



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK SAGARDOETXEA 2010

Contacto

Sagardoetxea Museoa
Telf.: 943550575
prentsa@sagardoetxea.com

ÍNDICE.

ENERO 2010

13/01. XVII. Sagardo Berriaren Eguna. La Real Sociedad de Fútbol, protagonista.

FEBRERO 2010

10/02. Presentación de "Cenas temáticas: el Rito del Txotx".

16-17/02. Campaña de Marketing Directo a Touroperadores y organizadores de congresos.

MARZO 2010

19-21. Puente de Marzo: "La polinización en la producción de la manzana".

25/03. Presentación de la colección de joyas.

ABRIL 2010

01-11/04/2010. Semana Santa: "Elabora tu mosto y degustación de quesos de Euskal Herria"

14/04. Sagardoetxea se une a las redes sociales.

30/04. Balance de la temporada del txotx 2010.

MAYO 2010

05/05. Jornada de puertas abiertas para agroturismos y casas rurales.

18/05. 18 de Mayo, Día Internacional de los Museos.

18-22/05. Exposición de los trabajos del manzanal.

24/05. Propuesta especial para los grupos de tiempo libre.

JUNIO 2010

03/06. "Sagardodenda" finalista en los Premios Empresa Digitala.

15/06. III Semana del Turismo Vasco. El Impulso al turismo a través de las redes sociales.

17/06. Workshop de Turismo en Madrid.

24/06. Oferta de verano: cenas temáticas en sidrerías.

JULIO 2010

09/07. Visita de los niños de las colonias abiertas (valoración de julio).

26/07. Santa Ana en Astigarraga. XXXV. Sagardo Eguna.

AGOSTO 2010

18/08. Visita de los niños de las colonias abiertas (valoración de agosto).

SEPTIEMBRE 2010

13/09. Estado de maduración de la manzana 2010.

26/09. X. Sagar Uzta 2010, la fiesta de la manzana.

OCTUBRE 2010

10-12/10. Puente del Pilar: "Elabora tu propio mosto".

15/10. Entrega de Premios III. Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta.

26/10. Workshop de Turismo en Barcelona.

NOVIEMBRE 2010

10/11. Presentación del catálogo de Sagardodenda.

ÍNDICE.

DICIEMBRE 2010

04-08/12. Puente de Diciembre: "Barrikote y castañas".

09-11/12. Viaje técnico a Penedes para los miembros de Sagardun Partzuergoa.

31/12. 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 sagardoa.

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 abril 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 fútbol 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 fútbol 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.

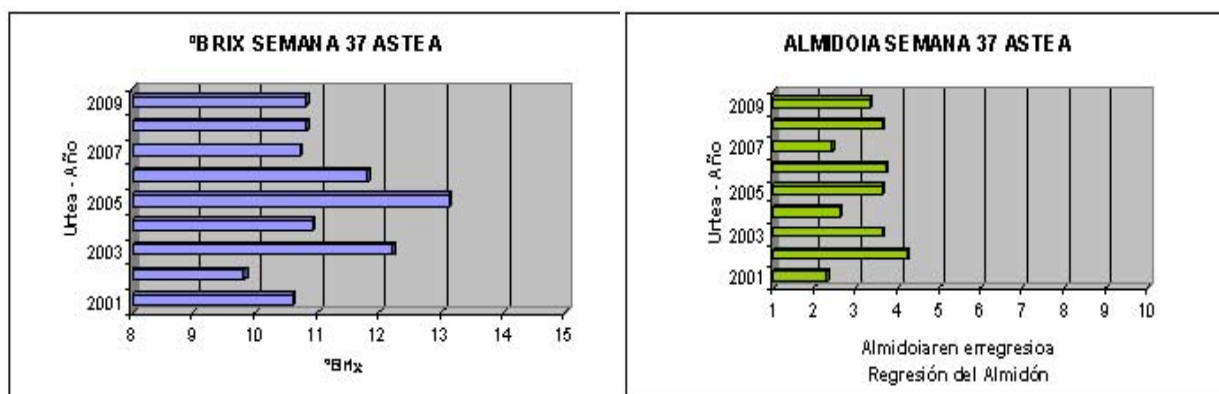
Como ya se vislumbraba al ver la cosecha histórica del 2008, la cantidad de manzana que se ha recogido en esta campaña en Euskal Herria ha sido muy escasa, pues se han juntado factores negativos como vecería y verano seco.

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.



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 de los 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 "txotx" 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 Partzuergoa, promotor de Sagardo Berriaren Eguna y Sagardoetxea.


Sagardoetxea
herri baten erroak

Babeslea:
Sagardun Partzuergoa

Astigarregako Udala

Kultur Taldeak:

- Xagü Xor
- Mundarra 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 expectantes 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 erritua 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 1ª 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 relacion 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 intencion de facilitar el acercamiento de la gente al producto y a la tradicion 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 baserritarrek 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 Gipuzkoarrentzat 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 Jaurilaritza, 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. También “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. Así 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 visperas 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 dituen eta aberastasunak sortzen dituen 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 ditutako arazo horiek. Nik uste dut mezu horiek gaur hemen azpimarratzea benetan beharrezkoak direla, beraz, zorionak baita sagardoaren mundua sortzen duzen 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 errealar 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 bizitzea bada, Jokin gure oroimenean biziko da"

"Kaixo, eguerdi on guztioi eta sagardogileen izenean ba urbildu 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 bizitzea bada, Jokin gure oroimenean, guztion oroimenean biziko da. Hala bedi".

"Urteroko gaiekin hasita, laburbilduz esango genuke sagar uztaz hasita, lehengo urtean ia igjerri 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 uztza 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 betea 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 dudan bezala Sagardoetxea bertan egin behar da. Gero Muela Andereak aipatu duen bezala, "Sidrería Tour" kanpotarrentzako eskaintza oso nobedoso 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 esplikatuko 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 esplikatuko 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 las 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 qué consiste "un día de sidrería" y facilitamos al usuario la siguiente información: donde comer, donde dormir, cómo 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 otras 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 Montañes (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 Elkarte (12/01/2010).
- Real Sociedad de Fútbol (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), Sustraia (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.

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.

“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 sagardoa.

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 sagardotegia 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 Sebastian 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.

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, Roncal e Ibañeta.



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

EUSKADI

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.



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>



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 de 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).

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)

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.

Proposatutako jardunaldiaren helburuak, hurrei sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzea eta hurrek landa ingurune 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 bitarteko 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 gidatua 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 atsedenaldira gozatzeko aukera izango dute hurrek.

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 hurrek.



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 lagunekoko 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).

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



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. Sonprende. Capaz de emocionar al visitante.

Durante la jornada de hoy, reconocidos expertos nos han 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 idónea 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 establacer 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 Zubietta

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 Haurtxoko de Gros (30 de junio), colonias abiertas de Xagu Xar Aisialdi Elkarte de Astigarraga (2 de Julio), colonias abiertas de Izarlar Taldea (14, 20 y 29 de Julio) y colonias Goiza Pasa de Irura (27 de julio).

Colonias abiertas del Haurtxoko 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 (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 Izarlar 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 baserritar 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 hobeaz 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 jaia", sagardo munduko kulturaren dibulgazioa eta sagardoaren komertzializazioa beste ikuspuntu eta ulerkerak batetik antolatzen hasi zirelako.

Sagardo Egunaren sortzaile eta bultzatzailea, hamahiru-hogeita bederatzi urte 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 eskutara pasa zen jaia 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 hogeitaz 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 jardura ugari pentsatu zituzten, besteak beste: herri kirol erakustaldiak, euskal dantza eta eskulangintza, dantzaldiak, marrazketa lehiaketa, trikitrixen 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 zenez, 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 zerbitzatzen 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 uztailaren 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 Elkarte"k 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 zuten: 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, jaia 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: tolare 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 EGITARAUA

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 baserritar 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.

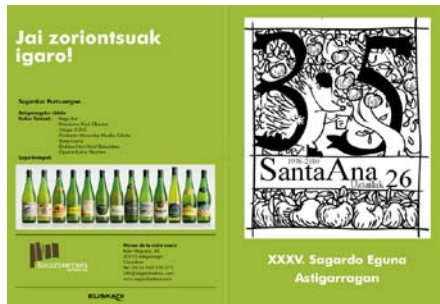
23:15 TRAKETS taldea Joseba Barandiaran plazan.

SANTA ANA EGUNA EN ASTIGARRAGA

4. ERABILITAKO BALIABIDEAK

Jaietako programa.

Jaietako programa Astigarragako etxe guztietara bidali da.



35. urteurrenaren folletoa.

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

Prentsa oharra.

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

Bestalde, Sagardo Eguneako 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:

- Aiurri 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.

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

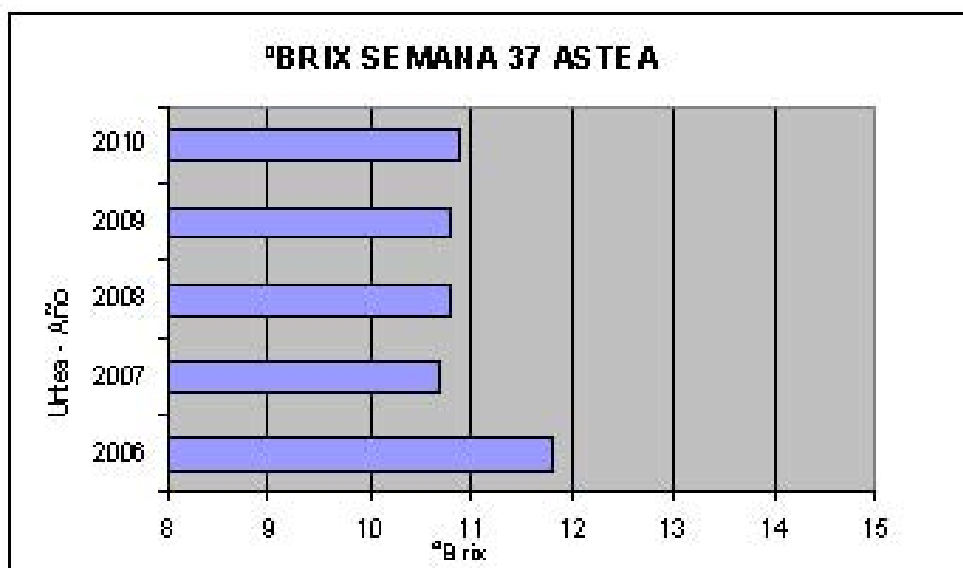
Estado de maduración de la manzana cosecha 2010

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					
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.

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 piones, 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 Uza. 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 pertsonen 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 Elkarte, 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 Boletín elektronikoa

Sagardoetxea Berriak boletín 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 irrátia (22/09/2010).
- Herri Irrátia (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 Sidrerías.ws (20/09/2010).
- Twitter jmdaza (21/09/2010).
- Inforural (Blog de Turismo rural) (24/09/2010).

TELEBISTA:

- EITB Informatiboak (24/09/2010).
- Sustraia (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 Pelestinia, 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 (Ikatza).

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, bacalo 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.

ENTREGA DE PREMIOS III. RALLY FOTOGRÁFICO 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).

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.

Folletos 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 Bilbo - 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-nautica-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 Gatz

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
 Intercruises: Matteo y Raquel
 Hotusa Hoteles: Florence y Julia
 Giramondo, Masnou Horitzons:
 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+SIDRERÍA
 Visita al museo Sagardoetxea + menú tradicional en una sidrería.
 Precio: 22,00 €

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

Una tradición arraigada en nuestra comarca. Los cuados, la fiesta, el truco, la reunión de amigos en torno a una mesa, en muchas ocasiones como mandos los eternos, de pie, representan una forma peculiar de disfrutar de la buena mesa. Y siempre presente, la sagardoa.

Sagardoetxea ofrece una experiencia única: un momento al aire libre, el espacio museístico donde descubrir la cultura de la sidra y el centro de degustación y venta, un sitio donde degustar las prestigiosas manzanas de sagardoa, el mosto GoroGoro o el Joxe 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/cena en sidrerías de Sagardoetxea. Sagardoetxea prependerá la sidrería.
 Precio: 29,00 €

2. Bonos 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€
 Bono para comprar en Sagardodenda. El bono se puede utilizar para comprar productos de la tienda online o en la tienda física. El bono se puede utilizar para comprar productos de la tienda online o en la tienda física. El bono se puede utilizar para comprar productos de la tienda online o en la tienda física.

BONO REGALO 50€
 Bono para comprar en Sagardodenda. El bono se puede utilizar para comprar productos de la tienda online o en la tienda física. El bono se puede utilizar para comprar productos de la tienda online o en la tienda física. El bono se puede utilizar para comprar productos de la tienda online o en la tienda física.

BONO REGALO 100€
 Bono para comprar en Sagardodenda. El bono se puede utilizar para comprar productos de la tienda online o en la tienda física. El bono se puede utilizar para comprar productos de la tienda online o en la tienda física. El bono se puede utilizar para comprar productos de la tienda online o en la tienda física.

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.

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

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%
África	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%
Iparralde	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%
Asigarra	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 txoto, 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 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 / prentxa@sagardoetxea.com
- El número máximo de participantes por sidrería es de 15 personas.

Calendario

- 6 de febrero, a las 11:00: Txopinondo sagardotegia (Aizaine).
- 20 de febrero, a las 11:00: Zelaia sagardotegia (Hernani).
- 27 de febrero, a las 11:00: Zaitza sagardotegia (Ustarritz).

Sagardoetxea
La tienda online

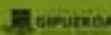
Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotxi!

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

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

Marzo del 2010

Castellana
Euskara
Frantsais

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 Eusko 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 Euskal 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 kizki, hasta llegar a elaborar la patina, machacando el fruto con los pizones, para después prensarlo en el tolare y obtener finalmente el mosto.

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

Horarios.

Del 2 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... ¡Trotz!

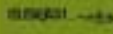
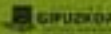
Subscripción

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

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 (almiarres, cestos, injertos, vallas, aperos de labranza, etc...) y se realizarán demostraciones y visitas guiadas durante toda la semana.

Es necesario realizar una reserva previa y la entrada será de pago.
Tel: 943650575.



Sagardoetxea
hain txiki, hain handia

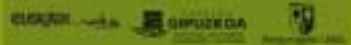
Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra, sede de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txote!

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





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



CENAS TEMÁTICAS EN SIDRERÍAS
AFARI TEMATIKOAK
SAGARDOETXETAN

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, corazón 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 cáñones, 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
hain txikia, hain handia

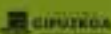
Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotx!

Subscripción

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

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 1975 marca un antes y un después en la historia de los actos festivos organizados en torno a la sagardoa, tanto en Astigarraga como en Euskal Herria. Un antes porque al ser el primero es por ello, en mayor o menor grado, el embrión de todos los demás; y un después, porque a raíz de él, la "fiesta de la sagardoa", la divulgación de la cultura del mundo de la sagardoa y por extensión, su comercialización, comenzó a ser concebida 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 veintinueve 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 sagardoa al tradicional estilo del "txotxa" y de productos elegidos por Sagardoetxea, bajo la marca Goro Goro: mosto, licor y dulces 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
Astigarraga

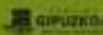
Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotxa!

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

Sagardobenda
La tienda online de la Sidra Vasca




BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

ELABORA TU PROPIO MOSTO Y VISITA UNA SIDRERÍA

Septiembre del 2010

Castellano Euskera Francés

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 dulce 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 pistones, 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.

Haruzierak

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

Tarifa:

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



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

Sagardoetxearen 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



EUSKADI GIPUZKOA

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA
X. SAGAR UZTA, LA FIESTA DE LA MANZANA EN ASTIGARRAGA
Septiembre del 2010

Castellana Euskara Français

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 tolare 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.

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 elaboración del mosto en el lagari Irrikoleta, 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 acercaros 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 kisti, 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 pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces.



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... ¡Txotxa!

Reservación

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

Castelano Euskera Français

ABENDUKO ZUBIA: Barrikotea eta gaztainak

Sagardoetxea Museoan, sagardo berriaren etorrera ospatu nahi dugu eta abenduaren 4tik 8ra sagardoaren uza berridun barrikoteak eskeinitako dizkiegu bisitariel gaztainekin lagunduta.



Barrikoteak, lehen urtaren dastaketan dauka jatorria. Senitateak barrikote bat erosten zuten eta afari bat antolatzen zuten sagardo berria dastatzeko.

Urteko berriak bizirik jartzen dira gaur eguneko eta abenduko zubi honetan esperientzia hau bizitzeko aukera eskeinitako dugu Sagardoetxean.

Sagardoetxea, Sagardoaren Museoa

Museoak sagarra eta sagardoaren errealitatea gerturatzeko hiru gune eskeintzen ditu:

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

Sagastiaren alboan, museo-gunea dago eta balabide eta teknologia surretatzen ditu sagarra eta sagardoaren historia, iragana, oraina eta etorkizuna esagatu ahal izateko.

Hirugarren gunea sagardoa txotzeko ohiturak dastatzeari eta Sagardoetxeak harrituriko produktuen dastaketari zuzendua dago: mastika, likorea eta sagar dultza.

Ordutegiak

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

Orduak: 11:00-13:30 eta 15:30-18:00.



Sagardoetxea
 Hain txikia, hain handia

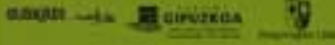
Sagardoetxea sagardoaren kultura gozatzeko lekua da, euskaldunen identitate eta ohiturak ezagutzea. Naturarekin harmonian dastatzeko lekua da, txuri, urdin eta dastatzeko...
Txotxi!

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





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 GozoGozo de productos vascos.

A partir de: 4,31€ (sin IVA).

Museo de la Sidra Vasca
Musée du cidre -sagarmoa

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 - sagardoa

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.

