

ESPECIAL SEMANA SANTA.

LA ACTIVIDAD. Elabore el mosto de manzana.

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 sagardoegiles 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 patxa, 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.



EL MUSEO. Tres espacios diferenciados.

El museo le ofrece tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra. En primer lugar, el centro de interpretación en el que conocer una tradición milenaria. Junto a él, el manzanal museístico es el espacio natural donde el manzano se muestra vivo en su proceso de maduración, floración o una vez ofrecido el fruto. Allí podrán apreciar las distintas variedades, las técnicas de injerto, las características de cada variedad, las conducciones... Y, por último, un área reservada a cata y degustación, junto a la tienda. Aprenderá a apreciar los matices de esta bebida y a conocer la tradición del txotx.

LA SIDRERIA. Gastronomía y cultura.

Acudir a la sidrería culmina la propuesta que le presentamos. Sagardoetxea le da a conocer una de las tradiciones más enraizadas y también uno de los acontecimientos gastronómicos que mejor identifican a los vascos. La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega y las pautas de comportamiento tienen personalidad propia. Conocerlas forma parte también de esa tradición.

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

HORARIOS.

Especial "Elabora el Mosto".

En las visitas guiadas de las 12:00 y 17:30 horas los días 15 al 23 de marzo de 2008.

En la visita guiada de las 12:00 horas del 24 de marzo de 2008

Sagardoetxea.

Del sábado 15 al domingo 23 de marzo de 2008:
11:00 a 13:30 y 16:00 a 19:30 horas

Lunes 24 de marzo de 2008: 11:00 a 13:30 horas.

Sidrerías.

Alorrenea (Astigarraga). Tfno. 943 336999

Astarbe (Astigarraga). Tfno. 943 551527

Gartziategi (Astigarraga). Tfno. 943 469674 ¹

Lizeaga (Astigarraga). Tfno. 943 468290 ²

Petritegi (Astigarraga). Tfno. 943 457188

Rezola (Astigarraga). Tfno. 943 556637

Saizar (Usurbil). Tfno. 943 364597

Txopinondo (Ascain-Lapurdi) Tfno.0033559546234

¹ Domingo 23 noche, cerrado. Lunes, 24, cerrado.

² Solo noches. Domingo 23 y Lunes 24, cerrado.

ASTE SANTUA.

EGITARAUA. Egizu sagar muztioa.

Aste Santuan Sagardoetxeak esperientzia berri bat eskaintzen dizu. Museo gunean zure eskuz sagar muztioa egiteko aukera izango duzu. Sagardogileek urtez urte egiten duten prozesua, sagarretik muztiorakoa, zeure eskuz eginga. Kizkiarekin sagarra jaso, patsa egin, sagarra pisoiekin jo esku lanean, garai batean egiten zen moduan. Ondoren, eskuzko tolarean zanpatuko dugu sagarra, muztioa lortzeko. Sagardoa egiteko betiko moduan barrena, norberak egingo duen ibilbide bat, alderdi didaktikoak ahaztu gabe. Guzti honek izaera berezia ematen dio esperientziari, denboran atzera eramango gaitu eta euskaldunon lehengo usadioekin aberastuz.



MUSEOA. Hiru gune ezberdin.

Museoak aparteko hiru gune eskaintzen dizkigu, sagarra eta sagardoaren historiara eta errealitatera inguratzeko. Interpretazio zentruan ezagutu ahal izango duzu mila urtetik gora dituen usadio baten bitartez. Ondoan, museoko sagastia dago, sagarrondoaren bizia ikusiko duzun gune natural bat, eta bertan hazten, loratzen eta fruta ematen ikusi litezke. Bertan sagar barrietate desberdinak, txertaketa teknikak, sagar mota bakoitzaren ezaugarriak... ikusi ahal izango dituzu. Eta azkenik, dastatze gunea, dendaren ondoan. Sagardoetxera inguratzen denak ezagutu eta gozatu ahal izango ditu edari honen ñabardurak eta txotxaren usadioa ezagutu.

SAGARDOTEGIA. Gastronomia eta kultura.

Sagardotegirako bisitaldiak ixten du proposatzen dizugun eskaintza. Sagardoetxeak ezagutzera emango dizu ondo sustraitutako usadio bat, eta baita euskaldunak ondotsuena identifikatzen dituen ekitaldi gastronomiko bat ere. Sagardotegia ez da jatetxe bat, upeltegi bat da eta bertan ibiltzeko arauak izaera berezia dute. Horiek ezagutzea ere usadioaren parte da. Sagardotegiko menua bertsua izan ohi da gaur egun sagardotegi gehienetan, kasu batzuetan aldaketa txiki batzuek aurkitu balitezke ere. Esperientzia honen oinarria eta esanahia aldatuko ez duten aldaketak. Sagardotegiko menuaren osagaiak dira: bakailu tortilla, bakailu frijitua piper berdeekin, txuleta, intxaurrek, gazta eta sagardulizea.

ORDUTEGIAK.

“Muztioa egin” ekintza berezia.

2008ko martxoaren 15etik 23ra, 12:00etako eta 17:30etako bisitaldi gidatuetan.

2008ko martxoaren 24an, 12:00etako bisitaldi gidatuetan.

Sagardotegiak.

Alorrenea (Astigarraga). Tfno. 943 336999

Astarbe (Astigarraga). Tfno. 943 551527

Gartziategi (Astigarraga). Tfno. 943 469674 ¹

Lizeaga (Astigarraga). Tfno. 943 468290 ²

Sagardoetxea.

Martxoaren 15tik 23ra:

11:00-13:30 eta 16:00-19:30.

Astelehena martxoak 24: 11:00-13:30

Petritegi (Astigarraga). Tfno. 943 457188

Rezola (Astigarraga). Tfno. 943 556637

Saizar (Usurbil). Tfno. 943 364597

Txopinondo (Ascain-Lapurdi) Tfno.0033559546234

¹ Igandea 23, gaua itxita. Astelehena 24, egun guztia itxita

² Afariak bakarrik. Igandea 23 eta astelehena 24. itxita.