

KULTURA-CULTURA / MUSEOS-MUSEOAK / TURISMOA-TURISMO

“Estamos creciendo y en un futuro podrían venir 30.000 personas al año a Sagardoetxea”

SAGARDOAREN LURRALDEA - 28/03/2013 · 7:35

Sin comentarios



Astigarraga lleva diez años promocionando el turismo de la sidra y la gastronomía. Joxe Mari Alberro, Director de Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra) afirma que se triplicará el número de visitantes si se muestran todos los recursos que dispone el Museo Sagardoetxea.

En el año 2003 se creó el **Consortio Sagardun** para impulsar el turismo de la sidra en Astigarraga y se empezó a trabajar en la creación de un museo de la sidra. Tres años más tarde, nació **Sagardoetxea**,

Museo de la Sidra Vasca. Finalmente, en el año 2012 se creó la marca **Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra)**, donde además del museo, se agrupan diversas experiencias en torno a la cultura de la sidra.

Esta es la entrevista realizada por el diario Noticias de Gipuzkoa a Joxe Mari Alberro (disponible sólo en euskera):

Eskaintza berezirik al dauka Sagardoetxeak Aste Santuari begira?

Azkeneko urtetan egin dugun bezala, aurten ere sagardoa eta Euskal Herriko gazten dastaketa egingo dugu. Betiko bisitarekin batera, sagastia eta museoak ikusiz, dasta-tzeko tokian Idiazabalgo, Iratiko eta Erronkariko gazten dastaketa egiten da. Aurten, gainera, sagastian landare aromatikoak jarri ditugula aprobetxatuz, bertan usaimenak landuko ditugu. Orain arte ekintza hau dastaketa gunean egiten zen bakarrik.

Nongo bisitariak jasotzen ditu museoak?

Orokorrean inguruko jendea etor-tzen da, Gipuzkoa eta Bizkaia-koak gehienbat; baina Aste Santuan etortzen direnen %40 kanpokoak dira, katalanak eta madrildarrak batez ere. Etortzen direnek gure kultura eta gastronomía ezagutu nahi dute. Dastaketan gaztaren inguruko galdera asko egiten dituzte, dena jakin nahi dute. Sagardoarekin normalean gertatzen zaiguna, Aste Santuan ere gaztarekin gertatzen da. Publiko oso interesatua izaten da.

Museoarekin batera beste ekimen batzuk jarri dituzue martxan.

Ikusi genuen sagardotegietan bazkari eta afariak beste zerbaitekin osatu behar genituela. Sagardotegi bat ez da beste edozein jatetxe bezalakoa. Orduan, sagardotegietan dastaketa gidatuekin hasi ginen, ondoren sagardoak eta itsasoak duten harremana azaltzeko ekintza bat montatu genuen eta lehengo urtean Santiagomendiko Sagardobidea ibilbide tematikoa osatu genuen.

Nola izaten dira dastaketa horiek?

Otsailean hasi ginen eta maiatza arte beste bi egingo ditugu. Kupelan dagoen sagardoa dastatzen dugu, lehengo ohitura hori berreskuratzeko asmoz. Jende askok esaten du: “Jo, sagardotegi batera etortzen naiz eta lau kupeletatik edaten dut, baina ez dut desberdintasunik nabaritzen”, eta hori landu nahi dute. Dastaketa gidatu horietan sagardoaren artean dauden desberdintasunak igartzen ikasten da gehienbat.

Sagartrek esperientzia berria da. Zertan datza?

Petritegi sagardotegiarekin egiten dugun jarduera bat da: sagardoetxea bisitatzen da, Santiagomendiko ibilbidea egiten da eta Petritegin bazkari batekin amai-tzen da.

Zer da bisitariak gehien eskatzen dutena?

Aurten Fiturren (Madrilgo turismo feria) komentatu ziguten Madrilgo jendeak bazkaltzeko edo afaltzeko toki bereziak eskatzen zituztela eta horrekin batera mendi buelta bat egin nahi zutela. Eta ondoren Donostian egin zen Sevatur turismo ferian ere askok eta askok gauza bera eskatu zuten.

Ekimenak haurrentzako egokiak al dira?

Hemengo Sagardobidea familiek egiteko prestatuta dago. Gero sagardotegiak ere, batez ere udaran eta Aste Santuan, umeentzako menuak prestatzen dituzte. Eskaintza egokitu behar dugu.

Txotx garaia hemendik aste ba-tzuetara amaitzen da. Nola lortzen duzue urte guztian zehar bisitariak museora erakartzen?

Hasi ginenean urtariletik apirilera jende pila bat etortzen zen, baina gero ez zen ia inor gerturaten. Orduan ekimen desberdinak prestatzen hasi ginen. Horrela bururatu zitzaigun abuztutik azarora bitarte, sagarrondoak sagarrez

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

[RSS Feed](#)
[Twitter](#)
[Facebook](#)

Buscar / Bilatu

Categorías

[Azokak-Ferias](#)
[Besteak-Otros](#)
[Ekitaldiak-Eventos](#)
[Esperientziak-Experiencias](#)
[Formazioa-Formación](#)
[Gastronomia-Gastronomía](#)
[Historia-Historia](#)
[Kultura-Cultura](#)
[Lehiaketak-Concursos](#)
[Museos-Museoak](#)
[Sagarra-Manzana](#)
[Sagastia-Manzanal](#)
[Sidra-Sagardoa](#)
[Sidrerías-Sagardotegiak](#)
[Turismoa-Turismo](#)

Post Recientes



CONCURSO DE FOTOS
“Manzanos en flor” en
Facebook.



“Memoria del mundo
rural” a través de
diferentes trabajos del
manzanal en Sagardoetxea.



VERANO 2013:
experiencia turística “LA
SIDRA Y EL MAR”



Lezo celebrará el Sagardo
Eguna este sábado.

beteta daudenean, mustioa egiteko prozesua erakustea. Gainera, aisialdi taldeekin jarduera desberdinak egiten ditugu.

Inguruko herri sagardogileekin harremanetan al zaudete?

Hemen ere Hernaniko eta Usurbilgo sagardotegiak sartuta daude. Hau irekia dago. Orain dela bi urte Hernanin ere turismo mota hau lantzen hasi ziren eta harreman bat dago gauzak egiteko eta konparti-tzeko. Harreman hori badago eta horrek gehitzen joan behar du. Horrelako proiektu batek ezin du herri batekoa bakarrik izan.

Zenbat pertsona etortzen dira museora urtebetean?

Azkeneko urtetan estabilizatu egin da eta 10.000 bisitari inguru jaso ditugu. Urtetik urtera igotzen joan gara, baina 2011 eta 2012an mantendu egin gara. Ez gara jaitsi eta horrelako museo txiki bat izateko oso datu onak dira. Bideragarritasun planak egin ditugu eta horietan ikusten da museoaren potentzialitatea askoz handiagoa dela. Gordeta ditugun baliabideak (tolareak, dokumentuak) balorean jartzen baditugu 20.000 edo 30.000 etor daitezkeela kalkulatu dugu. Handitze prozesu batean gaude.

Fuente: Noticias de Gipuzkoa.

Tags: bisitariak, Joxe Mari Alberro, Sagardoaren Lurraldea, Sagardoetxea, Sagardun, Sagartrek, visitantes

Anterior post

"SAGARTREK", una ruta al corazón de la sidra."SAGARTREK", sagardoaren bihotzera ibilaldia.

Siguiente post

Abril 2013: Sidras de Gurutzeta y Saizar para degustar en Sagardoetxea.2013ko apirila: Gurutzeta eta Saizar sagardoak dasta daitezke Sagardoetxean.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



Celebración Día Internacional de los Museos en Sagardoetxea.

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en “Memoria del mundo rural” a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Sagardoaren Lurraldea en Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.

Xabier en **Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.**

Xabier en **“Memoria del mundo rural” a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.**

Goretti en **CONCURSO DE FOTOS “Manzanos en flor” en Facebook.**

Links



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDUAREN LURRALDEA SAGARDUAREN