



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK'08

Contacto

José Mari ALBERRO 943 550 575

MUSEO DE LA SIDRA EN ASTIGARRAGA

ÍNDICE.

ENERO'08

- 11/01. Apertura del txotx en Navarra.
- 13/01. Apertura del txotx en Hernani.
- 16/01. Astigarraga. XV Sagardo Berriaren Eguna. Andoni Luis Aduriz, protagonista.
- 16/01. Astigarraga. Barrikote en los bares de Astigarraga.

MARZO'08

- 19-24/03. Sagardoetxea. Oferta especial de Semana Santa.

ABRIL'08

- 26/04: Renteria-Orereta. XX. Sagardo eguna, el de más marcas.

MAYO'08

- 01-04/05. Sagardoetxea. Oferta especial Puente de Mayo.
- 07-08/05. Formación 2008. Técnicas para obtener máximo rendimiento en una plantación de manzana.
- 18/05. Sagardoetxea celebra el Día Mundial de los Museos.
- 18/05. Sagardo Eguna Usurbil.
- 24/05. Baiona, X. Sagarno Eguna.

JUNIO'08

- 05/06. Bizkaia, Presentación de la sidra embotellada de Bizkaia.
- 05/06. VII Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.
- 19/06. Sagardoetxea presenta "Sagardoaren Hiztegia".

JULIO'08

- Sagardoetxea. Fomento del paquete turístico de verano: un día de sidrería.
- 03/07. Formación 2008. Poda en verde e injertos.
- 26/07. Astigarraga, Santa Ana. XXXII edición del sagardo eguna.

AGOSTO'08

- 24/08. Ergobia, Concurso de sidras.
- 30/08. Elgoibar, Concurso de sidras.
- Sagardoetxea, balance de visitas.

SEPTIEMBRE'08

- 02/09. Donostia, Euskal Jaiak. XXIII Sagardo Eguna.
- 21/09. Hernani, Fiesta de la manzana y de la sidra.
- 26/09. Sagardoetxea celebra el día Internacional de los Idiomas.
- 28/09. VIII Sagar Uzta. I. Rally Digital Sagar Uzta.

OCTUBRE'08

- 10-12/10. Ezkio-Itsaso, Caserio Museo Igartubeiti. Inauguración de la semana de la Sidra.
- 12/10. Azkaine, demostración de prensado de manzanas en la fiesta Pastore Lore.
- 17/10. Entrega de premios I. Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta.
- 30/10. Zizurkil, Fraisoro anuncia la creación de un área para analizar la sidra y el txakoli.

ÍNDICE.

NOVIEMBRE'08

- 02/11. Baiona, Feria Lurrarna. Demostración de prensado de manzanas.
- 03/11. Arizkun, la IX edición de la Kirikoketa besta en el lagar Gamioxarrea.
- 24/11. Zizurkil, Fraisoro. Formación: Defectos y enfermedades de la sidra.
- 24/11. Montesquieu (Francia). XIII Fiesta del Árbol y de los Frutos Antiguos.
- 29/11. Entrega de premios I. Concurso Fotográfico Digital del Caserío Museo Igartubeiti.
- 29/11-13/12. Hendaia, Castillo de Abadia. Exposición y venta de manzanas.

DICIEMBRE'08

- 01/12. Zizurkil, Fraisoro. Formación: Marketing y Comercialización en sidrerías.
- 06-08/12. El puente de Diciembre Barrikote en Sagardoetxea.
- 13/12. Urretxu-Zumarraga, Feria de Santa Lucia.
- 15/12. Sagardoetxea lanza su nueva tienda on-line: Sagardodenda.
- 21/12. Donostia, Feria de Santo Tomás.
- 30/12. Sagardoetxea. Total visitas año 2008.

BOLETINES DE SAGARDOETXEA

APERTURA DEL TXOTX EN NAVARRA

Barricada abre la temporada en Navarra

Enrique Villarreal "El Drogas" e Ibi Sagama, componentes del grupo rockero Barricada, que componen este año su veinticinco aniversario, fueron los encargados de abrir la temporada sidrera el viernes, en Martintxonea de Aldatz, al tradicional grito de "Txotx".

Inaxio Begiristain, propietario de Martintxonea Sagardotegia, eligió la kupela Larraun para esta inauguración que, tras la interpretación de los sones de la kirikoketa por los baztanenses Xabi Torres, Oianko Garde y Mikel Arreztoa, se abrió para que los miembros de Barricada cataran el primer caldo.

La Asociación de Sidreros de Navarra Dolarea quiso introducir esta pequeña novedad en la apertura de la temporada, incorporando un grupo musical, ya que "la sidra es como la música, universal", señaló Inaxio Begiristain.

El Presidente de la Asociación, Jesús Angel García estimó en unos 300.000 litros la producción obtenida por término medio en Navarra. Para ello, ha sido preciso importar el 80 % de la manzana de Normandía y Bretaña, principalmente.

La sidra elaborada se presume "ligera, con un poco menos de graduación al haber tenido un verano más fresco", dijo García.

En el acto se dieron cita importantes personalidades de la vida Navarra, entre las que cabe reseñar a Begoña Sanzberro, Consejera de Desarrollo Rural, los jugadores de Osasuna Héctor Font, Josetxo, José Izquierdo, Azpilicueta, Erice y Plasil, el árbitro de la Primera División de Fútbol Alberto Undiano Mallenco; los pelotaris Mikel Goñi y Jorge Nagore; el arrijasotsaile Iñaki Perurena; y el balonmanista Ricardo Andorihno.

APERTURA DEL TXOTX EN HERNANI

Vizcaíno abrió el Txotx en Hernani

El periodista de Radio Euskadi, Javier Vizcaíno, reciente Premio Ondas de la Radio, fue el encargado de probar la primera sidra del año, y abrir así la temporada de txotx en Hernani.

Tal y como señaló el propio protagonista, el inicio de la temporada este año tuvo un claro color vizcaíno. «Estos días me han preguntado que cómo es posible que un vizcaíno que se apellida Vizcaíno pueda abrir la temporada de una costumbre tan arraigada en Gipuzkoa, como es la del txotx», señaló Vizcaíno, que en un tono irónico indicó que él tampoco sabe cómo es posible, para añadir luego que «lo que tengo claro es que a partir de ahora seré un poco más hernaniarra».

La jornada festiva se desarrolló entre las 12.00 y 14.00 horas, con la Plaza de los Gudarís de Hernani repleta de gente. La bienvenida corrió a cargo de las txalapartaris de Hernani, Ane Iturbe y Laura Mitxelena, con la participación también de los bertsolaris Maialen Lujanbio, Arnaitz Lasarte e Iñaki Zelaia, además de dantzaris del grupo Ttarla de Hernani. La segunda parte del festival inaugural de la temporada estuvo protagonizada por el herri kirolak, con participación del harrijasotzaile Haimar Irigoien y aizkolaris.

XV. SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

TXOTX. Sagardo Berriaren Eguna, el 16 de enero

Sagardoetxea presentará el próximo 16 de enero las características de la cosecha 2007, lo que viene a considerarse el comienzo de la nueva temporada del txotx y el esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria, cuya cosecha se caracteriza por un caldo aromático y con cuerpo.

El Alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, presidirá en Sagardoetxea el anuncio de esta nueva cosecha y la descripción de las cualidades de la manzana y de la sagardo berria, así como los pormenores del proceso de elaboración, 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 decimoquinta 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 como cada año una conocida personalidad, quedará abierta la primera kupela y con ella una añada que se prevé excelente.

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

EL PROGRAMA

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

12:00 horas. Rueda de prensa en Sagardoetxea en la que presentaremos las principales características de la cosecha 2007, las cualidades de la manzana y de la sagardo berria.

13:00 horas. Acto simbólico de plantación de un manzano por el protagonista del Sagardo Berriaren Eguna 2008.

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

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

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

Importante. Los medios de comunicación dispondrán de dos espacios destinados a parking, en la misma Sagardoetxea y en la plaza de los Fueros.

XV. SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

ANDONI LUIS ADURIZ

Protagonista del Sagardo Berriaren Eguna 2008

El cocinero Andoni Luis Aduriz del Restaurante Mugaritz de Errentería será el encargado de abrir el txotx, al grito de "gure sagardo berria", en el contexto de la presentación de la cosecha 2007 que se realizará en este XV Sagardo Berriaren Eguna en Petritegi Sagardotegia el próximo 16 de enero 2008.

Andoni Luis Aduriz, tras cursar estudios académicos en la Escuela de Hostelería de Donostia, trabaja, entre otros, con Ramón Roteta, Hilario Arbelaitz, Jean Louis Neichel, Juan Mari Arzak, Fermín Arrambide y Pedro Subijana.

Forma parte del equipo de El Bulli (1993-1994), comandado por Ferran Adriá.

En 1996 desempeña las funciones de jefe de cocina con Martín Berasategui.

En 1998 comienza su andadura en solitario en Mugaritz, restaurante que dirige desde entonces y con el que ha alcanzado la puntuación de 19/20 en la prestigiosa guía Gault&Millau.

Es reconocido por la prensa gastronómica mundial como "... el fenómeno gastronómico más importante en el panorama mundial en los últimos tiempos", frecuenta las páginas de revistas tan prestigiosas como la sueca "Gourmet", la francesa "Gault&Millau", las norteamericanas "New York Times Magazine" o "Saveur", la italiana "Gambero Rosso" y las japonesas "Cuisine Kingdom" o "Specialités", que dedican gran espacio a profundizar en su tecnología de trabajo y estilo de cocina.



XV. SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

Es merecedor del Premio Nacional de Gastronomía en 2002.

La Academia Vasca de Gastronomía le concede el premio "Euskadi" de gastronomía al mejor restaurador en 2003.

La guía "Lo Mejor de la Gastronomía" lo califica como "Cocinero del año" y "Pastelero del año".

La guía "Michelin" le concede en 2005 su segunda estrella y recibe las más altas calificaciones en las guías gastronómicas.

Su restaurante Mugaritz es nombrado uno de los diez mejores restaurantes del Mundo en 2006 por la prestigiosa revista británica Restaurant Magazine.

La guía "Campsa" le otorga la máxima calificación de Tres Soles.

En 2007 obtiene el séptimo puesto en la lista de 'Los Mejores 50 Restaurantes del Mundo' otorgado por la 'Restaurant Magazine'.

Es coautor de los libros "La joven cocina vasca" (1996), "El mercado en el plato" (1998) y "Tábula Bacalao" (2003). Y autor de "Txikichef" (2006); de la colección "Cuadernos de Mugaritz" que ha publicado hasta hoy "Foie gras" (2002), "Clorofilia" (2004) y "Bestiarium Gastronomicae" (2006) y de la colección "Libros del Atajo" que ha publicado "Diccionario botánico para cocineros" (2007).



XV. SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

LA COSECHA. Excelentes caldos 2007.

Las bajas temperaturas, si bien han ofrecido una menor cantidad y tamaño en la manzana, ha dado un producto de gran calidad, que hace que la cosecha 2007 nos traiga una sagardoa más aromática, con cuerpo y mucha fruta fresca.

Madurez de la manzana

El año ha sido frío por lo que ha ayudado en conseguir manzanas con un mejor equilibrio ya que la madurez fenólica (taninos) y madurez fisiológica (azúcares) han ido juntas.

También la temperatura ha influido en una mejor conservación de la manzana, beneficio que es notable en todas las actuaciones de manipulación.

Cata de sagardoa

Sagardoa de color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color, debido al buen equilibrio entre taninos y ácidos.

Sagardoa muy aromática con mucha fruta fresca debido a que no ha habido altas temperaturas durante la maduración de la manzana.

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

Sidras con buena entrada y con mucho volumen debido al buen equilibrio entre estructura y grado alcohólico. Sidras con cuerpo debido al alto contenido en tanino sin dar excesiva agresividad, además debido a esta carga tánica van a ser sidras de mayor estabilidad microbiológica y más limpias.

La cosecha 2007 se ha traducido en la fabricación de casi 12,5 millones de litros de sagardoa. Como dato especial, en Iparralde se destaca la producción de 20.000 litros.

XV. SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

Andoni Luis Aduriz: “Tenemos un producto único en el mundo”

Abrió la temporada del txotx en Gipuzkoa, como protagonista del Sagardo Berriaren Eguna de Astigarraga, celebrado en Petritegi

“Cuando bebemos sidra no sólo estamos probando un producto natural que está asociado a un entorno, a un paisaje, a una forma de hacer, a una cultura, sino que detrás de todo eso hay también un paisaje emocional. No podemos olvidar que nos mantiene unidos a nuestra tradición y a nuestro pasado”, dijo Andoni Luis Aduriz en el acto inaugural de la temporada del txotx que tuvo lugar en Astigarraga.

El laureado cocinero pronunció el tradicional “Gure Sagardo Berria” tras los sonos de txalaparta y el aurreku de honor, que sirvieron de preámbulo a la apertura de la primera kupela en Petritegi.

Andoni Luis Aduriz, segundo cocinero tras Juan Mari Arzak en protagonizar la apertura del txotx, se confesó privilegiado por ser escogido para este evento y quiso remarcar que “tenemos un producto único en el mundo que nos mantiene vinculados al territorio, a la tierra, y pienso que la sidra merece mucho más protagonismo y reconocimiento del que seguramente muchos le damos”.

Acompañado por el Alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, Aduriz plantó un manzano en el manzanal museístico de Sagardoetxea, acto que se instauró el pasado año con Juan Martínez de Irujo.

Por su parte, Joxe Angel Goñi, portavoz de los sagardoegiles, puso de manifiesto que “el otoño que hemos tenido ha sido muy fresco, incluso frío, y nos ha ayudado a que las fermentaciones hayan acabado muy bien y en unas condiciones óptimas. Esto, juntamente con las características de la manzana de este año, que han sido muy aromáticas y taninosas, creo que nos van a proporcionar unas sidras con cuerpo, muy aromáticas e incluso limpias.”

La jornada de apertura se completó con la degustación de la sagardo berria en Petritegi, que reunió en torno a la mesa y a la sagardoa a sagardoegiles de Gipuzkoa, Bizkaia e Iparralde, representantes del Consorcio Sagardun, de las entidades culturales locales y de la vida política local, y medios de comunicación.

El ato estuvo presidido por Bixente Arrizabalaga, Alcalde de Astigarraga, y acudieron también el Consejero de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Gonzalo Sáenz de Samaniego y el Diputado Foral del Medio Rural, Rafael Uribarren.

Tras la sidrería, los bares de Astigarraga ofrecieron barrikote a todos los visitantes, iniciativa con la que tradicionalmente también termina esta jornada tan significativa en el calendario de la sagardoa: el Sagardo Berriaren Eguna de Astigarraga.

XV. SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

Bixente Arrizabalaga: “Los sidreros han demostrado que modernidad y tradición son compatibles”

El Alcalde de Astigarraga y Presidente de Sagardun resaltó el esfuerzo de productores e instituciones por mejorar la producción y comercialización de la sagardoa.

“No cabe duda que Andoni Luis Aduriz es uno de los cocineros vasco más innovadores y los sidreros han demostrado también en los últimos años que modernidad y tradición son aspectos compatibles. Quiero resaltar hoy aquí el esfuerzo de los productores, con la ayuda de las instituciones, por mejorar la producción y la comercialización de la sagardoa. De no haber sido por su tesón, hoy la sagardoa sería un producto al que hacer referencia solo en los libros de historia o etnografía”, señaló Bixente Arrizabalaga, Alcalde de Astigarraga y Presidente de Sagardun en la presentación de la cosecha 2007 y la apertura de la temporada del txotx que tuvo lugar en el marco de Sagardoetxea.

Gracias a esos esfuerzos, señaló, la realidad es otra. “La sagardoa es hoy un producto bien valorado por el consumidor, que aprecia su naturalidad, su sabor, su escasa graduación alcohólica y así cada día más se incorpora a la buena mesa. Una parte del mérito es atribuible a los cocineros vascos que, desde hace tiempo, incorporaron a sus cartas este producto”.

Por otro lado, Arrizabalaga resaltó que se siguen dando pasos para aumentar la oferta cultural y museística en torno a la sagardoa. “Prendemos que la llegada de los visitantes a Astigarraga no se quede solo en acudir a cenar a las sidrerías, queremos que acudan a Sagardoetxea, al centro de interpretación de la sagardoa y visiten el manzanal museístico, un espacio vivo en torno al manzano. En definitiva que se acerquen más a la cultura que hay en torno a este producto autóctono”.

En este sentido, explicó que Sagardoetxea sigue ampliando sus atractivos. Se ha logrado, gracias a la disposición de los hermanos Goikoetxea, que el tolare manual y de tracción animal del caserío Erbitegi-Etxeberri se traslade a Sagardoetxea. Así este centro contará con una pieza única, que podrá ser visitada y permitirá cómo se hacia la sidra con estos tolare. Por último, Bixente Arrizabalaga repasó los esfuerzos que anualmente se hacen desde el Ayuntamiento para que la gran afluencia de público que recibe Astigarraga en la temporada del txotx discorra con la normalidad requerida y anunció en este sentido un acuerdo con sagardoegiles y establecimientos de hostelería que van a reforzar las fórmulas de información para que todos los visitantes conozcan fórmulas de comportamiento, dispongan de información completa de servicios de aparcamiento, de ubicación de sidrerías y cualquier otro, “con la instalación de un punto de información. Seguimos dando pasos en el compromiso de los distintos sectores de Astigarraga por ofrecer un mejor servicio”.

XV. SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

Rafael Uribarren. “Un label de calidad o una denominación de origen en torno a esta sidra”

El Diputado Foral del Medio Rural quiso remarcar la calidad de esta sidra para, con el esfuerzo de todos, mejorarla y perfeccionarla.

“Nuestra labor es la promoción de la manzana, estamos en el buen camino, estamos plantando entre seis a siete mil pies de manzano cada año y pensamos que podemos ir progresando a través de un plan estratégico que estamos llevando a cabo entre los propios sidreros, los productores de manzana y las instituciones implicadas, en este caso, Gobierno Vasco y Diputación Foral de Gipuzkoa. Creemos que este es el camino. Debemos llegar a remarcar la calidad de esta sidra, mejorarla, perfeccionarla y poder llegar a tener un día un label de calidad o una denominación de origen en torno a esta sidra”, señaló Rafael Uribarren, Diputado Foral del Medio Rural, en la presentación de la cosecha 2007 y la apertura de la temporada del txotx que tuvo lugar en el marco de Sagardoetxea.

Uribarren estableció un paralelismo entre la sagardoa y el txakolí, para decir que son dos bebidas que marcan muy bien la personalidad de la sociedad guipuzcoana, que vienen ya desde antiguo marcando una cultura y una forma de hacer.

El Diputado Foral piensa que “son dos formas también de diversificación de la economía agrícola-ganadera, que debemos promocionar y ayudar todo lo que podamos porque son una fuente importante de ingresos para nuestro sector primario”.

“Hemos conseguido en el mundo del manzano mantener y promocionar unas variedades de manzanos que probablemente tendían a su desaparición y, desde nuestros viveros de la Diputación Foral de Gipuzkoa, estamos facilitando esa labor de plantación de nuestros baserritarras para que sigan desarrollando y amplíen sus expectativas en relación a este producto”, señaló Uribarren.

BARRIKOTE EN ASTIGARRAGA

Barrikote en los bares de Astigarraga

La apertura de la nueva temporada, la llegada de la sagardo berria no es solo una fiesta de puertas adentro, que se desarrolla en exclusiva en las sagardotegis. Como tradición extraordinariamente arraigada, la fiesta popular adquiere un protagonismo especial. Será el mismo miércoles, el 16 de enero, barrikote en Astigarraga.

La apertura de la nueva temporada, la llegada de la sagardo berria no es solo una fiesta de puertas adentro, que se desarrolla en exclusiva en las sagardotegis. Como tradición extraordinariamente arraigada, la fiesta popular adquiere un protagonismo especial. Será el mismo miércoles, el 16 de enero, barrikote en Astigarraga.

Astigarraga vivirá el miércoles 16 de enero un año más la fiesta popular ligada a la nueva campaña en torno a la sagardo. Los bares de Astigarraga ofrecerán barrikotes de la nueva cosecha de sagardo al público en general.

OFERTA ESPECIAL DE SEMANA SANTA

Sagardoetxe propone una actividad especial para Semana Santa



LA ACTIVIDAD. Elabore el mosto de manzana.

Esta Semana Santa Sagardoetxea le ofrece una experiencia novedosa. En su espacio museístico tiene la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana. El proceso completo que los sagardoegiles realizan cada temporada, paso a paso, hasta la obtención del mosto.

Desde la recogida de la manzana con el kizki, el sistema tradicional e identificativo de nuestra tierra. Hasta llegar a elaborar la patxa, machacando el fruto con los pisones en una actividad manual, tal y como se realizaba antiguamente.

Después el prensado en el tolare manual y finalmente la obtención del mosto. Un recorrido realizado por uno mismo a través del tradicional sistema de elaboración, en el que no se olvidan los aspectos didácticos.

Todo ello le otorga a la experiencia un carácter especial, que nos transporta en el tiempo y nos enriquece en el conocimiento de las tradiciones de los vascos.

EL MUSEO. Tres espacios diferenciados.

El museo le ofrece tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra.

OFERTA ESPECIAL DE SEMANA SANTA

En primer lugar, el centro de interpretación en el que conocer una tradición milenaria. Junto a él, el manzanal museístico es el espacio natural donde el manzano se muestra vivo en su proceso de maduración, floración o una vez ofrecido el fruto. Allí podrán apreciar las distintas variedades, las técnicas de injerto, las características de cada variedad, las conducciones...

Y, por último, un área reservada a cata y degustación, junto a la tienda. Aprenderá a apreciar los matices de esta bebida y a conocer la tradición del txotx.

LA SIDRERIA. Gastronomía y cultura.

Acudir a la sidrería culmina la propuesta que le presentamos. Sagardoetxea le da a conocer una de las tradiciones más enraizadas y también uno de los acontecimientos gastronómicos que mejor identifican a los vascos. La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega y las pautas de comportamiento tienen personalidad propia. Conocerlas forma parte también de esa tradición.

El menú tradicional de sidrería se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, aunque en alguna ocasión puede encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasia propia de esta experiencia.

El menú de sidrería está compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces.

HORARIOS

Especial "Elabora el Mosto".

En las visitas guiadas de las 12:00 y 17:30 horas.
los días 15 al 23 de marzo de 2008.

En la visita guiada de las 12:00 horas.
del 24 de marzo de 2008.

Sagardoetxea.

Del sábado 15 al domingo 23 de marzo de 2008: 11:00 a 13:30 y 16:00 a 19:30 horas.
Lunes 24 de marzo de 2008: 11:00 a 13:30 horas.

Sidrerías.

Alorrenea (Astigarraga). Tfno. 943 336999.

Astarbe (Astigarraga). Tfno. 943 551527.

Gartziategi (Astigarraga). Tfno. 943 469674.

Lizeaga (Astigarraga). Tfno. 943 468290.

Petritegi (Astigarraga). Tfno. 943 457188.

Rezola (Astigarraga). Tfno. 943 556637.

OFERTA ESPECIAL DE SEMANA SANTA

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

Crece el turista individual del Estado y ha obtenido una importante repuesta su actividad de elaboración del mosto de sidra.

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

Desde esta perspectiva, José M^o Alberro, Director de Sagardoetxea, viene a remarcar “en primer lugar, la satisfacción por el nivel de visitas que hemos obtenido este año, pero principalmente por haber sabido captar el interés de turista individual y familiar, al que tratamos de plantear actividades y propuesta didácticas en torno a un hecho cultural que tanto nos caracteriza”.

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

“Indudablemente, el Museo está íntimamente ligado a lo que representan las sidrería y una de las funciones de Sagardoetxea, además de mostrar todo lo que representa la cultura sidrera, es reflejar que se trata de una tradición viva”, afirma Alberro.

Cabe destacar que la mayor parte de ellos han sido turistas individuales y familias con hijos, buena parte de ellos atraídos para la propuesta especial de Semana Santa, que incluía entre los atractivos habituales del museo, la elaboración por parte de los propios visitantes del mosto de la sidra, partiendo desde la recogida con kizki de la manzana, pasando por el prensado hasta la obtención del líquido que da origen a la sagardoa.

Los visitantes de procedencia del Estado han experimentado también un importante crecimiento, alcanzando el 45% del total y casi equilibrando a aquellos que han llegado desde distintos puntos de Euskal Herria, un 51%. El resto han sido turistas de Francia e Italia. Entre los llegados a Sagardoetxea desde el Estado, es altamente significativo que el 61% de ellos proceden de Catalunya, quedando a una gran distancia los turistas de Madrid (16%), Andalucía (14%) y Aragón (9%). Los guipuzcoanos fueron los visitantes más numerosos entre los de Euskal Herria, alcanzando prácticamente el 50%, siendo los procedentes de Bizkaia el 39%.

Semana Santa en datos.

Por días.

Miércoles, 19	19%
Jueves, 20	21%
Viernes, 21	26%
Sábado, 22	25%
Domingo, 23	9%

Las visitas.

Visitantes	341
Euskal Herria	52%
Estado	44%
Europa	4%

OFERTA ESPECIAL DE SEMANA SANTA

Repercusión en los medios de comunicación

La repercusión en los medios de comunicación de la Oferta Especial de Semana Santa ha sido importante y ha redundado en el incremento experimentado en el número de visitas.

Se concedieron entrevistas a las RADIOS:

- Onda Vasca.
- Arrate Irratia.
- Cadena SER.

Y se publicaron informaciones y reportajes en los siguientes MEDIOS ESCRITOS:

- Gipuzkoako Gazte Informazioa. 12 de marzo.
- Noticias de Gipuzkoa. 19 de marzo.
- Berria. 21 de marzo.
- El Diario Vasco. 23 y 30 de marzo.

A continuación se reproducen las informaciones publicadas.

OFERTA ESPECIAL DE SEMANA SANTA Gipuzkoako Gazte Informazioa - 12/03/2008

Diputación Foral de Gipuzkoa

RSS

GAZTE INFORMAZIOA GIPUZKOA

Servicio de Infancia, Juventud y
Cooperación al Desarrollo

CONTENIDOS

Todos

[Búsqueda avanzada]

ELIGE UN TEMA ✓

- COMTRABAJO
- ESTUDIOTEKA
- TIEMPO PARA TI
 - CONOCE MUNDO
 - AGENDA JOVEN
 - DESCUENTOS
 - PREMIOS
 - RECURSOS Y ESPACIOS
- X TU SALUD
- SAL DEL NIDO
- KIRLOBLOG
- ¡PARTICIPA!
- TICS
- DOCUMENTACIÓN JUVENIL

HERBIZ HERRI

¿Quieres ver la información de un municipio en concreto?

TEMA A TEMA

12/03/2008 | TIEMPO PARA TI | CONOCE MUNDO
EN SEMANA SANTA AL MUSEO DE LA SIDRA!
DIARTZUN | [Leer más noticias >>](#)



Para esta Semana Santa sagardoetxea te ofrece algo diferente: visita a los espacios museísticos, la posibilidad de realizar mosto con tus propias manos y una comida o cena en una sidrería.

Para hacer un comentario rellena el siguiente formulario y pulsa "Enviar".

Tu nombre:

Tu e-mail:

Comentario:

OFERTA ESPECIAL DE SEMANA SANTA
Noticias de Gipuzkoa - 19/03/2008

Noticias de Martes, 19 de marzo de 2008

Gipuzkoa

Foros | Hemeroteca

VECINOS

DONOSTIA | BIDASOA-TXINGUDI | OARSOALDEA | TOLOSALDEA |
GOTERKI | UROLA GARATA | UROLA ERDIA | UROLA KOSTA | DEBAGOIENA
| DEBABARRENA | AL DÍA

Vecinos

Sagardoetxea ofrece la posibilidad de elaborar mosto en sus visitas guiadas

LOS VISITANTES QUE ACUDAN AL MUSEO DE ASTIGARRAGA CONOCERÁN EL PROCESO DE LA SIDRA

Semana santa
Reserva hoy tus vacaciones En Bretaña!
www.vacaciones-bretona.com

Semana Santa Amsterdam
Vuelos desde 20 € Hoteles con 70% de descuento
www.eDreams.es

AV Anuncios Google

ASTIGARRAGA. Esta Semana Santa, Sagardoetxea, el museo de la sidra ubicado en Astigarraga, ofrece una experiencia novedosa. En su espacio museístico, ofrece al visitante la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, el proceso completo que los sagardoegiles realizan cada temporada, paso a paso, hasta la obtención del mosto que pasará después

a las kupelas.

Las personas que se acerquen hasta Sagardoetxea podrán realizar el recorrido tradicional del sistema de elaboración de la sidra. Es decir, desde la recogida de la manzana con el kizki (gancho), hasta llegar a elaborar la pabra, machacando el fruto con los pisones, tal y como se realizaba antiguamente, seguido del prensado en el tolare manual y finalmente la obtención del mosto.

Una actividad que ofrece la posibilidad de conocer más de cerca y activamente una de las tradiciones guipuzcoanas.

El museo ofrece tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra. En primer lugar, el centro de interpretación en el que se da a conocer una tradición milenaria. Junto a él, el manzanal museístico, un espacio natural donde el manzano cumple su proceso de maduración hasta llegar a dar la materia prima, la manzana. Un lugar en el que apreciar las distintas variedades y sus características, las técnicas de injerto,.... El tercero de los espacios, junto a la tienda, es un área reservada a la cata y la degustación del producto final.

La elaboración del mosto se llevará a cabo en las visitas guiadas de las 12.00 y las 17.30 horas hasta el día 23. El día 24, por contra, únicamente habrá una visita guiada, que será a las 12.00 horas. Se puede conseguir más información en el número 943 550575. >A.I.

Vuela en Primavera
desde 20 €
* Por trayecto. Tasas no incluidas

a+ aprendemas.com

NG CLUB DEL SUScriptor

buscar vivienda en gipuzkoa

comprar alquilar
 viviendas
 hecho por idealista.com

PaginasAmarillas.es

¿Qué necesitas? Provincia
 [Otros servicios](#)

LA PREGUNTA A LOS LECTORES

OFERTA ESPECIAL DE SEMANA SANTA
Berria - 02/04/2008

berria.info

Asteazkena, 2008ko apirilak 2, 17:15:04en berritua

PAPERREKO EDIZIOA | EUSKAL HERRIA | MUNDUA | KIROLA | PLAZA
EZTABAIDAGUNEA | BLOGAK | BEREZIAK | **HARPIDETU**

Papereko edizioa Osiñrala, 2008ko martxoak 21

SAILAK - [Harian](#) | [Iritzia](#) | [Kirola](#) | [Agenda](#) | [Plaza](#)

Muztioa egiten ikasteko aukera Sagardoetxean

erredakzioa

Esperientzia berriak gustuko dituenak horietako bat ikasteko aukera dauka Astigarragako (Gipuzkoa) Sagardoetxean: muztioa egiteko tailerra. Sagarretik muztioa lortzeko prozesua metodo tradizionalaren bidez egingo da : kizkiarekin sagarra jaso, patsa egin, sagarra pisioekin jo eskulanean, eta azkenik eskuzko tolarean zanpatu muztioa lortzeko. Horrez gain, museoa eta sagardotegia ezagutzeko aukera ematen du Sagardoetxearen bisitaldiak. Museoa hiru gunetan banatuta dago: interpretazio zentroan sagardoaren historiaren berri ematen da; bigarren goan, museoko sagastia ikus daiteke eta bertan hainbat sagar mota eta horien ezaugarriak, txertaketa teknikak ezagutu ahal izango dira, besteak beste. Eta azkenekoan, berriz, sagardoa probatzeko aukera izango da. Amaitzeko sagardotegian murgilduko dira bisitariak jakiak eta sagardoa dastatuz.

Tailerra. 'Muztioa egiten'. **Lekua:** Astigarraga (Gipuzkoa). **Noiz:** Gaur eta bihar 12:00etan eta 17:30ean. Igandean, 12:00etan soilik.

BLOGAK

Hitz beste
Almazena
Erantzunak: 4

Nafar periferiatik
Gehiengo isila.
Erantzunak: 5

Hitz beste
Bezeroak
Erantzunak: 0

HARPIDEDUNEN KIOSKOA

KUKO JATETXEA
Bi lagunentzako dastatze menua

Kioskoa

EZTABAIDAGUNEA

Gatazka gairiditzeko Ibarretxeren ibilbide orria

Eman zure iritzia!

OFERTA ESPECIAL DE SEMANA SANTA

El Diario Vasco - 23/03/2008

ASTIGARRAGA

La sidra, a través de Sagardoetxe

El centro sigue ofreciendo visitas guiadas durante las fiestas Cuenta con un manzanal museístico

23.03.08 - GISELA CRESPO

ASTIGARRAGA. DV. Dentro de los festejos de Semana Santa, el centro de interpretación de la sidra de Astigarraga, Sagardoetxe, sigue ofreciendo visitas guiadas. Con una tarifa que ronda los 3,5 euros el visitante puede meterse de lleno en la cultura que rodea a la sidra y conocer de primera mano el proceso de creación de la misma a través de un recorrido guiado por el centro.

Esta Semana Santa, además, Sagardoetxea ha ofrecido en su espacio museístico la novedad de que se ha ofrecido a los visitantes la posibilidad de elaborar y participar con sus propias manos el mosto de la manzana. Se trata de conocer de cerca el proceso completo que los sagardoegiles realizan cada temporada, paso a paso, hasta la obtención del mosto.



Sagardoetxe ha seguido ofreciendo visitas durante las fiestas de Semana Santa, que han atraído a los curiosos. [GISELA]

En cuanto al proceso de creación de la sidra, éste se conoce desde la recogida de la manzana con el kizki, el sistema tradicional e identificativo de la tierra. Hasta llegar a elaborar la patxa, machacando el fruto con los pisones en una actividad manual, tal y como se realizaba antiguamente. Después el prensado en el tolare manual y finalmente la obtención del mosto.

Se trata de un recorrido realizado por uno mismo a través del tradicional sistema de elaboración, en el que no se olvidan los aspectos didácticos. Todo ello le otorga a la experiencia un carácter especial, que transporta al público en el tiempo y le enriquece en el conocimiento de las tradiciones de la tierra.

El museo Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra.

En primer lugar, el centro de interpretación en el que conocer una tradición milenaria. Junto a él, el manzanal museístico es el espacio natural donde el manzano se muestra vivo en su proceso de maduración, floración o una vez ofrecido el fruto. Allí se pueden apreciar las distintas variedades, las técnicas de injerto, las características de cada variedad, y las conducciones, entre otros. Además, existe un área reservada a cata y degustación, junto a la tienda. Los visitantes aprenderán de esta manera a apreciar de esta manera los matices de esta bebida y a conocer la tradición del txotx.

Acudir a la sidrería culmina la propuesta que presenta Sagardoetxea con las visitas guiadas. La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega y las pautas de comportamiento tienen personalidad propia. Conocerlas forma parte también de esa tradición.

Al visitante que llega del exterior se le explica que el menú tradicional de las sidrerías se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, es decir, está compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces.

El museo situado a lado de la Casa de Cultura ofrece así una experiencia única ya través de la cual se puede sentir la historia y las costumbres de un pueblo y que conforman la tradición de siglos en Astigarraga.

La temporada del txotx

Parte imprescindible de la cultura de la sidra es el inicio de la temporada del txotx. Este año Astigarraga vivió la gran fiesta de la apertura de la temporada con un acto que tuvo al restaurador Andoni Luis Aduriz como principal protagonista. El evento se desarrolló en Sagardoetxea y en la sidrería Petritegi y contó un año más con una gran expectación.

OFERTA ESPECIAL DE SEMANA SANTA

El restaurador enfatizó entonces que la sidra es «cultura embotellada, que está hecha por personas que nos mantienen en nuestra tierra». Aduriz también destacó la importancia que en el plano individual la sidra tiene para cada uno. «Ante la sidra cada uno tenemos nuestros propios recuerdos personales», añadiendo, además, que las sidrerías «nos dan identidad». El cocinero del restaurante Mugaritz, siguiendo la tradición, recibió primero el plato de recuerdo de esta fecha de manos del alcalde, plantó luego un manzano en Sagardoetxea y degustó el primer caldo tras entonar el 'Gure sagardo berria'.

Uno de los aspectos destacados que se ha dado a conocer este año como novedad durante la presentación de la temporada del txotx ha sido la apertura de un punto de información en la localidad para unir en gran medida el desarrollo de esta temporada, que atrae todos los años a mucha gente, con la oferta cultural y social que pueda haber en el municipio. Dicho punto de información turística de la localidad ha quedado ubicado en el número 42 de Kale Nagusia, frente a la parada de los taxis. En el mismo el visitante que llega al municipio o los propios vecinos de Astigarraga puede conocer los horarios y contenidos de Sagardoetxea, las sidrerías y la temporada del txotx, además de que los interesados puedan obtener documentación y planos de los distintos recursos existentes. Se abre en distinto horario entre el martes y el domingo.

En cuanto a la sidra de este año destaca la buena calidad de la bebida obtenida, debido en gran medida por el hecho de que el otoño haya sido mucho más fresco de lo que ha sido habitual en los últimos años, lo que ha permitido contar con una fruta previa de mejor calidad.

OFERTA ESPECIAL DE SEMANA SANTA

El Diario Vasco - 20/03/2008

ASTIGARRAGA

Sagardoetxea aumentó un 60% sus visitas durante la Semana Santa

Este año se ha igualado bastante los que llegan de Euskadi y del Estado Ha crecido de manera considerable el visitante individual y el familiar

30.03.08 - JUAN F. MANJARRÉS

Vota ☆☆☆☆☆ | 0 votos ☆☆☆☆☆ [Opina](#) [Ver comentarios \(0\)](#) [Imprimir](#) [Enviar](#) [Rectificar](#)

ASTIGARRAGA, DV. Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, ha experimentado un importante incremento de visitantes en las pasadas fechas festivas de Semana Santa, más de 300

personas, que ha superado en un 60% las cifras registradas en la pasada edición.

Desde esta perspectiva, José Mari Alberro, Director de Sagardoetxea, viene a remarcar en primer lugar, «la satisfacción por el nivel de visitas que hemos obtenido este año, pero principalmente por haber sabido captar el interés del turista individual y familiar, al que tratamos de plantear actividades y propuestas didácticas en torno a un hecho cultural que tanto nos caracteriza».

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

«Indudablemente, el Museo está íntimamente ligado a lo que representan las sidrerías y una de las funciones de Sagardoetxea, además de mostrar todo lo que representa la cultura sidrera, es reflejar que se trata de una tradición viva», afirma Alberro.

Cabe destacar que la mayor parte de ellos han sido turistas individuales y familias con hijos, buena parte de ellos atraídos para la propuesta especial de Semana Santa, que incluía entre los atractivos habituales del museo, la elaboración por parte de los propios visitantes del mosto de la sidra, partiendo desde la recogida con kizki de la manzana, pasando por el prensado hasta la obtención del líquido que da origen a la sidra.

Los visitantes de procedencia del Estado han experimentado también un importante crecimiento, alcanzando el 45% del total y casi equilibrando a aquellos que han llegado desde distintos puntos de Euskal Herria, un 51%. El resto han sido turistas de Francia e Italia.

Entre los llegados a Sagardoetxea desde el Estado, es altamente significativo que el 61% de ellos proceden de Cataluña, quedando a una gran distancia los turistas de Madrid (16%), Andalucía (14%) y Aragón (9%). Los guipuzcoanos fueron los visitantes más numerosos entre los de Euskal Herria, alcanzando prácticamente el 50%, siendo los procedentes de Bizkaia el 39%.

En lo que hace referencia a la lectura de los datos por días. El que contó con una mayor afluencia en el museo fue Viernes Santo, día 21 de marzo, jornada en la que se acercó el 26% del total. De todos modos, no hay ninguna jornada que haya resaltado de forma especial sobre el resto, ya que el sábado 22 tuvo un porcentaje del 25% y el jueves del 21. Sí es verdad que la asistencia bajó de manera considerable el domingo, ya que sus visitantes sólo representaron el 9% del total.

El número total de visitantes entre el miércoles 19 y el domingo 23 de marzo fue de 341, con una gran igualdad entre los que vienen de dentro de Euskal Herria, con los que llegan de fuera: Del Estado un 44% y del resto de Europa un 4%.



Visitantes de Sagardoetxea durante la pasada Semana Santa. [GISELA]

XX SAGARDO EGUNA EN RENTERIA-ORERETA

Gran afluencia de gente en la Sagardo Eguna de Renteria-Orereta

El 26 de abril se celebró el XX Sagrado Eguna en Renteria-Orereta, con una amplia participación en una fiesta dedicada a la sidra y que se vio reforzada por la presencia del público gracias al estupendo día casi veraniego del que se pudo disfrutar, lo que incentivó el consumo de la bebida de la manzana..

Ya desde el mediodía en la Plaza de los Fueros se comenzó a escanciar la sidra entre los viandantes y se pusieron a la venta los vasos para ser utilizados en el inicio oficial de la fiesta, ya por la tarde con el arranque oficial de la fiesta. También se pudo ver in situ la labor del prensado con el tolare.

En este Sagardo Eguna del 2008 han colaborado en total 45 sidrerías, la mayoría de ellas guipuzcoanas, pero también de otras provincias vascas y la rica bebida se agotó pronto.

OFERTA ESPECIAL PUENTE DE MAYO

Sagardoetxea. Sagastiak Ioretan.

EKINTZA: Argazki lehiaketa.

Maiatzeko zubian Sagardoetxeak ekintza sortzaile bat proposatzen dizu Museoko bisitaldian, argazki kamera digitalez eginiko argazki lehiaketa. Museoak gorderik duen edertasuna zure begiradatik azaltzeko aukera.

GAIA: Sagardoetxea.

Sariak goiz eta arratsaldez.

Lehiaketan parte hartu ahal izango dute maiatzaren 1etik 4ra museo bisitatzeko duten guztiek. Sagardoetxeak goizeko eta arratsaldeko argazkirik onenei emango dizkie sariak, igandean goizean bakarrik.



OINARRIAK:

1. Argazkigintzarako zaletasuna duen edonork hartu lezake parte.
2. Izen ematea museoa zabalik dagoen ordutegian egin behar da.
3. Izen ematea doakoa izango da, museoko sarrera txartela erakutsita.
4. Ibilbidea: Ibilbia museoan barrena egingo da.
5. Gaia museoa izango da eta sei argazki aurkeztu beharko dira.
6. Argazki guztiak museoko ordenadorean hustuko dira, 13:30ak eta 19:30ak baino lehen.
7. Goiz eta arratsaldeko saria, sagardotegian bazkaria izango da, bi lagunentzako.
8. Epaimahaia Sagardoetxeak izendatuko du.
9. Epaimahaiaren iritzia jakinda, sari banaketa 13:45etan eta 19:45etan egingo da.
10. Oinarri hauetan azaltzen ez den edozein gauza antolakuntzak erabakiko du.
11. Museoak aurkeztutako argazkiak erabili ahal izango ditu, publizitaterako, egilearen izena aipatuta.

MUSEOA: Hiru gune ezberdin.

Museoak aparteko hiru gune eskaintzen dizkigu, sagarra eta sagardoaren historiara eta errealitatera inguratuzko.

Interpretazio zentruan ezagutu ahal izango duzu mila urtetik gora dituen usadio baten bitartez. Ondoan, museoko sagastia dago, sagarrondoaren bizia ikusiko duzun gune natural bat, eta bertan hazten, loratzen eta fruta ematen ikusi litezke. Bertan sagar barietate desberdinak, txertaketa teknikak, sagar mota bakoitzaren ezaugarriak... ikusi ahal izango dituzu. Eta azkenik, dastatze gunea, dendaren ondoan.

ORDUTEGIA:

Maiatzak 1. 11:00-13:30 eta 16:00-20:00. Bisitaldia, argazki lehiaketa eta sariak.
Maiatzak 2. 11:00-13:30 eta 16:00-20:00. Bisitaldia, argazki lehiaketa eta sariak.
Maiatzak 3. 11:00-13:30 eta 16:00 -20:00. Bisitaldia, argazki lehiaketa eta sariak
Maiatzak 4. 11:00-13:30. Bisitaldia, argazki lehiaketa eta sariak.

FORMACIÓN 2008

El especialista internacional en fruticultura ofrecerá sus conocimientos en el Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga.

Yves Barranco impartirá en Sagardoetxea un curso sobre rendimiento del manzano

Yves Barranco, experto francés en fruticultura y consultor de prestigio internacional, impartirá un curso sobre rendimiento en las plantaciones de manzana, que ha organizado Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, para los próximos 7 y 8 de mayo.

Sagardoetxea, dentro de sus objetivos de profundizar en los conocimientos técnicos de los productores de manzana y sidra, plantea anualmente programas de formación especializada que, este año, tendrá un especial énfasis en el máximo aprovechamiento de las plantaciones productivas para lo que se ha realizado el esfuerzo de contar para este curso con los conocimientos de uno de los máximo especialistas en la materia.

El curso hace especial hincapié en el estudio del suelo y el clima, en la elección de las variedades óptimas y los sistemas de conducción, finalizando con un estudio de viabilidad agronómica y económica.

El curso, organizado por Itsasmendikoi y Sagardoetxea, está dirigido a productores de manzana y de sidra y sus derivados, técnicos de enología y técnicos de agricultura.

Programa de Formación 2008

PLANTACION DE MANZANO PRODUCTIVO.

Técnicas para obtener máximo rendimiento en una plantación de manzana.

Dirigido a: productores de manzana y de sidra y sus derivados, técnicos de agricultura, etc.

Fechas: 7 y 8 de mayo.

Horario: 10:00 a 14:00 horas.

Duración: 8 horas.

Impartidor: Yves Barranco.

Lugar: Sagardoetxea Astigarraga.

Programa:

Factores que influyen en una plantación de manzana de sidra:

- Condiciones del suelo y el clima.
- Elección varietal y de porta-injertos.
- Elección del sistema de conducción.
- Equipamiento necesario.
- Viabilidad agronómica y económica.

FORMACIÓN 2008

Yves Barranco

Consultor y asesor experto en fruticultura de la empresa francesa ARBUS HABILIS. Desarrolla su labor en Francia, Argelia y Marruecos y es también miembro de la empresa ARBUS HABILIS de Iruña-Pamplona.

Comenzó como técnico en una cooperativa frutícola en el centro de Francia y, posteriormente, formó parte de la empresa EURO FRUIT ASSISTANCE hasta el año 2000. Fue entonces cuando fundó ARBUS HABILIS y, en 2006, participó en la creación de ARBUS HABILIS SL EN Iruña-Pamplona.

Yves Barranco contactó en 1999 con la Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa FRUITEL, tras ser requeridos sus servicios para asesorar a fruticultores de manzana. De esta forma, algunos fruticultores y técnicos de Gipuzkoa comienzan adquirir conocimientos para mejorar la cantidad y la calidad de las producciones.

Esta relación culmina con la creación de la empresa de asesoramiento ARBUS HABILIS entre Yves Barranco y técnicos de la empresa gipuzkoana SAGARLAN.

En este momento Yves Barranco lleva el asesoramiento de más de 4.000 hectáreas de manzana y pera en Francia y de alrededor de 2.500 hectáreas en el norte de Africa.

DÍA MUNDIAL DE LOS MUSEOS

Sagardoetxea celebra el Día Mundial de los Museos

Sagardoetxea celebra el próximo domingo 18 de mayo el Día Mundial de los Museos bajo el lema de la “familia como base de la integración social” y en el contexto de las pautas que establece el Consejo Internacional de los Museos (ICOM) en su plan estratégico “Los Museos, Agentes del Cambio”.

En línea con los propósitos del ICOM, Sagardoetxea ofrecerá la entrada gratuita a sus instalaciones durante toda la jornada del domingo, al mismo tiempo que propondrán una actividad específica y dirigida a las familias.



Una propuesta activa y participativa en torno a un juego de preguntas, jeroglíficos y pistas que han de ir resolviéndose con los diferentes datos que estarán dispuestos en el museo y que conducen a obtener la respuesta final.

Entre todos los acertantes de este juego de familia, con el que se pretende cumplir el objetivo del Día Mundial de los Museos, se realizará un sorteo de regalos para pequeños y mayores. Sagardoetxea Museoa abrirá sus puertas de 11:00 a 15:00 ininterrumpidamente. A lo largo de la jornada, tanto familias como grupos podrán jugar al juego de las pistas del Museo y, a las 12:00 del mediodía, se ofrecerá una visita guiada especial para los niños en forma de cuentacuentos.

El ICOM invita a los museos del mundo a conmemorar este día, proponiendo que se conviertan en espacios que promuevan el cambio, desarrollando actividades que fomenten la integración social y el desarrollo. El Día Internacional de los Museos quiere poner en valor también la labor abnegada, y a veces altruista, que están realizando los profesionales involucrados en los museos de territorio o de comunidades.

Concurso de pintura.

La víspera, el sábado 17 de mayo, tendrá lugar también el XIV Concurso de Pintura al Aire Libre en el que podrán tomar parte todos los pintores a partir de seis años, organizado por Astigarte Taldea. El tema y la técnica serán libres. El trabajo se puede realizar en lienzo o folio.

El plaza de entrega de los trabajos realizados se cerrará a las 16 horas y sólo se admitirán los trabajos que estén sellados. Los trabajos no podrán estar firmados.

La decisión del jurado será inapelable. A las 18 horas se hará la entrega de premios. La primera obra premiada de cada categoría quedará en propiedad del Ayuntamiento.

Premios.

6 a 9 años, tres premios / 10 a 13 años, tres premios / 14 a 16 años, tres premios.

17 años en adelante, primer premio trofeo y 600 euros.

Accésit, trofeo y 300 euros.

DÍA MUNDIAL DE LOS MUSEOS

Repercusión en los medios de comunicación.

La repercusión en los medios de comunicación del día Mundial de los Museos ha sido importante.

Se publicaron informaciones y reportajes en los siguientes medios escritos:

- El Diario Vasco. 21 de Mayo.
- Noticias de Gipuzkoa. 21 de Mayo.
- Berria. 14 de mayo.

A continuación se reproducen las informaciones publicadas:

DÍA MUNDIAL DE LOS MUSEOS

El Diario Vasco - 21/05/08

 diariovasco.com Comarca*Irizar kooperatiba elkarteko batzar arrunterako deialdia*

Sagardoetxea celebró el domingo un Día Internacional de los Museos centrado especialmente en el cuento

La jornada estuvo dedicada en gran medida a la familia, con atención para los más pequeños

21.05.08 -

ASTIGARRAGA. DV. Sagardoetxea celebró en la jornada del pasado domingo el Día Mundial de los Museos bajo el lema de "La familia como base de la integración social" y en el contexto de las pautas que establece el Consejo Internacional de los Museos (ICOM) en su plan estratégico Los Museos, Agentes del Cambio. En línea con los propósitos del ICOM, Sagardoetxea ofreció la entrada gratuita a sus instalaciones durante toda la jornada del domingo, al mismo tiempo que propuso una actividad específica y dirigida a las familias. Una propuesta activa y participativa en torno a un juego de preguntas, jeroglíficos y pistas que debían de ir resolviéndose con los diferentes datos que estuvieron dispuestos en el museo. Sagardoetxea Museoa abrió sus puertas de 11.00 a 15.00 ininterrumpidamente. A las 12.00 se ofreció una visita guiada especial para los niños.



Miembros de una familia en Sagardoetxea, durante la mañana del domingo. [LAURI]

<http://www.diariovasco.com/20080521/comarca/sagardoetxea-celebro-domingo-inter...> 21/05/2008

DÍA MUNDIAL DE LOS MUSEOS Noticias de Gipuzkoa - 21/05/08

Noticias de

Gipuzkoa

Último día de 'Humor blanco y negro'



Circuito por el entorno rural de Zumaia y sus acantilados

Todos los jueves de agosto

MUSEO SAN TELMO. Plaza Zuloaga, 1 (Parte Vieja) 20003 Donostia. Tel.: 943.481.580. www.santelmomuseoa.com. Horario: martes-sábado: de 10.30 h. a 13.30 h. y de 16.00 h. a 19.30 horas; domingos y festivos: de 10.30 h. a 14.00 horas. Lunes, cerrado.

AQUARIUM DONOSTIA. Plaza Carlos Blasco de Imaz, 1 (puerto) 20003 Donostia. Tel.: 943 440099. www.aquariumss.com. Horarios: de lunes a viernes, de 10.00 h. a 21.00 horas; fines de semana, festivos y puentes, de 10.00 h. a 21.00 horas. La taquilla se cierra al público 45 minutos antes.

MUSEO NAVAL. Pº del Muelle, 24. Donostia. Tfno.: 943.430.051.

Exposición *San Sebastián, ciudad marítima*. Hasta el 28 de mayo de 2008.

MIRAMON KUTXA/ESPACIO DE LA CIENCIA. Paseo Mikeletegi, 43 Parque Tecnológico Miramón (Bus nº 28) Tel.: 943 012478. www.miramon.org. Horario: martes a viernes, de 10.00 h. a 20.00 h.; sábados y festivos, de 11.00 h. a 20.00 horas. Museo interactivo de Ciencia, Planetarium Txiki Taller de la Electricidad.

SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA. Kale Nagusia 48 (Kultur Etxea). Astigarraga. www.sagardoetxea.com. Teléfono: 943 550575. Manzanal, centro de interpretación (variedades de manzanas, proceso de elaboración e historia) y centro de cata. Horario: martes a sábado, de 11.00 h. a 13.30 h. y de 16.00 h. a 20.00 horas. Domingo y lunes cerrado. Visita, 2 euros. Iniciación a la cata, 2 euros.

MARISMAS DE TXINGUDI. Parque Ecológico de Plaiaundi (Irun) y Marismas de Jaizubia (Hondarribia). Información y centro de interpretación (Txingudi Ekoetxea): Pierre Loti Ibilbidea s/n (Irun). Tfno.: 943 619389. Horario: lunes a domingo, de 10.00 h. a 13.30 horas y de 16.00 h. a 18.00 horas. Gratuito.

MUSEO DIOCESANO. Sagrada Familia, 11 20010 Donostia. Tel.: 943 430051. www.demdonostia.com. Horario: Martes a sábado, de 10.00 a 13.00 y de 16.00 a 18.00 horas. Cerrado: domingo, lunes y festivos.



Museoetan antolatzen dituzten festa giroko jardueretara jende ugari biltzen da. Argaiak, Irungo Olaso museoan, 2006ko inaugurazioan. GUSTAVO VILLALBA/AGENCIAPRESS

Museoen Eguna, jardunez betea

NAIARA ARTEAGA

Maiatzaren 18a Museoen Nazioarteko Eguna da. Gero eta eraguna goa bilhurtzen ari da Euskal Herrian, eta baita nazioartean ere. Egun horretan, mundu osoko museo askok beren atek zabalduko dituzte eta bisitariel hainbat jarduera eskainiko dizkiete. Hala nola, dohainik gidatutako bisitak, hausurrei zein helduei zuzendutako jolasak, eta operak eta urtegiarrak.

Museoaren eguna ospatzeko idela ez da berria. 1977an ICOMek, Mosekun (Errusian) egindako Asanblan Osoaren hitzartu zen urtero maiatzaren 18an ospatuko zela museoaren nazioarteko eguna. Gainera, egun horretan era ezberdineko jarduerak antolatuko zitezela adostu zuten.

Oro har, adin guztietako lagunen, profesionalei eta erakunde eta gobernuei zuzendutako hainbat jarduera proposatzen dituzte. Besteak beste, museoaren eguna sustatzeko kartelak, postalak, pinak eta irudiek egitea eta jendea erakartzea, eta museoetan adituekin bisita bereziak edo sarrera dohainik eskaintzea. Era berean, familiel zuzendutako jarduerak egitea proposatzen dute, museoak unibertsitate eta instituzioentzako izan daitezkeen.

'Aldaketa sozialaren eta garapenaren eragile' izenarekin, igandeko jarduerak antolatu dituzte hainbat museoek.

Gobernuen eta beste erakunde publikoen kasuan, ondare kulturalari dagokiden legeak egun horretan edo ingurukoetan onartzea da ICOMekoek ezindako beste iradokizunetako bat. Horrez gain, museoaren nazioarteko eguna sustatzeko lagunduko duten zenbait jarduera kultural bultzatzeko proposatzen dituzte. Besteak beste, museoaren egunaren inguruan hainbat jarduera kultural antolatzea, maiatzaren 18an bertan, edo beste-ja, jarriari darduen egunetan.

Museoak, aldaketa sozialaren eta garapenaren eragile da aurtan ICOM Nazioarteko Museoen Kongselluak museoaren egunerako aukeratu duen mezua. Horren bitartez, etika eta beziketa arloan museoek gizaratean duten lekuari erreferentzia egitea diote. Izan ere, egun museoak ez dira objektuak gordetzeko leku soilak, gehiago ere badira: orakusketa eta tailerren bitartez, gizaratean era aktibuan parte hartzen laguntzen diete erakideto multikulturalari.

Alessandra Cummins ICOMeko presidentek museoaren nazioarteko egunaren beharra azpimarratu du, museoek giza tesu egitean duten lana aitortzeko bitarteko bat baita. Bere aburuz, museoek etorkizunera begira mugimendu berritzaile bat eratzeko lortuak dute. Alessandra Cumminsen adierazi duenez, iragana orainaldiaren argitan interpretatzeko balioko du, eta etorkizun dietratzea goa elkarriko du gainera.

Nazioarte mailako jarduerak aurtan Internetak leku bere izango du: *Second Life* platafora digitalaren bitartez, mundu osu hainbat museoan hainbat art: harremanetan jaritzeko aukera: kaskinako dute. Proiektu horien gurean arteko distantziak murriztu ditu, *Second Life* partertan duteenak museoek antolat: dituzten hainbat jardueratan; te hartzeko aukera izango baita; eta baita horiek hobetzeko proposamenak egiteko ere.

SAGARDO EGUNA EN USURBIL

Más de 40 productores en el Sagardo Eguna de Usurbil

Un total de 44 sagardoegiles guipuzcoanos se darán cita el próximo domingo, 18 de mayo, en el Sagardo Eguna de Usurbil, que mantendrá hasta las 14.00 horas una variada oferta de sagardoa, a la que se suman la Cofradía de la Sidra de Cantabria y el productor gallego Manzanova.

La apertura de la jornada tendrá lugar a las 12.30 horas y tendrá como entidad invitada a la Cooperativa Alkartasuna de la localidad.

A las 12.00 horas tendrá lugar un interesante concurso de escanciadores de sagardoa, habilidad que congrega a un buen número de espectadores. Esta prueba fue ganada el pasado año por el usurbildarra Iñaki Agirresarobe.

Durante la mañana y hasta las 14.00 horas podrá degustarse las sidras de todos los sagardoegiles, aguardando la organización una cifra cercana a los seis mil visitantes.

Ya por la tarde, a las 18.00 horas y tras la comida, está prevista una romería con trikitilaris.

SAGARDO EGUNA EN USURBIL



Éxito del Sagardo Eguna de Usurbil

Varios miles de personas disfrutaron en Usurbil de la XXVII edición del Sagardo Eguna, organizada por Sagardo Egunaren Lagunak y el Ayuntamiento de Usurbil una de las más importantes de las que se realizan en Euskal Herria y que gozó de un espléndido tiempo.

Los representantes de la cooperativa agraria Alkartasuna, que cumple cien años, José Ramón Sarasola, Jakoba Rekondo y M^a Isabel Aginaga fueron los encargados de inaugurar la feria con un simbólico descorche de botellas escanciándolas.

Durante toda la mañana, los asistentes pudieron degustar las mejores sidras de 45 sagardoegiles guipuzcoanos, a los que acompañaron los productores Escalante (Cofradía de la Sidra de Cantabria) y Manzanova de Galicia.

El plato fuerte de la feria fue el campeonato de escanciadores de sidra, que contó con la participación de nueve especialistas, principalmente de la zona; aunque en esta ocasión se animó el cántabro Luís Gutiérrez.

El jurado compuesto por Enrike Huizi, Mikel Bengoetxea y Unai Latallade se decantó por el usurbildarra Iñaki Agirresarobe, que repetía el título logrado en la edición anterior. Arantxa Unanue, única mujer participante, e Iker Muguruza le siguieron en la clasificación.

La programación festiva se completó con la celebración de una comida popular que gustaron casi un millar de comensales y amenizada por actuaciones musicales.

SAGARDO EGUNA EN BAIONA

Baiona, X. Sagardo Eguna

Comida popular, txotx, música y baile en la décima edición del Sagardo Eguna de Baiona.

Las kupelas están dando sus últimos tragos de sidra. En los próximos meses, muchas sidrerías cerrarán sus puertas, aunque para muchos, es difícil cerrar el txotx. Por ello, organizan una última fiesta con la finalidad de regalar una gota de sustento a ikastolas y a sociedades.

El Sagardo Eguna de Baiona ha celebrado 10 años. La fiesta comenzó a las 12:00, con una comida popular, al estilo de sidrería, preparada por el cocinero Anttón Amilibia. Se pudo degustar la sidra producida por los sagardogiles de Ipar Euskal Herria al tradicional estilo del txotx: Sagarmuin de Lapurdi (Baiona), Txopinondo (Azkaine) y Camino Berri (Biriatu), Aldakurria de Baxenavarra (Lasa), Eztigar (Donaixti) y Bordathio (Jatsu).

A las 18:00, empezó la tradicional fiesta: a cambio de 6 euros, un vaso y sidra a la cantidad deseada al estilo del txotx. Estuvieron presentes 25 productores de sidra de Iparralde, Navarra, Bizkaia, y como no, de Gipuzkoa. Para niños y conductores, prepararon kupelas con mosto de manzana, con nombres de Txotxiki y Txoxofer.

A las 20:00, tuvieron lugar las actuaciones de las comparsas Naizena ez Naiz y Patxi Perez y compañía y los talos de la ikastola de Baiona, juegos para niños, áreas de descanso para adultos y varias txarangas. A las 23:00, tuvo lugar el Larrain dantza.

PRESENTACIÓN DE LA SIDRA EMBOTELLADA DE BIZKAIA

La diputación fomenta el cultivo del manzano y la sidra con la celebración del sagardo eguna

Este año se han producido en Bizkaia 200.000 litros de sidra. Sus principales características: aroma afrutado, equilibrado en acidez y tanino y envolvente en boca.

El Departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia ha participado en la presentación del descorche de la sidra embotellada en Bizkaia en este año 2008 con la presencia de la Directora de Agricultura y Ganadería Ikerne Zuluaga.

El brindis de presentación ha corrido a cargo de la representante del ente foral y el Vicepresidente de la Asociación de Productores de Sidra de Bizkaia en un acto en el que también han estado presentes el Presidente de la asociación de productores, José Antonio Zamalloa y el cantante del grupo Gatibu, Alex Sardui, Embajador de la Sidra de Bizkaia.

Las principales características de la sidra producida este año son su color amarillento, su aroma afrutado y el equilibrio entre acidez y tanino en boca. Los expertos en producción de sidra y cultivo de manzano de la Diputación Foral de Bizkaia han definido el caldo de este año como un producto con cuerpo y envolvente en boca. Este año se han elaborado en Bizkaia 200.000 litros de sidra.

Desde la Bodega Experimental de Zalla que el Departamento de Agricultura gestiona, se hace un especial esfuerzo por el impulso de la sidra llevando a cabo diversos trabajos con las particularidades de diferentes tipos de manzana con el objeto de buscar sidras interesantes para todos.

Fomento de la sidra

La Asociación Bizkaiko Sagardoa agrupa a 14 elaboradores de sidra natural de Bizkaia. Constituidos en 1990, pretende recuperar y fomentar el cultivo del manzano de sidra y la elaboración de la sidra natural. Para ello, en colaboración con el Departamento de Agricultura, Asociaciones de Agricultura de Montaña, Ayuntamientos, etc., se organizan los "Sagardo Eguna", donde se da a degustar la sidra acompañada de productos típicos de la excelente gastronomía de Bizkaia.

El desarrollo del asociacionismo y cooperativismo en el sector agrario es un elemento esencial para la estructuración y profesionalización de las La puesta en marcha de estrategias de producción y comercialización tendentes a la concentración de la oferta permiten una mayor rentabilidad de las explotaciones, mejor calidad y mayor penetración de los productos en el mercado.

Las asociaciones y entidades del sector agrícola cumplen una importante función ; la Asociación de Fruticultores (BIALKA), la Asociación de Horticultores (BIHOEL), la Asociación de Elaboradores de sidra natural (BIZKAIKO SAGARDOA), la Asociación de Agricultura Ecológica (EKOLUR-BIZKAIA) y las cooperativas como Garaia S.Coop y Lorra S. Coop.

PRESENTACIÓN DE LA SIDRA EMBOTELLADA DE BIZKAIA

Breve historia

El cultivo de la manzana y la sidra, han sido dos productos muy arraigados en la historia, cultura y economía del medio rural de Bizkaia. En la época romana los distintos pueblos cantábricos, entre ellos las tribus vascas, ya conocían la manzana y sidra.

En Bizkaia, las primeras referencias escritas datan de la Alta Edad Media, a mediados del siglo XI se empieza a tener documentación escrita con referencias a los manzanos. A modo anecdótico existe un poema de Fernán González (siglo XIII) sobre la supuesta batalla de Hacinas hacia el año 930, se refiere al Conde Don Lope diciendo: "Don Lope el vizcaíno, rico de manzanas, pobre de pan y vino". Este pasaje de la historia tan estudiado y debatido por los historiadores y escritores, refleja la situación agraria en la Bizkaia de la época. El manzano es el cultivo más abundante en la Bizkaia medieval.

Es más tarde, a partir del siglo XVIII, cuando se ponen en marcha distintas iniciativas para fomentar la plantación y cuidado de los manzanos ante la regresión del cultivo de la manzana y el consumo de la sidra en Gipuzkoa y Bizkaia.

A lo largo del siglo XIX y primeros del siglo XX, el consumo de la sidra se mantiene en el medio rural mientras que en los centros urbanos prácticamente desaparece. En el Archivo Foral de Bilbao y Gernika se pueden encontrar datos estadísticos y expedientes relativos al arriendo de los arbitrios municipales sobre las sidras consumidas en el municipio.

En la segunda mitad del siglo XX las plantaciones y zonas de consumo de sidra se reducen en Bizkaia a la comarca de Lea-Artibai, Busturialdea y Encartaciones. A finales de los años 80 el Departamento de Agricultura junto con la Asociación Bizkaiko Sagardoa emprende un plan de recuperación de variedades locales de manzano y mejora de la elaboración de la sidra, trabajos que se están desarrollando en la Estación de Fruticultura de Zalla y su Bodega Experimental.

PREMIOS DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

Las mejores sidras, en el VII Concurso de la Diputación Foral de Gipuzkoa

Las mejores sidras naturales de los sagardoegiles guipuzcoanos participan en el VII Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa, que celebrará la final el próximo 7 de junio en la Cofradía Vasca de Gastronomía, organizado por el Departamento para el Desarrollo del Medio Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Las sidras que pueden presentarse a concurso deben ser naturales, guipuzcoanas y de alta en el registro de industrias agrarias del Gobierno Vasco y en el de embotelladores.

Las muestras, hasta completar doce botellas, se obtienen por la organización directamente y por sorteo entre los toneles seleccionados por los propios productores.

Una de esas doce botellas es remitida a un laboratorio enológico oficial donde se analiza si cumple con la reglamentación de la sidra natural establecida por el Ministerio de Agricultura.

Los caldos que pasan esta criba se seleccionan en un proceso de cata hasta quedar las seis sidras finalistas, que disputarán la final el 7 de junio, a las 12:00 horas en la Cofradía Vasca de Gastronomía.

El concurso está dotado con 2.250 euros y trofeo para el vencedor, 1.500 euros y trofeo para el segundo y 750 euros y trofeo para el tercero.

El palmarés de las seis ediciones precedentes lo encabezan cada año en sus tres primeros puestos: Begiristain (Ikaztegieta), Gartziategi (Astigarraga) y Gurutzeta (Astigarraga), en 2002; Gartziategi (Astigarraga), Isastegi (Tolosa) y Oyarbide (Astigarraga), en 2003, Zabala (Aduna), Altzueta (Hernani) e Isastegi (Tolosa), en 2004; Gurutzeta (Astigarraga), Urdaira (Usurbil) y Begiristain (Ikaztegieta), en 2005; Zabala (Aduna), Olaizola (Hernani) y Ola (Irun), en 2006; Mendizabal (Astigarraga), Zabala (Aduna) e Irigoien-Herrero (Astigarraga), en 2007.

PREMIOS DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

Irigoien-Herrero de Astigarraga gana los premios de la Diputación

La mejor sidra guipuzcoana de este año es Astigarraga, como proclamaron los VII Premios de la Diputación de Gipuzkoa en la Sociedad Gastronómica de Donostia, donde la sidra Irigoien-Herrero se alzó como el mejor producto del 2008. El segundo y tercer puesto fueron para las firmas hernaniarras Zelaia y Alzueta, respectivamente.

De esta forma, Iñaki Irigoien se adjudicó los 2.250 euros del primer premio, con 76,50 puntos, José Antonio Gainerain de Zelaia alcanzó los 70,50 puntos y se embolsó 1.500 euros del segundo premio, mientras que Juan Goikoetxea de Alzueta debió conformarse con los 750 euros del tercer premio al sumar 64 puntos.

En la sidrería Irigoien se elaboran entre 120.000 y 150.000 litros de sidra al año de modo tradicional aunque la tecnología también forma parte del proceso de producción cuando llega la hora de prensar.

Iñaki Irigoien manifestó estar "muy contento por el galardón después de haber sido tercero en dos ocasiones. El negocio es familiar. Lo emprendió mi abuelo, siguió mi padre y ahora yo. Ya somos tres generaciones cultivando manzana en el mismo sitio".

Los encargados de discernir entre los seis productos finalistas fueron doce expertos entre los que había enólogos, bioquímicos, hosteleros y representantes de cofradías sidreras, entre otros. Los aspirantes a esta fase final del certamen, entre las 35 sidras participante, un récord de participación en las siete ediciones fueron las firmas Alzueta y Zelaia, de Hernani; Calonge, de Donostia; Irigoien-Herrero, de Astigarraga; Isastegi de Tolosa y Saizar, de Usurbil.

La mayoría del jurado fue de la opinión de que "todas las sidras eran bastante parecidas". No obstante, alguno discrepó y afirmó que "ha habido una que me ha gustado más que las demás, pero no ha salido ganadora".

Los miembros del jurado fueron: Domingo Arina, enólogo; Presen Urkizu, somelier; Dominic Lagadec, consultor en sistemas de gestión de Sagarteka; Guillermo Castaños, bioquímico, enólogo y profesor de higiene alimentaria, Ion Orbegozo, de la Cofradía Vasca de Gastronomía; Iñaki Santos, Ddoctor en Químicas; Cristina Goñi, de la Cofradía de la Sidra "Tolarea" de Hernani, Joaquin San Sebastián, hostelero de la sidrería Donosti de Rentería; Xabier Kamio, enólogo; y losu Osa, capataz agrícola.

SAGARDOETXEA PRESENTA SAGARDOAREN HIZTEGIA

“Sagardoaren Hiztegia”, el euskara y la sagardoa

Sagardoetxea Museoa ha editado “Sagardoaren Hiztegia”, un trabajo que recoge casi quinientas palabras recuperadas del acervo popular y del mundo de la manzana y de la sagardoa, fruto de la callada y tenaz labor de Miel Joxe Astarbe a lo largo de muchos años, que viene a cubrir un importante hueco en el contexto del patrimonio cultural y de las tradiciones de Euskal Herria.

La inquietud de Miel Joxe Astarbe por recuperar y conservar las palabras del mundo sidrero viene de lejos y hay que situarla en el contexto sagardogile en el que nació, en torno al caserío Mendiola y la sidrería Astarbe.

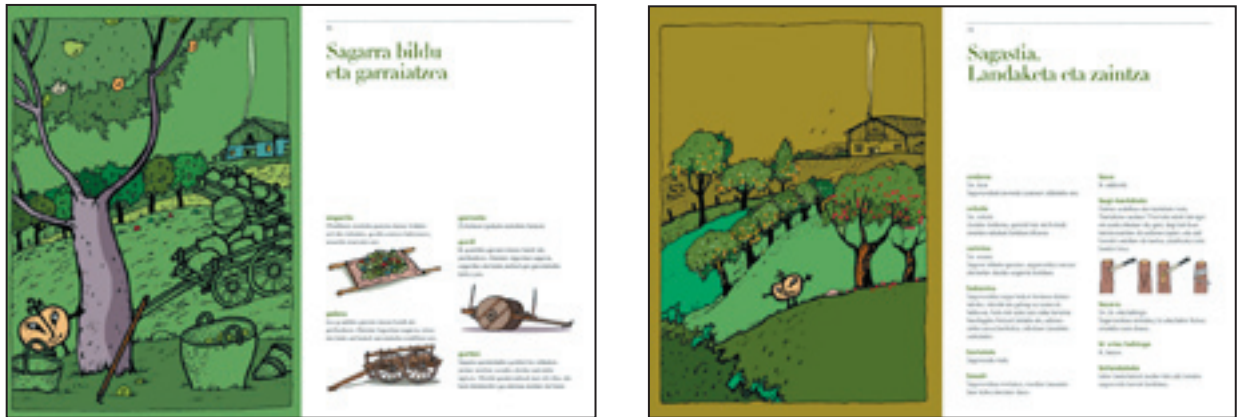
En 1983, la revista Astigarraga, editada por la Asociación Astigar, publica su primer trabajo: un vocabulario de cien palabras que tanto su aitona, Manuel Astarbe, como su aita, José M^o Astarbe, habían ido transmitiéndole y de otras que iba conociendo de su propia experiencia e investigación.

Esta tarea ha sido una constante en su vida y el nacimiento de Sagardoetxea Museoa ha venido a propiciar que el esfuerzo de muchos años vea ahora la luz. La línea principal de trabajo del museo se dirige a rescatar, proteger y divulgar también los intangibles de la cultura de la sidra, como en este caso es el idioma, las palabras que de generación en generación han llegado a nuestros días.

Desde el Departamento de Educación y Patrimonio del Museo, Urkiri Salaberria se ha convertido en eficaz colaboradora e impulsora del proyecto de Hiztegia, que encaja perfectamente en la esencia de uno de sus objetivos fundamentales: el euskara en el contexto de la sagardoa.



SAGARDOETXEA PRESENTA SAGARDOAREN HIZTEGIA



Sagardoaren Hiztegia nace de la iniciativa que emprende Sagardoetxea Museoa con los euskaltegis en el terreno de la promoción cultural y del euskara. Aquellos primeros pasos de colaboración, entre otras acciones, han derivado en el diccionario que nace ahora dirigido al público en general, especialmente para los amantes del mundo de la manzana y la sagardoa, y también del euskara.

Las palabras que contiene provienen del conocimiento y los artículos de Miel Joxe Astarbe, el acervo popular, libros técnicos y especializados, hemerotecas, páginas web... una variedad de fuentes que han exigido un intenso trabajo en los últimos catorce meses.

UZEI, Centro Vasco de Terminología y Lexicografía, ha prestado el asesoramiento técnico y la corrección de las palabras incluidas en el diccionario y, en virtud de ese acuerdo de colaboración, el contenido de "Sagardoaren Hiztegia" pasará a formar parte de la base de datos de Euskalterm, Banco Terminológico Público Vasco.

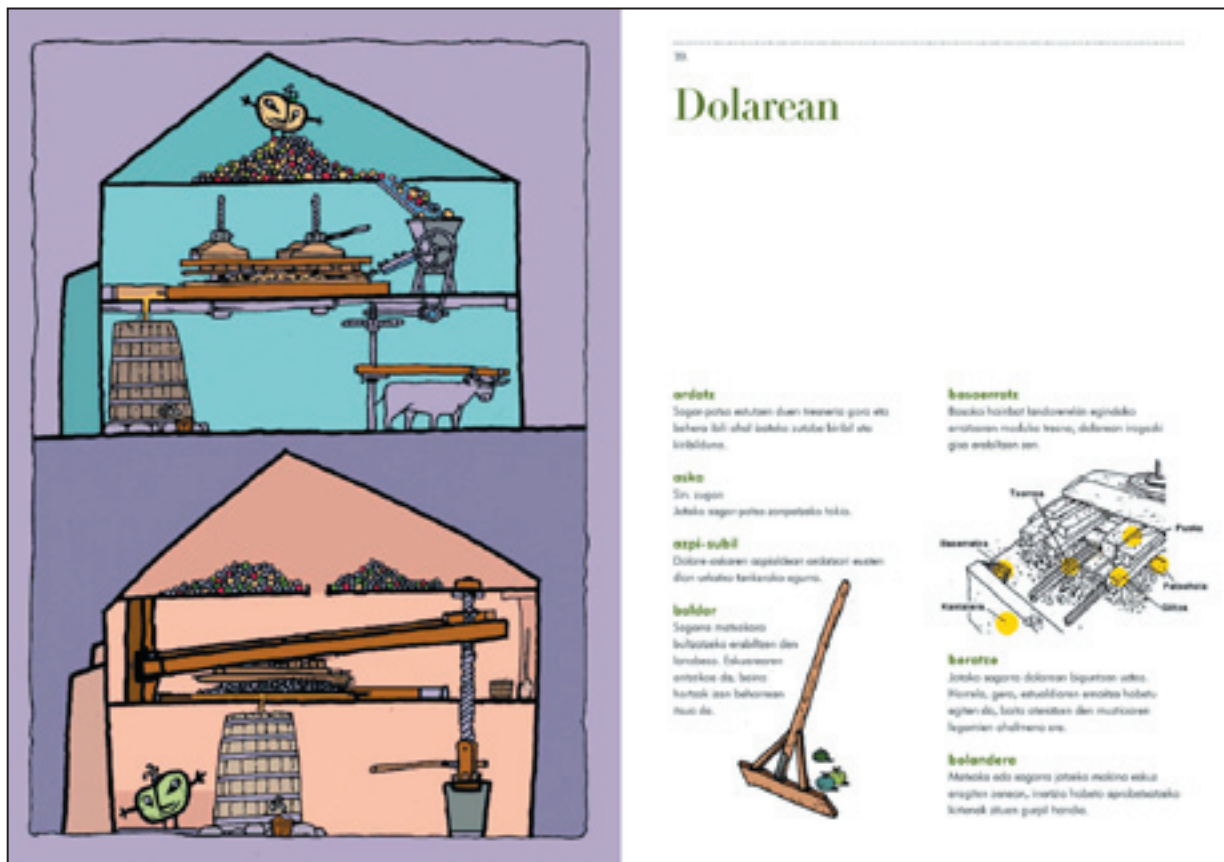
La publicación está organizada en cinco capítulos temáticos, coincidentes con el ciclo de producción de la sagardoa, y que vienen a simbolizar los cinco pétalos de la flor del manzano.

Cada uno de los cuatro primeros apartados el diccionario hace referencia a un espacio, un objeto y una acción, reservando el capítulo final al lema de Sagardoetxea Museoa.

El primero lleva por título **"Sagastia, Sagarra, Biltzea"** (manzanal, manzano, recolección), el siguiente, **"Dolare, Patsa, Zanpatzea"** (lagar, pasta de manzana triturada, aplastar), el tercero, **"Upela, Muztio, Irakitea"** (tonel, mosto, fermentación), el cuarto, **"Ahoa, Sagardoa, Edatea"** (boca, sagardoa, el beber) y el capítulo final **"Herri baten erroak"** (las raíces de un pueblo).

Sagardoetxea Museoa quiere realizar un sincero reconocimiento a todos los colaboradores que han hecho realidad "Sagardoaren Hiztegia" y que vienen relacionados en la misma publicación. Muy especialmente a los patrocinadores: Consejería de Cultura del Gobierno Vasco, Departamento de Cultura de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Mecanizados Laubide SL de Tolosa, Talleres Mitxelena S Coop de Hernani y Alambre Estudio de Donostia-San Sebastián.

SAGARDOETXEA PRESENTA SAGARDOAREN HIZTEGIA



Sagardoaren Hiztegia en datos

Edita

Sagardun Partzuergoa.

Autores

Miel Joxe Astarbe, Urkiri Salaberria.

Asesoramiento terminológico

UZEI, Centro Vasco de Terminología y Lexicografía.

Ilustraciones

Antton Olariaga.

Palabras

495.

Páginas

84.

Formato

A5.

Ejemplares

5.000.

FOMENTO DEL PAQUETE TURÍSTICO DE VERANO

UN DÍA DE SIDRERÍA

Un hecho cultural y gastronómico en Astigarraga

Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus códigos de comportamiento. Sencillas normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única.

En nuestros días, Astigarraga, auténtica capital de la sagardoa, nos ofrece todos los argumentos para realizar una inmersión completa en el mundo sidrero.

“Ir a la sidrería” no es solo acudir a comer y degustar la sagardoa. Sagardoetxea ha otorgado la categoría de hecho cultural y gastronómico a esta experiencia cada vez más apreciada por nativos y visitantes.

Sagardoetxea ofrece el programa perfecto para una jornada de ocio activo: conocer nuestro pasado, apreciar la cultura de nuestro mundo rural en torno a la manzana y la sagardoa, y disfrutar, atendiendo a los códigos de comportamiento apropiados, de la esencia de una experiencia gastronómica sin igual.

Un día de sidrería es: acudir al centro de interpretación de la sagardoa, visitar el manzanal museístico, un espacio vivo en torno al manzano, y catar la sagardoa natural elaborada por los sagardoegiles de Astigarraga con el menú tradicional. Y tomar el café en el pueblo.

El menú de sidrería

El menú tradicional de sidrería se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, aunque en alguna ocasión puede encontrar perujeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasia propia de esta experiencia.

El menú de sidrería está compuesto por:

- Tortilla de bacalao.
- Bacalao frito con pimientos verdes.
- Chuletón.
- Queso con membrillo y nueces.

FOMENTO DEL PAQUETE TURÍSTICO DE VERANO

EN LA SIDRERÍA

Como es y que hacer un día de txotx

Acudir a una sidrería, iniciarse en el rito del txotx, disfrutar del trasiego de gentes de un lugar a otro, comer de pie, sin platos... son algunas de las pautas que han de tenerse presentes, hay que conocerlas para no dejarse sorprender por la situación. La experiencia es única y ha de disfrutarse.

Con el vaso vacío. La sidra se cata y se aprecia en la zona de kupelas, en la bodega. Allí debe acudir con un vaso, únicamente con el suyo. Siga al sagardoegile al grito de txotx y colóquese en la fila que desde el comedor va generándose. Pruebe la sidra, comparta sus sensaciones con sus compañeros de experiencia y vuelva con el vaso vacío a la mesa.



El txotx. Es importante que aprenda a coger el vaso correctamente, inclinarlo hasta el punto que la sidra rompa en una de sus paredes y salte la txinparta. Observe el rito y, si tiene alguna duda, pregunte.

En evolución. Piense que la sidra se está haciendo, es un producto vivo. La sagardoa que ha probado hoy de una kupela, dentro de una quincena tendrá otros matices. Y cada una de las kupelas le reservan distintos sabores. Y cada sidrería... Y cada añada...

Sin igual. Probará de distintas kupelas, sagardoa con distintos matices... Piense que en muy pocos lugares puede pobrar la variedad de un producto natural, elaborado artesanalmente, antes de comprarlo.

... haz lo que vieres. Así reza el refrán. Allá donde fueres... Debe seguir las instrucciones del sagardoegile y los usos y costumbres propios de la sidrería. Cada uno tiene su sitio y debe acudir siempre a las kupelas que el sagardoegile vaya a abrir u otorgue permiso para catar.

Disfrute. De la comida y de la sagardoa. Del lugar y del ambiente. De las personas que le rodean y de una situación auténtica. Única.

Café en Astigarraga. El postre pone fin a su estancia en la sidrería. No podrá tomar café y mucho menos una copa. Pero la experiencia no ha terminado. Lo hará en el centro urbano, en Astigarraga, donde disfrutará del café y de las primeras horas de una noche para recordar.

Recuerde:

Reserve sitio con antelación
Lleve ropa de abrigo y calzado adecuado
Llegue a la sidrería sobre las 20:00 horas
Siga las pautas del sagardoegile
Coja el vaso adecuadamente y llénelo poco

Mire, huela y saboree
Comparta sensaciones con el vecino
Lleve el vaso vacío a la mesa
Aparque en los sitio señalizados
Tome el café en Astigarraga

Respete el descanso de los vecinos

FOMENTO DEL PAQUETE TURÍSTICO DE VERANO

LAS SIDRERIAS

Kupela a kupela, siguiendo las pautas del sagardoegile

Kupela a kupela, el sagardoegile le va guiando por cada uno de los tesoros de la sagardo berria. Siguiendo sus instrucciones y apreciando cada uno de los sorbos capturados del txotx, se hallará inmerso en las sensaciones de una actividad ancestral, que año a año se repite.

ALORRENEA sagardotegia

Petritegi Bidea, 2. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 336 999.

ASTARBE sagardotegia

Mendiola Baserría. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 551 527.

BEREZIARTUA sagardotegia

Iparralde Bidea, 16. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 555 798.

GARTZIATEGI sagardotegia

Martutene Pasalekua, 139. 20115 ASTIGARRAGA. Tfno. 943 469 674. www.gartziategi.com

GURUTZETA sagardotegia

Oialume Bidea, 63. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 552 242. www.gurutzeta.com

LIZEAGA sagardotegia

Gartziategi Baserría. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 468 290.

MINA sagardotegia

Txoritokieta bidea, 50. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 555 220.

PETRITEGI sagardotegia

Petritegi Bidea, s/n. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 457 188. www.petritegi.com

REZOLA sagardotegia

Santio Zeharra, 12. Ipintza Baserría. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 556 637.

SAIZAR sagardotegia

Kalezahar Auzoa, 39. 20170 Usúrbil. Tel. 943 364 597. www.sidrassaizar.com

ZAPIAIN sagardotegia

Kale Nagusia, 96. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 330 033.

ZELAIA sagardotegia

Martindegí Auzoa, 29. 20120 Hernani. Tfno. 943 555 851.



FORMACIÓN 2008

Formación de poda en verde e injertos

Dirigido a: productores de manzana y de sidra y sus derivados, técnicos de agricultura , etc.

Fechas: 3 de julio.

Horario: 10:30 a 13:00 y de 16:00 a 18:30 horas.

Duración: 5 horas.

Impartidor: Aitor Etxeandia y Josu Osa.

Lugar: Sagardoetxea Astigarraga.

Programa:

Poda verde: Se explicará la importancia de la poda verde en el control del vigor de los árboles. Esta poda consiste en la eliminación total o parcial de brotes del año y el control de la altura. La importancia del momento de realización de la poda verde está determinada por el movimiento de la luna. Si ésta es descendente, disminuirémos el vigor del manzano. Si es ascendente, aumentaremos su vigor. Tendrá un contenido teórico y práctico.

Injertos: Se enseñará a los asistentes a realizar injertos de yema. Tendrá un contenido práctico y se mostrarán todos los pasos a seguir para la buena consecución del injerto, incluida la elección de la yema. De esta forma, los asistentes tendrán tiempo para poder practicar antes de realizar los injertos definitivos en agosto.

XXXII EDICIÓN DEL SAGARDO EGUNA DE ASTIGARRAGA

Sagardoa y deporte rural, protagonistas en Santa Ana

La sagardoa, el deporte rural y la muestra de artesanía fueron los principales ingredientes de la fiesta patronal de Astigarraga, Santa Ana, el 26 de julio.

Todos los sagardogiles de Astigarraga estuvieron presentes en esta jornada dedicada especialmente al baserritarra y que tuvo como eje central la degustación de sidra. Una degustación que viene celebrándose desde 1976, la más antigua de cuantas tienen lugar en Euskal Herria..

Los actos festivos comenzaron con los trikitilaris de Ezpeleta, a las 9.00 horas, y la actuación de los joaldunak de Zubietta, tras los que se dió inicio a la feria de Santa Ana con una gran variedad de productos y muestra de trabajos artesanos.

En la Plaza de los Fueros se concentraron la degustación de sidra, la exposición de artesanía de Ezpeleta, la prueba de bueyes y bertsoaris, que culminaron por la mañana con una comida popular, como viene siendo tradicional, en Rezola sagardotegia.

Por la tarde, la jornada se completó con pruebas de herri kirolak, música y otros juegos para jóvenes a partir de las 18.00 horas.



XXXII EDICIÓN DEL SAGARDO EGUNA DE ASTIGARRAGA

Repercusión en los medios de comunicación

La repercusión que ha tenido la noticia en los medios ha sido la habitual.

Medios que han publicado la noticia:

- Hitzia.
- El Diario Vasco.

A continuación se reproducen las informaciones publicadas:

XXXII EDICIÓN DEL SAGARDO EGUNA DE ASTIGARRAGA

Hitza - 22/07/08

2008-07-22 | 10:13:47

JAIAK

Santio Jaiak ospatuko dira Astigarraga eta Aranon

Hernaniar ugari hurbilduko dira urtero bezala, ekitaldiak eta festa giroa faltako ez diren Astigarragako eta Aranoko Santio jaietara.

SANTIO Jaiak ospatuko dituzte aste honetan bai Astigarragan eta baita Aranon ere. Hernanirekin muga egiten duten herriak izanda biak, herritar ugari joaten dira bai batera eta bai bestera festak ospatzera.

Astigarragako Santio Jaiak

Asteazkenean, uztailaren 23an, hasiko dira Santio Jaiak Astigarragan. Aurten txupinazoa eta pregoia Mundarro Kirol Elkarteak botata izango da. Jaiak hasi eta ekitaldiak ez dira faltako bost egunetan zehar. Asteazkenean bertan, suziriaren aurretik, haurrek ekitaldi ugari izango dituzte. Ostegunean, goizeko 11:30etan hasi eta arratsaldeko 17:00etan jarraituz ere haurrei zuzendutako jardunaldiak izango dira. Eguerdian, Gazte Asanbladak antolatuta triki poteoa eta gazte bazkaria izango dira. Gaualdean berriz musika emanaldiak eta Usadiozko Kanpai-errepika. Ostiralean, Santiago egunean, goizeko 11:00etan Meza Nagusia izango da Done Jakue (Santiago) ermitan. Arratsaldean berriz, Astigar taldearen erakustaldia eta "Niño Costrini" argentinarren ikuskizuna. Gauean Musika emanaldiak txosnagunean, Foru Plazan eta Joseba Barandiaran plazan. Larunbatean, goizeko 10:00etan Iker Ruizen oroimenezko VIII. 3x3 saskibalo txapelketa izango da. Ordu eta erdi beranduago sagardo dastatzea izango da Foru Plazan, leku berean eta ordu berean, Ezpeletako artisau erakusketa ere izango da. Arratsaldean, goitibehera txapelketa eta herri kirolak izango dira. Gauean, Boxeoa eta musika emanaldiak txosnagunean eta Barandiaran plazan. Igandean, azkeneko egunean, goizean goiz txosnagunen egingo den gosariarekin hasiko dute eguna. Arratsaldean, esku pilota jaialdia eta umorezko kale ikuskizuna izango dira. Gauean, jaien agurra egingo da txosna gunean.

XXXII EDICIÓN DEL SAGARDO EGUNA DE ASTIGARRAGA

El Diario Vasco - 29/07/08

ASTIGARRAGA .

Agur Santio jaiak!

Las fiestas patronales de Astigarraga ya se han dado por finalizadas tras intensos días de actividades y propuestas lúdicas en la localidad

29.07.08 - OISELA CRESPO | ASTIGARRAGA

Vota ☆☆☆☆☆ | 0 votos ☆☆☆☆☆

Opina Ver comentarios (0) Imprimir Enviar Rectificar

DV. Las fiestas de Santiago han llegado ya a su fin con las últimas actividades del domingo. Astigarraga se ha metido de lleno en el ambiente festivo durante los pasados días con un montón de actividades. Entre ellas, actuaciones musicales, deporte rural, ferias de artesanía y degustación de sidra, entre otros. Tampoco faltó, por supuesto, el txupinazo oficial del primer día a cargo del Mundarri y en donde los logros deportivos de este año tuvieron su merecido reconocimiento.

En cuanto al último día de fiesta, uno de los atractivos de la jornada fue el VI Cross Popular de Astigarraga, con entrega de premios en Apeztegi. Además, los curiosos pudieron ver y conocer de cerca lo que era la torre humana de la mano del espectáculo del grupo catalán Castellers Colla Vella en Foru plaza.



Durante las fiestas se han podido degustar diferentes delicias como las propuestas por Betizu. A. AURI



La sokamuturra con los dulzaineros de Tolosa en Errekatxo fue otro de las propuestas del último día festivo así como la de Betizu-jana en Foru plaza y el festival de pelota con el IV Memorial Jose Luis Berakoetxea de pelota a mano en el frontón municipal.

Para dar por culminadas las fiestas no podían faltar por la noche en Astigarraga los fuegos artificiales con Pirotecnia Zaragozana. Seguidamente llegaría, también, el toro de fuego a Joseba Barandiaran y la música, de la mano de Trakets. Se trataba del adiós a las fiestas.

Atrás han quedado ya días intensos de fiesta en los que tanto los astigarras como multitud de curiosos que se han acercado los últimos días por el municipio han podido vivir de cerca el ambiente festivo.

Entre las propuestas que ha habido, el municipio ha acogido numerosas ofertas para niños como hinchables, pistas de squads, tren txu txú o chocolatadas. Los mayores, por otro lado, también, han tenido con qué divertirse. Entre las propuestas deportivas se han visto el XXVIII tomo de fútbol sala, la carrera de goitibeheras y el VI Cross Popular. Además, se ha celebrado la feria de artesanía de Ezpeleta, la degustación de sidra, la prueba de bueyes y el deporte rural o diferentes conciertos y espectáculos musicales, entre otros.

CONCURSO DE SIDRAS DE ERGOBIA

Concurso de sidras en el programa de fiestas de Ergobia

Ergobia dió por inauguradas ayer sus fiestas y hoy el programa sigue ofreciendo actividades. Entre las propuestas destaca especialmente un concurso de sidras. A las 9.00 se oirá la diana en el barrio tras lo cual el sonido de la trikitixa se empezará a escuchar por las calles dirigiéndose hacia la Iglesia. A las 9.30 habrá misa mayor en sufragio de los fallecidos de Ergobia.

A las 11.00 la trikitixa será la encargada de animar la mañana durante los preparativos de la fiesta de la sidra. Un poco más tarde dará comienzo unos de los eventos más atractivos de la jornada. Se trata del espectacular concurso de la sidra con la colaboración de los sidreros participantes en el concurso, en la que de forma curiosa y especial, también podrán participar los degustadores.

De 17.00 a 20.00 se llevará a cabo de la mano de los bares del barrio una fiesta infantil con juegos, regalos y chocolatada. De 18.00 a 20.00 se desarrollará un concurso de toka, mientras que de 20.30 a 21.30 se procederá a la presentación de la primera sesión de la fanfarre 'Los bebés de la bulla'. La segunda actuación se realizará de 23.30 a 1.00. Alrededor de las 23.30 se quemará el toro de fuego.

CONCURSO DE SIDRAS DE ELGOIBAR

Concurso de sidras en Elgoibar

El queso, la sidra y el ganado "Limusin" competirán en los concursos de la feria sagardo.

Se cumple ya una semana desde que la fiesta y el buen ambiente inundarán todos los rincones de Elgoibar. Ayer se celebró el día de la juventud y los de Elgoibar no dejaron pasar la ocasión para divertirse bajo un cielo azul y un sol abrasador.

A partir de mañana, Elgoibar podrá respirar con tranquilidad pero antes el ambiente rural llenará las calles de la villa. Como todos los años, el último sábado de agosto se celebrará el exitoso día del baserritarra que en esta edición llega con una programación más completa.

Si el tiempo ayuda, y parece que lo va hacer, miles de visitantes disfrutarán de una gran variedad de actividades y de los concursos que tendrán lugar durante toda la jornada. Además de los tradicionales certámenes de ganado limusin y la degustación de sidra, este año la feria también contará con el concurso de quesos, que hasta ahora se celebraba en Gabon Zar.

BALANCE DE VISITAS DE SAGARDOETXEA

Valoración de las visitas



Sagardoetxea valora de forma positiva el flujo de visitantes en la temporada turística que toca a su fin en breve. En cifras, los visitantes al Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga han ascendido en julio y agosto a 3.000 personas.

Estos datos han de ponerse en valor teniendo en cuenta que el verano ha sido en Euskal Herria irregular por diversos motivos. El número de pernoctaciones y visitantes se ha resentido fundamentalmente por la meteorología y la crisis económica.

Sagardoetxea ha notado también la incidencia de esos inputs, aunque el balance de la temporada, aún con crecimiento moderado, ha de valorarse como positivo en el contexto apuntado.

No obstante, Sagardoetxea se plantea como reto para el futuro inmediato alcanzar en la época estival el número de visitantes que experimenta la temporada del txotx, que viene a cifrarse en el entorno de los 6.000 visitantes.

BALANCE DE VISITAS DE SAGARDOETXEA

El Diario Vasco - 24/09/2008

AL DÍA

La irresistible atracción del 'txotx'

El Sagardoetxea Museoa de Astigarraga aumentó sus visitantes un 50% en lo que va de año, con más de 3.000 personas

MIKEL SOROJ SAN SEBASTIÁN.

DV. Verano, cultura y sidra podrían ser los tres ejes básicos de la Sagardoetxea Museoa, la casa de la historia de la sidra ubicada en Astigarraga que gestiona Sagarteka. Pero un cuarto componente se ha venido a sumar de forma importante a la actividad lectiva de la entidad: el turista, ya que en lo que lleva de año han pasado nada menos que 3.000 visitantes. «Un 50% más que durante todo 2007», expone feliz Joxe Mari Alberro, director técnico, que comparte directorio con el vascofrancés Dominique Lagadec.

Durante este verano, los meses son diferentes en las visitas al museo de la sidra de Astigarraga. Explica Alberro que «en junio, julio y septiembre funcionan los turoperadores, que traen grupos como jubilados, excursionistas, etcétera, o vienen clubes juveniles». En agosto cambian radicalmente porque los visitantes son familias o grupos de amigos que han elegido venir al Museo de la Sidra. «También lo hacen durante todo el verano», gracias a la promoción publicitaria en cámpines, casas rurales, hoteles y oficinas de información turística.



Alberro explica detalles del Museo de la Sidra a unos turistas. /USOZ

Hasta noruegos han llegado a Astigarraga a ver el museo y a comer y cenar en las sidrerías abiertas en verano. «Hay un vuelo directo a Oslo desde Biarritz, trae unos 150 nórdicos una agencia catalana y son la novedad... hasta ahora», comenta complacido.

De las 3.000 personas que han visitado el Sagardoetxea Museoa muchos estaban alojados o provenían de poblaciones tan alejadas como Mutriku y Ondarroa. «Hasta de Lekeitio nos han visitado».

Y por supuesto, de Barcelona y de Madrid. «Estos vienen todo el año. Un grupo trae a otros amigos y así sucesivamente. Queremos poner un guía en catalán, además de los que tenemos en euskera, castellano, francés e inglés».

La entrada cuesta 3,5 euros, con derecho a catar tres productos. «La visita guiada supone además degustar sidra al txotx, un mosto y un licor de sidra». Lo de poner el vaso en el txotx de la kupela «les vuelve locos. Se hacen cientos de fotos. Como llenan el vaso...».

Hay en verano un tíquet de 20 euros (10 en invierno) «para que la gente pueda comprar la sidra que más le guste de todas las que hay en el museo. Adquieren sidra, licor, mosto, vasos y jarras de cerámica». Lo que más le sorprende a Alberro es «que hay turistas que se llevan el diccionario del mundo de la sidra en euskera. Hay ilustraciones y fotos pero lo adquieren aunque no lo entiendan. Se aprenden los nombres en euskera, eso sí. Pero lo editaremos también en castellano».

Guías en cuatro idiomas

Disponen de tres guías «que tienen mucha exigencia porque no es un mundo fácil el de la sidra», pero cuando llega la temporada del txotx aumentan a seis las personas que explican al detalle todo lo que hay y se ve. «De enero a Semana Santa los fines de semana esto es de locura de la cantidad de gente que

BALANCE DE VISITAS DE SAGARDOETXEA

viene», señala feliz el director técnico del Sagardoetxea Museoa de Astigarraga.

Para el año que viene, coincidiendo con la temporada de txotx tiene un plan para atraer más clientes. «Queremos incorporar un tolare genuino. Espero que los gremios se den prisa. Tendrá así más intensidad cultural. Se podrá ver cómo se hacía la sidra de forma artesanal».

Obviamente no son autosuficientes. Hay un consorcio formado por sagardogiles, el Ayuntamiento local, la Diputación y Gobierno Vasco para gestionar este museo de la sidra. «Nuestra idea es ser autosuficientes económicamente cuando las obras estén acabadas. Es decir, la gestión diaria se autofinancia», recalca Alberro. Sería una muestra palpable de que es una buena idea tener abierto el Museo de la Sidra.

Además editan libros, aportan métodos para la crianza de la manzana de sidra, informan de mejoras técnicas. «Nos ayudan empresas y contamos con su colaboración. Hay una relación muy estrecha con ellas y siempre responden». Además cuentan con una base de datos potente y utilizan las nuevas tecnologías de información e internet «a tope. Todos vamos por ahí», recalca.

«Esto se basa en tres patas: departamento técnico, cultural y el turismo, que es quien nos permite seguir viviendo», reconoce Joxe Mari Alberro.

XXIII SAGARDO EGUNA EN DONOSTIA

Sagardo Eguna en Donostia

Se repartirán cerca de 10.000 litros de sidra, que se podrán degustar por tres euros el vaso.

Un total de 10.000 litros de sidra bautizarán la XXIII edición del Sagardo Eguna. Mañana, la plaza de la Constitución acogerá un año más una degustación popular "gigante" desde las 11:00 de la mañana hasta las 13:45 horas.

Cerca de 50 productores de sidra de diferentes puntos de Gipuzkoa ofrecerán sus mejores caldos en una jornada que pretende "dar a conocer y promocionar la sidra en botella entre los consumidores". Además, otros productos típicos de las sidrerías como el chorizo cocido, el queso y la tortilla de bacalao ayudarán a asentar el estómago.

En esta edición, como novedad, se repartirá, junto con el vaso de tres euros, un folleto informativo sobre el correcto consumo y conservación de la sidra, con el objetivo de "educar al consumidor", ya que se trata de "una bebida totalmente natural que exige mucho mimo, tanto en su elaboración, como en su posterior conservación y manipulación". Junto con la guía, se ha creado un nuevo slogan sobre el consumo responsable, un mensaje con el que se va a empapelar la plaza. A las 13:00 horas, tendrá lugar el tradicional homenaje, que en este caso recibirán cinco socios de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa.

Entretanto, trikitilaris, bertsolaris y txalapartaris animarán la jornada que cada año atrae a miles de personas.

FIESTA DE LA MANZANA Y DE LA SIDRA

Fiesta de la manzana y de la sidra en Hernani

Este domingo, 21 de septiembre, se celebró la Sagarra eta Sagardoaren Festa, organizado por Tolare Sagardoaren Kofradia, dentro de la cual se bebieron más de 1.700 botellas de sidra.

Las actividades programadas para este día se desarrollaron en la plaza de los Gudarís. En cuanto a la programación prevista para la jornada, hubo kalejiras con txistularis, exposición de manzanas y productos relacionados con la manzana, degustación de sidra por las 12 sidrerías de Hernani y concurso de trikitilaris para jóvenes, en el que triunfaron Amaiur Luluaga y Nerea Lerchundi.

DÍA INTERNACIONAL DE LOS IDIOMAS

Sagardoetxea celebra el “Día Internacional de los Idiomas”

Concurso para euskaltegis

El patrimonio más apreciado de Sagardoetxea es sin duda el euskera. Al fin y al cabo, muchas de las palabras fundamentales del mundo sidrero están unidas al euskera y a la cultura vasca: manzana, sagardoa, dolarea, kizki, mosto, etc...

Teniendo en cuenta que el 26 de septiembre es el día Internacional de los idiomas, desde el departamento de Educación y Patrimonio de Sagardoetxea organizamos una actividad muy especial: un concurso dirigido a los grupos de los euskaltegis.

La base del concurso era realizar un listado con la traducción de la palabra manzana. Por ejemplo: Pomme (Français), Apple (English), Pirus Malus (Latin), etc...) y el grupo que consiguiera realizar el listado más largo, ganaría el concurso.

El premio del concurso era el siguiente: 2 entradas a Sagardoetxea (visita del mananal y del espacio museístico) y degustación de sidra y pintxos.

Realizamos un envío de marketing directo a los euskaltegis de Euskal Herria para anunciar dicho concurso y animarles a participar, pero los cursos de dichas entidades comienzan en octubre y en consecuencia, nuestra campaña no tuvo el éxito esperado. Es más, no recibimos ninguna propuesta.

Sutan Blai (ETB1) graba un programa en Sagardoetxea

De todas maneras, y aunque la campaña no tuvo éxito en los euskaltegis, Sut&Blai, programa de televisión de ETB1 enfocado a niños y a gente joven, tuvo conocimiento dedicho concurso gracias a nuestra página web (donde publicamos una noticia) y vinieron a grabar un programa basado en el Día Internacional de los Idiomas.

El programa giró en torno al mundo de la manzana y sus traducciones en diferentes idiomas de todo el mundo. Los protagonistas de la grabación fueron 25 alumnos de 10-11 años de la ikastola Arantzazuko Ama de Astigarraga, donde participaron activamente en las actividades del museo: degustación de manzanas, recogida de manzana con kizki, triturado de la manzana con piones y degustación de mosto.



VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Resumen de la actividad



La celebración de la octava edición de Sagar Uzta batió todas las expectativas de los responsables de Sagardoetxea, organizador del evento, al registrarse la mayor afluencia de cuantas se han celebrado. El calor, el atractivo de la fiesta, la degustación de sidras, la música, los dantzaris y el land art hizo posible que Sagar Uzta tuviera un altísimo nivel de participación durante toda la jornada, ya que las distintas actividades programadas fueron seguidas por gran cantidad de gente.

Por la mañana, el desfile Sagar Biltzea que recorrió las calles de Astigarraga con música y una pareja de bueyes, ofreció el punto de partida a la jornada festiva, que viene a significar el inicio de la campaña de prensado en los lagares. Tras la recogida de las manzanas, en la plaza de los Fueros de Astigarraga, repleta de público, se llevó a cabo una demostración de todo el proceso de elaboración de sidra y tras el triturado de las manzanas con pisones, se obtuvo el primer mosto de la cosecha 2008. Mientras, la feria y la degustación de sidra hacía las delicias de los curiosos y mitigaba la sed en un día muy caluroso.

La jornada matinal concluyó con una animada comida popular en el frontón municipal, en la que se dio cuenta de un excelente menú y suscitó un ambiente cordial y festivo en torno a la manzana y la sidra. Por la tarde, hubo un desafío de herri kirolak tomando como base el motivo de la fiesta: el mundo de la sidra en Astigarraga.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Programa de actividades

El programa festivo del domingo 28 de septiembre

Actividades para todos

La fiesta se celebra en la plaza del Ayuntamiento de Astigarraga, corazón de la sagardoa, y la fecha elegida corresponde al inicio de la campaña de prensado en las sagardotegis, una actividad que durará hasta principios de noviembre.

FERIA DE LA MANZANA en la Plaza de los Fueros.

I. Rally Fotográfico "Sagar Uzta" Inscripciones de 9:00-10:00 en el ayuntamiento.

10:00

DESFILE "Sagar Biltzea" desde la calle Pelotari hasta la Plaza de los fueros.

- Baserritarras con manzanas, cestos y kizkiak.
- Decoración floral "Sagar jauzia".

Dolare con sagardogiles, garlia, dantzaris, trikitilaris, txalapartaris y canciones populares.

11:00 – 14:00

En la Plaza de los Fueros:

- Exposiciones: manzanas de los caseríos de Astigarraga.
- Demostraciones: maduración de la manzana, injertos, fabricación de cestos.
- Talleres: Land Art "Sagar jauzia". Organiza: ASTIGARTE.

12:00

Recogida de manzana con kizki, triturado de manzana con pisones, producción del primer mosto.

- Degustación y venta: manzanas, mosto de manzana, sagardoa, dulces de manzana, licores.
- Animación: trikitilaris, dantzaris, txalapartaris y canciones populares.

14:30

Comida popular en el Frontón.

17:30

Deporte Rural en la plaza de los fueros. Tema: mundo sidrero.



VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Promoción previa realizada

Cartel A3 y folleto de Sagar Uzta.

Se colocaron carteles en Martutene, Hernani, Donostia, Loyola, Urnieta, Astigarraga, Oiartzun, Lezo y Errenteria.

Por otra parte, se repartieron los programas de mano en bares, casas de cultura y polideportivos de Astigarraga y alrededores, y además, se realizó un buzoneo en Astigarraga.

Dossier de prensa.

Enviado dossier de prensa a más de 80 touroperadores, a oficinas de turismo de Euskal Herria y a más de 50 medios de comunicación (prensa, televisión y radio). Ver documento Dossier de Prensa.

Cuñas de radio.

Emitidas cuñas del evento en las emisoras de Herri Irratia, Euskadi Irratia y Radio Euskadi.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Repercusión en los medios de comunicación

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

Medios que han publicado la noticia:

PRENSA ESCRITA:

- Donostia Turismo (Agenda).
- El Diario Vasco (Agenda).
- Noticias de Gipuzkoa. 25 de Septiembre.
- Diario Vasco (Comarca). 27 de Septiembre.
- Diario Vasco (Gipuzkoa). 27 de Septiembre.
- Diario Vasco. 27 de Septiembre.
- Berria. 27 de Septiembre.
- Hernaniko kronika. 27 de Septiembre.
- Diario Vasco (Gipuzkoa). 29 de Septiembre.
- Gara. 29 de Septiembre.
- Diario Vasco. 30 de Septiembre.
- Diario Vasco (3 de Octubre).

RADIO:

- Euskadi Irratia.
- Radio Euskadi (programa "Más que palabras")
- Radio Vitoria.
- Bizkaia Irratia (programa "Jirabiran")
- Herri Irratia (programas "Porrusalda" y "Atalaia")
- Onda Vasca (programa "Toma Nota")

TELEVISIÓN:

- Localia televisión (reportaje emitido el 30 de Septiembre).
- Euskal Telebista (ETB1 eta ETB2): Sustraia.

A continuación se reproducen las informaciones publicadas:

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA Donostia Turismo (Agenda)

Sagar Uzta - Fiesta de la Manzana

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, se celebra la VIIIª edición de la "Sagar Uzta", la Fiesta de la Manzana.

Celebración

- En: **Astigarraga**
- Empieza: **27/09/2008**
- Acaba: **28/09/2008**
- Lugar: **Astigarraga**
- Organiza: **Sagardoetxea. Museo de la Sidra Vasca**



Descripción

VIII Sagar Uzta, del manzano al tolare

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, los actos principales se desarrollarán el domingo, 28 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que culminará con una comida popular en el frontón municipal.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Sagar Uzta 2008 reeditará la exitosa experiencia de "land art" de 2006 y, en esta ocasión, junto a los artistas, será la gente de la calle la que confeccione esta obra, una expresión artística que se realiza con materiales biodegradables.

Junto a ello, Sagardoetxea convoca el I Rally Fotográfico Digital en Astigarraga que tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Un buen número de atractivos a los que ha de unirse la visita al centro de interpretación de la sagardoa y al manzanal museístico, conjunto de pedagógico, de ocio y turismo.

LAND ART

Tras el éxito que tuvo el land art de la artista Astigarrarra Idoia Lizeaga hace un par de años, este año, desde el Consorcio Sagardun, e impulsado por Sagardoetxea Museoa, contaremos con una nueva intervención de la artista dentro de la fiesta "Sagar Uzta" de Astigarraga.

El land art contiene la misma esencia que otras artes (pintura, escultura, música): atraer la atención de la sociedad y crear un reflejo de la misma. Aún así, conviene destacar algunas características que lo diferencian del resto de las artes: son efímeras y normalmente se construyen con materiales biodegradables.

"Sagar jauzia" es el nombre que se ha elegido para la obra de este año y aunque en la pasada edición contó con la participación de otros artistas, en esta edición "el pueblo construirá su propia obra de arte. La gente de la calle será la que tenga el total protagonismo" en palabras de Lizeaga. Para ello, el sábado por la tarde se celebrarán unos talleres abiertos, donde siguiendo los criterios de la artista, se pintarán los "kizkiak" que compondrán la escultura.

En la pasada edición la intervención se realizó en un único lugar del pueblo, pero este año "se verá que está pasando algo en todo el pueblo". En las tres kupelas que hay en las entradas de Astigarraga "se notará algo diferente", y en el pueblo en general desde los árboles la sagar jauzia.

Por otra parte, en el ayuntamiento y en la plaza, lugares que conforman el corazón del pueblo, se verán los indicios de la intervención.

PROGRAMA:

- **Sábado, 27 de Septiembre:**
 - De 18:00 a 20:00 horas: Plaza de Joseba Barandiaran:
 - Taller de decoración floral "Sagar jauzia".
 - Cursos de danza: Sagar Dantza y Kirikoketa.
- **Domingo, 28 de Septiembre:**
 - FERIA DE LA MANZANA en la Plaza de los Fueros.
 - I. Rally Fotográfico "Sagar Uzta". Inscripciones de 09:00 a 10:00 horas en el ayuntamiento.
 - **A las 10:00 horas:**
 - DESFILE "Sagar Biltzea" desde la calle Pelotari hasta la Plaza de los fueros.
 - Basemitarras con manzanas, cestos y kizkiak.
 - Decoración floral "Sagar jauzia".
 - Dolare con sagardogiles, garlia, dantzaris, trikitilaris, txalapartaris y canciones populares.
 - **De 11:00 a 14:00 horas:**
 - En la Plaza de los Fueros:
 - **Exposiciones:** Exposición de manzanas de los caseríos de Astigarraga.
 - **Demostraciones:** Maduración de la manzana, injertos y fabricación de cestos.
 - **Talleres:** Land Art "Sagar jauzia".
 - **Organiza:** ASTIGARTE.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

- **A las 12:00 horas:**
 - Recogida de manzana con kizki, triturado de manzana con pisones y producción del primer mosto.
 - **Degustación y venta:** Manzanas, mosto de manzana, sagardoa, dulces de manzana, licores.
 - **Animación:** Trikitilariak, dantzariak, txalapartariak y canciones populares.
- **A las 14:30 horas:**
 - Comida popular en el Frontón.
- **A las 17:30 horas:**
 - Deporte rural en la plaza de los fueros.
 - **Tema:** mundo sidrero.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Diario Vasco (Agenda)

Exposición Land Art: "sagar jauzia"

En: Astigarraga

Lugar: Astigarraga

Fecha: 28/09/2008

Organiza: Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca



Dentro de la VIII edición del Sagar Uzta de Astigarraga que ha organizado Sagardoetxea Museoa para el día 28 de Septiembre, exposición Land Art "sagar jauzia" de la diseñadora Idoia Lizeaga, intervención paisajista que llenará de color las calles de Astigarraga.

Tras el éxito que tuvo el Land Art de la artista Astigarrarra Idoia Lizeaga hace un par de años, este año, desde el Consorcio Sagardun, e impulsado por Sagardoetxea Museoa, contaremos con una nueva intervención de la artista dentro de la fiesta "Sagar Uzta" de Astigarraga.

El Land Art contiene la misma esencia que otras artes (pintura, escultura, música...): atraer la atención de la sociedad y crear un reflejo de la misma. Aún así, conviene destacar algunas características que lo diferencian del resto de las artes: son efímeras y normalmente se construyen con materiales biodegradables.

"Sagar jauzia" es el nombre que se ha elegido para la obra de este año y aunque en la pasada edición contó con la participación de otros artistas, en esta edición "el pueblo construirá su propia obra de arte. La gente de la calle será la que tenga el total protagonismo" en palabras de Lizeaga. Para ello, el sábado por la tarde se celebrarán unos talleres abiertos, donde siguiendo los criterios de la artista, se pintarán los "kizkiak" que compondrán la escultura.

En la pasada edición la intervención se realizó en un único lugar del pueblo, pero este año "se verá que está pasando algo en todo el pueblo". En las tres lupelas que hay en las entradas de Astigarraga "se notará algo diferente", y en el pueblo en general... desde los árboles... la sagar jauzia.

Por otra parte, en el ayuntamiento y en la plaza, lugares que conforman el corazón del pueblo, se verán los indicios de la intervención.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Noticias de Gipuzkoa- 25/09/08

Dolaretako lanen hasierako festa egingo dute Astigarragan asteburuan

SAGAR ETA SAGARDOAREN KULTURA ZABALDUKO DU HERRIKO KALEETARA SAGAR UZTAJAIAK

Ekitaldi nagusiak iganderako iragarri dituzte eta ekoizpen prozesuaren nondik norakoa ezagutzeko aukera izango da



Sagardogile talde bat dolareekin lanean aurreko Sagar Uzta jai batean. ARGAZKIA: UTZITAKOIA

ARKAITZ ILLARRAMENDI



ASTIGARRAGA. Sagar Uztak zortzigarren edizioa beteko du aurten eta Sagardoetxeak sagarra eta sagardoaren inguruko kultura Astigarragako kaleetan zehar zabalduko du dolaretako lanen hasiera aitxakiaz hartuz. Horren harira, hainbat ekitaldi izango dira larunbata eta igandean.

Aurtengo edizioan, Sagar Uztak bi ekitzerei jarriko die arreta berezia: I. Argazki Rally Digitalari -

Sagar Uzta jaiak partaldean ikuspegitik duen xarma sarfuko duen lehiaketa- eta Idoia Lizeaga herriko diseinatzailearen Sagar Jauzia, landareekin egindako arteari -Astigarragako kaleak kolorez jantzi dituen paisaia-artelana-. Horretarako, artistaren irizpideak jarraituz, larunbat arratsaldean tailer irekiak izango dira Joseba Barandiaran plazan.

Aurreko edizioan, toki bakar batean kokatu zen artistaren interbentzioa, baina aurten herri osoan ikusi ahal izango da: Astigarragako sarreretan dauden hiru kupeletan, udaletxean, plazan... Argazki lehiaketari dagokionez, izena igandean eman behar da 9.00etatik 10.00etara udaletxeko arkupeetan.

Ekitaldi nagusiak, ordea, igandean Foru plazan izango dira. Horrela, egitaraua 10.00etan hasiko da Pelotari kaletik Foru plazara bidean egingo duten Sagar Biltzea desfilearekin. Bertan, baseritarrak sagarrak bilduko dituzte beren saski eta kizkilekin. Horrez gain, tolaarea sagardogileekin, garlia, dantzariak, trikitilariak eta balapartariak izango dira.

11.00etatik 14.00etara, Astigarragako baserrietan bildutako sagarekin madurazioa, bertoak eta xesto egileen erakustaldia izango da ikusgai. 12.00etan, sagar biltzea kizkarekin, sagar jotzea pisoiak eta patsaren zampaketa egingo dute. Aldi berean, dastaketa eta salmenta izango da (sagarrak, sagar muzioa, sagardoa, sagar-dultzea eta likoreak).

14.30ean herri bazkaria egingo dute pilotalekuan eta bazkalosterako (17.30 inguruan) sagardogin-tzaren inguruko herri kirolak iragami dituzte. Egun osoan, gainera, trikitilari, dantzari, abeslari eta balapartariak ingurua girotuko dute. Sagardoaren museoa ere irekita egongo da igandean egun osoan.

TXAPELKETA HERNANIN Sagardo kontuekin jarraituz, Hemaniko Txantxangorri elkarteak urtero antolatzen duen XXV. Sagardo Lehiaketa izango da bihar, 20.00etatik aurrera, elkartearen bertan. Orotara hamabost sagardotegik hartuko dute parte, hots, Hemaniko Alzueta, Iparraguirre, Otsua-Enea, Otaizola, Itsasburu, Rufino eta Zelaia; Astigarragako Gurutzeta, Petritegi, Bereziartua, Herrero, Oyarbide eta Lizeaga; Donostiako Barkalztegi eta Zubietako Astiazaran. Gainera, erregularitasun saria emango diote 25 urtetan maila onena erakutsi duen sagardogileari.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Diario Vasco (Comarca) - 27/09/08

Land art en todo el municipio

27.09.08 - J. F. M.]

Vota ☆☆☆☆☆ | 0 votos ☆☆☆☆☆

 Opina  Ver comentarios (0)  Imprimir  Enviar  Rectificar

Tras el éxito que tuvo el land art de la artista astigarrarra Idoia Lizeaga hace un par de años, esta edición, desde el Consorcio Sagardun, e impulsado por Sagardoetxea Museoa, contarán con una nueva intervención de la artista dentro de la fiesta Sagar Uzta.

'Sagar jauzia' es el nombre que se ha elegido para la obra de este año y aunque en la pasada edición contó con la participación de otros artistas, en ésta «el pueblo construirá su propia obra de arte. La gente de la calle será la que tenga el total protagonismo», en palabras de Lizeaga. Para ello, hoy por la tarde se celebrarán unos talleres abiertos, donde siguiendo los criterios de la artista, se pintarán los 'kizkiak' que compondrán la escultura.

En la anterior ocasión la intervención se realizó en un único lugar del municipio, pero este año «se verá que está pasando algo en toda la localidad». En las tres kupelas que hay en las entradas de Astigarraga «se notará algo diferente», a lo que se palpará en todo el municipio en general.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Diario Vasco (Gipuzkoa) - 27/09/08

ASTIGARRAGA

Sagar Uzta, fiesta de la recogida de manzana

27.09.08 -

Vota ☆☆☆☆☆ | 0 votos ☆☆☆☆☆

 Opina  Ver comentarios (0)  Imprimir  Enviar  Rectificar

Mañana se celebrará la octava edición de la Sagar Uzta, en la que se festeja el comienzo de los trabajos en los tolares. Se llevará a cabo el Rally Fotográfico, en el que los participantes tendrán que buscar el espíritu de la fiesta. Por otra parte, Idoia Lizeaga hará una intervención paisajista en la localidad y se notará algo diferente en las entradas a Astigarraga. No faltarán la comida popular y los deportes rurales. dr

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Diario Vasco - 27/09/08

ASTIGARRAGA

El Sagar Uzta tomará las calles

Mañana tendrá lugar la gran fiesta que celebra el comienzo del trabajo en los tolares. Infinidad de actos desde las diez de la mañana

27.09.08 - JUAN F. MANJARRÉS | ASTIGARRAGA

Vota ☆☆☆☆☆ | 1 voto ★★★★★

Opina Ver comentarios (0) Imprimir Enviar Rectificar

DV. Mañana domingo se celebrará la octava edición del denominado Sagar Uzta, con el que Sagardoetxea trasladará la cultura que gira en torno al mundo de la manzana y la sagardoa a las calles de Astigarraga para celebrar el comienzo de las labores en los tolares. En esta edición Sagar Uzta reserva una atención especial a dos actividades: Por una parte, al I Rally Fotográfico Digital, concurso que premiará la creatividad que esconde la fiesta Sagar Uzta bajo la particular mirada de cada participante, y por otra parte, al land-art 'sagar jauzia' de la diseñadora Idoia Lizeaga, intervención paisajista que llenará de color las calles de Astigarraga.

Actos de hoy

Aunque el grueso del programa festivo se desarrollará mañana durante todo el día, hoy sábado por la tarde ya habrá un primer adelanto con la organización de un taller de decoración en la Plaza Joseba Barandiaran desde las seis de la tarde. Se centra en la decoración floral que se podrá disfrutar al día siguiente en la localidad. También se prevé que haya cursos de danza, con la Sagar dantza y Kirikoketa.

Pero el gran día llegará con la jornada de mañana domingo. Desde las diez de mañana, momento en el que se pondrá en marcha el desfile 'Sagar Biltzea', hasta bien entrada la tarde habrá actividades. El desfile acudirá desde la calle Pelotari hasta Foru plaza, centro de operaciones del resto de la fiesta. Allí habrá desde las once y hasta las dos exposición de manzanas, demostraciones con la fruta y fabricación de cestos, talleres de land art, así como muestras de la manera en la que se recoge la manzana con kizki. De igual manera, durante la mañana habrá degustación y venta, con la participación en la feria de trikitilaris, dantzaris, txalapartaris y canciones populares. La jornada se cerrará con una comida popular en el frontón y una sesión de deporte rural por la tarde, con el tema sidrero como asunto a tratar.



Hace dos años ya se pudo disfrutar del arte floral durante el Sagar Uzta. JUANFER

PROGRAMA

HOY, SÁBADO:

18.00-20.00:

Plaza de Joseba Barandiaran: Taller de decoración floral 'Sagar jauzia'. Cursos de danza: Sagar Dantza y Kirikoketa.

MAÑANA, DOMINGO:

10.00: Desfile Sagar Biltzea desde la calle Pelotari hasta la Plaza de los Fueros. Baserriarras con manzanas, cestos y kizkiak. Decoración floral Sagar jauzia. Dolare con sagardogiles, garlia, dantzaris, trikitilaris, txalapartaris y canciones populares.

11.00-14.00: En Foru plaza. Exposición de manzanas de los caseríos de Astigarraga. Demostraciones: Maduración de la manzana, injertos y fabricación de cestos. Talleres: Land Art Sagar jauzia. Organiza: Astigarte.

12.00: Recogida de manzana con kizki, triburado de manzana con pisonos y producción del primer mosto. Degustación y venta. Trikitilaris, dantzaris, txalapartaris y canciones populares.

14.30: Comida popular en el frontón.

17.30: Deporte rural en la Plaza. Tema: Mundo sidrero.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Berria - 27/09/08

Uztarekin batera, asteburuan iritsiko da Sagar Uzta jaia Astigarragara

Sagardoetxeak antolatu du jaia, eta aurten zortzigarren aldia du; egun handia bihar izango da

Oier Arregi Astigarraga

Urtero moduan, Astigarragan tolarako lanen hasiera abian jartzeko, gaur eta bihar sagarra eta sagardoaren inguruan antolatu dituzte ekitaldiak. Zortzigarren urtez jarraian, Sagardoetxeak antolatu du Sagar Uzta jaia.

Asteburuko ekitaldien artean daude: 2006an arrakasta handia izan zuen Land Art ekitaldia eta 2008an lehenengo aldiz egingo den Argazki Rally Digitala.

Gaur hasiko da 2008ko Sagar Uzta jaia; hala ere, biharkoa da, dudarik gabe, jaietako egun handia. Horrela, gaur Sagar Jauzia lore apainketa tailerra izango da, Joseba Barandiaran plazan. Horrekin batera, Sagar Dantza eta Kirikoketa ikastaroak ere izango dira, plaza berean.

Bihar egun handia

Bihar, hainbat ekitaldi izango dira, goizetik hasi eta arratsaldera arte.

Pelotari kaletik Foru plazara Sagar Biltzea desfilea izango da, 10:00etan. Bertan, baserriarrak sagar, saski eta kizkiekin izango dira, eta dantzariak, trikitilariak, abeslariak... ere parte hartuko dute.

Gero, 11:00etatik 14:00etara, erakusketa izango da, Foru plazan, Astigarragako baserrietatik eramandako sagarrekin. Erakusketa ez ezik, erakustaldiak ere izango dira gune berean, sagarraren umotzearen, txertoaren eta saski egileen erakustaldiak izango dira. Bertan, trikitilariak, dantzariak, abeslariak eta txalapartariak izango dira giroa alaitzen.

Horiez gain, sagar biltzea kizkiarekin, sagar jotzea pisoiarekin eta pasaren zampaketa ere ikusi ahalko dira. Ondoren, 14:30ean, herri bazkaria izango da, pilotalekuan.

Land Art, herritarrek egina

Astigarragako artista Idoia Lizeagak duela bi urte egindako Land Art erakustaldiak izan zuen harrera ona ikusita, aurten beste bat egitea onartu du artistak, Sagardun Partzuergoak eta Sagardoetxea Museoak horrela eskatuta. Hala, gaur hasiko da 18:00etan, Joseba Barandiaran plazan, eta bihar amaituko dute erakustaldia.

Land Artaren mamiak margoa, eskultura, musika... dira. Artistaren helburua jendearen arreta erakartzea da, gizartearen isla sortuz. Horrela, Lizeagaren esanak jarraituz, gaur arratsaldean tailer irekiak izango dira, eta bertan eskulturaren parte izango diren *kizkiak* margotuko dituzte.

Iaz herriko plazan bakarrik izan bazen, aurten herri osora zabalduko da, eta, horrela, herri guztian ikusiko da zerbait gertatzen ari dela.

Argazki Rally Digitala

Aurtengo berritasun gisa, I. Argazki Rally Digitala izango da bihar. Bertan argazki zale guztiek hartu ahal izango dute parte.

Argazki Rallyan parte hartu nahi duenak, bihar 09:00etatik 10:00etara udaletxeko arkupetan izena eman beharko du. Izena ematean 3 euro ordaindu behar dira. Ekimen horren gaia 2008ko Sagar Uzta jaia izango da, eta parte-hartzaile bakoitzak sei argazkiko bilduma bat aurkeztu beharko du, irailaren 30etik urriaren 2a bitartean, Sagardoetxean. Argazkiek 20x30eko neurria izan beharko dute gutxienez, eta 2.000x3.000 pxeletako erresoluzioan entregatu beharko dira. Sari banaketa urriaren 17an izango da, 19:00etan, Sagardoetxean. Honako sari hauek banatuko dira: bildumarik onenak 190 euro jasoko ditu, bigarrenak 160 euro, eta hirugarrenak 130 euro.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Hernaniko kronika - 27/09/08



Hernanik kronika.net
Astelehena, 2008/09/29

KRONIKA.NET
ASTIGARRAGA

'Sagar Uzta' argazki rallya gaur

2008/09/28 - Igandea

Astigarragan Sagar Uzta jaialdia izango da gaur. Garai batean sagardoa nola egiten zen erakutsiko dute Foru Plazan. Jaialdi horren inguruko argazki rally digitala ere izango da, sari ederrekin. Izen ematea gaur goizeko 09:00etatik 10:00etara egin behar da, udaletxeko arkupetan

Zabaldul

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Diario Vasco (Gipuzkoa)- 29/09/08

ASTIGARRAGA

Los tolares, a pleno ritmo

Astigarraga acogió ayer el desarrollo del Sagar Uzta, que marca el inicio de la labor en las sidrerías

29.09.08 - JUAN F. MANJARRÉS | ASTIGARRAGA

Vota ☆☆☆☆☆ | 0 votos ☆☆☆☆☆

 Opina  Ver comentarios (0)  Imprimir  Enviar  Rectificar

DV. Gente a raudales, degustación de sidras, música, dantza, arte floral y una excelente climatología. No pudo tener mejores ingredientes el desarrollo ayer en Astigarraga de la denominada Sagar Uzta, la fiesta anual organizada por el museo Sagardoetxea, que marca el inicio de los trabajos en los tolares. Foru plaza, que acogió la mayor parte de los actos, se quedó pequeña para albergar la gran cantidad de gente que aprovechó la soleada mañana para paliar el calor con un buen vaso de sidra.

Si todos los años el Sagar Uzta suele contar con un éxito importante, el protagonismo de la sidra y la manzana suelen dejar resquicio a otro tipo de iniciativas. En este caso fue el turno del denominado land art, que no es otra cosa que el arte floral, que llegó de la mano de la vecina del municipio Idoia Lizeaga. Hace dos años hizo su primera aparición en esta tradicional fiesta, que ha celebrado este año su octava edición, y en esta ocasión ha vuelto a contar con un protagonismo especial. Cuatro kupelas ubicadas en plena calle de Astigarraga fueron adornadas con este arte floral.

Aunque el sábado por la tarde también tuvo lugar alguna actividad, el grueso de la fiesta se llevó a cabo en la jornada de ayer en su primera mitad del día. Con un desfile que recorrió buena parte del centro del municipio se dio el pistoletazo de salida a una fiesta que vivió un excepcional ambiente. Los elementos que han marcado durante siglos el trabajo en las sidrerías fueron el principal punto de atracción.

Dantzaris

El momento culminante de la jornada llegó a partir de las 12.30 horas. El lleno era total en la plaza, donde actuó un grupo de dantzaris que, portando manzanas en sus manos y acompañados de la trikitixa, dotó a la fiesta de una nota de color, en una jornada que contó también con distintos talleres de arte floral, demostraciones y exposición de manzanas de los caseríos de Astigarraga. Tras el fenomenal ambiente del mediodía, se celebró una comida popular, que se desarrolló en el frontón situado junto a la plaza, y que dio paso por la tarde a exhibiciones de deporte rural con el mundo sidrero como tema. Este año, además, se celebró la primera edición de un concurso fotográfico.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Gara - 29/09/08

La jornada soleada ayudó a dar mayor realce a la VIII Sagar Uzta de Astigarraga

GARA |

La jornada veraniega que ayer disfrutó Euskal Herria ayudó a dar mayor realce a la Sagar Uzta de Astigarraga, el evento que celebra el comienzo de las tareas de elaboración en los tolares, una actividad que se prolongará hasta mediados de noviembre.

Por octavo año consecutivo, Sagardoetxea y otros colectivos de Astigarraga trasladaron a las calles de la localidad la cultura que gira en torno al mundo de la manzana y la sidra. Desde las 10.00, en que se dio inicio al desfile de Sagar Biltzea desde la calle Pelotari hasta la plaza de los Fueros, centro neurálgico de la fiesta, baseritarras con manzanas, cestos y kizkiak poblaron el recorrido, al igual que durante la decoración floral y el posterior dólare con sagardogiles, garlia, dantzaris, trikibilaris, txalapartaris y canciones populares.



Con ese día soleado fueron muchas las personas que se acercaron hasta la plaza de los Fueros para ver la exposición de manzanas de los caseríos de Astigarraga. Otra actividad muy concurrida fueron las demostraciones de maduración de la manzana, injertos y fabricación de cestos.

Al mediodía, tras la recogida de la manzana con kizki y triturado a pisotones, se obtuvo el primer mosto de la cosecha 2008. No faltó tampoco en el programa la degustación y venta de la materia prima, de su mosto, además de sidra, dulces de manzana y una amplia gama de licores.

La jornada concluyó con una animada comida popular en el frontón y, a la tarde, en la plaza de los Fueros, una exhibición de herri kirolak tomando como base el motivo de la fiesta, el mundo de la sidra en Astigarraga.

Por primera vez se desarrolló en torno a la Sagar Uzta un rallye fotográfico para que los participantes mostrasen en sus trabajos creativos la realidad de la fiesta y una intervención paisajista - denominada sagar jauzia- de la diseñadora Idoia Lizeaga que trató de llenar de color y realzar las calles de la localidad guipuzcoana.

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

El Diario Vasco - 30/09/08

ASTIGARRAGA

El arte floral decoró el Sagar Uzta

El trabajo de vecinos del municipio tomó protagonismo

30.09.08 - JUAN F. MANJARRÉS | ASTIGARRAGA

Vota ☆☆☆☆☆ | 0 votos ☆☆☆☆☆



Opina



Ver comentarios (0)



Imprimir



Enviar



Rectificar

DV. El arte floral obtenido del trabajo realizado por vecinos de la localidad centró buena parte de la atención durante la jornada del Sagar Uzta, que contó con un gran éxito de asistencia el domingo. El conocido como 'land art' decoró elementos de la localidad con trabajos hechos por ciudadanos en los talleres organizados el día anterior en la plaza Joseba Barandiaran. La responsable fue Idoia Lizeaga.



Foru plaza llena de gente durante la jornada del pasado domingo en el Sagar Uzta. ALAURI

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

El Diario Vasco - 03/10/08

ASTIGARRAGA

Los veteranos de Astigarraga ganaron en el torneo de deporte rural de Sagar Uzta

03.10.08 -

Vota ☆☆☆☆☆ | 0 votos ☆☆☆☆☆



Opina



Ver comentarios (0)



Imprimir



Enviar



Rectificar

DV. Dentro de la fiesta de Sagar Uzta, que se celebró el día 28 de septiembre, se llevó a cabo un torneo de deporte rural con el mundo sidrero como telón de fondo en la Plaza de los Fueros. Los veteranos de Astigarraga fueron los ganadores de la prueba, con una marca de 23 min y 6 seg.

Participaron grupos de Astigarraga tanto de veteranos como de jóvenes. Además, también hubo presencia de grupos de localidades como Urmieta y Hernani. Cada equipo estuvo compuesto por cuatro personas (tres chicos y una chica). Cada uno de ellos recogió una carga de 6 sacos de manzanas con el kizki. Luego metieron los sacos en los carros e hicieron 6 plazas en el carro. Para terminar, se encargaron de machacar las manzanas de tres sacos con los pisones y tuvieron que recoger la pacha con una pala.

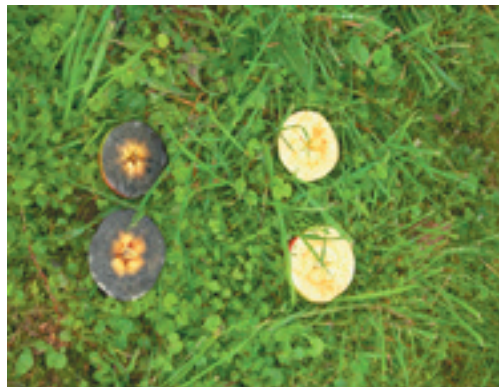
VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Informes técnicos sobre el evento

Mucha manzana, pero de pequeño calibre

Las plantaciones de manzana de Gipuzkoa nos ofrecen una alta producción ya para la primera semana de septiembre, aunque en general puede adelantarse que el fruto es de pequeño calibre, tal y como se desprende del estudio encargado por Sagardoetxea y que se ha realizado en diversos lugares y sobre catorce variedades.

Como cada año, a comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encuentra la manzana. 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 catorce: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.



Este año la producción es alta. Los árboles están llenos de manzanas y ya se observan ramas partidas por el peso de los frutos. Esta gran cantidad de frutos por árbol ha influido en el hecho de que el tamaño de las manzanas sea en general de pequeño calibre. Como viene siendo habitual, el estudio ha controlado, por un lado, el ataque de carpocapsa o gusano de la manzana y, por otro, el estado de la maduración de las manzanas en la segunda semana de septiembre.

A la hora de analizar la maduración de las manzanas y poder comparar los datos de este año con los años anteriores se ha tomado por referencia los datos obtenidos por la Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa – FRUITEL en los años 2001, 2002 y 2003 sobre las “Características Agronómicas de Variedades de Manzana de Sidra de Gipuzkoa” y en los datos obtenidos por SAGARDUN durante el año 2004, 2005, 2006 y 2007.

Los principales aspecto que deben destacarse del estudio son que la producción es alta, aunque el tamaño de las manzanas es en general pequeño. Se aprecia también un importante porcentaje de manzanas en el árbol dañadas por carpocapsa o gusano de la manzana en las plantaciones visitadas y no tratadas, aunque en comparación con el año pasado este porcentaje es menor.

Por otro lado, el estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 10,8 °Brix de media, similar al dato del año pasado y la regresión del almidón presenta un índice de 3,6, algo mayor que en 2007.

Más información en el boletín Sagardoetxea.com

VIII SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

I. Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta

Dentro de las actividades programadas para Sagar Uzta, por primera vez se desarrolló en torno a la Sagar Uzta el I. Rally Fotográfico Digital, concurso que premia la creatividad que esconde la fiesta bajo la particular mirada de cada participante.



Podían participar en esta iniciativa todas aquellas personas aficionadas a la fotografía. En cuanto a las inscripciones, estas se realizaron el domingo, día 28 de septiembre, entre las nueve y las diez de la mañana en el Ayuntamiento.

La inscripción fue de tres euros y el itinerario elegido fue en este caso, Astigarraga. Por lo que respecta al tema a tratar, se propuso la propia fiesta Sagar Uzta 2008.

El Jurado de este concurso estuvo compuesto por una persona de la Sociedad Fotográfica de Gipuzkoa y por dos fotógrafos profesionales.

En total participaron 28 personas en el Rally y cada participante entregó una colección compuesta por 6 fotografías en un tamaño de 20x30 y una resolución mínima de 2.000x3.000 píxeles.

INAUGURACIÓN DE LA SEMANA DE LA SIDRA EN EZKIO-ITSASO

Se inaugura la Semana de la Sidra en el Caserío-Museo Igartubeiti

Esta mañana ha sido inaugurada la Semana de la Sidra en el Caserío-Museo Igartubeiti. La caracterización de la familia Igartubeiti a principios del siglo XVII, la participación que ha tenido el grupo Oreka Tx en el prensado de la manzana y la demostración del lagar han sido las actividades principales del acto.



Durante toda la semana se celebrarán múltiples actividades en el museo y todo aquel que se acerque a verlo, conocerá las diferentes actividades relacionadas con la producción de la sidra:

- **Teatralizaciones.** Durante los días 10, 11 y 12 de octubre, 5 vecinos de la localidad ataviados con indumentarias de la época, presentarán a la familia Kortabarria, habitantes del caserío a principios del siglo XVII.
- **Kirikoketa.** Variante de la txalaparta realizada con los pisonos, mazos que se utilizaban para machacar la manzana. El evento festivo tendrá lugar los días 11 y 12 de octubre.
- **Exposición de manzanas.** Diferentes variedades de manzana, recogidas en Ezkio-Itsaso: argentina sagarra, piñon, errege gaxie, txori sagarra, mendeun sagarra, golden, madari sagarra, y limoi sagarra, entre otras.
- **I. Concurso fotográfico Digital.** A partir del día 11 y hasta el 17 de octubre, los aficionados/as a la fotografía podrán participar en este certamen.

FIESTA PASTORE LORE EN AZKAINÉ

Azkaine celebra la cuarta edición de Pastore Lore

Las laderas del monte La Rhune son territorio habitual de las pottokas. Es fácil reconocerlas cuando se sube a la cumbre en el tren cremallera. Sin embargo, un día al año, los animales son bajados a Azkaine, en una jornada en la que los équidos son los protagonistas. Se trata de la fiesta del Pastore Lore, que este año estará dedicada a los damnificados por las inundaciones del pasado mes de mayo.

Para ir animando el ambiente, en espera de que la manada descienda del monte, el colectivo Ezkandrai realizará el paseo musical 'Iré como un caballo loco', paseo narrado y danzado, con la participación de los escolares de la localidad.

Hacia las 10 se espera la entrada de las pottokas en las calles de Azkaine, acompañadas de los jinetes, vestidos con trajes tradicionales. Seguidamente, se presentarán los caballos llegados de la región de Camargue que ofrecerán una demostración ecuestre.

Por la tarde, concurso de esquileo y prensado de manzanas, antes de dar paso al juego Lore jokoa, que consiste en un desafío amistoso a caballo, entre caballeros de Azkaine y la manada camarguesa.

La nota musical correrá a cargo de Anje Duhalde. Además, durante todo el día, se proponen paseos en calesa y una exposición de razas de vacas y ovejas, además de una feria gastronómica.

ENTREGA DE PREMIOS I. RALLY DIGITAL SAGAR UZTA

Entrega de premios

El día 17 de octubre celebramos en Sagardoetxea el acto de entrega de premios del I. Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta.

Asimismo, se inauguró la exposición del concurso, donde se expusieron las tres colecciones ganadoras y una foto por cada participante.

Estos fueron los ganadores de los premios:

- Francisco Javier Vázquez:
190 euros (La Caixa).
- Maialen Etxeberria: 160 euros.
- Alberto San Nacienceno: 130 euros.



CREACIÓN DE UN ÁREA PARA ANALIZAR LA SIDRA EN FRAISORO

Fraisoro anuncia la creación de un área para analizar la sidra y el txakoli

Fraisoro ha anunciado la creación de un área para analizar la sidra y el txakoli en el laboratorio. Estos análisis irán enfocados a conocer la calidad de las sidras y txakoli y se utilizarán para el control de la fermentación en el proceso de elaboración.

El laboratorio que la Diputación tiene en Fraisoro (Zizurkil) se está preparando para, a partir de la próxima campaña de sidra de 2009, acoger las muestras de mostos y sidras que le envíen los sidreros guipuzcoanos. En pocos meses se propone conseguir además la homologación ISO 17025 por parte del organismo ENAC.

La intención es incluso acoger los primeros análisis de sidras en abril. En estos momentos, el laboratorio homologado para análisis de sidras más cercano es el de Villaviciosa, en Asturias. Los enólogos que trabajan para las diferentes bodegas de sidra y txakoli se han servido, no obstante del laboratorio de la Casa del Vino, en Laguardia. Según declaró en la presentación de ayer Domingo Merino, responsable del laboratorio de Fraisoro, «queremos dar una respuesta rápida a las solicitudes de los sidreros, entregando los resultados de los análisis en un plazo de tres días».

Fraisoro quiere recuperar así la tradición de los análisis de mostos y sidras. Hace bastantes años se creó allí un módulo, y se elaboraban sidras experimentales, pero todo eso desapareció. Este laboratorio foral de Fraisoro se dedica hoy en día sobre todo a los análisis de aguas de ríos y manantiales. También se hacen de animales, de suelos y foliares.

La máquina más cara de esas instalaciones es una que analiza la composición de las aguas, atendiendo sobre todo a la presencia de metales. «Cuesta el equivalente a 34 millones de pesetas. Está en alquiler, no la compramos porque dentro de cinco años quizá esté obsoleta. Es cara porque la Administración pide cada vez más precisión», comentó Merino.

FERIA LURRAMA EN BAIONA

Feria Lurrrama, demostración de prensado de manzanas

Baiona acoge desde el 31 de octubre hasta el 2 de noviembre la Feria Lurrrama de Euskal Herria, para intentar reforzar las relaciones entre el entorno rural y el urbano. El objetivo de los organizadores es subrayar la importancia y la necesidad de la agricultura de calidad, y, para eso, han preparado actividades como debates, talleres y exposiciones.

La feria tendrá seis zonas: la carpa del medio ambiente, la zona para los debates, la carpa para el mercado de productos rurales, el espacio para los niños, la carpa para los animales, la tienda y la zona para las máquinas agrícolas.

En esos espacios, se han organizado varias competiciones, entre ellas el concurso de pinchos hechos con productos rurales y la competición de queso de cabra. Asimismo, los visitantes tendrán la oportunidad de degustar muchos productos típicos de Euskal Herria y ver una demostración de prensado de manzanas.

Por otro lado, Lurrrama contará con la participación de conocidos cocineros vascos, quienes debatirán sobre la producción de calidad, darán charlas y prepararán ricas elaboraciones.

En 2006 estuvieron en la feria alrededor de 31.000 personas; en 2007, en cambio, más de 35.000 visitantes se desplazaron a Baiona. Este año, la Asociación Lurrrama, Euskal Herriko Azoka espera mantener esa tendencia al alza.

KIRIKOKETA BESTA EN ARIZKUN

La IX. edición de la kirikoketa besta en Arizkun

El sábado, día 1 de Noviembre del 2008, se celebró la IX fiesta de la kirikoketa en la casa Gamioxarrea de Arizkun, donde los componentes de Jo ala Jo Taldea realizaron sidra a la vieja usanza en el antiguo lagar.

La fiesta comenzó a las once de la mañana con el machacado y prensado de las manzanas (en total se machacaron y prensaron 1.500 kilos de manzanas), y siguió con la degustación del primer mosto y la kirikoketa. Al mediodía se celebró una comida popular acompañada de canciones populares y ya por la tarde, hubo una actuación de txalaparta, bailes tradicionales y un bertso-poteo que recorrió las calles de Arizkun.



La Kirikoketa es un nombre onomatopéyico que surge del ritmo que se produce cuando las tres personas machacan las manzanas en el lagar. Antiguamente, la kirikoketa servía para comunicar que el trabajo había finalizado y para invitar a los vecinos de la localidad a la fiesta.

FORMACIÓN 2008

Fraisoro organiza una formación sobre los defectos y las enfermedades de la sidra

Tipo de formación: continua.

Subtipo de f. continua: sectorial.

Área de f. sectorial: viticultura y enología.

Fecha de inicio: 24 de Noviembre.

Fecha final:

Centro: Itsasmendikoi Fraisoro.

Lugar de impartición: Itsasmendikoi Fraisoro.

Duración: 8 horas.

Objetivo: Analizar los distintos defectos que puede presentar la sidra y, en especial, el problema de la turbidez y explicar posibles remedios o cómo prevenirlos.

Dirigido a: Productores/as de sidra y técnicos/as.

Tema general: En este curso se analizarán los distintos problemas, defectos, enfermedades... que pueden afectar a la calidad de la sidra y se verán como prevenirlos o solucionarlos.

Matrícula: 36 euros.

FIESTA DEL ÁRBOL Y DE LOS FRUTOS ANTIGUOS EN AKITANIA

XIII Fiesta del Árbol y de los Frutos Antiguos

Durante los días 29 y 30 de Noviembre del 2008, se celebrará la XIII edición de la Fiesta del Árbol y de los Frutos Antiguos del conservatorio Régional de Montesquieu (Francia).

La fiesta contará con una exposición de más de 500 variedades de frutos, degustación y venta de frutos y zumos, venta de árboles frutales y la participación de la pintora y decoradora Jeannette GÉRÉMIA.

Se han organizado diversas actividades:

- **Exposiciones de frutas:** miel, ciruelas pasas, mermeladas, tortas, vinos de Buzet, licores de frutas, venta de manzanas, nueces y avellanas, zumo de manzana y de uva, plantas extrañas y especias.
- **Librería especializada.**
- **Demostración de injertos.**
- **Animaciones diversas:** paseos en burro, construcción de cometas, degustación de uva y producción de vino y sorteo.
- **Conferencias:**
 - El sábado, 29 de noviembre a las 15:30:
"La polinización" por Bernadette DARCHEN, profesor honorario de la Universidad de París VI, especializado en abejas y hormigas tropicales.
 - El domingo, 30 de noviembre a las 15:30:
"Los frutos recobrados-Patrimonio del mañana " por Evelyne LETERME y Juan María LESPINASSE, autores de la obra publicada en marzo de 2008 por Editions du Rouergue, y ganadores del premio P.J. Redouté 2008.

ENTREGA DE PREMIOS EN IGARTUBEITI

Entrega de premios I. Concurso Fotográfico Digital del Caserío Museo Igartubeiti

El sábado, 29 de noviembre del 2008, conocimos los nombres de los ganadores del I. Concurso Fotográfico Digital del Caserío Museo Igartubeiti.

El primer premio lo entregó Mari Jose Telleria, alcaldesa de Ezkio-Itsaso; el segundo premio lo entregó Leire Alkorta, representante de Sagardoetxea Museoa y el tercer premio, lo entregó Aitziber Etxezarreta, Responsable de Kultura de Ezkio-Itsaso.



Estos fueron los ganadores:

- Mejor colección: Arkaitz Apalategi (150 euros y lote de productos de caserío).
- Segundo clasificado: Carlos Mediavilla (120 euros y lote de productos de caserío).
- Tercer clasificado: Ainhoa Mendizabal (100 euros y lote de productos de caserío).

Tras la entrega de premios, se inauguró la exposición de las fotografías presentadas al concurso. En esta exposición, además de exponer las colecciones de los 13 participantes, se pueden ver las fotos presentadas al I. Concurso Fotográfico Digital Sagar Uzta que organizamos en Sagardoetxea el pasado mes de Septiembre.

EXPOSICIÓN Y VENTA DE MANZANAS EN HENDAYA

Exposición y venta de variedades de manzanas en el Castillo de Abadia de Hendaya

Organizado por la Herriko Etxea de Hendaya y el Conservatorio de plantas de Akitania, la exposición anual de manzanas abrirá sus puertas desde el 29 de noviembre hasta el 13 de diciembre.

En dicha exposición, se podrán ver, degustar y comprar distintas variedades de manzanas y de árboles. En palabras de Fabian Grace, encargado del lugar, "tenemos un lagar para producir nuestra sidra, pero en la venta de árboles nos limitamos a realizar trabajos de distribución".

Horarios de exposición

La exposición permanecerá abierta hasta el 13 de diciembre, en el siguiente horario:

De lunes a sábado:

10:00-12:00 y de 14:30-17:30.

Domingo: sólo mañanas.



FORMACIÓN 2008

Fraisoro organiza una formación sobre Marketing y Comercialización en sidrerías

Tipo de formación: continua.

Subtipo de f. continua: sectorial.

Área de f. sectorial: viticultura y enología.

Fecha de inicio: 1 de Diciembre.

Fecha final:

Centro: Itsasmendikoi Fraisoro.

Lugar de impartición: Itsasmendikoi Fraisoro.

Duración: 10 horas.

Objetivo: Analizar las bases de una buena comercialización y una buena campaña de marketing en sidrerías.

Dirigido a: Productores profesionales de sidra.

Tema general: Este curso se engloba en las Jornadas Formativas sobre la Sidra de este año. En él se analizarán los factores que influyen en una buena comercialización del producto en una sidrería y las herramientas de marketing.

Matrícula: 36 euros.

BARRIKOTE EN SAGARDOETXEA

El puente de diciembre barrikote en Sagardoetxea

En Sagardoetxea Museoa queremos celebrar la llegada de la sagardo berria y los días 6, 7 y 8 de Diciembre ofreceremos a los visitantes barrikotes con la nueva cosecha de sagardoa acompañado de castañas.

El barrikote tiene su origen en la degustación de la primera cosecha, donde los allegados compraban un barrikote y organizaban una cena para degustar la nueva sidra.

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

Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca

El museo ofrece tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra:

El manzanal es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana.

A pie del manzanal, se encuentra el espacio museístico, en el que conocer, mediante audiovisuales, paneles explicativos, juegos y fotografías el pasado, presente, y futuro de la manzana y de la sidra.

El tercer espacio diferenciado está dedicado a la cata y degustación de la sidra al tradicional estilo del "txotx" y de productos elegidos por Sagardoetxea: el mosto, licor y dulce de manzana.

Horarios del museo

Durante el puente de Diciembre el museo abrirá sus puertas todos los días.

Horario:

11:00-13:30 y de 15:30-19:00.



FERIA DE SANTA LUCÍA

Sagardoetxea e Igartubeiti en las ferias de Santa Lucía y Santo Tomás

Sagardoetxea Museoa, en colaboración con el Caserío Museo Igartubeiti, y con la finalidad de promocionar la cultura de la sidra, asistió a la feria de Santa Lucía, que se celebró el pasado 13 de diciembre en Urretxu-Zumarraga.

Además, acudirá a la feria de Santo Tomás, que se celebrará el próximo 21 de diciembre, en Donostia-San Sebastián.



Bajo el lema “Dos museos, una cultura” la razón de asistir a estas dos ferias es presentar estos dos lugares donde poder disfrutar y aprender de nuestras raíces: por una parte, Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, y por otra, el Caserío Museo Igartubeiti, en Ezkio-Itsaso.

Para ello, hemos editado un folleto que recoge la información referente a los dos museos, y este folleto se repartirá en los puestos que pondremos el día de Santa Lucía y el día de Santo Tomás.

Esta acción conjunta de comunicación, tiene a su vez el propósito de lanzar una promoción especial: de esta forma, al mostrar tanto en Sagardoetxea, como en Igartubeiti el folleto que repartiremos en la feria, se aplicará el %50 de descuento al adquirir la entrada al museo, y, además, aquellas personas que visiten los dos museos, obtendrán un regalo.

SAGARDOETXEA LANZA SU NUEVA TIENDA ON-LINE

Sagardodenda, la nueva tienda on-line

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

La nueva tienda on-line, con una cuidada imagen y acorde con la línea gráfica del museo, recopila los productos que Sagardoetxea tiene en su tienda y nace con el objetivo de ser una herramienta especializada en la venta de sagardoa y de productos relacionados con el mundo sidrero y la gastronomía vasca.

Estos son algunos de los productos que se pueden adquirir en sagardodenda:



- Bebidas (sagardoa, mosto de manzana, licores y aguardientes).
- Productos delicatessen (bombones, dulce de manzana, queso, nueces, miel y vinagres).
- Menaje (basos, jarras, cajas y mugs).
- Textil (camisetas para hombre, mujer y niños).
- Publicaciones (boletines, postales, guías y diccionarios).

Además, Sagardoetxea ha realizado una selección de productos del país bajo la marca GozoGozo, que se presenta en excelentes lotes:

- Primer lote: queso, nueces, dulce de manzana, sagardoa y mosto de manzana.
- Segundo lote: queso, nueces y mosto.
- Tercer lote: sagardoa, vaso y mosto de manzana.
- Cuarto lote: Licor Sagardoz y bombones a la sidra.
- Quinto lote: queso, nueces, miel, sagardoa, vinagre de manzana y mosto de manzana.

Esta nueva tienda on-line es ideal para cumplir con los compromisos sociales o hacer regalos originales, ya que además de los productos y lotes anteriormente mencionados, se pueden adquirir "Bonos sidrería" (para degustar un menú de sidrería) y "Bonos Sagardodenda" (para canjear por los productos de la tienda on-line).

Sagardodenda permite realizar compras on-line de forma segura, sin moverse de casa y sin perder la calidad y prestigio que Sagardoetxea presenta en su tienda ubicada en Kale Nagusia, 48 de Astigarraga.

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

SAGARDOETXEA LANZA SU NUEVA TIENDA ON-LINE

Boletines electrónicos de Sagardodenda

Castellano | Euskera | Français

Sagardodenda

Diciembre 2008

La nueva tienda on-line de Sagardoetxea

Tenemos el placer de comunicaros que la semana que viene **se inaugurará la nueva tienda on-line de Sagardoetxea Museoa: sagardodenda.**

Desde ella se podrá adquirir cualquier producto que Sagardoetxea Museoa tiene en distribución: bebidas (sidra, mosto de manzana, licores y aguardientes), productos delicatessen (bombones, dulce de manzana, queso, nueces, miel y vinagres), menaje (vasos, jarras, cajas y mugs), textil (camisetas para hombre, mujer y niños) y publicaciones (boletines, postales, guías y diccionarios).

Sagardodenda

bebidas • menaje • textil • delicatessen • publicaciones • gozogo

Buscar

REFRESCANTE,
DULCE...
DELICIOSO

Productos elaborados con manzanas autóctonas.
Suaves o frescas, para almorzar o para tomar durante
la comida y por supuesto para la partida de más.

gozogo
Selección de productos Sagardoetxea
ver más →

SIDRA NATURAL
Cosecha de manzanas autóctonas...

VINAGRE DE MANZANA
Cosecha de manzanas autóctonas...

LICOR DE MANZANA
Cosecha de manzanas autóctonas...

Camisetas
Diversas camisetas de Denda
ver más →

Para acceder a ella, podéis hacerlo en www.sagardodenda.com.

Museo de la Sidra Vasca
Musée du cidre -sagarmoa

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

SAGARDOETXEA LANZA SU NUEVA TIENDA ON-LINE

Repercusión en los medios de comunicación

La noticia ha tenido repercusión en los medios de comunicación:

Medios que han publicado la noticia:

- El Diario Vasco.

A continuación se reproduce la información publicada:

SAGARDOETXEA LANZA SU NUEVA TIENDA ON-LINE

El Diario Vasco - 14/12/08

ASTIGARRAGA

Sagardoetxea pondrá en marcha desde mañana una tienda on line con productos

14.12.08 -

Vota ☆☆☆☆☆ | 0 votos ☆☆☆☆☆

 Opina  Ver comentarios (0)  Imprimir  Enviar  Rectificar

DV. Sagardoetxea lanzará en breve una novedad en la localidad. Desde la organización señalan que «tenemos el placer de comunicar que la semana que viene se inaugurará la nueva tienda on-line de Sagardoetxea Museoa bajo el título de *Sagardodenda*».

Desde ella se podrá adquirir cualquier producto que Sagardoetxea Museoa tiene en distribución. Se trata de bebidas como sidra, mosto de manzana, licores y aguardientes. También, productos delicatessen que van desde bombones, dulce de manzana al queso, las nueces, la miel o vinagres.

Por otro lado, se podrán adquirir artículos de menaje. En este apartado se incluyen basos, jarras, cajas y mugs. Dentro del área de textil, además, se pondrán a la venta camisetas para hombre, mujer y niños y publicaciones como boletines, postales, guías y diccionarios.

Acceso a la web

Para acceder a esta propuesta que pondrá en marcha desde mañana Sagardoetxea únicamente hará que entrar en la siguiente página web: www.sagardodenda.com.

Todos aquellos interesados en la tienda on-line, además, podrán recibir más información al respecto en el mismo Museo de la Sidra Vasca, situado en la calle Nagusia número 48 de la localidad o bien llamar al siguiente número de teléfono de contacto: 943 550575. También, en la dirección web: www.sagardoetxea.com.

FERIA DE SANTO TOMÁS

La fiesta de Santo Tomás congregó a miles de personas

Domingo, sol y buen ambiente. Estas tres características animaron ayer a que miles de personas salieran a las calles de la Parte Vieja donostiarra para celebrar una de las fiestas más populares de la ciudad, el día de Santo Tomás.

El binomio domingo y tibio sol convirtió ayer la Feria de Santo Tomás de San Sebastián en una de las citas más multitudinarias de los últimos años. Decenas de miles de personas inundaron las calles de Donostia ansiosos por sentir el calor tras semanas de mal tiempo y degustar un pincho de chistorra o de cualquier otro producto típico de caserío regado con un trago de sidra o txakoli.

El reloj apenas marcaba las nueve de la mañana y un gentío llenaba ya la plaza de la Constitución, donde la protagonista del día fue Doña Korkona, una cerda de 315 kilos.

El olor a chistorra se fue extendiendo poco a poco por la Parte Vieja, el Boulevard y la plaza de Guipúzcoa, por donde se repartieron 202 puestos, nueve más que el año pasado, con frutas y hortalizas, capones y pollos, vacas, ovejas, flores, queso, miel, pasteles, sidra, txakoli... Una verdadera fiesta de colores y sabores que convirtieron San Sebastián en un gran mercado.

Como todos los años, distintos puntos como las ferias de animales del Boulevard y La Bretxa atrajeron la atención de los ciudadanos. Pero no fue éste el único certamen que se celebró ya que, como manda la costumbre, en la jornada de ayer se celebraron concursos de miel, txistorra, frutas y verduras, pollos de caserío y puestos mejor decorados. Asimismo, durante todo el día se organizaron dos exitosas ferias de artesanía en el Boulevard y la calle Elcano.

Al igual que en la pasada feria de Santa Lucía, que se celebró el pasado 13 de diciembre en Urretzu-Zumarraga, Sagardoetxea acudió a la feria de Santo Tomás junto con el Caserío Museo Igartubeiti, a fin de promover la cultura de la sidra.

Bajo el lema "Dos museos, una cultura", se repartieron folletos para visitar ambos museos con varias ventajas: %50 de descuento al adquirir la entrada al museo y un regalo para aquellas que visiten los dos museos.

FERIA DE SANTO TOMÁS

Repercusión en los medios de comunicación

La noticia ha tenido repercusión en los medios de comunicación:

Medios que han publicado la noticia:

- El Diario Vasco.

A continuación se reproduce la información publicada:

FERIA DE SANTO TOMÁS El Diario Vasco - 21/12/08

ASTIGARRAGA

Sagardoetxea asiste hoy a la fiesta de Santo Tomás en Donostia

Acude junto al Caserío Museo Igartubeiti

21.12.08 -

DV, Sagardoetxea Museoa, en colaboración con el Caserío Museo Igartubeiti, y con la finalidad de promocionar la cultura de la sidra, asistió a la feria de Santa Lucía, que se celebró el pasado 13 de diciembre en Urretxu-Zumarraga.

A su vez, asistirá a la feria de Santo Tomás, que se celebra hoy en Donostia. Bajo el lema *Dos museos, una cultura* la razón de asistir a estas dos ferias es presentar estos dos lugares donde poder disfrutar y aprender de las raíces vascas: por una parte, Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, y por otra, el Caserío Museo Igartubeiti.

Para ello, han editado un folleto que recoge la información referente a los dos museos, y este folleto se repartirá en estas dos ferias. Esta acción conjunta de comunicación tiene a su vez el propósito de lanzar una promoción especial. Al mostrar tanto en Sagardoetxea, como en Igartubeiti el folleto repartido en las ferias, se aplicará el 50% de descuento al adquirir la entrada al museo, y, además, aquellas personas que visiten los dos museos, obtendrán un regalo.

BALANCE DE VISITAS del 2008

TIPOS DE VISITANTES								
	2006		2007		2008		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Individuales	202	20,74%	1027	27,13%	1624	26,30%	2853	26,00%
Ikastolas	469	48,15%	592	15,64%	1589	25,73%	2650	24,23%
Grupos	303	31,11%	2166	57,23%	2963	47,98%	5432	49,68%
TOTALES	974		3785		6176		10935	

PROCEDENCIA DE LOS VISITANTES								
	2006		2007		2008		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Euskal Herria	937	96,20%	3074	81,22%	3689	59,73%	7700	70,42%
España	26	2,67%	580	15,32%	1044	16,90%	1650	15,09%
Europa	11	1,13%	120	3,17%	863	13,97%	994	9,09%
Ámerica	0	0,00%	8	0,21%	560	9,07%	568	5,19%
Asia	0	0,00%	3	0,08%	5	0,08%	8	0,07%
África	0	0,00%	0	0,00%	9	0,15%	9	0,00%
Oceania	0	0,00%	0	0,00%	6	0,10%	6	0,05%
TOTALES	974		3785		6176		10935	

PROCEDENCIA VISITANTES EUSKAL HERRIA								
	2006		2007		2008		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Gipuzkoa	908	96,01%	1608	55,24%	1540	41,00%	4157	53,08%
Áraba	0	0,00%	235	7,64%	268	7,26%	503	6,53%
Bizkaia	18	1,92%	676	21,99%	1141	30,93%	1835	23,83%
Nafarroa	4	0,43%	198	6,44%	219	5,94%	421	5,47%
Iparraldea	7	0,75%	267	8,69%	512	13,88%	786	10,21%
TOTALES	937		3074		3689		7700	

VISITANTES. FUENTES DE INFORMACION.								
	2006		2007		2008		TOTAL	
	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%	Visitantes	%
Internet	16	17,98%	127	23,96%	101	19,09%	244	21,25%
Prensa	5	5,62%	72	13,58%	95	17,96%	172	14,98%
Amigos	6	6,74%	120	22,64%	31	5,86%	157	13,68%
Tolletos	24	26,97%	57	10,75%	00	0,04%	169	14,72%
Sidrerías	10	11,24%	19	3,58%	15	2,84%	44	3,83%
Ofic. Turismo	10	11,24%	63	11,89%	32	6,05%	105	9,15%
Agroturismos	2	2,25%	23	4,34%	31	5,86%	56	4,88%
Sagardoetxea	9	10,11%	28	5,28%	55	10,40%	92	8,01%
Sin información	7	7,87%	21	3,96%	29	5,48%	57	4,97%
Punto de Inf.	0	0,00%	0	0,00%	17	3,21%	17	1,48%
Agencia de V.	0	0,00%	0	0,00%	15	2,84%	15	1,31%
Mendienara	0	0,00%	0	0,00%	12	2,27%	12	1,05%
Euskaltegi	0	0,00%	0	0,00%	2	0,38%	2	0,17%
Colonias	0	0,00%	0	0,00%	6	1,13%	6	0,52%
TOTALES	89		530		529		1148	

BOLETINES DE SAGARDOETXEA

Sagardoetxea ha editado cuatro boletines técnicos a lo largo del 2008

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.

