

## SIDRERÍAS-SAGARDOTEGIAK / TURISMOA-TURISMO

## La sidrería Petritegi ofrecerá visitas guiadas a partir de junio.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 30/05/2012 · 9:07

Sin comentarios



A partir del mes de junio la **sidrería Petritegi** de **Astigarraga** ofrecerá diferentes **visitas guiadas** para que los visitantes conozcan el proceso de elaboración de la sagardoa en el caserío Petritegi, así como su historia familiar, ligada a la cultura sidrera.

El visitante podrá disfrutar de una completa visita guiada contemplando el **manzanal**, la **polinización**, las **prensas**, la **fermentación** y disfrutando de un **documento audiovisual** que ilustra la evolución de la sidra natural desde el siglo XVIII hasta nuestros días en Petritegi.

Tras la visita se degustará la **sidra** de la casa acompañada de unos **pintxos** de chorizo a la sidra.

Los **tipos de visita** que ofrecera la sidrería Petritegi serán los siguientes:

**Visita "Esencial Petritegi"**

Una completa visita guiada para acercarse al mundo de la sagardoa, sidra natural, visitando los lugares menos conocidos de Petritegi: el manzanal, las prensas y las bodegas. Se disfrutará además de un audiovisual que ilustra la evolución vivida en Petritegi respecto a la elaboración de la sagardoa desde el siglo XVIII hasta nuestros días.

Tras la visita se degustará sagardoa acompañada de un pintxo de chorizo cocido.

Precio individual: 8€

Niñ@s de 7 a 12 años: 3€

Menores 7 años gratis

Lunes a sábado: 10h-12h-16.30h-18.30h

Domingo: 10h-12h

**Visita "Gourmet Petritegi"**

Acompañados de un experto guía nos acercaremos a la elaboración y cata de la sagardoa, acompañada de una degustación de selectos productos locales como el queso de oveja, las guindillas de Ibarra y el chorizo cocido a la sidra.

Precio individual : 12€

Niñ@s de 7 a 12 años: 7€

Menores 7 años gratis

Lunes a sábado: 10h-12h-16.30h-18.30h

Domingo: 10h-12h

**Visita "Premium Petritegi"**

Una visita para entusiastas de la sagardoa y la gastronomía vasca, en la que se incluye la visita guiada "Esencial Petritegi" y la degustación de un magnífico menú tradicional de sidrería que incluye: chorizo cocido a la sidra, tortilla de bacalao, tacos de bacalao con pimientos, txuletón, queso del país, membrillo, nueces, "Tejas y Cigarrillo de Tolosa" y nuestra sagardoa, servida directamente de la "kupela" o tonel de nuestra bodega mediante el rito del "txotx".

Visita guiada "Esencial" + menú de sidrería (nº1)

Precio individual: 35€

Menus especiales para niños (consultar tarifa).

Lunes a sábado: 10h-12h-16.30h-18.30h

Domingo: 10h-12h

**Visita "Nocturna" (Novedad Verano 2012)**

Un plan nuevo y diferente para las noches de verano en Gipuzkoa. Recorrer nuestros manzanales bajo las estrellas y la visita nocturna a la bodega será toda una experiencia para los sentidos. En la visita mas íntima de Petritegi vivirá una atmósfera particular, donde el silencio y los aromas de la sagardoa serán los protagonistas...

## Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575

f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

**RSS Feed**

**Twitter**

**Facebook**

## Buscar / Bilatu

## Categorías

**Azokak-Ferías**

**Besteak-Otros**

**Ekitaldiak-Eventos**

**Esperientziak-Experiencias**

**Formazioa-Formación**

**Gastronomia-Gastronomía**

**Historia-Historia**

**Kultura-Cultura**

**Lehiaketak-Concursos**

**Museos-Museoak**

**Sagarra-Manzana**

**Sagastia-Manzana**

**Sidra-Sagardoa**

**Sidrerías-Sagardotegiak**

**Turismoa-Turismo**

## Post Recientes



Curiosidades del mundo de la sidra: María Josefa de Larramendi, una mujer rebelde en un mundo de hombres.



XXIV. Sagardo Eguna de Oiartzun, el 25 de mayo.



Crean en Villabona el gran vivero de la sidra del futuro.



Nuevo corcho escanciador de la sidra "Petri".

Visita nocturna de la bodega y cata a ciegas de 2 sidras diferentes.

Viernes: 22h – Del 15 de Junio al 15 de Septiembre

Plazas limitadas y reserva previa

Adultos: 10€

#### Visitas educativas – Grupos escolares

Visitas orientadas a los más "txikis". L@s niñ@s vivirán "sobre el terreno" un aprendizaje de cómo se elabora el mosto, desde la recogida de la manzana hasta la salida del zumo de la prensa, de una manera divertida y didáctica. (Incluye degustación de zumo de manzana).

7 a 12 años: 3€

Degustacion zumo manzana.

Reserva previa.

**Fuente:** Sidrería Petritegi

**Tags:** astigarraga, bisita gidatuak, degustación de sidra, Petritegi, visitas guiadas

#### Anterior post

En Oiartzun celebraron el XXIII. Sagardo Eguna. Oiartzunen XXIII. Sagardo Eguna ospatu zuten larunbatean.

#### Siguiente post

Sagardoetxea participará en la I. Jornada del Guisante en Astigarraga. Sagardoetxeak Astigarragako I. Illarra Egunaren ospakizunean parte hartuko du.

## Tu comentario / Zure komentarioa

**Nombre** *requerido*

**Email** *requerido*

**Web**

Enviar



La sidrería Astarbe cumple 450 años.

## Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en "Memoria del mundo rural" a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Sagardoaren Lurraldea en Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.

Xabier en Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.

Xabier en "Memoria del mundo rural" a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Goretti en CONCURSO DE FOTOS "Manzanos en flor" en Facebook.

## Links



txotx.info

SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA

SAGARDOPEDIA

SAGARDUN

El territorio de la sidra  
Qué hacer  
Comer en sidrería  
Qué visitar  
El museo  
Blog  
Quiénes somos

**SAGARDOAREN  
LURRALDEA**  
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575

[info@sagardoarenlurraldea.com](mailto:info@sagardoarenlurraldea.com)  
[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.com)  
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

EUSKADI

TURISMO  
GIPUZKOA  
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA  
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE