



**Sagardoetxea**  
*herri baten erroak*

## 2008ko EGITASMOAK

# 2008ko EGITASMOAK

## 1. URTEROKO OSPAKIZUNAK

- 1.1. Sagardo Berriaren Eguna
- 1.2. Museoen Nazioarteko Eguna
- 1.3. Santa Ana
- 1.4. Sagar Uzta

## 2. URTE OSOKO BARNEKO LANAK

- 2.1. Dokumentazio Zentroa
- 2.2. Artxibo
- 2.3. Fondoaren Artapena eta Katalogazioa
- 2.4. Fondoaren Sustatzea
- 2.5. Ikerketak Argitalpenak

## 3. 2008ko EKINTZAK: SAGARDOETXEA MUSEOAREN ESPAZIOETAN KOKATUAK

### 3.1 SAGASTIA

- 3.1.1. Neguko jarraipena
- 3.1.2. Sagastia Loretan
- 3.1.3. Sagar Bilketa

### 3.2 INTERPRETazio ZENTROA - ERAKUSKETA ARETOA

- 3.2.1. Behin Betiko Erakusketak
- 3.2.2. Aldi Baterako Erakusketak
- 3.2.3. Promoziok

### 3.3 DOLAREA - SAGARDOTEGIAK

- 3.3.1. Txotx Bolada
- 3.3.2. Sagardoetxearen Dolarea (Erbitegi-Etxeberri)
- 3.3.3. Aparteko Kupelak

### 3.4 TAILERRAK

- 3.4.1. Dastaketa
- 3.4.2. Eskola Bisitak
- 3.4.3. Ekintza Bereziak
- 3.4.4. Formakuntza Teknikoa

# 1. URTEROKO OSPAKIZUNAK

## 1.1. Sagardo Berriaren Eguna

**Sagardoetxea presentará el próximo 16 de enero las características de la cosecha 2007, lo que viene a considerarse el comienzo de la nueva temporada del txotx y el esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria, cuya cosecha se caracteriza por un caldo aromático y con cuerpo.**

Pero como cada año, también en esta decimoquinta edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en Petritegi Sagardotegia, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará como cada año una conocida personalidad, quedará abierta la primera kupela y con ella una añada que se prevé excelente. Antes, en el manzanal museístico protagonizará también la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardo.

### YA FUERON PROTAGONISTAS...

1994, El bertsolari, Andoni EGAÑA  
1995, El futbolista, José Mari BAKERO  
1996, El seleccionador Javier CLEMENTE  
1997, El pelotari Julián RETEGI  
1998, El ciclista Miguel INDURAIN  
1999, El restaurador Juan Mari ARZAK  
2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE

2001, La ciclista Joane SOMARRIBA  
2002, El maratoniano Martín FIZ  
2003, El ciclista Abraham OLANO  
2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO  
2005, La soprano Ainhoa ARTETA  
2006, El arraunlari, José Luis KORTA  
2007, El pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO

### EL PROGRAMA

**11:30 a 12:30 horas.** En Sagardoetxea (Casa Cultura) , entrega de acreditaciones a los medios de comunicación.

**12:00 horas.** Rueda de prensa en Sagardoetxea en la que presentaremos las principales características de la cosecha 2007, las cualidades de la manzana y de la sagardo berria.

**13:00 horas.** Acto simbólico de plantación de un manzano por el protagonista del Sagardo Berriaren Eguna 2008.

**13:45 horas.** En la Sidrería Petritegi, se abrirá la primera kupela y al grito de "Gure Sagardo Berria" se oficializará el comienzo de la temporada del txotx. A continuación, se degustará el primer menú de sidrería de la temporada

**Durante todo el día.** Bares de Astigarraga ofrecerán la Sagardo Berria a su clientela.

**Importante.** Los medios de comunicación dispondrán de dos espacios destinados a parking, en la misma Sagardoetxea y en la plaza de los Fueros.

## 1.2. Museoen Nazioarteko Eguna

**Sagardoetxea Museoa se une este año a la celebración del Día Internacional de los Museos, que tendrá lugar el próximo 18 de mayo bajo un mismo lema a nivel internacional que está aún por determinar.**

Durante esa jornada, se abrirán las puertas de Sagardoetxea durante todo el día y la entrada será libre.

En 1946, se creó el Comité Internacional de Museos (ICOM), que agrupa a más de 8.000 miembros de 120 países. Este comité está asociado a la UNESCO.

El Día Internacional del Museo se celebra en todo el mundo desde 1977, según la resolución 5, tomada en la XII Asamblea General del ICOM en Moscú. Cada año, un tema es elegido por el Consejo Consultivo. El evento ofrece a los museos y a sus profesionales la oportunidad de acercarse al público y a la sociedad y hacerles conocer los cambios que los museos desarrollan puesto que son –como expresa la definición del ICOM de lo que es el Museo- “una institución al servicio de la sociedad y de su desarrollo”.

Conociendo que cada país tiene sus propias tradiciones y condicionantes, el ICOM recomienda que los miembros organicen sus eventos alrededor del 18 de mayo, siguiendo el espíritu que lo motiva: “los Museos son un importante instrumento para el intercambio cultural, el enriquecimiento de las culturas y en el avance del mutuo entendimiento, de la cooperación y de la paz entre los pueblos”.



## 1.3. Santa Ana

**La sagardoia, el deporte rural y la muestra de artesanía son los principales ingredientes de la fiesta patronal de Astigarraga, Santa Ana, que se celebrará, como cada año, el 26 de julio, siendo esta la XXXII Edición.**

Todos los sagardoegiles de Astigarraga estarán presentes en esta jornada dedicada especialmente al baserritarra y que tiene como eje central la degustación de sidra.



Una degustación que viene celebrándose desde 1976, la más antigua de cuantas tienen lugar en Euskal Herria.

Los actos festivos comenzarán con una sokamuturra, a las 7.30 horas, y la actuación de los joaldunak de Ituren, tras los que se dará inicio a la feria de Santa Ana con una gran variedad de productos y muestra de trabajos artesanos.

En la Plaza de los Fueros se concentrará la degustación de sidra, la exposición de artesanía, la prueba de bueyes y bertsolaris, que culminarán por la mañana con una comida popular, como viene siendo tradicional.

Por la tarde, la jornada se completará con pruebas de herri kirolak, música y otros juegos para jóvenes a partir de las 18.00 horas.

## 1.4. Sagar Uzta

**Sagar Uzta celebra el comienzo de las labores en los tolares de Astigarraga, una fiesta que cumplirá el próximo 28 de septiembre, su octava edición edición.**

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga los actos principales se desarrollarán el 28 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que culminará con una comida popular en el frontón municipal.

La fiesta se celebra en la plaza del Ayuntamiento de Astigarraga, corazón de la Sagardoa, y la fecha elegida, quinto domingo de septiembre, corresponde al inicio de la campaña de prensado en las sagardotegis, una actividad que durará hasta principios de noviembre.

El desfile "Sagar Biltzea", sagar dantza, txalaparta, demostración de prensado tradicional, exposición y venta de variedades de manzana autóctonas, venta de artesanía, degustación y venta de sagardoa, demostración de injerto de manzanos... son las principales actividades de esta jornada.

Un buen número de atractivos a los que se une la visita al centro de interpretación de la sagardoa y al manzanal museístico, conjunto pedagógico, de ocio y turismo.

Las autoridades agrícolas están desarrollando un enorme esfuerzo en la recuperación del manzanal vasco, cultivo imprescindible en el paisaje de Euskal Herria y base del sector sidrero. Consciente de la trascendencia de la manzana como materia prima, Sagardoetxea de Astigarraga contribuye a este esfuerzo colectivo divulgando y celebrando la cultura de la sagarra y su influencia socio-cultural en la civilización vasca.



## 2. URTE OSOKO BARNEKO LANAK

### 2.1. Dokumentazio Zentroa

En este centro recogemos y clasificamos toda la información sobre el mundo de la sidra que vamos recopilando: Libros, revistas y ediciones en papel, copias de documentos antiguos (en caso de no poder obtener el original), archivo fotográfico documentado (fotografías antiguas y actuales), documentos audiovisuales, (radio, televisión, internet...)

### 2.2. Artxibo

Como cualquier entidad, en este apartado recogemos y clasificamos la documentación generada por nuestras actividades: Publicaciones propias, boletines (papel y electrónico), página Web...

### 2.3. Fondoen Artapena eta Katalogazioa

Catálogo de las piezas que componen los fondos del Museo. Al tratarse de un Museo con una parte al aire libre (el manzanal) nuestro catálogo está dividido en dos grupos, una parte de patrimonio "inerte" y otra de patrimonio "vivo". Así mismo se realiza una revisión periódica de las piezas para asegurar su óptima conservación.

### 2.4. Fondoen Sustatzea

Dentro del departamento de conservación y restauración, localizamos y recuperamos piezas de interés relacionadas con el mundo sidrero. Realizamos la clasificación, conservación y puesta en valor de objetos etnológicos que de otra manera se perderían. También promovemos actividades como concursos de pintura, fotografía... para aumentar nuestro fondo de objetos artísticos.

### 2.5. Ikerketak Argitalpenak

Es también labor del departamento de conservación realizar investigaciones sobre cuestiones concernientes al mundo sidrero. Dado el carácter multi-interdisciplinar de nuestro museo, no nos ceñimos al patrimonio material sino que trabajamos las diversas facetas, materiales inmateriales, que rodean el universo de la Sagardoa: el euskera, antzineko-ohiturak, edificios y objetos.... Como resultado de estas investigaciones, y siendo nuestra labor difundir el antiguo y nuevo conocimiento sobre nuestra cultura, preparamos textos divulgativos como : Sagardoaren hiztegia (recopilación de más de 450 palabras relacionadas con el mundo de la sagardoa), Sagarrarekin jolasean (colección de 5 librillos)

## 3. 2008ko EKINTZAK: SAGARDOETXEA MUSEOAREN ESPAZIOETAN KOKATUAK

### 3.1. Sagatia

#### 3.1.1. Neguko Jarraipenak



#### **Seguimiento del clima. Temperatura y precipitaciones.**

Medición y anotación en el cuaderno de mantenimiento de la temperatura, la humedad y la pluviometría del día de la visita. Utilización de una estación meteorológica.

#### **Seguimiento de plagas y enfermedades.**

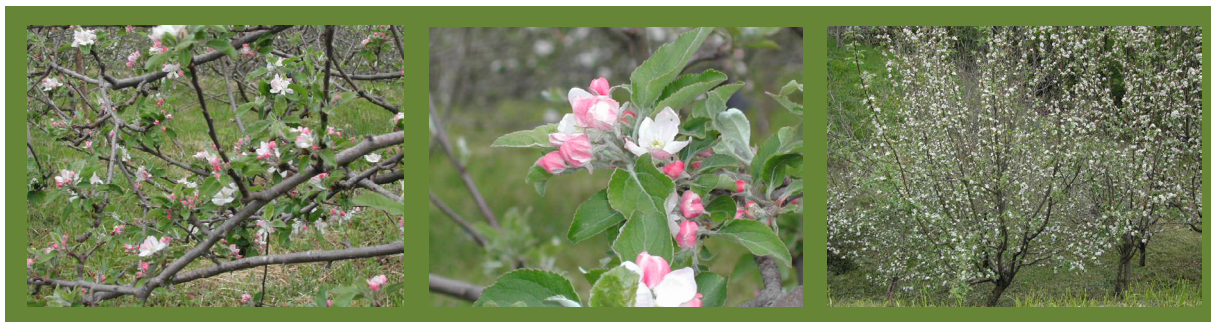
Identificación de las plagas y enfermedades más comunes en los manzanos. Tras una breve exposición de las enfermedades y plagas, los alumnos y visitantes deberán reconocerlos en los árboles del manzanal pedagógico. Actividad en forma de juego. Utilización de lupas.

#### **Explicación de la morfología.**

Dar a conocer las partes del árbol donde se producen las yemas de flor y las yemas de madera. Explicación de la morfología. Brindillas, dardos, chupones... Examen visual.

#### **Siembra de semillas.**

Plantación de árboles y sembrado de semillas. Habrá posibilidad de llevarse un ejemplar. Utilización de semillero, azadas y palas.



### 3.1.2. Sagastia Loretan

#### **Seguimiento del clima. Temperatura y precipitaciones.**

Medición y anotación en el cuaderno de mantenimiento de la temperatura, la humedad y la pluviometría del día de la visita. Utilización de una estación meteorológica.

#### **Seguimiento de plagas y enfermedades.**

Identificación de las plagas y enfermedades más comunes en los manzanos. Tras una breve exposición de las enfermedades y plagas, los alumnos y visitantes deberán reconocerlos en los árboles del manzano pedagógico. Actividad en forma de juego. Utilización de lupas.

#### **Explicación de la morfología.**

Dar a conocer las partes del árbol donde se producen las yemas de flor y las yemas de madera. Explicación de la morfología. Brindillas, dardos, chupones... Examen visual.

#### **Proceso de polinización**

Una de las etapas fundamentales en la producción de la manzana es el proceso de polinización de las flores, en el que el papel de las abejas es muy importante.

Las flores son el órgano reproductor de los manzanos y disponen de sépalos, que conforman el cáliz verde, y pétalos, que le dan color a la flor y configuran la corola.

Dentro de la corola se encuentra el pistilo (parte femenina) y los estambres (parte masculina), órganos para la reproducción.

Para la fecundación, el polen de los estambres ha de llegar a los óvulos del pistilo. Cuando esto sucede, el pistilo empieza a engordar hasta convertirse en lo que es la fruta, una manzana en nuestro caso, en cuyo interior se encuentran protegidas las semillas, que darán lugar a un nuevo manzano.

### 3.1.3. Sagar Bilketa



#### Recolección de manzana con kizki

Fórmula autóctona de recolección del fruto cuando después de madurado se encuentra en el suelo. Explicación de su origen. Utilización de kizki y cesto

#### Prensado.

Después de recogida a manzana, se machaca por medio de piones. La patza (manzana triturada) se introduce en una prensa con accionamiento manual extrayéndose el mosto, que una vez depositado en un pequeño barril se degusta. Utilización de piones, prensa manual y bomba.

#### Seguimiento de la maduración de la manzana

Por medio de la lectura de los °brix, la dureza de la pulpa y de la regresión del almidón, conocer el estado de maduración de la fruta mediante sencillos procedimientos prácticos. Utilización de yodo, penetómetro y refractómetro.

## 3.2 Interpretazio Zentroa - Eraskusketa Aretoa

### 3.2.1. Behin Betiko Erakusketa



#### Visitas guiadas para el público en general

Al pie del manzanal se encuentra el espacio museístico, donde se encontrará con la historia, el origen de la tradición las herramientas y el proceso de elaboración. Un acercamiento a los vascos y su mundo rural, a la cultura de la sagardo.

## 3.2.2. Aldi Baterako Erakusketak



### Exposición monográfica. Evolución de prensas, trituradoras. Víctor Uzqueda

En esta exposición se muestra la evolución de estas máquinas a través de una singular colección de maquetas, obra de Víctor Uzqueda, cuya vida profesional ligada a las prensas industriales y su gran curiosidad le han llevado a investigar y reproducir los modelos que nos ilustran sobre los diferentes sistemas de prensado.

Asimismo, la exposición cuenta con unos paneles informativos sobre la prensa, los elementos que la componen y su función.

### Exposición de pintura. Certamen Anual Astigarte

Sagardoetxea acoge en sus instalaciones las obras de todos los autores que presentan sus obras al Certamen Anual de la Asociación Astigarte, dentro del programa de colaboración de ambas entidades.

### Exposición de fotografía. Concurso fotográfico Sagastipean

Tema: El mundo de la sagardoa.

Imágenes que recojan cualquier momento de la elaboración de la bebida, así como cualquiera de los eventos culturales que surgen a su alrededor.

### 3.2.3. Promozioak

#### Ruta Turística Gastronómica

Creación de una ruta turístico grastonómica con productos especializados

Conservas de pescado

Chocolate

Queso de Idiazabal

Gindillas de Ibarra

Pintxos

Sagardoa

#### Tour Verano "Donostia Sagardoetxea Sagardotegia"

Promover junto a Donosti Tour la organización de visitas combinadas que comprendan Donostia, Sagardoetxea y cena en Sagardoetgi.

## 3.3. DOLAREA SAGARDOTEGIAK

### 3.3.1. Txotx Bolada

#### Seguimiento del clima.

#### Temperatura y precipitaciones.

Medición y anotación en el cuaderno de mantenimiento de la temperatura, la humedad y la pluviometría del día de la visita. Utilización de una estación meteorológica.

#### Recolección de manzana con kizki y machacado.

Fórmula autóctona de recolección del fruto cuando después de madurado se encuentra en el suelo. Explicación de su origen. Utilización de kizki y cesto.



#### Siembra de semillas.

Plantación de árboles y sembrado de semillas. Habrá posibilidad de llevarse un ejemplar. Utilización de semillero, azadas y palas.

#### Injertos.

Clase práctica de la realización de un injerto en el manzanal museístico. Utilización de una injertadora manual.

#### Seguimiento de plagas y enfermedades.

Identificación de las plagas y enfermedades más comunes en los manzanos. Tras una breve exposición de las enfermedades y plagas, los alumnos y visitantes deberán reconocerlos en los árboles del manzanal pedagógico. Actividad en forma de juego. Utilización de lupas.

#### Explicación de la morfología.

Dar a conocer las partes del árbol donde se producen las yemas de flor y las yemas de madera. Explicación de la morfología. Brindillas, dardos, chupones... Examen visual.

### 3.3.2. Sagardoetxearen Dolarea (Erbitegi-Etxeberri)

En el mes de octubre se procederá a la inauguración de las instalaciones recuperadas del caserío Erbitegi Etxeberri, reproduciendo fielmente el proceso de elaboración de la sagardoa con la cosecha de nuestro manzanal.



Sagardoetxea ha llevado a cabo la grabación de imágenes y sonidos del trabajo en los tolare, tal y como se hacía a finales del siglo XIX, mediante la reproducción de esas labores en el caserío Erbitegi-Etxeberri, con el objetivo de habilitar en octubre de 2008 en Sagardoetxea un espacio para la reproducción de estos trabajos, con sonidos e imágenes, que nos trasladarán a finales del siglo XIX.

Esta es una de las principales tareas del Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, la de conservar las costumbres e instrumentos que han marcado la tradición del trabajo en las sagardotegis.

El tolare de Erbitegi-Etxeberri es una pieza con dos ejes, totalmente manual, en el que la matxaka se acciona por tracción animal. Sagardoetxea rescata de esta manera una pieza única, que será un argumento educativo de primer orden para el conocimiento de las generaciones futuras, así como uno de los pilares básicos del museo.

La experiencia de los últimos años en la zona de Astigarraga, que está viendo crecer las infraestructuras viarias a su alrededor, al mismo tiempo que desaparecen alguno de sus caseríos, ha llevado a Sagardoetxea a acometer este proyecto que constituirá en octubre próximo una pieza única para ser visitada con un sistema audiovisual que reproducirá la forma y los sonidos de trabajo en un tolare tradicional.

### 3.3.3. Aparteko Kupelak



**Barrikote:** Recuperando una antigua costumbre, se realizarán diferentes barrikotes a lo largo del mes de diciembre. La tradición cuenta que una vez realizadas las labores de elaboración de la sagardoa, cuando se produce el último prensado, los dueños del tolare, llenan una pequeña barrica con este último mosto, para beber entre todos los participantes del trabajo del tolare. Uno de los objetivos del barrikote es ofrecer una cena de agradecimiento a todos los colaboradores.

Probaketa 24 de Diciembre en Mina , Petritegi , Gurutzeta y 31 de Diciembre en Gurutzeta , Petritegi , Bereziartua

Visitas guiadas a las sidrerías. Un recorrido especial para conocer las instalaciones “in situ” y para probar los caldos que cada sidrería nos ofrece

**Kukuaren kupela:** Recuperando una antigua tradición se reserva una kupela sin tocar para ser abierta el primer día que cante el cuco.

**Battleku :** Fiesta que se celebra en Junio, donde se reúnen en un mismo espacio-tiempo, canciones del puerto, sobre la mar y la sagardoa.

## 3.4. TAILERRAK

### 3.4.1. Dastaketa



#### Curso de cata

Formación en la que se repasarán los puntos claves de la elaboración de la sidra, sus aspectos más destacados y las técnicas que conducen a un producto final acorde a las características que se desean.

Junto a ello, se aprenderán las técnicas de cata con productos elaborados en Euskal Herria. Características organolépticas de diferentes derivados de la manzana, además de conocer el ritual para la degustación de la sagardoia desde kupela.

## 3.4.2. Eskola Bisitak

**Sagardoetxea pone a disposición de los centros escolares la realidad del museo y centro de interpretación de la sidra como una enriquecedora actividad extra-escolar.**

### Espacios museísticos

Sagardoetxea ofrece a los escolares la visita al centro de interpretación y manzanal museístico. En el centro de interpretación se encontrarán con la historia, el origen de la tradición, las herramientas y el proceso de elaboración. Un acercamiento a los vascos y su mundo rural. A la cultura de la sidra. En el manzanal museístico al aire libre descubrirán los secretos y la técnica de los elaboradores de sidra. Les aguardan sorpresas y curiosidades que aprenderán para no olvidar. Un paseo entre manzanos, semilleros, variedades y un tolare de época pretérita.



### Actividades

Su vocación dinámica y práctica, le permiten programar hasta ocho actividades distintas, especialmente dirigidas a los alumnos de los centros escolares. Propuestas que les ponen en contacto con la naturaleza, conociéndola y siendo protagonistas del proceso de maduración, de la cosecha y la elaboración.

### Material didáctico

Sagardoetxea ha realizado además un importante esfuerzo para la creación de un material didáctico sobre la cultura de la manzana. Unos cuadernos diseñados específicamente para cada grupo de edad, atendiendo a sus conocimientos y formación, cercano a su lenguaje. Sagardoetxea ha numerado estos cuadernos del 1 al 5 y están dirigidos, de menor a mayor, a alumnos de primero y segundo de Primaria, el 1; de tercero y cuarto de Primaria, el 2; de quinto y sexto de Primaria, el 3; de primero y segundo de la ESO, el 4; y de tercero y cuarto de la ESO, el 5.



### Complementos para una jornada lúdica y formativa

Sagardoetxea y Astigarraga le ofrecen también el entorno ideal para complementar una jornada lúdico-formativa que conformen un día inolvidable para sus alumnos. En el entorno natural de Santiagomendi pueden visitarse su ermita y la exposición permanente y al aire libre de aperos tradicionales de labranza. En ese lugar privilegiado, el albergue le invita también al alojamiento del grupo de escolares. En el mismo municipio, un frontón cubierto y el Parque Murguía le ofrecen unos espacios específicos para el juego, el paseo, el almuerzo... Y en torno a la experiencia vivida, unos momentos de debates, preguntas y cuestiones sobre el apasionante mundo de la manzana, en muchos aspectos un desconocido.

### 3.4.3. Ekintza Bereziak

**Talleres abiertos dirigidos a niños y niñas, familias y grupos especiales en época vacacional de Semana Santa, verano y Navidad.**

En estos talleres se realizarán actividades adaptadas a cada tipo de público. Recogida de manzana con kizki, fabricación de herramientas utilizadas en el proceso de elaboración de la sagardo, juegos derivados de la cultura sidrera, toca, bolos, txalaparta, kirikoketa...



### 3.4.4. Formakuntza Teknikoa



#### Técnicas para obtener máximo rendimiento en una plantación de manzana.

Dirigido a : productores de manzana y productores de sidra y derivados, mosto, sagar dultzea, técnicos de agricultura , etc.

Factores que influyen en la en una plantación de manzana de sidra.

Condiciones del suelo y clima.

Elección varietal y de porta-injertos.

Elección del sistema de conducción.

#### Maduración, cata y analítica de la manzana de tolare

Dirigido a : productores de manzana y productores de sidra y derivados, mosto, sagar dultzea, etc...

Teoría de la maduración de la manzana.

Evolución de azúcares y regresión del almidón.

Evolución de taninos.

Evolución de la acidez total.

Evolución de la dureza.

Cata de manzana.

Apreciación del grado de madurez tecnológico.

Comportamiento de la manzana en la recogida, transporte, limpieza, triturado y en el prensado.

Rendimiento y analítica de los diferentes mostos en el prensado.

Prácticas a realizar.

Regresión de almidón, medición de ° Brix, microprensados de manzana, medición de densidad, medición de la acidez total y cata varietal

## **Análisis de mostos y sidras**

Dirigido a : productores de manzana y productores de sidra y derivados, mosto, sagar dultzea, etc.

Importancia del conocimiento analítico del mosto y sagardoa en las decisiones de bodega.

Composición analítica del mosto.

Composición analítica de la sagardoa.

Prácticas a realizar: medición de densidad, medición de la acidez total, medición del pH, medición de la acidez volátil, medición de la extracto seco, medición de la turbidez, medición de la TML, medición de la grado alcohólico, medición del sulfuroso, medición del metanol y medición del hierro

## **Análisis conservación embotellado y almacenaje de la sagardoa.**

Dirigido a : productores de sidra, técnicos de enología

Condiciones del producto antes del embotellado.

Prácticas con equipos de medición y microscopicos.

Elección de materiales: corcho, etiqueta..

Preparación del equipo de embotellado.

Almacenamiento, importancia del efecto bodega en el producto.

Normativa en el etiquetado del producto

## **Jornadas de trabajo: El dolare. Evolución, clasificación y morfología**

Dirigidas a: profesionales del patrimonio y especialistas en elaboración de la sagardoa y otros productos, en las que se trabajarán la sistematización de datos y protocolos de elaboración de fichas y catalogación de los dolares.

## **Taller del gusto**

Propuesta formativa a desarrollar bajo las directrices de Andoni Luis Aduriz

## **Oferta de instalaciones especializadas**

Dentro de la oferta de formación especializada, Sagardoetxea cuenta con espacios concretos de alto interés formativo, que dentro de programas de formación profesional, bachillerato, estudios universitarios... son compartidos con el centro docente.

Así mismo, estamos realizando una red de espacios de investigación que en determinados momentos nos sean cedidos.

