

ASTIGARRAGA



Turismo. Personas participantes en el encuentro llevado a cabo en Sagardoetxea.

Otoño lleno de sabores en Sagardoetxea

Udazken zaporez. Así se llama la iniciativa que el museo astigartarra ha dado a conocer a los agentes turísticos

JUAN F. MANJARRÉS

La actividad continúa en estos tiempos difíciles en Sagardoetxea y esta semana se ha presentado la iniciativa 'Udazken zaporez' ante profesionales del sector del turismo. Así, en el museo astigartarra se dieron cita responsables de las oficinas de turismo de Donostia y Gipuzkoa, hoteles, agentes de turismo, técnicos de la administración, etcétera. En el evento participaron también Xabier Urdangarín, alcalde de Astigarraga y presidente de Sagardun, Iker Goñi, director de Turismo de Gipuzkoa, Daniel Aldundia, Daniel Solana, director de Basquetour, Leire Arandia, representante de GastroMuseums y responsable de Erro Kooperatiba, Iñigo Ansa y Hegoiparragirre, de Go Local,

y Haritz Rodríguez, secretario técnico de la red internacional de destinos de sidra Ciderlands.

Sagarbike

En la jornada se presentó la experiencia Sagarbike, promovida por Go Local y Sagardoetxea, donde los participantes tuvieron la oportunidad de vivir esta experiencia de primera mano, ya que acudieron desde Donostia hasta Astigarraga en bicicletas eléctricas, disfrutando de un bonito recorrido por la ladera del río Uru-mea. Además de ésta, se presentó igualmente la experiencia 'La sidra y el queso', puesta en marcha por Erro Kooperatiba Elkar-tea, Sagardun Partzuergoa y la red GastroMuseums, haciendo una mención especial a los mu-



Trabajo con la manzana en el exterior del museo.



Los asistentes pudieron participar en una degustación.

seos que conforman la red y las iniciativas que se desarrollan a lo largo del año.

Para finalizar, los asistentes participaron en un taller de elaboración del mosto de manzana

que ofrece Sagardoetxea en otoño, donde tras machacar y prensar las manzanas, pudieron degustar esta bebida sacada de la fruta. Tampoco faltó una cata guiada de sidras internaciona-

les, donde probaron sidras de Canadá, Inglaterra, Luxemburgo e Italia.

Oferta del museo

En definitiva, dentro de la iniciativa 'Udazken zaporez' el museo Sagardoetxea ofrecerá talleres de elaboración del mosto en familia a las familias, donde adultos y niños tienen la oportunidad de recoger las manzanas con el kizki, machacarlas con los pisones, prensarlas y degustar el mosto elaborado. Al finalizar, cada familia se lleva una botella de mosto a casa. Hay más información en www.sagardoa-renlurraldea.eus.

Por otro lado, se está potenciando la nueva experiencia de la degustación de sidras internacionales. A lo largo del año se celebrarán diversas catas de sidras de diferente procedencia. Esta nueva experiencia turística ofrecerá la oportunidad de conocer y probar sidras internacionales a los que se animen a tomar parte.

Junto a ello, otra de las interesantes ofertas del museo astigartarra se centra en experiencias para conocer de cerca la cultura de la sidra durante todo el año: Sagardoetxea, museo y sidrería, la sidra y el mar, sagartrekking, comidas/cenas en sidrerías, visitas guiadas para descubrir Donostialdea, etcétera.