

Si no puede ver el correo correctamente haga click aquí



Puente de noviembre en Sagardoetxea: Degustación de manzanas y elaboración del mosto de manzana.

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€ por persona; Grupos: 3,50€ por persona.
- Niños: 11-18 años: 2€ por persona; Menores 10 años: entrada gratuita.



Busca tu sidrería y disfruta de una experiencia única.

Acudir a la **sidrería** es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes. Una costumbre que alcanza la categoría de **experiencia única**. El menú tradicional de sidrería está compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, txuleta, queso con membrillo y nueces y sidra al txotx.

Busca tu sidrería en www.txotx.info y disfruta de Sagardoaren Lurralde (el territorio de la sidra).



**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48 - 20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 331 311
info@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.com
facebook | twitter

Si no desea recibir información de este tipo,
envíe un e-mail a info@sagardoarenlurralde.com

2012 Sagardun. Todos los derechos reservados.