

Afari tematikoak sagardotegietan

Cenas temáticas en sidrerías

Zatozte txokxeko errituaren historia eta bere egiazko izaera gastronomiko eta soziala ezagutzera Astigarragako sagardotegi tradizional batera, sagardoa den bihotzera.

Venid a conocer la historia del acontecimiento gastronómico, social y cultural del rito del txox a una de las sidrerías tradicionales de Astigarraga, corazón de la sidra.

Sagardo naturalaren dastaketak gordetzen dituen sekretu guztiak ezagutzeko aukera izango duzue "Afari tematikoa: txokxeko erritua"-ren bitartez, honako jardueren garape-narekin:

Descubriréis todos los secretos que acompañan a la degustación de la sidra natural mediante la realización de una "Cena temática: el rito del txox", compuesta por las siguientes actividades:

1. **DVD baten emonaldia**
2. **Dastaketan hastapena**
3. **Sagardotegiako ohiko menuaren dastaketa:** bakailao torlilo, bakailao fritua piper berdeekin, txuleta, gazta irasagar eta inhxaurre-kin eta sagardoa txox eran.

Txox!

1. **Proyección de un DVD**
2. **Iniciación a la cata**
3. **Degustación del tradicional menú de sidrería:** tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso con nueces y membrillo y sidra al txox.

Txox!

Udako ostegun eta ostiral guzietan:
Itzea lekua: Donostia-San Sebastián, Turismo Bulegoa, Boulevard-ean.
Itzea ordua: 20:30
Oharra: itzea ordua baino 10 min lehenago bertan egon behar da.
Itzulera ordua: 24:00

Todos los jueves y viernes de verano:
Lugar de salida: Donostia-San Sebastián, Oficina de Turismo, Boulevard.
Hora de salida: 20:30
Nota: estar 10 min antes de la salida en el lugar de recogida.
Hora de regreso: 24:00

Izen-emateak: Donostiko Turismo Bulegoan, Boulevard-ean.
www.sansebastianreservas.com
Beste egun batzuetan izena emateko: 943 550 575 www.sagardoetxea.com

Inscripciones: Oficina de Turismo de San Sebastián, Boulevard.
www.sansebastianreservas.com
Para la inscripción de otros días: 943 550 575 www.sagardoetxea.com

Tartak:
Afari tematikoa + Donostiatik Joan-etorriko garratua: 38,50 €
(erreserbak erreserben zentralean).

Tariffs:
- Cena temática + transporte desde San Sebastián ida y vuelta: 38,50 €
(reservas en central de reservas).


SAGARDOETXEA

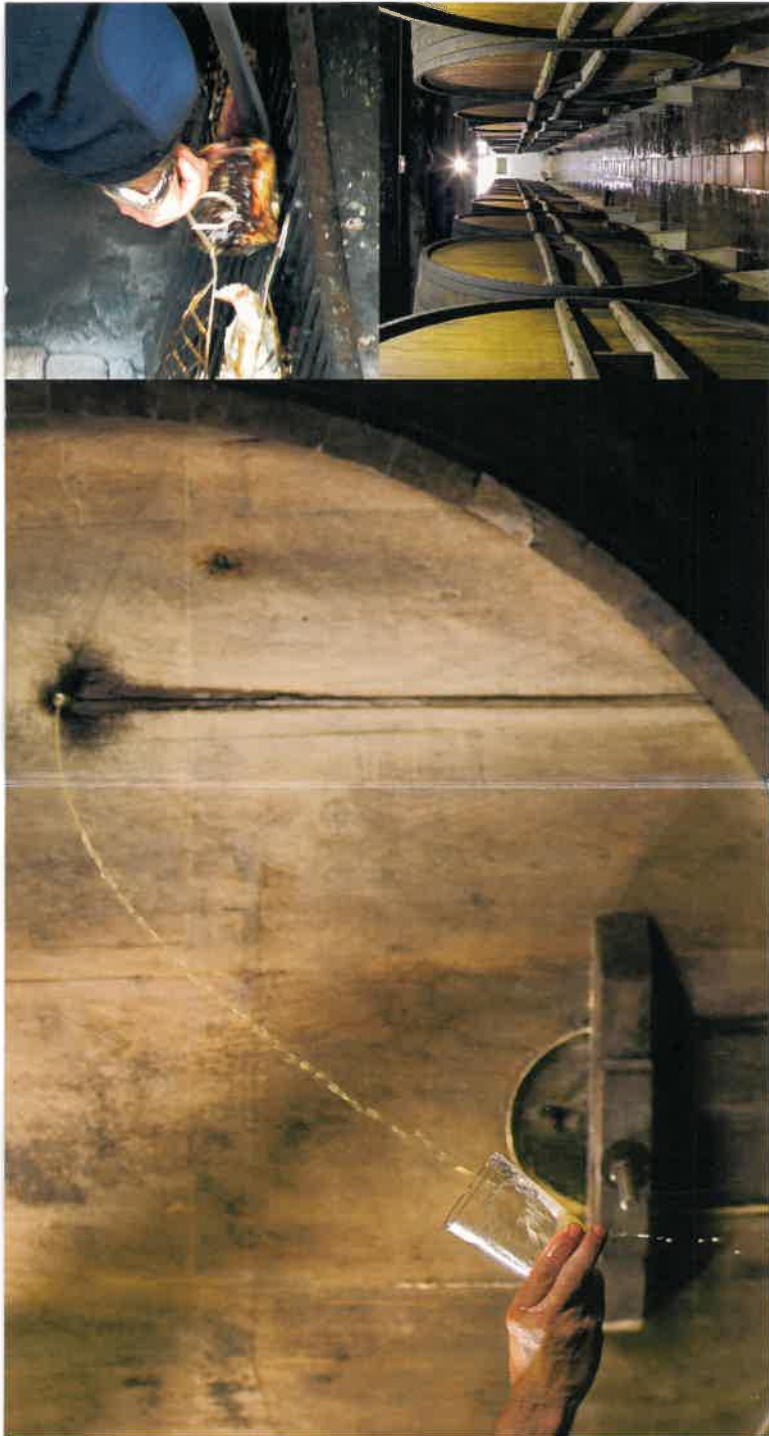
EUSKADI


GIPUZKOA
MUSEO DE LA SIDRA VASCA

Museo de la sidra vasca
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel. 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

**CENAS
TEMÁTICAS
EN SIDRERÍAS**
**AFARI TEMATIKOAK
SAGARDOTEGIETAN**


Sagardoetxea



Txotxi!

Sagardotegiak Astigarragako identitate zeinu nagusiak izateaz gain, aisialdi eta eskal gastronomiaren ereduak ere badira. Gure herritan errota dagoen ohitura. Haragi erreak, txingarrak, txotxaren errituak eta mahai-inguruon lagunekin elkar-izeak (askotan zutik ohitura zaharrei jarraiki), otordu berezi batez gozatzeko modua irudikatzen dute.

Badira 40 urte Euskal Herrian sagardoaren kontsumoa berpiztu zela, eta gaur egun, sagardotegiak lurralde osoan zehar banatuak daude. Usadioagatik, Gipuzkoa da sagardotegi gehien biltzen dituen eta Astigarraga berriz, txotxeko ohituraren eta sagardoaren hiriburua, Donostiatik 10 minutura kokatua.

Sagardotegien bueltan, baliabide turistiko berriak sortu dira, besteak beste, ibibideak, landa inguruko ostatuak, jai-ospakizunak eta gastronomia.

Las sidrerías son la principal seña de identidad de Astigarraga y referente del ocio y el gusto por la gastronomía. Una tradición enraizada en nuestro pueblo. Los asados, la brasa, el txotxi, la reunión de amigos en torno a una mesa, en muchas ocasiones como mandan los cánones, de pie, representan una forma peculiar de disfrutar de la buena mesa.

Después de 40 años del resurgimiento del consumo de la sagardoa en Euskal Herria, las sagardotegis cubren ahora todo el territorio. Por tradición, Guipúzcoa concentra la mayoría de las mismas y Astigarraga, a tan solo 10 minutos de San Sebastián, es la capital vasca del txotxi y de la sagardoa.

En torno de las sagardotegis se han creado recursos turísticos que van desde el senderismo, al alojamiento rural, a los eventos festivos y a la gastronomía.