

Durante el verano de 2007 se realizó la visita al Museo de la Sidra de la localidad de Astigarraga, Sagardoetxea. 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...

La visita guiada comenzó con un poco de historia y datos importantes referentes a la sagardoa en Astigarraga, para facilitarnos el posterior recorrido.

Sagardoetxea cuenta con tres espacios diferenciados en los que disfrutar del mundo de la manzana y la sidra.

El siguiente paso fue la visita al manzanal. El manzanal museístico es un espacio libre donde apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se desarrollarán diversas actividades demostrativas, enseñanzas, injertos y cultivos acercando al visitante al fascinante mundo de la naturaleza en un contexto ameno y divertido.

El manzanal de Sagardoetxea permite observar y estudiar en un mismo lugar los distintos sistemas de cultivo, así como un gran número de variedades de manzana de Euskal Herria.



FOTO 1. Nueva plantación del manzanal de Sagardoetxea.

En este espacio se aprecia todo el proceso, desde la plantación del manzano, hasta la recogida de la manzana, pasando por el cuidado y mantenimiento de cada árbol.

Como dato curioso, cabe destacar que en el manzanal existe una zona reservada, en la que cada año un personaje mediático planta un manzano, al iniciarse la temporada del txotx, a modo de apoyo a la sagardoa. El último conocido fue el pelotari Mtz. De Irujo.



FOTO 2. Árbol plantado por Mtz. de Irujo, el pasado año.



FOTO 3. Material utilizado antaño para elaborar la sidra.

La visita continuó en el espacio museístico, situado a pie del manzanal. Se trata de un centro cerrado dotado con todos los recursos y las tecnologías más avanzadas, que muestra a través de paneles informáticos, material interactivo, fotografías y juegos la historia; el pasado, el presente y el futuro del apasionante mundo de la manzana, la sagardoa y su importancia cultural en Euskal Herria.



FOTO 4. Panel informativo de la producción europea de sidra.



FOTO 5. Panel informativo de la superficie de manzanos a lo largo de la historia.

Además de los paneles informativos, también se podía observar maquinaria antigua, utilizada antiguamente por los caseríos de alrededores que producían sidra, y cedidos actualmente al museo de Sagardoetxea.



FOTO 6. Machaca.



FOTO 7. Máquina de triturar.

Las maquetas facilitaban la comprensión del proceso de la sidra y de las características de la manzana.



FOTO 8. Maqueta de las partes de la manzana.

La visita concluyó con la zona de degustación y cata. El tercer espacio diferenciado con el que está dotado Sagardoetxea es el dedicado a la cata y degustación de la sagardoa, especialmente a todo lo referente a la iniciación al rito del txotx. El complejo Sagardoetxea cuenta además con una tienda en la que podrán adquirirse además de una gran variedad de sidras, todo tipo de productos derivados de la manzana así como diferentes artículos de recuerdo, promoción, documentación e información relacionados con el mundo de la sagardoa.