

Afari tematikoak sagardotegietan

Zatozte txotxeko errituaren historia eta bere egiazko izaera gastronomiko eta soziala ezagutzera Astigarragako sagardotegi tradizional batera, sagardoaren bihotzera.

Sagardo naturalaren dastaketak gordetzen dituen sekretu guztiak ezagutzeko aukera izango duzue "Afari tematikoa: txotxeko erritua"-ren bitartez, honako jardueren garapenarekin:

1. DVD baten emanaldia
2. Dastaketan hastapena
3. Sagardotegiko ohiko menuaren dastaketa:

bakailao tortilla, bakailao frijitua piper berdeekin, txuleta, gazta irasagar eta intxaurrekin eta sagardoa txotx eran.

Txotx!

Cenas temáticas en sidrerías

Venid a conocer la historia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico del rito del txotx a una de las sidrerías tradicionales de Astigarraga, corazón de la sidra.

Descubriréis todos los secretos que acompañan a la degustación de la sidra natural mediante la realización de una "Cena temática: el rito del txotx", compuesta por las siguientes actividades:

1. Proyección de un DVD
2. Iniciación a la cata
3. Degustación del tradicional menú de sidrería: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso con nueces y membrillo y sidra al txotx.

Txotx!

Udako ostegun eta ostiral guztietan:
Irteera lekua: Donostia-San Sebastian, Turismo Bulegoa, Boulevard-ean.
Irteera ordua: 20:30
Oharra: irteera ordua baino 10 min lenago bertan egon behar da.
Itzulera ordua: 24:00

Izen-emateak: Donostiako Turismo Bulegoan, Boulevard-ean.
www.sansebastianreservas.com
Beste egun batzuetan izena emateko:
943 550 575 www.sagardoetxea.com

Tarifak:
Afari tematikoa + Donostiatik joan-etorriko garraioa: 38,50 €
(erreserbak erreserben zentrolean).



EUSKADI

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

Todos los jueves y viernes de verano:
Lugar de salida: Donostia-San Sebastian, Oficina de Turismo, Boulevard.
Hora de salida: 20:30
Nota: estar 10 min antes de la salida en el lugar de recogida.
Hora de regreso: 24:00

Inscripciones: Oficina de Turismo de San Sebastián, Boulevard.
www.sansebastianreservas.com
Para la inscripción de otros días:
943 550 575 www.sagardoetxea.com

Tarifas:
Cena temática + transporte desde San Sebastián ida y vuelta: 38,50 €
(reservas en central de reservas).

Museo de la sidra vasca
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

CENAS TEMÁTICAS EN SIDRERÍAS

AFARI TEMATIKOAK SAGARDOTEGIETAN



Sagardoetxea



Txotx!

Sagardotegiak Astigarragako identitate zeinu nagusiak izateaz gain, aisialdi eta euskal gastronomiaren ereduak ere badira. Gure herrian errotua dagoen ohitura. Haragi erreak, txingarrak, txotxaren errituak eta mahai-inguruan lagunekin elkartzeak (askotan zutik ohitura zaharrei jarraiki), otordu berezi batez gozatzeko modua irudikatzen dute.

Badira 40 urte Euskal Herrian sagardoaren kontsumoa berpiztu zela, eta gaur egun, sagardotegiak lurralde osoan zehar banatuak daude. Usadioagatik, Gipuzkoa da sagardotegi gehien biltzen dituen eta Astigarraga berriz, txotxeko ohituraren eta sagardoaren hiriburua, Donostiatik 10 minutura kokatua.

Sagardotegien bueltan, baliabide turistiko berriak sortu dira, besteak beste, ibibideak, landa inguruko ostatuak, jai-ospakizunak eta gastronomia.

Las sidrerías son la principal seña de identidad de Astigarraga y referente del ocio y el gusto por la gastronomía. Una tradición enraizada en nuestro pueblo. Los asados, la brasa, el txotx, la reunión de amigos en torno a una mesa, en muchas ocasiones como mandan los cánones, de pie, representan una forma peculiar de disfrutar de la buena mesa.

Después de 40 años del resurgimiento del consumo de la sagardoa en Euskal Herria, las sagardotegis cubren ahora todo el territorio. Por tradición, Guipúzcoa concentra la mayoría de las mismas y Astigarraga, a tan solo 10 minutos de San Sebastián, es la capital vasca del txotx y de la sagardoa.

En torno de las sagardotegis se han creado recursos turísticos que van desde el senderismo, al alojamiento rural, a los eventos festivos y a la gastronomía.