



Sagardoetxea
herri baten erroak

ACTIVIDADES 2010

Contacto

Sagardoetxea
943 550575
info@sagardoetxea.com

ACTIVIDADES 2010

1. ACTIVIDADES Y VISITAS PARA EL PÚBLICO

1.1. Visitas guiadas

- 1.1.1. Dasti Ipuin kontalari
- 1.1.2. Con actividades estacionales

1.2. Actividades puntuales

- 1.2.1. Probaketa o catas guiadas.
- 1.2.2. Presentación de "Cenas temáticas: El rito del txotx".
- 1.2.3. Elabora mosto de manzana - Semana Santa.
- 1.2.4. Sagastia Loretan - Puente de Mayo.
- 1.2.5. Día Internacional de los Museos.
- 1.2.6. Actividades con Grupos de Tiempo Libre - Julio y Agosto.
- 1.2.7. Barrikote - Puente de Diciembre.

2. ACTOS PROMOCIONALES

2.1. Sagardo Berriaren Eguna

2.2. Santa Ana

2.3. Sagar Uzta

3. TRABAJOS PROPIOS DEL MUSEO

3.1. Centro de Documentación

3.2. Archivo

3.3. Publicaciones

- 3.4.1. Boletín Sagardoetxea

3.4. Investigaciones

- 3.5.1. Investigación histórica sobre la sagardoa.
- 3.5.2. Tolares en Gipuzkoa. Patrimonio Material e Inmaterial.

4. PATRIMONIO Y FONDOS DEL MUSEO

4.1. Inventario y catalogación de fondos

- Revisión y corrección del catálogo
- Nuevas entradas

4.2. Ampliación de fondos

- Fondo Etxabe

4.3. Puesta en valor y mejora de exposiciones

- Fiestas y oficios del mundo sidrero.

5. FORMACIÓN TÉCNICA

5.1. Gestión del potencial de frutos

5.2. Cuidados de verano

5.3. Análisis, cata y maduración de la manzana de sidra

5.4. Poda de invierno

6. ACCIONES DE COMERCIALIZACION TURÍSTICA

6.1. Promociones

- 6.1.1. Work Shop
- 6.1.2. Ferias

6.2. Boletines electrónicos

- 6.2.1. Boletín Sagardoetxea Berriak
- 6.2.2. Boletín Sagardodenda

6.3. Página web "Sidrerías Tour"

6.4. Creación de una Ruta Gastronómica.

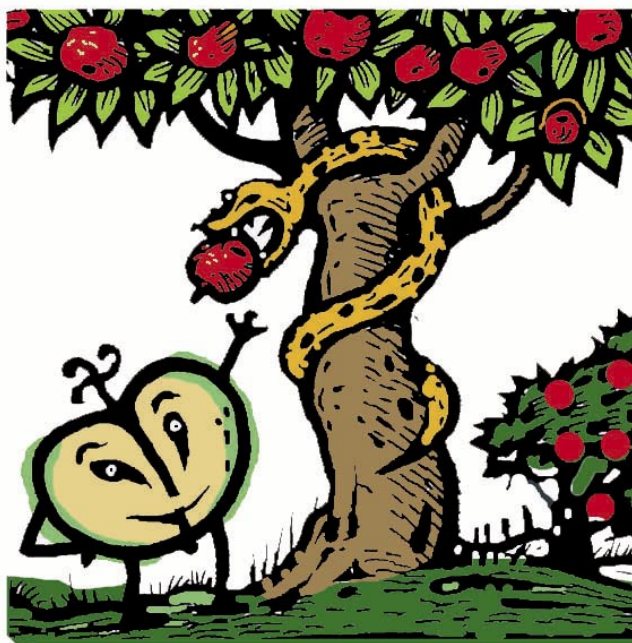
1. ACTIVIDADES Y VISITAS PARA EL PÚBLICO

1.1. Visitas guiadas

Dependiendo del tipo de público, características del grupo y la temporada, las visitas guiadas constan de la explicación de los contenidos del centro, (ver www.sagardoetxea.com). Ofrecemos los siguientes tipos de visita y actividades.

1.1.1. Dasti Ipuin kontalari

Utilización de uno de los personajes del Museo, Dasti, una manzana muy especial de Astigarraga, que habita en Sagardoetxea Museoa y que cada año renace cumpliendo con el ciclo vital de la Naturaleza. A través de un cuento conoceremos los diferentes espacios del museo, y el proceso completo de la "sagardogintza" (elaboración de la sagardoa), de modo que tanto niños y niñas como adultos puedan asistir a la misma actividad sin que ninguno se sienta desplazado. Es intención de esta propuesta que el visitante pase de ser público pasivo a parte integrante de la narración del cuento, logrando así una plena identificación de la persona con aquello que le rodea en el Museo y por ende, un mayor conocimiento y respeto para con nuestra cultura.



En las visitas de Dasti Ipuinkontalari, se trabajarán todos los sentidos, haciendo de esta actividad un punto de encuentro, integración y accesibilidad tanto para grupos intergeneracionales como para grupos en los que algunos de los miembros tenga capacitaciones sensoriales diferentes.

CUANDO: Todo el año.

DIRIGIDO A: Escolares, familias, euskaltegiak.

DURACIÓN: Adaptada al grupo.

1.1.2. Con actividades estacionales

Utilización del laboratorio estacional de cuatro módulos, que nos permite la realización de diferentes actividades en cada estación:





INVIERNO. Temporada del txotx:

- Trasplantado de árboles y sembrado de semilla.
- Explicación morfológica: Distinción de yemas de flor y yemas de madera. Qué son brindillas, dardos...
- Injertos: Clases prácticas de injertos en el Manzanal del Museo. Injertos manuales.
- Poda de invierno.
- Recolección de manzana con kizki.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 60 min.

PRIMAVERA. Época de floración y cuajado de fruto. Sagastia loretan:

- Polinización.
- Identificación de las plagas y enfermedades más comunes.
- Seguimiento de plagas y enfermedades.
- Cuajado de fruto.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 60 min.

VERANO. Época de maduración de fruto. Sagarrak zuhaitzetan:

- Poda y cuidados de verano.
- Aclareo.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 60 min.

OTOÑO. Época de recolección de manzana. Tolareko lanak:

- Seguimiento del punto de madurez de la manzana.
- Cata de manzana.
- Proceso completo de elaboración del mosto: recolección de manzana con kizki, triturado, prensado y cata de mosto.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 60 min.

1.2. Actividades puntuales

1.2.1. Probaketa o catas guiadas



Probaketa representa una de las tradiciones más íntimas del mundo de la sidra. Un ritual que lleva a visitar las sidrerías para comprobar el resultado de la cosecha, mediante su degustación.

La propuesta que planteamos en Sagardoetxea consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa.

Las catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías de Sagardoetxea y estarán dirigidas por los responsables de cada bodega. Durante la cata se servirán unos pintxos.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 90 min.

1.2.2. Presentación de “Cenas temáticas: El Rito del txotx”

Desde Sagardoetxea vamos a realizar la presentación de un nuevo producto cultural: las “Cenas temáticas: el rito del Txotx”.

El producto está diseñado para aquellos grupos grandes de turistas, homenajes, congresistas, etc... que vienen a la comarca, pero que no disponen del tiempo suficiente para efectuar la visita al museo y van a cenar directamente a la sidrería.

Concebido para transmitir la historia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico como es el rito del txotx, la prestación se realizará en la propia sidrería, donde se proyectará el DVD y se degustará el tradicional menú de sidrería con sidra al txotx.

DIRIGIDO A: Empresas de Congresos.

DURACIÓN: 60 min.

1.2.3. Elabora mosto de manzana - Semana Santa



“Elabora mosto de manzana” es una actividad que realizamos en otoño, pero en Semana Santa ofrecemos esta experiencia como actividad puntual a los turistas. En su espacio museístico tienen la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, el proceso completo que los sagardogiles realizan cada temporada, paso a paso, hasta la obtención del mosto.

Desde la recogida de la manzana con el kizki, el sistema tradicional e identificativo de nuestra tierra. Hasta llegar a elaborar la patsa, machacando el fruto con los pisones en una actividad manual, tal y como se realizaba antiguamente. Después el prensado en el tolare manual y finalmente la obtención del mosto. Un recorrido realizado por uno mismo a través del tradicional sistema de elaboración, en el que no se olvidan los aspectos didácticos.

Todo ello le otorga a la experiencia un carácter especial, que nos transporta en el tiempo y nos enriquece en el conocimiento de las tradiciones de los vascos.

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular.

DURACIÓN: 60 min.

1.2.4. Sagastia Loretan: Puente de Mayo

Poseemos cinco sentidos y este Puente de Mayo haremos uso de los cinco sentidos para conocer los secretos que esconde Sagardoetxea Museoa: vista, tacto, oído, olfato y gusto.

A través de estas herramientas despertaremos nuestros sentidos y tendremos la posibilidad de conocer Sagardoetxea de una manera diferente, disfrutando con todos los sentidos.

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular.

DURACIÓN: 60 min.

1.2.5. Día Internacional de los Museos

Sagardoetxea Museoa se une por tercer año consecutivo a la celebración del Día Internacional de los Museos, que tendrá lugar el próximo 18 de mayo bajo un 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.

DIRIGIDO A: Público en general, familias y escolares.

DURACIÓN: 60 min,

1.2.6. Actividades con Grupos de Tiempo Libre - Julio y Agosto

En Sagardoetxea ponemos la realidad del centro de interpretación y de la sidra para los grupos de tiempo libre. El objetivo de la jornada que planteamos es promocionar la cultura de la manzana y de la sidra entre los más jóvenes y conocer y practicar el euskera del entorno rural, mediante diferentes actividades: visita guiada de Sagardoetxea y actividades complementarias (juegos, piscina, etc...)

DIRIGIDO A: Grupos de tiempo libre y ludotecas.

DURACIÓN: 90 min.



1.2.7. Barrikote - Puente de Diciembre

En Sagardoetxea Museoa nos gusta celebrar la llegada de la sagardo berria y el puente de Diciembre ofreceremos a los visitantes barrikotes con la nueva cosecha de sagardoa acompañado de castañas.

El barrikote tiene su origen en la degustación de la primera cosecha, donde los allegados compraban un barrikote y organizaban una cena para degustar la nueva sidra. Esta tradición se ha mantenido hasta nuestros días, y durante el puente de Diciembre, ofreceremos la oportunidad de vivir esta experiencia en Sagardoetxea.

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular.

DURACIÓN: 60 min.

2. ACTOS PROMOCIONALES

2.1. Sagardo Berriaren Eguna

Sagardoetxea presentará el próximo 13 de enero las características de la cosecha 2009, 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 carácter.

Cada año, también en esta decimoséptima edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en la sidrería Petritegi, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará el protagonista, quedará abierta la primera kupela, que se prevé exquisita.

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 sagardoa.

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
 2008, El cocinero, Andoni LUIS ADURIZ
 2009, El pelotari, Aimar OLAIZOLA

2.2. Santa Ana



La sagardoa, 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. Todos los sagardogiles 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 07.30 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.

2.3. Sagar Uzta

Sagar Uzta celebra el comienzo de las labores en los tolares de Astigarraga, una fiesta que cumplirá el próximo 26 de septiembre, su decima edición.

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga los actos principales se desarrollarán el 26 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que culminará con una comida popular.

La fiesta se celebra en el último domingo de septiembre que corresponde al inicio de la campaña de prensado en las sagardotegis, una actividad que durará hasta noviembre.

Como todos los años, contaremos con la elaboración del primer mosto de la cosecha 2010, donde se realizará una demostración de recogida, triturado y prensado de la manzana. Además proponemos, la II. recogida popular de manzana con kizki y el tercer rally fotográfico digital, donde premiaremos las mejores instantáneas.

La feria de la manzana, las demostraciones, sagar dantza, kirikoketa, txalaparta, degustación del mosto elaborado, degustación y venta de sagardoa, demostración de injerto de manzanos, herri kirolak... son las principales actividades de esta jornada.



3. TRABAJOS PROPIOS DEL MUSEO

3.1. Centro de Documentación

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...).

3.2. Archivo

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

3.3. Publicaciones

3.1 Boletín Sagardoetxea

Sagardoetxea va a editar cuatro boletines a lo largo de 2010 y los va a distribuir entre los principales agentes del mundo sagardoegile, cultural y turístico, con información sobre los siguientes puntos: "Sagasti y sagardotegi", con todos los aspectos que tienen incidencia en el proceso de elaboración de la sagardoa, "Herri baten erroak", con los aspectos del mundo cultural, "Sukaltegi", dedicado a la cocina con derivados de la manzana y por último "Ikasgunea", donde se analizan las propiedades de la manzana y sus derivados.



3.5. Investigaciones

3.5.1 Investigación histórica sobre la sagardoa

Antaño la sidra constituyó uno de los pilares de la economía de Gipuzkoa y, además, jugó un papel de primer orden en la vida y las relaciones sociales de nuestros antepasados. Los documentos históricos y los libros antiguos, escritos tanto por los oriundos de nuestra tierra como por los viajeros foráneos, dan fe una y otra vez de esta realidad.

Si embargo, esta situación comenzó a cambiar sustancialmente en los primeros años del siglo XX con el declive y posterior crisis del cultivo de la manzana y, por ende, de la elaboración de la sidra.

Las razones que explican esta negativa coyuntura para el sector sidrero son muchas, pero entre ellas quizá jugaron un papel destacado la irrupción de otras bebidas en el mercado (limonadas, refrescos...), el poco margen de beneficio que dejaba la sidra a sus productores, las propias características de este líquido (fácilmente corruptible y de escasa durabilidad), la irrupción de nuevos usos y costumbres en la sociedad...

En este contexto todo indicaba que la sidra, uno de productos por antonomasia de los vascos, tarde o temprano desaparecería si no se hacía algo para evitarlo. Y afortunadamente, así fue. Desde Sagardoetxea queremos dar ahora un paso más en la recuperación del patrimonio relacionado con el mundo de la sidra. Concretamente, pretendemos buscar y recopilar el máximo de documentos históricos posibles sobre los manzanales, la manzana y la sidra con el fin de conseguir una visión lo más aproximada posible de lo que antaño fue esta actividad y poder llegar así a comprender un poco mejor las claves de lo que hoy en día es.

Los métodos y actuaciones para llevar a cabo dicha investigación, serán las siguientes:

- Recopilación de documentos históricos en archivos y fondos públicos y privados.
- Realización de entrevistas.

Tras llevar a cabo dicha investigación, se elaborarán los siguientes documentos:

- Realización de uno o varios libros.
- Documentación gráfica.
- Entrevistas en papel y en formato digital.

Esta investigación plantea un acercamiento general, donde la sagardoa y los tolares tienen especial importancia.

3.5.2 Tolares en Gipuzkoa. Patrimonio Material e Inmaterial

La importancia de algunas sidrerías actualmente existentes en la zona de Astigarraga y en Gipuzkoa en general en el relanzamiento de la cultura sidrera a partir de mediados del siglo XX, nos lleva a plantear una urgente recopilación ordenada de documentos y testimonios antes que estos desaparezcan.

Actualmente existe numeroso material documental sobre la sagardoa en revistas, periódicos, radios, tv, etc... además de las informaciones existentes en los distintos archivos de Gipuzkoa, algunas de las cuales ya recogidas y publicadas.

En Sagardoetxea existe una hemeroteca desde el año 1991 y grabaciones a personajes con memoria de los años 30.

Sagardoetxea Museoa, junto al caserío Museo Igartubeiti, realizará una investigación sobre el Patrimonio Material e Inmaterial de los tolares, caseríos y actores con relación a la cultura de la sidra de toda Gipuzkoa.

Los métodos y actuaciones para llevar a cabo dicha investigación, serán las siguientes:

- Conocer y comparar los métodos de fabricación de sagardoa.
- Conocer la metodología utilizada para analizar la sidra durante su elaboración.
- Averiguar y definir las características organolépticas de la sagardoa de comienzos del siglo XX.
- Conocer los métodos utilizados para la cata del producto.
- Enumerar los distintos oficios relacionados con la fabricación de sagardoa así como recopilar testimonios de los actores de dichos oficios.

- Conocer las formas de consumo de la sagardoa, la implicación en la gastronomía y en la vida social y familiar (bertsolarismo, juegos etc.).
- Recabar información y recopilar documentación de las sidrerías mas emblemáticas de la zona.
- Investigar las causas sobre la notoriedad de Astigarraga en relación con el mundo sidrero.
- Enumerar y explicar los actos mas importantes relacionados con la cultura sidrera que se celebraban antes y ahora.
- Recopilar documentos, fotografías, audios, videos del mundo sidrero.
- Recopilar información de las características varietales de las manzanas mas apreciadas en la elaboración de sagardoa.
- Conocer y comparar las producciones de manzana y su origen.
- Definir los distintos productos derivados de manzana que se producían.

Tras llevar a cabo dicha investigación, se elaborarán los siguientes documentos:

- Inventario de tolares de Gipuzkoa.
- Documentación gráfica.
- Entrevistas en papel y en formato digital.

4. PATRIMONIO Y FONDOS DEL MUSEO

4.1. Inventario y catalogación de fondos

Revisión y corrección del catálogo. Nuevas entradas:

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.

4.2. Ampliación de fondos

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.

PREVISIONES 2010: Fondo Etxabe

4.3. Puesta en valor y mejora de exposiciones

4.3.1. Fiestas y oficios del mundo sidrero



A fin de transmitir a los visitantes las fiestas y oficios relacionados con el mundo sidrero, renovaremos la exposición permanente del museo y realizaremos exposiciones temporales:

1) **Renovación de la exposición permanente del museo:** crearemos un nuevo material audiovisual para la utilización en las visitas del museo, material que vendrá a completar el material audiovisual actual. En este material, se plasmarán las fiestas y los oficios en torno al mundo sidrero: Sagardo Berriaren Eguna, Santa Ana, Sagar Uzta, kupelgile, sebogile, txertogile, kortxogile y kirikoketa.

2) **Realización de exposiciones temporales** para profundizar en las fiestas y oficios relacionados con el mundo sidrero.

Calendario:

- INVIERNO: exposición de joyas relacionadas con el mundo sidrero.
- PRIMAVERA: exposición sobre la polinización y el mundo de las abejas.
- VERANO: exposición sobre las labores realizadas con madera en los manzanales.
- OTOÑO: elaboraciones: tarta de manzana y mosto de manzana.

5. FORMACIÓN TÉCNICA: SEGUIMIENTO PRÁCTICO Y ANUAL DE UN MANZANAL

5.1. Gestión del potencial de frutos.

Dirigido a: productores de manzana y de sidra y sus derivados, técnicos de agricultura, etc.

Fechas: sin concretar.

Horario: sin concretar.

Duración: 4 horas.

Impartidor: Aitor Etxeandia.

Lugar: Sagardoetxea Astigarraga.

Programa:

- Floración y cuajado.
- Regulación de la producción. Alternancia.
- Aclareo de los frutos.

5.2. Cuidados de verano

Dirigido a: productores de manzana y de sidra y sus derivados, técnicos de agricultura, etc.

Fechas: sin concretar.

Horario: sin concretar.

Duración: 8 horas.

Impartidores: Aitor Etxeandia y Josu Osa.

Lugar: Sagardoetxea Astigarraga.

Programa:

- Poda verde.
- Aclareo manual.
- Seguimiento de plagas y enfermedades.
- Tipos de injertos.



5.3. Análisis, cata y maduración de la manzana de sidra

Dirigido a: productores de manzana y de sidra y sus derivados, técnicos de agricultura, etc.

Fechas: sin concretar.

Horario: sin concretar.

Duración: 8 horas.

Impartidores: Xabi Kamio y Aitor Etxeandia.

Lugar de impartición: Sagardoetxea Astigarraga.

Programa:

- Maduración de la manzana.
- Desarrollo de la regresión.
- Cata de manzanas.
- Rendimiento y analítica de los mostos.
- Prácticas.

5.4. Poda de invierno

Dirigido a: productores de manzana y de sidra y sus derivados, técnicos de agricultura, etc.

Fechas: sin concretar.
 Horario: sin concretar.
 Duración: 8 horas.
 Impartidor: Yves Barranco.
 Lugar de impartición: Sagardoetxea Astigarraga.
 Programa:
 · Poda de formación y obtención de frutos.
 · Tipos de poda.

6. ACCIONES DE COMERCIALIZACION TURÍSTICA

6.1. Promociones

6.1.1. Work Shop

Sagardoetxea participa activamente en la comercialización del Museo como recurso turístico en los principales Work Shop que se celebran en el Estado y al que asisten los principales operadores nacionales e internacionales.

Así, en este 2010 Sagardoetxea Museoa estará presente en los eventos de comercialización de Madrid y de Barcelona.

6.1.2. Ferias

Participación en ferias de Euskal Herria, como Mundumira, Santo Tomás y Santa Lucía con el Caserío Museo Igartubeiti de Ezkio-Itsaso.

6.2. Boletines electrónicos

6.2.1. Boletín Sagardoetxea Berriak

La información y las actividades de Sagardoetxea y del mundo sidrero se publican y distribuyen a través de boletines electrónicos, en los que se destacan los principales acontecimientos en torno al Museo.

6.2.2. Boletín Sagardodenda

La información y las promociones de la tienda on-line de Sagardoetxea, Sagardodenda, se publican y distribuyen a través de boletines electrónicos, en los que se destacan algunos de nuestros productos y las ofertas existentes en este momento.

6.3. Página web "Sidrerías Tour"

Nuestra intención es crear una Ruta donde estén presentes restaurantes, bares, comercios, museos, tiendas, etc... a fin de promocionar la cultura de la sidra y motivar a los turistas un viaje al País Vasco en torno a la cultura sidrera. Para ello, desde Sagardoetxea hemos dado un primer paso con la creación de un nuevo apartado en nuestra web: "Sidrerías Tour".



Mediante este nuevo servicio le facilitamos la estancia al visitante mediante una lista de alojamientos, medios de transporte y otros lugares de interés alrededor de las sidrerías:

- **Donde comer:** en función de los horarios y de la fecha que le conviene, puede elegir la sidrería que quiera visitar y consultar el plano de su ubicación.
- **Donde dormir:** una vez que ha elegido la sidrería, puede consultar los alojamientos más cercanos.
- **Como llegar:** facilitamos los horarios de los autobuses de línea y los números de teléfono del taxis para que pueda llegar al destino elegido.
- **Otras actividades:** planteamos una serie de visitas que consideramos interesantes a fin de completar su estancia.

6.4. Creación de una Ruta Gastronómica

Desde Sagardoetxea consideramos interesante la creación de una Ruta Gastronómica a fin de facilitar al visitante la visita turística de varios productos típicos del País.

Conocedores del éxito obtenido con la "Route Gourmande Basque" en la región de los Pirineos Atlánticos, planteamos la creación de una Ruta Gastronómica que incluya la visita de:

- 1) Sagardoetxea y una sagardotegi.
- 2) Getariako txakolina.
- 3) El Queso de Idiazabal.
- 4) La Miel de Euskadi.
- 5) La degustación de pintxos.
- 6) Las alubias y guindillas de Ibarra.
- 7) El chocolate del maestro confitero Gorrotxategi.

