

EN
 EU (presentada-
 (udazken-
 zaporez-
 ekimena-
 aurkeztu-
 da.htm#S

EN
 (presentada-
 la-
 iniciativa-
 udazken-
 zaporez-
 en.htm)

**BASQUE
 TOUR** turismoaren
 euskal agentzia
 agencia vasca
 de turismo
 (inicio.htm)



(<http://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/departamento-turismo-comercio-consumo/>)

02 OCTUBRE 2020 • EUSKADI GASTRONOMIKA

Presentada la iniciativa "Udazken zaporez"

[\(whatsapp://send?text=http%3A%2F%2Fwww.basquetour.eus%2Fpresentada-la-iniciativa-udazke](https://www.whatsapp.com/send?text=http%3A%2F%2Fwww.basquetour.eus%2Fpresentada-la-iniciativa-udazke)

[\(https://twitter.com/intent/tweet?text=http%3A%2F%2Fwww.basquetour.eus%2Fcont-1315.htm\)](https://twitter.com/intent/tweet?text=http%3A%2F%2Fwww.basquetour.eus%2Fcont-1315.htm)

[\(http://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.basquetour.eus%2Fpresentada-la-iniciativa-udazken-zaporez](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.basquetour.eus%2Fpresentada-la-iniciativa-udazken-zaporez)

[\(http://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=http%3A%2F%2Fwww.basquetour.eus%2Fpresentada-la-iniciativa-udazken-zaporez](http://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=http%3A%2F%2Fwww.basquetour.eus%2Fpresentada-la-iniciativa-udazken-zaporez)

argazkia.jpg) 1 / 2



El miércoles se presentó la iniciativa "Udazken zaporez" en Sagardotxea ante profesionales del sector del turismo: responsables de las oficinas de turismo de Donostia y Gipuzkoa, hoteles, agentes de turismo, técnicos de la administración, etc.

En el evento participaron Xabier Urdangarin, alcalde de Astigarraga y presidente de Sagardun, Iker Goiria, director de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa; Daniel Solana, director de Basquetour; Leire Arandia, representante de Gastromuseums y responsable de Erro Kooperatiba; Iñigo Ansa y Hegoi Iparragirre, de Go Local; y Haritz Rodriguez, secretario técnico de la red internacional de destinos de sidra "Ciderlands".

En la jornada se presentó la experiencia **Sagarbike** promovida por Go Local y Sagardoetxea, donde los participantes tuvieron la oportunidad de vivir esta experiencia de primera mano y los asistentes llegaron desde Donostia hasta Astigarraga en bicicletas eléctricas disfrutando de un bonito recorrido por la ladera del río Urumea.

Además de esta experiencia turística, se explicaron los pormenores de la experiencia "**La sidra y el queso**" promovida por Erro Kooperatiba Elkarte y Sagardun Partzuergoa y la red **GastroMuseums**, haciendo una mención especial a los museos que conforman la red y las iniciativas que se desarrollan a lo largo del año.

Para finalizar, los asistentes participaron en el **taller de elaboración del mosto de manzana** que ofrece Sagardoetxea en otoño, donde tras machacar y prensar las manzanas, pudieron degustar el mosto de manzana. También disfrutaron de una **cata guiada de sidras internacionales**, donde se degustaron sidras de Canadá, Inglaterra, Luxemburgo e Italia.

¡Elabora tu mosto en familia!

Dentro de la iniciativa "Udazken zaporez", el museo Sagardoetxea ofrece talleres de elaboración del mosto en familia a las familias, donde adultos y niños tendrán la oportunidad de recoger las manzanas con el kizki, machacarlas con los pisones, prensarlas y degustar el mosto elaborado. Al finalizar, cada familia se llevará una botella de mosto a casa.

Nueva experiencia con degustaciones de sidras internacionales

A lo largo del año se celebrarán diversas degustaciones de sidras internacionales en Sagardoetxea. Esta nueva experiencia turística, ofrecerá la oportunidad de conocer y degustar sidras diferentes a los participantes.

Experiencias para disfrutar de la cultura de la sidra

Además de estas experiencias, Sagardoaren Lurralde aglutina una amplia oferta para poder disfrutar de la cultura de la sidra durante todo el año: Sagardoetxea, museo y sidrería, la sidra y el mar, "sagartrekking", comidas/cenas en sidrerías, visitas guiadas para descubrir Donostialdea, etc.

Más información: www.sagardoarenlurralde.eus (<http://www.sagardoarenlurralde.eus/>)

« Octubre 2020 »						
LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
			1	2	3	4
5	6	7	(agenda.htm	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

21 OCTUBRE 2020 • FITUR 2021

Fitur pospone su celebración al mes de mayo de 2021

(fitur-pospone-su-celebracion-al-mes-de-mayo-de-2021-.htm)

20 OCTUBRE 2020 • COMPETITIVIDAD TURÍSTICA

Vitoria-Gasteiz recibe el distintivo como Destino Turístico Inteligente

(vitoria-gasteiz-recibe-el-distintivo-como-destino-turistico-inteligente.htm)

15 OCTUBRE 2020 • COVID 19

El consejero Javier Hurtado se ha reunido con la Ministra Reyes Maroto para abordar la situación del sector del turismo y comercio

(el-consejero-javier-hurtado-se-ha-reunido-con-la-ministra-reyes-maroto-para-abordar-la-situacion-del-sector-del-turismo-y-comercio.htm)

09 OCTUBRE 2020 • CODIGO ÉTICO

397 entidades turísticas trabajan el Código Ético del Turismo de Euskadi

(397-entidades-turisticas-trabajan-el-codigo-etico-del-turismo-de-euskadi.htm)

06 OCTUBRE 2020 · COVID 19- BONOS

Las empresas pueden adherirse desde hoy al bono turismo y comercio

(las-empresas-pueden-adherirse-desde-hoy-al-bono-turismo-y-comercio.htm)

02 OCTUBRE 2020 · EUSKADI GASTRONOMIKA

Presentada la iniciativa "Udazken zaporez"

(presentada-la-iniciativa-udazken-zaporez.htm)



AGENDA

(<http://www.basquetour.eus/agenda>)



ESTUDIOS

(<http://www.basquetour.eus/estudios>)



ORGANIZA TU EVENTO

(<http://www.basquetour.eus/organiza-tu-evento.htm>)



TRANSPARENCIA

(<http://www.basquetour.eus/portal-de-transparencia.htm>)

(<https://turismo.euskadi.eus/es/>)

CONTACTO ([contacto.htm](#))

POLÍTICA DE PRIVACIDAD ([politica-de-privacidad.htm](#))

AVISO LEGAL ([aviso-legal.htm](#))

POLÍTICA DE COOKIES ([politica-de-cookies.htm](#))

