



Imanol OTEGI | ARGAZKI PRESS

Primer manzano del futuro espacio pedagógico que se situará en los terrenos de la actual Casa de Cultura.

Astigarraga inaugurará en junio el Museo de la Sidra

► El manzanal pedagógico acogió ayer su primer ejemplar

Representantes del consorcio Sagardun y el Ayuntamiento de Astigarraga inauguraron ayer de manera oficial las obras para recon-vertir la actual Casa de Cultura y sus alrede-

dores en el Museo de la Sidra. Una superficie de 5.000 metros cuadrados servirá para acercar a escolares y demás visitantes la historia y el proceso de elaboración de la sidra.

Amaluz ARTOLA

ASTIGARRAGA

El consorcio Sagardun y el Ayuntamiento de Astigarraga inauguraron ayer de manera oficial las obras del futuro Museo de la Sidra de la localidad, que pretende acercar a los visitantes la cultura de esta bebida natural. La iniciativa, impulsada por el consorcio Sagardun, está financiada por el Ayuntamiento de Astigarraga y el Departamento de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Gasteiz, y prevé comenzar a recibir a los visitantes en junio.

Bixente Arrizabalaga, alcalde de la localidad guipuzcoana y presidente del consorcio, fue el encargado del acto de inauguración de las obras, en el que plantaron el primer manzano, un ejemplar de diez años. El proyecto cuenta con varias instalaciones, entre las que destacó el museo, que pasará al edificio de la actual Casa de Cultura, y el manzanal pedagógico, que se situará en los terrenos exteriores del edificio. El museo estará destinado a acercar a los visitantes la historia y el procedimiento de elaboración de la sidra. El manzanal pedagógico, por su parte, ofrecerá la posibilidad de seguir las fases de este proceso.

Desde Sagardun detallaron que el manzanal ocupará un total de 5.000 metros cuadrados, aunque no descartan que en un futuro pueda llegar a alcanzar

20.000 metros cuadrados. Adicionalmente, entre otras cosas, en el museo se explicará al detalle la historia de la sidra, que cuenta con 12.000 años de antigüedad. El programa incluirá

desde el sistema que idearon los romanos para agilizar la producción del manzano hasta los adelantos en las técnicas de elaboración modernas y en los sistemas de control de calidad.

El museo contará con una superficie de 200 metros cuadrados, en la que se podrán observar varios instrumentos que durante la historia han servido para elaborar la sidra.

Programa pedagógico

El consorcio Sagardun también ha preparado un programa práctico para escolares, que se llevará a cabo en el manzanal pedagógico. Esta zona estará destinada a extender el conocimiento sobre el cuidado de los manzanos, dirigida especialmente a estudiantes.

Enseñarán a los alumnos a plantar y detallarán los cuidados que requieren tanto el manzano como la tierra. Desde febrero hasta setiembre los alumnos pasarán al centro de injertos, donde vacunarán los manzanos. También se instruirán sobre los métodos de podar y los períodos, y seguirán la evolución de las raíces de los árboles a través de un cristal.

Desde Sagardun detallan que las obras se iniciaron el 23 de enero, y en febrero y marzo se procederá a plantar los manzanos -de entre uno y doce años-. Prevén que, tras los últimos retoques, el museo pueda comenzar a recibir a los visitantes en junio del presente año.

Talleres de cata y de sumelier para visitantes

El consorcio Sagardun, impulsor del proyecto, anunció que el centro museográfico ofrecerá varios talleres de cata a los visitantes, y mostrarán, según señalaron, los «secretos del sumelier». Asimismo, pondrán al alcance de los visitantes los productos de las trece sidrerías que son miembros del consorcio: la sidra, el mosto pasteurizado o el licor. También pondrán a la venta productos de otros países como Normandía, Alemania o Irlanda, así como artículos relacionados con la elaboración y la cultura de la sidra. •

Astigarraga

Txalo: "Erreleboa". KULTUR ETXEA.
11/18. 19.00 ETAN. 3,5 EURO. Iker Galarza eta Joseba Usabiaga Algezirasen soldaduska egiten ari dira.