

**Sagardoetxea Astigarraga Prentsa**

**De:** "Esteban de Aymerich Lizariturry - Factor Ideas" <eaymerich@factorideas.com>  
**Para:** "Sagardoetxea Astigarraga Prentsa" <prensa@sagardoetxea.com>  
**Enviado:** miércoles, 17 de marzo de 2010 17:55  
**Asunto:** Re: {Disarmed} Re: Puente de Marzo y Semana Santa en Sagardoetxea

Perfecto!!

Ya hemos puesto los eventos en la agenda, a ver qué tal responde la gente :-)

Editar página  
 Promocionar con un anuncio  
 Añadir a los favoritos de mi página  
 Sugerir esta página a mis amigos

www.sidrerias.ws Premio a la mejor Web de empresa en la IV edición de los premios Diario Vasco

**Información**

Fundación:  
 www.sidrerias.ws

**Estadísticas**

Ver todas

3,7 Calidad de las publicaciones

41 Interacciones esta semana

Ciudades más activas

|               |    |
|---------------|----|
| <b>Madrid</b> | 11 |
|---------------|----|

Países Más Activos

|               |    |
|---------------|----|
| <b>España</b> | 18 |
|---------------|----|

Las estadísticas son sólo visibles para los administradores.

**Fans**

6 de 1.829 fans Ver todos

Ariana Torras

Eider Sanz Iturralde

Brais Perez Figueroa

**Sidrerías**  
 Sagardoetxea - SEMANA SANTA: "Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria".

Los visitantes tendrán la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, realizando el proceso completo: desde la recogida de la manzana con el kizki, hasta llegar a elaborar la paxa, machacando el fruto con los pisones, para después prensarlo en el tolare y obtener finalmente el mosto.

Una vez finalizado el proceso, tendrán la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: Idiazabal, Ronkal e Irati.

**Horarios.**  
 Del 1 al 10 de abril: 11:00-14:00 y 16:30-20:00 horas.  
 Domingo 11 de abril: 11:00-14:00 horas.

**Más información:**  
 Sagardoaren museoa  
 Museo de la sidra  
 Kale Nagusia 48  
 20115 Astigarraga · Gipuzkoa  
 Tel. 00 34 943 550 575  
 info@sagardoetxea.com  
 www.sagardoetxea.com

**Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria.**  
 Hora: Jueves, 01 de abril de 2010 11:00  
 Lugar: Sagardoaren museoa / Museo de la sidra

hace pocos segundos · [Comentar](#) · [Me gusta](#) · [Compartir](#) · [Responder a la invitación a este evento](#)

**Sidrerías** Sagardoetxea - La polinización el 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.

**Horarios:**  
 19 y 20 de Marzo: 11:00-13:30 y de 16:00-19:30.  
 21 de Marzo: 11:00-13:30.

**Más información:**  
<http://www.sagardoetxea.com>

**PUENTE DE MARZO: "La polinización en la producción de la manzana"**  
 Hora: Viernes, 19 de marzo de 2010 11:30  
 Lugar: Sagardoaren museoa / Museo de la sidra

--  
 Saludos cordiales,  
 Esteban

-----  
 Esteban de Aymerich Lizariturry  
 Factor Ideas - Agencia Interactiva  
 Paseo de Errotaburu 8, Bajo. 20018, Donostia - San Sebastian  
 tel: +34 943 31 25 16

skype: eaymerich  
 gtalk: [eaymerich@gmail.com](mailto:eaymerich@gmail.com)

<http://www.factorideas.com> Factor Ideas  
<http://www.flysharing.com> Reserva de vuelos en jet privado

<http://www.sidrerias.ws> Guía de sidrerías

<http://www.tatuin.biz> Blog personal

-----

TRATADO DE CONFIDENCIALIDAD. Este e-mail y cualquiera de sus ficheros anexos son confidenciales y pueden constituir información p

El 17/03/2010 15:48, Sagardoetxea Astigarraga Prentsa escribió:

Muy bien!

Sagardoetxea Museoa  
 Leire Alkorta  
 Komunikazioa eta Prentsa  
 Telf: 943 550 575  
[prentsa@sagardoetxea.com](mailto:prentsa@sagardoetxea.com)  
[www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com)

----- Original Message -----  
**From:** [Esteban de Aymerich Lizariturry \[Factor Ideas\]](#)

**To:** [Sagardoetxea Astigarraga Prentsa](#)  
**Sent:** Wednesday, March 17, 2010 10:45 AM  
**Subject:** Re: Puente de Marzo y Semana Santa en Sagardoetxea

Buenos días!!!

Si os parece bien vamos a poner información de estas actividades en el Facebook y en las noticias de sidrerías.ws.

Saluz,  
 Esteban

--  
 Saludos cordiales,  
 Esteban

-----  
 Esteban de Aymerich Lizariturry  
 Factor Ideas - Agencia Interactiva  
 Paseo de Errotaburu 8, Bajo. 20018, Donostia - San Sebastian  
 tel: +34 943 31 25 16  
 -----

skype: eaymerich  
 gtalk: [eaymerich@gmail.com](mailto:eaymerich@gmail.com)

<http://www.factorideas.com>

<http://www.flysharing.com>

Reserva de vuelos en jet privado

<http://www.sidrerias.ws>

Guía de sidrerías (Premio Buber 2008 & Premio diariavasco.com 2009)

<http://www.tatuin.biz>

Blog personal  
 -----

TRATADO DE CONFIDENCIALIDAD. Este e-mail y cualquiera de sus ficheros anexos son confidenciales y pueden constituir informa

El 17/03/2010 10:19, Sagardoetxea Astigarraga Prentsa escribió:

Castellano Euskera Français

## SAGARDOETXEA. ACTIVIDADES DE PRIMAVERA.

### Puente de Marzo y Semana Santa.



*Desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, proponemos una serie de actividades especiales con la llegada de la primavera.*

#### PUENTE DE MARZO: "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.

#### Horarios:

19 y 20 de Marzo: 11:00-13:30 y de 16:00-19:30.

21 de Marzo: 11:00-13:30.

### SEMANA SANTA: "Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria".

Los visitantes tendrán la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, 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.

Una vez finalizado el proceso, tendrán la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: Idiazabal, Ronkal e Irati.

#### Horarios.

Del 1 al 10 de abril: 11:00-14:00 y 16:30-20:00 horas.

Domingo 11 de abril: 11:00-14:00 horas.

#### Sidrerías.

En Sagardoetxea le ofreceremos toda la información referente a las



*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

**Sagardoaren museoa**  
**Museo de la sidra**  
 Kale Nagusia 48  
 20115 Astigarraga · Gipuzkoa  
 Tel. 00 34 943 550 575  
[info@sagardoetxea.com](mailto:info@sagardoetxea.com)  
[www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com)

**Sagardodenda**  
 La tradición emite de la Sidra Vasca



sidrerías en función de sus necesidades. Consulte nuestra páginas web.

*\* Si no desea recibir información de este tipo, envíenos un e-mail a  
**[prentsa@sagardoetxea.com](mailto:prentsa@sagardoetxea.com)***