

[Inicio](#)[índice](#)[Blog de recetas](#)[Contacto](#)[Museos](#)[Libros de cocina](#)[Eventos](#)

Buscar...

GASTROAVENTURAS



Índice	Blog de recetas	Contacto	Libros de cocina	Rutas	Museos	Eventos	
Premios							

Museos de la sidra en España



La sidra es una bebida alcohólica de baja graduación (desde menos del 3 % en vol. en el caso de la sidra doux francesa, hasta un máximo del 8 % en vol.) fabricada con el zumo fermentado de la manzana. La palabra "sidra" proviene del latín "sicera", que a su vez proviene del hebreo "shekar" (hebreo primitivo),¹ con el significado de bebida embriagadora. Se fabrica desde muy antiguo y hoy en día existen varios procesos de elaboración dependiendo de las diferentes tradiciones regionales. Con estos museos podremos conocer algo más sobre cada uno de ellos:

Museo de la Sidra (Nava)

El Museo de la Sidra de Asturias tiene como objetivo dar a conocer y promocionar la bebida característica asturiana. El proyecto del Museo de la Sidra se aleja de la idea museística tradicional en la que un Museo se concibe como la exhibición de piezas ordenadas según criterios temáticos o tipológicos. Nuestro Museo asume como reto fundamental el de la participación del visitante.

Así, mediante un sistema expositivo envolvente pretendemos transmitir toda la información posible con respecto a la producción, consumo e historia de la sidra. La exposición del Museo de la Sidra se articula en cuatro áreas: el cultivo de la manzana, la elaboración de la sidra, el mundo de la sidra y la sidra en el mundo. Cuenta con una sección dedicada a la sidra champanizada.



Horario: Invierno Mañana Tarde Martes - Viernes 11:00h. - 14:00h. 16:00h. - 19:00h. Sábado 11:00h. - 15:00h. 16:30h. - 20:00h. Domingo 11:00h. - 14:00h. Cerrado Lunes Cerrado Verano Martes 12:00h. - 14:00h. 16:00h. - 20:00h. Miércoles-Sábado 11:00h. - 14:00h. 16:00h. - 20:00h. Domingo 12:00h. - 14:00h. 17:00h. - 20:00h. Lunes Cerrado Horario de verano: del 15 de Junio al 15 de Septiembre. Durante la ½ hora anterior al cierre no se permitirá la entrada al Museo. Durante el mes de Noviembre el Museo cierra una semana para realizar trabajos de mantenimiento.

Tarifas: Adultos: 3,5€. Grupos de más de 25 personas: 3€ Niños entre 6 y 16 años: 2,5€. Grupos de más de 25 personas: 2€ Martes gratuito.

Dirección: Plaza del Príncipe de Asturias s/n 33520 Nava, Asturias (Asturias)

Contacto: info@museodelasidra.com www.museodelasidra.com Tlf.:+34 985717422

Presentación

Desde octubre de 2010 tengo mi blog www.rezetasdecarmen.com donde cuento mis recetas, para el día a día y para ocasiones especiales, con explicaciones y fotos paso a paso, pero pronto se me quedo corto y ahora he abierto este blog para contaros otras cosas relacionadas con la gastronomía: rutas, viajes, museos, libros, críticas gastronómicas, ferias, talleres...y eventos varios.

Podeis hacer comentarios, podeis hacerlos [seguidores](#), podeis suscribiros por [e-mail](#), por [feedBurner](#), [NetworkedBlogs](#), y tambien podeis entrar en mi página de [facebook](#), [twitter](#), [you Tube](#), [pinterest](#) y [google plus](#).

Podeis consultar el [índice](#), las entradas populares, y si teneis alguna pregunta no dudeis en consultarme.

Mi correo es carmen@rezetasdecarmen.com



Compra [aquí](#) el libro "50 recetas con ajo negro por grandes chef y bloggers gastronómicos", los beneficios se donarán a [Mensajeros de la Paz](#)



Entradas populares

- [Las mejores heladerías de España](#)

[Inicio](#)[índice](#)[Blog de recetas](#)[Contacto](#)[Museos](#)[Libros de cocina](#)[Eventos](#)

Museo de la sidra Vasca

El manzanal museístico es un espacio al aire libre donde apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se desarrollarán diversas actividades demostrativas, enseñanzas, injertos y cultivos acercando al visitante al fascinante mundo de la naturaleza en un contexto ameno y divertido. El manzanal de Sagardoetxea permite observar y estudiar en un mismo lugar los distintos sistemas de cultivo, así como un gran número de variedades de manzana de Euskal Herria.

A pie del manzanal, se encuentra el espacio museístico, un centro cerrado dotado con todos los recursos y las tecnologías más avanzadas, que mostrará a través de paneles informáticos, material interactivo, fotografías y juegos la historia; el pasado, el presente y el futuro del apasionante mundo de la manzana, la sagardoa y su importancia cultural en Euskal Herria.

El tercer espacio diferenciado con el que está dotado Sagardoetxea es el dedicado a la cata y degustación de la sagardoa, especialmente a todo lo referente a la iniciación al rito del txotx.

El complejo Sagardoetxea cuenta además con una tienda en la que podrán adquirirse además de una gran variedad de sidras, todo tipo de productos derivados de la manzana así como diferentes elementos de recuerdo, promoción, documentación e información relacionados con el mundo de la sagardoa.

Horario: Todo el año: Martes a Sábado: 11:00-13:30 • 16:00-19:30 Domingos y festivos: 11:00-13:30 Lunes cerrado. Verano: Julio y agosto abierto todos los días.

Tarifas: Grupos: 3,5 euros (incluye entrada y degustación). Individuales: 4 euros (incluye entrada y degustación). Gratuito para menores de 10 años acompañados. 2 euros escolares y tiempo libre.

Contacto: T. 00 34 943 550 575 · F. 00 34 943 550 575 · info@sagardoetxea.com
<http://www.sagardoetxea.com/>

Dirección: Kale Nagusia Kalea, 48 20115 Astigarraga, Guipúzcoa, España

LAGAR - MUSEO DE LA SIDRA - SIDRERIA LA RETORIA

Agrupar en sus instalaciones, un Museo etnográfico de la sidra, un Lagar y una sidrería. La Retoría nace con el objeto de recuperar una actividad económica de gran tradición en Liébana, la fabricación de la sidra, con materias primas locales. Además pretendemos promocionar la manzana y la sidra, así como otros productos tradicionales en Liébana y Cantabria. En la visita a nuestras instalaciones podrás conocer como elaboraban la sidra antiguamente a través de la exposición etnográfica.

FINCA EXPERIMENTAL DE MANZANOS EL PANDO. En ella hemos plantado 100 manzanos de once variedades diferentes, especialmente de sidra con fines experimentales. Se pretende comprobar entre otras cosas: Rendimiento frutícola. Adaptación al clima y al suelo. Variedades más óptimas para la sidra. Patrones de crecimiento más adecuados. MUSEO ETNOGRAFICO DE LA SIDRA. Está emplazado dentro de un edificio de más de doscientos años y ocupa unos 150 metros cuadrados en dos plantas. Se compone de 6 secciones diferentes: 1. El proceso de elaboración de la sidra natural. 2. La sidra y la manzana en los documentos. 3. La trébede. Cocina tradicional lebaniega. 4. El horno y la elaboración del pan tradicional. 5. Sala de exposiciones varias. 6. Sala de proyección.

LAGAR DE SIDRA. En ella se produce y comercializa la sidra natural VALDEANIEZO, primera sidra etiquetada y elaborada en Cantabria con manzanas de la zona. También se permite a particulares y asociaciones elaborar su propia sidra.

SIDRERIA. Capacidad para 50 personas en un tranquilo y acogedor lugar, donde piedra, madera y naturaleza crean un ambiente rústico y acogedor. En nuestra sidrería podrán degustar nuestra sidra acompañada de los diferentes guisos de la cocina tradicional, así como de diferentes productos típicos de nuestra tierra.

Dirección: Aniezo - Liébana - Cantabria - España.

Contacto: 942 73 21 14 <http://www.sidraniezo.com/laretoria.html> e-mail: retoria@sidraniezo.com



paseo, tenéis una lista de recomendaciones. No e...

[Tweet](#) < 5

[Iniciar Sesión](#)



Showcooking con Antonio Canales en Sexta Avenida.

El sábado pasado 8 de marzo asistí a un showcooking con Antonio Canales, exconcurante de Top Chef, se celebró con motivo del Festival...

[Tweet](#) < 0

[Iniciar Sesión](#)



Morao Tapas Lab

El pasado 7 de abril nos convocaron a unos cuantos blogs de gastronomía y lifestyle para dar la bienvenida a la primavera presentando la...

[Tweet](#) < 4

[Iniciar Sesión](#)



Dulces de semana santa

Cada país (con alguna representación o grupo cristiano) suele tener algún conjunto de platos, o preparaciones, característicos de e...

[Tweet](#) < 0

[Iniciar Sesión](#)



El cocido madrileño en Lhardy

Con ocasión de la IV ruta del cocido madrileño nos reunimos unos cuantos amigos para celebrarlo y elegimos este lugar. Lhardy se encuen...

[Tweet](#) < 0

[Iniciar Sesión](#)



El libro de las mermeladas confituras, jaleas y licores, de Lourdes March

Para mi cualquier momento es una buena ocasión para preparar una buena conserva casera, siempre con buena fruta de temporada. Ya habeis...

[Tweet](#) < 0

[Iniciar Sesión](#)

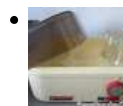


Dulces de convento o de las monjas: Recetario de Sor Maria Isabel y Expoclausura 2013

Tras los muros de monasterios y conventos se han guardado durante siglos los secretos de algunas de las recetas más antiguas de nuest...

[Tweet](#) < 8

[Iniciar Sesión](#)



Utensilios de cocina: La yogurtera

Recuerdo cuando yo era pequeña tomaba pocos yogures porque eran caros, no existían las marcas blancas y todos eran de esa marca que tod...

[Tweet](#) < 3

[Iniciar Sesión](#)



Museos españoles de chocolate

Que hay más rico que el chocolate? Pocas cosas, así que si queréis saber algo más sobre esta delicia llegada de America, aquí tenéis alg...

[Tweet](#) < 4

[Iniciar Sesión](#)

Salón de Gourmets 2014

He tenido la suerte de ir este año a conocer el Salón de Gourmets, uno de los eventos

[Inicio](#)[índice](#)[Blog de recetas](#)[Contacto](#)[Museos](#)[Libros de cocina](#)[Eventos](#)

Fábrica de Sidra EL Gaitero

Además de la colección de anuncios se visita a la bodega en la que conservan numerosos toneles tradicionales, y la bodega mas moderna, donde se pueden ver como están precintados los toneles de la sidra Denominación de Origen. También en la visita, se puede ver la zona de recepción de manzana, y todos los alrededores de la fábrica.



Horario: Del 1 de julio al 12 de septiembre: De lunes a viernes de 10:00 a 13:30 h. y de 16:00 a 18:30 h. Sábados de 10:00 a 13:30 h. Resto del año necesario concertar cita previa, al menos, con una semana de antelación y mínimo 15 personas

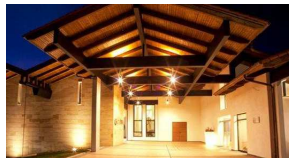
Contacto: t 985 89 29 38 info@fundacioncardin.es www.gaitero.com

Tarifas: Precio de entrada. - 1.50 €

Dirección: La Espuncia, s/n (Ctra. N-632 dir. Santander) Villaviciosa,

Fabrica de Sidra Castañón

En su programa de visitas ofrece conocer cómo y dónde se fabrica la sidra, con un recorrido guiado y completo por las instalaciones, que incluye la degustación directa de los toneles. Finalmente, los participantes degustarán sidra espichada directamente del tonel y podrán acceder a la tienda de productos asturianos con venta directa de sidra en el mismo Llagar.



Hay varios tipos de visita:

SIDRATURISMO 2013

Visita 1. "Sidraturismo Castañón" (aprox. 45 min) Explicamos el proceso de elaboración siguiendo el "camino que recorre la manzana desde que llega hasta que sale en botella". Los participantes degustarán la SIDRA espichada directamente del tonel. 6 €/persona. Canjeable el 50% del ticket en nuestra "tiendina" (Promoción válida en 2013 para entradas compradas directamente en el Llagar y exclusivo para la visita 1)

Visita 2. "Espicha un Culín y toma un Pinchín" (1h30min) Visita guiada donde podremos degustar la sidra espichada acompañada de queso y embutido asturiano. 10 €/persona. (Mínimo 2 personas. La visita 2 reservar con un mínimo de un día de antelación) Visita 3: "Val d'boides"

CATA CON ENÓLOGO Cata de diferentes tipos de sidra. Familiarización con los distintos aromas y sabores. Umbrales de percepción. Comportamiento de la sidra en el vaso de escanciado. Prueba de varios toneles. Identificación en botella de las sidras probadas, apreciación de las diferencias de catar en depósito o en botella. 10 €/persona. (Mínimo 6 personas/ Día visita bajo solicitud previa)

Horarios de visitas guiadas: Del 15 de Junio al 15 de Sept.: De Martes a Sábado pases a las 13 h y 17 h Resto del año: Viernes 17 h y Sábados 13 h y 17 h Posibilidad de otros horarios para Visitas de Grupos concertando cita previa.

Dirección: Barrio Los Pisones nº 90 , 33314 Quintueles (Villaviciosa) - Asturias

Contacto: Telf: 985 89 45 76 - 650 963 462 Fax: 985 89 49 34 info@sidracastanon.es www.sidracastanon.com

Fabrica de Sidra Cortina

Tecnología y tradición son los pilares de este llagar de sidra inaugurado en 2001 dando continuidad a más de 50 años de actividad familiar. En sus instalaciones, en concreto en la espectacular bodega de toneles de castaño, se puede disfrutar de sidra natural "espichada" (servida directamente del tonel) con la mejor gastronomía asturiana.



Sus opciones de visita son:

Visita y degustación, en días laborables, en julio y agosto. A las 12 o a las 18 horas. Martes y Jueves, resto del año. A las 12 horas. Duración: 45 minutos aproximadamente. Cita Previa: Imprescindible para visitas de grupos. Coste del

[Tweet](#) <2[Iniciar Sesión](#)

Buscador:

Etiquetas

eventos (21) ferias (11) libros de cocina (25) museo (11) quedadas (6) rutas (7) talleres (7) varios (7)



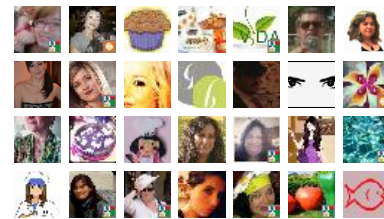
Las recetas e imagenes de www.rezetasdecarmen.com se encuentra bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 3.0 Unported](#) Por favor no copies sin citar la fuente

Seguidores

Participar en este sitio

Google Friend Connect

Miembros (58) [Más »](#)



¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)

Suscribete por email

Subscribe

745 Lectores 1229 Seguidores Fans Seguidores

Comentarios recientes:

Top comentaristas

Anna(4) Carmen(7) Caty(8) Delicias Baruz(2) Evelyn(2) Jarita's Cookies(12) La Cocina De Adita(3) La Magia de Sonia(3) La cajita de nieveselena(10) Lourdes(2) Mar(14) Marisa(3) María(5) María Jesús(5) Naiara y compañía(3) Susana(2) Susana Menéndez(4) TeRe(4) Teresa en "Casa Tere"(3) Tito(2) Trini Altea(6) carmen(5) carmen - Recetas de Carmen(19) evam(3) garlutti(2) glutoniana(5) laurilla fondant(2) noe(6)

[Inicio](#)[índice](#)[Blog de recetas](#)[Contacto](#)[Museos](#)[Libros de cocina](#)[Eventos](#)

imprescindible. Mínimo: 30 personas. Duración: 2 horas Coste del servicio: 11 €/persona. Este servicio incluye: degustación de sidra natural espichada del tonel, degustación de comida típica asturiana y venta al público en tienda.

Dirección: San Juan 44, Amandi, Villaviciosa

Contacto: T. 985 893 200 llagar@sidracortina.com www.sidracortina.com

Fabrica de Sidra Frutos

Fundado en 1935 y hoy cuenta con 4 llagares tradicionales para el prensado de la manzana triturada, nave con 4 toneles de madera acondicionada para la celebración de espichas, una bodega con 14 toneles de madera, 17 depósitos de fibra de vidrio con grupo de frío para fermentación y conservación y una nave para embotellado y almacenamiento de sidra embotellada.

Horario: Excepto octubre y noviembre, los lunes, miércoles y viernes pase a las 19 h. y sábados a las 13 h. siendop recomendable concertar cita previa.

Precio: La entrada, de 2 €/persona, incluye degustación, siendo gratis la entrada a niños menores de 12 años. Ofrecen la posibilidad de organizar espichas.

Dirección: Barrio Friuz, 28 33314 Quintueles (Villaviciosa)

Contacto: t. 985 89 48 26 info@sidrafrutos.com sidrafrutos.com



Fabrica de Sidra El Gobernador

Puesto en marcha en 1993 es hoy uno de los llagares con mayor volumen de fabricación de Asturias. La bodega combina un diseño moderno y funcional con el respeto por la tradición, reflejada en los clásicos toneles de madera de castaño. Cuenta con 15 hectáreas de manzanos en fincas próximas al llagar.

Precio: La entrada es gratuita, siendo imprescindible concertar cita previa.

Dirección: El Gobernador s/n 33315 Villaviciosa (Asturias)

Contacto: info@sidraelgobernador.com Tel.: 985 892 616 | Fax.: 985 891 655



Fabrica de Sidra mayador

Funcionando desde 1939 , pero bno es hasta el año 2000 cuando inaugura sus actuales instalaciones de 40.000 m2, repartidas en sala de prensado, bodegas, embotellado y almacenes donde logra unir la tradición de la extracción del zumo de las manzanas seleccionadas, con la más alta tecnología.

Horario: del 1 de junio al 15 de septiembre, miércoles y viernes en turnos de 11 y 12 de la mañana (max. 10-12 personas)

Precio: La visita es gratuita e incluye degustación, siendo necesaria reserva previa en el 985890197.

Dirección: A-8 (Salida 353) Dirección Venta del Probe, La Rasa - 33316 Villaviciosa - Asturias

Contacto: t. 985890197 www.mayador.com



El Museo de la Sidra de Bretaña

Aunque a nosotros nos suene la sidra asturiana, también es muy famosa la sidra del norte de Francia. Para conocerla un poco mas podéis visitar este museo. Está situado en la localidad francesa de Argol, entre las paredes de lo que antiguamente era una lechería y hoy se ha transformado en una cidrerie de producción artesanal buscando una sidra menos dulce y más amarga. La visita es autoguiada mediante un folleto en tu propio idioma, y comienza con un pequeño audiovisual sobre cómo se elaboraba antaño la sidra para después recorrer la historia y evolución de esta. Durante el verano uno de los graneros hace las veces de creperia.

Horario: En julio y agosto de 10h a 19h todos los días. Vacaciones escolares y días festivos de junio y septiembre todos los días excepto los sábados, Abril, Mayo: martes, jueves y domingos en invierno, todos los jueves. Grupos de todo el año con



Archivo del blog

► [2014](#) (17)

▼ [2013](#) (55)

► [diciembre](#) (5)

► [noviembre](#) (8)

▼ [octubre](#) (8)

[Museos de la sidra en España](#)

[Recetarios antiguos](#)

[Boutique de pastelería: pasteles, cupcakes y otras...](#)

[Utensilios de cocina: moldes, formas y materiales](#)

[Aprende los secretos de coctelería clásica con los...](#)

[La cocina de Dolorss Mateu: Recetas prácticas y se...](#)

[Los libros de recetas de Masterchef: Maribel, Juan...](#)

[Preestreno de Top Chef para Top Bloggers](#)

► [septiembre](#) (5)

► [agosto](#) (2)

► [julio](#) (2)

► [junio](#) (8)

► [mayo](#) (4)

► [abril](#) (5)

► [marzo](#) (3)

► [febrero](#) (1)

► [enero](#) (4)

► [2012](#) (16)

► [2011](#) (2)

Buscar este blog

Próximos eventos

Mercado de motores, museo del ferrocarril de madrid, cada segundo fin de semana de mes

Mercado agrario de venta directa: Los primeros sabados de mes, de 10 a 15h, Sede de la Cámara Agraria de Madrid. Puerta del Angel, 4. Casa de Campo (Metro Lago)

Banco de Semillas, primer jueves de cada mes, Matadero de Madrid

Mercado semanal del agricultor: todos los martes de 16 a 20,30 en la Estación de Atocha

Expotarta 2014: 25, 26 y 27 de abril de 2014, Recinto Ferial Casa de Campo de Madrid

Suscribirse a

Entradas

Comentarios

[Inicio](#)[índice](#)[Blog de recetas](#)[Contacto](#)[Museos](#)[Libros de cocina](#)[Eventos](#)

Contacto: 02 98 17 21 67 contact@maisonducidrebretagne.fr
<http://www.maisonducidrebretagne.fr/>

de cocina (25) museo (11)
 quedadas (6) rutas
 (7) talleres (7) varios (7)

Conoces alguna? Quieres recomndarnos otra?

También pueden interesarte:



1º cumpleaños de Gastroaventuras de Carmen



Museos de la sidra en España



Museos españoles del aceite



Mi viaje al norte de Francia

Publicado por [carmen - Rezas de Carmen](#) en 30.10.13



Etiquetas: museo

2 comentarios :



Qué Acierto! 3 de noviembre de 2013, 0:14

1

No soy yo muy de sidra pero reconozco que cuando voy al País Vasco me transformo. Me la bebo toda....

[Responder](#)



leonor elias 11 de abril de 2014, 19:42

2

Que lugar mas lindo, contigo estoy conociendo muchas cosas, aparte de tus deliciosas recetas.

[Responder](#)

Comentar como:

[Publicar](#)

[Vista previa](#)

Mi lista de blogs

Gastronomía & Cía

Leyes absurdas que protegen los intereses de la industria alimentaria

Hace 3 horas

Directo al Paladar

Ki-Ra, contenedores de comida apilables y comestibles

Hace 6 horas

rezetas de carmen

Bacalao en salsa de pan y ajo.

Hace 7 horas

El Comidista

Mona de Pascua (casi) tradicional

Hace 8 horas

Madrid Cool Blog

Prueba un vehículo Dacia y gana 15€ de descuento en Atrápalo.

Hace 9 horas

Hamburguesas en Madrid

URBAN DINER: It's only another diner restaurant...but I like it!

Hace 1 día

Comiendo Se Entiende La Gente | Gastronomía

2 rebanadas de pan...¡bocadillo!

Hace 1 día

Salivando

Mesón del Tío Aquilino - El Zalacain de Vallecas

Hace 2 días

Periodismo Gastronomico

Javier Rodriguez de la Iglesia, El cochinito místico

Hace 2 días

Directo a la mesa

Las 9 mejores cervezas caseras de España

Hace 4 semanas

Solo Hamburguesas

Black & White

Hace 7 meses

Páginas vistas en total

32,021

Gracias por comentar. Espero tus sugerencias

[Entrada más reciente](#)

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom \)](#)

[Inicio](#)

[indice](#)

[Blog de recetas](#)

[Contacto](#)

[Museos](#)

[Libros de cocina](#)

[Eventos](#)

diseño de Pablo Santacana. Con la tecnología de [Blogger](#).