



Sagardoetxea
herri baten erroak

INFORMACIÓN PARA MEDIOS DE COMUNICACIÓN SEPTIEMBRE 2006

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

EUSKADI
*atsegin handiz
con mucho gusto*



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



Astigarragako Udala

MUSEO DE LA SIDRA EN ASTIGARRAGA

Sagardoetxea, espacio para la cultura y el turismo, abre sus puertas.

Su misión es impulsar, promocionar y dar a conocer la cultura e historia de la manzana y de la sagardoa; al mismo tiempo que convertirse en un importante argumento y recurso para visitantes vascos y foráneos

- Ofrece un museo dotado con los medios más avanzados para conocer la historia de la manzana y la sagardoa
- Un manzanal con todas las variedades autóctonas en el que seguir el proceso de completo de la vida de la manzana
- Dispone de visitas guiadas, taller de cata, demostración de elaboración y del prensado del primer mosto, formación para guías turísticos y hostelería
- Amplia oferta gastronómica de sagardotegis
- Oferta complementaria para los visitantes, excursionistas y turistas, en combinación de sus atractivos naturales de Txoritokieta, Santiagomendi y el Parque Natural de Aiako Harria
- Sagardoetxea se encuentra en Kultur Etxea de Astigarraga, un edificio de más de 1.000 metros cuadrados y solar de 20.000 metros cuadrados en el centro urbano, que albergará todos sus servicios y actividades

Sagardoetxea.

Sagardoetxea, es un espacio museístico que nace con la misión de impulsar, promocionar y dar a conocer la cultura e historia de la manzana y la sagardoa a través de un buen número de propuestas e actividades, que están a disposición de todos los interesados desde ayer.

Se encuentra en la calle Nagusia, en pleno centro urbano de Astigarraga, en la actual Kultur Etxea, un edificio histórico de más de 1.000 m² y solar de más de 20.000 m², un espacio de fácil acceso que albergará todos los servicios y actividades de Sagardoetxea, , estratégicamente situado para acceder a la múltiple oferta de ocio, cultura y esparcimiento a su alcance.

Sagardoetxea, responde a los esfuerzos y anhelos del Consorcio Sagardun, formado por el Ayuntamiento y las entidades culturales y sagardotegis de Astigarraga, y pretende al mismo tiempo convertirse en un argumento y un producto turístico a conformar libremente, en combinación con los atractivos de ocio, gastronomía y espacios naturales, como Santiagomendi, Txoritokieta y el Parque Natural de Aiako Harria, disponibles en el propio territorio.

Para conseguir estos propósitos Sagardoetxea, se ha dotado de dos elementos esenciales: el manzanal museístico y el centro de interpretación, como medios divulgativos y pedagógicos.

Junto a ello, gestiona y elabora múltiples actividades de promoción, formación, cata, divulgación y publicaciones con ese fin y con el objetivo de cubrir una importante demanda en este ámbito de visitantes, excursionistas, turísticas, jóvenes en formación y otras personas.

El manzanal museístico y pedagógico.

El manzanal museístico 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.

El manzanal museístico es un espacio al aire libre, que representa un hermoso paseo en el que apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. En torno a él se desarrollarán diversas actividades demostrativas, enseñanzas, injertos y cultivos destinados tanto a profesionales como a jóvenes y otros visitantes y turistas.

Un tolare en el que apreciar el prensado de la manzana, demostraciones de elaboración de sagardo, historia y curiosidades en torno a este fruto y sus variedades autóctonas, apreciadas de primera mano y en su contexto natural, conforman aspectos destacados de un ameno recorrido.

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.

Tiempo estimado de visita.

45 minutos

El centro de interpretación.

Junto a la sede de Sagardoetxea, se encuentra el centro de interpretación, que encierra todos los secretos de esta fruta, la más extendida y cultivada en el mundo, y que fue sustento de generaciones de vascos.

Pudiera parecer que la historia de nuestra sagardoa es sencilla y breve. Pero esta bebida, que se consumía por estos lares antes de la llegada de los romanos, encierra muchos secretos y curiosidades.

El popular txotx, que pareciera ser una costumbre ancestral, apenas tiene 50 años y, sin embargo, existen documentos que nos hablan de la producción sidrera en Astigarraga desde 1382.

Muchos años que encierran una historia, una evolución hasta nuestros días que aprender de forma interactiva, con las más modernas técnicas audiovisuales, en este centro de interpretación.

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.

Tiempo estimado de visita.

30 minutos

Actividades.

Pero Sagardoetxea, no nace como una propuesta de museo tradicional. Sus espacios naturales, al aire libre, donde el manzanal crece y la manzana madura es la auténtica expresión de su objetivo: una oferta de actividades continua, un organismo dinámico.

En este sentido se generan múltiples actividades en torno a la sagardoa, a su difusión y a su conocimiento. Iniciativas para amar la sagardoa, como las que ya se venían desarrollando (Sagardo Berriaren Eguna e inauguración de la temporada del txotx, Sagar Uzta, etc.), así como otras propuestas que van desde la demostración de elaboración, talleres de cata, visitas guiadas al manzanal museístico y a la demostración del prensado del primer mosto, etc.

Igualmente, desde la dirección de Sagardoetxea, se proponen a medida formación para guías turísticos, así como para profesionales del sector de hostelería y la restauración que les permita profundizar en el conocimiento de un producto tan nuestro y poder así ofrecer un valor añadido a sus clientes.

Información

Sagardoetxea, herri baten erroak
Nagusia, 48
20115 Astigarraga
Tfno. 943 550575
www.sagardoetxea.com

Una oferta completa.

Sagardoetxea, pone también en valor el resto de los recursos existentes en el territorio para que profesionales del turismo, receptores y visitantes individuales puedan conformar a su medida su producto turístico y una alternativa cultural enriquecedora para su tiempo libre.

Indudablemente, la amplia oferta gastronómica de las más importantes sagardotegis es el complemento perfecto para la visita a la localidad de Astigarraga que, ya en su propio casco urbano dispone de un pequeño paseo por sus edificios históricos, como la Iglesia del siglo XIII y el Palacio de los Señores de Murguía y sus jardines.

Pero también son un complemento Santiagomendi, con su ermita del siglo XII, el albergue y su escuela medioambiental. Espacio que dispone también de un área recreativa.

Así como, alcanzar el punto más elevado de Astigarraga: Txoritokieta. Desde donde disfrutar de su estación megalítica que dispone de un conjunto de Menhir y tres dólmenes; y de unas inmejorables vistas de Donostia-San Sebastián.

Y la cercanía al Parque Natural de Aiako Harria conforma también un importante atractivo con el que continuar la visita a Sagardoetxea y su propuesta de museo y actividades.