



Gastronomía Vasca

Un viaje a través de los sabores

Cómo elaborar mosto de manzana por Gastronomía Vasca

Archivado en: [Eventos](#), [Productos](#)



Os proponemos un plan para Semana Santa. La Sagardoetxea de Astigarraga ha organizado visitas guiadas para mostrar el proceso de elaboración del mosto de manzana. Incluye una degustación de quesos vascos y navarros.

Las visitas se realizarán entre el 1 y el 11 de abril. Los interesados elaborarán 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, tendrá lugar una degustación de quesos vascos y navarros: 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 en www.sagardoetxea.com

Fotografía: [Josema Poxtius](#)



Jueves, 25 Marzo, 2010 - 19:00 pm

Escribe un comentario

Nombre*

E-mail* (no se publica)