



Sagardoetxea
herri baten erroak

2008
MUSEO DE LA SIDRA VASCA
Y
RESUMEN DE ACTIVIDADES

Visita al Museo
Un Día de Sidrería
Actividades

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, le propone diversas actividades culturales, ocio, turismo y gastronomía con las que experimentar una de las tradiciones más ancestrales de Euskal Herria, conociendo la naturaleza, respetándola y disfrutando de su generosidad en las sidrerías, en torno a kupelas y una buena mesa

Visita al Museo

Sagardoetxea espacio para la cultura, el turismo y la gastronomía.

Junto a la sede de Sagardoetxea, se encuentra el museo y centro de interpretación de la sagardoa, que encierra todos los secretos de esta fruta, la más extendida y cultivada en el mundo, y que fue sustento de generaciones de vascos. Tiempo estimado de visita: 30 minutos.

El manzanal museístico y pedagógico.

El manzanal museístico, al aire libre, es el segundo espacio didáctico de Sagardoetxea y quiere dar a conocer las diferentes variedades de la manzana de Euskal Herria y mostrar la evolución en las formas de conducción del manzano a lo largo del tiempo. Se pueden visitar diferentes áreas en las que se muestran variedades y tipos de conducción diferentes, que van desde lo más clásico al estilo de conducción más avanzado. Tiempo estimado de visita: 45 minutos.



Degustación y tienda.

Sagardoetxea le ofrece no sólo historia, cultura y naturaleza. Pone a su disposición la sagardoa para poder ser degustada y apreciarla en todos sus matices. Aprenderá a diferenciar cada uno de los parámetros de esta bebida sin igual, a conocerla y a disfrutarla. Y seguro que amarla más.

Horarios de visita

1 de mayo-30 de septiembre: 11:30 – 13:30 y 16:00 – 20:00 (domingo y lunes cerrado)

1 de octubre-30 de abril: 15:00 – 19:30. Domingo: 11:00 – 13:30. Lunes cerrado.

Sábados. 11:00 - 13:30 y 16:30 - 19:30

Grupos. Consultar otros horarios.

Un día de sidrería

Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus códigos de comportamiento. Sencillas normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única.

El menú tradicional de sidrería se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, aunque en alguna ocasión puede encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasia propia de esta experiencia. La experiencia puede disfrutarse a lo largo de todo el año.

El menú de sidrería está compuesto por:
Tortilla de bacalao
Bacalao frito con pimientos verdes
Chuletón
Queso con membrillo y nueces
Sidra al txotx

Entre los meses de enero a abril al txotx, con una sidra en proceso de maduración, y el resto de año, con un caldo en plenitud, en ambas fórmulas, txotx y botella.



ALLORRENEA sagardotegia

Petritegi Bidea, 2. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 336999

ASTARBE sagardotegia

Mendiola Baserría. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 551527

BEREZIARTUA sagardotegia

Iparralde Bidea, 16. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 555798.

GARTZIATEGI sagardotegia

Martutene Pasalekua, 139. 20115 ASTIGARRAGA.
Tfno. 943 469674. www.gartziategi.com

GURUTZETA sagardotegia

Oialume Bidea, 63. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 552242. www.gurutzeta.com

LIZEAGA sagardotegia

Gartziategi Baserría. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 468290.

MINA sagardotegia

Txoritokieta bidea, 50. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 555220

PETRITEGI sagardotegia

Petritegi Bidea, s/n. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 457188. www.petritegi.com

REZOLA sagardotegia

Santio Zeharra, 12. Ipintza Baserría.
20115 Astigarraga.
Tfno. 943 556637

SAIZAR sagardotegia

Kalezahar Auzoa, 39. 20170 Usúrbil.
Tel. 943 364597. www.sidrassaizar.com

ZAPIAIN sagardotegia

Kale Nagusia, 96. 20115 Astigarraga.
Tfno. 943 330033

ZELAIA sagardotegia

Martindegi Auzoa, 29. 20120 Hernani.
Tfno. 943 555851

Actividades

Sagardo Berriaren Eguna.

Sagardoetxea presentará el próximo 16 de enero las características de la cosecha 2007, lo que viene a considerarse el comienzo de la nueva temporada de txotx y el esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria.

Txotx bolada.

La temporada del Txotx comprende principalmente los meses de enero a abril y, en ese periodo, Sagardoetxea propone un buen número de actividades que complementan la visita al centro de interpretación y el manzanal museístico.

- Recolección de manzana con kizki y machacado
- Siembra de semillas.
- Injertos.
- Seguimiento del clima. Temperatura y precipitaciones.
- Seguimiento de plagas y enfermedades.
- Explicación de la morfología.

Sagastiak loretan

La temporada que denominados Sagastiak Loretan, manzanos en flor, comprende principalmente los meses de mayo a agosto y, en ese periodo, Sagardoetxea propone un buen número de actividades que complementan la visita al centro de interpretación y el manzanal museístico.

- Explicación de la morfología.
- Recolección de manzana con kizki y machacado con pisones.
- Seguimiento del clima. Temperatura y precipitaciones.
- Seguimiento de plagas y enfermedades.

Santa Ana: sagardoa y deporte rural.

La sagardoa, deporte rural y muestra de artesanía son los principales ingredientes de la fiesta patronal de Astigarraga, Santa Ana, que se celebra 26 de julio.

Sagar Uzta, una fiesta en Astigarraga

Sagar Uzta celebra el comienzo de las labores en los tolare de Astigarraga, una fiesta que cumplirá este año a finales de septiembre, su octava edición edición.

Tolareko lanak

La temporada que señalamos Tolareko Lanak, la de los trabajos en los tolare, se extiende principalmente entre meses de septiembre a diciembre y, en ese periodo, Sagardoetxea propone un buen número de actividades que complementan la visita al centro de interpretación y el manzanal museístico.

- Seguimiento de la maduración de la manzana.
- Degustación de manzanas.
- Recolección de manzana con kizki.
- Prensado.
- Seguimiento del clima. Temperatura y precipitaciones.
- Seguimiento de plagas y enfermedades.
- Explicación de la morfología.

