



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 (18 de Mayo): Jornada especial.
- 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 sobre los caseríos-tolare de Ermañamendi.
- 3.2.3. Sagarrizketak en sidrerías.

3.3. Investigaciones:

- 3.3.1. Investigación etnográfica e histórica de tolare tradicionales en Donostialdea.

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: "La sidra y el mar".
- 4.2.2. Exposiciones temporales: Exposición sobre obras de arte del mundo sidrero.

5. FORMACIÓN:

5.1. Formación Técnica:

- 5.1.1. Identificación de las levaduras aisladas del sagarno durante su proceso de elaboración y su conservación.

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. 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.	31/03/2012: 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.

Desde la recogida de la manzana con el kizki, el sistema tradicional e

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: Queso D.O. Idiazabal, Queso D.O. Roncal y el Queso 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 (18 de mayo)

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

Durante esa jornada, realizamos actividades especiales, 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.

1.2.5. 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 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, "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.



3.2. Acción cultural

3.2.1. Paseo temático sobre los caseríos-tolare vascos

Se trata de un recorrido por los tolare tradiciones existentes hoy en día en los caseríos emplazados en la zona de Santiagomendi (Donostialdea).

Mediante paradas sensoriales interactivas basadas en los cinco sentidos que se combinarán con las visitas a algunos de los caseríos tolare 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 prevén unas 10 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.





3.2.1. "Sagarrizketak" en sidrerías

"Sagarrizketak" es una comida animada por un actor que realiza diferentes monólogos en torno a la cultura sidrera (costumbres, tradiciones, palabras en euskera, etc...) en diferentes momentos de la comida en sidrería. Es una forma divertida de enseñar las instalaciones de la sidrería y transmitir las costumbres que giran en torno a la cultura sidrera, fomentando la interacción con el turista y su participación en el rito del txotx gracias a la actuación del actor.

3.3. Investigaciones

3.3.1 Investigación etnográfica e histórica de tolares tradicionales en Donostialdea y Oarsoaldea

Desde Sagardoetxea consideramos necesaria continuar con la investigación etnográfica e histórica realizada en la zona de Astigarraga (Santiгомendi) para la localización de tolares tradicionales en las zonas de Donostialdea y Oarsoaldea, con el objeto promover otros paseos temáticos que se puedan vincular con el paseo temático de la zona de Santiгомendi, labor fundamental para la divulgación y recuperación de otra parte de nuestro patrimonio histórico.

El objetivo de este proyecto es la preservación de los tolares tradiciones existentes hoy en día en los caseríos emplazados en la zona de Donostialdea y Oarsoaldea 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 de la elaboración de la sidra.

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 Donostialdea y Oarsoaldea.

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.



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

En base al trabajo realizado por Lourdes Odrizola para la creación del proyecto “La sidra y el mar”, recuperación de fondos (fotografías y documentos históricos) obtenidos en el Archivo Histórico Provincial de Guipúzcoa.

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, actualizaremos el Centro de Documentación y Biblioteca especializada de la sidra vasca implementada el año pasado a través de un portal web vinculado con la página web de Sagardoetxea. Para ello, realizaremos las siguientes tareas: Completar la implantación del archivo fotográfico y la documentación pendiente de tratar en el Centro de Documentación.

4.2. Puesta en valor y mejora de exposiciones

4.2.1. Exposición permanente: “La sidra y el mar”



Vista la importancia existente entre la sidra y las actividades relacionadas con la mar, en Sagardoetxea Museoa vamos a mejorar nuestra exposición permanente con el objetivo de divulgar toda la información adquirida de la investigación realizada en las visitas guiadas que realizamos en el museo.

Para ello, vamos a crear un nuevo espacio dedicado a “La sidra y el mar” que contará con unos paneles didácticos nuevos centrados en el transporte de la sidra para la caza de la ballena en Terranova y un audiovisual que mostrará los aspectos más importantes de la materia.

4.3.2. Exposiciones temporal: Exposición sobre obras de arte del mundo sidrero:



Visto el éxito obtenido y la buena aceptación que ha tenido 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 expuesto este año.

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. Identificación de las levaduras aisladas de la sidra durante su proceso de elaboración y su conservación



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 sagardoa:

- 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 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.

