



Sagardoetxea
herri baten erroak

**SAGARDOETXEA,
MUSEO DE LA SIDRA VASCA**
Actividades 2013

Contacto

Leire ALKORTA
Telf.: 943550575
info@sagardoetxea.com

SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

 Sagardoetxea

Sagardobenda

 SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN ERROAK
ASTIGORRARA

ACTIVIDADES 2013

1. ACTIVIDADES Y VISITAS PARA EL PÚBLICO:

1.1. Visitas guiadas:

- 1.1.1. Dasti Ipuin kontalari.
- 1.1.2. Con actividades estacionales.
- 1.1.3. Juego de la oca "Sagardogileak aurrera!".

1.2. Actividades puntuales:

- 1.2.1. Temporada del txotx: Probaketas o catas guiadas en sidrerías.
- 1.2.2. Semana Santa: Degustación de sidra y quesos de Euskal Herria.
- 1.2.3. Puente de Mayo: Sagastia Loretan.
- 1.2.4. Día Internacional de los Museos (18 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. ??????

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 de la sidra.

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. Brindillas.
- 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

1.1.3. Juego de la oca "Sagardogileak aurrera!"

El año pasado creamos un material didáctico tipo "el juego de la oca" para trabajar los contenidos explicados en la visita guiada de forma lúdica y apta para todo tipo de públicos.

El juego consta de pruebas, preguntas, adivinanzas y pruebas que cada grupo tiene que superar para avanzar en el juego y crear un puzzle que esconde una frase relacionada con la cultura de la sidra.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 30 min

1.2. Actividades puntuales

1.2.1. Probaketas o catas guiadas en sidrerías

La 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 se plantea desde Sagardoaren Lurraldeia 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 realizan durante los meses de febrero, marzo y abril en las sidrerías de Sagardoaren Lurraldeia y están dirigidas por los responsables de cada bodega. Durante la cata se sirven unos pintxos.

Calendario 2013:

16/02, 23/02 y 02/03: Sidrería Zapiain.

06/03, 13/03, 20/03 y 27/03: Sidrería Gurutzeta.

16/03 y 20/04: Sidrería Saizar.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 90 min.

1.2.2. Semana Santa: Degustación de sidra y quesos de Euskal Herria

Los visitantes que se acercan a Sagardoetxea durante la Semana Santa tienen la posibilidad de realizar una degustación de sidra y diferentes quesos de Euskal Herria, así como: Queso D.O. Idiazabal, Queso D.O. Roncal y Queso D.O. Iraty.

Para completar la visita a Sagardoetxea, se propone la comida o cena en una sidrería tradicional para disfrutar del rito del txotx y degustar el tradicional menú de sidrería.

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular.

DURACIÓN: 60 min.

1.2.3. Puente de Mayo: Sagastia Loretan

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

A través de estas herramientas despertamos nuestros sentidos y tenemos 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)



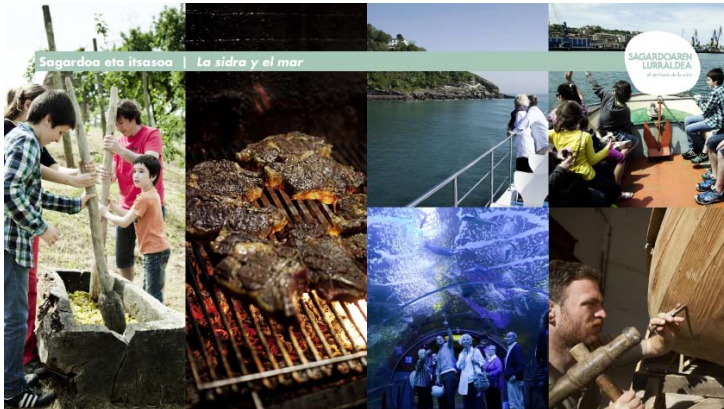
Sagardoetxea se une por sexto año consecutivo a la celebración del Día Internacional de los Museos, que tendrá lugar el próximo 18 de mayo con la actividad "Música entre manzanos".

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 el mar, el año pasado se puso en marcha desde Sagardoaren Lurraldeá la experiencia turística "La sidra y el mar" para verano (junio-septiembre). Tras el éxito obtenido el año pasado, este año también ofreceremos la posibilidad de realizar esta experiencia a los visitantes que estén interesados en esta experiencia.

La experiencia incluye la visita de los siguientes lugares:

Opción A: Donostia

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

Opción B: Pasaia

- Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.
- Comida con monólogos 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 para obtener aceite.

DIRIGIDO A: Grupos de tiempo libre y ludotecas.
 DURACIÓN: 90 min.

1.2.6. Puente de Diciembre: Barrikote con castañas y sardinas viejas

En Sagardoetxea nos gusta celebrar la llegada de la sagardo berria y el puente de Diciembre ofrecemos 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

Sagardoaren Lurralde presentó el pasado 16 de enero las características de la cosecha 2012, 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 vigésima edición, el instante de la jornada correspondió a la apertura del txotx, que se celebró en la sidrería Petritegi, cuando tras el anuncio de “Gure Sagardo Berria”, que pronunció el grupo de música La Oreja de Van Gogh, quedó abierta la primera kupela. Antes, en el manzanal museístico protagonizaron 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
 2012, El presentador JULIAN IANTZI

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.

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 2013 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 sidra, "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.



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 documentos, fotografías y piezas de interés relacionadas con el mundo de la sidra. Realizamos la clasificación, conservación y puesta en valor de objetos etnográficos que de otra manera se perderían. También promovemos actividades como concursos de fotografía para aumentar nuestro fondo de objetos artísticos.

PREVISIONES 2013

Inventario y catalogación informática de los documentos históricos relativos al caserío Mendiola de Astigarraga así como sus propietarios localizados en los archivos municipales y provinciales (Archivo General de Gipuzkoa y Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa), inventario y catalogación de los documentos publicados en la prensa y inventario y catalogación informatizada de las colecciones de la sección "FOTOTECA".

Una vez inventariados y catalogados, se difundirán y serán 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 de forma participativa e interactiva.

Para ello, ampliaremos los contenidos que trata el museo al ámbito geográfico de Euskal Herria o Sagardoaren Lurralde y renovaremos la exposición permanente mediante la implementación de reproductores digitales que permitan la actualización de los contenidos digitales (fotos, videos, noticias de prensa, documentación, etc. catalogado en el Centro de Documentación) y la colocación monitores táctiles que permitan la interacción del visitante.



4.3.2. Exposición temporal: "Exposición sobre obras de arte de la cultura de la sidra":

Visto el éxito obtenido y la buena aceptación que han tenido las exposiciones temporales realizadas en años anteriores, este año volveremos a realizar una exposición temporal sobre obras de arte relacionadas con la cultura de la sidra.

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 de la sidra.

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 2013 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.

