

Ukitzera eta dastatzera gonbidatzen duen museoa

Museo guneaz gain, sagasti museistikoa eta dastaketa gune batez osatuta dago.



Hala, museoaren gunean argibide-
taulak, ikus-entzunezkoak eta
teknika elkarreragileen bidez
azaltzen dena zuzenean ikusteko
aukera izango dute ondoren hara
gerturatzen direnek sagasti
museistikoan. Bertan bestiak
beste sagasti mota ezberdinak
edota haien kimatzea eta zainketa
bezalako alorretara gerturatu ahal
izango da bisitaria.

Sagardoaren historia eta bitxikeriak

Sagardoa egiteko prozesuaz ez
ezik, sagardoaren historiara ere
gerturatzen dira museoko edukiak
eta zenbait bitxikeria ere argituko
dizkigu, hala nola, 1382 urteko
dokumentu batzuetan dagoeneko

Astigartar nahiz bisitari eta turistek
sagardoaren mundua hobeto
ezagutzeko aukera paregabea
dute herrian irailean ireki zen
Sagardoetxeari esker. Kultur
etxearen albo batean kokatuta,

museoaren gunea, sagasti
museistikoa eta dastaketa guneaz
osatuta dago eta bere berezitasun
nagusia bisitariari sagarra sagardo
bihurtu arteko prozesua teoriar
nahiz praktikan azaltzen diola da.

Museoko ordutegia

Maiatzaren 1etik irailaren 30era:
11:30-13:30 eta 16:00-20:00
(Igande eta astelehena itxita)

Urriaren 1etik apirilaren 30era:
15:00-19:00. Igandeetan 11:00-
13:30. (Astelehena itxita)

Prezioa:
3,5 euro (bisita eta dastaketa).
Taldeentzat prezio bereziak.



Astigarragako sagardo ekoizpena aipatzen zela, edota txotx egiteko ohiturak, askok uste dutenaren kontra, 50 urte soilik dituela. Horretaz gain, garai bateko argazkiak eta jokoak, sagarraren munduaren iragana eta oraina eta sagardoak Euskal Herrian duen garrantzia kulturala bezalako gaiak jorratzen dira.

Bestalde, sagasti museistikoak mota askotako sagastiak landatu dira eta euren ezaugarrien arabera, 8 eremu ezberdinetan kokatu dira. Bertan Euskal Herriko sagar mota ezberdinak identifikatu ahal izango dira eta bide batez, sagarrondoak eramateko modu ezberdinak aztertzea ahal izango dira. Sagastiak gertu gertutik ikusteko aukera izango du bisitariak, izan ere sagastien tartetik igarotzen den bidetxo bat ahalbidetu baita. Sagastia kokatuta dagoen espazioa oso zabala denez, jendea patsadaz eta lasai ibili daiteke bertatik eta gainera toki ezin aproposagoa da Sagardoetxeak prestatuko dituen ikuskizun eta azalpen ezberdinak aurrera eraman ahal izateko. Gure kulturaren zeinuetako bat ezagutzera emateko griñarekin sortu den museo honek Astigarraga ezaguna egingo du ziur bisitari eta turisten artean.

Las visitas guiadas, los talleres de degustación y las demostraciones completan la oferta

Sagardoetxea ha surgido con el objeto de ser un museo activo y por esa razón, tiene previstas algunas actividades complementarias. Las acciones demostrativas y educativas serán instrumentos perfectos para acercar los escolares al mundo de la sidra, y también para los turistas que se vengan a Astigarraga. Los visitantes también podrán aprender el proceso tradicional para elaborar la sidra. Además, Sagardoetxea también ofrecerá diversas acciones dedicadas a los profesionales del mundo de la sidra, como por ejemplo, demostraciones de poda de manzanos. Otra de las ofertas de Sagardoetxea es la que ofrece planes educativos a la medida para guías turísticos y profesionales de la hostelería y la cocina, para que puedan profundizar en un producto tan nuestro como la sidra y ofrezcan así un mejor servicio a sus clientes.



Nueva parada para los amantes de la sidra

Las personas que se acerquen a disfrutar de la variada oferta gastronómica de nuestro entorno tendrán, gracias a Sagardoetxea, la opción de conocer más profundamente el producto que acaban de consumir o que van a consumir. Sagardoetxea ayudará así a ofrecer una oferta turística más variada y completa a los visitantes. Además, como Sagardoetxea se encuentra situado en el centro del Astigarraga, los personas que acudan a visitarlo podrán después perderse en sus calles y conocer sus tesoros arquitectónicos, como por ejemplo, la iglesia del siglo XIII, el palacio Murguía o el propio Ayuntamiento.