



Gastronomía Vasca

Un viaje a través de los sabores

Cuatro secretos para elaborar sidra por Gastronomía Vasca

Archivado en: [Eventos](#)



[Sagardoetxea](#), el museo de la sidra, ha desarrollado un laboratorio estacional para mostrar a los visitantes todos los secretos que acompañan al proceso de elaboración de la sidra.

El 18 de mayo, coincidiendo con el **[Día Internacional de los Museos](#)**, los expertos Eugenio Elorza, Aitor Etxeandia, Fabienne Feutry y Josu Osa presentarán el laboratorio estacional en Sagardoetxea, un espacio creado en el mismo museo que explica **qué pasos hay que seguir en cada estación del año para elaborar la sidra**:

- Primavera: la polinización y el mundo de las abejas.
- Verano: Influencia de la luna en la poda de verano.
- Otoño: Maduración de la manzana y análisis de mosto y sidra.
- Invierno: Plantación, injertos y poda.

Además, Sagardoetxea también ha preparado la actividad “**El árbol de la memoria**” para todos sus visitantes. Cada uno plasmará en una hoja el concepto con el que identifique la visita realizada y guarde en su memoria. Así, entre todos los visitantes y sus aportaciones, se creará “El árbol de la memoria” de Sagardoetxea.

Ese día, la entrada al museo será gratuita y habrá degustación de sidra.



Lunes, 16 Mayo, 2011 - 8:33 am

Escribe un comentario

Nombre*

E-mail* (no se publica)

Website