

Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca en Astigarraga

Elabora tu propio mosto

Nos encontramos en plena época de recolección de la manzana y elaboración de la sagardoa y os proponemos disfrutar de la cultura sidrera mediante la visita al museo, la elaboración de sagardoa y una comida en una sidrería tradicional.



Visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca

Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el **manzanal**, donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana; el **espacio museístico**, en el que conocer el pasado, presente y futuro de la manzana y de la sidra; el **centro de degustación y de cata**, dedicado a la cata y degustación de la sagardoa al tradicional estilo del "txotx" y de productos elegidos por Sagardoetxea: mosto, licor y dulce de manzana.



Elaboración del mosto de manzana

Sagardoetxea es un museo vivo, que cambia de aspecto cada estación y en otoño nos ofrece la posibilidad de recoger las manzanas y elaborar el mosto de manzana con nuestras propias manos.

La elaboración del mosto de manzana se realiza de forma tradicional: primero se recogen las manzanas desde el suelo con el kizki. Una vez recogidas las manzanas, se machacan con los pisones y se prensan, para degustar después, el mosto elaborado.



Comida en sidrería

Para completar la visita a Sagardoetxea, ofrecemos la posibilidad de degustar el tradicional menú de sidrería: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces y sidra al txotx.

Horarios: De Martes a Sábado: 11:00-13:30 y de 16:00-19:30. Domingos: 11:00-13:30.

Tarifas: 30 euros por persona (incluye visita, degustación y menú de sidrería) IVA incluido.

Es necesario realizar una reserva previa.