunca llegar a comprender la esencia de la cultura sagardogile, sino ponemos en ello todos los sentidos. Desde Sagardoetxea Museoa, se está trabajando en la oferta de visitas sensoriales para acercar al mundo, de un modo más directo, la experimentación la parte de la cultura vasca representada en la sagargintza y el mundo de la sagardoa.

#### 3.3.2. Propiedades beneficiosas de la sidra

Son muchos los estudios que proclaman las bondades del vino. Los médicos están de acuerdo en que un consumo moderado de vino es saludable, grado de alcohol, antioxidantes, taninos.... A través de entrevistas a médicos y especialistas en salud trataremos de esclarecer cuales son las propiedades beneficiosas de esta nuestra bebida, que nos acompaña desde tiempos ancestrales.

### 3.3.3. La actualidad de la sidra

Entrevistando a diferentes sagardogiles, con la colaboración de HABE, obtendremos de primera mano los datos que nos acercarán a la actualidad de la sagardoa.

### 3.3.4. Análisis por grupos de los visitantes del Museo y propuesta de potenciación de mercados

Teniendo en cuenta los casi dos años de experiencia de Sagardoetxea, hemos podido constatar el interés del público turístico y autóctono hacia este espacio permanente que estudia y difunde la parte de la cultura vasca relacionada con el mundo sidrero. A priori podemos destacar que nos hemos encontrado con un público muy variado:

Segmentos de turismo cultural y gastronómico

Público de congresos y negocios que sienten curiosidad por la cultura y gastronomía vasca

Visitantes y turistas de las comarcas vecinas

Público escolar y visitas en grupo

Público urbano con interés en el mundo rural vasco

Personas directamente relacionadas con el sector sidrero de Euskal Herria en particular y de otros lugares del planeta

Personas amantes de la cultura sidrera

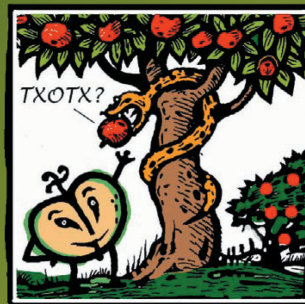
Pero es objeto de este análisis es profundizar en el estudio de nuestros visitantes y establecer

otra tipología clasificatoria que pueda arrojar luz sobre la motivación que mueve a las personas que nos visitan, para reforzar los puntos favorables y neutralizar los que nos separan del público potencial que no viene al museo.

## 3.4. Publicaciones

### 3.4.1. Sagardoaren Hiztegia

Sagardoetxea Museoa va a editar "Sagardoaren Hiztegia", un trabajo que recoge casi quinientas palabras recuperadas del acervo popular y del mundo de la manzana y de la sagardoa. Sagardoaren Hiztegia nace de la iniciativa que emprende Sagardoetxea Museoa con los euskaltegis en el terreno de la promoción cultural y del euskara. La publicación está organizada en cinco capítulos temáticos, coincidentes con el ciclo de producción de la sagardoa, y que vienen a simbolizar los cinco pétalos de la flor del manzano. Cada uno de los cuatro primeros apartados el diccionario hace referencia a un espacio, un objeto



Sagardoaren hiztegia

# Sagardoaren hiztegia

**sagar.** iz. sagarrondoaren fruitua, biribila, mami sendokoa eta urtsua; jateko edo sagardoa egiteko erabiltzen da.

**sagardo natural.** iz. sagar-muztioaren hartidura alkoholiko erabateko edo partzialetik sortzen den edaria; modu tradizionalak erabiliz sortua, azukrerik gehitu gabe gas karboniko endogeno edo berezkoa du.

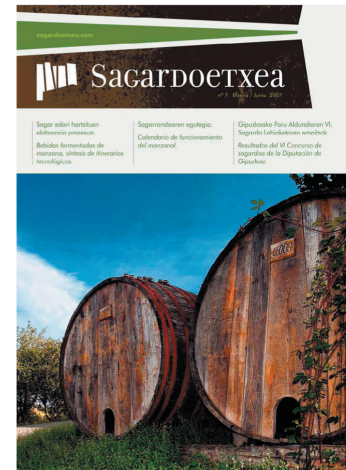
**sagardotegi.** iz. sagarra sagardo bihurtzeko baliabideak dituen, sagardoa egiten eta saltzen den lekua.

**sagarrondo.** iz. Bot. arrosaren familiako zuhaitza, ez oso handia, lore zuri-arrosak dituena eta fruitutzat sagarrak ematen dituena.

**sagasti.** iz. sagarrondoz landatutako lursaila.



y una acción, reservando el capítulo final al lema de Sagardoetxea Museo. El primero lleva por título "Sagastia, Sagarra, Biltzea" ("Manzanal, manzano, recolección"), el siguiente, "Dolare, Patsa, Zanpatzea" (Lagar, Pasta de manzana triturada, Aplastar), el tercero, "Upela, Muztio, Irakitea" (Tonel, Mosto, Fermentación), el cuarto, "Ahoa, Sagardoa, Edatea" (Boca, Sagardoa, el Beber) y el capítulo final "Herri baten erroak" (Las raíces de un pueblo).



### 3.4.2. Boletín Sagardoetxea

Sagardoetxea va a editar cuatro boletines técnicos a lo largo de 2008. Sagardoetxea va a distribuir entre los principales agentes del mundo sagardogile cuatro boletines técnicos, con información sobre todos los aspectos que

tienen incidencia en el proceso de elaboración de la sagardoa, los trabajos en el manzanal en función del periodo del año y los acontecimientos más relevantes del mundo sagardogile.

## 4. PATRIMONIO Y FONDOS DEL MUSEO

### 4.1. Inventario y catalogación de fondos

Revisión y corrección del catálogo. Nuevas entradas: Catálogo de las piezas que componen los fondos del Museo. Al tratarse de un Museo con una parte al aire libre (el manzanal) nuestro catálogo está dividido en dos grupos. Una parte de patrimonio "inerte" y otra de patrimonio "vivo". Así mismo se realiza una revisión periódica de las piezas para asegurar su óptima conservación.

### 4.2 Ampliación de fondos

Dentro del departamento de conservación y restauración, localizamos y recuperamos piezas de interés relacionadas con el mundo sidrero. Realizamos la clasificación, conservación y puesta en valor de objetos etnológicos que de otra manera se perderían. También promovemos actividades como concursos de pintura, fotografía... para aumentar nuestro fondo de objetos artísticos.

### PREVISIONES 2008

Colección Ramón Zamora  
Nuevas variedades de manzana  
Dolare Erbitegi Etxeberri  
Dolare Lizardi



### 4.3 Puesta en valor y mejora de exposiciones

#### 4.3.1. Calendario del Manzanal

Presentación en un gran panel flexible y movable del ecosistema de un manzanal. Evolución según la luna y las estaciones de los principales acontecimientos en la vida del manzanal del Museo.

#### 4.3.2. Exposición permanente

Kirikoketa:

Introducción de este elemento musical con olor a patsa para que los visitantes puedan experimentar las vibraciones y sensaciones de la manzana machada con pisones.

Kupela para el visionado de la fermentación de la sagardoa:

Adaptaremos una barrica para que el visitante pueda observar qué sucede cuando el mosto de manzana se convierte en sagardoa

#### 4.3.3. Tolare Erbitegi-Etxeberri en Sagardoetxea

En este ejercicio de 2008, procederemos a la reconstrucción del lagar de Erbitegi Etxeberri especialmente valioso por su sistema de tracción animal denominado "Malakatea", dentro de Sagardoetxea Museoa.

Para su puesta en valor, trabajaremos de manera coordinada desde el equipo de trabajo del Museo y la empresa de gestión cultural Kó, una propuesta museográfica y pedagógica basada en la accesibilidad e innovación. Como accesibilidad entendemos facilidad de comprensión y acercamiento de nuestros contenidos a todo visitante del Museo. Como innovación, la unión de la experiencia, creatividad y novedad en un punto común, que actúe de modo sinérgico para la consecución de nuestros objetivos.

## 5. FORMACIÓN TÉCNICA

### 5.1. Jornadas Técnicas: los tolares en Euskal Herria

Jornada de trabajo en la que daremos cita a técnicos de museos etnológicos y profesionales relacionados con el mundo de los lagares para acordar un sistema de clasificación de lagares y nomenclatura de sus diferentes partes así como la valoración histórica y económica de estos objetos patrimoniales.

### 5.2. Plantación de manzano productivo.

Técnicas para obtener máximo rendimiento en una plantación de manzana

Dirigido a: productores de manzana y de sidra y sus derivados, técnicos de agricultura , etc.

Fechas: 7 y 8 de mayo

Horario: 10:00 a 14:00 horas

Duración: 8 horas

Impartidor: Yves Barranco

Lugar: Sagardoetxea Astigarraga

Programa:

Factores que influyen en una plantación de manzana de sidra

Condiciones del suelo y el clima

Elección varietal y de porta-injertos.

Elección del sistema de conducción

Equipamiento necesario

Viabilidad agronómica y económica

### 5.3. Poda en verde e injertos

Dirigido a: productores de manzana y de sidra y sus derivados, técnicos de agricultura , etc.

Fechas: 3 de julio

Horario: 10:30 a 13:00 y de 16:00 a 18:30 horas

Duración: 5 horas

Impartidor: Aitor Etxeandia y Josu Osa

Lugar: Sagardoetxea Astigarraga

Programa:

Poda verde. Se explicará la importancia de la poda verde en el control del vigor de los árboles. Esta poda consiste en la eliminación total o parcial de brotes del año y el control de la altura. La importancia del momento de realización de la poda verde

está determinada por el movimiento de la luna. Si ésta es descendente, disminuirémos el vigor del manzano. Si es ascendente, aumentaremos su vigor. Tendrá un contenido teórico y práctico.

Injerto. Se enseñará a los asistentes a realizar injertos de yema. Tendrá un contenido práctico y se mostrarán todos los pasos a seguir para la buena consecución del injerto, incluida la elección de la yema. De esta forma, los asistentes tendrán tiempo para poder practicar antes de realizar los injertos definitivos en agosto.





#### 5.4. Maduración cata y analítica de la manzana de tolare

Dirigido a: productores de manzana y productores de sidra y derivados , mosto , sagar dultzea etc.

Fechas : 27 y 28 de Septiembre

Horario : 10 a 13.30

Duración : 7 horas

Impartidores : Xabi Kamio y Aitor Etxeandia

Lugar de impartición : Sagardoetxea Astigarraga

Programa :

Teoría de la maduración de la manzana. Evolución de azúcares y Regresión del almidón. Evolución de taninos. Evolución de la acidez total. Evolución de la dureza. Cata de manzana. Apreciación del grado de madurez tecnológico. Comportamiento de la manzana en la recogida ,transporte ,limpieza , triturado y en el prensado. Rendimiento y analítica de los diferentes mostos en el prensado.

Prácticas a realizar

- o Regresión de almidón
- o Medición de ° Brix
- o Microprensados de manzana
- o Medición de densidad
- o Medición de la acidez total
- o Cata varietal

## 5.5 Curso práctico de análisis de mostos y sagardoa

Dirigido a : productores de manzana y productores de sidra y derivados , mosto , sagar dultzea etc.

Fechas : 25 y 26 de Octubre

Horario : 10 a 13.30

Duración : 7 horas

Impartidores : Xabi Kamio

Lugar de impartición : Sagardoetxea Astigarraga

Programa : Importancia del conocimiento analítico del mosto y sagardoa en las decisiones de bodega. Composición analítica del mosto. Composición analítica de la sagardoa

Prácticas a realizar

- o Medición de densidad
- o Medición de la acidez total
- o Medición del pH
- o Medición de la acidez volátil
- o Medición de la extracto seco
- o Medición de la Turbidez
- o Medición de la TML
- o Medición de la grado alcohólico
- o Medición del sulfuroso
- o Medición del metanol
- o Medición del hierro

## 6. ACCIONES DE COMERCIALIZACION TURÍSTICA

### 6.1. Promociones

#### 6.1.1. Work Shop

Sagardoetxea participa activamente en la comercialización del Museo como recurso turístico en los principales Work Shop que se celebran en el Estado y al que asisten los principales operadores nacionales e internacionales.

Así, en este 2008 Sagardoetxea Museoa estará presente en los eventos de comercialización de Madrid, que se celebrará el 25 de abril de 2008 y en el de Barcelona, que tendrá lugar el 5 de junio de 2008.

#### 6.1.2. Ferias

Participación en ferias de Euskal Herria, como Mundumira, Santo Tomás, Feria de Gernika, Feria de Ezpeleta...

### 6.2. Boletines electrónicos

La información y las actividades de Sagardoetxea y del mundo sidrero se publican y distribuyen a través de boletines electrónicos, en los que se destacan los principales acontecimientos en torno al Museo.

Castellano
Euskera
Français

**Un día de sidrería**

**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 almacenen 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.

Ver dossier.

**Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca**

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.

El manzanal museístico, al aire libre, 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.

**Sagardoetxea le propone actividades durante todo el año**

Txotx bolada  
Sagastak loretan  
Santx Anax sagardoa y deporte rural  
Sagar Uztia, una fiesta en Astigarraga  
Tolareko lanak

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, le propone diversas actividades culturales, ocio, turismo y gastronomía con las que experimentar una de las tradiciones más ancestrales de Euskal Herria, conociendo la naturaleza, respetándola y disfrutando de su generosidad en las sidrerías, en torno a kupelas y una buena mesa



**Sagardoetxea**  
luzko bolain eremak

*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... ¡Txotx!*

**Subscripción**

Sagardoetxea museoa  
Museo de la sidra  
Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga - Gipuzkoa  
Tel: 00 34 943 550 575  
info@sagardoetxea.com  
www.sagardoetxea.com





