



**Sagardoetxea**  
*herri baten erroak*

**INFORMATION POUR LES MÉDIAS  
SEPTEMBRE 2006**

**Contacts**

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

# La Sagardoetxea, espace dédié à la culture et au tourisme ouvre ses portes.

**Notre mission est de faire connaître la culture et l'histoire de la pomme et du sagarinoa.**

- Elle offre un musée moderne s'appuyant sur les technologies les plus avancées pour connaître l'histoire de la pomme et du sagarinoa
- Un verger avec toutes les variétés autochtones sur lequel on peut suivre le cycle complet de la pomme
- On y propose des visites guidées, des ateliers dégustation, des démonstrations de l'élaboration du moût de pomme, une formation pour les guides touristiques et l'hôtellerie.
- Une large offre gastronomique de sagarnotegis
- Une offre complémentaire pour les visiteurs, en plus des attraits des sites naturels de Txoritokieta, Santiagomendi et du Parc de Aiako Harria
- Sagardoetxea se trouve dans la Kultur Etxea à Astigarraga. C'est un bâtiment de 1000 mètres carrés qui abrite services et activités autour de la culture de la pomme.

## Sagardoetxea.

**Sagardoetxea, est un espace musée né avec la mission de promouvoir la culture et l'histoire à la fois de la pomme et du sagarinoa à travers de nombreuses activités.**

Elle se trouve dans la rue principale, au centre ville d'Astigarraga, dans l'actuelle Kultur Etxea. Cet espace facile d'accès abrite les activités de Sagardoetxea.

Sagardoetxea, répond aux efforts du Consorci Sagardun, formé par la mairie et les entités culturelles d'Astigarraga. Il prétend devenir un atout et un produit touristique, combiné avec la gastronomie et les espaces naturels, comme Santiagomendi, Txoritokieta et le Parc Naturel de Aiako Harria.

Pour atteindre ces objectifs, Sagardoetxea s'est doté de deux éléments pédagogiques essentiels: le verger muséistique et le centre d'interprétation.

Enfin, elle gère et élabore de nombreuses activités de promotion, formation, dégustation, publications, afin de couvrir une importante demande des visiteurs et des jeunes en apprentissage.

## La pommeraie muséographique.

**La pommeraie a pour but de faire connaître les différentes variétés de pomme du Pays Basque et montrer l'évolution des techniques à travers le temps, de la plus archaïque à la plus moderne.**

La pommeraie est un espace à l'air libre dans lequel on peut découvrir la culture de la pomme de manière pédagogique et dynamique. En ce lieu se déroulent des démonstrations et manifestations destinées tant aux professionnels qu'aux touristes.

On y trouve aussi un pressoir grâce auquel on peut déguster du jus de pomme, assister à des démonstrations de fabrication de sagarinoa, des informations sur l'histoire de la pomme fruit et de ses variétés autochtones.

### **Horaires de visite.**

1er mai-30 septembre: 11:30 – 13:30 y 16:00 – 20:00 (fermé le lundi et le dimanche)

1er octobre-30 avril: 15:00 – 19:30. dimanche: 11:00 – 13:30. fermé le lundi

### **Durée de la visite.**

45 minutes

## Le centre d'interprétation.

**Ce centre jouxte la Sagardoetxea. Il renferme tous les secrets de la pomme, fruit le plus cultivé au monde et au coeur de la tradition basque.**

L'histoire de notre sagarinoa pourrait paraître simple mais cette boisson, consommée par les familles basques avant même l'arrivée des romains, renferme quantités de secrets et de curiosités.

Le populaire txotx, qui prend des airs de coutume ancestrale, n'est en fait apparu qu'il ya 50 ans mais des documents attestent cependant une production cidricole à Astigarraga depuis 1382.

Ce sont de nombreuses années d'histoire et d'évolution de la culture la pomme que nous découvrirons dans ce centre moderne et interactif.

### Horaires de visite

1er mai-30 septembre: 11:30 – 13:30 y 16:00 – 20:00 (fermé le lundi et le dimanche)

1er octobre-30 avril: 15:00 – 19:30. Dimanche: 11:00 – 13:30. Fermé le lundi

### Durée de la visite.

30 minutes

## Activités.

**La Sagardoetxea, est plus qu'un musée traditionnel. Ses espaces naturels où la pommeraie se développe et où la pomme mûrit, sont l'expression authentique de son objectif: offrir des activités et du savoir de façon dynamique et continue.**

Ainsi de nombreuses activités liées au sagarinoa y sont développées: des événements pour connaître le sagarinoa, comme le Sagardo Berriaren Eguna et l'inauguration de la saison du txotx, des démonstrations de fabrication, des ateliers de dégustation, des visites guidées à la pommeraie, des démonstrations de presse de la pomme...

La Sagardoetxea, propose également des formations pour les guides touristiques, les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration afin qu'ils puissent approfondir leurs connaissances sur le sagarinoa et les partager avec leurs clients.

### Information

**Sagardoetxea**, herri baten erroak

Nagusia, 48

20115 Astigarraga

Tel. 0033 943 550575

[www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com)

## Une offre complète.

**Sagardoetxea met aussi en valeur les autres ressources du pays basque pour que les professionnels du tourisme et les visiteurs puissent allier tourisme et enrichissement culturel.**

Evidemment, le large bouquet gastronomique qu'offrent les sagardotegis est le complément parfait d'une visite d'Astigarraga et de son quartier historique du XIII<sup>e</sup> siècle.

Le Santiagomendi, avec son ermitage du XII<sup>e</sup> siècle, l'auberge et son école environnementale sont autant d'autres lieux touristiques à visiter à Astigarraga.

Il est aussi possible de monter à Txoritokieta, véritable mirador d'Astigarraga et de Saint Sébastien duquel on pourra découvrir l'espace mégalithique avec ses menhirs et ses dolmens.

Enfin, la proximité du parc naturel de Aiako Harria complète la visite de la Sagardoetxea.