



Sagardoetxea
herri baten erroak

ACTIVIDADES 2012

Contacto

Sagardoetxea
943 550575
info@sagardoetxea.com

ACTIVIDADES 2012

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. Temporada del txotx: Probaketas o catas guiadas en sidrerías.
- 1.2.2. Semana Santa: Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria.
- 1.2.3. Puente de Mayo: Sagastia Loretan.
- 1.2.4. Día Internacional de los Museos (20 de Mayo): "Música entre manzanos".
- 1.2.5. Verano: Experiencia "La sidra y el Mar" para turistas y grupos de tiempo libre.
- 1.2.6. Puente de Diciembre: Barrikote con castañas y sardinas viejas.

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. Paseo temático "Santiagomendiko Sagardo Bidea".
- 3.2.2. Programa didáctico para la divulgación de la cultura de la sidra y la manzana.
- 3.2.3. Estudio estratégico y plan de viabilidad para la ampliación de Sagardoetxea.

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.

4.2. Puesta en valor y mejora de exposiciones:

- 4.2.1. Exposición permanente: Acciones de mejora y renovación exposición.
- 4.2.2. Exposiciones temporales: Exposición sobre obras de arte del mundo sidrero.

5. FORMACIÓN:

5.1. Formación Técnica:

- 5.1.1. Formación sobre el enoturismo.

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. Probaketas 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 febrero, marzo y abril en las sidrerías de Sagardoetxea y estarán dirigidas por los responsables de cada bodega. Durante la cata se servirán unos pintxos.

Calendario 2012:

25/02/2012: Probaketa sidrería Zapiain.	17/03/2012: Probaketa sidrería Zelaia.
03/03/2012: Probaketa sidrería Saizar.	14/04/2012: Probaketa sidrería Txopinondo.
10/03/2012: Probaketa sidrería Gurutzeta.	28/04/2012: Probaketa sidrería Gaztañaga.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 90 min.

1.2.2. Semana Santa: Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria

“Elabora mosto de manzana” es una actividad que realizamos en otoño, pero en Semana Santa ofrecemos esta experiencia como actividad puntual a los visitantes que se acercan al museo.

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.

Además, para completar la visita a Sagardoetxea, en Semana Santa ofrecemos una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: D.O. Idiazabal, D.O. Roncal y D.O. Irati.

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular.
DURACIÓN: 60 min.

1.2.3. Puente de Mayo: Sagastia Loretan

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.

1.2.4. Día Internacional de los Museos (20 de mayo)



Sagardoetxea Museoa se une por quinto año consecutivo a la celebración del Día Internacional de los Museos, que tendrá lugar el próximo 20 de mayo con la actividad “Música entre manzanos”.

Durante esa jornada, se realizarán visitas guiadas gratuitas, se podrá disfrutar de una actuación musical en el manzanal y habrá degustaciones especiales.

DIRIGIDO A: Público en general y familias.
DURACIÓN: 60 min.

1.2.5. Verano: Experiencia “La sidra y el Mar” para turistas y grupos de tiempo libre



Con el objetivo de divulgar la vinculación histórica entre la sidra y las actividades relacionadas con la mar, hemos creado una nueva experiencia turística de cara a verano (junio-septiembre) para los turistas que se acercan a nuestra comarca. Incluye la visita de los siguientes lugares:

Opción A: Donostia

- Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.
- Comida con monologos en sidrería.
- Paseo en barco por la Bahía de Donosti.
- Visita al Aquarium.

Opción B: Pasaia

- Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.
- Comida con monologos en sidrería.
- Paseo en barco por la Bahía de Pasaia.
- Visita a Ondartxo.

DIRIGIDO A: Familias, turistas, grupos o asociaciones, empresas, etc...

DURACIÓN: 4 horas y 30 min.



Sagardoetxea es un espacio museístico para la divulgación de la cultura de la manzana y la sidra. Un museo que nos brinda la posibilidad de conocer la cultura sidrera viendo, participando y degustando. De esta forma, realizaremos diversas actividades con los más pequeños centradas en “la sidra y el mar”: construcción y aprovisionamiento de un barco para ir a la caza de la ballena, caza de la ballena en barcas con arpones y despiece.

DIRIGIDO A: Grupos de tiempo libre y ludotecas.

DURACIÓN: 90 min.

1.2.6. Puente de Diciembre: Barrikote

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 y sardinas viejas.

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 11 de enero las características de la cosecha 2011, 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 refrescante.

Cada año, también en esta decimonovena 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 Julian Iantzi, 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
 2011, El cocinero KARLOS ARGUIÑANO.



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 30 de septiembre, su XII edición. Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga los actos principales se desarrollarán el 30 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 2012, 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 2012 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, "Sukalategi", dedicado a la cocina con derivados de la manzana y por último "Ikasgunea", donde se analizan las propiedades de la manzana y sus derivados.



3.2. Acción cultural

3.2.1. Paseo temático "Santiagomendiko Sagardo Bidea".

Se trata de un recorrido por los tolares tradiciones existentes hoy en día en los caseríos emplazados en la zona de Santiagomendi (Donostialdea), que **formará la cuarta parte de Sagardoetxea**. Mediante paradas sensoriales interactivas que se combinarán con las visitas a algunos de los caseríos tolares vascos mejor conservados del País Vasco, el consumidor de la experiencia podrá adentrarse en los antiguos modos de vida del mundo rural y el proceso tradicional de elaboración de la sidra. El sendero experiencial vinculará historia, cultura y gastronomía en una experiencia eno-lúdico-educativa singular y muy innovadora.

El objetivo de las paradas sensoriales será educar, divertir y sorprender al mismo tiempo.

Se realizarán unas 8 paradas sensoriales a lo largo del recorrido.

El recorrido circular previsto, con un trayecto de unos 5 kms., pasa por un territorio todavía virgen y ofrece una naturaleza y vistas panorámicas espectaculares.



El diseño de la ruta temática aplica los conocimientos pedagógicos más recientes y trabaja con una presentación interactiva y multisensorial.

- **Experimentar:** diseñar una auténtica vivencia que combine disfrute, descanso, relajación y descubrimiento de la naturaleza.
- **Informar:** divulgar la información sobre el desarrollo histórico de la producción de sidra.
- **Sensibilizar:** sensibilización por la cultura vasca en general y por la cultura de la sidra.
- **Identificar:** afianzamiento de la identidad regional.
- **Proteger:** conservación de la tradición y del paisaje amenazado y sus habitantes.
- **Conectar:** enlace del pasado y el presente.
- **Prolongar:** alargar la estancia de los visitantes.
- **Extender:** ampliar la experiencia de la sidra a todo el año, reduciendo así la presión durante la "temporada alta" de enero a mayo.
- **Volver:** estimular el enlace emocional del visitante, aumentando así el incremento del número de visitantes que vuelvan de nuevo (mayor efecto del volver).
- **Ampliar:** crear alternativas a las ofertas turísticas de la región.
- **Acercar:** dirigirse a nuevos grupos de destinatarios (especialmente niños y familias).
- **Integrar:** aprovechar los recursos locales (caseríos, sidrerías, etc...).
- **Crear riqueza:** incrementar la generación de riqueza en la región.
- **Desarrollar:** utilizar la ruta temática como base para un posterior desarrollo de las ofertas sobre la "sidra", p. ej. paquetes especiales, eventos, actos, etc.



3.2.2. Programa didáctico para la divulgación de la cultura de la sidra

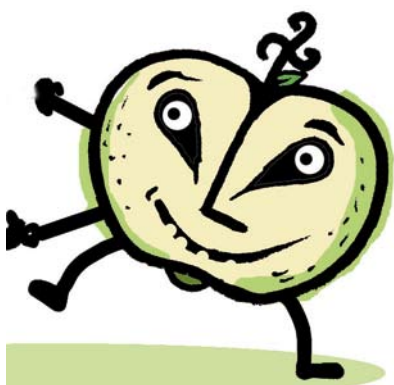
Desarrollaremos un programa didáctico y educativo para la difusión y la divulgación de la cultura del mundo de la sidra y la manzana para todos los públicos de Sagardoetxea.

Los objetivos del programa didáctico son los siguientes:

- Divulgar la cultura de la manzana y la sidra entre los visitantes al museo.
- Practicar con los visitantes diferentes sentidos y el euskera del mundo rural.
- Ofrecer a los visitantes nuevos contenidos culturales y fomentar el ocio museístico entre ellos.

Para obtener los objetivos mencionados, se desarrollará un programa basado en “**el juego de la oca**” válido para todas las edades (niños, jóvenes y adultos). Este programa didáctico nos permitirá trabajar los contenidos del museo de forma pedagógica, participativa y divertida con los visitantes, ya que tendrán que realizar diferentes pruebas, responder a preguntas, adivinanzas, etc... avanzando en el tablero del juego.

Las características principales de este juego de la oca son las siguientes:



- Los juegos tienen objetivos pedagógicos.
 - Se garantiza la participación de los visitantes en todo momento.
 - Ofrece un espacio lúdico para la diversión y el disfrute.
 - Divulga la cultura sidrera y el euskera.
 - Motiva la inter-relación entre los participantes.
- Los contenidos girarán en torno a la cultura de la sidra y la manzana:
- Actividades a realizar en cada estación del año.
 - Proceso de elaboración de la sidra y herramientas utilizadas.
 - Fiestas, costumbres y eventos del mundo sidrero.

El recorrido plasmará el proceso productivo, empezando por el manzanal y terminado en la botella. A lo largo del recorrido se trabajarán diferentes contenidos y para avanzar en el juego, los visitantes tendrán que realizar pruebas, responder a preguntas y adivinanzas.

3.2.3. Estudio estratégico y plan de viabilidad para la ampliación de Sagardoetxea

En el año 2012 realizaremos un estudio estratégico y un plan de viabilidad para la ampliación de Sagardoetxea con el objetivo de aumentar las visitas al museo y crear un proyecto económicamente sostenible y autosuficiente.

Hay una serie de circunstancias que marcan el momento actual como un momento óptimo para replantear el museo actual de la sidra vasca: la labor realizada desde el 2003 hasta hoy por Sagardun, la capitalidad de la cultura de Donosti en el 2016, a pocos kilómetros de Astigarraga, con voluntad de descentralizar las ofertas culturales por toda la provincia, la apuesta del Gobierno Vasco de la sidra como atractivo económico y cultural a fomentar y el dinamismo empresarial en torno a la sidra.

En los últimos años se han hecho importantes avances en museografía, por lo que más que una renovación arquitectónica, Sagardoetxea invertirá sus esfuerzos en renovar la museografía a fin de ofrecer nuevas vivencias, sensaciones y experiencias a los visitantes que se acercan para adentrarse en la cultura sidrera vasca.



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 fotografía para aumentar nuestro fondo de objetos artísticos.

PREVISIONES 2012

Inventario y catalogación informática de los documentos hallados en los archivos municipales, provinciales y estatales en las investigaciones históricas “Un paseo por los tolare de Ermañamendi” y “La sidra y el mar”, para difundirlos y hacerlos accesibles al público a través del Centro de Documentación y Biblioteca especializada de la sidra vasca en el portal “Sagardoetxearen bilduma” de la página web de Sagardoetxea.

4.2. Puesta en valor y mejora de exposiciones

4.2.1. Mejora de la exposición permanente: acciones de mejora y renovación

En Sagardoetxea vamos a mejorar nuestra exposición permanente a fin de tratar nuevos contenidos con nuestros visitantes.

Teniendo en cuenta el espacio reducido del que disponemos actualmente en el museo, haremos uso de las nuevas tecnologías y crearemos contenidos multimedia que se podrán visualizar de forma on-line. Dichos contenidos se basarán en informaciones e imágenes obtenidas en las investigaciones históricas realizadas anteriormente. De esta forma, adecuaremos la exposición permanente del museo aplicando Códigos QR e instalando un sistema de WI-FI que permitirá la consulta on-line. De esta forma, los visitantes dispondrán de unos ordenadores portátiles, donde podrán visualizar dichos contenidos.

Por otra parte, desarrollaremos unas guías multimedia para el paseo temático “Santiagomendiko Sagardo Bidea”, que pasará a ser la cuarta parte de Sagardoetxea.

4.3.2. Exposición temporal: “II. Exposición sobre obras de arte del mundo sidrero”:

Visto el éxito obtenido y la buena aceptación que tuvo la exposición temporal realizada en el año 2011, este año volveremos a realizar una exposición temporal sobre obras de arte del mundo sidrero que no se han expusieron el año pasado.



Siguiendo con la misma filosofía del año pasado, la exposición estará compuesta con fotografías, cuadros, esculturas, ilustraciones, tallas de madera y joyas. 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.

5. FORMACIÓN

5.1. Formación Técnica:

5.1.1. Formación en Enoturismo

Dirigido a: dirigido a aquellas sidrerías y gestores territoriales que quieran introducirse en el mundo del enoturismo y/o que deseen preparar su negocio para este tema.

Fechas: Mayo 2012.

Horario: sin concretar.

Duración: 35 horas.

Impartidor: Rainer Brusi.

Lugar de impartición: Sagardoetxea.

Programa: El curso de capacitación abordará todos los temas relevantes para la competitividad de una empresa y/o territorio en el ámbito enoturístico:



1) Introducción al enoturismo.

- El enoturismo ¿por qué?
- Oferta y demanda.
- Factores clave del éxito.
- Tendencias y conceptos innovadores.
- Tipologías de servicios y experiencias que se puedan ofrecer.
- Los mejores ejemplos.

2) Modelos de gestión y de financiación en enoturismo.

3) Cómo preparar un negocio para el enoturismo.

4) Cómo conseguir que la actividad enoturística sea rentable.

5) Cómo preparar el territorio para el enoturismo.

6) Por qué y cómo colaborar en enoturismo. Modelos y casos de éxito.

7) Cómo realizar visitas en sidrerías.

- Modelo teórico.

- Casos de éxito.

- Ejercicios prácticos de aplicación.

8) Promoción y comercialización offline y online.

9) Redes sociales y turismo de la sidra.

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 2012 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.

