



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK 2010

Contacto

Sagardoetxea Museoa
Telf.: 943550575
prentsa@sagardoetxea.com

ÍNDICE.

ENERO 2010

- 13/01. Astigarraga. XVII. Sagardo Berriaren Eguna. La Real Sociedad de Fútbol, protagonista.
- 13/01. Astigarraga. Barrikote en los bares de Astigarraga.
- 13/01. Hernani. Zelaia abre la temporada de la sidra.
- 15/01. Apertura del txotx en Navarra. Sebastián González, protagonista.
- 17/01. Apertura del txotx en Hernani. Aizpea Goenaga protagonista.
- 19/01. Apertura del txotx en Álava. Patxi Viribay, protagonista.
- 20-24. Presentación del nuevo eslogan turístico del País Vasco.
- 20/01. Astigarraga. La carne de Wagyu de Patxi Larrañaga llega a la sidrería Gurutzeta.
- 21/01. Sagardoetxea. Probaketa o catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea.
- 23/01. Azkaine. Sagardo Berria en Txopinondo Sagarnotegia.
- 27/01. Astigarraga, Fraisoro. Formación para trabajadores del txotx.
- 27/01. Sagardoetxea. Presentación del proyecto "Puntaren Puntan" realizado IES Usandizaga.

FEBRERO 2010

- 04/02. Astigarraga. Jornadas Técnicas organizadas por Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte.
- 07/02. Hernani. La Sagar Martxa.
- 10/02. Sagardoetxea. Presentación de "Cenas temáticas: el Rito del Txotx".
- 16-17/02. Sagardoetxea. Campaña de Marketing Directo a Tour Operadores y organizadores de eventos y congresos.

MARZO 2010

- 12-14. Donostia. Feria del Turismo Sevatur.
- 19/03. Azkaine. Kukuaren Kupela en Txopinondo Sagarnotegia.
- 19-21. Sagardoetxea. Puente de Marzo: "La polinización en la producción de la manzana".
- 25/03. Sagardoetxea. Presentación de la colección de joyas.
- 28/03. Hernani. V. Sagardo Eguna en Chillida Leku.

ABRIL 2010

- 01-11/04/2010. Sagardoetxea. Semana Santa: "Elabora tu mosto y degustación de quesos de Euskal Herria"
- 14/04. Sagardoetxea se une a las redes sociales.
- 24/04. Renteria. Sagardo Eguna de Renteria.
- 30/04. Sagardoetxea. Balance de la temporada del txotx 2010.

MAYO 2010

- 05/05. Sagardoetxea. Jornada de puertas abiertas para agroturismos y casas rurales.
- 08/05. Irun. Sagardo Eguna de Irun.
- 18/05. Sagardoetxea. 18 de Mayo, Día Internacional de los Museos.
- 18-22/05. Sagardoetxea. Exposición de los trabajos del manzanal.
- 23/05. Usurbil. Sagardo Eguna de Usurbil.
- 24/05. Sagardoetxea. Propuesta especial para los grupos de tiempo libre.
- 29/05. Oiartzun. Sagardo Eguna de Oiartzun.

JUNIO 2010

- 03/06. Parador de Argomaniz (Álava). "Taller del gusto. Protagonistas de la gastronomía".
- 03/06. Sagardoetxea. "Sagardodenda" finalista en los Premios Empresa Digitala.
- 05/06. La sidrería Zabala gana el concurso de sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa.
- 15/06. III Semana del Turismo Vasco. El Impulso al turismo a través de las redes sociales.
- 17/06. Sagardoetxea. Workshop de Turismo en Madrid.
- 24/06. Sagardoetxea. Oferta de verano: cenas temáticas en sidrerías.

ÍNDICE.

JULIO 2010

09/07. Sagardoetxea. Visita de los niños de las colonias abiertas (valoración de julio).
26/07. Astigarraga. Santa Ana en Astigarraga. XXXV. Sagardo Eguna.

AGOSTO 2010

18/08. Sagardoetxea. Visita de los niños de las colonias abiertas (valoración de agosto).
18-28/08. Valoración de los concursos de sidras celebrados este verano: Concurso de Sidras de Azpeitia (25 de Julio), XI Concurso de Sidras de Goizueta (19 de Agosto), XLIV Concurso de Sidras de Ergobia (22 de Agosto) y XXIX Concurso de Sidras de Elgoibar (28 de Agosto).

SEPTIEMBRE 2010

04/09. Donostia. Sagardo Eguna de Donostia.
13/09. Sagardoetxea. Estado de maduración de la manzana 2010.
19/09. Hernani. Fiesta de la manzana y de la sidra.
19/09. Oiartzun. I. Kizki Eguna.
25/09. Donostia. Katxola celebra el espectáculo de la sidra.
26/09. Astigarraga. X. Sagar Uzta 2010, la fiesta de la manzana.
26/09. Lekunberri. Sagardo Eguna de Nafarroa.
26/09. Irun. Sagar Eguna de la sidrería Ola.
29/09. Astigarraga. Concurso de sidras de Kizkia Taldea.

OCTUBRE 2010

02/10. Eibar. Sagardo Eguna de Eibar.
07-14/10. Ezkio-Itsaso. Semana de la Sidra en el Caserío Museo Igartubeiti.
10-12/10. Sagardoetxea. Puente del Pilar: "Elabora tu propio mosto".
13/10. Donostia. Con los sentidos, jornada sobre la cata de la sidra.
15/10. Sagardoetxea. Entrega de Premios III. Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta.
23/10. Arizkun. Kirikoketa Besta.
26/10. Sagardoetxea. Workshop de Turismo en Barcelona.

NOVIEMBRE 2010

10/11. Sagardoetxea. Presentación del catálogo de Sagardodenda.
11-12/11. Laguardia. II. Foro de Comunicación Enoturística.
17/11. Vitoria-Gasteiz. Premios al Comercio y Turismo Vasco 2010.

DICIEMBRE 2010

04-08/12. Sagardoetxea. Puente de Diciembre: "Barrikote y castañas".
09-11/12. Sagardoetxea. Viaje técnico a Penedes para los miembros de Sagardun Partzuergoa.
31/12. Sagardoetxea. Total visitas año 2010.

BOLETINES ELECTRÓNICOS

BOLETINES DE SAGARDOETXEA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

Txotx. Sagardo Berriaren Eguna, el miércoles 13 de enero.

Sagardoetxea presentará el próximo 13 de enero las características de la cosecha 2009, 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.

El Alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, presidirá en Sagardoetxea el anuncio de esta nueva cosecha y la descripción de las cualidades de la manzana y de la Sagardo Berria, así como los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile, en un acto que tendrá lugar en Sagardoetxea, sita en la Casa de Cultura, a las 12:00 horas.

Pero como cada año, también en esta decimoséptima edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en Petritegi Sagardotegia, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará este año la Real Sociedad de Fútbol, 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 sagardo.

YA FUERON PROTAGONISTAS...

1994, El bertsolari Andoni EGAÑA.	2002, El maratoniano Martín FIZ.
1995, El futbolista José Mari BAKERO.	2003, El ciclista Abraham OLANO.
1996, El seleccionador Javier CLEMENTE.	2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.
1997, El pelotari Julián RETEGI.	2005, La soprano Ainhoa ARTETA.
1998, El ciclista Miguel INDURAIN.	2006, El arraunlari José Luis KORTA.
1999, El restaurador Juan Mari ARZAK.	2007, El pelotari Juan MARTINEZ DE IRUJO.
2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE.	2008, El cocinero Andoni LUIS ADURIZ.
2001, La ciclista Joane SOMARRIBA.	2009, El pelotari Aimar Olaizola.

EL PROGRAMA

11:30 a 12:00 horas. En Sagardoetxea (Casa Cultura), entrega de acreditaciones a los medios de comunicación.

12:00 horas. Rueda de prensa en Sagardoetxea en la que presentaremos las principales características de la cosecha 2009, las cualidades de la manzana, de la sagardo berria y los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile.

13:00 horas. Acto simbólico de plantación de un manzano por el protagonista del Sagardo Berriaren Eguna 2010.

13:45 horas. En la Sidrería Petritegi, se abrirá la primera kupela y al grito de "Gure Sagardo Berria" se oficializará el comienzo de la temporada del txotx.

A continuación, se degustará el primer menú de sidrería de la temporada.

Durante todo el día. Bares de Astigarraga ofrecerán la Sagardo Berria a su clientela.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

LA REAL SOCIEDAD DE FUTBOL

Protagonista de Sagardo Berriaren Eguna 2010

El equipo de la Real Sociedad de Futbol, que recientemente ha celebrado 100 años de historia, será el encargado de abrir el txotx, al grito de "Gure Sagardo Berria", en el contexto de la presentación de la cosecha 2009 que se realizará el próximo 13 de enero, miércoles, en las instalaciones de Sagardoetxea, sita en la Casa de Cultura de Astigarraga.



Historia del Club

El futbol o foot-ball llega a Gipuzkoa en los primeros años del Siglo XX.

1909. El nacimiento del Club, los subcampeonatos de Copa, la inauguración de Atotxa... marcan la primera década de existencia de la Real Sociedad.

1919. La pugna con el Real Unión por la hegemonía del futbol gipuzkoano y los frecuentes partidos internacionales marcan esta segunda década.

1929. La proclamación de la II República o la Guerra Civil marcaron la tercera década de la historia de nuestro club.

1939. Tres descensos y cuatro ascensos en nueve temporadas otorgaron a la Real Sociedad el apodo de "equipo ascensor"...

1949. Consolidación del equipo en primera división y apuesta por la cantera con la creación del Sanse.

1959. A comienzos de los 60 la Real Sociedad volvió a conocer el sabor de un descenso. Pero finalmente nuestro Club recuperó la categoría perdida.

1969. Durante estos años a Real se consolidó en primera división y sentó las bases para los éxitos de los 80.

1979. Dos títulos de Liga, 1 de Copa, 1 Supercopa, Record de imbatibilidad... Es la década más gloriosa de la historia de la Real.

1989. Una década marcada por importantes cambios: la transformación en Sociedad Anónima Deportiva, el cambio de Atotxa a Anoeta...

1999. Años difíciles, tanto en lo deportivo, como en lo institucional.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

El centenario de la Real Sociedad



El pasado 7 de septiembre, la Real Sociedad cumplió 100 años y para conmemorarlo se llevaron a cabo distintas actividades:

- El estreno del documental "Real ehun urte".
- La campaña "Gipuzkoa Txuriurdin", el homenaje a exjugadores y el partido de veteranos.
- La entrega del Gran Premio Ciudad de San Sebastián.
- El homenaje al fútbol gipuzkoano.
- La presentación del sello del Centenario.
- La izada de banderas en todos los Ayuntamientos de Gipuzkoa y la recepción en la Diputación.
- La inauguración del Museo de la Real Sociedad.
- El acto institucional y homenaje al once ideal.

EL PALMARÉS

2 Campeonatos de Liga:

Temporada 1980-1981.

Temporada 1981-1982.

2 Campeonatos de Copa:

1909.

Temporada 1986-1987.

1 Supercopa:

Temporada 1982-1983.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

LA MANZANA. Manzana autóctona escasa, pero con características correctas.

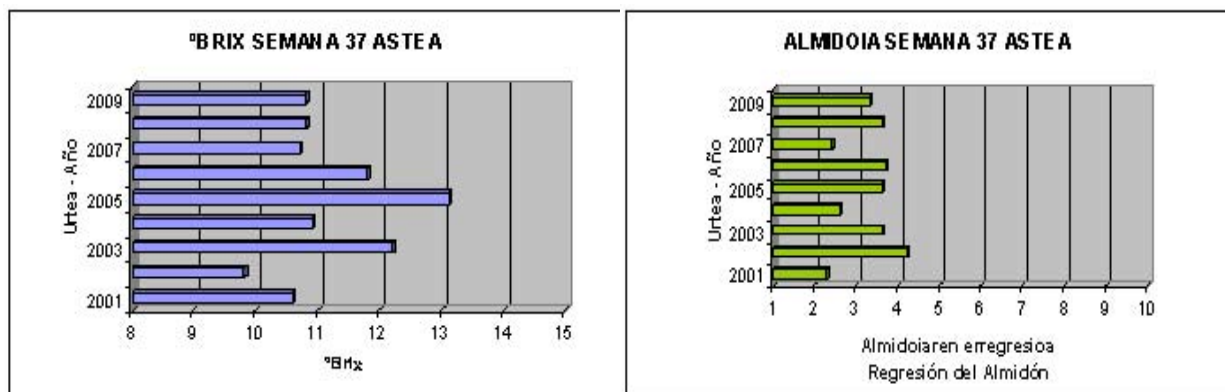
Como ya se vislumbraba al ver la cosecha histórica del 2008, la cantidad de manzana que se ha recogido en esta campaña en Euskal Herria ha sido muy escasa, pues se han juntado factores negativos como vecería y verano seco.

Como los años anteriores, a comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas. Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se han controlado son 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

La producción ha sido menor que la del año 2008. Los árboles estaban sin recursos y la alternancia se ha dado en muchas plantaciones. Por otro lado, se ha producido una importante caída de manzana a finales de agosto y a comienzos de septiembre. Esta caída ha podido ser por efecto de la sequía, especialmente en las zonas del interior.

El estudio del estado de maduración ha sido realizado, como en los años anteriores, durante la semana 37 (2ª semana de septiembre) para así poder compararlo con la misma semana de los ocho años anteriores.

En este caso se ha comprobado la maduración a través del contenido en azúcar mediante el índice refractométrico (°Brix) y de la regresión del almidón que se midió por el índice del yodo, en una escala visual de 1 a 10 según la norma europea.



Datos obtenidos por:

- Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa – FRUITEL en el estudio realizado durante los años 2001, 2002 y 2003 sobre las “Características Agronómicas de Variedades de Manzana de Sidra de Gipuzkoa”.
- Boletines realizados para SAGARDUN durante el año 2004 , 2005, 2006, 2007, 2008 y 2009.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

LA SAGARDOA. Caldos aromáticos y con carácter.

La climatología ha acompañado en las labores de las bodegas y las fermentaciones se han realizado adecuadamente, obteniéndose unos caldos aromáticos y con carácter.

La escasez de la cosecha del 2009 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 9 millones de litros de sagardoa, descendiendo un 30% con respecto al año pasado.

Cata de sagardoa

Sagardoa de color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color.

Las características de la fermentación de esta cosecha han traído un producto franco en boca, sin resto de azúcares.

Una sagardoa noble en boca, con poca acidez, aromática y con un final seco, les espera para su degustación en nuestras bodegas.



SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

ACTIVIDADES DESTACADAS PARA EL 2010

Probaketa, cata guiada en sidrería



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.

Características

- Las catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías de Sagardoetxea.
- Estarán dirigidas por los responsables de cada bodega.
- Durante la cata se servirán unos pintxos.
- Duración estimada: 1 hora 30 min.
- Precio: 10 euros por persona.
- La inscripción se realizará en Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.
- El número máximo de participantes por sidrería es de 25 personas.

Sidrería Tour

Para motivar un viaje al País Vasco en torno a la cultura sidrera, facilitamos la estancia con un nuevo apartado de la web de Sagardoetxea, donde proponemos una lista de alojamientos, medios de transporte y otros lugares de interés alrededor de las sidrerías de Sagardoetxea.



Sidrerías Tour

Un día de sidrería es: asistir a Sagardoetxea Museo, un espacio vivo en el que acercarse a la historia y a la realidad de la sidrería y la sidra, donde conocer la cultura sidrera mediante la inspección al fondo, y visitar a una sidrería para degustar el menú tradicional y beber la sidra directamente desde los diferentes barricos.

Índice:

- 1) Un día de sidrería: Qué es y qué hacer.
- 2) Donde comer: Guía y plano de sidrerías.
- 3) Donde dormir: Mapa de alojamientos.
- 4) Cómo llegar: Horarios del autobús de línea y taxi.
- 5) Otras actividades: visita recomendada.
- 6) Donde comprar: Sagardoetxea, tienda on-line de Sagardoetxea.

En este nuevo apartado, explicamos en que consiste "un día de sidrería" y facilitamos al usuario la siguiente información:

- Donde comer: en función de los horarios y de la fecha que le conviene, puede elegir la sidrería que quiera visitar y consultar el plano de su ubicación.
- Donde dormir: una vez que ha elegido la sidrería, puede consultar los alojamientos más cercanos.
- Como llegar: facilitamos los horarios de los autobuses de línea y los números de teléfono del taxis para que pueda llegar al destino elegido.
- Otras actividades: planteamos una serie de visitas que consideramos interesantes a fin de completar su estancia.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD.

El rito del Txotx: un día de sidrerías para grupos

Desde Sagardoetxea vamos a lanzar un nuevo producto cultural: las comidas ó cenas temáticas, el rito del Txotx, que viene a completar nuestra agenda de actividades anuales llevadas a cabo en el museo junto a otros ya existentes como el de "Elabora tu propio mosto" y "probaketa".

El producto está diseñado para aquellos grupos grandes de turistas, homenajes, congresistas, etc... que vienen a la comarca, pero que no disponen del tiempo suficiente para efectuar la visita al museo y van a cenar directamente a la sidrería.

Concebido para transmitir la historia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico como es el rito del txotx, la prestación se realizará en la propia sidrería, donde se proyectará el DVD y se degustará el tradicional menú de sidrería con sidra al txotx.



En este DVD se hace un repaso al pasado y al presente de la cultura sidrera, donde por una parte se recogen imágenes antiguas y de hoy en día acerca de la elaboración de la sidra y las maneras y costumbres existentes en torno a la sidrería.

Visitas guiadas con actividades estacionales

En Sagardoetxea Museoa hemos realizado un importante esfuerzo para la creación de un material didáctico sobre la cultura de la manzana: el laboratorio estacional de cuatro módulos, que nos permite la realización de diferentes actividades con los visitantes al museo en cada estación.

Los contenidos a tratar son los siguientes:

- Primavera: polinización, plagas y enfermedades.
- Verano: poda de verano y aclareo.
- Otoño: degustación de manzanas y mosto.
- Invierno: plantación, injertos y poda.



Sagardoetxea, espacio para la cultura y el turismo.

Sagardoetxea Museoa cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.

El **manzanal** es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se verán los tipos y variedades de manzana, el seguimiento de la maduración, los injertos, los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana. A pie del manzanal, se encuentra el **espacio museístico**, en el que conocer, mediante la exposición de distintos utensilios del "sagardogile" (maestro sidrero), audiovisuales, paneles explicativos, juegos y fotografías, una tradición milenaria: pasado, presente, y futuro de la manzana y de la sidra, y los ritos y las costumbres en torno a la sagardoa y tipos de bebida de manzana. El tercer espacio diferenciado está dedicado a la **cata y degustación de la sagardoa** al tradicional estilo del "ixotx" y de productos elegidos por Sagardoetxea, bajo la marca Gozo Gozo: mosto, licor y dulce de manzana.

Sagardodenda, la tienda on-line de la sidra vasca

Sagardoetxea se adapta a las nuevas necesidades de la sociedad actual y de sus clientes poniendo a su disposición una nueva tienda on-line, denominada sagardodenda, en la que poder comprar exclusivos productos relacionados con el mundo sidrero y la gastronomía vasca.



Visite la tienda on-line en: www.sagardodenda.com.

Sagardun Partzuegoa, promotor de Sagardo Berriaren Eguna y Sagardoetxea.



SAGARDOETXEA
herri baten erroak

Babeslea:
Sagardun Partzuegoa

Astigarragako Udala

Kultur Taldeak:

- Xagü Xar
- Mundarro Kiroi Elkarte
- Astigar E.O.E.
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Gure Izarra
- Golea Herri Kiroi Batzardea
- Zipatza Kultur Elkarte

Sagardotegiak:



SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.

Composición de la mesa oficial de Sagardo Berriaren Eguna 2010

El listado de las personalidades que estuvieron presentes en la mesa oficial de la Sagardo Berriaren Eguna es el siguiente:

- Protagonista: Jokin Aperribay (Presidente de la Real Sociedad de Fútbol).
- Alcalde: Bixente Arrizabalaga.
- Portavoz de Sagardogiles de Sagardoetxea: Joxe Angel Goñi.
- Diputado Foral para el Desarrollo del Medio Rural: Rafael Uribarren.
- Director Foral de Agricultura y Desarrollo Rural: Juan Carlos Zuloaga.
- Diputado Foral de Deportes y Acción Exterior: Iñaki Galdós.
- Viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias: Juan Ramon Azkue Manterola.
- Directora de Turismo del Gobierno Vasco: Isabel Muela.
- Fundacion Kalitatea: Amaia Luquin.
- Sagardo Mahaia: Josu Esnal y Miguel Mari Lasa.
- Astigarragako Udala (EAJ-PNV): Zorione Etxazarraga, M^a Jesus Arruabarrena y Ramon Aranzasti.
- Astigarragako Udala (ANV): ?, Amaia Miruri y Joxi Uranga.
- Astigarragako Udala (EA): Eloy Bazán y Juan Joxe Uranga.
- Astigarragako Udala (PP): Jose Manuel Herzog.
- Representantes de Sagardoetxea: Joxe Mari Alberro y Dominic Lagadec.
- Presidenta de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa: Arantxa Eguzkiza.
- Sagardogiles: Miguel Zapiain.

Composición de la mesa de la Real Sociedad de Fútbol de Sagardo Berriaren Eguna 2010

El listado de las personalidades que estuvieron presentes en la mesa de la Real Sociedad de Fútbol de la Sagardo Berriaren Eguna es el siguiente:

- Entrenadores: Martín Lasarte (primer entrenador), Alberto Iturralde (segundo entrenador) y Roberto Navajas (el entrenador de porteros).
- Jugadores: Mikel Aranburu (capitán), Xabi Prieto, Imanol Agirretxe, Mikel Labaka, Gorka Elustondo, Ion Ansotegi, Mikel Gonzalez y Iosu Esnaola.
- Directiva: Iñaki Otegi (Gerente), Karmele Zubillaga (Relaciones Externas y Protocolo), Jorge Sanchez (Prensa), Mikel Ubarretxena, Álvaro Uranga, Aitor Diaz de Mendibil (Consejero), Jose Luis Goñi (Consejero) y Juanjo Arrieta (Consejero).

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.

Jokin Aperribay: “Celebraremos con mucha sidra el ascenso”

“Quisiera agradecer primeramente la presencia de la Real en este acto tan importante, tan tradicional para Gipuzkoa y es verdad que si hacemos un resumen de las tradiciones de Gipuzkoa, La Real y la sidra o la sidra y la Real, estan a la cabeza de estas tradiciones, de estos sabores o de esta cultura que pertenece y que están todos los gipuzkoanos, que no pertenece, que no tiene ningun titulo de nadie, pero que ambos pertenecen a la cultura de Gipuzkoa”.

“Agradecer que la real pueda en su centenario, celebrar o participar en este acto. Creo que orgullece en el centenario de la Real que es un reconocimiento de la Real Sociedad y queríamos participar en este acto con maxima presencia. Va a venir el equipo tambien a participar al acto, a estar con todos nosotros y estan tambien espectadores de probar la nueva sidra y de estar el primer día pues probando la sidra y tambien que nos gusta a todos los guipuzcoanos”.

“Lo que podemos señalar es que en el caso de ascender y siguiendo el deseo del alcalde, lo celebraremos con sidra, con mucha sidra, por lo tanto haremos mucho ruido y esperemos que nos perdone el alcalde por celebrarlo con mucho ruido”.

“La sidra es una tradicion que supera a La Real. Es una cosa que va dentro de todos los guipuzcoanos y que hace de Gipuzkoa sea mas conocida y que tenga mas honor y honra”.

“Por lo tanto agradecer al alcalde y a todos que os habéis acordado de la Real para este día, eskerrik asko”.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.

Bixente Arrizabalaga: “El deporte y la sidra hacen un buen maridaje”

“Lehenik eta behin, eskerrak eman nahi dizkiet Eusko Jaurlaritzatik eta Diputaziotik etorri zareten agintariei, kazetari guztiei, eta publiko bezala etorri zareten guztioi. Urte bat gehiago eta badaramazkigu hamazazpi. Sagardotegien giroarekin ondo pasatzeko bolada da eta horretara gonbidatzen zaituztet guztioi. Probaketaren errittoa da horren guztiaren ataria eta bizirik irauten du Astigarragako zenbait baserritarrek egindako esfortzuei esker, tradizioa mantentzen jakin izan baitzuten bezeroa eta produktorea banatzen zituen konsumoaren moda berrietan erori gabe. Hain zuzen ere sagardogile eta sagardozaileen arteko gertutasun horrek ematen dio Txotx bolada honen hasierari kutsu desberdin eta bakarra, eta gorde eta zaindu behar dugun gauza da hori eta horretarako errespetoa eta egoten jakitea beharrezkoak dira”.

“Decía que, el acto de hoy se ha convertido ya en una referencia, un rito casi iniciático en el que personajes del mundo del deporte, de la cultura o de la ciencia o de la cocina son los encargados de abrir la temporada del Txotx. Este año le corresponde el honor a la Real Sociedad, equipo que cumplió el año su centenario y que todos esperamos que este 2010 nos devuelva a la 1º división y vamos por buen camino en la presentación de la Real, de su presencia de su presidente Jokin Aperribay”.

“El deporte y la sidra hacen un buen maridaje. La sidra es un producto nuestro como la Real, es un producto vivo como la viveza de nuestros chavales en el campo de juego, es un producto sano que tomado como relación aviva el ánimo y es un acompañamiento excelente para nuestras carnes y pescados. Pero es también una cultura. Cada año me gusta resaltar este aspecto cuando vamos a una sidrería o acudimos a una bodega, una bodega que es la casa del productor que nos abre sus puertas para degustar un caldo, fruto de su trabajo y de su saber hacer. Esa cultura a la de la cata, de la de degustar de las barricas y la de probaketa es la que nos une a nosotros de nuestros antepasados la que nos permite conservar una tradición milenaria. Y es la que diferencia a la sidra de otros productos quienes acuden a las sidrerías con otro afán el de beber y el de beber hasta reventar, violan esa tradición euskaldun, invaden la casa del sagardogile, y después pretenden invadir la paz de las calles del municipio”.

“La gracia del txotx esta en compartir en la camaradería, del respeto del producto y por el productor. Los comportamientos incívicos ponen en riesgo, una tradición de siglos y amenaza con convertir en algo maravilloso en un problema. Por eso hago una vez mas un llamamiento a quienes acudan a las sidrerías para que se acerquen con espíritu de conocer con afán de disfrutar de algo tradicional que es nuestro, que es de todos pero que no debemos convertir en otra cosa. Precisamente con esa intención de facilitar el acercamiento de la gente al producto y a la tradición y al Ayuntamiento, en colaboración de entidades locales puso en marcha ya hace años la Sagardoetxea un centro que va a mas”.

“Este año a pesar de la crisis hemos querido impulsar la colocación del Tolare Junto a la Sagardoetxea porque entendemos que es un proyecto estratégico que refuerza la capitalidad de Astigarraga en el mundo de la sidra. Estamos convencidos de que la sidra y su museo van a ser elemento tractor de la economía del municipio. Astigarraga contribuye a consolidar a Gipuzkoa como destino turístico con una oferta cultural de primera orden y estoy seguro de que acabará siendo un referente. Estoy seguro de que la Sagardoetxea además de ser algo único es algo más que un proyecto. Es una realidad que contribuirá de forma sostenible respetuosa con el entorno al desarrollo cultural y económico, no solo de Astigarraga, si no que también de la comarca, Donostialdea y de toda Gipuzkoa.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.**Jose Ramón Azkue: “Trabajaremos para la sidra y sus necesidades para atraer visitantes a Gipuzkoa”**

“Eskerrik asko Alkate Jaunari eta egun hau antolatu duzuen guztiei. Eusko Jaurlaritzarentzako, gusto bat eta ohore bat da gaur zuekin egotea. Esan nahi dugu sagardoakin lana egin nahi dugula eta horretan jarraituko dugula”. Gobernuarentzako sagardoa gauza handia da, Gipuzkoarrentzako bakarrik ez, Euskal Herri guztiarentzako baita ere, eta ahalegin guztiak egingo ditugu gure sagarraren alde lan eginaz”.

“Decía que es un honor para mi departamento de “Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca” de participar hoy en este inicio de txotx por primera vez, evidentemente, para este nuevo gobierno y decía que queremos trabajar con los que hacéis sidra, con los que hacéis manzanas, con los que posibilitan además que Gipuzkoa tenga esta riqueza que es la sidra, que tenga esta riqueza que son las sagardotegis, a las que acuden miles y miles de turistas, consumidores, etc...”.

“Agradecer evidentemente al alcalde, vuestra presencia aquí a los organizadores e insistir que en el Gobierno Vasco estamos o estaremos trabajando y trabajaremos para la sidra, para las necesidades de la sidra y para que estos actos sigan año tras año con mas posibilidades aún de atraer a los consumidores y visitantes que Gipuzkoa necesita. Eskerrik asko zuei”.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.

Rafael Uribarren: “El próximo reto que tiene la sidra es mejorar la calidad de la manzana autóctona”

“Eskerrik asko aurrena alkateari eta egun on guztioi. Urtero etortzen gera Foru Aldunditik. Gure zeregina gehienbat sagarrean fokalizatzen da. Sagarra zaindu egiten dugu, eta gure zeregina nolabait baserritarrak zaintzea da, etorkizun bat ere bermatze aldera, beste diru iturri bat izatea. Gure bariedade guztiak zaintzen ditugu eta momentu honetan, Sagardo Mahaiarekin batera, hau izango litzateke gure mezua: plan estrategikoa elkarrekin eskutik lan eginez areagotzea. Areagotu, eta ahal dela, gauzatu. Azken finean behar duguna beste aurrerapausu bat ematea da”.

“Kalitatea hobetu eta kontutan izan behar dugu. Atzera begiratzen badugu, nahiz eta sagardoak 1000 urte baino gehiago izan gure lurraldetan, nahiz eta gure identitate zati handi bat izan Gipuzkoarentzat bereziki, eta hau uste det azpimarratu beharra dagoela, gure Adn-an txertatua daukagun zerbait dala eta zaindu egin beharra daukagula. Zaindu eta hobetu ahal dala eta denon artean eta Sagardo Mahaiak lortu du produktore gehienak mahai hortan exerita egotea eta horrekin batera bai Aldundia eta bai Jaurlaritza, kalitatea hobetzeko bultzatzen ari gera. Marka kalitate bat izan behar dugu denon artean eta kalitate hori nolabait bermatu, horrek sagar produkzioa areagotzeko ardura ekarriko bailuke”.

“Jakina da sarritan sagarra kanpotik ekarri beharra dagola, beraz, guk, Aldundi bezala, produkzio hoiek areagotzeko konpromezua hartzen dugu baserritarrei lagunduz, sagastiak hobetzeko teknika hobeak jarritz, etb. Bestalde, sagardogileek sagar guzti hori erosteko ardura hartzen dute eta nik uste det lotura hori lortu behar dugula. Iaz mahai honetan aipatu genuen aurten emaitza batzuk izango genituela. Pausu batzuk eman dira, baina aurten oraindik gehiago sakondu behar dugu eta gure esperantza guztiak hor ditugu jarrita”.

“Decía que para los Guipuzcoanos de alguna manera la sidra es un componente que viene prácticamente de nuestro Adn. Llevamos más de 1000 años produciendo sidra. Hubo factores que antiguamente fueron de alguna manera reduciendo la producción, fundamentalmente por la introducción del maíz, la vid y el vino, y últimamente el pino. Todo ello ha llevado al retroceso de la producción de la manzana y cada vez más nuestros productores de sidra han tenido que ir comprando parte de su producción de manzana de fuera”.

“Es un reto importante para la propia Diputación, y junto con el Gobierno Vasco y los productores, queremos poner un plan estratégico que llevamos desarrollando unos 4 años y que al final cuyo objetivo es producir una mejor sidra a través de una mejor manzana, y por tanto, es necesario que nos impliquemos todos nosotros. Este compromiso yo creo que es muy importante y quisiéramos poder ofrecer una marca de calidad que garantice este tipo de producción. El próximo reto que tiene la sidra es este, mejorar su calidad, mejorar las producciones, y nosotros desde la Diputación tenemos que impulsar el que haya un mayor número de hectáreas de producción y que cada una de las hectáreas produzca más manzanas. Mejorando por tanto las producciones de los manzanos mediante técnicas agronómicas, pero también mejorando las técnicas de recogida, etc... para que al final podamos tener una manzana autóctona, o variedades de manzanas autóctonas, y con esa garantía de biodiversidad podamos ofrecer un producto cada vez mejor a el consumidor, que fundamentalmente en Gipuzkoa, tiene una sensibilidad especial entorno a la sidra”.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.

Isabel Muela: “La gastronomía y el enoturismo serán un pilar-tractor en la promoción de Euskadi”

“Egun on guztioi. Buenos días a todos y a todas. Nos cuentan que en el año 2009 la producción de los manzanales vascos han sido un 30% mas escasa, sin embargo, tenemos un producto de calidad que hace que la cosecha del 2009 nos traiga una sagardoa más aromática y con carácter. Eso dicen los expertos. Yo creo que 9.000.000 de litros serán más que suficientes para que sigamos haciendo de la sagardoa una atractiva y un reclamo importante en nuestra oferta turística de Euskadi”.

“Dentro de nuevas líneas estratégicas de promoción de Euskadi, les adelanto que la gastronomía y el enoturismo serán un pilar-tractor importante que vamos a destinar mucho tiempo e importantes recursos económicos para hacer de esta gran virtud de nuestra cultura vasca un importante reclamo turístico. Yo creo que nadie en el mundo pone en duda nuestra cultura gastronómica. Nos solo en grandes restaurantes con estrellas Michelin, si no en cada uno de nuestros restaurantes y sidrerías, en capitales o pueblos. Tenemos una cocina excepcional, profundamente arraigada en la sociedad, vinculada a nuestras tradiciones y la modernidad. Con ricos caldos de la Rioja Alavesa, Txakolis, sidra, etc... una gran variedad en un espacio muy pequeño, pero con gentes muy orgullosas de su cultura, amable y acogedora”.

“Mas que suficiente para apoyar y destinar recursos a un sector que de alguna manera ha sabido hacer de la calidad, excelencia. Y prácticamente ha hecho con una apuesta empresarial, sin muchos apoyos. En el pasado 2009 ya hemos apoyado a través de diferentes subvenciones, tanto de dinamización como de promoción este proyecto, y así seguiremos haciendolo, ya que para el Gobierno Vasco esto forma parte de un proyecto estratégico dentro del plan de Marketing Turístico”.

“Comienza una temporada importante. Me gustaría también transmitir a la población que a pesar de las molestias que a veces se ocasionan en la zona, la temporada de las sidrerías es una fuente importante de riqueza para el pueblo y para Euskadi porque esta temporada es un reclamo turístico importante en el que queremos trabajar más y promocionar más, y por lo tanto tenemos que cuidarlo y aprovecharlo. Quiero felicitar al Consorcio por dos iniciativas importantes que yo desde turismo se valorar enormemente porque han puesto en marcha un producto que se llama “Sidreria Tour” y que lo que hace es motivar viajar a Euskadi en torno a la cultura de las sidrerías, facilitando la estancia en un nuevo apartado en su web donde facilitan el alojamiento, los medios de transporte, los lugares de interés alrededor de las sidrerías y esto es importante y además esta muy bien realizado. Tambien “El rito del Txotx”, un día de sidrerías destinado a grupos de turistas o congresistas que vienen y que no pueden visitar el museo y conocer el mundo de la sidra, pues les hacen conocer esa historia de este acontecimiento gastronómico social y autentico que es el rito del txotx. Asi que enhorabuena por estas dos iniciativas”.

“Y tambien informarles de las modificaciones que desde interior se han hecho en el horario de cierre de los locales de hostelería. Desde el 19 de enero hasta el 30 de abril los locales pertenecientes al grupo 2, los domingos, lunes y martes, y miércoles podrán tener abierto hasta la 01:00 de madrugada, los jueves hasta la 01:30, los viernes y sabados y vísperas de fiestas, hasta las 02:30 de la mañana. Y los locales pertenecientes al grupo 3 los domingos, lunes, martes y miércoles hasta las 02:30, los jueves hasta las 03:00 de la madrugada y los viernes, sabados y visperar de fiestas hasta las 04:00 de la madrugada”.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.

Iñaki Galdos: "Sagardogileek, sagardogintzak eta sagardotegiek milaka bisitari mugitzen dute"

"Egun on guztioi, eta nik ere eskerrak eman ezer baino lehen gonbidatu gaituzten guztiei eta eskeinitako harretagatik. Nik egia esan ez neukan hitzegiteko asmorik, baina batez ere sagardo berria probatzera etorri naizenez eta aukera ematen didazuenez, esan nahi dut gure ustez sagardoak, sagardogileek eta sagardotegiek daukaten garrantzia berebizikoa dela Gipuzkoan. Hemen aipatu dira sagardogintzak laguntzen dituen hainbat esparru. Batez ere Rafa Uribarren adiskideak aipatu du Landa Garapenaren ikuspuntutik sagardoak daukan garrantzia. Muela andereak ere Turismoaren ikuspuntutik daukan garrantzia aipatu du eta nik uste dut egia borobila esan dutela. Sagardogintza, sagardogileak, sagardotegiak ez dira soilik ekintza gastronomiko bat. Sukaldaritza ikuspuntutik berebiziko garrantzia duten erritoak dira sagardoarenak eta sagardotegiek berebiziko garrantzia daukate. Guri beti gustatzen zaigu azpimarratzea honek baduela baita ere garrantzia handia beste hainbat esparrutan. Landa Garapena aipatu du Uribarren Jaunak. Jarduera ekonomiko handia da, berebiziko garrantzia daukana Gipuzkoarako. Jarduera ekonomiko garrantzitsua da, diru asko mugitzen duena, lanpostuak sortzen dituena eta aberastasunak sortzen dituena hain beharrezkoa dugun garai hauetan ere".

"Lurralde orekaren aldetik ere eskaintzen du berea, baina neri gaur daukadan karguagatik gustatuko litzaidake azpimarratzea turismoaren ikuspuntutik sagardogileek, sagardogintzak eta sagardotegiek daukaten garrantzia urtetik urtera milaka eta milaka bisitari mugitzen dutelako horrek sortzen duen guztiekin. Begi bistan dago, ni ez naiz azpimarratzen hasiko, eragozpenak ere sortzen dituela. Alkateak erantzunkizun oso handiarekin aipatu du zer nolako arazoak sortzen dituen eta hori ere hor dago eta ni ez naiz hemen sermoia botatzen hasiko, askotan ni neuk ere sortzen ditudalako arazo horiek. Nik uste dut mezu horiek gaur hemen azpimarratzea benetan beharrezkoak direla, beraz, zorionak baita sagardoaren mundua sortzen duzuen guztioi ematen ari zareten urrats guzti hauengatik. Beraz, ez naiz gehiago luzatuko. Ea sagardo ona dastatzen dugun, ni ziur nago baietz eta jarrai dezagun ekitaldiarekin. Nik ere errealarri zorionak emanaz amaituko dut bere 100. urteurrenagatik, baina gaur enteratu naiz Erreala sortu zen urtean ia sagardoak 900 urte zituela, eta hori ere ez da gutxi. Eskerrik asko".

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.**Joxe Angel Goñi: "Oroitzea bizitza bada, Jokin gure oroimenean biziko da"**

"Kaixo, eguerdi on guztioi eta sagardogileen izenean ba urbidu zareten guztiei, egun onak eta ongi etorriak. Urteroko gaietaz hitzegiten hasi aurretikan, idazkitxo bat irakurri nahi nizueke: Eguberri jaietako atarian geundela, urteberrira begirada heldu hezila eta urte garai hauetan egiten dugun antzera, urte zaharrak, hainbat hilabetetan eskeinitako gazi gozoak aztertzen ari ginela, azken zartakoa bota zigun, sagardogile eta lagun gazte baten heriotza, Petritegiko Jokin. Askotan adierazi dugu mahai honetatik gaurko eguna oso egun garrantzitsua dela sagardogileentzat, aro berri baten hasera delako nolabait. Aurtengo edizio hau XVII.a hain zuzen ere Jokinek hain berezkoa zuen ilusio kutsakor horrekin astindu nahiko genuke. Lagun handia, lagun jatorra joan zaigu, hala ere idazleak esana duen bezala, oroitzea bizitza bada, Jokin gure oroimenean, guztion oroimenean biziko da. Hala bedi".

"Urteroko gaiekin hasita, laburbilduz esango genuke sagar uztaz hasita, lehengo urtean ia igerri geniola aurtengoa nola etorriko zen. Dakizuen bezala, sagarrondoak bi urtetik behin ematen du, eta horri gehitzen badiogu aurten lehorte pixka bat izan dela batez ere irailan aurren alde hortan, sagar asko lurrera erori dira eta horren ondorio bezala ekarri du aurtengo uzta eskas hori, denok ahoz aho darabilkizuen datu hori. Beraz aurten kanpora joan izan behar dugu bila eta horrek aurten sagardo gutxiago egitea ekarri du, gutxi gora behera 30% gutxiago. Klimatologia aldetik gauza batzuentzako ona baldin bada, beste batzuentzako txarra izaten da. Sagardogintzarako aurtengo udazkena nahiko polita izan da, hotzik bat ere ez du egin eta sagardoak irakinak oso ongi egin ditu. Momentu honetan sagardo oso leunak, oso helduak dauzkagu joan den urtearekin alderatuz. Lehengo urtean esaten genuen nahiko mikatzak zirela, zeozer zakarxeagoak ere bai, aurten guztiz alderantziz da eta momentuz, izaera handiko sagardoak dauzkagu, oso aromatikoak. Hor entzun det goizean, irrati batzutan esaten eta hori da nik uste momentu honetan, probatzen hasteko oso puntu onean daudela".

"Muela andereak ere aipatu ditu nobedade batzuk baditugula Sagardoetxean. Badakizue Sagardoetxeak urtean zehar hainbat ekitaldi eta eskaintza egiten dituela: ikastaroak, etab... programa luzea eta oso beteak dauka, baina komentatzekotan, esan genezake joan den urtean hasita geunden bat, probaketa edo kata gidatua, aurten ere sagardotegitan egingo dela taldeka. Eskaintza bat da, aurtengo sagardoak dauzkan ezaugarriak ezagutu nahi dituenarentzako oso ondo etorriko zaiona. Izena eman behar du Sagardoetxean, sagardogile berak komentatuko dizkio ezaugarri horiek, 10eurotalp prezioa izango du eta izen ematea esan dudana bezala Sagardoetxea bertan egin behar da. Gero Muela Andereak aipatu duen bezala, "Sidrería Tour" kanpotarrentzako eskaintza oso nobedosa da. Turismo barruan asko jorratzen du eta bixitariari pakete batean informazio guztia eskaintzen zaio: non lo egin, nora joan afaltzera, ze bitarteko erabili etortzeko eta hainbat bixita osagarri izango ditu aukeran. Gero "Txotx aren erritua" daukagu, lehen ere komentatua, sagardotegi egun bat taldeentzako batez ere, Sagardoetxea bixitatzeko denborik ez duenarentzat. Sagardotegi bertara joan eta han esplikatu zaio DVD baten bitartez zertan datzan Sagardoaren Txotx-ak. Eta azken berrikuntza bezala, "bixita gidatua urtaro bakoitzerako iarduerekin". Hau nahiko berrikuntza polita da batez ere talde eskolarrentzako eta sagarraren kulturen interesatua dagoenarentzat. Material didaktikoa da, urtarotan banatua dagoena ekintza ezberdinekin. Esate baterako, udaberrian polinizazioa eta plagak, gaisotasunak esplikatu dira, udan, udako iñausketa eta bakantzea, udazkena, sagar eta muztio dastaketa eta neguan landaketa, txertaketa eta iñausketa".

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.

Promoción previa realizada

La promoción realizada para el acto es la que sigue:

Dossier de Prensa.

Enviado dossier de prensa a más de 50 medios de comunicación (prensa, televisión, radio, medios digitales, revistas, etc...) de Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa e Iparralde. El Dossier de protagonista se ha creado en tres idiomas: euskera, castellano y francés.

(Ver documento Dossier de Prensa).

Por otra parte, se ha repartido el Dossier de Prensa a los medios de comunicación que nos lo han solicitado durante la rueda de prensa de Sagardoetxea.

Herramientas de comunicación.

De cara a la temporada del txotx, hemos realizado varios elementos: tarjetones, mapas de sidrerías, la guía de sidrerías, folletos, etc...

Estos elementos estarán en todas la sidrerías de Sagardoetxea, en la propia tienda que tiene en el museo y en el Punto de Información.

Sidrerías Tour

Para motivar un viaje al País Vasco en torno a la cultura sidrera, facilitamos la estancia con un nuevo apartado de la web de Sagardoetxea, donde proponemos una lista de alojamientos, medios de transporte y otros lugares de interés alrededor de las sidrerías de Sagardoetxea. En este nuevo apartado, explicamos en que consiste "un día de sidrería" y facilitamos al usuario la siguiente información: donde comer, donde dormir, como llegar y otras actividades.

El rito del Txotx

Desde Sagardoetxea vamos a lanzar un nuevo producto cultural: las comidas ó cenas temáticas, el rito del Txotx, que viene a completar nuestra agenda de actividades anuales llevadas a cabo en el museo junto a otros ya existentes como el de "Elabora tu propio mosto" y "probaketa".

El producto está diseñado para aquellos grupos grandes de turistas, homenajes, congresistas, etc... que vienen a la comarca, pero que no disponen del tiempo suficiente para efectuar la visita al museo y van a cenar directamente a la sidrería.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.

Repercusión en los medios de comunicación

La repercusión en los medios ha subido con respecto a ediciones anteriores.

Medios que han publicado la noticia:

PRENSA ESCRITA:

- Hernaniko Kronika (03/01/2010).
- El País (06/01/2010).
- Noticias de Gipuzkoa (07/01/2010).
- Noticias de Alava (07/01/2010).
- Deia (07/01/2010).
- Noticias de Gipuzkoa (08/01/2010).
- El Diario Vasco (08/01/2010)
- El Diario Vasco-Comarca (08/01/2010).
- Noticias de Gipuzkoa (09/01/2010).
- El Diario Vasco (09/01/2010).
- Hernaniko Kronika (10/01/2010).
- Hernaniko Kronika (13/01/2010).
- El País (13/01/2010).
- Gara (13/01/2010).
- Noticias de Gipuzkoa (13/01/2010).
- El Diario Vasco (13/01/2010). (3 noticias)
- Noticias de Gipuzkoa (14/01/2010). PORTADA + 4 noticias.
- El Diario Vasco (14/01/2010). PORTADA + 8 noticias.
- Gara (14/01/2010). CONTRAPORTADA.
- Berria (14/01/2010). PORTADA + 2 noticias.
- Le Journal du Pays Basque (14/01/2010).
- Mundo Deportivo (14/01/2010). PORTADA.
- Marca (14/01/2010).
- As (14/01/2010).
- Irutxuloko Hitza (14/01/2010). PORTADA.
- Hernaniko Kronika (14/01/2010).
- El Correo (14/01/2010).
- Deia (14/01/2010).
- El Diario Vasco (16/01/2010). 2 noticias.

MEDIOS DIGITALES:

- Noticias Terra.es (07/01/2010).
- 20minutos.es (07/01/2010).
- Adn.es (07/01/2010).
- Ecodiario-Eleconomista.es (07/01/2010).
- Gentedigital.es (07/01/2010).
- Que! Diario Gipuzkoa (07/01/2010).
- Diario Siglo XXI (07/01/2010).
- Hispavista.com (07/01/2010).
- Europa Press (07/01/2010).
- Sidrerias.ws (07/01/2010).
- Blog sidrerias.ws (07/01/2010).

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.

- El mundo.es (07/01/2010).
- Diario San Sebastian (07/01/2010).
- Yahoo! Noticias (07/01/2010).
- El Digital de Madrid (07/01/2010).
- Canales Diario Vasco (08/01/2010).
- Kulturweb (08/01/2010).
- Inicio.es (08/01/2010).
- lainformacion.com (08/01/2010).
- Abc.es (13/01/2010).
- Adn.es (13/01/2010).
- Diariosur.es (13/01/2010).
- Abc.es (13/01/2010).
- Terra.es (13/01/2010).
- Canales Diario Vasco (13/01/2010).
- Twitter Diario Vasco (13/01/2010).
- Diario Vasco Digital (13/01/2010).
- Diario Vasco TV (13/01/2010).
- Berria TB (13/01/2010).
- Gara Digital (13/01/2010).
- Eitb.com/bideoak/ (13/01/2010). (2 bideo).
- Uztarria.com (13/01/2010).
- Eitb Blogs (13/01/2010).
- Noticias de Gipuzkoa Digital (13/01/2010).
- El Mundo Pais Vasco Digital (13/01/2010).
- Gentedigital.es (13/01/2010).
- Europa Press (13/01/2010).
- Yahoo! Noticias (13/01/2010).
- Que! Diario (13/01/2010).
- Enterat.com (13/01/2010).
- El Confidencial (13/01/2010).
- Nortecastilla.es (13/01/2010).
- El Diario Montañas (13/01/2010).
- Ongi Etorro Gipuzkoa (13/01/2010).
- Hoy.es (13/01/2010).
- Lavozdigital.es (13/01/2010).
- Ideal.es (13/01/2010).
- Berria TB (14/01/2010).
- Diario San Sebastian (14/01/2010).
- San Sebastian Digital (14/01/2010).
- Canales Diario Vasco (14/01/2010).
- 20minutos.es (14/01/2010).
- Deportivoplus.com (14/01/2010).
- Aldaketa 16.

RADIO:

- Herri Irratia (08/01/2010).
- Herri Irratia-Porrusalda (11/01/2010).
- Cope Pais Vasco (12/01/2010).

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. RESULTADOS OBTENIDOS.

- Punto Radio-Protagonistas Gipuzkoa (12/01/2010).
- Euskadi Irratia-Faktoria (13/01/2010).
- Radio Euskadi (13/01/2010).
- Radio Euskadi-Boulevard Gipuzkoa (13/01/2010).
- Radio San Sebastian (12/01/2010).
- Info 7 (13/01/2010).
- Punto Radio Bilbo-Informativos (13/01/2010).
- Gure Irratia (13/01/2010).
- Onda Cero-Informativos (13/01/2010).
- Radio Nacional (14/01/2010).
- Oiartzun Irratia (14/01/2010).
- Arrate Irratia (14/01/2010).
- Laudio Irratia (15/01/2010).
- Euskadi Irratia-Aperitifa (20/01/2010).
- Eguzki Irratia (22/02/2010).
- Euskadi Irratia-Amarauna (23/01/2010).

TELEVISIÓN:

- ETB1-Informatiboak (07/01/2010).
- ETB1-Informatiboak (13/01/2010).
- ETB2-Egunon Euskadi (13/01/2010).
- ETB2-Informativos (13/01/2010).
- TVE1-España Directo (13/01/2010).
- ETB1-Sustraia (17/01/2010).
- ETB1-Sustraia (24/01/2010).
- ETB1 (21/02/2010).

TURISMO:

- San Sebastian Turismo (08/01/2010).
- Gipuzkoa Turismo (08/01/2010).
- Euskadi Turismo (14/01/2010).

OTROS:

- Errealasevilla.spaces.live.com (07/01/2010).
- Lukor.com (07/01/2010).
- TrakFM (09/01/2010).
- Rincondelforero (09/01/2010).
- Gipuzkoako Ostalaritza Elkartea (12/01/2010).
- Real Sociedad de Futbol (13/01/2010).
- Rincondelforero (13/01/2010).
- Los viajeros.com (13/01/2010).
- Erreal.com (14/01/2010).
- Gastronomía Vasca Blog (14/01/2010).
- De Construcción Gastronómica Blog (18/01/2010).

SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2010. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS.

El protagonista de esta edición, La Real Sociedad de Fútbol, ha aumentado la repercusión obtenida en los medios de comunicación, por lo que un año más, la elección del protagonista ha sido adecuada.

Asistentes al Sagardo Berriaren Eguna:

1. ADMINISTRACIÓN:

- Gobierno Vasco: 2 pax.
- Ayuntamiento de Astigarraga: 10 pax.
- Diputación Foral de Guipuzcoa: 7 pax.

2. MEDIOS DE COMUNICACIÓN:

- Radio: Euskal Herriko Radio France (2 pax), Info 7 (1 pax), Radio Euskadi Bilbo (1 pax), Euskadi Irratia (2 pax), Herri Irratia Gastronomía (1 pax), Radio Euskadi (1 pax), Radio Nacional de San Sebastián (1 pax), Radio San Sebastian-Cadena Ser (5 pax).
- Periodico: Sud Ouest Pays Basque (1 pax), Berria (2 pax), El Diario Vasco (5 pax), El Mundo Deportivo de Gipuzkoa (2 pax), El País Gipuzkoa (1 pax), Gara (1 pax), Hernaniko Kronika (2 pax), Irutxuloko Hitza (1 pax), Marca (2 pax), Noticias de Gipuzkoa (4 pax).
- Televisión: Tvpi (3 pax), Sustraiá (2 pax), Atlas-Tele 5 (4 pax), EITB (8 pax), Gipuzkoa Telebista (2 pax), Kalaka Euskal Telebista (1 pax), RTVE Gipuzkoa (6 pax), Teledonosti (2 pax),
- Agencias de Medios: Agencia EFE (1 pax), EIG-Espacio de Información General (5 pax), Europa Press (2 pax), Vasco Press (2 pax).
- Medios digitales: Diario Vasco Digital Vasca (4 pax), Ocio Gipuzkoa (1 pax).
- Revistas: Estrategia Empresarial (1 pax), 943 Magazine (2 pax), Peio Garcia Amiano (2 pax), Zum edizioak-Ondojan Aldizkaria (2 pax).
- Fotógrafos: Argazki Press (2 pax), Pastain Argazkilaria (1 pax), Marisol Yaben (1 pax).

3. OTROS:

- Empresas (patrocinadores): 13 pax.
- Educación/Cultura (grupos culturales y deportistas): 66 pax.
- Museoa: 1 pax.
- Hostelería/Gastronomía (bares, restaurantes y asociaciones): 12 pax.
- Mundo sidrero (sagardogiles, asociaciones y productores de manzana): 85 pax.

BARRIKOTE EN LOS BARES DE ASTIGARRAGA

Barrikote en los bares de Astigarraga

La apertura de la nueva temporada, la llegada de la sagardo berria no es solo una fiesta de puertas adentro, que se desarrolla en exclusiva en las sagardotegis. Como tradición extraordinariamente arraigada, la fiesta popular adquiere un protagonismo especial durante todo el día en Astigarraga.

En ese sentido, Astigarraga vivió el miércoles 13 de enero un año más la fiesta popular ligada a la nueva campaña en torno a la sagardoa. Los bares de Astigarraga ofrecieron barrikotes de la nueva cosecha de sagardoa al público en general.

ZELAIA ABRE LA TEMPORADA DE LA SIDRA

Zelaia abrió la temporada de la sidra

Al mediodía el acto institucional en Astigarraga y por la noche gran fiesta en la sidrería Zelaia de Hernani. Así se dio el banderazo de salida a la temporada de la sidra. La cita en Zelaia ya es un clásico. Una reunión de gentes, la mayoría muy conocidas, que invita José Antonio Gainerain a su casa. El menú, el de siempre. Chorizo cocido para abrir boca, tortilla de bacalao, bacalao con pimientos y chuleta. De postre, queso, nueces, membrillo, tejas y cigarrillos. Y sidra, sidra que van catando de varias kupelas. Sidra que según el sidrero es agradable, con buen aroma y fácil de beber, algo que corroboraron los casi 200 asistentes.

En los pasillos donde están ubicadas las kupelas, momentos de encuentros y charlas. Dando rienda suelta a su buen humor Juan Mari Arzak y Karlos Arguiñano, con sus buenos chistes, acompañado de dos de sus hijos que gestionan el restaurante familiar de Zarautz; Zigor como jefe de cocina y Julen, el repostero. Martín Berasategui, muy recuperado de sus dolencias y con unos cuantos kilos menos. David de Jorge, crítico gastronómico de EL DIARIO VASCO daba detalles del programa que el lunes comienza a las dos y media de la tarde en ETB 2 y que fue presentado ayer. Con ellos el matrimonio formado por Juanjo Arratibel y Marilis Galardi y el presidente de Iparlat, Manuel Arbide. En otro grupo, Andoni Luis Aduriz con su pareja Garbiñe Martija. Ambos con buenas nuevas, ya que serán padres en primavera de un niño que se llamará Aritz. Matías Gorrotxategi, del Julían de Tolosa seguía de cerca el trabajo de su hijo en la parrilla asando chuletas. Dos inseparables, Iñaki Illarramendi, del restaurante Txokolo y Javier Bereziartua, de Portuetxe. También Josean Eizmendi, del restaurante Illarra; Peio García Amiano, crítico gastronómico en este periódico, con Jesús Santamaría y José Mari Pikabea, los propietarios del restaurante Bokado. Se sumaban al grupo, Migueltxo Zapiain, de la sidrería Zapiain; Pomen Jin, del restaurante oriental Tsi Tao; Jesús Urkiola, del restaurante Urkiola de Beasain y el panadero de Lazkao, Javier Gutiérrez.

Javier Clemente llegó acompañado de Juan Luis Larrea, presidente de la Federación Guipuzcoana de Fútbol; Alfonso Benito, gerente de Anoeta Kiroldetgia y Félix Apalategui, propietario de la tienda de deportes en la avenida Zurriola; Ana Benito y Antxon Duroudier. Se estrenaban en esta edición, un grupo de responsables de la firma Carrefour. Su responsable en Euskadi Luis Olaizola; Juan Ferrando, del hiper de Olaberria; Jon Redondo, del hiper de Oiartzun; José Antonio Varela, de Bilbao; Félix Alonso, Sebas González, José Luis Macías y Sebas Ontoria, de la comercial Onbisa. El ex jugador de la Real Periko Alonso llegó acompañado de su cuadrilla. Su esposa Maixabel Olano me comentó que desde comenzó la liga, sólo se ha desplazado en dos ocasiones a Madrid a visitar a su hijo Xabi, que ahora triunfa en el club merengue. Con ellos Jesús Mari Gurrutxaga y su esposa María Luisa; Juan Mari Arín y Maribel Arrieta, Javier Ona y Mari Carmen Iturriza y Javier Arbiza y Ana Horta.

Son habituales a esta cita, Andoni Ortúzar, presidente del Bizkai Buru Batzar; el asesor Bingen Zupiria, los periodistas de EITB Jaime Otamendi, lesionado en un brazo practicando el esquí; Julián Beloki; Edurne Ormazabal, presentadora del Zinemaldi; y Aintzane Bolinaga. El ex portero de Osasuna José Luis Barandika. De Elkargi, su presidente Victoriano Susperregi y el consejero delegado Jesús Alberdi, con José Mari Ruiz Urchegui, ex secretario de Adegí. Desde Madrid llegó expresamente el periodista José María de Juana.

En la despedida, recibían felicitaciones José Antonio Gainerain, su esposa Nati Sancho y sus hijas Oihana, Maialen y Jaione, que participan activamente en el negocio sidrero.

APERTURA DEL TXOTX EN NAVARRA

El primer txotx abrió la temporada de sidrerías en Navarra de la mano de Sebastián González

Este año el encargado de tirar el primer txotx ha sido el pelotari Sebastian González. Al acto, que se ha celebrado en la sidrería Lindunen borda de Lesaka han acudido, entre otros, personalidades del deporte y representantes del mundo agrario.

Bajo un cielo despejado y entre las montañas del Pirineo del norte de Navarra. Así, en un paraje incomparable como en el que se encuentra la sidrería Lindunenborda de Lesaka, una de las cinco tradicionales que trabajan en Navarra, se ha tirado el primer txotx de la temporada en la Comunidad foral.

El encargado de dar el pistoletazo de salida a la temporada de sidrerías ha sido este año el pelotari Sebastián González, que agradecía ser el elegido para ser el protagonista de un acto tan importante para la gastronomía navarra: “para mi venir aquí es un honor, me alegro mucho de que me hayan elegido” nos contaba una vez tirado el primer txotx. Y después, obviamente, tocaba catar las primeras sensaciones: “la sidra está muy buena, muy dulce, me encanta” ratificaba González, que nos confesaba que siempre que puede, se escapa a comer a una sidrería “si tengo tiempo, intento ir, se pasan ratos muy buenos”.

El segundo protagonista de la tarde era el dueño de la sidrería. Cada año el txotx se celebra en una, y este año le tocaba el turno a Juan Mari, que se mostraba, “un poco nervioso” por organizar el evento. Luego llegaba el turno de las enhorabuenas por la sidra “me han dicho que les ha gustado”, y de probarla por primera vez en público. “Está buena, porque tiene lo que tiene que tener una buena sidra: gusto a manzana, un poco amarga, y un buen color”.

Y en un acto en el que están tan presentes la agricultura y la ganadería, no podían faltar representantes de los sindicatos agrarios. Joaquín Iriarte, presidente de UAGN ha tirado su txotx y ha probado una sidra que “está muy buena, esperemos que el año sea tan bueno para la sidra, los sidreros y las sidrerías como la sidra del día del txotx que hemos tenido”. Pero la visita no era sólo para catar, sino para apoyar a una zona que lo necesita “hay que dar un poco de dinamismo a esta zona y apoyarles, porque está más deprimida que el resto de Navarra”.

Con la tirada del primer txotx queda inaugurada la temporada de sidrerías en Navarra, que ya tienen sus puertas abiertas para el que quiera disfrutar de los manjares de la ganadería y la huerta navarras.

APERTURA DEL TXOTX EN HERNANI

Apertura del txotx de Hernani de la mano de Aizpea Goenaga

Muchas veces una frase resume mejor que todo un discurso lo que uno quiere decir. Eso es lo que pasó ayer con la actriz y directora Aizpea Goenaga, que fue la encargada de abrir la temporada del txotx en la Plaza de los Gudarís de Hernani. Era la invitada de honor, la encargada de dar el pistoletazo de salida a la temporada sidrera en una de las cunas de la sidra, y lo hizo con un lema escrito en su camiseta: 'Nik (el dibujo de un corazón) txotx'.

Buen ambiente y mejor sidra la que acompañó ayer la inauguración de la temporada sidrera en Hernani. Como viene siendo habitual en los últimos años, la temporada 2010 también recibió su punto de partida especialmente acompañada, en este caso por los muchos que en el mediodía de ayer se acercaron a la plaza que acoge este tradicional inicio de la temporada sidrera. Con Jon Odrizola como maestro de ceremonias y tras el sonido de la txalaparta y los bertsos de Aitor Mendiluze e Iñaki Zelaia, el protagonismo fue para Aizpea Goenaga.

Con una sonrisa constante que mostraba la ilusión que le provocaba haber sido elegida para la apertura del txotx, fue escueta pero clara sobre el escenario colocado en los arcos de la Casa Consistorial. «Lo cierto es que no sé muy bien qué decir, he pensado por ello hacer un striptease», comentó con ironía abriéndose el abrigo y mostrando sobre su camiseta la frase que se convirtió en protagonista del evento. Goenaga dejó claro que su elección para la apertura de la temporada sidrera «ha sido todo un honor», por lo que se mostró agradecida. Cerró su intervención haciendo recomendaciones ante la nueva temporada. «Beber buena sidra, comer una buena chuleta, con el puntito de la bebida incluso contar algún chiste o cantar unos bertsos, y cuando la bebida se sube demasiado a la cabeza, poco a poco irse a casa».

En la misma línea se pronunció la alcaldesa de Hernani, Marian Beitialarrangoitia, que recordó que el municipio «siempre acoge bien a los que llegan de fuera, pero el comportamiento tiene que tener una cierta medida». Reconoció que «no todo es bueno en el txotx, se generan molestias», enfatizando, de todos modos, que «con que salga la temporada igual que el año pasado nos damos por contentos».

Todo ello justo antes de que llegase el gran momento del día. Fue Aizpea Goenaga la encargada de degustar el primer vaso de sidra que salió de una de las dos kupelas colocadas en la céntrica plaza. La actriz pronunció el ya tradicional 'Hau da aurtengo sagardo berria'. Luego ya llegó el momento de la ciudadanía. Una larga cola fue dando paso uno tras otro a los muchos vecinos de Hernani que quisieron degustar al txotx la sidra. La jornada contó con un gran ambiente, con música de txaranga y el desarrollo de una competición de deporte rural, que sirvió para cerrar un fiesta que se alargó durante dos horas.

APERTURA DEL TXOTX EN ÁLAVA

Comienza la temporada de sidrerías en Álava de la mano de Patxi Viribay

Ayer se vivió uno de los momentos más esperados del invierno en el territorio, la temporada de sidrerías, mediante la apertura de las kupelas del restaurante Kupeltegi, ubicado en Lasarte.

El presidente de la Asociación de Ilusionistas de Álava, Patxi Viribay, fue el encargado de iniciar el ritual y, tras la apertura, se degustó la primera sidra y varios productos típicos de sidrería.

PRESENTACIÓN DEL NUEVO SLOGAN TURÍSTICO DEL PAIS VASCO

Presentan el nuevo eslogan turístico del País Vasco “Euskadi, saboréala”

“Euskadi, saboréala” es el nuevo eslogan turístico de Euskadi, que fue presentado la semana pasada durante Fitur, La Feria del Turismo celebrado en Madrid.

Según informa el Gobierno vasco, esta acción se enmarca dentro del nuevo Plan de Marketing para la puesta en valor y promoción de los principales atractivos turísticos de Euskadi. El plan completo, que se presentará próximamente, “dará prioridad a los productos frente a los destinos”.



De este modo, se han definido cuatro productos de prioridad máxima: gastronomía-vinos, touring (itinerarios), city breaks y reuniones, así como otros tres productos de gran interés (rural, naturaleza-aventura y cultura-eventos). Ver también el vídeo promocional que acompaña esta noticia.

“Euskadi, saboréala” será el lema con el que el País Vasco “quiere atraer una demanda turística más diversificada, que visita Euskadi con motivaciones diferentes”, según explica el departamento de Turismo.

Casi dos millones de turistas en 2009

Pese a acabar el año con un descenso total del 1% en entradas de viajeros, el sector turístico vasco comenzó a recuperarse a partir del segundo semestre. Así, desde julio hasta diciembre todos los meses han resultado positivos, con un aumento del 2,9% en la entrada de turistas respecto al mismo período del año anterior.

En total, Euskadi recibió 1,99 millones de turistas el año pasado.

Entre las medidas adoptadas por el nuevo Gobierno para incentivar el turismo se incluye un descuento del 20% en alojamientos vascos para quienes visiten Euskadi en fin de semana (dos días mínimo). La campaña, que comenzó en octubre, se prorrogará hasta el 11 de abril, o hasta agotar el presupuesto total de la iniciativa, fijado en 800.000 euros.

LA CARNE DE WAGYU EN LA SIDRERÍA GURUTZETA

La carne de Wagyu de Patxi Larrañaga llega a la sidrería Gurutzeta

Los paladares más finos están de enhorabuena. La carne de buey de la raza Wagyu, originaria de Japón, se puede encontrar en uno de los espacios gastronómicos más aclamados estos meses; la sidrería. Específicamente, en Gurutzeta, donde el viernes se celebró una cata que reunió a amigos, familiares y empleados del lugar para catar la combinación de sidra con esta carne, que se diferencia de la de cualquier otra raza bovina, por su alta calidad, jugosidad, ternura y sabor.



Y es que, esta temporada, la sidrería ubicada en el barrio de Ergobia, en Astigarraga, ofrece a sus comensales esta alternativa como una “experiencia piloto” de la que puede surgir una tradición, según apunta José Ángel Goñi, encargado de Gurutzeta y secretario de Sagardun, el consorcio que agrupa a los sidreros y al ayuntamiento de Astigarraga. De esta manera, los amantes de esta carne, podrán degustarla junto al típico menú de sidrería siempre y cuando llamen con antelación para que Goñi y el carnicero Patxi Larrañaga, distribuidor de esta raza, tengan margen de maniobra.

“Hay personas que no notan la diferencia, pero la verdad es que tiene unos matices totalmente diferentes a la carne bovina habitual”, asegura Larrañaga, que también acudió a la cata del viernes. Según apunta, esta carne “no repite y ayuda a la digestión”, en parte gracias al día a día de estos animales, que pasan el 90% de su vida en libertad, alimentándose única y exclusivamente de pastos naturales vallisoletanos y burgaleses. De esta manera, además de la textura y el sabor de esta carne, una de las características más destacables de la raza Wagyu es su capacidad de sintetizar determinados ácidos y convertirlos en ácidos grasos insaturados, que luego se encuentran en su carne.

Entre los diferentes ácidos grasos mono y poli insaturados presentes en esta carne, destacan los ácidos oleico, linoleico y linoleico conjugado, recomendables para la salud y que intervienen en la prevención de determinadas enfermedades. “Todo ello influye favorablemente en la prevención de enfermedades circulatorias y cancerígenas, entre otras”, matiza Larrañaga.

El carnicero explica que, desde que comenzó a distribuir carne de Wagyu en su establecimiento de Lasarte-Oria, son muchos los que se decantan por esta variedad. “Es más cara que la carne bovina habitual, pero los buenos paladares saben apreciarla y la demandan habitualmente”, asegura. Así, esta sinergia entre la carne de origen japonés y la tradición vasca sidrera se perfila como “una buena alternativa” para degustar un menú exquisito en el ambiente amigable que rodea a las sidrerías.

PROBAKETA O CATAS GUIADAS EN LAS SIDRERÍAS DE SAGARDOETXEA

Empiezan las catas guiadas en sidrerías las sidrerías de Sagardoetxea

De cara a la nueva temporada del txotx, desde Sagardoetxea hemos organizado probaketas o catas guiadas en sidrerías.

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.

Características

- Las catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías de Sagardoetxea.
- Estarán dirigidas por los responsables de cada bodega.
- Durante la cata se servirán unos pintxos.
- Duración estimada: 1 hora 30 min.
- Precio: 10 euros por persona.
- La inscripción se realizará en Sagardoetxea. Telf: 943550575/prentsa@sagardoetxea.com
- El número máximo de participantes por sidrería es de 25 personas.

Calendario

- 21 de enero, a las 19:30: Zapiain sagardotegia (Astigarraga).
- 6 de febrero, a las 11:00: Txopinondo sagardotegia (Azkaine).
- 20 de febrero, a las 11:00: Zelaia sagardotegia (Hernani).
- 27 de febrero, a las 11:00: Saizar sagardotegia (Usurbil).
- 27 de marzo, a las 11:00: Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga).

Resultados obtenidos (asistentes):

- Probaketa de Zapiain: 16 pax.
- Probaketa de Txopinondo: 8 pax.
- Probaketa de Zelaia: 17 pax.
- Probaketa de Saizar: 16 pax.
- Probaketa de Gurutzeta: 16 pax.

Repercusión en los medios de comunicación

Estos son los medios que han publicado la noticia:

- Informativos de ETB1 y ETB2 (26 de enero). Zapiain.
- Euskadi Irratia-Mezularia (22 de febrero). Entrevista a Jean-Claude Andiazabal (Txopinondo), Agin Rezola (Rezola), M^a Rosario Zapiain (Roxario Jatetxea), Joxe Angel Goñi (Gurutzeta) y Leire Alkorta (Sagardoetxea).
- El Diario Vasco (5 de marzo).
- Astigarragako Kultur Agenda (martxo).
- Herri Irratia (11 de marzo).
- "Bi errepidean" saioa ETB1 (4 de abril): Zapiain.

INICIO DE LA TEMPORADA DEL TXOTX DE LA MANO DE TXOPINONDO

Sagardo Berria en Txopinondo Sagardotegia

La sagardo berria que proviene de las manzanas de la cosecha del 2009, se presentó a los aficionados el día 23 de enero a las 20h00 en Txopinondo sagardotegia de Azkaine. Este año el privilegio del primer Txotx oficial 2010 se reservó para la Reina de la Manzana de Ascain.

Después se pudo degustar la cena con sidra al txotx por 32 euros (IVA incluido). Además, el ambiente estuvo animado por la música del dueño y de sus amigos.

La saganoa Txopinondo de la cosecha 2009 presenta un color dorado, con aromas afrutados, largo final cítrico con un punto de caramelo inglés o mandarina según las kupelas.

FORMACIÓN EN FRAISORO

Formación para trabajadores del txotx

Tipo de formación: continua.

Subtipo de f. continua: sectorial.

Área de f. sectorial: viticultura y enología.

Fecha de inicio: 30 de enero del 2009.

Fecha final:

Centro: Itsasmendikoi Fraisoro.

Lugar de impartición: Astigarraga.

Duración: 4 horas.

Objetivo: Adquirir conocimientos básicos sobre el proceso de elaboración de la sidra, sobre la forma de trabajar en el txotx y también sobre la forma de tratar a los clientes y resolver los conflictos.

Dirigido a: Trabajadores/as del txotx y sidreros.

Tema general: El curso estará dividido en dos partes: en la primera, se explicará el proceso de elaboración de la sidra y las características de la misma. En la segunda parte, la asociación Askagintza hablará de la atención a los clientes en las sidrerías y sobre todo de la resolución de conflictos.

Matrícula: -

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO “PUNTAREN PUNTAN”

Los alumnos de IES Usandizaga presentan el diseño de las etiquetas de sidra

Puntaren Puntan es un proyecto de colaboración entre el Ciclo Formativo Superior de Diseño Gráfico El IES Usandizaga de Donostia y el Museo de la Sidra de Astigarraga, Sagardoetxea, asistieron esta semana a la materialización de un proyecto de colaboración entre ambas entidades.



Los estudiantes del 2º curso del Ciclo de Diseño Gráfico analizaron las etiquetas actuales de las Sidras del Consorcio Sagardun, y propusieron un rediseño para las mismas, respondiendo a los requerimientos de los productores y del mercado actual, que podrá admirarse, hasta el 7 de febrero, en el Sagardoetxea. El objetivo de esta iniciativa buscaban hacer reflexionar a los alumnos sobre la adecuación de la imagen del producto junto a los profesionales del sector.

De esta manera, componiendo con imagen, tipografía y color, trece estudiantes crearon sus propuestas de etiqueta de acabado profesional para transmitir las cualidades propias de cada caldo de las sidrerías del consorcio Sagardun. Así, bajo el asesoramiento de la profesora Itziar Aranburu, Aitor Saumell se encargó del diseño de la etiqueta de al sidra de Alorrenea, Miriam Salado de Astarbe, Iraia Membrive de Bereziartua, Sonia Lage de Gartziategi, Cristina Carrasco de Gurutzeta, Xuban Guerra de Lizeaga, Amaia Esteban de Mina, Irene Egimendia de Petritegi, Nerea del Teso de Razola, Sara Comerón de Saizar, Iñigo Hernández de Txopinondo, Julen Cano de Zapiain e Iban Buján de Zelaia.

Repercusión en los medios de comunicación

Estos son los medios que han publicado la noticia:

- Diario Vasco (05/12/2009)
- Noticias de Gipuzkoa (16/01/2010).
- Diario Vasco (26/01/2010).
- Informativos de ETB1 y ETB2 (27/10/2010).

JORNADAS ORGANIZADAS POR GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Hacia una marca de calidad para la sidra natural

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak ha organizado una jornada de trabajo dirigida a profesionales del mundo sidrero para el 4 de febrero: "Avanzando sabiendo, caminando seguro".

El programa desarrollado ha sido el siguiente:

09:30-11:00 Ponencias.

11:00-11:30 Luch.

11:30-13:30 Preguntas y respuestas.

Los ponentes han sido los siguientes:

- Josu Esnal: La iniciativa Sagardo Mahaia: situación actual y perspectivas.
- Alazne Uribarri: La visión y el papel de la FKF (Fundación Kalitatea Fundazioa).
- Valen Santos: Aspectos claves para la empresa y para el sector de una iniciativa de marca de calidad.

SAGAR MARTXA EN HERNANI

Primera edición de la Sagar Martxa en Hernani

Aldedor de 70 personas tomaron parte ayer en la primera edición de la Sagar Martxa organizada en Hernani.

Dentro de los actos de la temporada del txotx, desde el Consistorio se dinamizó una salida montañera que llevó a los participantes durante toda la mañana por un recorrido de sidrerías de la localidad, realizando paradas en sagardotegis, con ocasión de degustar la sidra. Buen ambiente y una idea novedosa que hizo disfrutar tanto a niños como a adultos, ya que el itinerario no era especialmente exigente y, por lo tanto, apto para un margen amplio de edad.

“CENAS TEMÁTICAS: EL RITO DEL TXOTX”

“Cenas temáticas: el Rito del Txotx”

Desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, presentamos un nuevo producto turístico y cultural: “Las comidas o cenas temáticas: El Rito del Txotx”.



PUBLICO OBJETIVO

El producto está diseñado para aquellos grupos de turistas, homenajes, congresistas, etc... que vienen a la comarca, pero que al no disponer del tiempo suficiente para efectuar la visita al Museo Sagardoetxea, van a cenar directamente a la propia sidrería.

DESCRIPCIÓN

La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega que tiene sus propios códigos de comportamiento. Sencillas normas que encienden la curiosidad de los visitantes y hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcance la categoría de experiencia única.

El producto “Cenas temáticas: el Rito del Txotx” está concebido para transmitirles la historia de este acontecimiento gastronómico, social y auténtico como es el rito del txotx. Para ello, se desarrollarán las siguientes actividades:

- 1) **Bienvenida con txalapartaris:** A la entrada de la sidrería, se efectuará una bienvenida a ritmo de txalaparta a los visitantes.
La txalaparta está estrechamente relacionada con los trabajos comunitarios de la fabricación de la sidra. Tras triturar la manzana, montaban la txalaparta frente a la entrada del caserío y empezaban a tocarla. Al oír la txalaparta, la gente de los caseríos de los alrededores acudía a la fiesta para degustar el mosto que habían elaborado.

“CENAS TEMÁTICAS: EL RITO DEL TXOTX”



2) **Proyección del DVD:** A fin de acercarles la cultura de la sidra, se les proyectará un DVD en la propia sidrería. En este DVD se hace un repaso al pasado y al presente de la cultura sidrera: se recogen imágenes antiguas y actuales en torno a la elaboración de la sidra, las costumbres existentes en torno a la sidrería y los secretos que acompañan a la degustación de la sagardo.

3) **Demostración del rito del txotx:** Una vez proyectado el DVD, se les realizará una demostración para mostrarles el modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o “txinparta”, cantidad, etc...

4) **Degustación del menú de sidrería:** Para finalizar el acto, degustarán el tradicional menú de sidrería compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces y sidra al txotx.

SIDRERÍAS

Las sidrerías de Sagardoetxea disponen de distintas capacidades, donde se puede acoger desde 50 a 500 personas. En función del tipo de visitantes, la cantidad y la fecha de la visita, Sagardoetxea ofrecerá en cada caso las sidrerías que cumplan los requisitos de cada cliente.

La contratación de dicho servicio correrá a cargo de Sagardoetxea Museoa.

“CENAS TEMÁTICAS: EL RITO DEL TXOTX”



TARIFAS DE “COMIDAS O CENAS TEMÁTICAS: EL RITO DEL TXOTX”

La contratación de dichos servicios tiene un precio orientativo de 35-45 euros, pero teniendo en cuenta que las tarifas varían en función del tipo de visita, realizaremos **presupuestos a medida para cada cliente**.

Cestas y Pack especiales Presupuestos a medida

En Sagardoetxea Museoa realizamos cestas y pack especiales para aquellos que quieran ofrecer un regalo exclusivo a sus clientes.

Los pack especiales pueden estar compuestos con los siguientes productos: bebidas (sidras, licores, mostos, vinagres o aguardientes), productos delicatessen (queso, miel, dulce de manzana, bombones a la sidra, etc...) o joyas realizadas en plata, piedras, esmaltes y acrilicos (piezas excepcionales diseñadas exclusivamente para Sagardoetxea Museoa).

“CENAS TEMÁTICAS: EL RITO DEL TXOTX”. PRESENTACIÓN ANTE LOS PROFESIONALES DEL TURISMO.

Presentado con éxito el producto “Cenas temáticas: el Rito del Txotx” en Saizar sagardoetxea a los profesionales del turismo

El pasado 10 de febrero presentamos ante los profesionales y agentes turísticos nuestro nuevo producto *Comidas o cenas temáticas: el Rito del Txotx en la Sidrería Saizar de Usurbil*.

El acto de presentación contó con un importante número de operadores turísticos, organizadores profesionales de ferias y congresos y organizadores de eventos de empresa, quienes acogieron el nuevo producto con sumo interés.

Este producto está diseñado para aquellos grupos de turistas, homenajes, congresistas, etc... que vienen a la comarca, pero que al no disponer del tiempo suficiente para efectuar la visita al Museo Sagardoetxea, van a cenar directamente a la propia sidrería. Concebido para transmitirles la historia de este acontecimiento gastronómico, social y auténtico como es el rito del txotx, se desarrollarán las siguientes actividades: Bienvenida con txalapartaris, proyección de un DVD en torno a la cultura sidrera, demostración del rito del txotx y la degustación del menú de sidrería.



Desde Sagardoetxea valoramos positivamente dicha presentación, ya que ha tenido una buena acogida por parte de los profesionales del sector del turismo y ya hemos empezado a preparar presupuestos a medida de sus necesidades.

Resultados obtenidos

Estas han sido las cenas y comidas temáticas realizadas:

- San Sebastian Convention Bureau (10/03/2010): Sidrería Gurutzeta con un grupo de periodistas de Madrid.
- Viajes Norte Sur (23/04/2010): Sidrería Rezola con un grupo de incentivo de empresa.
- Jornada de puertas abiertas (05/05/2010): Sidrería Lizeaga con profesionales de los agroturismos de Nekatur.
- GS Incoming & San Sebastian Turismo (11/05/2010): Sidrería Lizeaga con un grupo de periodistas especializados en Gastronomía de Berlin (Alemania).
- Eventos de Cata-Paseos Divinos (07/08/2010): Sidrería Alorrenea. Grupo de amigas de Zaragoza.
- San Sebastian Convention Bureau (15/10/2010): Sidrería Saizar. Encuentro de Antiguos Alumnos de una Escuela de Automoción.

“CENAS TEMÁTICAS: EL RITO DEL TXOTX”. CAMPAÑA DE MARKETING DIRECTO.

Sagardoetxea realiza una campaña de marketing directo a Touroperadores

A fin de promover las propuestas de Sagardoetxea para este año 2010 (las comidas o cenas temáticas, el rito del txotx, las probaketas o catas guiadas en sidrerías y la fiesta Sagar Uzta, hemos realizado un mailing a touroperadores y empresas organizadoras de eventos, ferias y congresos.

De esta forma, se ha enviado el “Dossier Sagardoetxea 2010” a :

- Touroperadores de Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa, Madrid y Barcelona.
- Organizadores de eventos de Barcelona y Madrid.
- Organizadores de feria y congresos de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba.
- Organizadores de excursiones de Gipuzkoa y Bizkaia.

Resultados obtenidos

Estos han sido los presupuestos que nos han pedido:

- Convention Bureau (60 pax): realizado.
- San Sebadtian Turismo (30 pax): realizado.
- CWT Grupos BIO (160 pax): no realizado.
- Viajes Norte Sur (120 pax): realizado.
- Eventos de Cata (8 pax): realizado.
- ONCE (100 pax): no realizado.

FERIA DEL TURISMO DE SAN SEBASTIÁN

18.000 personas visitaron Sevatur

La feria del turismo cerró sus puertas después de tres días de intensa actividad. La crisis no impidió que cientos de guipuzcoanos se acercaran a organizar sus vacaciones.

El Salón de la Evasión y el Turismo, Sevatur, cerró ayer sus puertas tras recibir la visita de 18.000 personas durante los tres días que ha permanecido en San Sebastián. Referencia en el mundo de la promoción turística, esta feria se ha convertido en una cita destacada en el calendario del viajero, cita a la que no faltó otro año más, y con este suman ya ocho, igualando la asistencia del año pasado pese a que la situación de crisis actual empañaba las expectativas de los organizadores.

Han sido 72 horas de evasión y entretenimiento. Tres días en los que los más de cien destinos turísticos que hicieron un alto en el Kursaal donostiarra desplegaron todas sus facetas ante un visitante ávido de conocer los pormenores de cada viaje. Y no fueron pocos. Exceptuando el día inaugural, el viernes, laborable y con una asistencia algo tímida, el fin de semana la feria se llenó. El sábado el vaivén de visitantes fue continuo y ayer, último día, no dejó de llegar gente hasta prácticamente el momento de echar la persianas.

Información. Es lo que buscaban los asistentes. Y no quedaron defraudados. En los expositores informativos habilitados en el Kursaal se ofrecieron todas las posibilidades imaginables para descubrir no sólo los países más lejanos y desconocidos, sino verdaderos tesoros en regiones a la vuelta de la esquina. Países, ciudades y pueblos fueron desnudados selectivamente gracias a una cuidada y cuantiosa oferta de mapas, revistas y folletos, pero sobre todo gracias a la conversación, al intercambio de ideas entre visitantes y encargados de cada destino. Se puede concluir que hubo buen ambiente y que la feria se clausuró con un resultado realmente positivo.



KUKUAREN KUPELA EN AZKAINA

Recuperación de una antigua tradición lapurtarra: kukuaren kupela en Txopinondo Sagarnotegia

El próximo viernes, día 19 de Marzo a las 20H00, la Sagarnotegia Txopinondo, en Azkaine, celebra por V vez “kukuaren kupela”, una antigua costumbre de la comarca de Azkaine-Sara.

Algunas personas todavía se acuerdan, como Mixel Urbistondo, albañil del barrio Lehenbiscay en Sara. Cada caserío mantenía una barrica sin tocar, hasta que cantase por primera vez el cuco. Fecha que corresponde a la llegada de la primavera, pues el cuco (Kuku en euskera) suele empezar a cantar entre el 15 y el 25 de Marzo (un refrán antiguo lo confirma: Martxoko ama birjinetan, kukua erromako zubian kantari).

Este rito está relacionado con la simbólica de la fecundidad en las épocas precristianas. Este año el acontecimiento cultural correrá a cuenta del grupo xiberotar Xiberoko kantariak. Tarifa cena completa: 32 euros.

PUENTE DE MARZO EN SAGARDOETXEA

Sagardoetxea organiza una actividad especial para este Puente de Marzo: "La polinización en la producción de la manzana"

Este puente de marzo hemos organizado una actividad especial dirigida a todos los visitantes: La polinización en la producción de la manzana.

Los visitantes que se acerquen al museo tendrán la oportunidad de conocer la importancia de la polinización como garantía de una buena producción de la manzana de sidra. Se realizarán visitas guiadas con demostraciones y una exposición de productos de la miel con Eusko Label.



Promoción previa realizada

Se han repartido unos tarjetones de "actividades de primavera" en oficinas de turismo de Oarsoaldea, Donostia y Pasaia, y principales agroturismos y hoteles de Oiartzun, Lezo, Urnieta, Hernani y Astigarraga.

Se ha enviado un newsletter por e-mail a oficinas de turismo, agroturismos, hoteles y hostales de toda Gipuzkoa.



Se ha enviado una nota de prensa a principales medios de comunicación.

SAGARDOETXEA. ACTIVIDADES DE PRIMAVERA.

Desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasco de Astigarraga, proponemos las siguientes actividades con la llegada de la primavera:

PUENTE DE MARZO (19-21 de marzo)
 "La polinización en la producción de la manzana"
 La importancia de la polinización como garantía de una buena producción de la manzana de sidra. Visitas guiadas con demostraciones y exposición de productos de la miel con Eusko Label.

SEMANA SANTA (01-11 de abril)
 "Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria"
 Elaboración del mosto de la manzana y degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: Idiazabal, Ronkal e Itran.

 Sagardoetxea museo • Museo de la Sidra Vasco
 Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga • Gipuzkoa
 Tel: 00 34 943 550 575 • www.sagardoetxea.com 

Repercusión en los medios de comunicación

Estos son los medios que han publicado la noticia:

MEDIOS ESCRITOS:

- Hernaniko Kronika (18/03/2010).
- El Diario Vasco (19/03/2010).

MEDIOS DIGITALES:

- Sidrerias.ws (17/03/2010).
- Sidrerias.ws facebook (17/03/2010).
- Blog Kulturweb (17/03/2010).
- Larioja.com (12/03/2010).

COLECCIÓN DE JOYAS DE SAGARDOETXEA

Presentamos la colección de joyas de Sagardoetxea

Desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, te invitamos a la presentación que celebraremos el día 25 de Marzo a las 18:30 de nuestra exclusiva colección de joyas diseñada por La Galería de Arte Amona Petra de Astigarraga e inspirada en la tradición y la cultura de la manzana y de la sidra.

Las Joyas

La colección de joyas, que incluye una mezcla de calidad, estilo y diseño, está compuesta por diferentes series de **pulseras, colgantes y pendientes** realizados en plata, piedras, esmaltes y acrílicos especiales y cuenta con una línea especial diseñada para hombres.

Todas las piezas son creaciones únicas, dotadas de una enorme sensibilidad artística e incluyen envoltorios selectos y coloristas, donde el principal protagonista es la manzana.



La diseñadora

Las joyas de esta innovadora colección son obra de la **Galería de Arte Amona Petra** de Astigarraga y están creadas por la diseñadora Xole Mitxelena, quien lleva varios años al frente de la prestigiosa Joyería Mitxelena de Oiartzun.



Bajo la marca **Artepanoma**, esta colección es el fruto del trabajo que ha desarrollado durante varios meses y el 24 de Marzo estará con todos nosotros para poder contarnos en que se inspira a la hora de crear sus piezas.

Las piezas de esta colección estarán a la venta en la tienda del Museo Sagardoetxea y en nuestra tienda on-line: www.sagardodenda.com.



V. SAGARDO EGUNA EN CHILLIDA-LEKU

Kupelas en Chillida-Leku



Fiesta en torno a la sidra en un marco incomparable ayer en Hernani. Por quinto año consecutivo el museo Chillida Leku organizó el Sagardo Eguna, con la presencia de los muchos visitantes que tuvo ayer el museo, además de la alcaldesa de Hernani, Marian Beitialarrangoitia, y de los miembros de la Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa, con su presidenta Kontxi Zubeldia a la cabeza.

No faltó ninguno de los ingredientes necesarios para que la fiesta fuese completa. Una climatología ideal, que además de dar más brillo a la obra de Eduardo Chillida provocó que los asistentes tuviesen especiales ganas de degustar la sidra; a lo que hubo que sumar la presencia de trikitilaris, dantzaris y txalapartaris, que aportaron un ambiente muy especial.

A las doce del mediodía en punto dio comienzo el Sagardo Eguna en esta quinta edición y lo hizo en la kupela que se colocó junto al caserío Zabalaga. Allí fueron primero las dantzaris de Ttarla dantza taldea, de Hernani, las que abrieron los actos, para, tras tomar la palabra la alcaldesa, poder disfrutar todos los presentes del txotx, acompañado del queso de oveja del pastor Ttale Ouret, de Irati . Colas se formaron junto a la kupela, para poco después los asistentes perderse entre las obras del genial escultor, eso sí, acompañados de un vaso de sidra

ESPECIAL SEMANA SANTA 2010 EN SAGARDOETXEA

Maridaje de sagardoa y quesos de Euskal Herria

Esta Semana Santa Sagardoetxea le ofrece una experiencia novedosa: maridaje de la sagardoa y quesos de Euskal Herria.

LA ACTIVIDAD.

Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria.

Por una parte, en su espacio museístico tendrá la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, realizando el proceso completo: desde la recogida de la manzana con el kizki, hasta llegar a elaborar la patxa, machacando el fruto con los pisones, para después prensarlo en el tolare y obtener finalmente el mosto.



Una vez finalizado el proceso, tendrá la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: Idiazabal, Ronkal e Irati.

HORARIOS.

Del jueves 1 al sábado 10 de abril del 2010: 11:00 a 14:00 y 16:30 a 20:00 horas.

Domingo 11 de abril del 2010: 11:00 a 14:00 horas.

SIDRERIAS.

Consulta los horarios de las sidrerías de Sagardoetxea para esta Semana Santa y disfruta de un día de sidrería, la sagardoa y el txotx, una tradición enraizada en nuestro pueblo: Sidrerías en Semana Santa.

Repercusión en los medios de comunicación

Estos son los medios que han publicado la noticia:

MEDIOS ESCRITOS:

- Hernaniko Kronika (18/03/2010).
- El Diario Vasco (19/03/2010).
- El Diario Vasco (02/04/2010).
- El Diario Vasco (06/04/2010).
- El Diario Vaco (11/04/2010).

OTROS:

- Donostia Turismo (24/03/2010).
- Gastronomía Vasca (25/03/2010).
- Gipuzkoan.info (25/03/2010).
- Astigarragako Kultur Agenda (Apirila).
- Gipuzkoangazte.info (31/03/2010).

MEDIOS DIGITALES:

- Sidrerias.ws (17/03/2010).
- Sidrerias.ws facebook (17/03/2010).
- Blog Kulturweb (17/03/2010).
- Larioja.com (12/03/2010).
- Canales Diario Vasco (24/03/2010).
- Kulturweb (25/03/2010).
- Enterat.com (25/03/2010).

ESPECIAL SEMANA SANTA 2010 EN SAGARDOETXEA. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.

Sagardoetxea incrementa en un 60% el número de visitantes en Semana Santa

Crece el turista individual del Estado y los grupos de estudiantes, y ha obtenido una importante respuesta la degustación de sidra y quesos de Euskal Herria.

Visitantes

Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, ha experimentado un importante incremento de visitantes en las pasadas fechas festivas de Semana Santa, más de 300 personas, que ha superado en un 60% las cifras registradas en la pasada edición.

Este año, la Semana Santa ha coincidido en plena temporada del txotx, lo que ha podido también influir en la afluencia al museo, máximo cuando desde Sagardoetxea se había planteado una propuesta mixta de museo más sidrería, que ha sabido captar el interés de los visitantes.

Cabe destacar que la mayor parte de ellos han sido turistas individuales, estudiantes y familias con hijos, buena parte de ellos atraídos para la propuesta especial de Semana Santa, que incluía entre los atractivos habituales del museo, la degustación de quesos de Euskal Herria y la elaboración del mosto de manzana.

Los visitantes de procedencia del Estado han experimentado también un importante crecimiento, alcanzando el 32% del total y casi equilibrando a aquellos que han llegado desde distintos puntos de Euskal Herria, un 39%. El resto han sido turistas Europeos, un 28% (%45 Francia, %36 Alemania, %18 Gran Bretaña e %1 Italia).

Entre los visitantes procedentes de Euskal Herria, los guipuzcoanos han alcanzado el 42% del total, el 40% los visitantes de Bizkaia y el 18% los visitantes de Álava.

Entre los llegados a Sagardoetxea desde el Estado, es altamente significativo que el 48% de ellos proceden de Catalunya y que el 23% procede de Madrid, quedando a una gran distancia los turistas de otras comunidades.

Fuentes de información

Cabe destacar la importancia de Internet en cuanto a fuente de información de los visitantes, ya que el 16% de ellos nos han conocido a través de la web. Esto nos permite afirmar que los visitantes planifican su visita al territorio guipuzcoano con antelación y que eligen los lugares de visita desde sus casas o lugares de trabajo.

Por otra parte, el 3% de los visitantes nos ha conocido por cercanía, el 2% por folletos, el 2% por oficinas de turismo y el 1% por el punto de información turística de Astigarraga.

Degustación

Hemos sabido captar el interés de turista individual y familiar, al que tratamos de plantear actividades en torno a un hecho cultural que tanto nos caracteriza: la gastronomía, ya que ha habido muchos visitantes que nos han visitado atraídos por la degustación de quesos de Euskal Herria.

ESPECIAL SEMANA SANTA 2010 EN SAGARDOETXEA. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.

Semana Santa en cifras

Nº visitantes

- Banakakoak: 165 (%72)
- Hezkuntza: 20 (%9)
- Taldeak: 44 (%19)

Procedencia de los visitantes de Euskal Herria

- Euskal Herria: 125
- Gipuzkoa: 42 (%34)
- Araba: 11 (%9)
- Bizkaia: 38 (%30)
- Nafarroa: 11 (%9)
- Iparraldea: 23 (%18)

Procedencia de los visitantes totales

- Euskal Herria: 125 (%54)
- Espainia: 52 (%23)
- Europa: 50 (%22)
- Amerika: 2 (%1)
- Asia: 0 (%0)
- Afrika: 0 (%0)
- Ozeania: 0 (%0)

Fuentes de información de los visitantes

- Internet: %59
- Prensa: %0
- Amigos: %2
- Folletos: %5
- Sidrerías: %0
- Oficina de Turismo: %5
- Agroturismos: %0
- De la comarca: %11
- Concursos: %0
- Tour operadores: %0
- Punto de información: %5
- Otros: %12

SAGARDOETXEA SE UNE A LAS REDES SOCIALES

Sagardoetxea en Facebook y en Twitter

Sagardoetxea también se integra en las redes sociales de Facebook y de Twitter. De esta forma, ofrecemos un nuevo servicio a todas las personas que participan en las actividades que organizamos, donde tendrán la posibilidad de seguir toda la información relacionada con las actividades y eventos del Museo.

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Astigarraga-Spain/Sagardoetxea-Museo-de-la-Sidra-Vasca-en-Astigarraga/117229861627096>

Twitter: <http://twitter.com/Sagardoetxea>



SAGARDO EGUNA DE RENTERIA**Sagardo Eguna de Renteria**

Miles de personas se concentraron ayer a lo largo del día en la Plaza de los Fueros. La celebración de la Sagardo Eguna es una cita obligada y más si el tiempo acompaña.

Se contó con la presencia de diez sidrerías y se rindió un homenaje a las sidrerías históricas. Cabe indicar que en Errenteria había 40 productores de sidra en los años 30.

La fiesta tuvo un gran gentío a partir de la tarde y se prolongó hasta el anochecer, con el concurso de escanciadores y la degustación de un buen pintxo de ternera asada.

BALANCE DE LA TEMPORADA DEL TXOTX 2010

Sagardoetxea incrementa el número de visitantes del año pasado en la temporada del txotx del 2010

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, ha incrementado el número de visitantes registrados en la pasada temporada del txotx, que ha superado en un 10% las cifras registradas en la pasada edición.

La mayoría de los visitantes registrados proceden de Euskal Herria, el 72% del total, aunque los visitantes de procedencia del Estado han experimentado también un importante crecimiento comparando con el año pasado, alcanzando el 19% del total. El resto de los visitantes han llegado desde distintos puntos, alcanzando el 7% el turista europeo y el 2% el turista americano.

Los guipuzcoanos fueron los visitantes más numerosos entre los de Euskal Herria, alcanzando prácticamente el 48%, siendo los procedentes de Bizkaia el 16% y los procedentes de Álava el 24%. Este año han aumentado los visitantes procedentes de Navarra, alcanzando el 6% del total y los visitantes procedentes de Iparralde, alcanzando el 6% del total.

Tipo de visitantes

Individual 36%
Educación 14%
Grupos 50%

Medio de Transporte

Coche 49%
Autobús privado 43%
Autobús de línea 8%

JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS PARA NEKATUR

Jornada de puertas abiertas para agroturismos y casas rurales de Euskadi



Con el objetivo de presentar de primera mano las actividades del museo y de las sidrerías, desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, hemos organizado una jornada de puertas abiertas dirigida a agroturismos y casas rurales de Euskadi.

La jornada de puertas abiertas se celebrará el próximo día 5 de Mayo y el programa previsto es el siguiente:

- 16:00 Recepción.
- 16:10 Presentación de las instalaciones de Sagardoetxea.
- 16:30 Presentación de los recursos turísticos de Sagardoetxea.
- 17:00 Degustación de sidra y de productos gastronómicos.
- 17:30 Presentación del producto "cenas temáticas: el rito del txotx".

Promoción previa realizada

Se ha enviado una invitación mediante Nekatur por carta y por e-mail a todos los agroturismos y casas rurales de Gipuzkoa. 3 días antes de la presentación, desde Sagardoetxea se ha realizado un seguimiento telefónico a todos los agroturismos de la comarca para confirmar asistencia.

Resultados obtenidos

Los profesionales que han asistido a la jornada de puertas abiertas han sido: Altzibar Berri (Urnieta), Enbutegi (Urnieta), Montefrio (Urnieta), Zabalea (Usurbil) y Karobi (Usurbil).

SAGARDO EGUNA DE IRUN

Sidra para regar el empate

Ninguno de los temores de los organizadores del XV Sagardo Eguna celebrado ayer en la plaza de Urdanibia se vieron, afortunadamente, confirmados. Ni llovió, ni el partido Real Unión-Real Sociedad restó asistentes a la fiesta, en la que participaron 20 sidrerías guipuzcoanas y una docena de sociedades gastronómicas de la Parte Vieja irundarra.

«Se ha demostrado que el Sagardo Eguna es una cita obligada para Irun, porque ha venido muchísima gente», decía Fernando de la Hera, presidente de la ONG Taupadak, organizadora de la fiesta. «Este año estábamos preocupados por el tiempo y por el partido. Finalmente, no ha llovido y el derby no ha restado público, sino todo lo contrario. Además la gente ha aceptado muy bien el cambio del sistema de tickets, aunque tendremos que mejorar su recorte».

El Sagardo Eguna sirvió sus primeros vasos a las seis de la tarde, la hora fijada para el inicio del encuentro y hasta su término, cerca de 3.000 personas se dieron cita en la plaza de Urdanibia para degustar la sidra y los pintxos preparados por las sociedades. Tras el encuentro, gran parte de la afición de Gal se acercó también al Sagardo Eguna.

Proyectos de desarrollo

Mañana se realizará el recuento de los fondos recaudados en la fiesta sidrera, que irán destinados a varios proyectos de cooperación al desarrollo que la ONG Taupadak lleva a cabo en Bolivia. El más destacado de ellos es un módulo ganadero para la autonomía indígena del Tipnis, situada en el Parque Nacional Isiboro Securé, cuyos beneficios revertirán íntegramente en los habitantes de la zona.

18 DE MAYO, DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS

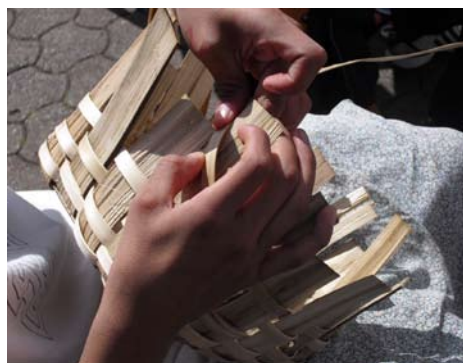
Exitosa jornada del Día Internacional de los Museos en Sagardoetxea

Hoy, día 18 de Mayo, hemos celebrado la XXXII edición del Día Internacional de los Museos en Sagardoetxea y ha tenido muy buena acogida por parte de los visitantes, quienes han tenido la oportunidad de realizar un taller relacionado los trabajos de madera del manzanal, como la elaboración de vallas, injertos y cestos.

Para ello hemos contado con la colaboración de Josu Osa, quien nos ha explicado los tipos de injertos utilizados en los árboles frutales (injertos de púa e injertos de yema) mediante diferentes demostraciones. Por otra parte, hemos realizado vallas de madera utilizadas antiguamente en los caseríos para delimitar diferentes propiedades o realizar cercados.

Por otra parte, hemos contado con la colaboración del cesterero Iñaki Agirrezabala, quien nos ha explicado el proceso de elaboración de los cestos utilizados en los caseríos para la recogida de manzanas, maíz, hierba, productos de la huerta, etc... A su vez, los visitantes han tenido la posibilidad de elaborar sus propios cestos.

Asimismo, los visitantes han tenido la oportunidad de ver in situ todo el proceso de elaboración de un almiar de hierba y conocer los aperos de labranza utilizados en el trabajo, así como ganchos especiales para coger hierba, horca, azada, arado, guadaña, colodra, hoz, yunque, narria y laya. Para ello, hemos contado con la colaboración de los grupos culturales Goldea, Astigar y Gure Izarra de Sagardun Partzuergoa.



Exposición de los trabajos del manzanal

Con la jornada de hoy hemos dado inicio a la exposición temporal de los trabajos del manzanal, que se podrá visitar hasta el día 22 de Mayo en el manzanal de Sagardoetxea.



Dicha exposición se compone de los aperos de labranza del manzanal, del almiar de hierba elaborado en el día de hoy y de la valla de madera realizada por los estudiantes de Arantzazuko Ama Ikastola. A fin de adentrarnos en los trabajos relacionados con el manzanal, realizaremos visitas guiadas durante toda la semana (necesario realizar una reserva previa).

18 DE MAYO, DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.

Promoción previa realizada

Se ha contactado con profesores de las ikastolas cercanas de Astigarraga: Arantzazuko Ama Ikastola (Astigarraga), La Salle Ikastetxea (Donostia), Elizatxo Ikastola (Hernani), Langile Ikastola (Hernani), IES Egape Ikastola (Urnieta), Landaberri Ikastola (Lasarte) eta Pasaia Lezo Lizeoa (Pasaia).

Por otra parte, se ha enviado el Boletín Sagardoetxea Berriak a medios de comunicación de Gipuzkoa (126), Hoteles/hostales de Gipuzkoa (135), agroturismos de Gipuzkoa (123) y oficinas de turismo de Gipuzkoa (29).

Resultados obtenidos

Los únicos que han aceptado la nuestra invitación para el Día Internacional de los Museos han sido los alumnos de Arantzazuko Ama Ikastola de Astigarraga. No obstante, a lo largo de todo el día y la semana que ha estado expuesta de exposición de los trabajos del manzanal, hemos recibido la visita de cerca de 300 personas.

Repercusión en los medios de comunicación

Estos son los medios que han publicado la noticia:

MEDIOS ESCRITOS:

- Noticias de Gipuzkoa (15/05/2010).
- El Diario Vasco (18/05/2010).
- El Diario Vasco (21/05/2010).

REVISTAS:

- Noaua! Aldizkaria

MEDIOS DIGITALES:

- Canales Diario Vasco (12/05/2010).

TURISMO:

- Gipuzkoa Turismo (05/05/2010).
- San Sebastian Turismo (12/05/2010).

CULTURA:

- Astigarragako kultur agenda (01/05/2010).
- Gipuzkoako Museoak (04/05/2010).
- Blog de Kulturweb (10/05/2010).
- Gipuzkoan (14/05/2010).
- ICOM (Consejo Internacional de Museos) (13/05/2010)

SAGARDO EGUNA DE USURBIL

Buen tiempo y gran afluencia de gente en el Sagardo Eguna de Usurbil

Usurbil fue ayer la capital de la sidra con la celebración de su 29º Sagardo Eguna. El buen tiempo acompañó a la ya de por sí jornada festiva del penúltimo domingo de mayo y miles de personas invadieron el frontón y la plaza Askatasuna para probar las 29 sidras provenientes de Gipuzkoa, Vizcaya, Navarra, Cantabria, León, Galicia y Alemania. Las colas para comprar vasos y pinchos fueron lo habitual y los sidreros no pararon de escanciar la preciada sidra, que en más de un puesto se terminó antes del cierre de la jornada.

La apertura de la primera botella del día, toda una tradición, recayó esta vez en los representantes de Zumarte Musika Eskola y Ziortza Gazte Elkarte, que este año cumplen su 25º aniversario. Txus Pagola, Ramón Manterola e Iñaki Mujika, del primer grupo, y Maider Makazaga e Irune Lazkao, del segundo, recibieron el tradicional pañuelo y brindaron con los asistentes el primer trago.

A partir de ese momento, el público, que la organización calculó en 6.000, inundó los puestos. Los más solicitados eran los del frontón, por estar a la sombra y porque ahí estaban las sidras de León, Galicia y Alemania. Esta última, de nombre Kelterei Jörg Stier, no paró de servirse hasta cerca de la una, cuando todas las botellas quedaron vacías.

Otro de los atractivos de la jornada fue el concurso popular de escanciadores de sidra, al que se presentaron siete personas, incluido un asturiano. Iker Muguruza se llevó la txapela, segundo fue Iñaki Agirresarobe y tercero Urko Manterola. Los tres recibieron el ya habitual vaso de chocolate y la tarta de San Marcos.

Además de probar sidra, se pudo conocer de primera mano todo el proceso de su elaboración. En la plaza de pruebas se instaló un pequeño tolare en el que se machacaron 350 kilos de manzana. El mosto resultante también se pudo beber durante la mañana. «Este mosto se mete en la barrica y se deja fermentar dos meses», explicaban Jon y Xabier en el tolare. En la plaza Askatasuna se podía ver otro aspecto: la creación de kupelas. Fortunato Martiartu, de Murchante, montó una barrica de 100 litros de roble americano. «Haré sólo la mitad, porque no me da tiempo ya que se necesitan cuatro horas para cada una», explicó antes de comenzar el trabajo.

PROPUESTA ESPECIAL PARA LOS GRUPOS DE TIEMPO LIBRE

2010eko udako aisialdi programetarako eskaintza berezia

Sagardoetxeatik, museoaren eta sagardoaren interpretazio gunearen errealitatea aisialdi taldeen eskura jartzen dugu 2010eko udako aisialdi programetarako (udaleku irekiak, gazte txokoak, ludotekak, etb...) jarduera aberasgarri gisa.

Proposaturiko jardunaldiaren helburuak, hurrei sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzea eta hurrek landa inguruneko euskara ezagutu eta praktikatzeko dira.



Horretarako, honako jarduera hauek garatzea planteatzen dugu:

GOIZEAN:

- Sagardoetxean: Bisita + Muralen margoketa + Udako tailerra + Jolasak.

EGUERDI-ARRATSALDEAN (hautazkoa):

- Herrian bazkaldu eta pilotalekuan jolas libreak (A proposamena).
- Igerilekuan bazkaldu eta arratsalde-pasa (B proposamena).

Jarduera hauek, 3 urtetik 12 urte bitarterako haurrentzako zuzenduak daude.

SAGARDOETXEAN BISITA, MURALEN MARGOKETA, UDAKO TAILERRA ETA JOLASAK



Sagardoetxea sagarra, sagarrondo eta sagardoaren kultura zabaltzeko museo gune bat da. Museoen kontzeptu tradizionaletik desberdina da, sagarrondoen bizitza eta sagardoaren elaborazio prozesua modu aktiboan ezagutzeko aukera ematen baitu, gauzak ikusiz, jardueretan parte hartuz eta produktu ezberdinak dastatuz.

Sagardoetxeak museoko sagastira eta museo-gunera bisita gidatuak eskaintzen dizkie aisialdi taldeetako umeei.



Museoko sagastian sagardo egileen teknika eta sekretuak aurkituko dituzte eta aintzinako tolare baten bueltan ibiliko dira, sagarrak bildu eta sagarrak joaz. Museo-gunean, berriz, laborategia, sagardoa egiteko erremintak eta elaborazio prozesua aurkituko dituzte.

Behin sagardoaren kulturaren barneratuta, muralen margoketa, udako tailerra eta jolasak egingo dira elkarrekintza eta ingurugiro heziketa lantzeko.

Oharra: Sagardoetxeako gida batek zuzenduko ditu museoko bisita gidatuak eta haur jolasak. Iraupena 2 ordu eta 30 min ingurukoa izango da.

PROPUESTA ESPECIAL PARA LOS GRUPOS DE TIEMPO LIBRE

HERRIAN BAZKALDU ETA PILOTALEKUAN JOLAS LIBREAK (A PROPOSAMENA)



Herriko plazan dagoen pilotaleku estaliak bazkaltzeko eta jolaserako aukera egokia eskaintzen dute. Hori horrela izanik, zuen herrietara itzuli aurretik Astigarragan bertan bazkaltzeko eta bazkalostean hurrekin jolasean aritzeko aukera izango dezute.

Oharra: Jolas hauek libreak direnez, ez ditu Sagardoetxeako gidak zuzenduko, begiraleak baizik.

IGERILEKUAN BAZKALDU ETA ARRATSALDE-PASA (B PROPOSAMENA)

Astigarragan egun pasa osatu nahi dutenek, Astigarragako igerilekura joateko aukera izango dute, bertan bazkaldu eta arratsalde dibertigarri bat pasatzeko. Igerilekuan, ur-jolasak lantzeko eta atsedendiaz gozatzeko aukera izango dute haurrek.

Oharra: Jolas hauek libreak direnez, ez ditu Sagardoetxeako gidak zuzenduko, begiraleak baizik.

MATERIAL DIDAKTIKOA

Sagardoetxean ahalegin handia egin dugu sagarraren kulturaren gaineko material didaktikoa osatzeko eta adin tarte bakoitzerako koadernoak prestatu ditugu, beren jakintza eta formazioa kontuan hartuta.

Material didaktiko honi esker, Sagardoetxeara eginiko bisitan ikasitakoa ikasgelan lantzeko aukera izango dute haurrek.



Tarifak

Sagardoetxeako jarduerak 2 euro haur bakoitzeko
 (Bisita gidatua + Muralen margoketa + Udako tailerra + Jolasak)

Astigarragako igerilekurako sarrera 3 euro haur bakoitzeko

Oharrak:

- Prezio hauen barruan BEZ-a sartuta dago.
- Begiraleek doako sarrera dute, bai Sagardoetxean, bai igerilekuan.
- Tarifa hauek taldeentzako bakarrik dira (gutxienez 15 laguneko taldeak).

PROPUESTA ESPECIAL PARA LOS GRUPOS DE TIEMPO LIBRE

Promoción previa realizada

Se ha enviado el dossier "Sagardoetxea, 2010 udako proposamena" a grupos de tiempo libre de Gipuzkoa y Bizkaia (84), ludotecas de Gipuzkoa (49) y a empresas organizadoras de programas de tiempo libre de Gipuzkoa (32).

También se ha contactado con la persona responsable del "Club Juvenil" de Kutxa, pero por segundo año consecutivo, nos has comentado que el planing establecido para la actividad "Donostia ezagutuz" de las colonias abiertas está muy definido y que prácticamente no varía de año en año. De todas formas, les parece muy interesante nuestra propuesta. La organización de dichas colonias se gestiona desde "Ikertze" de Donostia.

Resultados obtenidos

Estos son los grupos que nos han visitado este verano:

- Groseko Haur Txokoa (Ekainak 30).
- Xagu Xar Aisialdi Elkarte (Uztailak 2).
- Izarlotaldea (Uztailak 14, Uztailak 20, Uztailak 29, Abuztuak 10 eta Abuztuak 18).
- Irurako Udaleko Udalekuak (Uztailak 27).

SAGARDO EGUNA DE OIARTZUN

Giro aparta Oiartzungo sagardo egunean

Oiartzungo Intxixu AEK euskaltegiak eta herriko elkarteetako zenbait lagunek antolatuta, XXI. Sagardo Eguna (Udaberri Jaia) ospatu zen Maiatzaren 19an, sagardo ugari dastatzeko aukera izan zelarik Doneztebe plazan eta San Juan kalean jarritako sagardo postuetan.

Jaia hasi baino lehen, Euskal Herria plazan, arratsaldeko 17:30etik aurrera, haurrentzako tailerrak eta puzgarriak izan ziren eta gauean, aldiz, sagardo afari mundiala ospatu zen Girizia elkartearen. Arratsaldeko 17:55etan hasi zen jaia eta urtero egin ohi den bezala herriko talde bat gonbidatu zuten txotx egitera. Aurtengoan Oiartzun Irratia izan da gonbidatua eta, txotx egin ez ezik, sagardo egunari buruzko saioa eskaini du Irratiak.

Arratsaldean zehar, plazan bertan sagardoa edateaz gain pintxo goxoak jateko aukera egon zen. Gauerako Kataxulo gaztetxiak kontzertuak antolatu zituen 22:00etatik aurrera, Harrika, Ingo al deu? eta Egurra eta kitto! taldeen eskutik. Sagardo Egunaren barruan ohikoa den sagardo dastatzeaz gain, XII. Sagardo Lehiaketa antolatu zuten.

Bai Oiartzungo Udalak (Udaleko drogamenpekotasun prebentzio batzordearen bidez), bai Sagardo Eguneko antolatzaile eta laguntzaileak, adin txikikoak alkoholaren kontsumo arduratsuan hezteko konpromisoa hartu dutenez, hainbat ekimen abian jarri zituzten egun horretan. Esaterako, alkoholimetroa jarri zuten herriko plazan arratsalde osoan zehar.

TALLER DEL GUSTO, PROTAGONISTAS DE LA GASTRONOMÍA

Degustación de sagardoa en el “Taller del Gusto, protagonistas de la Gastronomía”



Sagardoetxea ha participado en la segunda edición del “Taller del gusto, Protagonistas de la Gastronomía”, evento celebrado el día de 3 Junio en el Hotel Parador de Argomániz de Araba.

Esta iniciativa de Punto Radio ha sido una cita exclusiva para empresas, instituciones y medios de comunicación para promocionar la cocina en el sector empresarial y turístico, y este año, la sagardoa, el txakoli y el vino de rioja alavesa han tenido su espacio en esta importante cita con la gastronomía nacional, donde se han realizado degustaciones en el Open Bar del stand de “Euskadi, saboréalo”.

SAGARDODENDA - PREMIOS EMPRESA DIGITALA

“Sagardodenda” finalista en los Premios Empresa Digitala

El 3 de junio se celebró la séptima edición de los Premios Empresa Digitala en el Parque Tecnológico de Araba, donde El Gobierno Vasco, SPRI y la Diputación Foral de Gipuzkoa nos concedieron el reconocimiento de finalistas por nuestro proyecto “Sagardodenda, la tienda on line de la sidra vasca”.

En el marco del Plan Euskadi en la Sociedad de la Información, a través de su iniciativa Empresa Digitala, premiaron a aquellas empresas que han destacado durante el último año por sus proyectos de implantación y buen uso de las nuevas tecnologías de la información y de la comunicación en sus negocios como herramientas de apoyo a la mejora de su competitividad y nosotros fuimos uno de los finalistas por nuestro proyecto “Sagardodenda”.

Desde Sagardoetxea mostramos nuestro más sincero agradecimiento por el apoyo recibido y el reconocimiento a nuestro trabajo por parte de dichas instituciones. ¡Muchas gracias!

Ver el proyecto finalista:

www.sagardodenda.com



CONCURSO DE SIDRAS DE LA DIPUTACIÓN

La sidrería Zabala gana el concurso de sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa

La sidrería Zabala de Aduna consiguió el sábado, día 5 de junio, el premio a la mejor sidra de Gipuzkoa en el concurso de sidra embotellada que organiza por noveno año la Diputación.

El segundo puesto fue para la sidrería Altzueteta de Hernani y el tercero para la sidrería **Astarbe de Astigarraga**.

Los objetivos de este concurso son valorar y premiar la calidad de la sidra natural embotellada, tanto desde el punto de vista organoléptico, como analítico, teniendo en cuenta que esta bebida, además de consumirse al 'txotx' durante los meses de invierno, se bebe sobre todo en verano ya embotellada.



III SEMANA DEL TURISMO VASCO

Sagardoetxea asiste a la III. Semana del Turismo bajo el lema “reinventar para atraer”

Sagardoetxea ha asistido a la jornada “El Impulso al turismo a través de las redes sociales” dentro de la III. Semana del Turismo organizado por Eusko Ganberak celebrado hoy día 15 de junio en la Cámara de Comercio de Gipuzkoa.

Mientras las ideas fluyan nunca estará todo inventado. Hay que dar rienda suelta al espíritu innovador para reinventar nuevas fórmulas que hagan de Euskadi una tierra que atraiga con fuerza. Sonprendente. Capaz de emocionar al visitante.

Durante la jornada de hoy, reconocidos expertos nos has transmitido sus conocimientos y experiencias de primera mano y nos han aportado algunas ideas para que nuestro negocio sea un potente imán de interés turístico.

Programa

El impulso al turismo a través de las redes sociales.

09:15 Acto inaugural.

Pedro Esnaola (Presidente de Eusko Ganberak) e Isabel Muela (Directora de Turismo del Gobierno Vasco) han inaugurado el acto y nos han hablado sobre la importancia que tienen las nuevas tecnologías de la información en el mundo del turismo.

09:30 Tendencias en Turismo y Comunicación Online.

Joseba Cortazar (Director de Comunicación de Toprural.com) nos ha presentado las vías complementarias que poseen en Toprural.com para llegar a los viajeros (facebook, twitter, blog, etc...), las tendencias de los medios sociales y nos ha facilitado algunas recomendaciones para tener unas buenas redes sociales.

10:10 Marketing y comercialización turística en hoteles.

Enrique Domínguez (Responsable de Marketing de Cadena Silken) nos ha mostrado la evolución de la página web www.hoteles-silken.com para adaptarse a los tiempos: incorporación de Google Maps, realización de reservas a través de la web, videos y fotos de visitantes, incorporación de widgets, aplicaciones en iPhone, Facebook, Twitter, etc...

10:50 Experiencia de posicionamiento en redes sociales: Turismo y Gastronomía.

Xabier de la Maza y **Andoni Munduate** (DeliFunArt) nos han mostrado las estrategias de comunicación empleadas en los proyectos Quesos Aranburu, Pintxos&Blogs y The Glutton Club sin realizar ninguna inversión en publicidad.

12:00 Experiencia y comunicación en e-travel.

Aurkene Alzua y **Markel Vigo** (CICtourGUNE) nos han mostrado la importancia de la persuasión a la hora de seducir y dar credibilidad a un destino a través de su página web o red social y nos han dado unas pautas para tener una herramienta idonea para ello.

12:45 Estrategias de futuro de las redes sociales del turismo.

Pedro Antón (Director de Tecnologías de la Información y la Comunicación de Segittur) nos ha presentado las tecnologías de la información empleadas en el proyecto “Playa de Palma”.

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN MADRID

Sagardoetxea asiste como expositor al workshop de Turismo de Euskadi celebrado en Madrid

Un total de 300 especialistas del sector turístico y prensa especializada participaron el 17 de Junio en Madrid en el workshop organizado por el Gobierno Vasco, a través de su sociedad pública Basquetour (Agencia Vasca de Turismo).

El encuentro tuvo lugar en el Hotel Villa Magna de la ciudad condal y asistieron cerca de 300 profesionales: Establecimientos hoteleros, Asociaciones, Empresas de Congresos, Empresas de Receptivo, Empresas de Servicios Turísticos, Empresas de Transporte y Empresas de Enoturismo de Euskadi.

Con el objetivo de establecer relaciones comerciales, así como para presentar y comercializar la oferta del enoturismo de Gipuzkoa, Sagardoetxea asistió como expositor a fin de presentar la oferta del museo, las sidrerías, las comidas/cenas temáticas y la ruta de la sidra vasca a los profesionales del sector del turismo y prensa especializada, uno de los mercados más importantes para el turismo vasco.

Al finalizar el workshop, la concejala de la candidatura San Sebastián 2016, Marisol Garmendia, detalló los ejes y la idea fuerza de la candidatura a Capital Europea de la Cultura en 2016. En el transcurso del acto, la Directora de Turismo del Gobierno Vasco, Isabel Muela, dio a conocer las novedades de la oferta turística vasca, desde sus playas, oferta gastronómica y cultural, sus tradiciones, su arquitectura, sus valles y costa.

El workshop se cerró con un cóctel y un 'show cooking' creado por Eneko Atxa, que cuenta con una estrella Michelin en su haber desde 2007. Atxa es campeón de España de cocina de autor para jóvenes chef, mejor cocinero del año por el prestigioso club de gourmet francés 'Fourchettes' y premiado en 2009 con el galardón Chef de LiAvenir por la Academia Internacional de Gastronomía.

El encuentro contó con una actuación musical de jazz, animando así a participar en los festivales vascos de próxima celebración: Getxo, Vitoria y San Sebastián, que son uno de los platos fuertes del calendario cultural del territorio.

Madrid es el principal origen de los turistas que llegan a Euskadi. Uno de cada cinco visitantes nacionales procede de esa comunidad autónoma: en concreto el 19,5% de los turistas nacionales y el 14,2% de todos los visitantes que ha recibido Euskadi en los primeros cuatro meses de este año. Le sigue Cataluña, con el 15% de los turistas nacionales y el 10,9% del total.

En todo el año 2009, Euskadi recibió a 278.131 turistas procedentes de Madrid y este año está creciendo el número. Entre enero y abril se ha registrado un aumento del 4,9% de visitantes madrileños con respecto al primer cuatrimestre de 2009 (y un 6,1% en pernoctaciones).

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN MADRID

Datos relevantes

LUGAR

Hotel Villa Magna
 Salón Presidencial
 Paseo de la Castellana, 22
 28046 MADRID

PROGRAMA

17 de Junio del 2010, jueves

19:30-21:30

Work Shop

21:45

Recepción por la Directora de Turismo Isabel Muela y la Directora General de Basquetour Ana Izaguirre.

22:00

Cena-Coctail.

24:00

Clausura

MEDIOS Y MATERIALES DE SAGARDOETXEA

Gestión del stand: Leire Alkorta.

Guías de Sagardoetxea, Sagardotegis y Astigarraga.

Folleto y Dossieres de Sagardoetxea.

Tarjetas GozoGozo.

Portatil con imágenes de Sagardoetxea y sagardotegis.

EMPRESAS DE EUSKADI ASISTENTES

Establecimientos hoteleros

Abba Hoteles

Alba Hotel Golf

Aranzazu Hoteles

Balneario de Cestona.

Barceló Hotels & Resorts

Hotel Duque de Wellington

Hotel Gobeo Park

Ercilla Hoteles.

Hotel Golf Palacio Urgoiti

Husa Hoteles

Apartamentos Irenaz

Gran Hotel Lakua

Hotel Marques de Riscal

Hotel Miró Bilbao

Hoteles NH & Hesperia

Hotel Jauregui

Gran Hotel Puente Colgante

Sercotel Hotels

Hoteles Silken

Solmelia S.A. - Melia - Tryp

Hotel Villa de Laguardia

Hotel Villa Soro - Iturregi - Astoria 7

Zenit Hoteles

Hotel Zubieta

Asociaciones

Alava Incoming (Congresos y Turismo de Alava)

Xarma (Alojamientos con encanto del País Vasco)

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN MADRID

Datos relevantes

Congresos

Bilbao Turismo & Convention Bureau
 Centro Kursaal
 San Sebastián Convention Bureau
 Congresos y Turismo Vitoria-Gasteiz

Receptivos y Empresas de Servicios Turísticos

Btq eventos y servicios
 Bilbao paso a paso
 Donostirec.com / ditgestión.com
 Kulturlan bi- Servicios Turísticos Culturales
 NIS-North Incoming Service
 Sti -Servicios Turísticos Integrales

Enoturismo

Azurmendi
 Ruta del vino de Rioja Alavesa
 Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca y ruta de sidrerías

RESUMEN DE TOUOPERADORES TURÍSTICOS ASISTENTES

El Workshop recibió la confirmación de un total de 300 operadores y agentes turísticos

CONTACTOS MANTENIDOS

Manuel Charlón (fotógrafo)
 Dynamic & Partners: Juan A. Casas
 Grupo 7: Javier Nieto
 Mapaplus: Carmen Soto
 Made For Spain: Virginia Irurita, Karin Nagel y Ángeles Lara
 Project Consulting: Jose de Gracia
 Cultura y Turismo: Concepción Molinero y Almudena Rodriguez
 Viajes Magerit: Amelia Vidal y Angel Torrego
 Alemania Travel: Lorenzo Higes
 Madrid & Beyond: Oscar Soler
 Hispaniplaya: Javier Ramos
 Centro Kursaal: Arrate Ortega
 Donostia Turismo: Garikoitz Muñoz
 Bilbao Turismo & Convention Bureau: Esther Virto
 Kuturlan bi - Servicios Turísticos Culturales: M^a José Larrañaga
 Hotel Jauregui: Lorena Sanchez
 Hotel Astoria 7: Maite Mateo
 Apartamentos Irenaz San Sebastián: Virginia Rovira
 Apartamentos Irenaz Vitoria: Iván Saldaña
 Hotel Gobeo Park: Agustin Rodriguez
 Aranzazu Hoteles: Silvia Varea
 Xarma (Alojamientos con encanto del Pais Vasco): Noelia Zapatero

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN MADRID

Datos relevantes

Hotel Zubieta: Zenaida Solano

La Ruta del Vino de la Rioja Alavesa: Amaia Lopez de Heredia

Concejala de la candidatura San Sebastián 2016: Marisol Garmendia

NOTAS

Respecto al workshop de Barcelona celebrado en 2009, ha habido mayor interés por parte de los agentes turísticos, ya que muchos de ellos han venido a buscar información relacionada con las sidrerías y algunos nos han comentado que venían recomendados

Es interesante proveerse de displays o una presentación de Sagardoetxea en power point para que puedan identificar nuestro producto y diferenciar nuestro stand entre la oferta existente en el Work Shop, como se ha hecho este año.

OFERTA DE VERANO DE SAGARDOETXEA

Cenas temáticas en sidrerías



Venid a conocer la historia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico del rito del txotx a una de las sidrerías tradicionales de Astigarraga, corazón de la sidra.

Descubriréis todos los secretos que acompañan a la degustación de la sidra natural mediante la realización de una "Cena temática: el rito del txotx", compuesta por las siguientes actividades:

1. **Proyección de un DVD.**
2. **Iniciación a la cata.**
3. **Degustación del tradicional menú de sidrería:** tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso con nueces y membrillo y sidra al txotx.

Las sidrerías son la principal seña de identidad de Astigarraga y referente del ocio y el gusto por la gastronomía. Una tradición enraizada en nuestro pueblo. Los asados, la brasa, el txotx, la reunión de amigos en torno a una mesa, en muchas ocasiones como mandan los cánones, de pie, representan una forma peculiar de disfrutar de la buena mesa.

Después de 40 años del resurgimiento del consumo de la sagardoa en Euskal Herria, las sagardotegis cubren ahora todo el territorio. Por tradición, Guipúzcoa concentra la mayoría de las mismas y Astigarraga, a tan solo 10 minutos de San Sebastián, es la capital vasca del txotx y de la sagardoa.

En torno de las sagardotegis se han creado recursos turísticos que van desde el senderismo, al alojamiento rural, a los eventos festivos y a la gastronomía.

Todos los jueves y viernes de verano:

Lugar de salida: Donostia-San Sebastián,
Oficina de Turismo, Boulevard.

Hora de salida: 20:30

Nota: estar 10 min antes de la salida en el lugar de recogida.

Hora de regreso: 24:00

Inscripciones: Oficina de Turismo de San Sebastián, Boulevard.

www.sansebastianreservas.com

Para la inscripción de otros días:

943 550 575 www.sagardoetxea.com

Tarifas:

- Cena temática + transporte desde San Sebastián ida y vuelta: 38,50 euros adultos y 28,50 euros niños (hasta 18 años y acompañados por adultos).
(reservas en central de reservas).

OFERTA DE VERANO DE SAGARDOETXEA

Promoción previa realizada

Se ha enviado el **boletín electrónico** Sagardoetxea Berriak, Propuesta de Verano de Sagardoetxea a los siguientes sitios:

- Hoteles/Hostales de Gipuzkoa: 125.
- Agroturismos de Gipuzkoa: 121.
- Oficinas de turismo de Gipuzkoa: 26.
- Hoteles/Hostales de Iparralde: 36.
- Tour Operadores de Gipuzkoa, Bizkaia, Araba e Iparralde.
- Campings de Gipuzkoa: 9.
- Campings de Iparralde: 34.

Por otra parte, se ha repartido el **folleto** en los hoteles/hostales y agroturismos de la comarca (Astigarraga, Hernani, Renteria, Oiartzun, Pasaia, Donostia-San Sebastián, Urnieta, Lasarte, etc...) y de Iparralde, campings de Donostia, Orio y Zarautz y oficinas de turismo más importantes de la zona (San Sebastián, Oiartzun y Pasaia) y de Iparralde.

También se ha promocionado el servicio a través de la Centra de Reservas de Donostia-San Sebastian.

Resultados obtenidos

No ha tenido el resultado que se esperaba, ya que no se ha realizado ninguna cena temática con turistas que han venido mediante la promoción realizada. Todas las cenas temáticas que hemos realizado han sido a través de touroperadores y de SS Turismo.

VISITA DE LOS NIÑOS DE LAS COLONIAS ABIERTAS (VALORACIÓN DE JULIO)

Los niños de las colonias abiertas de Donostia y Astigarraga visitan Sagardoetxea en los meses de Junio y Julio

Un total de 442 niños de 2-12 años han visitado Sagardoetxea en los meses de Junio y Julio. Los grupos que se han acercado a conocer la cultura de la manzana y la sidra han sido los siguientes: colonias abiertas del Hautxoko de Gros (30 de junio), colonias abiertas de Xagu Xar Aisialdi Elkarte de Astigarraga (2 de Julio), colonias abiertas de Izarlaro Taldea (14, 20 y 29 de Julio) y colonias Goiza Pasa de Irura (27 de julio).

Colonias abiertas del Hautxoko de Gros (30 de junio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- Degustación de mosto de manzana.
- Taller de pintura.
- Juegos.



Colonias abiertas de Xagu Xar Aisialdi Elkarte de Astigarraga (2 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- Realización de almiars de hierba.
- Degustación de mosto de manzana.
- Taller de pintura.
- Juegos.



Colonias abiertas de Izarlaro Taldea (14 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- Realización de almiars de hierba.
- Degustación de mosto de manzana.
- Taller de pintura.
- Juegos.



VISITA DE LOS NIÑOS DE LAS COLONIAS ABIERTAS

Colonias abiertas de Izarlo Taldea

(20 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- Realización de almiars de hierba.
- Degustación de mosto de manzana.
- Taller de pintura.
- Juegos.



Colonias abiertas "Goiza Pasa" de Irura

(27 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- Realización de almiars de hierba.
- Degustación de mosto de manzana.
- Taller de pintura.
- Juegos.
- Piscina.



Colonias abiertas de Izarlo Taldea

(29 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- Realización de almiars de hierba.
- Degustación de mosto de manzana.
- Taller de pintura.
- Juegos.

SANTA ANA EGUNA EN ASTIGARRAGA

1. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

Astigarragako Santa Ana egunak 35. urteurrena ospatu du

Astigarragako Sagardo Egunak bere 35. urteurrena ospatu du aurtengo Santa Ana Egunean. Aurten ere jende ugari bildu da plazara, eguraldia lagun, sagardoa dastatzeko giro ederra egin baitu. Aurtengoan, 15 sagardogileren parte-hartzea izan dugu. Beroak, festaren erakargarritasunak, sagardo dastaketak, musikak eta idi-demak, Santa Ana egunaren parte-hartzea mailarik gorenera igo dute eta egun osoan zehar ospatutako jarduera guztiek jendea erruz bildu dute.

Goizean, Zubietako Joaldunek eman diete festari hasiera eta ondoren, Euskal Herriko jakien azokari hasiera eman zaio, erakusketa eta dastaketa izan delarik Lur-lan baseritar elkartearen eskutik. Bien bitartean, sagardo dastatzeak jendearen kuriositatea eta egarria asetu ditu.

Idi-demak, bertsolarien saioak eta Rezola sagardotegian ospatu den bazkari herrikoiak goizeko jardunaldiari amaiera eman diete, bertan elkartutako lagunek menu onaz eta giro ezin hobez gozatu dutelarik.

Arratsaldean, herri kirol jaialdia, haurrentzako ikuskizunak eta trikitilarien erromeria izan dira Foru Plazan.

SANTA ANA EGUNA EN ASTIGARRAGA

2. SAGARDO EGUNAREN 35. URTEURRENA

XXXV. Sagardo Eguna Astigarragan

Aurtengo Santa Ana Egunean, Astigarragak Sagardo Egunaren 35. urteurrena ospatzen du. Urteen joan etorriarekin, herritar askorentzako ohitura eta derrigorrezko hitzordua bilakatu da Sagardo Egun hau, beroren izpiritua belaunaldi batetik bestera helarazi delarik. Halere, gauzak asko aldatu dira 1976ko uztailaren 26a hartatik!.

1976. urteko Sagardo Egunak sagardoaren inguruan antolatzen ziren jaien lehena eta geroa ezarri zuen, bai Astigarragan, bai Euskal Herrian ere. Lehena, lehendabizikoa izan zelako eta honenbestez, gainerako guztien eredu izan delako neurri handi edo txikiagoan; eta geroa, honen arira, "sagardoaren jai", sagardo munduko kulturaren dibulgazioa eta sagardoaren komertzializazioa beste ikuspuntu eta ulerkerak batetik antolatzen hasi zirelako.

Sagardo Egunaren sortzaile eta bultzatzailea, hamahiru-hogeita bederatzirte bitarteko gazteez osaturiko Astigarragako talde bat izan zen, euren ezinegon eta kultur sentsibilitateak bultzata, "Astigar, Euskal Ohitura Sale Elkarte" delako kultura-elkartea sortu zutelarik. Urte batzuk geroago, Zipotza izan zen antolatzailea eta 2003. urtean, Sagardun Partzuergoaren eskuetara pasa zen jai antolatzeko ardura.

Astigar, kulturaren bultzatzailea

Astigar taldeak 1976. urteko otsailean hasi zuen bere ibilbidea. Garai hartako kultur mugimendu ezaren aurka altxatzeko ahalegina egiten zuten gazte talde gisa sortu zen, Euskal Herri osoan zehar mobilizatzen hasi berri zen aurrerabide kulturalari bultzada bat emateko helburuz. Hori bai, beti ere alderdi politiko edo sindikatuetatik at.

Hasieran oso baliabide gutxi izan zituen taldeak; ez zuten elkartzeko tokirik ere, baina kideen artean poza eta lan egiteko grina oso handia zen. Lehendabiziko egunetik, taldea osatzen zuten ehun kideak, Euskal Kulturaren baloreetan kontzientziazioa eta kulturizazioa sustatzen saiatu ziren –lehendabizi elkarteko kideengan, eta gero, herriko gazteri guztiarengan-, beroren berpizkundea lortzeko.

Helburu honekin jarduera ezberdinak sortu zituzten, besteak beste: euskal dantza, solfeo, txistu, akordeoi eta euskara ikastaroak; esku pilota eta pala txapelketak; "Kultur asteak" eta gure historia, ohiturak, arbasoen bizimoduak eta sagardoaren kultura ezagutzera ematen zituzten hitzaldiak; mendi irteerak; argazki erakusketak; Olentzeroa eta Astigarragako Jaiak.

1984. urtean Astigar taldeak "Sagardogintzaren Museoa"ren sorrera bultzatu zuen, baina babes instituzionalik ez zuenez, ez zuen aurrera egin proiektuak. Ia hogeirte geroago, ordea, bere ateak ireki ahal izan zituen "Sagardoetxea, Sagardoaren Museoa" izenpean.

Gaur egun, jarduera hauek guztiak ez dira elkarte honetan burutzen eta herriko beste erakunde batzuek hartu dute beren ardura. Besteak beste, sagardoaren kulturaren difusioa Sagardun-ek hartu du, Musikarena Musika Eskolak eta kirolarena Mundarrok.

SANTA ANA EGUNA EN ASTIGARRAGA

2. SAGARDO EGUNAREN 35. URTEURRENA

Aurrekariak

Hala, eta Astigarragako Jaiei erreferentzia eginez, Astigarragako koadrilek utzitako testigua Astigar elkarteak hartu zuen eta 1979. urterarte, bertako beste erakunderen laguntza eta parte-hartzerik gabe antolatu zituen jaiak.

1976. urtean, jaietako egitarau erakargarri eta parte-hartzaile bat prestatzea pentsatu zuten eta horretarako jarduera ugari pentsatu zituzten, besteak beste: herri kirol erakustaldiak, euskal dantza eta eskulangintza, dantzaldiak, marrazketa lehiaketa, trikiritzen diana eta sagardo lehiaketa eta dastaketa.

Sagardo lehiaketa zein dastaketak Santa Ana egunean ospatu ziren eta aurreko urterarte antolatu zen sagardo botatzaileen lehiaketa ordezkatu zuten, parte-hartzeko aukerarik ematen ez zuenez, aspergarria suertatzen baitzen herritarrentzat.

Lehendabiziko dastaketa honetan Astigarraga eta Ergobiko sagardogile guztiek parte hartu zuten. Sagardogile bakoitzak berrogeita hamar sagardo botila oparitu zituen, baina oraindik urte dezente igaro behar izan zuten sagardoa eurek zerbitzitzen hasteko, beraien produktua merkatuan komertzializatzen hasi artean ez baitzuten horrelakorik egin.

Astigar taldeko bazkideak joan ziren sagardotegi bakoitzera sagardo botilak jasotzera eta euren egurrezko kaxetan sartuta, "Arruabarrena" lokalean gorde zituzten uztailearen 26a bitartean.

Sagardo Egunaren Historia

Dastaketa egunean, sagardo bakoitza ardo kupel huts bat zuen banako mahai batean aurkeztu zuten. Kupel hauek, Astigarragako ardo biltegi batek utzitakoak ziren eta sagardotegiaren izena zeraman kartel bat zuten apaingarri. Halere, aurkezpen hau nahiko eskasa geratzen zela ikusita, hurrengo urtean Astigar taldeko gazteek ibaiertzean hartutako kanaberak gehitu zizkioten aurkezpenari.

Sagardoa dastatzeko "erritua" ere bestelakoa zen. Gaur egun norberak bere edalontzia hartuta dastatzen ditu sagardo ezberdinak, baina 1976. urtean, sagardotegietako ohiturari jarraituz, erakusmahai bakoitzean hamabi edalontzi zeuden eta urez beteriko ontzi terreina batean garbitzen ziren sagardoa hurrengoari zerbitzatu ahal izateko.

Lehendabiziko Sagardo Egun honek izandako arrakastak, sagardogileak euren produktua kalean egoteak zuen garrantziaz jabetzeko balio izan zuen, baita Euskal Herrian beste Sagardo Egun batzuk antolatzeko ere.

Ia bi hamarkada ostean, "Zipotza Elkarteak" Astigar taldearen testigua hartu zuen eta Sagardo Egunaren antolaketaren ardura hartu zuen Udalaren eta gainerako erakundeen laguntzarekin. Aurreko antolatzaileak bezala, jaiak arrakastatsua izaten jarraitzeko ahalegina eta saiakera egin zuen: edalontzien salmenta bultzatu zuen sagardoa dastatzerakoan nork berea izan zezan, pintxoak dastatzeko ohitura ezarri zuen eta sagardogileak animatu zituzten sagardoa beren postuan zerbitzatzera.

SANTA ANA EGUNA EN ASTIGARRAGA

2. SAGARDO EGUNAREN 35. URTEURRENA

Sagardun Partzuergao

Honela 2003. urtera iristen gara, "Sagardun Partzuergoa" sortu zen urtera, gaur egun Astigarragako Udalak, hamahiru sagardogilek eta zazpi kultur taldek osatua dagoena, horien artean Astigar eta Zipotza daudelarik. Urte honetatik aurrera, Sagardo Eguna antolatzekeo ardura Sagardun Partzuergoak bere gain hartu du eta baliabide gehiago izanda, jaiak erakargarriago eta ezagunagoa egiteko, eta identitate zeinu propioak emateko, dimentsio berri bat eman dio ospakizunari.

Sagardun Partzuergoak sagardoaren kultura herritarrengan zabaltzeko buruturiko apostuak jarduera ugari habiarazai ditu, besteak beste:

- Ekitaldiak: SBE, Santa Ana eta Sagar Uzta
- Sagardoetxea Museoko dokumentazio zentrua eta artxiboa: albiste, argazki, liburu eta dokumentuen bilketa eta katalogazioa.
- Ikerketak: tolarre tradizionalen ikerkerta etnografiko eta historikoa.
- Publikazioak: Boletina, Hiztegia eta newsletterrak.
- Formazio ikastaroak.
- Urtaro ezberdinetan berezituriko Sagardoetxeako bisita gidatuak.
- Jarduera bereziak sagardotegietan: dastaketa gidatuak eta afari tematikoak.

Hogeita hamabost urte hauetan eginiko bidea luzea izan den arren, Sagardo Eguna gerturatzen den jendearen izpirituak berbera izaten jarraitzen du. Sagardo Eguna jendea, eskutan edalontzia hartuta, eskualdeko sagardogileek ekoizturiko sagardoa dastatzeko, baloratzeko eta gozatzeko biltzen den eguna da, herriko jaietaz gozatzeko aukera paregabea.

SANTA ANA EGUNA EN ASTIGARRAGA

3. EKITALDIEN EGITARUA

Uztailaren 26rako egitaraua

Santa Ana Egunean sagardo eguna ospatzen da Foru Plazan, Euskal Herria osoan ospatzen diren guztien artean zaharrena delarik.

SANTA ANA EGUNA

07:00 GOSARI HERRIKOIA txosna gunean. SANTA ANA eguneko ospakizunak Foru plazan Goldea eta Zipotza elkarteek antolatuta.

10:00 ZUBIETAKO JOALDUNAK.

11:00 Euskal Herriko JAKIEN AZOKA: erakusketa eta dastaketa Lur-lan baserriar elkartearen eskutik. Norberto Almandoz musika eskolako TRIKITILARIEN KALEJIRA.

11:30 SAGARDO DASTAKETA 14:00ak arte.

12:00 BERTSOLARIAK: Aitor Mendiluze eta Amets Arzallus.

12:00 IDI DEMA: bi idi pare eta 1.700 kilotako harria.

14:30 BAZKARIA Rezola sagardotegian. Txartelak salgai egongo dira Zipozta tabernan eta plazako kioskoan.

17:00 Haur eta gaztetxoentzako SOKAMUTURRA eta POTTOKAK Norberto musika eskolako TRIKITILARIEK alaituta ikastolako atarian.

18:00 HERRI KIROLAK Foru plazan Goldea eta Zipotza elkarteak antolatuta. Astigarragako Santiagomendi, Ergobia eta Errekalde auzoen arteko probak: uztarri motzeko idi-proben lehia, tronza, zaku-lasterketa, etb...

18:30 HAURRENTZAKO IKUSKIZUNA: "BASERRIKO SALTSA" Apeztegi plazan La Baldufa taldearen eskutik. Euria eginez gero, pilotalekuan.

19:30 Norberto Almandoz musika eskolako TRIKITILARIEN ERROMERIA Foru plazan.

20:00 HEGALUZE-JANA Pilotari kalean eta euria eginez gero pilotalekuan. Eusko Labela duen hegaluzea eta Gernikako piperrak parrilan erreta, pintxoak egin eta salgai jarriko dira.

20:00 TRAKETS taldea Joseba Barandiaran plazan.

20:30 AFARI-MERIENDA HERRIKOIA txosna gunean Gazte Asanbladak antolatuta.

23:00 SU FESTA Pirotecnia Zaragozana etxearen eskutik.

23:15 ZESENSUZKOA Joseba barandiaran plazan.

23:15 TRAKETS taldea Joseba Barandiaran plazan.

SANTA ANA EGUNA EN ASTIGARRAGA

4. ERABILITAKO BALIABIDEAK

Jaietako programa.

Jaietako programa Astigarragako etxe guztietara bidali da.



35. urteurrenaren folletoa.

Astigarragako Sagardo Eguna 35. urteurrena ospatu duenez, folleto berezi bat argitaratu dugu Sagardoetxeatik edalontziaren salmentarekin batera banatzeko. Folleto honetan, Sagardo Eguna izan duen bilakaera eta historia bildu dira, gaur egunerarteko ibilbidea herritarrei zabaltzeko. Bestalde, Jokin Mitxelena ilustradoreak marrazki berezi bat diseinatu digu edalontzietan serigrafiazteko.

Prensa oharra.

Folleto hau eta sagardo egunaren informazioa biltzen duen prentsa oharra bidali dugu Euskal Herri osoko komunikabide ezberdinetara: egurariak, irratiak, telebistak, etb...

Bestalde, Sagardo Eguneko newslettera bidali dugu Gipuzkoako Turismo Bulego eta Hotel/Hostaletara.

Sagardogileei gutuna.

Sagardoetxeako eta Astigarragako sagardogile guztiei gutun bat bidali zaie sagardo eguneko informazio guztia emateko. Beraien asistentzia baieztatzeko, telefonoz deitu zaie.

SANTA ANA EGUNA EN ASTIGARRAGA

5. KOMUNIKABIDEETAN IZANDAKO OHIARTZUNA

Aurreko urteekin konparatuta, komunikabideetan izandako oihartzuna handiagoa izan da.

Albisteak argitaratu duten komunikabideak:

PRENTSA IDATZIA:

- Noticias de Gipuzkoa (24/07/2010).
- El Diario Vasco (25/07/2010).
- El Diario Vasco (26/07/2010).
- El Diario Vasco (27/07/2010).

ALDIZKARIAK:

- Aiarri Aldizkaria (22/07/2010).

EUSKARRI DIGITALAK:

- Gastronomía Vasca (22/07/2010).
- Canales Diario Vasco (23/07/2010).
- Donostia.org (23/07/2010).
- Ociogipuzkoa.com (23/07/2010).
- Kulturweb (23/07/2010).
- Gipuzkoan.info (23/07/2010).
- Sidrerias.ws (23/07/2010).
- Facebook de Sidrerias.ws (23/07/2010).

TELEBISTAK:

- EITB-Euskadi Directo (26/07/2010).

IRRATIAK:

- Radio San Sebastián (23/07/2010).
- Arrate Irratia (26/07/2010).

TURISMOA:

- Donostia Turismo (21/07/2010).
- Euskadi Turismo (23/07/2010).

BESTEAK:

- Sukal Leku Fundazioa (26/07/2010).

VISITA DE LOS NIÑOS DE LAS COLONIAS ABIERTAS. VALORACIÓN DE AGOSTO.**Los niños de las colonias abiertas de Izarlar Taldea de Donostia visitan Sagardoetxea en Agosto**

Un total de 51 niños de 7-11 años han visitado Sagardoetxea en el mes de Agosto. Los grupos que se han acercado a conocer la cultura de la manzana y la sidra han sido los siguientes: colonias abiertas de Izarlar Taldea (10 y 18 de Agosto).

Colonias abiertas de Izarlar Taldea

(10 de Agosto)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- Realización de almiars de hierba.
- Degustación de mosto de manzana.
- Taller de pintura.
- Juegos.

**Colonias abiertas de Izarlar Taldea**

(18 de Agosto)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- Realización de almiars de hierba.
- Degustación de mosto de manzana.
- Taller de pintura.
- Juegos.

VALORACIÓN DE LOS CONCURSOS DE SIDRAS CELEBRADOS ESTE VERANO

Celebrados los concursos de sidras de Azpeitia, Goizueta, Ergobia y Elgoibar

Muchos sagardogiles de Sagardun Partzuergoa están de enhorabuena por los diversos premios recibidos en estos concursos de sidras.

Concurso de sidras de Azpeitia

La sidrería Rezola de Astigarraga consiguió el 25 de julio en Azpeitia el primer premio en el concurso de sidras de Azpeitia y la sidrería Alorrenea de Astigarraga consiguió el premio especial del público.

Concurso de sidras de Goizueta

El 19 de Agosto se celebró el XI Concurso de sidras de Goizueta y la sidrería Alorrenea de Astigarraga obtuvo el primer premio.

Concurso de sidras de Ergobia

El 22 de Agosto Ergobia acogió el XLIV Concurso de Sidras, con la colaboración de once sidreros participantes en el concurso, y en la que de forma especial también pudieron participar los degustadores.

La sidrería Irigoien obtuvo el primer premio con 129 puntos, la sidrería Lizeaga el segundo con 119 y la sidrería Alorrenea el tercero con 116 puntos.

Concurso de sidras de Elgoibar

El XXIX Concurso de Sidra celebrado el 28 de Agosto reunió en Elgoibar a dieciocho sidreros, siendo la victoria para la sidrería Rezola (Astigarraga), que, con sus 130 puntos, superó a Astiazaran (Zubieta), con 126, y a Lizeaga (Astigarraga), con 124.

¡Muchas felicidades!

SAGARDO EGUNA DE DONOSTIA

El sabor más refrescante

El sábado 4 de Septiembre se celebró el Sagardo Eguna en la Plaza de la Constitución de Donostia, celebrando su veinticinco aniversario y donde se sirvieron cerca de 10.000 botellas.

Cincuenta sidreros dieron a probar sus sagardoas en una multitudinaria jornada que agotó las existencias y vivió un emotivo homenaje a Jokin Otaño.

ESTADO DE MADURACIÓN DE LA MANZANA DE LA COSECHA 2010

Situación de la manzana de sidra 2010

Como en los años anteriores, a comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas. Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se han controlado son 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Este año se prevé una producción mucho mayor si la comparamos con la producción del 2009. El cuajado en general fue bueno a excepción de algunas plantaciones que se vieron más afectadas por las bajas temperaturas y el viento norte de comienzos de mayo. La carga que presentan los árboles en algunas plantaciones es excepcional, especialmente cuanto más cerca se encuentran de la costa, ya que la escasez de precipitaciones ha penalizado el calibre de las manzanas en las plantaciones del interior del territorio.

A finales de agosto y a comienzos de septiembre se podía apreciar gran cantidad de fruta en el suelo en parte de las plantaciones. Las razones de esta caída pueden ser:

- Por efecto de la carpocapsa o gusano de la manzana. Muchas manzanas caídas están dañadas por este insecto.
- Por efecto de la sequía, especialmente en las zonas del interior. Además de las manzanas, también se caen las hojas.
- En las zonas próximas a la costa por efecto de la galerna que se produjo a primeros de septiembre.

Carpocapsa o gusano de la manzana

Este año la presencia de este insecto ha sido muy elevada en la mayor parte de las plantaciones.

La primera generación comenzó sus vuelos a finales de abril y comienzos de mayo. La segunda comenzó a primeros de julio, al menos 2 semanas antes de lo que es habitual en esta zona. A partir de este momento se han sucedido oleadas importantes de vuelos de este insecto, produciéndose capturas más altas de lo normal en las trampas instaladas en diversos manzanales. No hay que descartar la posibilidad de que a finales de agosto se haya producido una tercera generación. Los ataques a comienzos de septiembre siguen produciéndose y es posible que los daños aumenten en los próximos días.

Como en años anteriores, a primeros de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones para conocer el alcance del daño producido por la carpocapsa ó gusano de la manzana.

En las plantaciones visitadas y no tratadas podríamos hablar de entre un 25% y un 75% de la fruta dañada, sin tener en cuenta la fruta que había caído ya al suelo. En cambio, en las plantaciones visitadas y tratadas, cuando las capturas en las trampas de feromonas así lo indicaban, el daño ha sido inferior al 5%.

ESTADO DE MADURACIÓN DE LA MANZANA DE LA COSECHA 2010

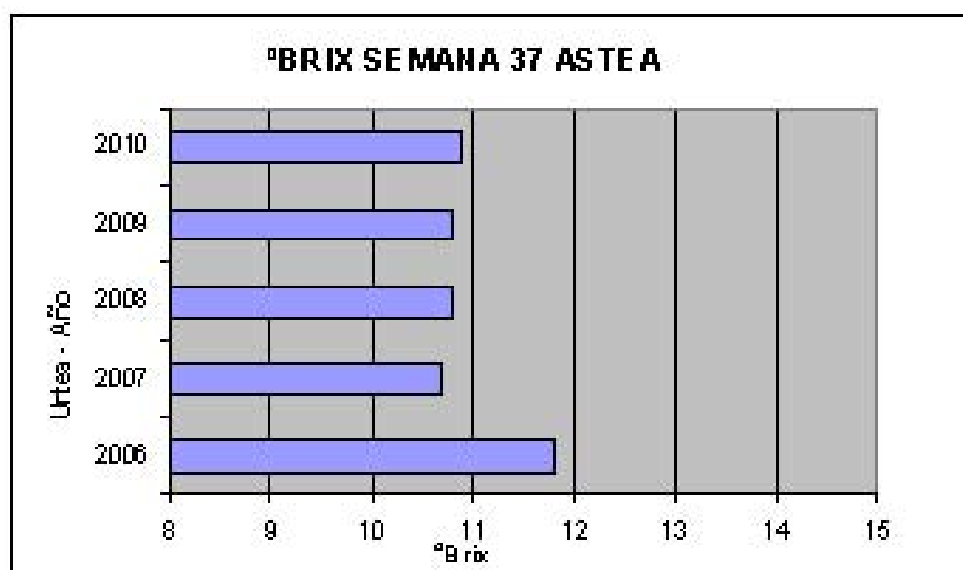
Estado de maduración de la manzana cosecha 2010

El estado de maduración de la manzana es, en general, similar al registrado en 2009 en la primera quincena de septiembre de 2010. Las diferencias se aprecian si se observan los datos variedad por variedad.

El estudio del estado de maduración ha sido realizado, como en los años anteriores, durante la semana 37 (2ª semana de septiembre) para así poder compararlo con la misma semana de los años anteriores. En este caso hemos comprobado la maduración a través del contenido en azúcar mediante el índice refractométrico (°Brix) y de la regresión del almidón que se midió por el índice del yodo, en una escala visual de 1 a 10 según la norma europea.

ÍNDICE REFRACTOMETRICO - °BRIX

En la siguiente gráfica se puede apreciar la evolución de los grados brix tomando la totalidad de las variedades en la semana 37. Se observa como el contenido de azúcar, 10,9 °Brix, en 2010 es similar al registrado en 2009 y 2008.



En la siguiente tabla se puede observar el índice refractométrico (°Brix) de las diferentes variedades de manzana de sidra a lo largo de la semana 37 durante los cinco últimos años:

°BRIX

VARIEDAD	2006	2007	2008	2009	2010
ARITZA	11,3	10,5	10,5	9,9	10,3
ERREZILA	11,8	11,2	10,9	10,7	11,2
GEZAMINA	11,7	10,2	10,6	11,4	11,1
GOIKOETXE	12,6	12,1	11,6	12,8	11,9
MANTTONI	11,2	10,7	10,1	9,3	10,2
MOKO	11	10,8	10,4	11,1	10,8
MOZOLUA	12,6	10,4	11,1	10,6	11,1

ESTADO DE MADURACIÓN DE LA MANZANA DE LA COSECHA 2010

PATZOLUA	12,3	10	11,4	11,2	11,5
TXALAKA	11,9	11,3	10,7	10,6	10,7
UDARE MARROI	12,3	11,6	11,3	10,7	11,4
URDIN	12	10,1	10,8	11,8	11,8
URTEBI HAUNDI	11,5	10,5	10,9	11,1	10,4
URTEBI TXIKI	11,2	9,7	9,7	9,6	9,7
VERDE AGRIA	11,7	11	10,7	10,5	10,8

En el momento de realizar el control, la variedad Goikoetxe con 11,9 °Brix y Urdin con 11,8 °Brix dan el valor más alto, mientras que Urtebi txiki con 9,7 °Brix y Manttoni con 10,2 dan el más bajo.

REGRESIÓN DEL ALMIDÓN

En la siguiente gráfica podemos ver la evolución de la regresión del almidón tomando la totalidad de las variedades. El índice la regresión del almidón de este año es de 3, algo inferior al registrado los años 2008.



En la siguiente tabla podemos observar la regresión del almidón de las diferentes variedades de manzana de sidra a lo largo de la semana 37 durante los cinco últimos años.

°BRIX

VARIEDAD	2006	2007	2008	2009	2010
ARITZA	11,3	10,5	10,5	9,9	10,3
ERREZILA	11,8	11,2	10,9	10,7	11,2
GEZAMINA	11,7	10,2	10,6	11,4	11,1
GOIKOETXE	12,6	12,1	11,6	12,8	11,9
MANTTONI	11,2	10,7	10,1	9,3	10,2
MOKO	11	10,8	10,4	11,1	10,8
MOZOLUA	12,6	10,4	11,1	10,6	11,1

ESTADO DE MADURACIÓN DE LA MANZANA DE LA COSECHA 2010

PATZOLUA	12,3	10	11,4	11,2	11,5
TXALAKA	11,9	11,3	10,7	10,6	10,7
UDARE MARROI	12,3	11,6	11,3	10,7	11,4
URDIN	12	10,1	10,8	11,8	11,8
URTEBI HAUNDI	11,5	10,5	10,9	11,1	10,4
URTEBI TXIKI	11,2	9,7	9,7	9,6	9,7
VERDE AGRIA	11,7	11	10,7	10,5	10,8

En el momento de realizar el control, la variedad Goikoetxe con 11,9 °Brix y Urdin con 11,8 °Brix dan el valor más alto, mientras que Urtebi txiki con 9,7 °Brix y Manttoni con 10,2 dan el más bajo.

REGRESIÓN DEL ALMIDÓN

En la siguiente gráfica podemos ver la evolución de la regresión del almidón tomando la totalidad de las variedades. El índice la regresión del almidón de este año es de 3, algo inferior al registrado los años 2008.



En la siguiente tabla podemos observar la regresión del almidón de las diferentes variedades de manzana de sidra a lo largo de la semana 37 durante los cinco últimos años.

°BRIX	2006	2007	2008	2009	2010
VARIEDAD					
ARITZA	11,3	10,5	10,5	9,9	10,3
ERREZILA	11,8	11,2	10,9	10,7	11,2
GEZAMINA	11,7	10,2	10,6	11,4	11,1
GOIKOETXE	12,6	12,1	11,6	12,8	11,9
MANTTONI	11,2	10,7	10,1	9,3	10,2
MOKO	11	10,8	10,4	11,1	10,8
MOZOLUA	12,6	10,4	11,1	10,6	11,1

ESTADO DE MADURACIÓN DE LA MANZANA DE LA COSECHA 2010

PATZOLUA	12,3	10	11,4	11,2	11,5
TXALAKA	11,9	11,3	10,7	10,6	10,7
UDARE MARROI	12,3	11,6	11,3	10,7	11,4
URDIN	12	10,1	10,8	11,8	11,8
URTEBI HAUNDI	11,5	10,5	10,9	11,1	10,4
URTEBI TXIKI	11,2	9,7	9,7	9,6	9,7
VERDE AGRIA	11,7	11	10,7	10,5	10,8

En el momento de realizar el control, la variedad Goikoetxe con 11,9 °Brix y Urdin con 11,8 °Brix dan el valor más alto, mientras que Urtebi txiki con 9,7 °Brix y Manttoni con 10,2 dan el más bajo.

FIESTA DE LA MANZANA Y DE LA SIDRA DE HERNANI

Gran ambiente en el último día de Euskal Jaiak

La manzana y la sidra fueron las protagonistas de la mañana de la jornada dominical del 19 de Septiembre en Gudarien plaza. El tiempo soleado acompañó durante la jornada dominical, lo que propició que un gran número de vecinos y demás visitantes disfrutaran de las actividades y salieran a la calle para participar en esta fiesta vasca.

Dentro de la programación cabe destacar la celebración del Día de la manzana y la sidra de la cofradía Tolare. Muchos asistentes no quisieron perderse la degustación de sidra, ofrecida por las 12 sidrerías de Hernani, ni tampoco la extensa exposición de manzanas de Manuel Iradi, del Caserío Zabaloenea y de Mari Carmen Uranga, del Caserío Erroxali, así como la exhibición del proceso de elaboración de la sidra a cargo de Joxe Mari Irizar, de la sidrería Barkaiztegi.

Los más pequeños se divirtieron recogiendo manzanas con la kixkia y los más sedientos pudieron probar el primer mosto de la cosecha de este año.

Por otra parte, hubo una exhibición de micología en plaza Berri. El deporte también tuvo cabida, y se disputaron varios partidos de pelota a mano y de paleta.

I. KIZKI EGUNA EN OIARTZUN

Astigarrak ezarritako marka hausteko prest

Datorren irailaren 19an, Oiartzungo I. Kizki eguna ospatuko da. Kizki egunaren istorioa Astigarrako 2009 ko irailaren 27ko Sagar Uzta egunetik dator. Bertan apustu bat egin genuen 300 pertsona biltzeko norbera bere kizkiarekin sagar biltze herrikoi bat burutzeko eta 311 kizki-lagun biltzea lortu genuen. Orain Oiartzuarrak marka hausteko asmoz datoz eta egitarauaren antolatzailea Oiartzungo AEK da.

Oiartzuarren asmoa 311 kizki lagun biltzea da Elizalde Herri Eskolako plazan eta horretarako igande pasa bat antolatu dute ondorengo egitaraua honen baitan: goizean azoka: sagarrondoak, sagarraren inguruko liburuak, herramientak, sagar mota ezberdiñak...egongo dira erakusgai.

Marmitako lehiaketa ere antolatu dute eta auzo bakoitzetik bi bikote etorriko dira eta 20 lagunentzako marmitakoa prestatu beharko dute. Epaimahaiak irabazlea aukeratu eta honek saria jasoko du.



Eguerdiko 12:30etan sagar biltze desafioari hasiera emango zaio. Sagar biltze desafioan eta bazkariyan parte hartzeko txartelak Garmendi txokolategian, Garmendia okindegian, Amazkar, Makutso, Miren, Laia eta Ganbara tabernetan egongo dira. Plazan sagar haundi baten irudia marraztuko da eta bertan pixkanaka pixkanaka, kontrolatuz zenbat jende sartzen den (dena erregistratuta egongo baita. Astigarratik marka hautsi zutenean bertan zegoen idazkarietako bat etorriko da dena ondo doan kontrolatzea) sagarraren barruan jarriko dira. Behin ordu bete igaro ta gero, apustua zertan oinarritzen den esplikatuko du hizlariak. Hiru pausu dira: 1.- kizkia altxa, 2.- sagarra hartu eta 3.- saskira bota.

Tartean ere Astigarragako eta Oiartzungo bertsolariak egongo dira. Ondoren, bazkaria izango da, marmitakoa, Ikastolako frontoian.

Bazkaldu eta gero auzoen arteko desafioa egongo da. Auzo bakoitzeko bi neska eta bi mutilek honako proba hau egin beharko dute: kizkiarekin karga erdi bat (150 kilo) bildu eta zakutan sartu. Ondoren, karga oso bat (300 kilo) leran dutela 10 plaza egin beharko dituzte, karga erdi bat matxakatik pasa eta gurdira bota.

ESPECTÁCULO DE LA SIDRA

Katxola celebra el espectáculo de la sidra

El centro cultural de Aiete muestra su nueva faceta con la puesta en funcionamiento del viejo lagar rehabilitado y traído de Munto, en presencia de numeroso público.

El caserío Katxola, del barrio donostiarra de Aiete, se adelantó ayer y prensó el primer mosto de manzana de la temporada en Gipuzkoa. El viejo inmueble reconvertido en centro cultural, que fue trasladado piedra a piedra a su actual emplazamiento cerca del paseo de Oriamendi, ofreció el espectáculo de la producción de sidra a cerca de un centenar de personas. Los asistentes se apiñaron en el interior del edificio para ver de cerca cómo se elaboraba en el pasado este producto típico donostiarra, que fue desapareciendo de las zonas rurales de la capital (había 93 cosecheros en 1932) aunque sigue manteniéndose con fuerza en las localidades cercanas.



Un buen volumen de manzana de Hernani sirvió para recrear en Katxola lo que fue su actividad habitual en el pasado, desde su construcción en el siglo XVII y hasta hace 70 años, cuando dejó de producir la refrescante bebida. El tolare encargado de convertir la manzana en mosto procede del caserío Munto, que se encuentra abandonado, y fue instalado hace dos años en el edificio rehabilitado como primer paso para crear la exposición permanente sobre la sidra, que muchos donostiarras pudieron contemplar ayer en la parte baja del caserío, y que recrea cómo era una sidrería alrededor de los años 50.

Machacar y filtrar

El espectáculo de la puesta en marcha del tolare de Katxola-Munto arrancó pasadas las seis de la tarde, después de un aurreku de honor y música de txistu y txalaparta. Posteriormente, los miembros de la asociación Lantxabe de Aiete, que gestiona el caserío como centro cultural, agradecieron la presencia de los asistentes y el apoyo institucional, que les permitió trasladar el lagar de Munto a Katxola, una actuación que costó 60.000 euros y preserva una parte viva de la historia donostiarra.

Una vez finalizados los preliminares, el lagar se puso en marcha, en medio de la expectación de los asistentes. Las manzanas abandonaron los cestos y comenzaron a ser machadas en el piso del arriba, con lo que el olor a fruta inundó el recinto. Después, la pulpa triturada fue colocada en la masera y, como tercer paso de la operación, se filtró para sacarle el jugo. De allí, la fruta convertida en líquido cayó a una kupela, donde fue recogida por hombres ataviados como antiguos baserritarras.

X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA

1. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

Sagar Uzta cumplirá este año su décima edición y como todos los años, celebrará el comienzo de las labores en los tolares de las sagardotegis, una actividad que durará hasta mediados de noviembre.

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, la fiesta Sagar Uzta se desarrollará el domingo, día **26 de septiembre**, con un programa de actividades para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sagardoa.

Merece una **mención especial** la participación de diversos sectores y grupos de Astigarraga en el desarrollo de la jornada: los sagardogiles serán los responsables de elaborar el primer mosto de la temporada, los grupos culturales pertenecientes a Sagardun participarán en la organización de todas las actuaciones, Josu Irizar y Aintzane Olaizola decorarán la Plaza de los Fueros con manzanas y hosteleros de Astigarraga agradecerán los paladares de todos los visitantes.



En Sagardoetxea hemos publicado esta semana el informe del **estado de maduración de la manzana de la cosecha 2010**, un informe que está disponible en nuestra página web, www.sagardoetxea.com.

Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del **primer mosto de la cosecha 2010**, donde se representará el proceso tradicional de la laboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con pisones, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

En esta edición, Sagar Uzta cuenta con una serie de novedades: Por una parte, la **decoración de la Plaza de los Fueros** con manzanas y la **construcción de una meta** con cestos y manzanas de la mano de Josu Irizar y Aintzane Olaizola. Por otra parte, la **degustación de elaboraciones realizadas con manzanas autóctonas** de la mano de hosteleros de Astigarraga.

Junto a ello, Sagardoetxea convoca el **III Rally Fotográfico Digital en Astigarraga**, que este año **premiará por primera vez la mejor colección local**. Al igual que en pasadas ediciones, el rally fotográfico tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Por tercer año se celebrará la competición de **deporte rural relacionado con el mundo sidrero**, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra entre los sagardogiles de la comarca.

Un buen número de atractivos a los que puede unirse la visita a **Sagardoetxea**, conjunto pedagógico, de ocio y de turismo de Astigarraga, y que este año propone **la elaboración del mosto de sagardoa** y la **visita a una sidrería tradicional**.

X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA

2. PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Domingo, 26 de Septiembre

FIESTA DE LA MANZANA en la Plaza de los Fueros.

III. Rally Fotográfico Sagar Uzta. Inscripciones de 09:30-11:00 en el ayuntamiento.

Ver bases y condiciones en www.sagardoetxea.com.

10:30-13:30

Talleres para niños: taller de pintura, de barro y trabajos en kupela.

10:30-14:00

Feria:

- Exposiciones:

Exposición de manzanas.

Decoración de la Plaza de los Fueros con manzanas y construcción de meta con cestos y manzanas.

- Demostraciones:

Maduración de la manzana, injertos y fabricación de cestos y kizkis

- Degustación y venta:

Manzanas, mosto de manzana, sagardoa, dulce de manzana, licores y hosteleros de Astigarraga ofrecerán elaboraciones realizadas con manzanas autóctonas.

11:00

Elaboración del primer mosto de la cosecha 2010.

- Recogida, triturado y prensado de la manzana.

12:30

- Sagar dantza.
- Kirikoketa.

13:00

Txalaparta y degustación del mosto elaborado.

14:30

Comida popular en la sociedad Gure Izarra.

17:30

Deporte rural relacionado con el mundo sidrero en la plaza de los Fueros.



X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA

3. PROMOCIÓN PREVIA REALIZADA

Sagarraren heldutasunaren egoeraren txostena

2010 uztako sagarraren heldutasunaren egoerari buruzko txostena e-mailez bidali da Sagardun Partzuergoko sagardogile, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte, Sagardo Mahaia eta Fruitel-era (Irailak 13).

A3 kartela eta Sagar Uztako folletoa.

A3 tamainako 500 kartel egin dira eta Sagar Uztako 1.500 folleto.

Kartelak Astigarraga, Martutene, Hernani, Donostia, Loyola, Urnieta, Oiartzun, Lezo, Errenteria, Usurbil, Lasarte eta Andoain-go kaleetan, autobus-paradetan, tabernetan eta kultur etxetan jarri dira (Irailak 16 eta 17).

Bestalde, Sagar Uztako esku programak Astigarraga, Martutene, Hernani, Urnieta, Oiartzun, Usurbil, Lasarte eta Andoain-go taberna, kultur etxe, turismo bulego eta kiroldegietan banatu dira. Baita Astigarragako landa-etxe, Donostiako Kursaal-ean, Nekatur eta Chillida-Lekun ere (Irailak 16 eta 17).

III. Sagar Uzta Argazki Rally Digitala

Sagar Uzta argazki rally digitalaren 50 kartel egin dira. Aurten ez da esku-programarik egin. Aurreko urteetan rallyan parte hartu duten pertsoneri eta argazkigintzarekin erlazionaturiko pertsona/entitateei marketing zuzeneko kanpaina bat egin zaie postaz rallyko oinarriak A4 batean bidaliz (Irailak 14) eta e-mailez (Irailak 21).

Kanpaina hau egiteko erabili den filtroa "Actividad = Argazki Rallya" izan da, denera 175 kontaktu biltzen dituen eta argazkizale elkarteak, dendak eta bezero arruntak biltzen dituen. Rallyko kartelak jarri diren tokiak: Astigarraga, Martutene, Hernani, Donostia, Loyola, Urnieta, Oiartzun, Lezo, Errenteria, Usurbil, Lasarte eta Andoain-go autobus-paradetan eta kultur etxetan jarri dira. Baita Donostiako Argazki Elkartean, Ivasfot eta Hernaniko Foto Forum-en ere.

Prentsa dossierra.

Euskal Herri osoko 50 komunikabide baino gehiagori (prentsa, telebista eta irratia) bidali zaie prentsa dossierra bi hizkuntzatan (ikusi prentsa dossierra dokumentua).

Irrati kuinak.

Irrati kuinak sartu ditugu Herri Irratian (Irailaren 20-25 bitartean) eta Euskadi Irratian (Irailaren 21-25 bitartean).

Sagardoetxea Berriak Boletin elektronikoa

Sagardoetxea Berriak boletin elektronikoa Gipuzkoako turismo bulego, touroperadore eta Hotel/Hostaletara bidali da (Irailak 22). Ikusi Sagardoetxea Berriak dokumentua.

X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA

4. REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Aurreko urteekin konparatuta, komunikabideetan izandako oihartzuna handiagoa izan da. Aurtan, Sagar uztak sare sozialetan presentzia izan du.

Albisteak argitaratu duten komunikabideak:

PRENTSA IDATZIA:

- El Diario Vasco (07/09/2010).
- Kronika (09/09/2010).
- El Diario Vasco (16/09/2010).
- Gara (16/09/2010).
- El Diario Vasco (19/09/2010).
- Berria (23/09/2010).
- Noticias de Gipuzkoa (24/09/2010).
- El Diario Vasco (25/09/2010).
- El Diario Vasco (26/09/2010).
- El Diario Vasco (27/09/2010).
- Noticias de Gipuzkoa (27/09/2010).

IRRATIA:

- Xorroxin irratia (22/09/2010).
- Herri Irratia (23/09/2010).
- Radio Euskadi (23/09/2010).
- Radio San Sebastian (24/09/2010).
- Radio San Sebastian-Cadena Ser (24/09/2010).

EUSKARRI DIGITALAK:

- Gipuzkoan.info (15/09/2010).
- Canales Diario Vasco /15/09/2010).
- Kulturweb (15/09/2010).
- Kulturweb (16/09/2010).
- Fotolab Blog (16/09/2010).
- Gipuzkoako Gazte Informazioa (17/09/2010).
- Sidrerias.ws (20/09/2010).
- Terra.es (20/09/2010).
- Europa Press (20/09/2010).
- Ecodiario.es (20/09/2010).
- 20minutos.es (20/09/2010).
- Lainformacion.com (20/09/2010).
- Glovoz (20/09/2010).
- Gentedigital.es (20/09/2010).
- Gipuzkoan.info (20/09/2010).
- Diario San Sebastian (20/09/2010).
- Yahoo! Noticias (20/09/2010).
- Astekari Digitala (20/09/2010).

X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA

- Que! Diario (20/09/2010).
- Kaixo.com (20/09/2010).
- Radio Pais Vasco-Noticias web (20/09/2010).
- Sukal Leku Fundazioa (20/09/2010).
- Gastronomía Vasca (22/09/2010).
- Enterat.com (23/09/2010).

SARE SOZIALAK:

- Twitter Kulturweb (16/09/2010).
- Jmdaza Blogspot (17/09/2010).
- Facebook Sidrerias.ws (20/09/2010).
- Twitter jmdaza (21/09/2010).
- Inforural (Blog de Turismo rural) (24/09/2010).

TELEBISTA:

- EITB Informatiboak (24/09/2010).
- Sustraiá (26/09/2010).

TURISMOA:

- Donostia Turismo (15/09/2010).
- Euskadi Turismo (20/09/2010).
- Gipuzkoan.info (20/09/2010).

BESTEAK:

- Astigarragako Udala (01/09/2010).
- Gipuzkoako Museoak (01/09/2010).
- Buruntzaldea.org (22/09/2010).

X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA

5. INFORMES TÉCNICOS SOBRE EL EVENTO: "SE ESPERA UNA COSECHA EXCEPCIONAL"

La cantidad de manzana que se recogerá en esta campaña en Euskal Herria será excepcional, ya que la producción es mucho mayor que la obtenida el año pasado.

Por décimo año consecutivo, a comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas.

Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se han controlado son 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.



En definitiva podríamos destacar los siguientes aspectos del estado de la manzana en la primera quincena de septiembre de 2010:

- El **estado de maduración de la manzana** es, en general, similar al registrado en 2009.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 10,9 °Brix de media, similar al dato del año pasado.
- La regresión del almidón presenta un índice de 3, algo menor que en 2009.
- Las diferencias se aprecian si se observan los datos variedad por variedad.
- **La producción es mucho mayor que la obtenida el año pasado.** En algunas plantaciones será excepcional.
- El porcentaje de manzanas en el árbol dañadas por la carpocapsa ó gusano de la manzana en las plantaciones visitadas y no tratadas es muy importante. En comparación con el año pasado, este porcentaje es más alto.

Más información en www.sagardoetxea.com

X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA

6. NOVEDADES PARA EL SAGAR UZTA

Decoración con manzanas en Foru Plaza

Tras el éxito que han tenido las creaciones de land art llevados a cabo estos últimos años, este año contaremos con una nueva intervención de decoración con manzanas en Foru Plaza de la mano de Josu Irizar y Aintzane Olaizola.



Durante la celebración de la fiesta Sagar Uzta, Foru Plaza acogerá diversas decoraciones realizadas con manzanas.

Con el fin de trasladar a las calles la cultura de la manzana, las decoraciones se centrarán en tres creaciones: por una parte, veremos una cortina realizada con cañas que colgará desde al balcón del ayuntamiento, por otra parte, diversas variedades de manzana crearán la imagen de Sagardoetxea y por último, una torre de 4 metros de altura realizada con cestos y manzanas decorará la Foru Plaza de Astigarraga.

Elaboraciones realizadas con manzanas autóctonas

En esta edición de la fiesta Sagar Uzta, hosteleros de Astigarraga ofrecerán a los visitantes una degustación de selectas elaboraciones realizadas con diferentes variedades de manzanas autóctonas.

Con la finalidad de promover la gastronomía local y sumar una oferta culinaria basada en la manzana autóctona a la fiesta Sagar Uzta, hosteleros de Astigarraga endulzarán los paladares de los visitantes con sus mejores creaciones.

Elaboraciones que, sin duda, activarán los sentidos de los visitantes, ya que experimentarán gustos y aromas únicos envueltos en originales creaciones.



Estas son las elaboraciones que se podrán degustar:

- Chupito de cuajada batida con dulce de manzana Pelestiña, caramelo de sidra y canela (Ibai-Lur Jatetxea).
- Chupito de bizcocho de nata con dulce de manzana Urtebi (Roxario jatetxea).
- Tradizio kikara: Chupito de manzana txalaka asada con natillas y chocolate (Yalde Jatetxea).
- Chupito de compota de manzana Goikoetxe, nata líquida y caramelo (Ikatz).

NAFARROAKO SAGARDO EGUNA

Día de la sidra en Lekunberri

Si bien la temporada de sidra terminó en mayo, ya es hora de ir pensando en la siguiente. Por ello, el 26 de Septiembre Lekunberri volvió a acoger el Nafarroako Sagardo Eguna, una cita organizada por el Consorcio Turístico Plazaola junto con el Ayuntamiento de Lekunberri y la Asociación de Productores de la Sidra Navarra. Una jornada que giró en torno a esta bebida tradicional, uno de los pilares de la gastronomía navarra.

Así, a lo largo de la mañana se pudo degustar y adquirir sidra de diferentes productores. Al mediodía también se pudo conocer de cerca el proceso tradicional de elaboración de esta bebida con una kirikoteka, machacado de manzana y posterior prensado a mano con Baztango Kirikiketariak. Y es que llegado septiembre es el momento de recolectar la manzana que se apilará en prensas y se dejará fermentar durante tres o cuatro meses hasta su posterior embotellado. Asimismo, hubo una exposición de las diferentes variedades de manzana que se utilizan en su elaboración.



Además de sidra, en el mercado de artesanía se pudieron degustar y comprar otros productos alimentarios como miel, queso, talos y pan junto a otras artesanías como talla de madera y trabajos en esparto. A esta fiesta se han unido los restaurantes Elola, Lekunberri, Hotel Ayestarán y bar Aurrera, que ofrecerán el domingo un menú especial de sidrería. El bar Ainhoa preparó un pincho especial.

SAGAR EGUNA EN LA SIDRERÍA OLA

El Sagar Eguna de la Sidrería Ola celebra su décima edición

La sidrería Ola celebró el 26 de Septiembre la décima edición de su Sagar Eguna, una fiesta con la que Iñaki Bengoetxea pretende acercar el mundo de la manzana a todos los vecinos de la comarca. Este año ha habido una exposición de más de cuarenta variedades distintas de manzana de sidra, la gran mayoría de ellas de este valle y algunas traídas de Zubietta.

Dos novedades se han incluido en el programa del Sagar Eguna 2010. «Siempre ha habido txalaparta en esta fiesta, pero para la décima edición vamos a mostrar algo relacionado con ella, pero distinto: la txirikoketa. Es un sonido que se hace con los palos, al reventar las manzanas sobre un cajón. Es algo nuevo aquí, pero, en Navarra, llevan años practicándolo el día del Sagar Eguna. Es una tradición antigua que recuperaron en el Baztan. Igual que ocurre con la txalaparta, el ruido de los palos al reventar las manzanas, era como una llamada. Yo lo había visto en Navarra y tenía muchas ganas de traerlo aquí, así que este año, por fin, lo podremos ver y oír».

Para los muy interesados en el mundo de la manzana ha habido otras dos actividades destacadas: una demostración de injertos y una charla de Antxon Mendia sobre las enfermedades de este fruto. También se han organizado actividades didácticas sobre la manzana de sidra para los más pequeños. No ha faltado la txistorra a la brasa, regada «con abundante pitarra y zizarra, dos bebidas para degustar en momentos puntuales, «porque luego no hay para el resto del año».

Bebidas populares

Según explica Iñaki Bengoetxea, la pitarra (sidra aguada) y la zizarra (mosto conseguido por el prensado de las manzanas caídas prematuramente del árbol) «son dos bebidas que se han ido perdiendo. En otros tiempos, eran bebidas populares, y la sidra se reservaba para momentos especiales».

CONCURSO DE SIDRAS DE KIZKIA TALDEA

Petritegi se llevó una disputada final del concurso sidrero de Kizkia Taldea

Elorrabi fue segunda y Lizeaga quedó en tercer lugar. La diferencia entre las tres primeras clasificadas fue de apenas cinco puntos.

La sagardotegi de Astigarraga, Petritegi, se llevó un año más la txapela de ganadora del concurso sidrero que organiza el colectivo Kizkia, que ha vivido su final esta semana. Como ha sucedido con las sesiones anteriores, la final se desarrolló en la sociedad Gure Izarra, con la presencia de sidreros y miembros de Kizkia Taldea.

En total han participado 19 sidrerías, llegando a la final tan solo 6. Entre las tres primeras sidrerías clasificadas se produjo una diferencia de apenas 5 puntos, dato que deja ver que la final estuvo especialmente complicada y muy igualada.

Fue Petritegi, una de las que ya se ha llevado en distintas ocasiones este concurso sidrero, la que se llevó el gato al agua una vez más. Sumó al final del concurso 140,5 puntos. El segundo lugar fue en esta ocasión para Elorrabi, con 138, y el tercer puesto para Lizeaga, con un total de 135,5 puntos.

De esta manera se echó el cierre a un concurso que ha cumplido una década de vida y que se consolidado como referencia dentro del mundo sidrero. Apuesta por una degustación del caldo especialmente reflexionada, siempre en las mismas condiciones.

SAGARDO EGUNA DE EIBAR

Sidra y empanada, protagonistas

Las plazas de Unzaga y Urkizu concentraron la actividad festiva eibarresa en la soleada jornada celebrada el 2 de Octubre.

El escenario festivo se repartió en dos espacios de Eibar. La plaza de Unzaga celebró una nueva edición de 'Sagardo Eguna' y el parque de Urkizu vivió una nueva fiesta de la empanada. El buen tiempo acompañó las celebraciones y numerosos eibarreses y vecinos de otras localidades se acercaron a Eibar para tomar parte en estas fiestas.

La jornada de 'Sagardo Eguna', organizada por el colectivo Eta Kitto, registró una intensa actividad desde el mediodía. La banda de txistularis 'Usartza' fue la encargada de realizar el 'txotx' inicial de la feria. A primera hora, una vez abierta la feria, que ya está cercana a cumplir su vigésimo aniversario, numeroso público se acercaba a adquirir los bonos que, al precio de 5 euros, daban acceso a un vaso -para degustar la sidra-, un pañuelo y una pintxo. Un total de 13 sidrerías tomaban parte en esta edición de 'Sagardo Eguna', en la que se repartieron más de 2.000 litros de sidra.

Once empanadas

El parque de Urkizu, por su parte, acogió la segunda edición de la fiesta de la empanada. Amenizada por la música de los gaiteros y músicos de la Casa de Galicia, organizadores del evento, el puesto de venta de vino ribeiro y empanada estuvo animado desde el principio.

Un total de once empanadas tomaron parte en el concurso organizado y el primer premio correspondió a Josefa de Dios, también ganadora del pasado año, y que se llevó los 150 euros y el trofeo. El segundo premio fue para Josetxo Moya, que ganó 90 euros y trofeo. En tercer lugar quedó clasificada la empanada presentada por Nati Marín, que recibió 60 euros y trofeo.

SEMANA DE LA SIDRA EN EL CASERÍO MUSEO IGARTUBEITI

Semana de la Sidra en el Caserío Museo Igartubeiti

Desde el 7 al 14 de octubre se celebrará la Semana de la Sidra en el Caserío Museo Igartubeiti de Ezkio Itsaso (Gipuzkoa). Como todos los años, en esta edición de la Semana de la Sidra habrá demostraciones en vivo, teatralizaciones, kirikoketa y exposición de manzanas, bertsolaris, albokari, trikilaris, etc... y este año también se ha organizado un concurso de recetas elaboradas con manzana o sidra, el III Concurso Fotográfico Digital y la jornada sobre la cata de la sidra, "Con los tres sentidos", que tendrá lugar en el Koldo Mitxelena Kulturunea.



Actividades:

Prensadas

Las prensadas de manzana se realizarán todos los días, por la mañana. Los fines de semana y el día de la Pilarica se realizarán dos prensadas por la mañana y otra por la tarde.

Teatralizaciones

La familia Kortabarria, habitantes del caserío a principios del siglo XVII, será representada por 5 vecinos de la localidad, miembros de la Asociación local Yartu. Ataviados con indumentarias de finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, mostrarán el caserío a sus visitantes y les hablarán de sus ocupaciones.

Sidra a ritmo de kirikoketa

El colectivo Jo ala Jo de Arizkun, golpeará las manzanas a ritmo de kirikoketa, variante de txalaparta realizada con los pisonos, mazos que se utilizaban para machacar la manzana, el sábado, domingo y lunes, 10,11 y 12 de octubre.

"Con los tres sentidos"

El día 13 de octubre, a las 19:00 horas, se celebrará una jornada sobre la semana de la sidra en Koldo Mitxelena Kulturunea. Esta jornada nos ayudará a conocer mejor el mundo de la sidra, sus particularidades y sus secretos de la mano de reconocidos especialistas del sector, ya que no es lo mismo beber que saborear, probar que degustar:

Exposición de variedades de manzana

Durante la semana de la sidra también se expondrán muchas de las variedades de manzana recogidas en Ezkio-Itsaso: argentina sagarra, piñon, errege gaxie, txori sagarra, mendeun sagarra, golden, madari sagarra, y limoi sagarra, entre otras.

PUENTE DEL PILAR EN SAGARDOETXEA

Elabora tu propio mosto

Nos encontramos en plena época de recolección de la manzana y elaboración de la sagardoa y os proponemos la vivencia de la cultura sidrera mediante la visita al museo, la degustación de manzanas, la elaboración del mosto de manzana y la visita a una sidrería tradicional.

Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados para acercarse a la cultura de la manzana y de la sidra: el manzanal, donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana; el espacio museístico, en el que conocer el pasado, presente y futuro de la manzana y de la sidra; el centro de degustación y de cata, dedicado a la cata y degustación de la sagardoa al tradicional estilo del "txotx" y de productos elegidos por Sagardoetxea: mosto, licor y dulce de manzana.

Elabora tu propio mosto y visita una sidrería

Sagardoetxea es un museo vivo, que cambia de aspecto cada estación y en otoño nos ofrece la posibilidad de recoger las manzanas, degustarlas y elaborar el mosto de manzana con nuestras propias manos.

La elaboración del mosto de manzana se realiza de forma tradicional: primero se recogen las manzanas desde el suelo con el kizki. Una vez recogidas las manzanas, se machacan con los pisones y se se trituran en la prensa, para degustar después, el mosto elaborado.



Para completar la visita a Sagardoetxea, ofrecemos la posibilidad de visitar una de las sidrerías tradicionales, donde se muestra el proceso de elaboración de sidra. Asimismo, todo aquel que quiera disfrutar de una buena mesa, tendrá la posibilidad de degustar el tradicional menú de sidrería compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, txuleta y de postre queso con nueces y mebrillo.

Horarios

10 de Octubre (Domingo): 11:00-13:30. 11 de Octubre (Lunes): 11:00-13:30 y de 16:00-19:30. 12 de Octubre (Martes): 11:00-13:30. Duración de la visita: 1 hora aprox. Se recomienda realizar una reserva previa.

Promoción previa realizada

Enviado newsletter a Oficinas de Turismo y a Hoteles/Hostales de Gipuzkoa (7 de Octubre).

Resultados obtenidos

Durante el Puente del Pilar Sagardoetxea ha acogido la visita de 100 pax.

CON LOS TRES SENTIDOS, JORNADA SOBRE LA CATA DE SIDRA

Jornada "Con los tres sentidos" de la mano de Zelaia sagardotegia

El día 13 de octubre, a las 19:00 horas, se celebrará una jornada sobre la semana de la sidra en Koldo Mitxelena Kulturunea. Esta jornada nos ayudará a conocer mejor el mundo de la sidra, sus particularidades y sus secretos de la mano de reconocidos especialistas del sector, ya que no es lo mismo beber que saborear, probar que degustar.

La sidra, ¿refresco o bebida noble?

CARLOS DELGADO. Periodista, crítico de vino de El País; Comisario de Sicer, Muestra Internacional de la Sidra de Calidad; Fundador y director hasta 2009 de Mivino y Vinum; Autor de libros de divulgación como "Manual del Santo bebedor/ (Amargord) y "El nuevo libro del vino" (Alianza Editorial).

Sagardoa, más allá de la tradición

OIHANA GAINZERAIN. Técnica Agrícola de la sidrería Zelaia (Hernani).

Tras la jornada, se realizará una cata-degustación guiada y en el hall del Koldo Mitxelena.

Exposición de variedades de manzana

Durante la semana de la sidra también se expondrán muchas de las variedades de manzana recogidas en Ezkio-Itsaso: argentina sagarra, piñon, errege gaxie, txori sagarra, mendeun sagarra, golden, madari sagarra, y limoi sagarra, entre otras.


3 zentzuekin

SAGARDO DASTAKETARI BURUZKO JARDUNALDIA
urriak 13, 19:00etan

Con los 3 sentidos

JORNADA SOBRE LA CATA DE SIDRA
13 de octubre, 19:00h

<p>SAGARDOA, FRESKAGARRIA EDO EDARI NOBLEA? CARLOS DELGADO Kazetaria, <i>El País</i>-eko ardo kritikaria, <i>Sicer</i>, <i>Muestra Internacional de la Sidra de Calidad</i>-eko komisarioa, <i>Mivino</i> eta <i>Vinum</i>-en sortzaile eta zuzendaria 2009 arte, "Manual del Santo Bebedor" (Amargord) eta "El Nuevo Libro del Vino" (Alianza Editorial), dibulgazio liburuen egilea.</p>	<p>LA SIDRA, ¿REFRESCO O BEBIDA NOBLE? CARLOS DELGADO Periodista, crítico de vino de <i>El País</i>, comisario de <i>Sicer</i>, <i>Muestra Internacional de la Sidra de Calidad</i>, fundador y director hasta 2009 de <i>Mivino</i> y <i>Vinum</i>, autor de libros de divulgación como "Manual del Santo Bebedor" (Amargord) y "El Nuevo Libro del Vino" (Alianza Editorial).</p>
<p>SAGARDOA, OHITURA BAINO ZERBAIT GEHIAGO OIHANA GAINZERAIN Zelaia Sagardotegiko Nekazari Teknikaria.</p>	<p>SAGARDOA, MÁS ALLÁ DE LA TRADICIÓN OIHANA GAINZERAIN Técnico Agrícola de la Sidrería Zelaia.</p>
<p>ondoren... DASTAKETA KATA GIDATUA ETA IREKIA Koldo Mitxelena atarian.</p>	<p>a continuación... CATA DEGUSTACIÓN GUIADA Y ABIERTA En el hall del Koldo Mitxelena.</p>



ENTREGA DE PREMIOS III. RALLY FOTOGRAFICO DIGITAL SAGAR UZTA

Carlos de Cos, de Soraluze, se llevó el rally fotográfico del Sagar Uzta

El museo de la sidra del municipio, Sagardoetxea, ha acogido recientemente la entrega de premios por el rally fotográfico que se ha organizado por tercera vez con motivo de la gran fiesta del Sagar Uzta, que tuvo lugar en la localidad en el mes de diciembre. Se trata de una fiesta de especial relevancia en Astigarraga y en todo el mundo de la sidra y en sus últimas ediciones se ha querido que la misma quede reflejada en forma de fotografía. Ninguna mejor forma de hacerlo que organizando un rally fotográfico que contó con una buena participación.

Ahora ha llegado el momento de entregar los premios de este III Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta en Sagardoetxea y a su vez, inaugurar la exposición fotográfica con las imágenes obtenidas, que estará abierta hasta el día 29 de este mes de octubre.

En un acto sencillo se entregó el premio correspondiente a los dos primeros clasificados y a la mejor colección de Astigarraga. El vencedor en esta tercera edición del rally fue Carlos de Cos, vecino de Soraluze. El jurado también destacó las imágenes obtenidas por Imanol Lorenzo, de Alza, que fue el segundo clasificado. El premio a la mejor colección de Astigarraga fue para José Ángel Tames.



Hay que recordar que hasta el día 29, viernes de la semana próxima, se podrá ver la exposición fotográfica Sagar Uzta en Sagardoetxea. Esta muestra recoge fotos de las 3 colecciones ganadoras y una fotografía de cada participante en el rally.

Repercusión en los medios de comunicación

Estos son los medios que han publicado la noticia:

- El Diario Vasco (15/10/2010).
- Hernaniko Kronika (15/10/2010).
- El Diario Vasco (23/10/2010).

KIRIKOKETA BESTA EN ARIZKUN

Melodía de manzana en el lagar Gamioxarrea de Arizkun

Arizkun revive la bonanza en la producción artesanal de sidra del siglo XVIII a golpe de maza y ritmo de "Kirikoketa". Los 2.000 kilos triturados se transformaron en más de 1.000 litros en el único lagar macizo existente, icono de una época próspera de sidra.

En Gamioxarrea, un caserón de tres plantas y robustas paredes de Arizkun, pudo ayer respirarse el aroma de la manzana recién troceada y escucharse el sonido cadencioso del batir de unas mazas contra el firme rocoso. El ritmo intencionado con golpes concatenados formó una melodía que da nombre a la producción artesanal de la sidra que explotó hasta hace un siglo Baztan.

La Kirikoketa -el sonido onomatopéyico del machacado de la manzana con la maza- reproduce el proceso de generaciones pasadas en un lagar (dolare, en euskera) mazizo, como el sentir de una tradición recuperada hace 11 años por el colectivo cultural Jo ala Jo del valle.

Cuenta Xabier Torres, alcalde jurado de Elizondo y miembro de la agrupación, que sólo en Arkizun había cinco lagares y que Gamioxarrea es el único de sus características que aún se conserva en el País Vasco y Navarra. Con los pies desnudos, mancillados por una mezcla viscosa de manzana y zumo, los herederos de la práctica antigua se afanaron en la cadencia del golpe en una melodía acompañada por la canción Kirikoketa, kirikoketa, kirikoketa, koketa, koketa, sagarra jo dela, jo dela, jo dela...

Como sucedía antaño, la misma herramienta de trabajo se convirtió en instrumento musical a la conclusión de la faena, en una prueba más de la hipótesis de cuantos ven en la Kirikoketa el posible origen de la txapalarta. Su referencia fue evocada por Rafael Barragán en el desván de Gamioxarrea mientras apilaba manzanas en torno a una abertura que daba al lagar.

En la prensa

Tras la trituración artesanal, la masa formó una mastaba (pirámide sin vértice) sobre la que se dispuso una prensa con densos tornillos de madera para extraer el zumo. El líquido fluyó por un canal de piedra hasta las barricas donde deberá fermentar. Los 2.000 kilogramos de manzana, reunidos en Ziga, Aldube y Elizondo, se transformaron en algo más de 1.000 litros de producción a partir de un cálculo de aprovechamiento equivalente al 60%.

En esta ocasión, la tierra fue benévola y no hubo problemas de recolección de la materia prima. Como bien decía Rafael Barragán, "este año es año de manzana, avellanas y otros frutos". En su apreciación reparaba en el ciclo de la naturaleza que preconiza abundancia de manzana cada dos años y multiplica la cosecha cada cuatro.

Ayer mientras caía en cascada el fruto del árbol prohibido y la cadencia de la Kirikoketa rebotaba en las paredes, un goteo incesante de curiosos se arremolinaba para testimoniar un ritual, entre laborioso y festivo, anclado en el pasado. De su supervivencia como bien cultural dan fe cuantos ayer se remangaron los pantalones y dieron con las mazas en el lagar. Con sus golpes repitieron un conjuro contra el olvido de una costumbre.

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN BARCELONA

El workshop de Turismo de Euskadi reúne en Barcelona a 300 profesionales vascos y catalanes

El Departamento de Industria, Innovación, Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, a través del Foro de Turismo, presentó el 26 de Noviembre en el World Trade Center de Barcelona las últimas novedades de la oferta turística de Euskadi a la Comunidad de Cataluña en el marco de un encuentro profesional que reunió a 300 profesionales, en el que Sagardoetxea estuvo presente.

El Departamento de Industria, Innovación, Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, a través del Foro de Turismo, ha presentado este martes en Barcelona las últimas novedades de la oferta turística de Euskadi a la Comunidad de Cataluña en el marco de un encuentro profesional que reunió a 300 profesionales en un Workshop.

En el workshop se reunieron en torno a mesas de trabajo temáticas unos 300 especialistas de diferentes ámbitos del sector turístico, con el fin de establecer relaciones comerciales fructíferas. Los asistentes al encuentro pudieron degustar lo mejor de la gastronomía clásica y moderna vasca bajo el menú "Euskadi evolución", una muestra en la que, junto a los tradicionales platos, se pudieron saborear elementos de evolución de la gastronomía moderna.

Un total de 40 empresas del País Vasco, entre las que se encontraban asociaciones, servicios de congresos, receptivos y enoturismo, se dieron cita con sus homólogos de la Comunidad de Cataluña en este foro profesional de contratación donde la oferta y la demanda, representadas por distintos agentes participantes, alcanzaron acuerdos de colaboración o intercambio para dinamizar el turismo.

Entre los canales profesionales de distribución contactados en Barcelona se encontraban touroperadores, agencias de viaje, mayoristas, servicios turísticos receptivos, asociaciones empresariales, empresas organizadoras de viajes y de congresos, convention bureaus y palacios de congresos.

El acto estuvo presidido por la viceconsejera de Turismo y Comercio del Gobierno vasco, Pilar Zorrilla, y por la directora de Basquetour, Ana Izaguirre, que mostraron los datos del hasta ahora "mejor año del turismo vasco".

Según los datos registrados por el Instituto Vasco de Estadística (Eustat), tras el mes de agosto de 2010, el mes en que mayor número de turistas han entrado en Euskadi en la historia (266.000), en septiembre se han registrado 214.732 entradas de viajeros, lo que supone una subida del 12 por ciento sobre el mismo periodo del año anterior.

En concreto, las entradas han aumentado un 20 por ciento en Alava, un 17 por ciento en Bizkaia y un 2 en Gipuzkoa. Por origen, las entradas de viajeros estatales han ascendido un 8 por ciento y las de viajeros extranjeros lo han hecho un 20 por ciento. Entre los viajeros estatales se contabiliza un mayor porcentaje en el aumento de la procedencia de Madrid, Comunidad Valenciana, Aragón, Baleares y Asturias.

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN BARCELONA

El workshop de Turismo de Euskadi reúne en Barcelona a 300 profesionales vascos y catalanes

Tendencia

En total, desde enero más de 1,7 millones de personas han visitado la Comunidad Autónoma, lo que confirma una tendencia al alza. Euskadi lleva 15 meses consecutivos de crecimiento, con un aumento en el año 2010 superior al 13 por ciento de entrada de turistas y un alza del 12 por ciento de pernoctaciones.

Cataluña es junto con Madrid uno de los principales orígenes de los turistas que llegan a Euskadi, según los datos del pasado ejercicio. El 15 por ciento de los turistas nacionales que visitan Euskadi son catalanes y suponen, a su vez, el 10,9 por ciento de los visitantes totales.

En el pasado mes de septiembre, un total de 22.805 turistas procedieron de Cataluña y entre enero y septiembre la cifra se elevó a 188.257 turistas procedentes de esta Comunidad.

El Gobierno vasco ha aprobado este año un nuevo plan de marketing cuya eficacia se viene demostrando en los últimos meses. Asimismo, ha introducido una nueva forma de promocionar los recursos turísticos vascos, con una apuesta basada en las nuevas tecnologías y en potenciar productos como la gastronomía y la enología, las escapadas urbanas, el turismo de negocios y la naturaleza, entre otros.

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN MADRID

Datos relevantes

LUGAR

World Trade Center
 Sala Port Vell
 Moll de Barcelona s/n
 08039 BARCELONA

PROGRAMA

26 de Octubre del 2010, martes

19:30-21:30

Work Shop

21:45

Recepción por la Directora de Turismo Isabel Muela y la Directora General de Basquetour Ana Izaguirre.

22:00

Cena-Coctail.

24:00

Clausura

MEDIOS Y MATERIALES DE SAGARDOETXEA

Gestión del stand: Leire Alkorta.

Guías de Sagardoetxea, Sagardotegis y Astigarraga.

Folleto y Dossieres de Sagardoetxea.

Tarjetas GozoGozo.

Portatil con imágenes de Sagardoetxea y sagardotegis (no en funcionamiento)

EMPRESAS DE EUSKADI ASISTENTES

Establecimientos hoteleros

Abba Hoteles	Hotel Wineoil Spa Villa de Laguardia
Aranzazu Hoteles	Hotel Zenit de Bilbso - Hoteles Zenit
Barceló Hotels & Resorts	Hoteles NH & Hesperia
Ercilla Hoteles	Hoteles Silken
Hotel Arrate	Husa Hoteles /Hotelandgo.com
Hotel Marques de Riscal	Sercotel Hotels
Hotel Miró Bilbao	Solmelia S.A. - Melia - Trip
Hotel Villa Soro - Iturregi -	
Astoria 7 - H. Viura	

Asociaciones

Alava Incoming (Congresos y Turismo de Alava)

Xarma (Alojamientos con encanto del País Vasco)

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN MADRID

Datos relevantes

Congresos

Bilbao Exhibition Centre
 Bilbao Turismo & Convention Bureau
 San Sebastián Convention Bureau
 Vitoria-Gasteiz Turismo

Receptivos y Empresas de Servicios Turísticos

Aupa Tours
 Basquelands Servicios Turísticos
 Begi Bistan - Actividades "naturaleza-naútica-cultura"
 Btq eventos y servicios
 Bilbao paso a paso
 Donostirec.com / Dit Gestión
 Gsincoming
 Kulturlan bi- Servicios Turísticos Culturales
 NIS-North Incoming Service
 Sti -Servicios Turísticos Integrales

Enoturismo y Gastronomía

Complejo Azurmendi
 Ruta del vino de Rioja Alavesa
 Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca y ruta de sidrerías
 Sal de Añana - Añanako Gatza

RESUMEN DE TOUOPERADORES TURÍSTICOS ASISTENTES

El Workshop recibió la confirmación de un total de 347 operadores y agentes turísticos

CONTACTOS MANTENIDOS

Marugal Hotel Management (MHM): Ainhoa Zulaica
 Fundación Valle Salado de Añana: Gontzal Esteban
 Hotel Arrate: Debora de Dios
 Viajes Abreu: Riberta Mibelli
 Teipo Viatges: Montse Martinez
 About Events: Virginia Carini
 Viatges Pachus: Julian Ramos
 Viatges Samblas: Asunción Samblas
 Viatges Regina: Joan Gisbert
 Ussia Tours: J. Ramon Ussia
 Nateva Travel: Monica Kramb
 Smartbox: Eduardo Poch
 Julia Central de Viajes: Rebeca Piñol
 Grupo Natura Viatges: Javier Dalmau
 Abacco Internacional: Juan Antonio Rey
 Veuremon Agencia de Viatges: J. Lluís Nuñez

Exotis Viatges: Ramon E. Tor
 Inter cruises: Matteo y Raquel
 Hotusa Hoteles: Florence y Julia
 Giramondo, Masnou Horizons:
 Esteve Giralt

PRESENTACIÓN DEL CATÁLOGO SAGARDODENDA

Ya está disponible el catálogo de Sagardodenda

En el catálogo encontrarás bebidas como sidra, mosto de manzana, licores y aguardientes, y una amplia gama de productos delicatessen que te permitirán realizar diferentes lotes de regalo.



MUSEO+SIDRERIA
 Visita al museo Sagardoetxea + menú tradicional en una sidrería.
 Precio: 22,00 €

Los sidrerías son la principal zona de identidad de nuestro pueblo y referente del ocio y el gusto por la gastronomía.

Una tradición arraigada en nuestro comercio. Los azúdos, la broda, el trebe, la reunión de amigos en torno a una mesa, en muchas ocasiones con mandos los obispos de pie, representan una forma peculiar de disfrutar de la buena mesa. Y siempre presente, la sagardoa.

Sagardoa ofrece una experiencia única: un momento al aire libre, el espacio musical donde descubrir la cultura de la sidra y el centro de degustación y ocio, un sitio donde degustar los prestigiosos mostos de sagardoa, el mosto GoroGoro o el Foor de Sagardoa. Y para finalizar la visita, recomendamos acudir a una sidrería para degustar el menú tradicional y beber la sidra directamente desde las barricas.

txotx!!

BONOS
 Los bonos de sagardodenda son el regalo perfecto.

1. Bono comida/beva en sidrerías de Sagardoetxea. Sagardoetxea prependerá la sidrería.
 Precio: 29,00 €

2. Bono para comprar en Sagardodenda.

Bono de 100 euros:
 Precio: 100,00 €

Bono de 50 euros:
 Precio: 50,00 €

Bono de 25 euros:
 Precio: 25,00 €

BONO REGALO 25€
 Ideal para regalar a familiares y amigos que disfruten de la sidra y la gastronomía vasca.

BONO REGALO 50€
 Ideal para regalar a familiares y amigos que disfruten de la sidra y la gastronomía vasca.

BONO REGALO 100€
 Ideal para regalar a familiares y amigos que disfruten de la sidra y la gastronomía vasca.

Sagardoetxea presenta Sagardodenda, la tienda online donde poder comprar exclusivos productos relacionados con el mundo sidrero y la gastronomía vasca.

Todos los productos que encontrarás en Sagardodenda son autóctonos: bebidas como sidra, mosto de manzana, licores y aguardientes. Y además productos delicatessen como bombones, dulce de manzana, queso, nueces, miel y vinagres.

Te ofrecemos además las mejores combinaciones en diferentes lotes preparados para regalar.

Pedidos:

00 34 943 550 575 / info@sagardodenda.com

www.sagardodenda.com

Promoción realizada

Enviado newsletter a empresas (Gipuzkoa, Bizkaia, Araba y Nafarroa), Hoteles de Gipuzkoa, empresas organizadoras de congresos, Ayuntamientos de Gipuzkoa, miembros de Sagardun Partzuergoa y Administración.

II. FORO DE COMUNICACIÓN ENOTURÍSTICA

Laguardia acoge el II Foro de Comunicación Enoturística con los principales representantes en marketing y comunicación

Organizado por La Ruta del Vino de Rioja Alavesa, Laguardia acogió el II Foro de Comunicación Enoturística durante los días 11 y 12 de noviembre en el Centro Temático del Vino Villa-Lucía en Laguardia, capital de Rioja Alavesa.

Con la premisa de dotar de herramientas prácticas en materia de comunicación a agentes públicos y privados del sector turístico y, en especial, al enoturismo, el encuentro contó con la participación de algunas de las principales personalidades en materia de comunicación, que analizaron el momento de cambio que viven ambos sectores:

- Roberto Campo (Director General de Yahoo España).
- Adolfo Sánchez Burón (Vicerrector de Investigación de la Universidad Camilo José Cela).
- Emilio López Galiacho (Arquitecto y editor de arte de FronteraD).
- Joana Sánchez (Consejera de muchoviaje.com y experta en economía digital).
- Raúl Jiménez (Presidente de la comunidad de viajeros de Mi nube).
- Antonio Nuñez (Storyteller).
- Ricardo Vaca (Presidente de Barlovento Comunicación).
- Tíscar Lara (Vicedecana de Cultura Digital de la Escuela de Organización Industrial).
- Ángel Expósito (Director de la Noche 10, la 10. Grupo Vocento).
- Hernando Lacalle (Director de Innovación y Promoción Económica de la Diputación Foral de Álava).
- Juan Manuel Lavín (Presidente de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa).
- Diego López Salazar (Director General de Mirayvuela y socio de Viamedius).
- Fernando Valmaseda (Director General del Grupo RV Edipress).

El sector de la comunicación afronta uno de los momentos más trascendentales de su historia. Nuevos soportes, la adecuación del mensaje, el lenguaje, la publicidad o las nuevas herramientas off-line han modificado los sólidos conceptos en los que se asentaba.

En ese sentido, el II Foro de la Comunicación Enoturística ha pretendido reflexionar acerca del momento que vive el proceso de la comunicación y cómo la irrupción -ya imparable- de los llamados social media está afectando a este proceso.

Para ello, se han analizado y debatido temas como las relaciones 2.0, las nuevas herramientas, lenguajes, mensajes y paradigmas de la comunicación, la publicidad on line y off line, la expansión de los blogs, la utilización de las redes sociales, el papel del medio y del consumidor en el mercado de la comunicación, todo ello aplicado al mundo del enoturismo.

PREMIOS DE COMERCIO Y TURISMO 2010

Ocho galardonados en la primera gala conjunta de los Premios de Comercio y Turismo de Euskadi

Los premios de Comercio recaen en Norhogar Textil, Park Avenue Fashion Outlet, Rosana y Eva Ania y en Illargi Delicatessen. La Ruta del Flysch obtiene el premio Euskadi de Turismo y Saski Baskonia, Gonzalo Antón (Zaldiaran) y José Juan Castillo (Casa Nicolasa) las menciones especiales.

El lehendakari, Patxi López, presidió ayer, día 17 de Noviembre, los Premios del Comercio y el Turismo Vasco en una gala que se celebró en el Palacio Europa de Vitoria-Gasteiz a partir de las ocho de la tarde. Este evento, que se celebró por primera vez al unir a representantes de dos sectores tan conectados entre sí y con tanta importancia en la economía vasca, reunió a más de 500 personas.

La gala, que también contó con la presencia del consejero de Industria, Innovación, Comercio y Turismo, Bernabé Unda, se pudo ver en directo a través www.tveuskadi.net.

En el sector comercial, los premiados han sido:

- Norhogar Textil (Premio a la Cooperación Empresarial).
- Park Avenue Fashion Outlet (Premio a la Innovación Comercial).
- Rosana Ania Blesa y Eva Ania Blesa, de La Tahona Artesanal, tienda gourmet (Premio a la Trayectoria Profesional).
- Illargi Delicatessen-Illargi Coupage (Premio a la Dinamización de Entornos Comerciales Urbanos).

En turismo, el premio corresponde a: Ruta del Flysch (Premio Euskadi de Turismo).

Y las menciones especiales se han otorgado a:

- Saski Baskonia-Josean Querejeta (Mención Especial).
- Gonzalo Antón-Restaurante Zaldiaran (Mención Especial).
- José Juan Castillo-Casa Incolaza (Mención Especial).

PUENTE DE DICIEMBRE EN SAGARDOETXEA

Este puente de diciembre Sagardoetxea ha ofrecido barrikote y castañas a los visitantes

En Sagardoetxea Museoa hemos querido celebrar la llegada de la sagardo berria y desde el 4 hasta el 8 de Diciembre hemos ofrecido 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 comprobaban un barrikote y organizaban una cena para degustar la nueva sidra.

Esta tradición se ha mantenido hasta nuestros días, y durante este puente de Diciembre, ofreceremos la oportunidad de vivir esta experiencia en Sagardoetxea.

Horarios

Durante el puente de Diciembre el museo ha abierto sus puertas todos los días: 4, 5, 6, 7 y 8 de Diciembre. Horario: 11:00-13:30 y de 15:30-19:00.

Promoción realizada

Se ha enviado el boletín electrónico Sagardoetxea Berriak a los siguientes destinatarios: agroturismos de Gipuzkoa, hoteles/hostales de Gipuzkoa, oficinas de turismo de Gipuzkoa, touroperadores de Gipuzkoa, Nekatur, Gipuzkoa Turismo, Euskadi Turismo y medios de comunicación de Gipuzkoa.

Repercusión en los medios de comunicación

Estos son los medios que han publicado la noticia:

- Facebook Casa Rural Jesuskoa (26/11/2010).
- Aiarri Aldizkaria (28/11/2010).
- Yahoo.es (30/11/2010).
- San Sebastian Digital (30/11/2010).
- Astekaridigitala.net (30/11/2010).
- Europapress (30/11/2010).
- Bizkaie! (02/12/2010).
- Casa Rural Jesuskoa (02/12/2010).
- Blog Kulturweb (02/12/2010).
- El Diario Vasco (03/12/2010).
- Gipuzkoako Museoak (03/12/2010).
- Euskal Museoak (03/12/2010).
- Enterate.com (30/12/2010).
- El Diario Vasco (08/12/2010).

Resultados obtenidos

A lo largo de este puente de Diciembre Sagardoetxea ha recibido la visita de 91 pax. El 39% de dichos visitantes ha sido de Euskal Herria (35% Gipuzkoa y el 4% Bizkaia), el 60% de las comunidades de España y el 1% de América.

Los principales fuentes de información han sido oficinas de turismo, agroturismos y hoteles, por lo que de cara al año que viene convendría repartir los tarjetones en los hoteles de Donostia.

VIAJE TÉCNICO DE LOS MIEMBROS DE SAGARDUN PARTZUERGOA AL PENEDES

Sagardoetxea organiza una visita técnica para conocer de primera mano la "Ruta del vino y el cava del Penedes"

Al igual que el año pasado, desde Sagardun Partzuergoa hemos realizado un viaje técnico a fin de conocer otro proyecto enoturístico ya en marcha. En ese sentido, este año el destino elegido ha sido la "Ruta del Vino y el Cava" del Penedes y el viaje se ha desarrollado entre el 9-11 de Diciembre.

Con el objetivo de conocer de primera mano una experiencia enoturística, desde Sagardoetxea hemos realizado un viaje técnico durante los días 9-11 de diciembre, donde los miembros de Sagardun Partzuergoa hemos podido conocer la composición y el funcionamiento de "La Ruta de los Vinos y el Cava del Penedès" y el "Enoturisme Penedès" (Barcelona).



Penedès está formado por las comarcas Alt Penedès, Anoia, Baix Llobregat, Baix Penedès y Garraf. En esta zona de Cataluña se elaboran unos vinos de calidad excepcional, reconocidos en todo el mundo. Es aquí también donde se produce otra bebida de fama universal: el cava.

Es aquí también donde se produce otra bebida de fama universal: el cava.

La Ruta del Vino y el Cava del Penedés, que trabaja bajo la marca Enoturisme Penedès, está impulsada por el Consorcio de Promoción Turística del Alt Penedés y está formada por entidades públicas y privadas, así como cavas y bodegas, restaurantes, alojamientos rurales, hoteles, enotecas, comercios especializados, empresas de ocio temático, agencias de viaje receptoras, empresas de transporte y museos.

En ese sentido, hemos tenido el gran placer de visitar las **bodegas Torres, Cavas Nadal y Parés Baltà**, de visitar **VINSEUM** (Museo de las Culturas del Vino de Cataluña) y de conocer las experiencias enoturísticas del **Patronato de Turismo de Sant Sadurní D'Anoia** y del propio **Consorcio de Promoción Turística del Alt Penedés**.

BALANCE DE VISITAS SAGARDOETXEA 2010

	2006		2007		2008		2009		2010		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Individuales	202	20,74%	1027	27,13%	1624	26,30%	2545	31,75%	3766	37,18%	5398	28,48%
Ikastolas	469	48,15%	592	15,64%	1589	25,73%	1821	22,71%	2372	23,42%	4471	23,59%
Grupos	303	31,11%	2166	57,23%	2963	47,98%	3651	45,54%	3990	39,40%	9083	47,93%
TOTALES	974		3785		6176		8017		10128		18952	

PROCEDENCIA DE LOS VISITANTES

	2006		2007		2008		2009		2010		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Euskal Herria	937	96,20%	3074	81,22%	3689	59,73%	6081	75,85%	6675	65,91%	13781	72,72%
España	26	2,67%	580	15,32%	1044	16,90%	1141	14,23%	1918	18,94%	2791	14,73%
Europa	11	1,13%	120	3,17%	863	13,97%	558	6,96%	1193	11,78%	1552	8,19%
América	0	0,00%	8	0,21%	560	9,07%	160	2,00%	298	2,94%	728	3,84%
Asia	0	0,00%	3	0,08%	5	0,08%	76	0,95%	11	0,11%	84	0,44%
Africa	0	0,00%	0	0,00%	9	0,15%	1	0,01%	22	0,22%	10	0,05%
Oceanía	0	0,00%	0	0,00%	6	0,10%	0	0,00%	11	0,11%	6	0,03%
TOTALES	974		3785		6176		8017		10128		18952	

PROCEDENCIA VISITANTES EUSKAL HERRIA

	2006		2007		2008		2009		2010		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Gipuzkoa	908	96,91%	1698	55,24%	1549	41,99%	3675	60,43%	4220	63,22%	7830	56,82%
Araba	0	0,00%	235	7,64%	268	7,26%	605	9,95%	1265	18,95%	1108	8,04%
Bizkaia	18	1,92%	676	21,99%	1141	30,93%	1251	20,57%	818	12,25%	3086	22,39%
Nafarroa	4	0,43%	198	6,44%	219	5,94%	437	7,19%	218	3,27%	858	6,23%
Iparraldea	7	0,75%	267	8,69%	512	13,88%	113	1,86%	154	2,31%	899	6,52%
TOTALES	937		3074		3689		6081		6675		13781	

VISITANTES. FUENTES DE INFORMACION.

	2006		2007		2008		2009		2010		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Internet	16	17,98%	127	23,96%	101	19,09%	138	30,73%	523	64,73%	382	23,92%
Prensa	5	5,62%	72	13,58%	95	17,96%	20	4,45%	10	1,24%	192	12,02%
Amigos	6	6,74%	120	22,64%	31	5,86%	20	4,45%	16	1,98%	177	11,08%
Folleto	24	26,97%	57	10,75%	88	16,64%	30	6,68%	38	4,70%	199	12,46%
Sidrerías	10	11,24%	19	3,58%	15	2,84%	7	1,56%	12	1,49%	51	3,19%
Ofic. Turismo	10	11,24%	63	11,89%	32	6,05%	31	6,90%	58	7,18%	136	8,52%
Agroturismos	2	2,25%	23	4,34%	31	5,86%	22	4,90%	10	1,24%	78	4,88%
Astigarraga	9	10,11%	28	5,28%	55	10,40%	31	6,90%	51	6,31%	123	7,70%
Sin información	7	7,87%	21	3,96%	29	5,48%	85	18,93%	6	0,74%	142	8,89%
Punto de Inf.	0	0,00%	0	0,00%	17	3,21%	25	5,57%	23	2,85%	42	2,63%
Touropereadores	0	0,00%	0	0,00%	15	2,84%	12	2,67%	29	3,59%	27	1,69%
Mendienara	0	0,00%	0	0,00%	12	2,27%	14	3,12%	24	2,97%	26	1,63%
Euskaltegi	0	0,00%	0	0,00%	2	0,38%	5	1,11%	3	0,37%	7	0,44%
Colonias	0	0,00%	0	0,00%	6	1,13%	9	2,00%	5	0,62%	15	0,94%
TOTALES	89		530		529		449		808		1597	

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

Sagardoetxea ha distribuido a través de internet 10 boletines electrónicos en 2010

La información y las actividades de Sagardoetxea y del mundo sidrero han sido publicadas y distribuidas a través de x boletines electrónicos, en los que se han destacado los principales acontecimientos an torno al Museo de la Sidra Vasca.

[Castellano](#) [Euskara](#) [Français](#)

PROBAKETA

Catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea



De cara a la nueva temporada del truto, desde Sagardoetxea hemos organizado 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 sagardoá.

Características

- Las catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías de Sagardoetxea.
- Estarán dirigidas por los responsables de cada bodega.
- Durante la cata se servirán unos pintxos.
- Duración estimada: 1 hora 30 min.
- Precio: 10 euros por persona.
- La inscripción se realizará en Sagardoetxea. Telf: 943550575 / prntxa@sagardoetxea.com
- El número máximo de participantes por sidrería es de 15 personas.

Calendario

- 6 de febrero, a las 11:00: Txopinondo sagardotegia (Azkaine).
- 20 de febrero, a las 11:00: Zelsia sagardotegia (Hernani).
- 27 de febrero, a las 11:00: Zaitza sagardotegia (Maurbil).



Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoá, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Tsotai!

Suscripción

Sagardoaren museoa
 Museo de la sidra
 Kale Nagusia 48
 20115 Astigarraga - Gipuzkoa
 Tel. 00 34 943 550 575
mba@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com



La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

SAGARDOETXEA, ACTIVIDADES DE PRIMAVERA. PUENTE DE MARZO Y SEMANA SANTA.

Marzo del 2010

Castellana
Euskera
Fransais



SAGARDOETXEA. ACTIVIDADES DE PRIMAVERA.

Puente de Marzo y Semana Santa.



Desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, proponemos una serie de actividades especiales con la llegada de la primavera.

PUENTE DE MARZO:
"La polinización en la producción de la manzana"

Los visitantes que se acerquen al museo tendrán la oportunidad de conocer la importancia de la polinización como garantía de una buena producción de la manzana de sidra. Se realizarán visitas guiadas con demostraciones y una exposición de productos de la miel con Euzko Label.

Horarios:

19 y 20 de Marzo: 11:00-13:30 y de 16:00-19:00.

21 de Marzo: 11:00-13:30.

SEMANA SANTA: "Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euzkal Herria".

Los visitantes tendrán la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, realizando el proceso completo desde la recolección de la manzana con el *litzki*, hasta llegar a elaborar la patina, machacando el fruto con los *pizones*, para después prensarlo en el *tolare* y cotezar finalmente al mosto.

Una vez finalizado el proceso, tendrán la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euzkal Herria: *Idiazabal*, *Bonkal* e *Irañi*.

Horarios:

Del 1 al 10 de abril: 11:00-12:00 y 16:30-20:00 horas.

Domingo 11 de abril: 11:00-14:00 horas.

Sidrerías.

En Sagardoetxea le ofreceremos toda la información referente a las sidrerías en función de sus necesidades. Consulte nuestra página web.

** Si no desea recibir información de este tipo, envíenos un e-mail a prentsa@sagardoetxea.com*

Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, siendo, tocando, y degustando... ¡Troté!

Subscripción

Sagardoaren museoa
 Museo de la sidra
 Kale Nagusia 48
 20115 Astigarraga - Gipuzkoa
 Tel. 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

18 DE MAYO, DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS. TALLER DE "TRABAJOS DEL MANZANAL"

Mayo del 2010

Castellano Euskera Français



Sagardoetxea
Lume, botan, arteak

Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txote!

Suscripción

Sagardoaren museoa
 Museo de la sidra
 Kale Nagusia 48
 20115 Astigarraga - Gipuzkoa
 Tel. 00 34 943 550 575
 info@sagardoetxea.com
 www.sagardoetxea.com

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca





18 DE MAYO, DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS.

Taller de "trabajos del manzanal"



El 18 de Mayo se celebrará la XXXII edición del Día Internacional de los Museos con el lema "Museos para la armonía social" y desde

Sagardoetxea, hemos organizado una actividad especial dirigida a todos los visitantes: Taller de "Trabajos del manzanal".

Los visitantes que se acerquen al museo tendrán la oportunidad de realizar un taller relacionado los trabajos del manzanal, como la elaboración de vallas, injertos y cestos.

Las demostraciones se realizarán durante todo el día y desde Sagardoetxea os invitamos a acercaros al museo de 10:00 a 19:00, ya que la entrada será libre.

Exposición de los trabajos del manzanal en Sagardoetxea (18-22 Mayo)

Aprovechando que los manzanos están en flor, realizaremos una exposición de los trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Habrà una exposición de diferentes elementos (almiaros, cestos, injertos, vallas, aperos de labranza, etc...) y se realizaràn demostraciones y visitas guiadas durante toda la semana.

Es necesario realizar una reserva previa y la entrada será de pago.
 Telf: 943550575.

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

CENAS TEMÁTICAS EN SIDRERÍAS. PROPUESTA DE VERANO DE SAGARDOETXEA Julio del 2010

Castellano
Euskera
Français

CENAS TEMÁTICAS EN SIDRERÍAS

Propuesta de verano de Sagardoetxea



Desde Sagardoetxea os damos la oportunidad de venir a conocer la historia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico del rito del txotx a una de las sidrerías tradicionales de Astigarraga, ocasión de la sidra.

Descubriréis todos los secretos que acompañan a la degustación de la sidra natural mediante la realización de una **cena temática**, compuesta por las siguientes actividades:

- 1) Proyección de un DVD.
- 2) Iniciación a la cata.
- 3) Degustación del tradicional menú de sidrería compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso con nueces y moscabillo y sidra al txotx.

Inscripciones:

Central de Reservas San Sebastián Turismo.

<http://www.sansebastianreservas.com/> / 902 443 442

Más información en: [Cenas temáticas](#)

TXOTX!

Las sidrerías son la principal **seña de identidad** de Astigarraga y referente del ocio y el gusto por la gastronomía. Una tradición arraigada en nuestro pueblo. Los asados, la brasa, el txotx, la reunión de amigos en torno a una mesa, en muchas ocasiones como mandan los cánones, de pie, representan una forma peculiar de disfrutar de la buena mesa.

Después de 20 años del resurgimiento del consumo de la sagardoa en Euskal Herria, las sagardotegis cubren ahora todo el territorio. Por tradición, Guipúzcoa concentra la mayoría de las mismas y Astigarraga, a tan solo 10 minutos de San Sebastián, es la **capital vasca del txotx y de la sagardoa**.



Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotx!

Subscripción

Sagardoaren museoa
 Museo de la sidra
 Kale Nagusia 48
 20115 Astigarraga - Gipuzkoa
 Tel. 00 34 943 550 575
 info@sagardoetxea.com
 www.sagardotaxa.com

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

SANTA ANA EN ASTIGARRAGA, EL 26 DE JULIO 35ª EDICIÓN DEL SAGARDO EGUNA

Julio del 2010

Castellano
Euskera
Fransés

SANTA ANA EN ASTIGARRAGA, EL 26 DE JULIO

35ª edición del SagarDO Eguna



El día de "Santa Ana", 26 de Julio, se celebrará el SagarDO Eguna de Astigarraga. Este SagarDO Eguna es el más antiguo de todos los que se celebran en Euskal Herria y este año celebrará su 35ª edición. Como todos los años, los sidrerros de Astigarraga y alrededores ofrecerán sus sidras al público para degustarlas.

El programa previsto para el día de Santa Ana es el siguiente: Programa Santa Ana 2010.

HISTORIA DEL SAGARDO EGUNA

El SagarDO Eguna de 1978 marca un antes y un después en la historia de los actos festivos organizados en torno a la sagardo, tanto en Astigarraga como en Euskal Herria. Un antes porque al ser el primero es por sí, en mayor o menor grado, el embrión de todos los demás; y un después, porque a raíz de él, la "fiesta de la sagardo", la divulgación de la cultura del mundo de la sagardo y por extensión, su comercialización, comenzó a ser conocida bajo una nueva percepción y punto de vista.

El artífice e impulsor de los SagarDO Eguna fue un grupo de jóvenes de Astigarraga, de edades comprendidas entre los trece y veintisiete años, de gran inquietud y sensibilidad cultural que fundaron la asociación cultural "Astigar, Euskal Ohitura Sale Elkartea". Unos años después, fue Zipotxa el encargado de su organización pasando ésta, finalmente, en 2003 a manos de SagarDun.

SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA

SagarDOetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.

El manzanal es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se verán los tipos y variedades de manzana y el modo de recolección, triturado y prensado de la manzana. A pie del manzanal, se encuentra el espacio museístico, un centro dotado de material audiovisual, paneles explicativos, juegos y fotografías, donde se puede conocer el pasado, presente, y futuro de la manzana y de la sidra. El tercer espacio diferenciado está dedicado a la cata y degustación de la sagardo al tradicional estilo del "trotxi" y de productos elegidos por SagarDOetxea, bajo la marca Goro Goro: mosto, licor y dulce de manzana.

HORARIO DE VERANO 2010: Abierto todos los días

Lunes a Sábado: 11:00-13:30 / 16:00-19:30. Domingos: 11:00-19:30.



SagarDOetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardo, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Trotxi!

Suspensión

SagarDOaren museoa
 Museo de la sidra
 Kale Nagusia 48
 20115 Astigarraga - Gipuzkoa
 Tel: 00 34 943 550 575
 info@sagarDOetxea.com
 www.sagarDOetxea.com

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

ELABORA TU PROPIO MOSTO Y VISITA UNA SIDRERÍA

Septiembre del 2010

Castellano
Euskera
Français

ELABORA TU PROPIO MOSTO Y VISITA UNA SIDRERÍA

Nos adentramos en plena época de recolección de la manzana y elaboración de la sagardoa y os proponemos disfrutar de la cultura sidrera mediante la visita al museo, la elaboración de sagardoa y la visita a una sidrería...



Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana; el espacio

museístico, en el que conocer el pasado, presente y futuro de la manzana y de la sidra; el **centro de degustación y de cata**, dedicado a la cata y degustación de la sagardoa al tradicional estilo del "txotxi" y de productos elegidos por Sagardoetxearen mosto, licor y dulces de manzana.

Elaboración del mosto de sagardoa

Sagardoetxea es un museo vivo, que cambia de aspecto cada estación y en otoño nos ofrece la posibilidad de recoger y degustar las manzanas y elaborar el mosto de manzana con nuestras propias manos.

Los visitantes tendrán la posibilidad de participar en el proceso de elaboración del mosto de manzana de forma tradicional: recogida de manzanas desde el suelo con el kizki, machacado con los pizones, prensado y degustación del mosto elaborado.

Visita a la sidrería

Para completar la visita a Sagardoetxea, ofrecemos la posibilidad de conocer una de las sidrerías tradicionales de la zona mediante una visita guiada.

Asimismo, todo aquel que quiera disfrutar de una buena mesa, tendrá la posibilidad de degustar el menú tradicional de sidrería, compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces.

Haruzier

Martes a Sábado: 11:00-13:30 y de 16:00-18:30. Domingo: 11:00-13:30.

Tarifas:

- 3,50€ (IVA incluido) Visita a Sagardoetxea + sidrería.
- 1,50€ (IVA incluido) Degustación de pintos.

Sagardoetxea

Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotxi!

Suscripción

Sagardoaren museoa
 Museo de la sidra
 Kale Nagusia 48
 20115 Astigarraga - Gipuzkoa
 Tel: 00 34 943 550 575
 info@sagardoetxea.com
 www.sagardoetxea.com

Sagardodenda

La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA EN ASTIGARRAGA

Septiembre del 2010

Castellana
Euskara
Fransés

X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA EN ASTIGARRAGA

El 26 de Septiembre Sagar Uzta cumplirá este año su décima edición y como todos los años, celebrará el comienzo de las labores en los tolares de las sagardotegis, una actividad que durará hasta mediados de noviembre.



Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, la fiesta Sagar Uzta se desarrollará el domingo, día 26 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que girará en torno a la cultura de la manzana y la sidrería.

Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2010, donde se representará el proceso tradicional de la laboración del mosto en el lagari liriñoleta, machacado con pisonas, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

En esta edición, Sagar Uzta cuenta con una serie de novedades: Por una parte, la decoración de la Plaza de los Fueros con manzanas y la construcción de una mesa con castos y manzanas de la mano de Josu Irizar y Aintzane Olabola. Por otra parte, la degustación de elaboraciones realizadas con manzanas autóctonas de la mano de hosteleros de Astigarraga.

Programa completo disponible en www.sagardoetxea.com

Elabora tu propio mosto y visita una sidrería

Nos encontramos en plena época de recolección de la manzana y elaboración de la sagardoa y desde Sagardoetxea os proponemos disfrutar de la cultura sidrera mediante la visita al museo, la elaboración de sagardoa y la visita a una...

Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, donde se pueda apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana; el espacio museístico, en el que conocer el pasado, presente y futuro de la manzana y de la sidra; el centro de degustación y de cata, dedicado a la cata y degustación de la sagardoa al tradicional estilo del "txotxa" y de productos elegidos por Sagardoetxea.

Elaboración del mosto de sagardoa

Los visitantes tendrán la posibilidad de participar en el proceso de elaboración del mosto de manzana de forma tradicional: recogida de manzanas desde el suelo con el kuki, machacado con los pisonas, prensado y degustación del mosto elaborado.

Visita a la sidrería

Todo aquel que quiera disfrutar de una buena mesa, tendrá la posibilidad de degustar el menú tradicional de sidrería, compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con patatas verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces.



Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidrería, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Tasta!

Suscripción

Sagardoaren museoa
 Museo de la sidra
 Kale Nagusia 48
 20115 Astigarraga - Gipuzkoa
 Tel: 00 34 943 550 575
 info@sagardoetxea.com
 www.sagardoetxea.com

Sagardodenda

La tienda online de la Sidra Vasca







BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDODENDA
PUENTE DE DICIEMBRE: BARRIKOTE Y CASTAÑAS
Diciembre del 2010

Castellano Euskera Français

ABENDUKO ZUBIA: Barrikotea eta gaztainak

Sagardoetxea Museoan, sagardo berriaren etorrera ospatu nahi degu eta abenduaren 4tik 8ra sagardoaren uzta berridun barrikoteak eskeiniko dizkiegu bisitariel gastainekin lagunduta.



Barrikoteak, lehen uztaren dastaketan dauka jatorria. Senitatekoek barrikote bat erosten ruten eta afari bat antolatzen zuten sagardo berrira dastatzeko.

Usadio berrek bizirik jarratu du gaur eguneko arte eta abenduko zubi bonetan esperientzia hau bizitzeko aukera eskeiniko dugu Sagardoetxean.

Sagardoetxea, Sagardoaren Museoa

Museoak sagarra eta sagardoaren errealitatea gerturatzeko hiru gune eskeintzen ditu:

Sagastia aire librea dagoen gunea da, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogikoan gozatzeko aukera ematen duena.

Sagastiaren alboan, museo-gunea dago eta balaitide eta teknologia sorreratsuenak dituen sagarra eta sagardoaren historia, iragana, oraina eta etorkizuna esagatu ahal izateko.

Hirugarren gunea sagardia txotzeko ohituran dastatzeari eta Sagardoetxeak harrituzko produktuen dastaketari zuzendua dago: mastika, likorea eta sagar dultzea.

Ordutegiak

Abenduko zubian museoa egunero irekia egongo da:
 Abenduak 4, 5, 6, 7 eta 8.

Ordutegiak: 11:00-13:30 eta 15:30-19:00.

Sagardoetxea
 Hain txikia, hain handia
 Tan pequeña, tan grande

Harpidetza

Sagardoaren museoa
 Museo de la sidra
 Kale Nagusia 48
 20115 Astigarraga Gipuzkoa
 Tel. 00 34 943 550 575
 info@sagardoetxea.com
 www.sagardoetxea.com

Sagardodenda
 Euskal Sagardoaren Online Denda



EUSKADI GIPUZKOA

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDODENDA
SAGARDODENDA, TIENDA ON-LINE DE LA SIDRA VASCA
Junio del 2010

Castellano | Euskera | Français

Sagardodenda

 La Tienda online de la Sidra Vasca

Sagardodenda le ofrece la más selecta colección de joyas inspiradas en la cultura de la manzana y la sidra, una selección de las sidras vascas de más prestigio y una gran variedad de lotes de productos gastronómicos vascos.


Colección de joyas de autor:

Joyas inspiradas en la cultura de la manzana.

 A partir de: **16,38€** (sin IVA).

La mejor selección de sidras:

Sidras vascas de más prestigio.

 A partir de: **1,55€** (sin IVA).

Lo mejor de la gastronomía:

Exquisitos lotes GozoGoza de productos vascos.

 A partir de: **4,31€** (sin IVA).

 Museo de la Sidra Vasca
 Musée du cidre -sagarraoa

 Kale Nagusia, 48 - 20115 - Astigarraga - Gipuzkoa
 Telf. 00 34 943 550 575 - www.sagardodenda.com


BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDODENDA
SAGARDODENDA, TIENDA ON-LINE DE LA SIDRA VASCA
Noviembre del 2010

Sagardodenda

Otoño-Invierno 2010

Ya está disponible el **catálogo on-line de sagardodenda**. Encontrarás bebidas como sidra, mosto de manzana, licores y aguardientes, y una amplia gama de productos delicatessen que te permitirán realizar diferentes lotes de regalo.



Pedidos por teléfono:
00 34 943 550 575

Pedidos online:
info@sagardodenda.com
www.sagardodenda.com

Museo de la Sidra Vasca
Musée du cidre - sagarnoa

Kale Nagusia, 48 - 20115 - Astigarraga - Gipuzkoa
Telf. 00 34 943 550 575 - www.sagardoetxea.com

BOLETINES DE SAGARDOETXEA

Sagardoetxea ha editado cuatro boletines técnicos a lo largo del 2010

Sagardoetxea ha distribuido entre los principales agentes del mundo sagardogile cuatro boletines técnicos, con información referente a todos los aspectos que tienen incidencia en el proceso de elaboración de la sagardoa, los trabajos en el manzanal y los acontecimientos más relevantes del mundo sagardogile.

