



TURISMO ENOLOGICO GASTRONOMICO & CULTURAL

TXANGOAK EXCURSIONES TRIPS

21/11/2019 - 16:00
Osteguna / Jueves / Thursday
Chillida Leku

Bisita gidatua Chillida Lekun (Hernani). Museo honek Eduardo Chillida eskultorearen obra biltzen du. Bisita gidatua gunere berezi honetaz gozatuko dugu ikusgai dauden eskulturak ezagututa.

Chillida Leku
Visita guiada de Chillida-Leku (Hernani). Este museo alberga la obra del escultor Eduardo Chillida. En la visita guiada disfrutaremos de este espacio único conociendo sus esculturas.
10€

22/11/2019 - 16:00
Ostirala / Viernes / Friday
"Sagardoa eta Itsasoa"

Albaola Itsas Kultur Faktorian (Pasaia) bisita gidatua egingo dugu. Jardunaldia amaitzeko, txotx-aren errituaz gozatuko dugu Astigarragako Alorrenea sagardotegian.

"La sidra y el mar"

Realizaremos la visita guiada de la Factoría Marítima Vasca Albaola (Pasaia). Para finalizar la jornada, disfrutaremos del rito del txotx en la sidrería Alorrenea de Astigarraga.
35€

23/11/2019 - 11:00
Larunbata / Sábado / Saturday
Sagardotxeia + Pintxo tourra + Zesta punta partida

Sagardotxeia (Astigarraga) bisita gidatua, pintxo tourra Donostiako Parte Zaharrean eta zesta-punta partida Galarreta Jai Alai (Hernani) frontoian.
Sagardotxeia + Tour de pintxos + Partido de cesta punta
Visita guiada de Sagardotxeia (Astigarraga), tour de pintxos en Donostia y partido de cesta punta en el frontón Galarreta Jai-Alai.
35€

23/11/2019 - 20:00
Larunbata / Sábado / Saturday
Afari tematikoa
Basque Culinary Center-en

Afari tematikoaz gozatuko dugu Basque Culinary Center-en (Donostia) garaiko eta udazken kutsuko produktuak, bertako zein nazioarteko sagardoek lagunduta.
Cena temática en el Basque Culinary Center
Disfrutaremos de una cena temática con productos de temporada y carácter otoñal acompañado por sidras locales e internacionales.
50€

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

..: ANTOLATZAILEA / ORGANIZADOR ..:

Sagardoaren
lurraldea
El territorio
de la sidra

Izen-ematea / Inscripción / Registration:
Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoforum.eus

#SagardoForum2019



..: KOLABORATZAILEAK / COLABORADORES ..:



..: LAGUNTZAILEAK / PATROCINADORES ..:



..: BABESLEAK / PATROCINADORES OFICIALES ..:



SAGARDO FORUM

SAGARDOARI BURUZKO JARDUNALDIK
JORNADAS SOBRE LA SIDRA
CIDER WORKSHOP

2019 / azaroa / noviembre / november / 21-25
Orona Ideo (Hernani) - Kursaal (Donostia - San Sebastián)

CIDER TALKS
FAIR CONTEST

**HITZALDIK
LEHIAKETA
AZOKA**

**CONFERENCIAS
CONCURSO
FERIA**

HITZALDIK
LEHIAKETA
AZOKA

CONFERENCIAS
CONCURSO
FERIA

CIDER TALKS FAIR CONTEST

Nazioarteko profesionalen **hitzaldien** bitartez (azaroak 21-22), sagardoaren munduaren gaur egungo egoera zein den eta azken urteetan izan duen garapena ezagutzeko aukera izango dugu 3 gai nagusitan banatuta: sagarra, sagardoa eta sagardotegiak baliabide turistiko gisa.

Nazioarteko Sagardo Azokan (azaroak 24), bertako, nazio mailako eta nazioarteko sagardoak ezagutu eta dastatzeko aukera izango da.

Ponencias de profesionales internacionales (21 y 22 de noviembre) que nos aportarán un conocimiento global de la situación actual y de la evolución que ha vivido en los últimos años el mundo de la sidra en 3 ejes temáticos: la manzana, la sidra y las sidrerías como recurso turístico.

Degustación de sidras locales, nacionales e internacionales en la **Feria Internacional de Sidra** (24 de noviembre).

21/11/2019
Osteguna / Jueves / Thursday

Orona Fundazioa · Hall
09:00 - 09:15

Akreditazio eta dokumentazioaren banaketa.

Entrega de acreditaciones y documentación.

Orona Fundazioa · Auditorium
09:15 - 09:30

Ongietorria eta irekiera instituzionala. Bienvenida y apertura institucional.

Orona Fundazioa · Auditorium
Lehengaita: Sagarraren laborantz eta kultura.
Materia prima: Cultivo y cultura de la manzana.
The Raw Material: Apple Growing and Culture.
Moderador: Félix San Sebastián (Presidente de FRUITEL).

09:30 - 9:50

Sagarraren jatorria.
El origen de la manzana.
Catherine Peix - ALMA Elkarteko arduraduna (Frantzia).

9:50 - 10:10

Sagargintza organiko munduan.
Cultivo orgánico de la manzana en el mundo.
Josef Telfer - Miembro del grupo de trabajo de Agricultura Ecológica en el Centro de Investigación de Laimburg (Italia).

10:10 - 10:30

Sagarraren adierazpena produktu hartizitueta.
Expresión de la manzana en sus productos fermentados.
Rémi Bauduin - Responsable de transformación, Instituto Francés de producciones Sidricolas (IFPC).

10:30 - 10:50

Tokipomes eta polinizazio proiektuen aurkezpene.
Presentación de los proyectos Tokipomes y polinización.
Carlos Miranda - Dpto. de Agronomía, Biotecnología y Alimentación de UPNA (Universidad Pública de Navarra).

10:50 - 11:10

Sagarrandoen dibertsitate genetiko European.
Diversidad genética del manzano en Europa.
Jorge Urrestarazu - Investigador del grupo Fruticultura y Viticultura Avanzada de UPNA (Universidad Pública de Navarra).

Orona Fundazioa · Hall - Bar
11:10 - 11:40 Atsedaldia / Pausa.

Orona Fundazioa · Auditorium
Sagardoaren turismoa: Txotx esperientzia.
Turismo de la sidra: Experiencia txotx.
Cider Tourism: Txotx Experience.
Moderador: Aitor Buendía (conductor del programa 'La Ruta Slow' que emiten Radio Euskadi y Radio Vitoria).

11:40 - 12:00

Sagardotegietako esperientzia.
Experiencia en las sidrerías.
Mikel Garaizabal - Divulgador de la cultura del vino y de la sidra, enólogo y sumiller.

12:00 - 12:20

Sagardotegien eragin sozioekonomikoa Euskadin.
Impacto socioeconómico de las sidrerías en el País Vasco.
Lander Imaz - Responsable de producto de Basquetour.

12:20 - 12:40

Familia turismoa sagardotegietan.
Turismo familiar en sidrerías.
Nekane Igariz Representante de la agencia de viajes Hagoos.

12:40 - 13:00

Sagardotegien sustapen digitala.
Promoción digital de las sidrerías.

Iñaki Lakarra - Responsable informático de Mondragón Unibertsitatea.

13:00 - 13:30

Mahai ingurua.
Mesa redonda.
Mikel Garaizabal, Lander Imaz, Nekane Igariz e Iñaki Lakarra.

13:30 - 13:45

Sagarrarekin eta sagar eratorriekin egindako produktuen showcooking-a.
Showcooking de productos elaborados con manzana y derivados.
Ronan Lagadec - Maestro chocolatero del taller Monsieur Txokola. Rafa Gorroategi - Confitero y pastelero.

22/11/2019
Ostirala / Viernes / Friday

Orona Fundazioa · Auditorium
Sagardoaren dibertsifikazioa munduan.
Diversificación de la sidra en el mundo.
Diversification of cider in the world.
Moderador: Xabier Kamio (enólogo de AZ3).

09:30 - 09:50

Saccharomyces y ez-Saccharomyces legamien erabilerak sagardoan dituen eraginak, nitrogeno organiko gehitzeak eta botilan hartitzeak dituzten efektuak.
Diferentes efectos sobre la sidra mediante el uso de levaduras Saccharomyces y no-Saccharomyces, efectos de la adición de nitrógeno orgánico y de la fermentación en botella.
Lorenza Conterno - Responsable de destilados de cerveza y sidra del grupo de Fermentación y Destilación del Centro de Investigación de Laimburg (Italia)

09:50 - 10:10

Keeving-a: Sagardoa egiteko prozesu berezia.
Keeving: Un proceso de elaboración peculiar.
Martin Berkeley - Propietario de Pilton Cider en el condado de Somerset (Inglaterra).

10:10 - 11:10

Mahai ingurua. Sagardo naturalaren interpretazioa Estatu Batuetan (AEB).
Mesa redonda. Interpretación de la sidra natural en Estados Unidos.
Ryan Burk - Jefe de producción de Angry Orchard (Estados Unidos). Darlene Hayes - Escritora y pomóloga. Gregory Johnson - Jefe de producción de Anxo Cider (Estados Unidos). Eduardo Coto - Gerente de Guerrilla Imports.

Orona Fundazioa · Hall - Bar
11:10 - 11:40 Atsedaldia / Pausa.

Orona Fundazioa · Auditorium
11:40 - 12:00
Londreseko lehen sagardotegiako esperientzia.
Experiencia de la primera sidrería de Londres.
Roberto Basilico - Responsable de producción de la sidrería Hawkes (Inglaterra).

12:00 - 12:20

Armagh-eko esperientzia.
Experiencia de Armagh.
Sara McGeary - Técnica de promoción turística y marketing de las ciudades de Armagh, Banbridge y Craigavon (Irlanda del Norte).
Moderador: Haritz Rodríguez (consultor de marketing y entusiasta de la sidra CIDERZALE).

12:20 - 12:40

Labore bakarreko denda.
Tienda monocultivo.
Jens Becker - Propietario de la tienda Apfelweinhandlung (Alemania).

12:40 - 13:00

Sagardo Akademia.
Academia de sidra.
Gabe Cook - Representante de Beer & Cider Academy (Inglaterra).

23/11/2019
Larunbata / Sábado / Saturday

Palacio de Congresos Kursaal
09:00 - 13:00
II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa. Dastatzaileen dastaketak.
II. Concurso de Sidra Internacional. Catas de los catadores.

24/11/2019
Igandea / Domingo / Sunday

Palacio de Congresos Kursaal
09:00 - 13:00
Nazioarteko Sagardo Azoka (publiko orokorarentzat).
Nazioarteko sagardo dastaketa.
Feria Internacional de Sidra (dirigida al público general).
Degustación de sidras internacionales.

25/11/2019
Astelehena / Lunes / Monday

Palacio de Congresos Kursaal
10:30
II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketako sari banaketa.
Entrega de premios del II. Concurso de Sidra Internacional.

11:00 - 14:30
Nazioarteko Sagardo Azoka (publiko profesionalarentzat).
Nazioarteko sagardo dastaketa.
Feria Internacional de Sidra (dirigida al público profesional).
Degustación de sidras internacionales.