

A large, stylized red apple with a small stem and leaf, centered in the upper half of the page. Inside the apple, the text 'SAGARDOAREN LURRALDEA' is written in a bold, sans-serif font. 'SAGARDOAREN' is in green and 'LURRALDEA' is in white.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Book 2012.
Sagardoaren Lurraldea.

Contacto:

943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

INDICE

ENERO 2012

- 11/01. Astigarraga. XIX. Sagardo Berriaren Eguna. Julian Iantzi, protagonista.
- 11/01. Astigarraga. Barrikote en los bares de Astigarraga.
- 11/01. Hernani. Zelaia abre la temporada de la sidra.
- 13/01. Navarra. Apertura del txotx. Juan Gorriti, protagonista.
- 18-22/01. Madrid. Fitur, Feria del Turismo de Madrid.
- 20/01. Álava. Apertura del txotx. Betagarri Musika Taldeko kideak, protagonista.
- 20/01. Eibar. Apertura del txotx. Patxi Usobiaga, protagonista.
- 21/01. I. "Txox Eguna" en el Boulevard donostiarra.
- 21/01. Azkaine. Apertura del txotx en Txopinondo Sagarnotegia.
- 21/01. Zarautz. II. Sagardo Eguna.
- 22/01. Hernani. Apertura del txotx. Josune Bereziartu, protagonista.
- 28/01. Hernani. 4 ofertas de productos turísticos durante el Txotx.

FEBRERO 2012

- 25/02. Astigarraga. Probaketa o cata guiada en la sidrería Zapiain.

MARZO 2012

- 02/03. Propuesta de Donostia Turismo: Escapada sidrera al mundo de la manzana.
- 03/03. Usurbil. Probaketa o cata guiada en la sidrería Saizar.
- 10/03. Astigarraga. Probaketa o cata guiada en la sidrería Gurutzeta.
- 16-18. Donostia. SEVATUR, viaje a través de los sabores.
- 17/03. Hernani. Probaketa o cata guiada en la sidrería Zelaia.
- 17/03. Zerain. "Gazta eta sagardoaren mendia" proiektuaren aurkezpena.
- 18/03. Hernani. Nombramiento de nuevos cofrades de la mano de Tolarea, Cofradia de Sidra Natural de Gipuzkoa.
- 20/03. Sagardoetxea se apunta al SICTED.
- 23/03. Azkaine. Kukuaren Kupela en Txopinondo Sagarnotegia.
- 30/03. Sagardoetxea, Udako Aisialdi Eskaintza 2012.

ABRIL 2012

- 02/04. Cata de sagardoa (Escuela Internacional de Cocina de Valladolid).
- 05-15/04. Semana Santa en Sagardoetxea: Degustación de Quesos de Euskal Herria.
- 14/04. Azkaine. Probaketa o cata guiada en la sidrería Txopinondo.
- 16/04. Formación de la mano de Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte e IMK Fraisoro: "Turismo de la sidra y la manzana".
- 20-22/04. Sagardoetxea presenta su oferta en TURISME 2012, Salón Internacional de Turismo de Cataluña.
- 21/04. Astigarraga. Probaketa o cata guiada en la sidrería Zapiain.
- 24/04. Las sidrerías y la cultura gastronómica protagonizan la oferta turística de San Sebastian y Gipuzkoa.
- 28/04. Andoain. Probaketa o cata guiada en la sidrería Gaztañaga.

MAYO 2012

- 03-05/05. XVII. Jornadas Enológicas de Txakoli y Sidra.
- 05/05. Sagardotegi Eguna en Altzola.
- 05/05. Sagardo Eguna de Erreterria.
- 12/05. Sagardo Eguna de Irun.

18/05. Catas de sidras de Gipuzkoa y Alemania en la sidrería Saizar.
19/05. Feria de la sidra en Pasai Donibane.
20/05. Sagardo Eguna de Usurbil.
20/05. Día Internacional de los Museos en Sagardoetxea.
23/05. Gala del Turismo en el Museo Balenciaga.
26-27/05. Sagardoetxea asiste el Salón de la Naturaleza y Ocio de San Sebastian.

JUNIO 2012

02/06. La sidrería Ola de Irun gana el XI Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa.
02/06. Sagardo Eguna en Pasai Antxo.
03/06. I. Feria del guisante en Astigarraga.
13/06. Presentación de la experiencia turística "La sidra y el mar" y la nueva marca "Sagardoaren Lurraldea".
16/06: "Battela" en Txopinondo Sagarnotegia.

JULIO 2012

04/07. Sagardoetxea se incorpora al Registro de Museos y Colecciones de Euskadi.
22/07. Concurso de Sidras de Azpeitia. Premiados: Aburuza, Alorrenea y Ola.
26/07. Santa Ana en Astigarraga.

AGOSTO 2012

12-18/08. I. Feria de la Sidra en Donostia.
25/08. Concurso de Sidras de Elgoibar. Premiados: Alorrenea y Urruzola.
26/08. Concurso de Sidras de Ergobia. Premiados: Irigoien, Petritegi y Lizeaga.

SEPTIEMBRE 2012

01/09. Sagardo Eguna de Donostia.
01/09. Sagardo Eguna de Bizkaia (Gernika).
08/09. Sagardo Eguna de Ordizia.
16/09. IV. Sagar Biltze Herrikoia Kizkiarekin.
16/09. Fiesta de la manzana y la sidra en Hernani.
16/09. Sagar Biltzea en Txopinondo sagarnotegia.
19/09. Concurso de Sidras de Kizkia Taldea.
22/09. Degustación de sidra en Irura.
27-30/09. Sagar Uzta Astigarragan.

OCTUBRE 2012

06/10. Sagardo Eguna de Eibar.
06/10. Degustación de sidra en Oñati.
07-10/10. San Sebastian Gastronomika.
10-19/10. Semana de la Sidra en Igartubeiti.
10/10. Jornada sobre la sidra y el queso.
19/10. Entrega de Premios V. Rally Fotográfico Sagar Uzta.
19/10-04/11. Exposición de fotografías XII. Sagar Uzta 2012.
30/10. Nace Euskadi Gastronomika, Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi.

NOVIEMBRE 2012

01-04/11. Puente de Noviembre en Sagardoetxea: degustación de manzanas y elaboración del mosto de manzana.

05/11. La sidrería Astarbe gana el Concurso de Parrilla de Euskadi.

11/11. Feria de artesanos Sanmixalanak en Leitz Gatzaga.

18/11. Feria de la manzana Reineta en Gabiria.

22-23/11. Curso "Turismo experiencial de la sidra".

DICIEMBRE 2012

01-09/12. Puente de diciembre en Sagardoetxea: exposición temporal de obras de arte del mundo de la sidra y degustaciones gastronómicas.

04/12. Presentación de la oferta turística de las sidrerías "Sagardo esperientziak".

07/12. Maridaje de queso de Idiazabal y sagardoa en la Feria Ardoaraba.

BOLETINES ELECTRÓNICOS

Sagardoaren Lurraldea ha distribuido 16 boletines electrónicos durante el año 2012.

BOLETIN SAGARDOETXEA

Sagardoetxea ha publicado 4 boletines durante el año 2012.

RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

Txotx, Sagardo Berriaren Eguna, el miércoles 11 de enero

Sagardoetxea presentará el próximo 11 de enero las características de la cosecha 2011, lo que viene a considerarse el comienzo de la nueva temporada del txotx y el esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria.

El Alcalde de Astigarraga, Andoni GARTZIA, 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 decimonovena 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 el presentador Julián IANTZI, quedará abierta la primera kupela.

Antes, en el manzanal museístico protagonizará también la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardoa.

YA FUERON PROTAGONISTAS...

1994, El bertsolari Andoni EGAÑA.
 1995, El futbolista José Mari BAKERO.
 1996, El seleccionador Javier CLEMENTE.
 1997, El pelotari Julián RETEGI.
 1998, El ciclista Miguel INDURAIN.
 1999, El restaurador Juan Mari ARZAK.
 2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE.
 2001, La ciclista Joane SOMARRIBA.
 2002, El maratoniano Martín FIZ.

2003, El ciclista Abraham OLANO.
 2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.
 2005, La soprano Ainhoa ARTETA.
 2006, El arraunlari José Luis KORTA.
 2007, El pelotari Juan MARTINEZ DE IRUJO.
 2008, El cocinero Andoni LUIS ADURIZ.
 2009, El pelotari Aimar OLAIZOLA.
 2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.
 2011, El cocinero KARLOS ARGUIÑANO.

EL PROGRAMA

11:30-12:00 horas. Entrega de acreditaciones a los medios de comunicación en Sagardoetxea.

12:00 horas. Rueda de prensa en Sagardoetxea en la que presentaremos las principales características de la cosecha 2011, 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 2012.

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.

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

JULIAN IANTZI

Protagonista de Sagardo Berriaren Eguna 2012

Julian Iantzi será el encargado de abrir el txotx, al grito de “Gure Sagardo Berria”, en el contexto de la presentación de la cosecha 2011 que se realizará el próximo 11 de enero, miércoles, en las instalaciones de Sagardoetxea, sita en la Casa de Cultura de Astigarraga.



EL PROTAGONISTA

Desde 2001, Julian Iantzi es uno de los rostros más conocidos de EITB. Ha sido presentador de varios programas en distintas televisiones, pero es sin duda en EITB donde se ha hecho conocido para el público vasco con títulos como ‘Basetxea’, ‘Begia gose’, ‘Sorginen Laratza’, ‘La flecha amarilla’, ‘El conquistador del fin del mundo’, programas especiales de fiestas, etc... Además, Julian ha tenido la oportunidad de guiar una serie de reportajes sobre la vida de las comunidades vascas de Estados Unidos.

En marzo de 2007 dio el salto a la televisión nacional, conduciendo el programa ‘Brainiac’, en Cuatro. Posteriormente, en el verano de 2008, presentó ‘El muro infernal’, la versión española del exitoso formato ‘Hole in the wall’ de Fuji TV, en La Sexta, programa que acaba siendo retirado de la parrilla al poco tiempo por su discreta audiencia.

El último trabajo que realizó a nivel estatal fue para Antena 3, siendo moderador del espacio veraniego “vaya par... de tres”, programa del corazón conducido por Maria Patiño y Jesús Mariñas. Posteriormente volvió a EITB para presentar otra edición de “El Conquistador del Fin del Mundo” y recientemente ha fichado por Cuatro para presentar Billete a Brasil.

Sus inicios en el mundo de la comunicación empezaron tras presentarse en el año 2000 a un casting que estaba realizando EITB con algo más de 10.000 personas, quedando seleccionado para diferentes trabajos, aunque la primera oportunidad para trabajar como presentador se la dio el Canal local de la televisión pamplonesa Canal 4 Localia en uno de cuyos programas colaboró durante un año. Antes de pisar un plató, ejerció de administrativo, vendedor de seguros y hostelero.



Durante estos años como presentador su labor de comunicación ha sido reconocida otorgándole los siguientes premios:

- Premio 2009 de la ATV (Academia de la tv) al mejor programa autonómico de entretenimiento de España con el reality "El Conquistador del Fin del Mundo".
- Premio "Argia Saria" al mejor comunicador de televisión del año 2005.
- Premio "Iparragirre" en el año 2004 al mejor programa con "Basetxea".
- 2º en los premios "Euskadi Gaztea" al mejor comunicador del año 2003.

LA MANZANA. Cantidad regular de manzana.

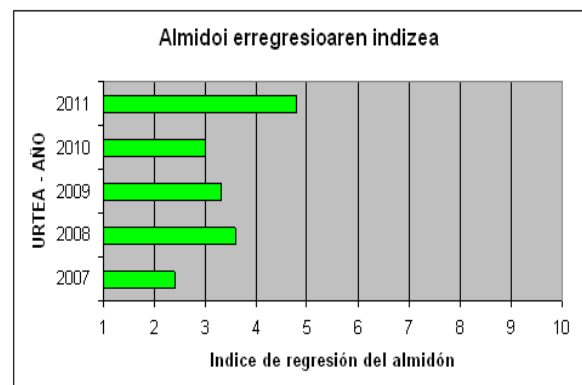
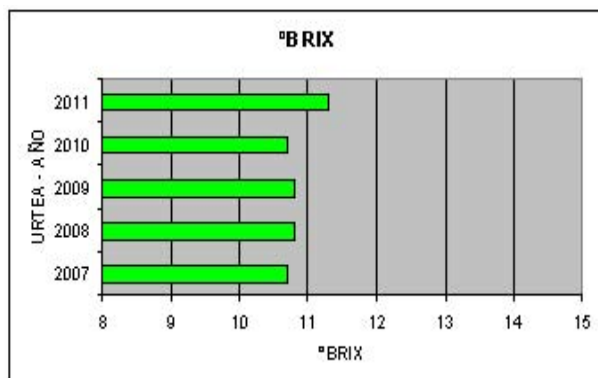
Este año la cantidad de manzana ha sido similar al año pasado, gracias al buen calibre de las frutas y consiguiendo controlar la producción mediante los trabajos de prevención de plagas.

Como en los años anteriores, a comienzo 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 ha caracterizado por una floración temprana, una polinización desigual dependiendo de las variedades y de la situación de las plantaciones, una primavera cálida y seca y un mes de julio muy húmedo.

En general, la mayor producción de manzana la encontramos entre Tolosa y la costa. En el interior de Gipuzkoa la producción ha sido mucho menor, a excepción de algunas plantaciones.

Destacar el golpe de sol que se produjo a finales de junio y que afectó a un porcentaje elevado de frutos, provocando podredumbres y la caída de una parte importante de las manzanas afectadas.



Duración de la campaña:

La campaña de recogida de manzana comenzó el lunes 19 de Septiembre finalizándose hacia el 15 de Noviembre, observando un hueco de acopios durante la semana del 24 de Octubre por adelantamiento de las variedades tempranas y fechas normales de recolección para las variedades tardías.

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 los años 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010 y 2011.

LA SAGARDOA. Caldos afrutados y refrescantes.

El abundante sol del otoño ha permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, obteniéndose unos caldos afrutados y refrescantes.

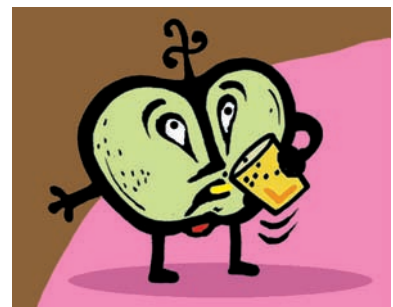
La cosecha del 2011 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 10 millones de litros de sagardoa, parecida al año pasado, una actitud prudente en consecuencia de la difícil y duradera situación económica.

Cata de sagardoa

Sagardoa de color amarillo con tonos pajizos.

Las características de la fermentación de esta cosecha han traído un producto seco en boca, con fina txinparta y sensación prolongada en boca.

Una sagardoa equilibrada, refrescante, afrutada y con un final largo en boca, les espera para su degustación en nuestras sagardotegis.



SAGARDOETXEA. Se mantiene la afluencia de visitantes en un contexto desfavorable.

A lo largo del año 2011 Sagardoetxea ha acogido a más de 10.000 personas, experimentando una buena estabilidad respecto al año anterior, un mantenimiento que valoramos de forma muy positiva.

Durante este año hemos desarrollado diversas actividades: **Visitas para el público** (visitas guiadas de Sagardoetxea, probaketas o catas guiadas en sidrerías, cenas y comidas temáticas “el rito del txotx”, celebración del Día Internacional de los Museos con las actividades “presentación del laboratorio estacional” y “el árbol de la memoria”, jornada especial de verano centrada en “la sidra y el mar” con grupos de tiempo libre, elaboración del mosto de manzana y barrikote con castañas y sardinas viejas); **actos promocionales** (Sagardo Berriaren Eguna, Santa Ana y Sagar Uzta); **trabajos propios del museo** (centro de documentación, archivo, publicación del boletín Sagardoetxea e investigaciones) y la **realización de exposiciones temporales** como “la sidra y el mar” y “obras de arte del mundo sidrero”.

Esta actividad requiere hoy en día a cinco personas a tiempo completo y más gente ocasional para aquellas actividades de gran concentración de visitantes.

ENOTURISMO. Nuevas perspectivas para el sector sidrero a través del enoturismo.

Al igual que otros destinos vinícolas (Penedès, Rioja, etc...) nuestro territorio y nuestra cultura sidrera han llegado a un punto de gran atraktividad para una clientela cada vez más numerosa y con ganas de conocerla y experimentarla.

Las sidrerías se han convertido en los últimos años en un auténtico fenómeno social en Euskadi y Aquitania, atrayendo durante la temporada del "txotx" anualmente a cientos de miles de personas que quieren disfrutar de una experiencia de ocio de gran autenticidad, basada en valores identitarios culturales y tradicionales singulares, que definen una manera de ser y de vivir de una población.



La cultura de la sidra es en Euskal Herria una experiencia eno-lúdico-educativa de gran autenticidad, pero que todavía cuenta con un gran potencial de crecimiento y mejora enoturística.

Conscientes de ello, desde Sagardoetxea y en sintonía con la Administración Pública implicada, estamos organizando la oferta de nuestros productos sidreros (bebida, txotx y sagardotegia) para que formen parte de una oferta turística construida, de alta calidad y difundida a nivel Internacional.

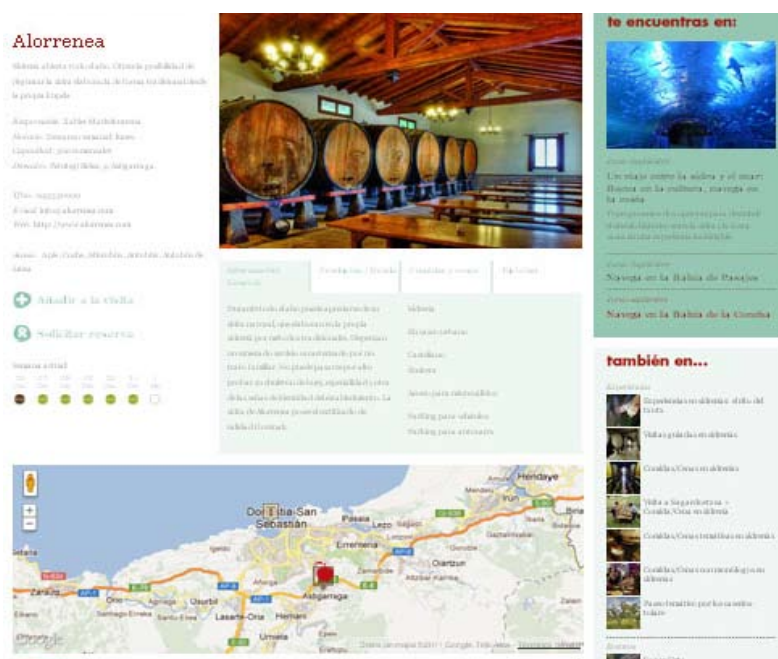
Las conclusiones de dicho proyecto, se publicaron en enero del 2011 en forma de Plan Estratégico, cuya puesta en marcha es efectiva y durará varios años.

NOVEDADES DESTACADAS PARA EL 2012

Presentación de buscador de SAGARDOTEGIS DE EUSKAL HERRIA.

Desde Sagardoetxea hemos creado un buscador de sagardotegis, una aplicación web que permitirá al usuario consultar todos los establecimientos en función de muchos requerimientos según gustos y aficiones de los amantes de mundo sidrero.

De esta forma, el usuario podrá acceder de manera cómoda y fácil, desde su lugar de trabajo, desde su casa o dispositivo móvil (iphone, smarphone, etc...), a todos los datos e información necesarios para encontrar el plan sidrero que mas le guste.



Para el correcto desarrollo de la aplicación web se ha hecho especial hincapié en la recopilación de los datos veraces y exhaustivos de las sagardotegis de todo el territorio de Euskal Herria que elaboran ellas mismas sus bebidas. De esta forma, la información que se puede consultar es la siguiente:

- Datos de contacto de la sidrería (telf., dirección, mail, web, etc...).
- Comidas/cenas (disponibilidad, características, menús, precio, capacidad, horarios, etc...).
- Información general (ubicación, idiomas, servicios, etc...).
- Productos/tienda.
- Servicios de enoturismo (visitas, degustaciones, tienda, experiencias, etc...).
- Geolocalización (Google Maps).

Dirección de la aplicación: www.sagardoetxea.com/sidrerias/

Comidas y/o cenas temáticas “a la carta”.

Año tras año seguimos ampliando el abanico de recursos vinculados a las comidas o cenas temáticas en sidrerías, donde ofrecemos la posibilidad de incorporar nuevas actividades y de realizar comidas o cenas temáticas a medida de cada cliente.

Llevamos 2 años organizando comidas o cenas temáticas en las sidrerías, una actividad que permite la vivencia del acontecimiento gastronómico, social y auténtico del rito del txotx en una de las sidrerías tradicionales y que está compuesta por la proyección de un DVD, la demostración del rito del txotx y la degustación de los tradicionales platos de sidrería.

Mas opciones son posibles:

- Sagarrizketak: Posibilidad de amenizar la comida o cena con unos monólogos.
- Txalapartaris: Posibilidad de realizar una bienvenida con txalaparta.
- Trikitixa: Posibilidad de amenizar la comida o cena con una actuación de trikitixa.
- Deportes rurales: Posibilidad de realizar una demostración de deportes rurales, así como aizkolaris, harrijasotzailes, txingalaris, etc...
- Dantzaris: Posibilidad de realizar una bienvenida con dantzaris.

Jornadas completas están en preparación para el 2012, como una ruta de la sagardoa en la comarca o un día de sagardoa y mar con paseo marítimo en barco.

Probaketas o catas guiadas en sidrerías.

Tras el éxito obtenido en años anteriores, este año también realizaremos probaketas o catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea durante la temporada del txotx.

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 nueva 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. También se descubren otras bebidas elaboradas a partir de la manzana, tal como mostos pasterizados, licores y aguardientes.

Características

- Las catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero, marzo y abril.
- 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.
- Las inscripciones se realizarán en Sagardoetxea: 943 550 575 / info@sagardoetxea.com.
- El número máximo de participantes por sidrería es de 25 personas.

Jornadas completas están en preparación para el 2012, como una ruta de la sagardoa en la comarca o un día de sagardoa y mar con paseo marítimo en barco.

La experiencia sidrera ligada a la oferta hotelera.

Con la celebración del Sagardo Berriaren Eguna se abren todas las sidrerías de Euskal Herria y gracias a la atraktividad turística que despiertan, cada vez son más los turistas que organizan un fin de semana sidrero que agrupa la visita a museos, sidrerías, restaurantes, hoteles, etc..., lo que repercute en un notable aumento de la entrada de viajeros atraídos por la experiencia sidrera.

Visto el interés que despierta la cultura sidrera de nuestro entorno y con el objetivo de facilitar al turista toda la información necesaria para planificar su experiencia sidrera, desde Sagardoetxea ofrecemos información sobre aquellos alojamientos cercanos a las sidrerías, así como hoteles, pensiones, agroturismos, casas rurales, etc... de la comarca.

Casa Rural Irigorri

Casa Rural

Dirección: Rekalde Sorondo bidea, 2.

Tfno.: 943492638
E-mail: iragorriandetxea@telefonica.net

Casero rehabilitado del siglo XV, considerado patrimonio histórico. Construcción en piedra y madera. Rodeado de amplios prados; entorno natural y tranquilo, dentro del Parque Natural de Peñas de Aia. A 7 Km del centro de San Sebastián.

Acceso: Coche, Autobús de Línea, Tren

[+ Añadir a la visita](#)

[R Solicitar reserva](#)



Número de habitaciones: 44

Media pensión

Desayuno

Baño: En la habitación

Televisión

Acceso para minusválidos

Se permiten animales

Internet

Piscina



te encuentras en:



Todo el año

Experiencias en sidrerías: el rito del txotx

Las sidrerías nos ofrecen infinidad de opciones y espacios singulares para la vivencia de experiencias enoturísticas que combinen gastronomía, ocio y cultura.

Todo el año

Catas guiadas en sidrerías

Mayo-Diciembre

Comidas/Cenas con monólogos en sidrerías

Todo el año

Comidas/Cenas en sidrerías

Mayo-diciembre

Comidas/Cenas temáticas en sidrerías

Julio y agosto

Visita a Sagardoetxea + Comida/Cena en sidrería

Todo el año

Visitas guiadas en sidrerías

ALOJAMIENTOS QUE COLABORAN CON SAGARDUN:

- Hotel Elizalde (Oiartzun).
- Hotel Gurutze-Berri (Oiartzun).
- Hotel Usategieta (Oiartzun).
- Hotel Txintxua (Hernani).
- Casa Rural Peluaga (Oiartzun).
- Casa Rural Irigorri (Oiartzun).
- Casa Rural Añarre Zarra (Errenteria).
- Pensión Beizama (Astigarraga).
- Casa Rural Arraspiñe (Astigarraga).
- Casa Rural Kaxkarre (Astigarraga).
- Casa Rural Txertota (Andoain).

SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

Lorturiko emaitzak.

2012ko SBE eguneko mahai ofizialaren osaketa.

Honakoa da Sagardo Berriaren Egunean mahai ofizialean egon ziren pertsonen zerrenda:

- Protagonista: Julian Iantzi.
- Astigarragako Alkatea: Andoni Gartzia.
- Arrantza eta Elikagaien Industriako Sailburuordea: Jon Azkue.
- Merkataritza eta Turismo Sailburuordea: Maria Pilar Zorrilla.
- Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismoko Departamenduko Diputatua: Jon Uriguen.
- Aldundiko Kanpo Harremanetako eta Turismoko Zuzendari Nagusia: Roke Akizu.
- Aldundiko Turismo Sustapeneko Teknikaria: Xabier Eleizegi.
- Astigarragako Udala (BILDU): Maite Olatziregi, Agin Rezola, Isabel Otero, Raul Redin, Ione Olatziregi, Joxemi Jimenez, Joxi Uranga eta Ainara Vazquez.
- Astigarragako Udala (EAJ-PNV): Zorione Etxazarraga eta Ramon Arantzasti.
- Astigarragako Udala (HAMAIAKABAT): Bixente Arrizabalaga eta Imanol Lizarralde.
- Urrietako Alkatea: Mikel Pagola.
- Luis Intxauspe: Hernaniko Alkatea.
- Mertxe Aizpurua: Usurbilko Alkatea.
- Donostia Turismoko Gerentea: Manu Narvaez.
- Sagardoetxeako Zuzendaria: Joxe Mari Alberro.

2012ko SBE etorritako teknikarien zerrenda.

Honakoa da Sagardo Berriaren Eguna etorritako teknikarien zerrenda:

- Sagardo Mahaiako Koordinatzailea: Josu Esnal.
- Igartubeiti Baserri Museoko Koordinatzailea: Kizkitza Ugarteburu.
- Fruitel-eko Zuzendaria: Antxon Mendia.
- Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko ordezkariak: Aitor Intxaurreaga eta Jon Lezama.
- Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko Lehendakari ordeza: Iñaki Illarramendi.
- Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea: Arantza Eguzkiza (Lehendakaria) eta Unai Agirre (Koordinatzailea)
- Andundiko Landa Garapenerako Departamenduko teknikariak: Jose Antonio Garmendia eta Iñaki Larrañaga.
- Kalitatea Fundazioko Zuzendaria: Jakes Agirrezabal.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

Buruturiko sustapen ekintzak.

Sagardo Berriaren Egunerako eginiko sustapena honakoa izan da:

Prensa Dossierra.

Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko 50 komunikabide baino gehiagori bidali zaie prentsa dossierra (prentsa idatzia, telebista, irrati, euskarri digitalak, aldizkariak, etb...). Prentsa dossierra 3 hizkuntzatan egin da: euskara, gaztelania eta frantsesa. (Ikusi SBE Prentsa Dossierra dokumentua).

Bestalde, prentsa dossierra Sagardoetxean emandako prentsaurrekora etorritako komunikabideen artean ere banatu da.

Komunikazio herramintak.

Sagardoetxeako komunikazio herraminta ezberdinak erabili dira SBEn sustapena egiteko: Sagardoetxeako web gunea, sare sozialak (facebook, twitter, youtube, etb...), Sagardomundua Blog-a, etb...

SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

Komunikabideetan izandako oihartzuna.

Aurreko urteekin alderatuta, komunikabideetako oihartzuna handitu egin da:

Albisteak argitaratu duten medioak:

IDATZIZKO EUSKARRIAK:

Egunkariak: 38 inpaktu

- El Diario Vasco (05/01/2012).
- Berria (06/01/2012).
- El Diario Vasco (07/01/2012).
- Noticias de Gipuzkoa (09/01/2012).
- El Diario Vasco (10/01/2012).
- El Diario Vasco (10/01/2012). 2 albiste.
- Hernaniko Kronika (10/01/2012).
- El Diario Vasco (11/01/2012).
- Hernaniko Kronika (11/01/2012).
- El Mundo (11/01/2012).
- El Diario Vasco (11/01/2012).
- El Diario Vasco (11/01/2012).
- Noticias de Gipuzkoa (11/01/2012).
- El Mundo (11/01/2012).
- El Diario Vasco (12/01/2012). PORTADA. 4 Albiste.
- Noticias de Gipuzkoa (12/01/2012). PORTADA. 2 albiste.
- Berria (12/01/2012). PORTADA. 2 albiste.
- Gara (12/01/2012).
- El Correo (12/01/2012).
- El Pais (12/01/2012).
- ABC (12/01/2012).
- Noticias de Navarra (12/01/2012).
- Deia (12/01/2012).
- Le Journal (12/01/2012).
- Gara: Sagardotegi Gehigarria (13/01/2012).
- El Diario Vasco: Suplemento sidrerías (13/01/2012).
- El Diario Vasco (13/01/2012).
- Sud Ouest (13/01/2012).
- Goerriko Hitza (14/01/2012).
- Estrategia Empresarial (16-31/01/2012).
- El Diario Vasco (17/01/2012).
- Berria (19/01/2012).

Aldizkariak: 3 inpaktu

- La Sidra N°97 (enero 2012).
- Ondojoan (Febrero 2012).
- Gipuzkoa Tour Magazine N°55 (febrero 2012).

SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

Komunikabideetan izandako oihartzuna.

TELEBISTA: 12 inpaktu

- ETB2 2Egunon Euskadi (11/01/2012).
- ETB1 "Informatiboak" (11/01/2012). Egurdian + Gavean.
- ETB2 "Informativos" (11/01/2012). Egurdian + Gavean.
- ETB1 "Txotx Gaua" (11/01/2012).
- Teledonosti (11/01/2012).
- La Sexta Noticias (11/01/2012).
- ETB2 "Euskadi Directo" (11/01/2012).
- Teledonosti "Keridos monstruos" (15/01/2012).
- Sustraia (22/01/2012).
- Sustraia (29/01/2012).

IRRATIA (elkarrizketak): 15 inpaktu

- Punto Radio Euskadi (10/01/2012).
- Arrate Irratia (10/01/2012).
- Onda Cero San Sebastian (10/01/2012).
- Radio Nacional San Sebastian (11/01/2012).
- Punto Radio (11/01/2012).
- Cope Euskadi (11/01/2012).
- Onda Vasca (11/01/2012).
- Onda Cero San Sebastian (11/01/2012).
- Euskadi Irratia (11/01/2012).
- Euskal Irratiak (11/01/2012).
- Radio Euskadi (12/01/2012).
- Punto Radio Bizkaia (16/01/2012).
- RTVE (18/01/2012).
- Onda Cero (19/01/2012).
- Radio Euskadi (19/01/2012).

EUSKARRI DIGITALAK:

Prensa: 14 inpaktu

- 20minutos.es (05/01/2012).
- Que.es (05/01/2012).
- Lavanguardia.com (05/01/2012).
- San Sebastian Noticias (05/01/2012).
- Eleconomista.es (05/01/2012).
- Deia.com (06/01/2012).
- L'Hebdo (07/01/2012).
- Kronika.net (09/01/2012).
- Lavanguardia.com (10/01/2012).
- Diarivascotv.com (11/01/2012).
- Deia.com (11/01/2012).
- 20minutos.es (11/01/2012).
- Elcorreotv.com (11/01/2012).
- L'Hebdo (16/01/2012).

SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

Komunikabideetan izandako oihartzuna.

Albiste Agentziak: 2 inpaktu

- Europa Press (05/01/2012).
- Europa Press (11/01/2012).

Aldizkariak: 8 inpaktu

- Geu Magazine (04/01/2012).
- La Sidra (07/01/2012).
- Geu Magazine (09/01/2012).
- Noava.com (09/01/2012).
- Noava.com (11/01/2012).
- Argia.com (12/01/2012).
- Ondoian (enero 2012).
- Ondoian (febrero 2012)

Besteak: 30 inpaktu

- Gipuzkoangazte.info (30/12/2011).
- Ociogipuzkoa.com (04/01/2012).
- Gipuzkoa Turismo (05/01/2012).
- Sidrerias.ws (05/01/2012).
- Teinteresa.es (05/01/2012).
- Sagardotegi.eu (05/01/2012).
- Sukal Leku (06/01/2012).
- Kulturweb (09/01/2012).
- Gastronomía Vasca (09/01/2012).
- Gipuzkoako Museoak (09/01/2012).
- Degustalo.com (09/01/2012).
- Donostia Turismoa (09/01/2012).
- Eitb.com (10/01/2012).
- Parque Comercial Txingudi (11/01/2012).
- Mundonoticias.com (11/01/2012).
- Eitb.com (11/01/2012).
- Finanzas.com (11/01/2012).
- Euskadi Turismo (11/01/2012).
- Irekia Euskadi (11/01/2012).
- Lainformacion.com (11/01/2012).
- Asturiasmundial.com (11/01/2012).
- Gipuzkoan.info (11/01/2012).
- Vinogallego.com (11/01/2012).
- Sidrerias.ws (11/01/2012).
- Enterat.com (12/01/2012).
- Paginanoticias.es (12/01/2012).
- Ultimahoranoticias.com (12/01/2012).
- TV Euskadi (12/01/2012).
- Igartubeiti Baserri Museoa (13/01/2012).
- Terredeins.com (13/01/2012).

SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

Komunikabideetan izandako oihartzuna.

Sare sozialak: 9 inpaktu

- Facebook Julian Iantzi (05/01/2012).
- Facebook Sidreria Zelaia (05/01/2012).
- Tuenti Dida Gaztea (05/01/2012).
- Twitter Bacalaos Urantz (06/01/2012).
- Twitter Museos Gipuzkoa (07/01/2012).
- Twitter Museos Gipuzkoa (09/01/2012).
- Facebook Julian Iantzi (11/01/2012).
- Facebook Sidreria Zelaia (12/01/2012).
- Twitter Gipuzkoako Museoak (17/01/2012).

Blog-ak: 3 inpaktu

- Blog Sagardomundua (05/01/2012).
- Blog La mirada de Jass (12/01/2012).
- Blog Josu Maroto (14/01/2012).

DENERA LORTURIKO INPAKTUAK: 134

SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

Emitzen analisia.

Urte bat gehiagoz, Sagardo Berriaren Eguna etorritako sagardogile, komunikabide, politikari, etb... en kopurua ona izan da:

2012ko Sagardo Berriaren Eguna etorritakoak:

1. ADMINISTRAZIOA:

- Eusko Jaurlaritza: 4 pax.
- Astigarragako Udala: 13 pax.
- Gipuzkoako Foru Aldundia: 6 pax.
- Beste herrietako alkateak: 5 pax.
- Behemendi: 2 pax.

ADMINISTRAZIOA GUZTIRA: 30 PAX.

2. KOMUNIKABIDEAK:

- Irratia: 17 pax (Euskal Irratiak, Cope eta Radio France, Euskadi Irratia, Onda Cero San Sebastian, Radio Euskadi, Radio Nacional San Sebastian eta Radio San Sebastian-Cadena Ser).
- Egunkariak: 21 pax (Sud Ouest, El Mundo, Estrategia Empresarial, Berria, El Diario Vasco, El Mundo San Sebastian, El Pais, Gara, Hernaniko Kronika, Noticias de Gipuzkoa eta Euskal Herriko Kazeta).
- Aldizkariak: 4 pax (Der Standard, Aiurri Aldizkaria eta Zum edizioak).
- Telebista: 52 pax (TVPI, EITB-Sustraia, Televisión Española, Atlas Pais Vasco-Tele 5, EITB-Informatiboak, Esrec productora, EITB-Euskadi Directo, Gipuzkoa Telebista, Hamaika Telebista, La Sexta, RTVE, Teledonosti eta Television Española-Mas gente).
- Albiste agentziak: 6 pax (Agencia EFE eta Europa Press).
- Euskarri digitalak: 2 pax (Kulturweb eta Sidrerias.ws).
- Argazkilariak: 5 pax (Argazki Press, Dario Garrido eta Pastain).

KOMUNIKABIDEAK GUZTIRA: 107 PAX

3. BESTEAK:

- Enpresak: 15 pax (Aduriz de Lasarte, Arina, AZ3, Caja Laboral, Euskal Hotz, Kutxa, Otsabio, Sagarlan, Simak eta Talleres Gog).
- Hezkuntza/Kultura (talde kulturalak): 32 pax (Aiztondo Abesbatza, Astigar E.O.E., Astigarragako Txalapartariak, Astigarragako Txistulariak, Goldea Herri Kirol Batzordea, Gure Izarra, Lanku Bertsolariak, Mundarro Kirol Elkarte, Norberto Almandoz Musika Eskola, Tolare Kofradia, Xagu Xar eta Zipotza Kultur Elkarte).
- Museoak: 1 pax (Igartubeiti Baserri Museoa).
- Ostalaritza/Gastronomia (tabernak, jatetxeak eta elkarteak): 6 pax.
- Sagardogintza (sagardogileak, elkarteak eta sagar produktoreak): 88 pax.
- Turismoa: 1 pax (Donostia Turismo).

BESTEAK GUZTIRA: 143 PAX

SBE ETORRITAKOAK GUZTIRA: 280 pax.

SBE BAZKALTZEN GERATUTAKOAK GUZTIRA: 218 pax.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

Barrikote en los bares de Astigarraga.

Urte bat gehiagoz, Sagardo Berriaren Eguna etorritako sagardogile, komunikabide, politikari, etb... en kopurua ona izan da:



En ese sentido, Astigarraga vivió el miércoles 11 de enero un año más la fiesta popular ligada a la nueva campaña en torno a la sagardoa. Los bares de Astigarraga ofrecieron barrikotes de la nueva cosecha de sagardoa al público en general.

APERTURA DE LA NUEVA TEMPORADA EN ZELAIA. *La sidrería Zelaia abrió el txotx.*

El encuentro se repite todos los años, coincidiendo con la inauguración de la temporada de la sidra en Astigarraga. Ocurrió el miércoles al mediodía y por la noche, la cita obligada en la sidrería Zelaia. José Antonio Gainerain, su esposa Natividad Sancho y sus hijas Oihana y Jaione reciben a más de un centenar largo de invitados. La mayoría muy conocidos. Gentes de la sociedad guipuzcoana, del deporte, de la política, de la gastronomía y amigos de los propietarios.

Para Gainerain, la sidra de este año: «Es muy aromática, estable y de buen color y debe mantener esas propiedades en botella». Menú habitual: Chorizo cocido, tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuleta y de postre tejas, cigarrillos, queso, nueces y membrillo. En la parrilla mandan José María Olaziregi y Xabi Gorrotxategi y en los fogones Isabel Lagala y Domi Santos.

De los primeros en llegar, Karlos Arguiñano acompañado de sus hijos y de Juanjo Arratibel y Marilis Galardi. Karlos se cuida: «En Zelaia lo hacen muy bien, he probado de todo y está excelente, pero me voy pronto porque mañana grabo todo el día mis programas. Ya te contaré cómo va mi equipo de motos, seguro que destacamos en el mundial».

La sidrería Zelaia forma parte de la asociación de sidreros Gorenak. José Antonio invitó a sus compañeros: Ibón Alkorta (Alzueta); Iñaki Begiristain (Begiristain); José Angel Gaztañaga (Gaztañaga); José Angel Goñi (Gurutza); Peio Irizar (Barkaiztegi); Miguel Mari Lasa (Isastegi); Víctor Lizeaga (Gartziategi); Javier Marizkurrena (Alorrene); Asier Olaizola y su esposa Goretti (Olaizola); Ignacio Mujika (Sarasola) y Mieltxo Zapiain (Zapiain). Con ellos el gerente de la entidad Josu Esnal y el responsable de marketing Iñigo Fernández.

Andoni Ortuzar, presidente del Bizkai Buru Batzar, que tuvo que confesar que las mejores sidrerías son las de Gipuzkoa, con ex compañeros de ETB como Bingen Zupiria, Edurne Ormazabal y Jaime Otamendi. El segundo canal de la televisión vasca ofrecía imágenes de la fiesta en su programa Euskadi Directo con las palabras de la guapa periodista Oihane Mateos.

Del mundo del deporte, los exjugadores realistas Periko Alonso con su esposa Maixabel Olano; Javier Zubillaga, al que hacía tiempo que no veía. Un gran entrenador ahora en paro que acudió acompañado de su hijo Jon, también futbolista en el club Leona de la Segunda División B y José Ignacio Satrustegui. Los ex directivos de la Real Sociedad Antonio Ollo, José Luis Barrenetxea y Luis Lecona, que nunca faltan a esta cita; el presidente de la Federación Guipuzcoana de Fútbol Juan Luis Larrea con sus amigos, Félix Apalategui, propietario de la tienda de deportes en el paseo Zurriola; Alfonso Benito, gerente de Anoeta Kiroldegia y Ramón Arcos.

El presidente de Elkargi Victoriano Susperregui, que el mes de marzo dejará su cargo para disfrutar de sus aficiones, acompañado del ex secretario general de Adegí José Mari Ruiz Urchegui. Numerosos profesionales del mundo de la gastronomía. Entre ellos Pomen Gim (Tsi Tao y Viento Sur); José Mari Pikabea y Jesús Santamaría (Grupo Bokado); Javier Bereciartúa (Portuete); Josean Eizmendi (Illarra) e Iñaki Illarramendi, del restaurante Txokolo.

APERTURA DE LA NUEVA TEMPORADA EN NAVARRA

Juan Gorriti inicia la temporada de sidra navarra.

Juan Gorriti inició la temporada de sidra navarra. El escultor navarro tras el grito oficial de 'Hau da gure sagardo berria!' invitó a probar el popular caldo de manzana en la sidrería Martintxone de Aldatz (Larraun).



Alrededor de 150 personas fueron testigos del primer txotx navarro en el que según destacaron la sidra de 2012 es «semi seca». Entre los asistentes a la apertura de la temporada sidrera estuvieron los pelotaris Irujo y Ezkurdia; el entrenador de Osasuna, Mendilibar; el jugador Krutxaga, la jugadora del Itxako Andrea Barno, Iñaki Perurena y Doanto Larretxea, el bertsolari Julio Soto o el cantante de Berri Txarrak, Gorka Urbizu.

Este año los seis productores navarros calculan que han producido unos 250.000 litros. En concreto, Inaxio Begiristain de la sidrería Martintxone ha producido unos 20.000 litros.

FITUR, FERIA DEL TURISMO DE MADRID.

La gastronomía vuleve a ser el gran argumento de Euskadi.

Euskadi acude nuevamente a la feria internacional del turismo en Madrid (FITUR) repitiendo el eslogan que más ha calado entre los visitantes: 'Euskadi saboréala'. La muestra se inicia el próximo miércoles día 18 y finaliza el domingo día 22.

La novedad del mostrador de más de mil metros cuadrados que ocupará la representación vasca es que los espacios promocionales de cada zona estará dividido en productos en vez de en submarcas. Una gran plaza central dará la bienvenida a los visitantes en espacios promocionales denominados 'Euskadi', 'Recorriendo Euskadi', 'Gastronomía y enoturismo', 'Escapadas urbanas' y 'Naturaleza activa'.

El amplio stand vasco será envuelto de grandes imágenes referidas a la gastronomía vasca en cada una de sus zonas geográficas. Dentro, cada mostrador estará ilustrado por una gran fotografía de cada territorio, en los que se entregarán folletos destacando lo más atractivo de cada uno de ellos, editados para esta edición de FITUR en Ifema, el gran edificio que alberga las principales ferias madrileñas.

En el centro del pabellón vasco se va a instalar una mesa que invita a sentarse para comer en la que los platos serán tabletas de Ipad para que los interesados puedan interactuar, entrar en las webs de turismo de Euskadi y, fundamentalmente, en 'www.euskaditurismo.net'. En esta página se incluye la nueva modalidad de atraer turismo promovida recientemente por la consejería, relacionando el atractivo de las experiencias que se pueden vivir con las zonas geográficas vascas, tanto del litoral como, sobre todo, las del interior. Un gran plato con una pantalla en el centro proyectará un nuevo vídeo de experiencias del turismo vasco.

El espacio del País Vasco también dispondrá de diez mesas de trabajo para atender a los empresarios del sector. El fin de semana, ese hueco laboral se cederá a la representación de Vitoria/Gasteiz para que promocióne sus actividades como Capital Verde 2012 (Green Capital), como así ha sido designada por la Unión Europea.

APERTURA DE LA NUEVA TEMPORADA EN EIBAR.

Un txotx de altura en Eibar.

Eibar celebrará, por primera vez en mucho tiempo, el inicio de la temporada de sidra. La única sidrería del municipio, Iruki, ha organizado para el próximo día 20 de enero su propia apertura del 'txotx'. Para celebrar la llegada de la nueva cosecha, se desarrollará una jornada 'sagardoale' con varios actos programados.

Además, el acto principal tendrá un invitado de excepción, el deportista eibarrés y campeón del mundo de escalada Patxi Usobiaga, que será el homenajeado del día y se encargará de abrir la primera 'kupela' de la temporada.

I. TXOTX EGUNA EN EL BOULEVARD DONOSTIARRA.

El Boulevard de Donosti acoge este sábado el primer "día del txotx" con catas guiadas de sidra

La asociación Behemendi, junto con el Ayuntamiento de Donostia, han organizado para este sábado en el Boulevard donostiarra el primer 'Día del Txotx' con motivo de la nueva cosecha de sidra. La feria contará con 15 stands y una carpa en la que se ofrecerán catas guiadas gratuitas.



La feria se celebrará entre las 9.30 y las 14.00 horas. La principal novedad será la realización de catas de sidra comentadas. A partir de las once, y cada media hora, se formarán grupos de 15 ó 20 personas que serán guiadas por el enólogo de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa Guillermo Castaños, quien enseñará a los asistentes a distinguir entre diferentes caldos.

Además, en este mercado se podrán degustar y comprar aquellos productos que acompañan al menú de sidrería como distintos tipos de queso, dulce de manzana de Gipuzkoa, miel de Navarra, paté y derivados de pato, derivados del cerdo, conservas de pescado y guindillas de Ibarra.

APERTURA DE LA TEMPORADA EN TXOPINONDO.

Primer txotx 2012 en Txopinondo.

El sábado 21 de enero se abrió la primera kupela de la sagarinoa cosecha 2011 en Txopinondo Sagarnotegia de Azkaine. El acto corriço a cargo de la Reina de la manzana 2011 de Azkaine. La cena Txotx fué amenizada por una txarranga.

El caldo Txopinondo 2012 es de color oro verde, con txinparta fina y densa. Bouquet a fruta blanca, con matices citricos,. En boca propone su entrañable presencia chispeante de "terroir" vasco.

Gora Txotx! Gora sagarinoa!

SAGARDO EGUNA EN ZARAUTZ.

Zarautz acogerá el sábado el primer Sagardo Eguna de la temporada.

Este próximo sábado, 21 de enero, Zarautz acogerá el primer Sagardo Eguna de la temporada, de la mano de la Asociación de Hostelería Zurekin. De esta manera se da la bienvenida al nuevo txotx por parte de los hosteleros zarauztarras, que ya organizaron una primera edición el pasado año, con mucha aceptación por parte de los asistentes. De hecho, pese al frío que hacía, se acabó toda la sidra.

La agenda para este próximo sábado está cargada de actividades, tal como dieron a conocer en la presentación de ayer los miembros de Zurekin Igor Azpitarte (del Alameda) y Asier Aldalur (del Txiki Polit), con música, bertsos con Motxian bertso eskola, txistularias de mano de Goizeko ihintza elkarte, homenajes y, sobre todo, buena sidra procedente de diez productores gipuzkoanos: Aburuza, de Aduna; Aginaga, Urdaira y Saizar de Usurbil; Iparragirre de Hernani; Artola, Lizeaga y Petritegi de Astigarraga, además de Satxota de Orio e Izeta de Aia. A la presentación de ayer acudieron en representación de los productores de sidra Sebastian Iruretagoiena (Sidrería Izeta) y Patxi Azkonobieta (Sidrería Urdaira), quienes señalaron que el sábado repartirán entre todos 600 botellas de buena sidra.

TEMPORADA DEL TXOTX EN HERNANI.

Josune Bereziartuk irekita hasi zen igandean Hernaniko txotx denboraldia.



Eskalatzaile haundiak eman zion aurreneko sagardo kolpea Plazan, eguerdiko 12:00etan; eta ondoren sagardo berria probatzeko aukera izan zen. Trikitilariak, txalapartariak, eta Mugerza aizkolaria eta Perurena harri jasotzailea izan ziren beste protagonistak.

Hernaniko Sagardo Denboraldia igande eguerditik aurrera izango da ofizialki zabalik. Josune Bereziartuk eskalatzaile haundia aukeratu du aurten Txotx Batzordeak aurreneko sagardo kolpea emateko. Eguerdiko 12:00etan egingo du txotx Bereziartuk, hernaniar asko testigu dituela. Ondoren, nahi duen guztiak izango du kupeletara gerturatu, eta sagardo berria probatzeko aukera.

Apirilera bitartean, ekitaldi ugari

Txotx denboraldia igandean hasi, eta apirileko azken egunera arte luzatuko da. Tarte horretan, sagardoa eta sagardotekiak izango dira protagonista, zalantzarik gabe. Hernaniko Udalak ordea, beste hainbat ekitaldi antolatzen ditu, denboraldiaren bueltan: antzerkiak, kontzertuak, kirola... Horiek guztien artean bada bat, urtetik urtera indar gehiago hartzen ari dena: Sagar Lasterra. Otsailaren 25ean egingo da aurten; beraz, parte hartu nahi dutenek badute entrenatzen hasteko garaia.

Sagardoaren mundua ezagutzeko pakete turistikoa, nobedadea

Aurten nobedade gisa, pakete turistiko bat egin dute, sagardoaren historia eta erdi aroko Hernani ezagutzeko. Zortzi pertsonentzako taldeei dago zuzendua, bost hizkuntzatan: euskera, gaztelania, katalana, frantsesa eta ingelesa.

Paketea hartzen duenak, ondorengo egiteko aukera izango du, gida baten azalpenekin: hirigune historikoan barrena ibilbidea oinez; inguruak ezagutu txu-txu trenean; sagardotegi batean kata; eta sagardotegi batean bazkaria eguerdian.

OFERTA TURÍSTICA DURANTE EL TXOTX.

Visitantes y vecinos disfrutarán de visitas guiadas por el Hernani medieval, del tren verde o de las sidrerías.

Aprovechando la recién apertura de la temporada del Txotx 2012, el Ayuntamiento de Hernani junto a la empresa Behemendi presentó ayer su oferta de productos turísticos, una buena iniciativa con la que conocer el Hernani medieval y adentrarse en la cultura de la sidra a través de paseos guiados, recorridos en tren verde por el municipio o por las sidrerías, con degustaciones de sidra, menús tradicionales de sidrería y compartiendo la experiencia del ritual del txotx.

Dirigido tanto a locales como a visitantes, el acto de presentación tuvo lugar ayer en la casa de cultura Biteri con la presencia de Luis Intxauspe, alcalde del municipio, Gurutze Amigorena, técnico de Turismo del Ayuntamiento, y dos miembros de Behemendi, Ainhoa Amundarain y Urkiri Salaverria.

Según explicó el primer edil, «llevamos trabajando a nivel de Buruntzaldea desde este pasado verano queriendo ofrecer una alternativa cultural más tanto a los vecinos como a aquellas personas que nos visitan. Queremos 'explotar' los recursos que tiene Hernani en la temporada del Txotx, pero no sólo enfocado a la fiesta y la sidra, sino a las posibilidades que tiene el propio pueblo».

En este caso, «ya se habían puesto en marcha iniciativas en otras localidades y ahora, en estas fechas importantes para la sidra, le tocaba el turno a Hernani. Es la primera experiencia y esperamos poderla seguirla ofreciendo», explicaba Amundarain.

La técnico de Turismo fue la encargada de explicar las 4 alternativas o productos turísticos puestos en marcha. «Con la 'Experiencia Top' o el 'Paquete Turístico', se realizará una visita guiada a pie por el Casco histórico, habrá desplazamiento en el tren verde hacia la sidrería en la que se realizará una degustación de sidra. Y posteriormente, se realizará la comida en sidrería (sólo en la primera). En el caso del paseo en el tren verde, será los sábados por la tarde y será un recorrido de unos 20 minutos, dirigido sobre todo a los más pequeños. Y finalmente, las visitas guiadas por el Casco que serán gratuitas y que se realizarán durante la temporada del Txotx los domingos».

Por último, Urkiri, también de Behemendi, cerró el acto de presentación señalando que «para conocer la historia de un pueblo, además de leer textos, hay que escuchar a las piedras (edificios)».

PROBAKETA EN ZAPIAIN.

Arrancan las catas guiadas en las sidrerías: Zapiain sagardotegia.

El día 25 de febrero celebramos la primera probaketa o cata guiada de la temporada del txotx 2012 en la sidrería Zapiain de Astigarraga de la mano de Egoitz Zapiain. Con ello dimos inicio al calendario establecido para este año 2012 y esta primera cata acogió a gran cantidad aficionados de la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

Como en años anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Zapiain contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde este año como novedad se pudo ver la evolución de las levaduras mediante un video grabado por el propio Egoitz Zapiain. Por otra parte, Egoitz explicó las características de la sagardoa que elaboran, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar en la bodega.

Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano del enólogo Xabier Kamio, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.



PROPUESTAS GASTRONÓMICAS DE DONOSTIA TURISMOA.

Donostia propone seis escapadas gastronómicas para visitar la ciudad; entre ellas está la “escapada sidrera”.



Donostia Turismo propone seis alternativas gastronómicas para presentar la ciudad y Gipuzkoa como el mejor destino posible para una escapada, para lo que ofrece paquetes que incluyen alojamiento, visitas y degustaciones culinarias durante el mes de marzo. Uno de ellos es la ESCAPADA SIDRERA al mundo de la manzana.

El restaurante “Ni neu” ha acogido hoy la presentación de la campaña “Escapadas gastronómicas” para el mes de marzo, en una rueda de prensa en la que han intervenido el concejal donostiarra de Desarrollo Económico, Josu Ruiz, el gerente de San Sebastián Turismo, Manu Narváez y el director foral de Turismo, Roke Akizu.

Las propuestas recogen seis alternativas distintas en las que se incluye dos noches de alojamiento.

La escapada “Sidrera” consiste en una visita guiada al Museo de la Sidra, comida o cena en una sidrería y un lote de productos. “San Sebastián Sabores” consta de una visita guiada gastronómica y cultural a través de la degustación “de aromas, texturas, de la tradición e innovación” por la calles de la Parte Vieja. La propuesta “Gourmet” posibilita comparar la cocina tradicional con la moderna y da la oportunidad de elegir una comida y una cena entre cuatro restaurantes punteros de la ciudad. “Txakoli experience” ofrece una excursión por las localidades costeras de Getaria, Zarautz y Orío, además de una visita a una bodega con su respectiva degustación. La “Ruta de pintxos” recorre algunos de los bares más emblemáticos de la Parte Vieja y la posibilidad de degustar algunos de los mejores pintxos calientes de la ciudad, según ha explicado Narváez.

Las seis escapadas gastronómicas podrán ser reservadas a partir de hoy y las ofertas en los precios de los paquetes estarán disponibles durante todo el mes de marzo.

PROBAKETA EN SAIZAR.

Probaketa o cata guiada en la sidrería Saizar.

El día 3 de marzo celebramos la segunda probaketa o cata guiada en la sidrería Saizar de Usurbil de la mano del enólogo Fernando Vadillo, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

Como en años anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Saizar contó con la presentación de la propia bodega de la mano de Fernando Vadillo, donde el enólogo explicó las características de la sagardoa que se elabora en Saizar, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.



Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Fernando, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

PROBAKETA EN GURUTZETA.

Probaketa o cata guiada en la sidrería Gurutzeta.

El día 10 de marzo celebramos la tercera probaketa o cata guiada en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga de la mano de Joxe Angel Goñi y el enólogo Domingo Arina, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

Como en años anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Gurutzeta contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde el sidrero explicó las características de la sagardoa, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.



Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Joxe Angel y su enólogo, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

SEVATUR, LA GRAN FERIA DEL TURISMO.

Viaje a través de los sabores.

Los destinos turísticos preparan ofertas atractivas para combatir la crisis económica. La feria del turismo arranca el viernes, Dubai y Atapuerca se presentan como novedad de esta décima edición.



El próximo viernes, día 16, arranca el Salón del Turismo y la Evasión en el palacio del Kursaal, Sevatur, una cita imprescindible para los amantes de los viajes e inquietos trotamundos. Y la ocasión perfecta también para encontrar una buena oferta para las vacaciones de Semana Santa.

El palacio del Kursaal se convertirá desde el viernes en un escaparate de los lugares más atractivos del planeta. Este año entre los más de 75 stands se incorporan Dubai y Atapuerca y repiten experiencia otros destinos

lejanos como Argentina, Chile, Quebec, Croacia, Túnez, República Dominicana, Cuba o Polonia. Bajo el lema 'viaje a través de los sabores', la feria ofrecerá también degustaciones de productos como los mejores vodkas de Polonia, dulces de las islas canarias o el queso más sabroso de Iranzu.

Gipuzkoa, la anfitriona de la feria, contará con una destacada presencia en el evento, ya que estarán presentes todas las comarcas del territorio. Además, este año como novedad, Donostialdea contará con su propio stand, donde Sagardoetxea tendrá su propio espacio en representación de la cultura sidrera de la comarca. Además, como en años anteriores, se podrá degustar la sidra natural en el stand ofrecido por Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea.

Además, como es habitual los asistentes a la feria podrán disfrutar de una amplia programación de actividades para toda la familia así como degustaciones gratuitas de diversos productos gastronómicos.

PROBAKETA EN ZELAIA.

Probaketa o cata guiada en la sidrería Zelaia.



El día 17 de marzo celebramos la cuarta probaketa o cata guiada en la sidrería Zelaia de Hernani de la mano de Jose Antonio y Oihana Gainerain, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

Como en años anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Zelaia contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde los sidreros explicaron las características de la sagardoa que elaboran en Zelaia, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.

Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Jose Antonio y Oihana Gainerain, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

Para finalizar, la sidrería Zelaia obsequió a algunos asistentes con unos lotes de sidra que se dieron mediante un sorteo.

“GAZTA ETA SAGARDOAREN MENDIA”.

“Gazta eta sagardoaren mendia” izeneko proiektua aurkeztu dute Zerainen.

Zeraingo herriak “Gazta eta sagardoaren mendia” izeneko proiektua jarri du abian, eta Zerain Dezagun Fundazioak gaur eguerdian aurkeztu du herri museoan. Proiektua gaur egungo merkatuaren azterketa egin ondoren eta turismo arloan gastronomia geroz eta garrantzia handiagoa hartzen ari dela ikusita sortu da. Helburu nagusia Zeraingo bi produktu izarrak lotzea da, hau da, gazta eta sagardoa lotzea. Azken batean, Zeraingo herri museoaren osagarri izango den produktu turistiko berria sortu dute, ondare naturala eta ondare kulturala bat eginda.



Aurkezpen ekitaldian Zerain Dezagun Fundazioko, Zeraingo Udaleko eta Aldabe Zerbitzu turistikoak-eko kideez gain, Jon Uriguen Landa Garapen, Berrikuntza eta Turismoko foru diputatua, Ikerne Badiola Kultura, Gazteria eta Kiroletako foru diputatua, Fermin Leizaola etnologoa, Ibon Aburuza Gipuzkoako sagardogile Elkarteko Lehendakari ordea, Unai Agirre Gipuzkoako sagardogile Elkarteko teknikaria, Maria Pui Artzai Gaztako ordezkaria, Zeraingo gaztagileak eta sagardogileak eta Zeraingo herritarrak izan dira.

Gazta eta sagardoaren mendia proiektuaren barruan hainbat egitasmo daudela eman dute jakitera gaurko agerraldian. Horietako batzuk abian dira dagoeneko; beste batzuk berriz, aurki jarriko dituzte martxan. Martxoaren 1etik hasita, esaterako, ostiral eta larunbat iluntzetan doako autobus zerbitzua jarri dute martxan Ordizia, Lazkao eta Beasaindik nahiz Legazpi, Zumarraga, Urretxu eta Ormaiztegitik Zeraingo Oiharte eta Otatza sagardotegietara joateko.

Bestalde, otsailaren 6an, Sagardozale elkartearekin elkarlanean katak nola egiten diren jakiteko ikastaroa antolatu zuten Otatza sagardotegian. Ikastaroari buruzko balorazio oso positiboa egin zuten antolatzaileek, bai parte-hartzaileei dagokionean eta baita piztu zuen interesarengatik ere. Horregatik, sustatzaileek bigarren ikastaro bat antolatzekotan dira. Ildo beretik, martxoaren 12an Petrategi sagardotegira irteera antolatu zuten sagardo dastaketa egiteko.

Gazta eta sagardoaren mendia erakusketaren berri ere eman dute aurkezpenean. Erakusketa hori herri museoari lotuta dago. Herritarrek zein agintariek ikusi ahal izan dute, baina gaurtik aurrerairekita egongo da ikusi nahi duen edozein bisitarirentzat. Erakusketa horren bidez, aurrez aipatutako Zeraingo bi produktu izarrak lotzeaz gain, sagardogintza eta gaztagintzaren inguruko prozesua, historia, gastronomia, kultura, etab. azaldu nahi izan dituzte: gazta nola egiten den, sagardoa nola egiten den, urtaro bakoitzean artzain naiz sagardozaleak zein lan egin behar izaten dituen...

Astelehenetik ostiralera 10:30etik 13:30era eta 15:30etik 18:30era bitartean egongo da irekita erakusketa, eta larunbatetan, igandetan eta jai egunetan berriz, 11:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 19:00era artean.

NUEVOS COFRADES DE LA SIDRA.

Nombramiento de nuevos cofrades de sidra de la mano de Tolarea, Cofradía de Sidra Natural de Gipuzkoa.

Nombramiento de nuevos cofrades de sidra de la mano de Tolarea, Cofradía de Sidra Natural de Gipuzkoa

La Cofradía Hernaniarra de la Sidra Natural de Gipuzkoa, Tolarea, celebró el 18 de marzo su 17º capítulo desde su fundación en el año 1996.

El acto comenzó a las 11.30 horas en la plaza del pueblo, donde estaban citados los representantes de las diferentes cofradías que pertenecen a la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), aunque este año la cita de la cofradía ha coincidido en fecha con la del Toro Divino de Tafalla y la de la trucha de Bidart.

Como cada tercer domingo de marzo, fecha marcada en rojo en el calendario de esta cofradía guipuzcoana, la jornada arrancó con el desayuno de rigor en la Sociedad Txalaparta y, posteriormente, los cofrades desfilaron por las calles de Hernani hasta la casa de cultura de Biteri, acompañados por la Banda de Txistularis.

Una vez allí, se procedió al nombramiento de los cuatro nuevos cofrades. Un honor que este año ha recaído sobre el presentador de televisión Julián Iantzi, que ya abrió la temporada del txotx este año, el remero José Luis Korta, el alpinista alavés Juanito Oiarzabal y el hoy tertuliano Julen Madina.

SAGARDOETXEA, AISIALDI ESKAINTZA 2012.

Uda honetan, zatoz gurekin gozatzera!

Sagardoetxea Museotik, sagastiaren eta museo-gunearen errealitatea aisialdi taldeen eskura jartzen dugu beren 2012ko udako aisialdi programetarako (udaleku irekiak, gazte txokoak, ludotekak, etb...) jarduera aberasgarri gisa "Sagarrak biltzen" eta "Sagardoa eta itsasoa" jardunaldiekin..



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.

Proposatutako eskaintzaren helburuak, haurrei sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzea eta hurrek landa inguruneke euskara ezagutu eta praktikatzeko dira.

Horretarako, honako jarduera hauek garatzea proposatzen dugu:

GOIZEAN:

- Sagardoetxearen bisita, 2 aukera izanaz: "Sagarrak biltzen"/"Sagardoa eta itsasoa".

EGUERDI-ARRATSALDEAN (hautazkoa):

- Astigarragan bazkaldu eta pilotalekuan jolas libreak.
- Astigarragako igerilekuan bazkaldu eta arratsalde-pasa.

SAGARDOETXEAN BISITA ETA JOLASAK

Aurten joko ezberdinen bidez bi proposamen hauek lantzeko aukera izango da: "Sagarrak biltzen" edo "Sagardoa eta itsasoa":



"Sagarrak biltzen"

Sagardoaren elaborazio prozesua ezagutarazteko helburuz, honako jarduerak garatuko dituzte haurrek: kizkiarekin sagarrak bildu eta jolas ezberdinak: bola-jokoa, toka, Dastiren joko ibiltaria, etb...



"Sagardoa eta itsasoa"

Sagardoa itsasoko bizimoduan izan zuen garrantzia ezagutarazteko helburuz, honako jarduerak garatuko dituzte: balearen bila joateko itsasontzi baten eraikuntza eta balearen arrantza txalupetan. Ondoren, bestelako jokoak garatuko dira.

Oharrak:

- Aisialdi taldeak "Sagarrak biltzen" edo "Sagardoa eta itsasoa" jardunaldia aukeratu beharko dute.
- Sagardoetxeako gida batek zuzenduko ditu museoko bisita eta jolasak.
- Jarduera hauek, 3-12 urte bitarterako haurrentzako zuzenduak daude.
- Jardunaldiaren iraupena ordu 1 eta 30 min ingurukoa izango da, baina talde bakoitzak duen denboraren arabera egokitu ahal izango da bisitaldia.

SAGARDOETXEA, AISIALDI ESKAINTZA 2012.

Uda honetan, zatoz gurekin gozatzera!



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

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

ASTIGARRAGAKO 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 haurrek.

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

TARIFAK

Sagardoetxeako jarduerak 2 euro haur bakoitzeko
 ("Sagarrak biltzen" edo "Sagardoa eta itsasoa")

Astigarragako igerilekurako sarrera 3,10 euro haur bakoitzeko

Oharra:

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

CATA DE SIDRA EN VALLADOLID.

Cata de sagardoa en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.



El pasado 2 de abril los estudiantes de la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid realizaron una cata de sagardoa como parte del programa docente del Curso Internacional de Sumiller Profesional 2012.

La cata estuvo dirigida por la docente Henar Puente y los alumnos pudieron degustar las sagardoas Lizeaga, Petritegi, Saizar, Zapiain y Zelaia.

La cata contó con la colaboración de Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, ya que enviamos las botellas de sidra que necesitaban para llevar a cabo dicha cata.

Una vez finalizada la degustación, nos enviaron sus fotografías junto con una carta de agradecimiento que se puede ver en la siguiente página.

CATA DE SIDRA EN VALLADOLID.

Cata de sagardoa en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.



Sagardoetxea Museoa

Valladolid, 3 de abril de 2012

Estimado amigo:

Por medio de esta carta, la Escuela Internacional de Cocina quiere agradecer su colaboración con su aportación de sidra, para la clase dedicada a la sidra del Curso Internacional de Sumiller Profesional 2012, celebrada el día 2 de abril de 2012 en nuestras instalaciones.

La cata ha resultado muy satisfactoria y la evaluación de la clase, realizada por los alumnos, ha sido muy positiva.

Nuestra Escuela tiene en marcha la realización de múltiples proyectos. Esperamos seguir contando con su participación en el futuro.

Un cordial saludo,



Ángel Moretón Toquero

Gerente

SEMANA SANTA EN SAGARDOETXEA.

Aste Santua 2012: Euskal Herriko gazten dastaketa.

Aste Santu honetan, Sagardoetxeatik sagardogintzaren kulturen barneratzeko aukera eskaini diegu bisitariei museorako bisita, Euskal Herriko gazten dastaketa eta sagardotegi bateko bisitaldiarekin.

Aste Santu honetan, Sagardoetxeatik sagardogintzaren kulturen barneratzeko aukera eskaini diegu bisitariei museorako bisita, Euskal Herriko gazten dastaketa eta sagardotegi bateko bisitaldiarekin.



Sagardoetxeak sagarra eta sagardoaren historia eta errealitatera gerturatzeko hiru gune dauzka: sagastia, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogikoan gozatzeko aukera ematen duena; museo-gunea, sagarra eta sagardoaren iragana, oraina eta geroa ezagutzeko lekua; dastaketa gunea, sagardoa txotx-eko ohituraren eta Sagardoetxeak aukeraturiko beste produktu batzuk dastatzeko aukera ematen duen lekua: muztioa, likorea eta sagar dultzea.

Euskal Herriko gazten dastaketa

Bisitariek Euskal Herriko gazta ezberdinen dastaketa egiteko aukera izan dute, esaterako: idiazabal J.D. gazta (Galtzata eta Telleri Zahar), Ronkal J.D. (xxxxxx) gazta eta Irati J.D. gazta (Azkorria).

Sagardotegian bazkaria/afaria

Sagardoetxearako bisitaldia osatzeko, eskualdeko sagardotegi tradizional bat ezagutu eta otordu berezi batez gozatzeko aukera eskaini dugu, sagardotegiko ohiko menua dastatuaz: bakailao tortila, bakailao frijitua piper berdeekin, txuleta eta gazta irasagar eta intxaurrekin.

Ordutegiak:

Apirilaren 21etik 25era: 11:00-14:00 · 16:30-20:00.

Apirilaren 26tik 30era: 11:00-13:30 · 16:00-19:30.

Tarifak:

5 euro pertsonako (bisita eta sagardo, muztio likore eta gazten dastaketa barne).

PROBAKETA EN TXOPINONDO.

Probaketa o cata guiada en la sidrería Txopinondo.



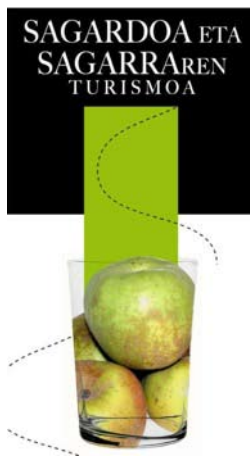
El día 14 de abril celebramos la quinta probaketa o cata guiada en la sidrería Txopinondo de Azkaine de la mano de Dominic Lagadec, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

Como en años anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Txopinondo contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde el sidrero explicó las características de la sagardoa, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.

Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Dominic, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

FORMACIÓN DE LA MANO DE GSE E IMK FRAISORO.

"Turismo de la sidra y la manzana".



Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea e IMK Fraisoro han organizado un curso de formación llamado "Turismo de la sidra y la manzana" para la adecuación e integración de las sidrerías al sector turístico.

La sidra es un gancho importante a la hora de atraer turistas a Gipuzkoa. Al mismo tiempo, los productores de sidra pueden aprovechar este tirón turístico para relanzar sus negocios y buscar nuevas vías de expansión. La sidra como producto turístico presenta muchas posibilidades que pueden ser exploradas y que requieren una preparación previa.

Una vez elaborado el paquete turístico es también importante saber venderlo y promocionarlo. Los cursos presentados a continuación persiguen esos objetivos.

PROGRAMA:

BASES PARA LA REALIZACIÓN DE VISITAS GUIADAS A SIDRERÍAS (1)

16/04/2012 10:00-13:00

Inpartido por: Felix Andino y Rafael Peña

- o La sidra como producto turístico.
- o Definiciones y marcos conceptuales de la actividad turística.
- o Ejercicio 1: nuestro actual espacio turístico en la sidrería.
- o Perfil turístico de la sidra.
- o Ejercicio 2: características del turista de la sidra.
- o La sidrería como espacio turístico. Preparación y diseño de la visita.
- o El guía turístico: marco legislativo.
- o Habilidades y competencias del guía. Pautas de un guía en una sidrería.
- o Las Buenas Prácticas en la profesión de guía turístico.
- o Creación del producto turístico. el caso del Molino de Tres Grandas (Asturias). Fines de semana "Haz tu propia sidra".

17/04/2012 10:00-13:00

Inpartido por: Felix Andino y Rafael Peña

- o Enoturismo: modelo de referencia? Tendencias del enoturismo; perfil de turista enológico; tipología de visitantes; motivaciones y preferencias.
- o Jerarquización de los objetivos del guía.
- o Dinámica de comunicación interpretativa.
- o Lenguaje no verbal.
- o Protocolo y atención al público.
- o Estructuración de las visitas por objetivos.
- o Identificación y conocimiento del visitante.
- o Elaboración y adecuación de objetivos.
- o Los elementos claves de la visita.
- o Utilización de los medios y soportes interpretativos.

FORMACIÓN DE LA MANO DE GSE E IMK FRAISORO. "Turismo de la sidra y la manzana".

18/04/2012 10:00-13:00

Inpartido por: Felix Andino y Rafael Peña

- o Diseño de una visita guiada a diferentes grupos de visitantes.
- o Práctica de las herramientas y técnicas de comunicación interpretativa.
- o Análisis de la comunicación no verbal.
- o Estudio de casos de éxito.
- o Conocimiento del destino turístico.

23/04/2012 10:00-13:00

Inpartido por: Manuel Niembro

La ruta'l quesu y la sidra: visita gastronómica y cultural (Asiegu, Cabrales):

- o Orígenes de la experiencia
- o Programa de la visita
- o Aspectos trabajados: la elaboración del queso y la sidra, el paisaje, la arquitectura de la zona, el pastoreo, etnografía, gastronomía, la espicha...
- o Programa de la visita
- o Objetivos
- o Resultados del programa: repercusión de la visita en el pueblo, en la zona...

24/04/2012 10:00-12:00

Inpartido por: Tolosaldea Garatzen eta Donostialdeko Garapen Elkartea.

Funcionamiento de Gestores de Destino. Recursos turísticos de la zona.

25/04/2012 10:00-12:00

Inpartido por: Ramón Barea Unzueta.

Visita formativa en la sidrería Petritegi: Técnicas y puntos críticos de una visita guiada.

COMO VENDER MÁS Y MEJOR: LA SIDRA COMO PRODUCTO TURÍSTICO (2)

04-05/06/2012

El objetivo del curso es analizar las estrategias y técnicas de marketing en el sector sidrero para que los participantes piensen en la propuesta de valor que ofrece su sidrerías como producto turístico y como servicio y la potencien.

COMERCIO ELECTRÓNICO PARA SIDRERÍAS (3)

08/06/2012 y 19/06/2012

El objetivo del curso es adquirir un conocimiento sobre las soluciones de comercio electrónico que mejor se pueden adaptar a la producción de sidra y a las sidrerías y explorar las posibilidades que presenta internet y las redes sociales para la expansión del negocio.

PROBAKETA EN ZAPIAIN.

Segunda probaketa en la sidrería Zapiain de Astigarraga.

El día 21 de abril celebramos la segunda probaketa o cata guiada de la sidrería Zapiain de Astigarraga de la mano de Egoitz Zapiain.

Como en catas anteriores, la probaketa o cata guiada de la sidrería Zapiain contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde este año como novedad se pudo ver la evolución de las levaduras mediante un video grabado por el propio Egoitz Zapiain.

Por otra parte, Egoitz explicó las características de la sagardoa que elaboran, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar en la bodega.



Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Egoitz, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

LA CULTURA DE LA SIDRA.

Las sidrerías y la cultura gastronómica protagonizan la oferta turística de San Sebastián y Gipuzkoa.

El Hotel Mercure Santo Domingo de Madrid fué el escenario de la presentación de Gipuzkoa Turismo y San Sebastián Turismo el 24 de abril, destinos que se han unido para promocionar y dar a conocer todos sus atractivos gastronómicos y turísticos.



La presentación corrió a cargo de los principales responsables de las dos entidades de promoción turística: Roke Akizu, Director de Relaciones Externas y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa; Xabier Eleizegi, Jefe de Unidad de Promoción Turística de la institución foral; Manu Narváez, Director de San Sebastián Turismo e Isabel Aguirrezabala, la adjunta a Dirección.

Durante sus intervenciones hicieron hincapié en la tradición gastronómica del territorio, donde destacaron que 'el buen comer' forma parte de la cultura y la forma de vida de guipuzcoanos y donostiarres. Entre las propuestas mencionadas, destacaron las 16 Estrellas Michelin, la costumbre de 'ir de pintxos' y el ambiente de las sidrerías que, según Narváez, "ofrece una forma diferente de abordar la gastronomía y relacionarse con las personas que se dan cita en torno a la kupela o barrica de sidra".

Todos estos recursos se han articulado en escapadas gastronómicas concretas que ofrecen al visitante infinitas posibilidades a la hora de descubrir la gastronomía de Gipuzkoa y San Sebastián.

A lo largo de la presentación se realizaron diferentes degustaciones de la gastronomía del territorio y los asistentes descubrieron características de la cultura que se ha generado alrededor de la gastronomía, así como los Museos Gastronómicos (uno de ellos es Sagardoetxea, el museo de la sidra vasca) o el prestigioso Basque Culinary Center.

PROBAKETA EN GAZTAÑAGA.

Probaketa o cata guiada en la sidrería Gaztañaga.

El día 19 de marzo celebramos la tercera probaketa o cata guiada en la sidrería Gaztañaga de Andoain de la mano de Joxe Angel Gaztañaga, cata que acogió a gran cantidad aficionados a la sagardoa de la localidad y sus alrededores.

La probaketa o cata guiada de la sidrería Gaztañaga contó con la proyección de una presentación de la propia bodega, donde el sidrero explicó las características de la sagardoa, las pautas para realizar una cata, etc... para que los asistentes tuvieran un pequeño conocimiento sobre la metodología de la cata y los exámenes a realizar.



Una vez terminada esta breve introducción y realizada la presentación de la propia sidrería, los asistentes pasaron a la bodega para degustar los diferentes caldos que aguardaban en diferentes barricas. De la mano de Joxe Angel y su enólogo, cataron diferentes sidras en diferentes fases de fermentación y aprendieron a diferenciar los matices que diferencian una sidra de la otra.

SAGARDOTEGI EGUNA EN ALTZOLA.

Ambiente de sidrería en Altzola.

La primera cita es el domingo, 5 de mayo, con la celebración del Sagardotegi Eguna en el frontón del barrio, a partir de las 14.30.

La primera cita es el domingo, 5 de mayo, con la celebración del Sagardotegi Eguna en el frontón del barrio, a partir de las 14.30. De hecho, todos aquellos que se acerquen a Altzola ese día tendrán la ocasión de saborear un sabroso menú de sidrería con tortilla de bacalao, chorizo, chuletón, queso, membrillo y nueces. El precio del cubierto es de 20 euros por persona (hasta 8 años, gratis) y lo que quieran participar tienen hasta el próximo 29 de abril para inscribirse en la dirección de correo electrónico altzola.zubibai@gmail.com. Según han señalado desde la organización, la música y el ambiente festivo también se sumarán a la celebración.

SAGARDO EGUNA DE ERRETERIA.

Muchos participantes en el Sagardo Eguna más tardío.

Con una semana de retraso debido a la suspensión el pasado 28 de abril obligada por la lluvia, ayer sábado 5 de mayo se pudo por fin celebrar la XXIV edición del Sagardo Eguna de Erretereria, que a su vez ha sido la más tardía desde que comenzara esta fiesta de la sidra, al llevarse a cabo en mayo.

Oficialmente el Sagardo Eguna se abrió el pasado viernes 27 de abril, cuando por vez primera se llevó a cabo una cata de sidra en la Sala Capitular de la casa consistorial.

Ayer 5 de mayo se retomó la fiesta, siete días después de la fecha inicialmente establecida.

Una mañana con sol recibió al mediodía en la Plaza de los Fueros a los primeros participantes, que adquirieron en un puesto instalado en dicha plaza el pañuelo, el vaso y el derecho a degustar un pintxo y un boleto para una rifa.

Por la mañana fueron las sidrerías englobadas en la marca Gorenak las que se escanciaron durante los dos horas que duró esta celebración.

El tradicional carro con el burro, que permite de una manera ambulante repartir sidra a los viandantes fue otra vez el elemento simbólico de la fiesta.

Los miembros de las sociedades organizadoras indicaron que «vamos a hacer el recorrido habitual por las calles Santxo Enea y la Viteri hasta la Alameda e iremos repartiendo la sidra a los paseantes. También llevamos en el carro unos bolos y una toca», con la intención de que los más animosos se animen a participar en unos juegos tradicionales tan ligados a las sidrerías.

Asado de una ternera

También en la Alameda, en el solar que ocupaba anteriormente el Batzoki, desde primeras horas de la mañana se asaba lentamente una ternera. «Nuestra intención es que cuando esté ya totalmente asada y a las 18 horas, que es cuando comienza el Sagardo Eguna por la tarde, se empiecen también a repartir los pinchos de ternera».

Homenaje

El Sagardo Eguna prosiguió por la tarde afortunadamente sin que la lluvia lo interrumpiera, a pesar de la amenaza de algunas gotas.

Poco después de las seis comenzó la fiesta en la Alameda y lo hizo con un homenaje a dos miembros de las sociedades organizadoras que han fallecido durante este año.

Los familiares de Fausto Anza y de Jesús Rodríguez recibieron sendos ramos de flores, como reconocimiento al trabajo realizado por sus allegados en el Sagardo Eguna.

Las habituales imágenes de centenares de personas degustando la sidra, en este caso de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, volvieron a la Alameda erreteriarra. Los arkupes del Ayuntamiento acogieron también una cata.

JORNADAS ENOLÓGICAS DE TXAKOLI Y SIDRA.

La estación de fruticultura de Zalla organiza las jornadas enológicas de txakoli y sidra.



El departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia organiza la XVII Edición de las Jornadas Enológicas de Txakoli y Sidra de Bizkaia, que se celebrarán los próximos días 3 y 5 de mayo en la centenaria Estación de Fruticultura de Zalla. Expertos y profesionales, productores y bodegas, distribución y hostelería, entre otros especialistas del sector, se darán cita en estos encuentros especializados que se tienen reservadas sendas catas de txakoli y sidra experimentales de

distintas elaboraciones de la cosecha de 2011-12.

Las Jornadas Enológicas de Txakoli y Sidra de Bizkaia –dirigidas a diversos sectores, como bodegas y productores de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina, Bizkaiko Sagardoa, Comité de Cata del Consejo Regulador de la D. O. Bizkaiko Txakolina, prensa especializada, gastronomía, hostelería y otras entidades– pretenden dar a conocer los trabajos y resultados experimentales relativos a la cosecha 2011-2012 en materia de viticultura y enología del txakoli de Bizkaia, manzano de sidra y sidra natural que se están desarrollando en la Estación de Fruticultura de Zalla y Bodega Experimental.

Durante los encuentros, los próximos jueves día 3 y sábado día 5 de mayo, se debatirán los resultados obtenidos con las distintas variedades y técnicas aplicadas en las elaboraciones y procesos productivos con vistas a obtener la máxima calidad para el txakoli y la sidra de Bizkaia.

Entre los actos más destacados estos días:

- Jueves 3 de mayo, 11.00 horas, Cata Comité de Cata. Los técnicos de la Estación de Fruticultura de Zalla presentarán al Comité los nuevos txakolies experimentales obtenidos empleando diversas técnicas y procesos.
- Sábado 5 de mayo, 11.00 horas, productores y bodegas, prensa especializada, distribución y hostelería. Se realizará una jornada de transferencia de tecnología dirigida a las bodegas y productores de la D. O. Bizkaiko Txakolina, así como a los productores de sidra natural acogidos al Lábel de calidad Euskal Sagardoa. La jornada también estará dirigida a la prensa especializada, así como a sumilleres, hostelería, enotecas, distribución y restauración.

CATA DE SIDRAS EN LA SIDRERÍA SAIZAR.

Catas de sidras de Gipuzkoa y Alemania en la sidrería Saizar.

Dentro de los actos organizados en torno a la Sagardo Eguna de Usurbil, el próximo viernes, 18 de mayo, se celebrará una cata comentada con sidras Alemanas de la zona de Hess y sidras de Gipuzkoa, en la Sidrería Saizar de Usurbil. La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa y Usurbilgo Sagardoaren Lagunak Elkartea son los organizadores del acto.

Los asistentes podrán degustar distintas sidras de la mano del enólogo Fernando Vadillo y sidreros de la zona de Hess, y así comparar los distintos matices de las sidras elaboradas en Alemania y Gipuzkoa.

Día: viernes, 18 de mayo.

Hora: 8 de la tarde.

Donde: Sidrería Saizar

Precio: 29 euros (cata + cena)

Inscripción: Sidrería Saizar (943 36 22 28).

El domingo, Sagardo Eguna

El 20 de mayo se celebrará la Sagardo Eguna de Usurbil, donde tendrán lugar catas comentadas, esta vez de la mano del enólogo Guillermo Castaños, en la plaza Alkartasuna. Serán catas rápidas de 10-15 minutos, con el objetivo de explicar los diferentes tipos de sidra y sus matices.

FERIA DE LA SIDRA EN PASAI DONIBANE.

Pasaia acoge este sábado una feria de la sidra.



La asociación cultural Bixi-Bixi se ha encargado de organizar una serie de actos en torno a la conquista del reino de Navarra cuyo acto central será la feria de la sidra que se celebrará este sábado día 19 de mayo en Pasaia Donibane.

Tal y como explicaron los miembros de Bixi-Bixi, el sábado Donibane viajará 500 años atrás en la máquina del tiempo, hasta 1512, año en que las tropas de Castilla conquistaron el Reino de Navarra.

A las 18.00, dará comienzo propiamente la feria de la sidra con la apertura de las barricas de las sidrerías Rezola, Petritegi, Gartziategi, Bereziartua, Lizeaga y Egi-Luze. También habrá una exhibición de kirikoketa y comenzará el concurso gastronómico entre las sociedades Ixkiro, Itsasmendi, Uxo, Bixi-Bixi, Yola y San Juan Arraun Elkarte. Asimismo, se podrá disfrutar de las danzas tradicionales vascas que ofrecerá el grupo Dangiliske.

DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS EN SAGARDOETXEA.

Sagardoetxea celebra el Día Internacional de los Museos con la actividad “Música entre manzanos”.



Con el propósito de celebrar el Día Internacional de los Museos, desde Sagardoetxea hemos organizado una programación especial y el día 20 de mayo, ofreceremos la actuación musical “Música entre manzanos” para todos los visitantes.

Los visitantes que se acerquen al museo, tendrán la oportunidad de disfrutar de una actuación musical entre manzanos en flor a las 13:00 horas. La actuación musical correrá a cargo de los componentes de la coral y los alumnos de violín de la escuela de música Norberto Almandoz de Astigarraga.

Junto a ello, durante la mañana se realizarán visitas guiadas de forma gratuita (en euskera y castellano) y tras la actuación musical, habrá una degustación de sidra y pintxos.

SALÓN DE LA NATURALEZA Y OCIO.

Sagardoetxea presentó su oferta en el Salón de la Naturaleza y el Ocio de San Sebastian.



Durante el 26 y 27 de mayo se ha celebrado el Salón de la Naturaleza y el Ocio en el Palacio Miramar de Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa) y Sagardoetxea ha estado presentando su oferta turística entre los visitantes.

Esta feria ha sido una oportunidad idónea para dar a conocer destinos y servicios vinculados al turismo en entornos naturales que pueden ser destino de ocio para los guipuzcoanos y Sagardoetxea ha sido uno de ellos.

Con un formato cercano tipo workshop, Sagardoetxea ha ofrecido folletos informativos, publicaciones, degustaciones y venta de sidra y otros productos derivados de la manzana.

CONCURSO DE SIDRA DE LA DIPUTACIÓN.

Ola, de Irún, gana el premio de la Diputación a la mejor sidra de Gipuzkoa.

La sidrería Ola, de Irún, regentada por la familia Bengoetxea, se proclamó ayer vencedora del XI Concurso de Sidra organizado por la Diputación de Gipuzkoa en la final que se celebró en la Cofradía Vasca de Gastronomía. El podio lo completaron Gartziategi, de Donostia, e Itxasburu, de Hernani.



Para llevar a cabo la elección del podio se contó con diez jueces de prestigio relacionados con el mundo gastronómico y enológico, entre los que se encontraban Modesto Lasa, en representación de la Cofradía Vasca de Gastronomía; Cristina Goñi, de la Cofradía de la Sidra Tolarea, de Hernani, y Joaquín San Sebastián, hostelero y dueño de la sidrería Donosti, de Erretera.

En total fueron 27 sidrerías las que se presentaron al certamen de este año, y cinco accedieron a la final: Altzueta e Itxasburu, de Hernani; Urdaira, de Usurbil; Gartziategi, de San Sebastián;

y Ola, de Irún. La sidra elaborada por cada una de estas casas fue la que el jurado degustó, olió y analizó ayer meticulosamente para elegir las tres mejores.

Cada juez, inmerso en el análisis del jugo de manzana, apreció los matices olfativos y gustativos de cada sidra, además de su textura y su sensación al paladar para calificarla con una nota global, que sumada a la de los demás jueces, resolvió las tres mejores.

Protocolo cuidado

Los asistentes a la votación guardaron silencio durante los 20 minutos que duró la cata, que se desarrolló con mucho ceremonial. Cada botella fue aprobada por un somelier antes de que los dos escanciadores, expertos en la técnica venidos de la sociedad gastronómica Batasuna, de Tolosa, procedieran a servir la sidra. De manera protocolaria y con la mirada dirigida al frente, sin apenas mirar el vaso.

La casa Ola se llevó el primer premio del concurso. Su dueño, Iñaki Bengoetxea, recibió el premio consistente en 3.000 euros, una txapela conmemorativa y una reproducción a escala de una 'Garralea' o 'karreto barrika' de 1.500 litros ubicada en el caserío Bidarte, de San Sebastián, a modo de trofeo. El segundo premio, dotado de 1.500 euros y un trofeo, fue para la sidrería Gartziategi, ubicada en Martutene. Y el tercero, 1.000 euros y un trofeo, se lo llevó Itxasburu, de Hernani.

La organización recalcó el esfuerzo que se ha hecho, en estos tiempos económicos revueltos, al aumentar la dotación económica, respecto al año pasado, del primer y del tercer premio.

PRESENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA “SIDRA Y MAR” Y LA MARCA “SAGARDOAREN LURRALDEA”.

“Sagardoaren Lurraldea”, nueva marca que impulsará la oferta turística ligada a la cultura de la sidra vasca.

Desde el Consorcio Sagardun presentamos ayer la nueva marca “Sagardoaren Lurraldea” (“El territorio de la sidra”), que tendrá como producto principal la experiencia “La sidra y el mar” y cuyo objetivo es impulsar la oferta turística ligada a la cultura de la sidra vasca.



En el acto de presentación que celebramos ayer en el Aquarium de San Sebastián, el presidente de Sagardun, Andoni Gartzia, acompañado del presidente de la Sociedad Oceanográfica de Gipuzkoa, Vicente Zaragüeta, y del Presidente de Albaola, Xabier Agote, explicó que esta nueva marca “integrará e impulsará el conjunto de la oferta turística vinculada a la cultura de la sidra vasca”.

“Sagardoaren Lurraldea” estructura una oferta turística de una forma de vida que se ha creado en torno a la cultura de la sidra de nuestro territorio. Sagardoaren Lurraldea es un lugar especial, un lugar distinto, un lugar único. Y todo está vinculado a la sidra: nuestra historia, la cultura, al economía, nuestras costumbres,

las formas de vida, los ritos, etc...

Teniendo en cuenta la importancia que tiene Internet en el sector del turismo, desde el Consorcio Sagardun hemos creado la página web www.sagardoarenlurraldea.com en la que se pueden reservar experiencias turísticas, buscar todas las sidrerías de Euskal Herria, ver lugares para visitar en el territorio de la sidra como Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, consultar todas las noticias relacionadas con la cultura de la sidra, comprar sidra on-line a través de Sagardodenda y conocer todo lo relacionado con la sidra vasca en Sagardopedia.

La experiencia turística “La sidra y el mar”

Asimismo, presentamos la nueva experiencia “La sidra y el mar”, que ofrecerá a los visitantes la opción de conocer la estrecha vinculación que desde la Edad Media ha tenido el pueblo vasco con el mar, gracias a la bebida marinera por excelencia: la sidra.

La nueva experiencia turística “La sidra y el mar” le permite al visitante descubrir, dinámica y participativamente, la importancia que en los siglos pasados tuvo la sidra en las expediciones navales al ser un buen antídoto para una de las enfermedades más temidas en el mar: el escorbuto.

Con esta nueva experiencia se podrán visitar museos y centros culturales como Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, el Aquarium de Donostia-San Sebastian u Ondartxo en Pasaia, disfrutar de un paseo guiado en barco en la bahía de San Sebastian o Pasaia y saborear la gastronomía vinculada a ella en una sidrería. Todo ello nos permitirá descubrir el vínculo histórico existente entre la sidra y el mar.



PRESENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA “SIDRA Y MAR” Y LA MARCA “SAGARDOAREN LURRALDEA”.

Buruturiko sustapen ekintzak.

“Sagardoa eta Itsasoa” esperientzia turistikoaren eta “Sagardoaren Lurraldea” markaren aurkezpenerako eginiko sustapena honakoa izan da:

Tarjetoein bidalketa

Aurkezpenerako gonbidapenarekin tarjetoiak egin dira (250 ale denera) eta xede taldeari bidali zaizkio postaz, besteak beste: Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko Turismo alorreko profesionalak (touroperadoreak, bidai agentziak, kongresu eta ekitaldien antolatzaileak, gida turistikoak, Donostia Turismo, Donostialdea Turismogunea, etb...), Sagardoetxea Boletinaren harpidedunak, Donostialdeako ostatuak (landa-etxeak, hotelak, etb...), Sagardun-eko bazkideak, sagardogileak, Sagardo Elkarteak, Administrazioa (Eusko Jaurlaritzak, Basquetour, Gipuzkoako Foru Aldundia eta Astigarragako Udala), Museoak, esperientzian parte-hartzen duten estitateak, jatetxeak, etb...

Denera 70 pertsona inguru etorri dira aurkezpenera.

Gonbidapena 2 hizkuntzatan egin da: euskaraz eta gaztelaniaz.

(Ikusi Gonbidapena dokumentua).

Argazki erreportaia eta bideoaren grabaketa

“Sagardoa eta Itsasoa” esperientziaren eta “Txotx-eko erritua” esperientzien argazki erreportaia eta bideoaren grabaketak egin dira turismo alorreko profesionalen artean banatzeko eta sare sozialetan esperientzia hauek sustatu ahal izateko.

Prentsa deialdiaren bidalketa

Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko 50 komunikabide baino gehiagori bidali zaie prentsa deialdia (prentsa idatzia, telebista, irrati, euskarri digitalak, aldizkariak, etb...).

Prentsa deialdia 2 hizkuntzatan egin da: euskaraz eta gaztelaniaz.

(Ikusi Prentsa Deialdia dokumentua).

“Sagardoaren Lurraldea” poltsaren banaketa (prentsa dossierra, folletoa eta CD)

Aurkezpenera amaitu ostean, bertaraturiko guztiei “Sagardoaren Lurraldea” poltsa banatu zaie, honako dokumentazioarekin: aurkezpenaren prentsa dossierra, “Sagardoa eta Itsasoa” esperientziaren folletoa eta CD-a (irudi eta bideoarekin).

Prentsa dossierra 2 hizkuntzatan egin da: euskaraz eta gaztelaniaz.

Folletoa 4 hizkuntzatan egin da: euskeraz, gaztelaniaz, frantsesez eta ingelesez.

(Ikusi Prentsa Dossierra eta Folletoa dokumentuak).

Prentsa oharraren bidalketa

Aurkezpenaren ostean, prentsa oharra bidali zaie gonbidatu eta komunikabide guztiei.

Prentsa Oharra 2 hizkuntzatan egin da; euskeraz eta gaztelaniaz,

(Ikusi Prentsa Oharra dokumentua).

Internet bidezko sustapena

Sagardoaren Lurraldeko web gune ezberdinak erabili dira aurkezpenaren eta “Sagardoa eta Itsasoa” esperientziaren sustapena egiteko: Sagardoetxeako web gunea eta sare sozialak (facebook, twitter, youtube, etb...), Sagardomundua Blog-a, Sagardoaren Lurraldea webgunea eta sare sozialak (facebook, twitter, youtube, etb...), etb...

PRESENTACION DE LA EXPERIENCIA “SIDRA Y MAR” Y LA MARCA “SAGARDOAREN LURRALDEA”. *Komunikabideetan izandako oihartzuna*

Aurkezpenak komunikabideetan izan duen oihartzuna ona izan da:

Albisteak argitaratu duten medioak honakoak izan dira:

IDATZIZKO EUSKARRIAK:

Egunkariak: 7 inpaktu

- El Diario Vasco - Guia Gastronomika (12/06/2012).
- Irutxuloko Hitza (14/06/2012).
- El Diario Vasco - Guia Gastronomika (13/06/2012).
- Noticias de Gipuzkoa (13/06/2012).
- El Diario Vasco - Guia Gastronomika (14/06/2012).
- El Diario Vasco + TV (14/06/2012).
- Gara (01/07/2012).

IRRATIA (elkarrizketak): 6 inpaktu

- Antxeta Irratia (11/06/2012).
- Radio San Sebastian - Cadena Ser (13/06/2012).
- Onda Cero (13/06/2012).
- Punto Radio (13/06/2012).
- Euskadi Irratia - Faktoria (18/06/2012).
- Euskadi Irratia - Landaberri (17/06/2012).

EUSKARRI DIGITALAK:

Prentsa: 4 inpaktu

- 20minutos.es (13/06/2012).
- Que.es (13/06/2012).
- Irutxuloko Hitza (13/06/2012).
- Eleconomista.es (13/06/2012).

Albiste Agentziak: 1 inpaktu

- Europa Press (13/06/2012).

Besteak: 6 inpaktu

- Izaro News (13/06/2012).
- Teinteresa.es (13/06/2012).
- Gentedigital.es (13/06/2012).
- Lainformacion.com (13/06/2012).
- Eitb.com (13/06/2012).
- Kaixo.com (13/06/2012).

Sare sozialak: 1 inpaktu

- Twitter Gipuzkoako Museoa (14/06/2012).

DENERA LORTURIKO INPAKTUAK: 25

FIESTA EN TXOPINONDO.

Txopinondo celebra la fiesta Battela.

El sábado 16 de junio se celebró la IV. edición de BATTELA en la sidrería Txopinondo de Azkaine para celebrar, un año más, la alianza entre el mar y la sidra.

(Argazkia sartu)

Nuestra tierra se mostró incapaz para autoalimentar a sus habitantes una vez culminado el proceso de poblamiento allá por la Edad Media. Esta circunstancia obligó a buscar el aprovisionamiento de la población por otras vías que, casualmente, todas ellas estuvieron vinculadas con el mar. De ahí, entre otras causas, la estrecha vinculación que desde muy antiguo ha tenido el pueblo vasco con el mar gracias a la bebida marinera por excelencia, la sagardo.

Battela, pequeña barca tradicional vasca, es el nombre elegido para esta fiesta que celebra su VI edición. El tema es el mar y las canciones de marineros en euskera, gascón y francés, unas 30 piezas en total a cargo de los coros Arroka de Biarritz y pingourlats de Angelu.

MUSEOS DE EUSKADI.

Sagardoetxea se incorpora al Registro de Museos y Colecciones de Euskadi.

El Consejo Asesor de Museos ha aprobado la incorporación de 25 museos vascos al Registro de Museos y Colecciones de Euskadi, trámite obligado tras la aprobación del decreto de desarrollo de la Ley de Museos que regula el funcionamiento de dicho registro, considerado imprescindible para organizar el Sistema Nacional de Museos y las redes de museos del País Vasco. Entre ellos se encuentra Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.

Habida cuenta de que los museos vascos tienen diversas titularidades (Diputaciones, Ayuntamientos, Fundaciones, Asociaciones y particulares), la Ley de Museos, respetando las competencias de las distintas administraciones, establece un Sistema Nacional de Museos de Euskadi que prevé que su integración en el sistema se realice de forma voluntaria y previa solicitud de los mismos. Su objetivo es establecer políticas y exigencias de calidad uniformes que permitan coordinar actividades, favorecer la mejora de instalaciones y equipamientos, y facilitar la adecuada conservación, ordenación, investigación y exhibición de fondos.

Para dar cumplimiento a lo establecido en la Ley en cuanto a la organización y mantenimiento del Inventario General de Fondos de Museos y Colecciones de Euskadi, el Departamento de Cultura del Gobierno Vasco ha realizado una aplicación informática, que está a disposición de todos los museos y colecciones del País Vasco, dirigida a la gestión y catalogación de sus fondos, con la finalidad de poder organizar y mantener actualizado el Inventario General, así como facilitar las labores diarias de gestión. Este Sistema Informático en red (EMSIME) permite crear un catálogo colectivo de todos los fondos de los museos y colecciones vía web, con consulta on-line de la información para la ciudadanía.

El registro y reconocimiento de museos y colecciones aportará un conocimiento detallado de la realidad museística del país. Su aplicación conllevará que los museos y colecciones se vayan adaptando progresivamente a los requerimientos técnicos de la museografía actual, que se caracteriza más por sus acciones que por sus contenidos.

CONCURSO DE SIDRAS DE AZPEITIA.

La sidrería Aburuza ganó el Concurso de Sidras de Azpeitia.

23 sidrerías se dieron cita en la 40. edición del Campeonato de Sidra de Azpeitia, uno de los campeonatos con más arraigo de Euskadi. El de Azpeitia cuenta además con la particularidad de que se llevan a cabo dos competiciones paralelas. Una la otorgada por el jurado, digamos, oficial, situado en un gran escenario, en la mitad de la plaza; y otro, el popular, donde miembros de diferentes sociedades se prestan a hacer de jueces y prueban la sidra repartida en los 23 puestos.

Una reñida competencia donde la sidrería **Aburuza**, de Aduna, se llevó el premio, con 132 puntos. Tras un empate, la decisión de los jueces hizo que la segunda plaza recayera en **Alorrenea**, de Astigarraga, con 131 puntos, y la tercera posición fue para los iruneses de **Ola**, en su primera participación.

El premio del jurado popular fue para **Petritegi**, de Astigarraga.

SANTA ANA EN ASTIGARRAGA.

Mucha gente en "Santa Ana" de Astigarraga.

Un año más, se ha acercado mucha gente a la plaza de Astigarraga a degustar la sidra. Este año hemos contado con la participación de 18 sidreros del Concorcio Sagardun y de Astigarraga, quienes han ofrecido más de 2.000 botellas de sidra entre todos los asistentes al acto. El calor, el atractivo de la fiesta, la degustación de sidra, la música y la tradicional prueba de bueyes han elevado la fiesta a su participación máxima y todas las actividades desarrolladas han atraído a gran cantidad de gente.

Por la mañana, los Joaldunes de Zubieta han dado comienzo a la fiesta y después se ha celebrado una exposición de trabajos de caserío con quesos, rosquillas, utensilios de madera y hierro, tambores, etc... A su vez, la degustación de sidra ha atraído a muchos visitantes en Foru Plaza, quienes han podido disfrutar de un gran ambiente.

La prueba de bueyes y los bertsolaris han finalizado la sesión de la mañana y al mediodía se celebrará la comida popular en una sidrería.

Por la tarde habrá pruebas de deporte rural, animación para los más pequeños y romería con trikitixa en Foru Plaza.

SANTA ANA EN ASTIGARRAGA.

Buruturiko sustapen ekintzak.

Santa Ana ekitaldiaren sustapenerako egindako ekintzak honakoa izan dira:

Newsletterren bidalketa

Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko 50 komunikabide baino gehiagori bidali zaie newsletterra (prentsa idatzia, telebista, irati, euskarri digitalak, aldizkariak, etb...). Newslettera 2 hizkuntzatan egin da: euskaraz eta gaztelaniaz. (Ikusi Newsletterra dokumentua).

Prentsa oharraren bidalketa

Aurkezpenaren ostean, prentsa oharra bidali zaie gonbidatu eta komunikabide guztiei. Prentsa Oharra 2 hizkuntzatan egin da; euskeraz eta gaztelaniaz, (Ikusi Prentsa Oharra dokumentua).

Komunikabideetan izandako oihartzuna.

Aurkezpenak komunikabideetan izan duen oihartzuna ona izan da:

Albiste argitaratu duten medioak honakoak izan dira:

IDATZIZKO EUSKARRIAK:

Egunkariak: 3 inpaktu

- El Diario Vasco (26/07/2012).
- El Diario Vasco + TV (26/07/2012).
- El Diario Vasco (27/07/2012).

IRRATIA (elkarrizketak): 1 inpaktu

- Radio Euskadi (26/07/2012).

EUSKARRI DIGITALAK:

Prentsa: 1 inpaktu

- 20minutos.es (13/06/2012).

Albiste Agentziak: 1 inpaktu

- Europa Press (13/06/2012).

Besteak: 5 inpaktu

- Ociogipuzkoa.com (19/07/2012).
- Donostia Turismo (19/07/2012).
- Kulturweb (19/07/2012).
- Gipuzkoan.info (16/07/2012).
- Gastronomía Vasca (24/07/2012).

DENERA LORTURIKO INPAKTUAK: 11

I. FERIA DE LA SIDRA EN DONOSTIA.

Muy buena acogida a la I Feria de la Sidra de Semana Grande.

La I Feria de la Sidra se ha llevado a cabo coincidiendo con la Aste Nagusia de este año y ha contado con caldos de trece sidrerías: Gaztañaga, Sarasola, Alorrene, Gartziategi, Gurutzeta, Zapiain, Barkaiztegi, Egi-Luze, Altzueta, Olaizola, Zelaia, Begiristain e Isastegi. La valoración de esta primera feria ha sido muy positiva y los organizadores aseguran que ha sido todo un éxito.

(Argazkia)

Esta feria, que fue anunciada por el alcalde, Juan Karlos Izagirre, en la presentación de la programación de la Semana Grande, ha sido organizada por sagardo mahaia (esta es, a su vez, la promotora de la marca Gorenak).

La carpa ha contado con dos espacios diferenciados. Por un lado, ha habido mesas para cenar de pie o sentados y, además, un espacio reservado para conciertos en directo.

En cuanto a los alimentos, la feria ha contado con pintxos de chorizo, morcilla y tortilla de bacalao; raciones de tortilla de bacalao, bacalao en salsa y chuleta; y postres como queso o dulce de manzana.

En cuanto a la bebida, ha habido cuatro barricas para disfrutar de sidra al txotx, además de caldos en botella de las citadas trece sidrerías. También se ha podido degustar mosto.

CONCURSO DE SIDRAS DE ELGOIBAR.

Alorrenea, ganador del primer premio en el Concurso de Sidras de Elgoibar.

Las mejores sidras y los mejores quesos se citaron el sábado, 25 de agosto, en Elgoibar.

El concurso de sidra se saldó con la victoria de la sidrería **Alorrenea**, de Astigarraga, que sumó 126 puntos frente a los 121 de la sidrería **Urruzola**, de Urnieta. Estas sidrerías fueron las más valoradas por el jurado en una competición que contó con la participación de 19 productores.

EUSKADI GASTRONOMICA.

Nace Euskadi Gastronomika, Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi.

“Euskadi Gastronomika” es la marca del Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi, una red integrada por las tres capitales y las comarcas vascas que, a su vez, implican en sus destinos la participación voluntaria de empresas y servicios relacionados con la enogastronomía.

Es una iniciativa impulsada por Basquetour-Agencia Vasca de Turismo, en la que viene trabajando desde 2011, con el objetivo de construir un producto turístico a partir de la singularidad y calidad gastronómica del territorio para asentar el posicionamiento de Euskadi en materia enogastronómica, así como atraer un mayor número de visitantes motivados por la gastronomía, optimizando todos los aspectos de la gestión turística.

CONCURSO DE SIDRAS DE ERGOBIA.

Las sidrerías Irigoien, Petritegi y Lizeaga ganadores en el Concurso de Sidras de Ergobia.

Ayer, día 26 de agosto, se celebró la II. edición del Concurso de Sidras de Ergobia con un total de 20 participantes. La sidrería Irigoien ganó el primer premio, Petritegi el segundo premio y Lizeaga el tercer premio.

ELABORACIÓN DE SIDRA.

XX. Feria de artesanos Sanmixalanak.

Se volverá a hacer una demostración de la elaboración de la sidra. Un total de 14 artesanos realizarán sus trabajos de diversas especialidades en el frontón municipal.

Mañana se celebrará la XX edición de la feria de artesanos Sanmilixanak que permanecerá abierta de 10.00 a 14.00 horas. Habrá servicio de autobús desde Eskoriatza cada 20 minutos, desde las paradas del Akeita y Aranburuzabala. Se pide a la gente que utilice el mismo para que no haya problemas de aparcamiento en el municipio.

Para esta edición se contará con la presencia de 14 artesanos que instalarán como viene siendo habitual sus puestos en el frontón municipal, y que ofrecerán entre otras cosas: cerámica, bisutería, juguetes de madera, cuero, caligrafía y su aplicación, pomadas, piedra y replicas de pintura, papel, jabones, boj, saquitos terapéuticos y ropa pintada a mano. Los artesanos procederán de diversos lugares de Euskal Herria. Asimismo estará abierta en la calle Pilar la tienda en la que se trabaja el cuero.

Hay un dicho en el municipio gatzagarra que dice: «San Milixan, ardikixa jan eta aketeixan». Pero como todos los años se podrán degustar talos y sidra, en el frontón municipal, elaborados como cada año por la asociación de mujeres gatzagarra Sorginak.

Elaboración de sidra

Este año volverá a repetirse el proceso de elaboración de la sidra. Siete personas serán las encargadas de realizar los trabajos delante de las personas que acudan a esta feria. Se utilizarán 500 kilos de manzanas desde Busturia. Con los 130 litros que se espera se produzcan se guardarán en una kupela para desgustarse dentro de unos meses por los vecinos gatzagarras. La realizada el año pasado se tomó en la víspera de San Juan y Andramaixak.

EUSKAL HERRIKO PARRILLA LEHIAKETA.

Astigarragan dute parrillarik onena eta Lasarte-Orian burruntzirik hoberena

Astigarragako Astarbe sagardotegiko Hur eta Joseba Astarbe nagusitu dira Donostian egindako Euskal Herriko parrilla lehiaketan. Burruntzi lehiaketari dagokionez, Lasarte-Oriako Joxean Lasa eta Juantxo Prietok lortu zuten txapela bereganatzea.

Astigarragako Astarbe sagardotegian egiten dute Euskal Herriko txuletarik eta legatzik onena parrillan. Hori erabaki zuten behintzat Donostian asteburu luze honetan zehar egin den txapelketan.

Hur eta Joseba Astarbe izan ziren Trinitate plazan jarritako oholtzara igo zirenak, Jakitea elkarteko presidente Xabier Zabaletaren eskutik txapela jasotzeko. Txapelarekin batera beste sari berezi bat ere jaso zuten Astarbe anaiek, Cruzcamporen garagardo bereziaren kutxa sorta eraman baitzuten Astigarragara.

Irabazlearen altuera osatzera iristeko behar adina garagardo kutxa jaso behar zituzten Astarbe anaiek. Eta bikotea izanda, bata bestearen gainean jartzeko ideia izan zuten, horrela garagardo gehiago eskuratzeko helburuarekin.

Eta lortu lortu zuten. Datozen asteotan seguru garagardo faltan behintzat ez direla ibiliko Astarbe sagardotegian.

Ostiralean eta larunbatean, beraz, parrillan aritzen direnak izan ziren lanean, eta atzo, aldiz, burruntzia txanda izan zen Donostian. Hamabost bildots prestatu ziren, eta irabazleak Joxean Lasa eta Juantxo Prieto izan ziren, Lasarte-Oriakoak. Sei parte-hartzaile izan ziren lehiaketa honetan. Hauek ez zuten bata bestearen gainean jarri beharrik izan, txapelarekin batera kafea edonon egiteko makina eraman baitzuten etxera, Cafes Aitonak eskainia.

Donostiako Alde Zaharreko pintxo lehiaketa ere egin dute asteburuan Trinitate plazan. Eta saria ez zuten oso urruti eraman behar izan, plaza horren sarreran bertan dagoen Txuleta tabernako Andoni Esartek lortu baitzuen garaipena. Olagarro eta txipiroi burruntzia bati esker gailendu zen Esarte.

PUENTE DE DICIEMBRE EN SAGARDOETXEA.

Jornada gastronómico-cultural.

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, durante el 1-9 de diciembre, Sagardoetxea celebrará una jornada gastronómico-cultural compuesta por la exposición temporal de obras de arte del mundo de la sidra y degustaciones de diversos productos gastronómicos vascos. La inauguración de la exposición se realizará el 30 de noviembre a las 12:00.



Las visitas guiadas de Sagardoetxea ofrecerán la posibilidad de conocer las obras de arte de varios artistas de Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra):

- Tallas de madera de Antton Gartzia y alumnos de talla de Astigarraga.
- Ilustraciones de Antton Olariaga y Jokin Mltxelena.
- Partituras de canciones de Miel Joxe Astarbe.
- Esculturas de Antton Mendizábal, Jon Iñaki Ormazabal y sus alumnos.
- Cestas de mimbre de Matxin xextoak.
- Marionetas del taller Menina.
- Cuadros de Mari Sol Erice, Luis Telleria y sus alumnos, Arantxa Barandiaran, etc...
- Joyas de Idoia Lizeaga y Artepanoma Arte Galeria.
- Flores de Pacheco Loredenda.
- Creaciones de cristal y madera de Beñat Ollokiegi.

También habrá degustaciones de diversos productos gastronómicos relacionados con la cultura de la sidra, donde el Restaurante Roxario ofrecerá distintas elaboraciones con sardinas viejas, todo ello acompañado con castañas y un barrikote con la nueva sagardoa cosecha 2012 de Lizeaga Sagardotegia.

PUENTE DE DICIEMBRE EN SAGARDOETXEA.

Jornada gastronómico-cultural.

Horarios:

- Del 1 al 8 de diciembre de 2012: 11:00-13:30 y 16:00-19:30.
- 9 de diciembre de 2012: 11:00-13:30.

Tarifas:

- 5€ por persona (incluye visita guiada y degustación).
- Entrada a la exposición gratuita.

Promoción previa realizada.

Boletín electrónico

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, socios de Sagardun Partzuergoa, Nekatur, Donostia Turismo, Euskadi Turismo

Nota de prensa

Se ha enviado una nota de prensa a los medios de comunicación de Gipuzkoa (tv, radio, prensa, etc...).

Tarjetones

Se han repartido tarjetones con la oferta para el Puente de Diciembre en agroturismos, bares, restaurantes y sidrerías de Astigarraga, oficinas de turismo de Donostialdea, hoteles de Donostia y agroturismos de Donostialdea. En total se han repartido 900 tarjetones.

Promoción previa realizada.

IDATZIZKO EUSKARRIAK:**Egunkariak:** 5 inpaktu

- El Diario Vasco (29/11/2012).
- El Diario Vasco (01/12/2012).
- El Diario Vasco - Guía Gastronómica (05/12/2012).
- El Diario Vasco (06/12/2012).
- Noticias de Gipuzkoa (07/12/2012).

IRRATIA (elkarriketak): 1 inpaktu

- Arrate Irratia (28/11/2012).

EUSKARRI DIGITALAK:**Prensa:** 3 inpaktu

- Que.es (26/11/2012).
- Ecodiario.eleconomista.es (26/11/2012).
- Naiz.info (26/11/2012).

PUENTE DE DICIEMBRE EN SAGARDOETXEA.

Jornada gastronómico-cultural.

Albiste Agentziak: 1 inpaktu

- Europa Press (26/11/2012).

Besteak: 14 inpaktu

- Agenda Kulturklik (19/11/2012).
- Gipuzkoako Museoak (19/11/2012).
- Lainformacion.com (26/11/2012).
- Noticias.com (26/11/2012).
- Sidranews.com (27/11/2012).
- 20minutos.es (16/11/2012).
- Agenda Eusko Jaurlaritza (26/11/2012).
- Kulturweb (19/11/2012).
- Gipuzkoa Turismo (19/11/2012).
- Terra.es (26/11/2012).
- Gipuzkoangazte.info (30/11/2012).
- Lasidra.as (01/12/2012).
- Astigarragako Kultur Agenda (01/12/2012).
- Newsletter Twitter (08/12/2012).

Sareak: 14 inpaktu

- Twitter Gipuzkoako Museoak (19/11/2012).
- Twitter Kulturweb (21/11/2012).
- Twitter Europa Press Euskadi (26/11/2012).
- Twitter News Donostia (20 minutos) (27/11/2012).
- Twitter The Spanish Food (27/11/2012).
- Twitter Gastroprensa (27/11/2012).
- Twitter Sidra News (27/11/2012).
- Twitter Naiz Agenda (30/11/2012).
- Twitter Nekatur (05/12/2012).
- Twitter San Sebastian Gastronomika (05/12/2012).
- Twitter Bebidaytapa (05/12/2012).
- Twitter Cocina Bizkaia (05/12/2012).
- Twitter Camino de Euskadi (07/12/2012).
- Twitter Bi herriak (05/12/2012).

DENERA LORTURIKO INPAKTUAK: 38

FERIA ARDOARABA.

Maridaje de queso de Idiazabal y sagardoa.



La FERIA Ardoaraba, que se celebrará en Gasteiz entre el 6 y el 9 de diciembre brinda la oportunidad de participar en una experiencia enogastronómica y turística única. El día 7 de diciembre, y con motivo de ARDOARABA 2012, GASTEIZ ON y BASQUETOIR Agencia Vasca de Turismo organizan la muestra EUSKADI GASTRONOMIKA, una actividad de turismo gastronómico dirigida a divulgar los productos y experiencias turísticas mediante catas y degustaciones de vinos y productos selectos procedentes de 6 las comarcas que junto con la Ruta del Vino de Rioja alavesa están participando en el desarrollo del Club de Producto EUSKADI GASTRONOMIKA promovido desde BASQUETOIR.

EUSKADI GASTRONOMIKA se celebra en dos sesiones y consiste en una breve presentación de las comarcas vascas participantes seguida de tres degustaciones enogastronómicas.

La primera sesión, entre las 11:00 y las 12:30 horas, se centrará en tres comarcas especialmente atractivas desde el punto de vista gastronómico: Goierri, Urola Kosta y Tolosaldea. En la primera, los participantes tendrán la ocasión de maridar Queso Idiazabal y Sagardoa; Urola Kosta permitirá deleitarse con las mejores conservas del Cantábrico regadas con Getariako Txakolina, mientras que Tolosaldea ofrecerá el mejor maridaje de Tejas y Cigarrillos con Vinos de Rioja Alavesa.

En la segunda sesión, de 13 a 14,30 horas, los participantes tendrán la ocasión de viajar con el paladar a Uribe y asistir a la elaboración y degustación de talo que acompañarán del mejor Bizkaiko Txakolina para, a continuación, trasladarse a Bidasoa y participar en el taller y degustación de Pintxo maridado con Arabako Txakolina y concluir en las Encartaciones saboreando Puchera con Vinos de Rioja Alavesa.

SAGARDO ESPERIENTZIAK.

Oferta turística en 10 sidrerías, en 6 comarcas de Gipuzkoa y San Sebastian.

Los interesados en adentrarse en el mundo de la cultura sidrera, podrán hacerlo mediante una visita guiada a una sidrería de Gipuzkoa. Estas experiencias incluyen una visita al manzanal y a la bodega de la sidrería para conocer el proceso de elaboración de la sagardoa (sidra natural) y a su vez la cultura sidrera de Euskal Herria. Las visitas guiadas también ofrecen la oportunidad de degustar las diferentes sidras elaboradas en un proceso natural. Son varias las sidrerías que ya abren las puertas a los turistas y visitantes para conocer el sector por dentro y, poco a poco, serán más las sidrerías que se unirán a ofertar más productos turísticos.

La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, con la colaboración de los entes comarcales de turismo, está dando un paso más en el impulso del sector, abordando, junto con los sidreros, una serie de acciones que se centran en la cultura, gastronomía, ocio y turismo. En este camino, la Asociación no sólo pretende potenciar el turismo en las sidrerías, sino también impulsar la participación y trabajo en común con los recursos turísticos de la zona para así ofrecer un servicio más completo al visitante.

Algunas sidrerías ya han creado algunos paquetes turísticos con el Caserío Museo Igartubeiti, Centro de Interpretación del Queso Idiazabal, Fundación Zerain Dezagun, Delikatuz, Irun Aloja, Nekatur, entre otros.

Lo que a continuación se presenta es una prueba de ello, una realidad que va dando forma a nuevas iniciativas en este sector: las ofertas turísticas. Así, 10 sidrerías han dado este primer paso conformando una oferta completa que a buen seguro supondrá toda una experiencia para quien quiera vivirla. Estas sidrerías se sitúan en Gipuzkoa, en Donostia y las 6 siguientes comarcas: Donostialdea, Tolosaldea, Goierri, Bidasoa-Txingudi, Urola Costa y Urola.

Las sidrerías Calonge, Oiharte, Ola y Petritegi ya ofrecen sus ofertas turísticas y Aburuza, Añota, Bereziartua, Iparragirre, Satxota y Zabala comenzarán con esta nueva actividad en enero.

Sagardoaren Lurraldea ha distribuido 16 boletines este año.

Boletín Sagardoetxea - Enero 2012



BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardoetxea - Febrero 2012

Castellano Euskara Français

PROBAKETA O CATAS GUIADAS EN SIDRERÍAS 2012

La primera cata de esta temporada se celebrará en la SIDRERÍA ZAPIAIN de Astigarraga, donde se podrá ver la evolución de las levaduras como novedad.



La propuesta que planteamos consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada de la mano del propio sagardogile.

El objetivo de estas catas guiadas es conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva cosecha.

Calendario 2012

- 25 de febrero sábado a las 10:00: Zapiain sagardotegia (Astigarraga) **Inscribirse.**
- 3 de marzo sábado a las 11:00: Salazar sagardotegia (Usurbil) **Inscribirse.**
- 10 de marzo sábado a las 11:00: Gurutzeta sagardotegia (Astigarraga) **Inscribirse.**
- 17 de marzo sábado a las 11:00: Zelaieta sagardotegia (Iruñea) **Inscribirse.**
- 14 de abril sábado a las 11:00: Txepimundo sagardotegia (Aizarna) **Inscribirse.**
- 28 de abril sábado a las 11:00: Gartziaga sagardotegia (Andoain) **Inscribirse.**

Tarifas:

Cata guiada + Pinchos x2 por persona.

Inscripciones:

En Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga

Tel: +34 943 550 575 / info@sagardoetxea.com

Más información en www.sagardoetxea.com

BUSCADOR DE SIDRERÍAS DE EUSKAL HERRIA

Desde Sagardoetxea hemos creado un buscador de sagardotegia, una aplicación web que permite consultar todos los establecimientos en función de muchos requerimientos según gustos y aficiones de los amantes de mundo sidrero.

De esta forma, el usuario puede acceder de manera cómoda y fácil, desde su lugar de trabajo, desde su casa o dispositivo móvil (iPhone, smartphone, etc.), a todos los datos e información necesarios para encontrar el plan sidrero que más le guste: datos de contacto, disponibilidad para comidas y/o cenas, mapa de ubicación, servicios de enoturismo, etc.

Dirección de la aplicación: www.turboinfo.com/http://www.sagardoetxea.com/sidreriak/



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

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



EUSKADI GIPUZKOA

BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardoetxea - Abril 2012

Castellano Euskera Français

ASTE SANTUA 2012: Euskal Herriko gazten dastaketa.

Sagardoetxetik sagardoaren kulturaz goatzeko proposamena luzatzen dizugu museoko bisita, Euskal Herriko gazten dastaketa eta sagardotegi tradizional bateko otorduarekin.



Sagardoetxek sagarra eta sagardoaren historia eta errealitatea perturatzeko hiru gune dauka: sagastia, museo-gunea eta dastaketa gunea, sagardoa txotx-elko chituran, murtioa eta likorea dastatzeko aukera ematen duen gunea.

Euskal Herriko gazten dastaketa

Aste Santu honetan, Euskal Herriko gazte ezberdinak dastatzeko aukera eskainiko duguz: Idiazabal J.D., Roncal J.D. eta Irati J.D.

Sagardotegia

Sagardoaren munduko expertentzia osatzeko, eskualdeko sagardotegi tradizional bat sagasti eta otordu berezi bater goatzeko aukera proposatzen dizugu, sagardotegi ohiko menua dastatuz: bakailao tortila, bakailao fritua paper berdeekin, txuleta eta ezleburuko giro gazta irasagar eta inbaxurrekin.

Ikuzi Aste Santuan irekita dauden sagardotegien zerrenda.

Sagardoetxeako ordutegiak

Apirilaren 5etik 9ra: 11:00-14:00 + 16:30-20:00

Apirilaren 10etik 14ra: 11:00-13:30 + 16:00-18:30

Apirilaren 15ean: 11:00-14:00

Tarifak

Sagardoetxeako bisitak:

5^{er} pertsonako (bisita + sagardo, murtio, likore eta Euskal Herriko gazten dastaketa barne).

Sagardotegiko bazkaria/afaria:

Sagardotegi ohiko menua 28^{er} 5^{er} pertsonako (sagardotegi bakoitzaren arabera prezioa).

Sagardoetxea
Land. Txiki. Handi.

Sagardoetxea sagardoaren kulturaz goatzeko leku bat da. euskaldunen identitate eta ohituren ezagutza. Naturarekin harremanetan ikatzeko leku bat, ikusi, ahitu eta dastatuta... Txotx!

Harpidetza

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

Sagardodenda
 Euskal Sagardoaren Online Denda



EUSKADI GIPUZKOA

BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardoetxea - Mayo 2012

Castellano Euskera Français



Sagardoetxea
Eusko Etxearen

Sagardoetxea sagardoaren kulturaz goatzeko leku bat da, euskaldunen identitate eta ohituraren erakargarri. Naturarekin hurremanetan ikasteko leku bat, ikusi, ulatu eta dastatzea...
Txotxi!

Harpidetza

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

Sagardobenda
Euskal Sagardoaren Online Denda



EUSKADI GIPUZKOA

MUSEOEN NAZIOARTEKO EGUNA
SAGARDOETXEAN: "Musika sagastian"

Nazioarteko Museoen Eguna ospatzeko helburuz, egitarau berezia antolatu dugu Sagardoetxean eta datorren Maiatzaren 20an "Musika sagastian" emanaldia eskainiko dugu.



Egun horretan museora bertaratzeko direnak, loretan dagoen museoak sagastian musika emanaldi batetik goatzeko aukera izango dute eguerdiko 13:00etan.

Musika emanaldia, Astigarragako Norberto Almandos musikari eskolako abesbatzak eta biolin ikasleek eskainiko dute.

Honekin batera, dohako bisita gidatuak izango dira goizean (euskara eta gaztelaniaz) eta musika emanaldiaren ostean, sagardo eta pintxo dastaketa izango da.

Ordutegiak eta tarifak

Sagardoetxeako ordutegia: 11:00-14:00etara.

"Musika sagastian" 13:00etan.

Museorako sarrera dohakoa izango da.

Sagardotegiak

Sagardoetxearek gurturatzeko diren bisitariak, jardunaldia sagardotegi batean barikaldusaz amaitzeko aukera izango dute.

Ikusi nahi izateko 20an irekita dauden sagardotegiak: <http://www.txotxi.info/orrialdeak>.

BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardodenda - Marzo 2012

 Castellano | **Euskera** | Français

Sagardodenda

La Tienda online de la Sidra Vasca

¡Esta primavera disfruta de la sidra y los productos gastronómicos vascos!

Sagardodenda te ofrece exclusivas marcas de sidra para degustarlas en diferentes ocasiones. También te ofrecemos las mejores combinaciones de productos gastronómicos vascos en diferentes lotes: quesos, dulce de manzana, miel, mosto, etc... ¡Elige el tuyo!

También puedes ver el **catálogo completo de Sagardodenda** o puedes consultar nuestras sugerencias:



Sidras naturales:

Sagardodenda te ofrece una amplia gama de sidras.

Precio: a partir de 1,90€ (IVA incluido).



Lote "sagardotegi":

Típico postre de sidrería: queso, nueces y dulce de manzana.

Precio: 11,25€ (IVA incluido).



Mosto "Gozo Gozo"

Una bebida natural y refrescante con aroma a manzana asada.

Precio: 2,70€ (IVA incluido).

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.

Boletín Sagardoaren Lurraldea - Junio 2012



Este verano te proponemos pasar un día inolvidable y divertido conociendo la cultura de la sidra y el mar.

Visitarás museos como **Sagardoetxea** en Astigarraga, el **Aquarium** en Donostia y **Ondartxo** en Pasaia. Recorrerás en barco la bahía de Donostia o Pasaia, vivirás el rito del txotx y disfrutarás de una gastronomía única en una de nuestras sidrerías.

Más información y reservas en:
www.sagardoarenlurraldea.com/sidra-y-mar

· Central de Reservas de Donostia-San Sebastián: 902 443442 / reservas@sansebastianreservas.com
 · Sagardoaren Lurraldea: 943 550575 / info@sagardoarenlurraldea.com



Uda honetan, egun alai eta ahaztezina pasatzera gonbidatzen zaituztegu **sagardoa eta itsasoaren** kultura ezagutzeko.

Astigarragan **Sagardoetxea**, Donostian **Aquariuma** eta Pasaian **Ondartxo** museoak ezagutuko dituzu. Barkuan Donostiako eta Pasaiaiko badia ezagutuko dituzu, Txotxaren erritua eta gastronomía ezin hobeari gozatuko duzue gure sagardotegi batean.

Informazio gehiago eta erreserbak:
www.sagardoarenlurraldea.com/sagardoa-eta-itsasoa

· Donostiako erreserben zentrala: 902 443442 / reservas@sansebastianreservas.com
 · Sagardoaren Lurraldea: 943 550575 / info@sagardoarenlurraldea.com

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
 el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48 - 20115 Astigarraga
 t: 00 34 943 550 575
 f: 00 34 943 331 311
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

© Sagardun, Todos los derechos reservados.

BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardoaren Lurraldea - Julio 2012



Uztailaren 26an, Santa Ana Astigarragan

Santa Ana egunean (Uztailak 26) **Sagardo Eguna ospatuko da Astigarragan** eta bertan, Astigarraga eta inguruko sagardogileek beren sagardoa eskainiko diete bisitariei.

1976. urteaz geroztik ospatzen den Astigarragako Sagardo Egun hau, Euskal Herria osoan ospatzen diren guztien artean zaharrena da.

Santa Ana eguna **baserri munduko** festa da eta bertan, herri kirolak, euskal dantzak, bertsolariak, idi-demak, ume jolasak, berbena, dantzaldiak eta abar izaten dira egun osoan zehar.

Ikusi Santa Anako egitaraua Sagardoaren Lurraldean.



**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
 el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48 - 20115 Astigarraga
 t: 00 34 943 550 575
 f: 00 34 943 331 311
 info@sagardoarenlurraldea.com
 www.sagardoarenlurraldea.com

BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardoaren Lurraldea - Septiembre 2012

Si no puede ver el correo correctamente haga click aquí



XII Sagar Uza 2012 en Astigarraga.

Sagar Uza cumplirá este año su **duodécima** edición y celebra el comienzo de las labores de elaboración en los tolare, una actividad que durará hasta mediados de noviembre. Las actividades programadas se desarrollarán durante el **27, 28, 29 y 30 de septiembre**.

PROGRAMA:

V. Rally Fotográfico Sagar Uza. Se podrán presentar a concurso fotografías de cualquier actividad organizada dentro de los cuatro días de la XII. edición de Sagar Uza. **Ver bases y condiciones***.

Jueves, 27 de Septiembre

19:00-21:00 **PINTXO-POTE** en los bares de Astigarraga con pintxos elaborados con derivados de la manzana.

Viernes, 28 de Septiembre

12:00 **PRESENTACIÓN** del paseo temático **"SANTIAGOMENDIKO SAGARDO BIDEA"** en Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca*.

19:00 **CATA GUIADA DE MANZANA AUTÓCTONA DEL PAIS VASCO** en el Restaurante Roxario de Astigarraga*.

Sábado, 29 de Septiembre

09:00-13:00 **VISITA GUIADA** del paseo temático **"SANTIAGOMENDIKO SAGARDO BIDEA"***.

Domingo, 30 de Septiembre

FIESTA DE LA MANZANA en la Plaza de los Fueros.

Concurso de Tarta de manzana. Entrega de tartas antes de las 12:00 en la Plaza de los Fueros. **Ver bases y condiciones***.

10:30-13:30 Talleres y juegos para niños.

10:30-14:00 **Feria de la manzana:** exposiciones, demostraciones, degustación y venta.

11:00 **Elaboración del primer mosto de la cosecha 2012.** Recogida, triturado y prensado de la manzana.

12:30 Sagar dantza y Kirikoketa.

13:00 Txalaparta y **degustación del mosto elaborado**.

13:45 Entrega de premios Concurso de Tarta de manzana.

14:30 Comida popular en la sociedad Gure Izarra.

17:30 Deporte rural relacionado con el mundo de la sidra en la plaza de los Fueros.

* Inscripciones en 943550575 / info@sagardoarenlurraldea.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 **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca**, propone disfrutar de la cultura de la sidra mediante la **visita al museo**, la elaboración del mosto de manzana y la visita a una sidrería.

Más información en www.sagardoarenlurraldea.com



**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
 el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48 - 20115 Astigarraga
 t: 00 34 943 550 575
 f: 00 34 943 331 311
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

2012 Sagardun. Todos los derechos reservados.

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
 el territorio de la sidra

BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardoaren Lurraldea - Noviembre 2012

Es baduzu ondo ikusten e-mail hau, sakatu hemen



Azaroko zubia Sagardoetxean: Sagar dastaketa eta sagar muztioaren elaborazioa.

Azaroaren 1-4a bitartean, **Sagardoetxeak, Euskal Sagardoaren Museoa** sagar barietate ezberdinen dastaketa eta sagar muztioaren elaborazioan parte-hartzeko aukera eskainiko die bisitari guztiei.

Sagar muztioa **prozesu tradizionalari** jarraituz egingo da: lehenbizi kizkiarekin sagarrak lurretik jasotzen dira. Sagarrak bildutakoan, sagarrak pisoei kanpatzen dira gero prentsarik pasa eta zukua atera ostean, ekoizturiko muztioa dastatzeko.

Ordutegiak:

- Azaroak 1 eta 4: 11:00-13:30.
- Azaroak 2 eta 3: 11:00-13:30 eta 16:00-19:30.

Tarifak:

- Helduak: Banakakoak: 4€ pertsonako; Taldeak: 3,50€ pertsonako.
- Haurrak: 11-18 urte: 2€ pertsonako; 10 urtetik behera: dohain.



Bilatu zure sagardotegia eta gozatu esperientzia paregabe hau.

Sagardotegira joatea bisitarien jakinmina pizten duen jarduera kulturala eta gastronomikoa da, baina berezko portaera arauak dauzka. Arau horiek usadioa mantentzeaz gain, sagardotegietako **esperientzia paregabea** bilakatzen dute. Sagardotegiko menua honakoa da: bakailao tortilla, bakailao frijitua piper berdeekin, txuleta, intxaurrak gazta eta irasagarrarekin eta sagardoa txotx eran.

Bilatu zure sagardotegia www.txotx.info orrialdean eta gozatu Sagardoaren Lurraldeaz.



**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
 el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48 - 20115 Astigarraga
 t: 00 34 943 550 575
 f: 00 34 943 331 311
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
 facebook | twitter

Mota honetako informaziorik jaso nahi ez baduzu, bidali e-maila info@sagardoarenlurraldea.com helbidera

2012 Sagardun. Eskubide guztiak gordetak.

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
 el territorio de la sidra

BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardoaren Lurraldea - Diciembre 2012

Es baduun ondo ikusten e-mail hau, sakatu hemen




Abenduko zubia Sagardoetxean: Jardunaldi gastronomiko-kulturala.

Abenduaren 1-gra bitartean jardunaldi gastronomiko-kulturala ospatuko da **Sagardoetxean, Euskal Sagardoaren Museoan**: "Sagardoaren kulturako artelanak" aldi baterako erakusketa eta produktu gastronomiko ezberdinen dastaketa.

Abenduko zubian Sagardoetxeako bista gidatuek Sagardoaren Lurraldeako artista ezberdinen sagardoaren kulturako artelanak ezagutzeko aukera izango dute: egurrezko tailuak, eskulturak, argazkiak, txotxongiloak, margolanak, bitxiak, etb...

Honetaz gain, ohiko sagardo, murtio eta likore dastaketaz gain, sagardo berriaren barrikoteak gastaina eta sardin zaharrekin lagunduta dastatzeko aukera izango da sagardo berriaren etorrera ospatzeko.

Ordutegiak:
 - 2012ko abenduak 1etik-8ra: 11:00-13:30 16:00-19:30.
 - 2012ko abenduak 9: 11:00-13:30.

Tarifak:
 - 5€ pertsonako (bisita eta dastaketa barne).
 - Dohakoa erakusketa bakarrik ikusteko.



Bilatu zure sagardotegia eta gozatu esperientzia paregabe hau.

Sagardotegira joatea bisitarien jakinmina pizten duen jarduera kulturala eta gastronomikoa da, baina berezko portaera arauak dauzka. Arau horiek usadioa mantentzeaz gain, sagardotegietako esperientzia paregabea bilakatzen dute.

Bilatu sagardotegia www.sagardoarenlurraldea.com orrialdean eta bizi zure esperientzia.



SAGARDOAREN LURRALDEA
 el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48 - 20115 Astigarraga
 t: 00 34 943 550 575
 f: 00 34 943 331 311
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
 facebook | twitter

Mota honetako informaziorik jaso nahi ez baduzu, bidali e-maila info@sagardoarenlurraldea.com helbidera

2012 Sagardun. Eskubide guztiak gordetako.

EUSKADI 

BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardun - Julio 2012



Boletín Socioe - Julio 2012

Santa Ana, el 26 de julio

Se acerca el día de **Santa Ana** y os recordamos lo siguiente:

Programa:
 10:00-10:30 Montaje de puestos.
 10:30-12:00 Degustación en Oñate Izarra.
 12:00-14:00 Degustación de sidra. Este año tendremos nuevo vino.

Nota para sagardogileak:
 - Cada sagardogile tiene que traer 10 cajas.
 - Se necesitan ayudantes para ir a por hielo, montar los puestos y recoger todo tras la degustación.

Nota para grupos culturales:
 - Se necesitan ayudantes para la venta de vasos y recoger todo tras la degustación.



Descuento en la experiencia "La sidra y el mar" para los socios de Sagardun

Este verano hemos puesto en marcha la nueva experiencia turística **"La sidra y el mar"** y los socios de Sagardun. Partiendo de ahora tendréis el 50% de descuento para 4 personas.

Con esta nueva experiencia, propinemos una jornada inolvidable y divertida para que los visitantes puedan conocer la cultura de la sidra y el mar. Visitarán museos como **Sagardoetxea** en Astigarraga, el **Aquarium** en Donostia y **Ondartxo** en Pasai. Recorrerán en barco la bahía de Donosti o Pasai, vivirá la inimitable experiencia del rito del nocte y disfrutarán de la gastronomía en una de nuestras sidrerías.



Plan Estratégico para ampliación de Sagardoetxea

Desde Sagardun estamos realizando un **Plan Estratégico para la ampliación de Sagardoetxea** y en el mes de septiembre realizaremos varias reuniones con vosotros para tratar los siguientes temas:

- Que impacto tiene, o podría tener, el desarrollo de la cultura de la sidra en vuestras actividades.
- Conocimientos sobre el proyecto Sagardoetxea en su forma actual.
- Conocimientos sobre los proyectos de ampliación de Sagardoetxea y opinión al respecto.
- Como debería ser la nueva Sagardoetxea y que servicios debería ofrecer.
- Como podría contribuir a enriquecer Sagardoetxea desde vuestra posición.



La fiesta Sagar Uztia, el 30 de septiembre

El próximo día 30 de julio se celebrará la reunión de la **Junta Directiva de Sagardun Partzuergoa**, donde se tratará el tema de la organización de la fiesta **Sagar Uztia**.

Os mantendremos informados.





Kala Nagusia 4B - 20115
 Astigarraga
 T: 00 34 943 550 575
 E: info@sagardun.com
 www.sagardun.com

© 2012 Sagardun. Todos los derechos reservados.




BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardun - Agosto 2012



Boletín Socios - Agosto 2012

Gran aumento de las visitas de grupos de tiempo libre en julio.

Este mes de julio hemos tenido un gran aumento de las visitas procedentes de grupos de tiempo libre en Sagardoetxea, ya que hemos recibido la visita de más de 1.200 niños de distintas localidades de la comarca, obteniendo un 41,7% de crecimiento respecto al año pasado. El 69% de estos visitantes han ido a la piscina de Astigarraga.

En Agosto empezaremos a colocar los primeros paneles de "Santiagomendiko Sagardo Bidea".

Las empresas que han participado en el proyecto son: Diseño y concepción de la ruta: Promatour; Textos: Lourdes Odrizola y Sagardun; Imágenes: archivo de Sagardun y Marisol Yaben; Colocación de paneles: Ganboas; Financiación: Gobierno Vasco y Ayuntamiento de Astigarraga.

Valoración de "Santa Ana".

Como ya sabéis, un año más se acercó mucha gente a la plaza de Astigarraga a degustar la sidra. Este año hemos contado con la participación de 18 sidreros, quienes han ofrecido más de 2.000 botellas de sidra entre todos los asistentes al acto. Se han vendido 1.000 vasos (145 más que el año pasado, recordad que el año pasado llovía) y 1.138 pinturos (78 menos que el año pasado).

Boletín para socios de Sagardun.

Como habéis podido comprobar, hemos creado un nuevo boletín mensual para los socios de Sagardun. Este boletín podéis recibirlo en euzkera, castellano o en ambos idiomas, por lo que envía vuestras respuestas a info@sagardun.com.





Kale Nagusia 48 - 20115
 Astigarraga
 t: 00 34 943 550 575
 f: 00 34 943 331 311
info@sagardun.com
www.sagardun.com

2012 Sagardun. Todos los derechos reservados.




BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardun - Septiembre 2012



SAGARDUN
SAGARDOAREN LURRALDEA

Boletín Socio - Septiembre 2012

Plan Estratégico de Sagardoetxea.

Estamos realizando un Plan Estratégico de Sagardoetxea y el 19 de septiembre vamos a realizar una reunión con la empresa Gruyere a las 18:00 en el Salón de Plenos del Ayuntamiento.

XII. Sagar Uza 2012.

Sagar Uza cumplirá este año su duodécima edición y celebra el comienzo de las labores de elaboración en los tojares, una actividad que durará hasta mediados de noviembre. Las actividades programadas se desarrollarán durante el 27, 28, 29 y 30 de septiembre.

[Ver el programa completo](#)

Presentación de "Santiagomendiko Sagardo Bidea".

Como ya os adelantamos en el anterior boletín, ya se están colocando los paneles de "Santiagomendiko Sagardo Bidea", el paseo temático que formará el cuarto espacio de Sagardoetxea.

El día 28 de septiembre presentaremos el mismo a las 12:00 en Sagardoetxea y el día 29 de septiembre se hará una visita guiada a partir de las 09:00.

Para poder asistir a la presentación y/o a la visita guiada, es necesario realizar una inscripción previa: 943550575 / info@sagardoarenlurraldea.com.

Valoración de las visitas de verano 2012.

Los meses de julio y agosto Sagardoetxea ha recibido más visitantes que el verano pasado.

Han incrementado notablemente las visitas de los grupos de tiempo libre y además de las visitas habituales al museo, las experiencias más demandadas han sido la oferta "Museo+Sidrería" y la experiencia "La sidra y el mar".





SAGARDUN
SAGARDOAREN LURRALDEA

Kale Nagusia 48 - 20115
Astigarraga
T: 00 34 943 550 575
F: 00 34 943 331 311
info@sagardun.com
www.sagardun.com

2012 Sagardun. Todos los derechos reservados.




BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardun - Octubre 2012



Boletín Socios - Octubre 2012

Exposición de fotografías del V. Rally Fotográfico Sagar Uta en Sagardoetxea.

Sagardoetxea acogerá la **exposición fotográfica del V. Rally Fotográfico Sagar Uta** hasta el 4 de noviembre, donde se exponen todas las fotos ganadoras y una foto por cada participante.

En esta edición, estos han sido los **ganadores**:

- Mejor colección Carlos de Cua (Sorabaita).
- Segundo clasificado Javier Vazquez (Hernani).
- Mejor colección de Astigarraga: Jose Luis Herrero (Astigarraga).



Sagardoetxea supera el primer ciclo de SICTED.

Sagardoetxea ha superado satisfactoriamente el primer ciclo de implantación del Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos, **SICTED**. La información se hará pública a principios del 2013 y se entregará un diploma y el distintivo de "Compromiso de Calidad Turística".



Valoración positiva de XII Sagar Uta de Astigarraga.

La **valoración** de las actividades organizadas para la XII. Sagar Uta ha sido **muy positiva**: 792 vasos y 1.600 pintxos vendidos, 26 participantes en el Concurso de Tarta de manzana, 30 participantes en el Rally Fotográfico Sagar Uta, 4 suberías (16 participantes) y 16 niños en las competiciones de deporte rural relacionados con el mundo de la sidra, 13 bares y restaurantes en el pintxo-pote celebrado en los bares de Astigarraga, 35 asistentes en la cata guiada de manzana autóctona y más de 70 personas en la presentación y visita guiada de "**Santilagomendiko Sagardo Hilda**".



Noticias y eventos de socios en el Boletín de Sagardun

Los socios de Sagardun tienen la posibilidad de **incluir en este boletín alguna noticia o actividad** relevante relacionada con vuestra actividad y la cultura de la sidra, por lo que os animamos a que nos enviéis vuestras propuestas.

Como ya venimos haciendo hasta ahora, dichas noticias también serán publicadas en la web www.sagardoarenlurraldea.com y en las redes sociales.



Kale Nagusia 48 - 20115
Astigarraga
T: 00 34 943 550 575
F: 00 34 943 331 911
info@sagardun.com
www.sagardun.com

2012 Sagardun. Todos los derechos reservados.




BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardun - Noviembre 2012



Boletín Dodotz • Diciembre 2012

Puente de Diciembre en Sagardoetxea

Durante el 4-9 de diciembre, Sagardoetxea celebrará una jornada gastronómico-cultural compuesta por la exposición temporal de obras de arte del mundo de la sidra (se exhibirán veinte cuadros y degustaciones de diversos productos gastronómicos vascos (además de ofrecer la degustación habitual de sidra, mosto y licor, se ofrecerán las licencias con la novedad de los nardos y caracoles vivos).

La inauguración de la exposición se realizará el 30 de noviembre a las 19:00 en Sagardoetxea.



Candidaturas para elección de sede para "Sagardo Berraren Eguna"

El viernes día 16 de noviembre finaliza el plazo para presentar las candidaturas para la elección de sede del Sagardo Berraren Eguna.

Una vez recibidas vuestras propuestas, la empresa Euzko Meneagintza realizará un informe de valoración de cada candidatura y una propuesta de selección de la sede del evento. La propuesta de selección se presentará en la reunión de los sidreros a celebrarse el 22 de Noviembre a las 17:30 en la sala de reuniones de la casa de cultura de Astigarraga, donde la asamblea decidirá finalmente la sede.



Sagardoetxea se incorpora al Registro de Museos y Colecciones de Euskadi

El Consejo Asesor de Museos del Gobierno Vasco ha aprobado la incorporación de 11 museos vascos al Registro de Museos y Colecciones de Euskadi, considerado imprescindible para organizar el Sistema Nacional de Museos y las redes de museos del País Vasco. Entre ellos se encuentra Sagardoetxea.



La sidrería Astarbe gana el concurso de parrillas de Euskal Herria

Nuri y Joseba Astarbe de la sidrería Astarbe de Astigarraga resultaron ganadores en el Concurso de parrilla de Euskal Herria celebrado el día 4 de noviembre en la Fira Triunfo de Donostia.

Zorionak!



Noticias y eventos de socios en el Boletín de Sagardun

Los socios de Sagardun tienen la posibilidad de incluir en este boletín alguna noticia o actividad relevante relacionada con vuestra actividad y la cultura de la sidra, por lo que os animamos a que nos enviéis vuestras propuestas.

Como ya venimos haciendo hasta ahora, dichas noticias también serán publicadas en la web www.sagardoarenlurraldea.com y en las redes sociales.



Kale Nagusia 48 - 20115
 Astigarraga
 010 34 943 550 575
 010 34 943 550 581
info@sagardun.com
www.sagardun.com

www.sagardun.com. Todos los derechos reservados.




BOLETINES ELECTRÓNICOS.

Boletín Sagardun - Diciembre 2012



Boletín Socios - Diciembre 2012

Presentación del Plan Director de Sagardoetxea.

El jueves 13 de diciembre Urquiere presentó la **muscografía del primer borrador del Plan Director de Sagardoetxea**. Tal y como se acordó en la reunión de Sagardun, se invitó a todas las Asociaciones y Amigos: Oenduen Eilartea, Herriko Auzo Eilartea, Hogar del Jubilado Galtzaur, Behemendi, etc... Fueron algunos de los asistentes.

Todavía estamos a la espera de más aportaciones y más adelante se tratará el tema de la ubicación del proyecto.



Se consolida la afluencia de los visitantes durante el puente de diciembre en Sagardoetxea.

Sagardoetxea ha consolidado el número de visitantes obtenidos durante el pasado puente de diciembre, obteniendo un pequeño **incremento del 4%** en relación a las visitas recibidas en el mismo puente del año pasado.

En cuanto a la procedencia de los visitantes, crece el visitante procedente de Gipuzkoa y del País Vasco. El 76% de los visitantes ha sido de Euzkadi Herria (34% de Gipuzkoa y 42% de Bizkaia). El 21% nacional, el 2% europeo y el 1% americano.



Santiagomendiko Sagardo Bidea y Sagardoetxea en los medios de comunicación.

Recientemente nos han visitado dos programas de **televisión** para grabar los reportajes que podéis ver a continuación:

- **BOGOLUNE**: Reportaje sobre Santiagomendiko Sagardo Bidea.
- **BOURALEJA ETB**: Reportaje sobre Sagardoetxea.

También se han publicado diversos **artículos** sobre Santiagomendiko Sagardo Bidea en medios de Alemania:

- **FRONTATOUR BUSINESS & MARKETING**.
- **MAGAZIN TRENDS**.



Noticias y eventos de socios en el Boletín de Sagardun.

Los socios de Sagardun tienen la posibilidad de **incluir en este boletín alguna noticia o actividad** relevante relacionada con vuestra actividad y la cultura de la sidra, por lo que os animamos a que nos enviéis vuestras propuestas.

Como ya venimos haciendo hasta ahora, dichas noticias también serán publicadas en la web www.sagardoarenlurraldea.com y en las redes sociales.

SAGARDUN
 SAGARDOAREN BIDEA ETXEA

 Kale Nagusia 48 - 20115
 Astigarraga
 t: 00 34 943 550 575
 f: 00 34 943 331 911
 info@sagardun.com
 www.sagardun.com

2012 Sagardun. Todos los derechos reservados.

EUSKADI
**TURISMO
GIPUZKOA**
 HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
 TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

BOLETIN SAGARDOETXEA.

Sagardoetxea ha editado cuatro boletines técnicos a lo largo del 2012.

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.



Sagardun Partzuergoa

El Consorcio Sagardun es una entidad publico-privada que nace el año 2003. Actualmente gestiona Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, organiza el evento Sagardo Berriaren Eguna (apertura del txotx), gestiona la marca "Sagardoaren Lurraldea" y fomenta la cultura de la sidra vasca a través de experiencias turísticas.



Composición del Consorcio Sagardun:

Administración

Ayuntamiento de Astigarraga

Grupos Culturales

- Astigar E.O.E.
- Goldea Herri Kirol Batzordes
- Gure Izarra
- Mundarro Kirol Elkarte
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar
- Zipotza Kultur Elkarte

Sidrerías

- Alorrenea
- Astarbe
- Bereziartua
- Gartziategi
- Gaztañaga
- Gurutzeta
- Lizeaga
- Mina

- Petritegi
- Rezola
- Saizar
- Sarasola
- Txopinondo
- Zapiain
- Zelaia

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
www.facebook.com/SagardoarenLurraldea
twitter: @sagarlur_es | @sagarlur_eu

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea

Sagardobenda



SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIR TXIKI, HAIR HANDI
TAIR PEQUENA, TAIR GRANDE