



Sagardoetxea
herri baten erroak

ACTIVIDADES 2011

Contacto

Sagardoetxea
943 550575
info@sagardoetxea.com

ACTIVIDADES 2011

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. Comidas o cenas temáticas "a la carta"
- 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 - 18 de Mayo
- 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. Publicaciones

- 3.1.1. Boletín Sagardoetxea

3.2. Acción cultural

- 3.2.1. II. Sagardo Forum, Jornadas sobre la sidra, la cultura sidrera y el turismo

3.3. Investigaciones

- 3.3.1. Investigación etnográfica e histórica de tolares tradicionales en Astigarraga

4. PATRIMONIO Y FONDOS DEL MUSEO

4.1. Centro de Documentación y Biblioteca especializada de la sidra vasca

- 4.1.1. Revisión y corrección del catálogo
- 4.1.2. Ampliación de fondos
- 4.1.3. Puesta en valor de los fondos de Sagardoetxea

4.2. Puesta en valor y mejora de exposiciones

- 4.2.1. Exposición permanente: Visitas teatralizadas
- 4.2.2. Exposiciones temporales:
 - 4.2.2.1. Exposición del patrimonio del mundo sidrero
 - 4.2.2.2. Exposición-taller de objetos artísticos relacionados con el mundo sidrero

5. FORMACIÓN

5.1. Formación Técnica

- 5.1.1. Estudio de flora de alteración que podría estar presente en el medio ambiente de las sidrerías

5.2. Formación Cultural

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

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 y euskaltegis.

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 en sidrerías



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. Comidas o cenas temáticas “a la carta”

Este año ampliamos el abanico de recursos vinculados a las comidas o cenas temáticas en sidrerías, donde ofrecemos la posibilidad de incorporar nuevas actividades y de realizar comidas o cenas temáticas a medida.

Las comidas o cenas temáticas nos permiten la vivencia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico del rito del txotx en una de las sidrerías tradicionales y está compuesta por la proyección de un DVD, la demostración del rito del txotx y la degustación del tradicional menú de sidrería.

Visto que el producto ha tenido éxito entre diversos públicos, este año ampliamos la oferta ofreciendo la posibilidad de añadir una serie de recursos a dichas comidas o cenas temáticas:

- Teatralizaciones: Posibilidad de amenizar la comida o cena con una teatralización.
- Txalapartaris: Posibilidad de realizar una bienvenida con txalaparta.
- Trikitixa: Posibilidad de amenizar la comida o cena con una actuación de trikitixa.
- Deportes rurales: Posibilidad de realizar una demostración de deportes rurales, así como aizkolaris, harrijasotzailis, txingalaris, etc...
- Dantzaris: Posibilidad de realizar una bienvenida con dantzaris.

DIRIGIDO A: Empresas, touroperadores, empresas organizadoras de congresos y eventos y público en general.

DURACIÓN: 90 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 el 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 cuarto año consecutivo a la celebración del Día Internacional de los Museos, que tendrá lugar el próximo 18 de mayo bajo el lema "Museos y Memoria".

Durante esa jornada, realizamos el "taller de txalaparta", 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 12 de enero las características de la cosecha 2010, 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 decimoctava 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 Karlos Arquiñano, quedará abierta la primera kupela.

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
 2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL



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 25 de septiembre, su XI edición. Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga los actos principales se desarrollarán el 25 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 2011, donde se realizará una demostración de recogida, triturado y prensado de la manzana. Además proponemos el III 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. Publicaciones

3.1.1. Boletín Sagardoetxea

Sagardoetxea va a editar cuatro boletines a lo largo de 2011 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.



3.4. Acción cultural

3.4.1. II. Sagardo Forum, Jornadas sobre la sidra, la cultura sidrera y el turismo

A fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca, realizaremos el II Sagardo Forum centrado en tres ejes temáticos: el producto, el turismo y la cultura sidrera y contaremos con ponencias de prestigiosos expertos en el sector a nivel europeo.

Teniendo en cuenta que las jornadas se centran en tres ejes temáticos, los objetivos son los siguientes:

1. Sector sidrero: Presentar los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero.
2. Turismo: Informar sobre los trabajos de investigación en relación a la sidra y la economía.
3. Cultura: Exponer los cambios habidos en la cultura sidrera en los últimos cien años.

Estas jornadas están dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajan en la comarca de la sidra:

1. Sector sidrero: productores de sidra, enólogos, productores de manzana, vendedores de maquinaria para la elaboración de la sidra, etc...
2. Turismo: hoteles, hostales, casas rurales, agroturismos, oficinas de turismo, productores de sidra, bares, restaurantes, comercios, ciudadanos, grupos culturales, entidades públicas, etc...
3. Cultura: grupos culturales, productores de sidra, ciudadanos y cualquier persona que ame la sidra.

3.3. Investigaciones

3.3.1 Investigación etnográfica e histórica de tolares tradicionales en Astigarraga

La experiencia de los últimos años en la zona de Astigarraga, en los que se asiste a la desaparición de algunos caseríos, básicamente, por la construcción de nuevas infraestructuras viarias y la recalificación de suelos rústicos en urbanizables, desde Sagardoetxea consideramos necesaria realizar una investigación etnográfica e histórica para la localización de tolares tradicionales en Astigarraga y sus inmediaciones, con el objeto promover un nuevo proyecto, en principio, designado "Un paseo por los tolares de Ermañamendi" para la divulgación y recuperación de otra parte de nuestro patrimonio histórico.

El objetivo del proyecto denominado "Un paseo por los tolares de Ermañamendi" es la preservación de los tolares tradiciones existentes hoy en día en los caseríos emplazados en la zona de Santiagomendi, y su posterior difusión y divulgación a través de Sagardoetxea, por ser piezas fundamentales tanto para el conocimiento de nuestra historia como para la comprensión del pasado, presente y futuro de esta milenaria tradición.

En esta política por preservar el patrimonio histórico relacionado con el mundo de la manzana, la sidra y las sidrerías, desde Sagardoetxea realizaremos un inventario de los tolares tradicionales existentes en Astigarraga y su entorno inmediato.

Para ello se ha realizado un trabajo de campo consistente en la confección de una ficha catalográfica de cada uno de los tolares, la ejecución de fotografías a las máquinas registradas y la realización de entrevistas a los actuales propietarios de los caseríos. Finalmente, todos estos datos han han recopilado y organizado en una base de datos de tipo Access.

Una vez registrados los tolares en la base de datos, se ha iniciado la búsqueda de la documentación relativa a los caseríos recogidos en la base de datos así como de otros del área de Santiagomendi de los que se tiene certeza que antaño llegaron a albergar tolares tradicionales y este año realizaremos la segunda parte de dicha recopilación.

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

- Realización de un trabajo de campo.
- Confección de una ficha catalográfica.
- Ejecución de fotografías.
- Realización de entrevistas.
- Recopilación de documentos históricos en archivos provinciales.

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

- Documentación gráfica.
- Entrevistas en papel y en formato digital.
- Alzados y plantas de estos bienes para su incorporación en los paneles informativos.
- Señalítica para su identificación en la ruta.

El proyecto "Un paseo por los tolares de Ermañamendi" trata de poner en valor y potenciar el patrimonio etnográfico, cultural y medioambiental de una zona de Astigarraga con personalidad propia y con suficientes valores culturales, que se considera que es menester estructurarlos y darles unos adecuados contenidos museísticos.

4. PATRIMONIO Y FONDOS DEL MUSEO

4.1. Centro de Documentación y Biblioteca especializadas de la sidra vasca

4.1.1. Revisión y corrección del catálogo

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.

4.1.2. Ampliación de fondos

Dentro del departamento de conservación y restauración, localizamos y recuperamos fotografías y 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 2011

En base al trabajo realizado por Josu Tellabide y Lourdes Odrizola para la creación del proyecto "Un paseo por los Tolares de Ermañamendi", recuperación de fondos (fotografías y documentos históricos) de los caseríos con Tolares de Santiagomendi.

4.1.3. Puesta en valor de los fondos de Sagardoetxea

Este año, y con el objetivo de difundir la documentación disponible relacionada con el mundo de la sidra de Sagardoetxea, desarrollaremos e implementaremos el Centro de Documentación y Biblioteca especializada de la sidra vasca con la creación de un portal web vinculado con la página web de Sagardoetxea. Para ello, realizaremos las siguientes tareas:

- 1) Completar la implantación del archivo fotográfico y la documentación pendiente de tratar en el Centro de Documentación de Sagardoetxea.
- 2) Desarrollo portal web.

4.3. Puesta en valor y mejora de exposiciones

4.3.1. Exposición permanente: visitas teatralizadas

A fin de ofrecer a los visitantes una visita original y divertida, desde Sagardoetxea vamos a realizar unas visitas teatralizadas con guías profesionales y actores.

La visita teatralizada se realizará a pie siguiendo un itinerario trazado por Sagardoetxea y con el objetivo de captar la atención de los visitantes. Para ello, la ruta se basará en un guión que mezclará aspectos históricos, anecdóticos, el entretenimiento y la sorpresa.

4.3.2. Exposiciones temporales:

4.3.2.1. Exposición del patrimonio del mundo sidrero:

Realizaremos una exposición temporal sobre el patrimonio del mundo sidrero. El objetivo de esta exposición temporal es la recuperación de nuestro patrimonio inmaterial a través de piezas e instrumentos del museo. Con el objetivo de ampliar los conocimientos acerca de dichas piezas y recuperar la memoria de nuestro pueblo, realizaremos visitas guiadas para divulgar la historia y su relación con el mundo sidrero entre los visitantes.

4.3.2.1. Exposición-taller de obras de arte relacionados con el mundo sidrero:

Realizaremos una exposición temporal de obras de arte relacionados con el mundo sidrero: fotografías (Marisol Yaben), cuadros, esculturas (Antton Mendizabal), ilustraciones (Jokin Mitxelena) y joyas (Xole Mitxelena). El objetivo de esta exposición es la recuperación de nuestro patrimonio y divulgar la cultura de nuestro pueblo a través de las obras y artistas relacionadas con la cultura sidrera. Además, contaremos con las exposiciones de dichos artistas y un taller de joyas que nos brindará la oportunidad de realizar manualidades con los visitantes.

5. FORMACIÓN

5.1. Formación Técnica:

5.1.1. Estudio de flora de alteración que podría estar presente en el medio ambiente de las sidrerías



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: Fabianne Feutry.

Lugar de impartición: Sagardoetxea Astigarraga.

Programa:

Los microorganismos que actúan en la elaboración de la sagardo:

- Qué es un microorganismo
- Como llegan al mosto.
- Que necesitan para crecer y desarrollarse.
- Como actúan las levaduras.
- Como actúan las bacterias lácticas.
- Como evolucionan en la kupela.
- Como evolucionan en la botella.

5.1. Formación Cultural:

Dirigido a: agroturismos, casas rurales, hoteles, restaurantes, tiendas especializadas, museos, etc...

Fechas: sin concretar.

Horario: sin concretar.

Duración: 12 horas.

Impartidor: Sagardoetxea

Lugar de impartición: Sagardoetxea Astigarraga.

Programa:

- Proceso básico de elaboración de la sidra.
- Herramientas utilizadas en la elaboración de la sidra.
- Variedades de manzana autóctona.
- Eventos y fiestas principales relacionados con la cultura sidrera: Sagardo Berriaren Eguna, Santa Ana y Sagar Uzta.
- Sidrerías de Euskal Herria.
- Diccionario relacionado con el mundo sidrero.
- Proceso de cata: el rito del txotx.

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 2011 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.

