



Toda la información sobre la oferta cultural de ocio y turismo en Gipuzkoa.

- Castellano
- [Euskera](#)

### [Noticias](#)

[Envíenos sus noticias y contactaremos con usted](#)

1. [Inicio](#)
2. Eventos / Visitas y Excursiones / Visitas Guiadas
3. **Puente de Noviembre en Sagardoetxea: Degustación de manzanas y elaboración del mosto**

## **Puente de Noviembre en Sagardoetxea: Degustación de manzanas y elaboración del mosto**

- [General](#)
- [Organizador](#)

**Localidad:** Astigarraga

**Lugar:** Sagardoetxea

**Empieza:** 01/11/2012

**Termina:** 04/11/2012

Más eventos en [Sagardoetxea](#)

### **Sagardoetxea. Museo de la Sidra Vasca**

Kale Nagusia, 48. (20115) Astigarraga

Teléfono: 943 550 575

Fax: 943 550 575

Web: <http://www.sagardoetxea.com/>

Email: [info@sagardoetxea.com](mailto:info@sagardoetxea.com)

**Nos encontramos en plena época de recolección de la manzana y elaboración de la sidra. Este Puente de Noviembre desde Sagardoetxea proponemos disfrutar de la cultura de la sidra mediante una visita guiada del museo, la elaboración del mosto de manzana y la degustación de manzanas.**

En su espacio museístico los visitantes tendrán la posibilidad de degustar diferentes variedades de manzana y elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, el proceso completo que los sagardogiles realizan cada temporada, paso a paso, hasta la obtención del mosto.

Desde la recogida de la manzana con el kizki, el sistema tradicional e identificativo de nuestra tierra. Hasta llegar a elaborar la patsa, machacando el fruto con los pisones en una actividad manual, tal y como se realizaba antiguamente. Después el prensado en el tolare manual y finalmente la degustación del mosto elaborado.

Durante el 1-4 de noviembre Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca ofrecerá a los visitantes la posibilidad de degustar diferentes variedades de manzana y elaborar el mosto de manzana con sus propias manos. El mosto se elabora de forma tradicional: Desde la recogida de la manzana con el kizki, el sistema tradicional e identificativo de nuestra tierra. Hasta llegar a elaborar la patsa, machacando el fruto con los pisones en una actividad manual, tal y como se realizaba antiguamente. Después el prensado en el tolare manual y finalmente la degustación del mosto elaborado.

#### **Horarios:**

1 y 4 de noviembre: 11:00-13:30.

2 y 3 de noviembre: 11:00-13:30 y 16:00-19:30.

#### **Tarifas:**

Adultos: Individuales: 4,00 € por persona; Grupos: 3,50 € por persona.

Niños: 11-18 años: 2,00 € por persona; Menores 10 años: entrada gratuita.

### **Enlaces de los patrocinadores del evento**

[Sagardoetxea - Museo de la Sidra](#)

[Sagardoaren Lurralde - El territorio de la sidra](#)



Búsqueda Libre

[Ayuda](#) Contiene la frase

Buscar



¡Síguenos en  
FACEBOOK!

Síguenos en  
twitter

[Sugerencias](#) · [Info](#) · [Publicidad](#) · [Contacte con nosotros](#) · [Legal](#) · [Créditos](#) · [SiteMap](#)