



(<http://diariodegastronomia.com>)



Antiguas tradiciones navideñas en el Museo de la Sidra Vasca. Foto Sagardoetxea

ANTIGUAS TRADICIONES NAVIDEÑAS EN EL MUSEO DE LA SIDRA VASCA

[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com) ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)) x 28/11/2016

Durante el próximo puente, del 3 al 11 de diciembre, **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca**, recuperará las **antiguas tradiciones** de esta época del año: los visitantes decorarán el pino de navidad con manzanas y velas, como antaño, y degustarán el barrikote con la nueva sidra, acompañado por castañas.

Con las fiestas de Navidad a la vuelta de la esquina, en las próximas semanas los árboles navideños decorarán muchas casas y calles. Esta tradición cristiana de origen alemán, tiene más de 1.400 años. Originariamente los pinos de navidad se decoraban con manzanas (símbolo de las tentaciones) y velas (símbolo de la luz). Con el tiempo las

manzanas y las velas se transformaron en bolas, luces y otros adornos, y se añadió la tradición de poner regalos a los niños.

La luz de la fruta prohibida

Durante este puente de diciembre (del 3 al 11) se revivirá esta antigua tradición en el Museo de la Sidra Vasca, **Sagardoetxea** (<http://www.sagardoarenlurraldea.com/>). Se colocará un pino de Navidad decorado con manzanas y velas y los visitantes que se acerquen al museo tendrán la posibilidad de decorar sus manzanas, escribir sus deseos para el año nuevo, colgarlos en el pino y encender las velas: “La luz de la fruta prohibida”.

Este año, además, se invita a todos los astiartarras a acercarse a Sagardoetxea a decorar el pino de navidad, escribir sus deseos y encender las velas como acto de celebración previa a la Navidad. La cita será el 5 de diciembre (lunes) a las 8:30.

Barrikote con castañas

Como todos los años, se recuperará una de las tradiciones más antiguas en torno a la cultura de la sidra: el barrikote. Antiguamente, una vez finalizadas las labores de elaboración, rellenaban una barrica con mosto. Dos semanas más tarde, se organizaba una fiesta entre los vecinos para degustar el barrikote acompañado por castañas y sardinas viejas.

Tras colgar sus manzanas, deseos y velas en el pino, los visitantes tendrán la posibilidad de degustar el barrikote con la nueva sidra acompañado por castañas, una tradición que se celebra en estas fechas.

El museo

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, es el lugar idóneo para adentrarse en la cultura de la sidra. El museo cuenta con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.

El manzanal es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Al pie del manzanal se encuentra el **espacio museístico**, en el que conocer, mediante la exposición de distintos utensilios del “sagardogile” (maestro sidrero), audiovisuales, paneles explicativos, juegos y fotografías, una tradición milenaria: pasado, presente, y futuro de la manzana y de la sidra, y los ritos y las costumbres en torno a la “sagardoa” y tipos de bebida de manzana. El tercer espacio diferenciado está dedicado a la **cata y degustación** de la “sagardoa” al tradicional estilo del “txotx” y de productos elegidos por Sagardoetxea, bajo la marca Gozo: mosto, licor y dulce de manzana.

RESUMEN

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email



Suscribirme



TÍTULO	Antiguas tradiciones navideñas en el Museo de la Sidra Vasca
DESCRIPCIÓN	Durante el próximo puente, del 3 al 11 de diciembre, Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, recuperará algunas de las más antiguas tradiciones de esta época del año.
AUTOR	Diario de Gastronomía



ARTÍCULO ANTERIOR ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/10-DELICIAS-GOURMET-ESPANOLAS-DESEARAS-PROBAR-NAVIDAD/](http://diariodegastronomia.com/10-DELICIAS-GOURMET-ESPANOLAS-DESEARAS-PROBAR-NAVIDAD/))

10 DELICIAS GOURMET, MUY ESPAÑOLAS, QUE DESEARÁS PROBAR EN NAVIDAD
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/10-DELICIAS-GOURMET-ESPANOLAS-DESEARAS-PROBAR-NAVIDAD/](http://diariodegastronomia.com/10-DELICIAS-GOURMET-ESPANOLAS-DESEARAS-PROBAR-NAVIDAD/))

ARTÍCULO SIGUIENTE ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/TAPAS-GANADORAS-DEL-CONCURSO-INTERNACIONAL-RIOJA-WINE-TAPAS/](http://diariodegastronomia.com/TAPAS-GANADORAS-DEL-CONCURSO-INTERNACIONAL-RIOJA-WINE-TAPAS/))

TAPAS GANADORAS DEL CONCURSO INTERNACIONAL RIOJA WINE & TAPAS
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/TAPAS-GANADORAS-DEL-CONCURSO-INTERNACIONAL-RIOJA-WINE-TAPAS/](http://diariodegastronomia.com/TAPAS-GANADORAS-DEL-CONCURSO-INTERNACIONAL-RIOJA-WINE-TAPAS/))



ARTÍCULOS RELACIONADOS



CROQUETAS DE PEIX SEC, SETAS Y CURRY
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/CROQUETAS-DE-PEIX-SEC-SETAS-Y-CURRY/](http://diariodegastronomia.com/CROQUETAS-DE-PEIX-SEC-SETAS-Y-CURRY/))
[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com)
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/)) × 18/06/2016



LA OFERTA GASTRONÓMICA DE SEAFOOD EXPO EN BARCELONA ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/LA-OFERTA-GASTRONOMICA-DE-SEAFOOD-EXPO-EN-BARCELONA/](http://diariodegastronomia.com/LA-OFERTA-GASTRONOMICA-DE-SEAFOOD-EXPO-EN-BARCELONA/))
[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com)
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/)) × 17/09/2014

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email



Suscribirme

HOY EN PORTADA...



SIETE SUGERENCIAS PARA HACER SHOPPING NAVIDEÑO EN GRAN BRETAÑA
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/SIETE-SUGERENCIAS-SHOPPING-NAVIDENO-GRAN-BRETANA/](http://diariodegastronomia.com/siete-sugerencias-shopping-navideno-gran-bretana/))

28/11/2016

(<http://diariodegastronomia.com/siete-sugerencias-shopping-navideno-gran-bretana/>)



ANTIGUAS TRADICIONES NAVIDEÑAS EN EL MUSEO DE LA SIDRA VASCA
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/TRADICIONES-NAVIDENAS-MUSEO-LA-SIDRA-VASCA/](http://diariodegastronomia.com/tradiciones-navidenas-museo-la-sidra-vasca/))

28/11/2016

(<http://diariodegastronomia.com/tradiciones-navidenas-museo-la-sidra-vasca/>)



CREMA DE HONGOS, FOIE Y HUEVO POCHÉ (RECETA SIN GLUTEN)
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/CREMA-HONGOS-FOIE-HUEVO-POCHE-RECETA-SIN-GLUTEN/](http://diariodegastronomia.com/crema-hongos-foie-huevo-poché-receta-sin-gluten/))

28/11/2016

(<http://diariodegastronomia.com/crema-hongos-foie-huevo-poché-receta-sin-gluten/>)

79;

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email



Suscribirme



**TAPAS GANADORAS DEL CONCURSO INTERNACIONAL RIOJA WINE & TAPAS
([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/TAPAS-GANADORAS-
DEL-CONCURSO-INTERNACIONAL-RIOJA-WINE-TAPAS/](http://diariodegastronomia.com/tapas-ganadoras-del-concurso-internacional-rioja-wine-tapas/))**

27/11/2016

[del-concurso-internacional-rioja-wine-tapas/](http://diariodegastronomia.com/tapas-ganadoras-del-concurso-internacional-rioja-wine-tapas/)

([http://diariodegastronomia.com/tapas-ganadoras-](http://diariodegastronomia.com/tapas-ganadoras-del-concurso-internacional-rioja-wine-tapas/)
(<http://diariodegastronomia.com/tapas-ganadoras-del-concurso-internacional-rioja-wine-tapas/>)



**RUTA DEL PEROLICO, LOS MEJORES PLATOS DE CUCHARA DE TERUEL
([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/RUTA-DEL-PEROLICO-
LOS-MEJORES-PLATOS-CUCHARA-TERUEL/](http://diariodegastronomia.com/ruta-del-perolico-los-mejores-platos-cuchara-teruel/))**

27/11/2016

[los-mejores-platos-cuchara-teruel/](http://diariodegastronomia.com/ruta-del-perolico-los-mejores-platos-cuchara-teruel/)

([http://diariodegastronomia.com/ruta-del-perolico-](http://diariodegastronomia.com/ruta-del-perolico-los-mejores-platos-cuchara-teruel/)
(<http://diariodegastronomia.com/ruta-del-perolico-los-mejores-platos-cuchara-teruel/>)



(<http://www.bculinary.com/es/formacion>)

diario de
gastronomía

([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com))

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email



Suscribirme



5

5

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email



Suscribirme