

SAGARDOETXEA, ESPECIAL SEMANA SANTA 2009.

Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria.



Esta Semana Santa Sagardoetxea le ofrece una experiencia novedosa: maridaje de la sagardoa y quesos de Euskal Herria.

Por una parte, en su espacio museístico tendrá la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, realizando el

proceso completo: desde la recogida de la manzana con el kizki, hasta llegar a elaborar la patxa, machacando el fruto con los pisones, para después prensarlo en el tolare y obtener finalmente el mosto.

Una vez finalizado el proceso, tendrá la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: Idiazabal, Ronkal e Irati.

HORARIOS DE SAGARDOETXEA.

Del jueves 9 al sábado 18 de abril del 2009: 11:00 a 14:00 y 16:30 a 20:00 horas.

Domingo 19 de abril del 2009: 11:00 a 14:00 horas.

SIDRERIAS ABIERTAS EN SEMANA SANTA.

- Alorrenea sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 336 999.
- Astarbe sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 551 527.
- Gartziategi sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 469 674. Cerrado el 13 de abril.
- Lizeaga sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 468 290. Cerrado el 12 y 13 de abril.
- Petritegi sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 457 188.
- Rezola sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 556 637.
- Saizar sagardotegia (Usurbil). Tfno. 943 364 597.
- Txopinondo sagardotegia (Azkaine). Tfno. 00 33 55 954 623.



herri baten erroak

Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotx!

Suscripción

Sagardoaren museoa
Museo de la sidra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
Tel. 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

