

Astigarraga ya tiene su museo de la sidra

Incluye un espacio museístico, un centro de interpretación y una zona de degustación

GARA

ASTIGARRAGA

La manzana y el proceso de elaboración de la sidra son los protagonistas principales de la "Sagardoetxea" de Astigarraga, un nuevo espacio museístico inaugurado ayer que propone un recorrido desde la planta-

ción de los frutales hasta el embotellado de esta bebida natural. El proyecto incluye una plantación de manzanos, un centro de interpretación y una zona de degustación y cata de sidra y productos derivados o relacionados con la manzana que, en conjunto, ocupan un solar de 20.000 metros cuadrados junto a la casa de cultura, en el centro de Astigarraga.

El manzanal pretende ser un área didáctica en la que se pueden contemplar las diferentes variedades de manzana del país, así como la evolución a lo largo del tiempo de las formas



Jon URBE | ARGAZKI PRESS

La elaboración de sidra, presente en la inauguración ayer del museo.

de poda y distribución de las ramas de los árboles con intención de conseguir una mayor y mejor producción de fruta. El centro de interpretación consti-

tuye el siguiente lugar de interés, en el que se puede conocer la historia de la sidra. El recorrido concluye en el punto de degustación y cata.