



Sagardoetxea
herri baten erroak

BOOK SAGARDOETXEA 2009

Contacto

Sagardoetxea
943 550575
info@sagardoetxea.com

ÍNDICE.

ENERO'09

- 14/01. Astigarraga. XVI. Sagardo Berriaren Eguna. Aimar Olaizola, protagonista.
- 14/01. Astigarraga. Barrikote en los bares de Astigarraga.

FEBRERO'09

- 05/02. Sagardoetxea-Euskaltegis. Propuesta para una actividad conjunta.
- 13/02. Sagardoetxea. Acuerdo de colaboración con Nekatur.

MARZO'09

- 07/03. Catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea.
- 12/03. Sagardoetxea participa en el IV encuentro de Turismo Rural del País Vasco.

ABRIL'09

- 09-13/04. Sagardoetxea, Especial Semana Santa 2009.
- 29/04. Sagardoetxea-Grupos de Tiempo Libre.
- 30/04. Balance Temporada del Txotx 2009.
- 30/04. Reportaje sobre Sagardoetxea en la revista Mundumira.

MAYO'09

- 01-03/05. Especial Puente de Mayo 2009.
- 18/05. Día Internacional de los Museos.
- 22-24/05. Mundumira, la Fiesta de las Culturas del Mundo.
- 25/05. Formación en Sagardoetxea: Gestión del potencial de frutos.

JUNIO'09

- 15-17/06. Sicer, II. Muestra Internacional de Sidra.
- 17-18/06. Formación en Sagardoetxea: cuidados de verano.
- 22/06. Oferta de verano de Sagardoetxea.
- 23/06. Sagardoetxea, actividades para colegios curso 2009/2010.

JULIO'09

- 02-23/07. Visita de los niños de las colonias abiertas a Sagardoetxea.
- 26/07. Santa Ana en Astigarraga.

AGOSTO'09

- 18-26/08. Visita de los niños de las colonias abiertas a Sagardoetxea.

SEPTIEMBRE'09

- 01/09. Valoración verano 2009.
- 017/09. Sagardoetxea asiste a la WorkShop de Turismo de Barcelona.
- 21-22/09. Formación en Sagardoetxea: análisis, cata y maduración de la manzana de sidra.
- 27/09. Sagar Uzta eguna en Astigarraga.

OCTUBRE'09

- 01-03/10. Propuesta de Sagardoetxea: elabora tu propio mosto.
- 06/10. Propuesta de Sagardoetxea para jubilados: elabora tu propio mosto.
- 16/10. Entrega de Premios II. Rally Fotográfico Sagar Uzta en Sagardoetxea.
- 30/10: Sagardoetxea participa en las I. jornadas de "La gastronomía y los destinos producto" organizado por D'Elikatuz".

ÍNDICE.

NOVIEMBRE'09

01/11. Sagardoetxea se suma a las redes sociales de Twitter y Facebook.

9-10/11. Formación en Sagardoetxea: poda de invierno.

16/11. Sagardoetxea participa en el proyecto "Puntaren Puntan".

26-27/11. SAGARDO FORUM, Jornadas sobre la Sidra y el Turismo.

DICIEMBRE'09

01/12. Sagardoetxea participa en un concurso de carteles para la temporada de la sidra.

04-05/12. Viaje técnico a Bergerac.

05-08/12. Puente de Diciembre. Barrikote y castañas en Sagardoetxea.

13/12. Sagardoetxea e Igartubeiti asisten a la feria de Santa Lucía de Urretxu.

21/12. Sagardoetxea e Igartubeiti asisten a la feria de Santo Tomás en Donostia.

22/12. La Ruta de la Sidra y del Queso Idiazabal.

31/12. Sagardoetxea. Total visitas año 2009 / Actos promocionales organizados por Sagardoetxea 2009.

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA 2009

BOLETINES DE SAGARDOETXEA 2009

XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

Txotx. Sagardo Berriaren Eguna, el 14 de enero.

Sagardoetxea presentó el 14 de enero las características de la cosecha 2008, 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 refrescante.

La teniente alcalde, Zorione Etxazarraga, presidió 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 tuvo lugar en Sagardoetxea, sita en la Casa de Cultura, a las 12:00 horas.

Pero como cada año, también en esta decimosexta edición, el instante de la jornada correspondió a la apertura del txotx, que se celebró en Petritegi Sagardotegia, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que protagonizó este año el pelotari Aimar Olaizola, quedó abierta la primera kupela.

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

YA FUERON PROTAGONISTAS...

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

EL PROGRAMA

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

12:00 horas. Rueda de prensa en Sagardoetxea en la que presentaremos las principales características de la cosecha 2008, 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 2009.

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.

XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

AIMAR OLAIZOLA

Protagonista de Sagardo Berriaren Eguna 2009

El pelotari Aimar Olaizola fué el encargado de abril el txotx, al grito de "gure sagardo berria", en el contexto de la presentación de la cosecha 2008 que se realizó el pasado 14 de enero, miércoles, en las instalaciones de Sagardoetxea, sita en la Casa de Cultura de Astigarraga.

Aimar Olaizola es un pelotari que domina todos los recursos técnicos en el frontón. En parte, ha adquirido esta técnica porque desde pequeño Aimar se aficionó a jugar en el frontón de su pueblo.

Precisamente por dominar todo tipo de recursos técnicos, Olaizola II es un pelotari con una técnica y calidad excepcional, un rematador nato que sorprende al contrario y también al público que abarrota los frontones cada vez que juega.

Tiene una gran velocidad de piernas, buena resistencia, buen golpeo con los dos brazos, grandísimo rematador de aire, es inteligente y posee una buena capacidad de concentración. Aimar basa sus actuaciones en los peloteos largos, buscando el límite del pasa, para, en cuanto tiene oportunidad, rematar de aire aprovechando su inmejorable técnica.



Asimismo, cuenta con una defensa difícil de superar y que desespera a sus contrarios.

Pero si hay algo que hace a Olaizola II un pelotari diferente, es su carácter. Aimar es cauto, sigiloso, sabe desconectar del entorno, y domina los nervios como nadie.

El 2008 ha sido un gran año para Aimar Olaizola, ya que al proclamarse campeón del Cuatro y Medio, ha conseguido igualar las cuatro txapelas del gran Julián Retegi, récord que ostentaba desde 1997, y que ya fue protagonista del Sagardo Berriaren Eguna 1997. Por otra parte, cabe mencionar que Aimar Olaizola es uno de los cuatro únicos pelotaris, junto a Julián Retegi, Fernando Arretxe y Juan Martínez de Irujo (protagonista del Sagardo Berriaren Eguna 2007), que ha logrado las tres txapelas de las máximas competiciones de la mano profesional: manomanista, mano parejas y del cuatro y medio.

XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

Por otra parte, la vida de Aimar está también vinculada al mundo sidrero, ya que junto a su hermano Asier, abrió su propia sidrería en enero del 2006.

SU PALMARÉS.

Aimar Olaizola Apezetxea

Fecha de Nacimiento: 13 de Noviembre de 1979.

Lugar de Nacimiento: Goizueta (Navarra).

Puesto: Delantero.

Peso: 87 kg.

Altura: 1,83 m.

Campeón parejas 2008.

Campeón manomanista 2005, 2007.

Campeón 4 1/2 2002, 2004, 2005, 2008.

Campeón manomanista 2ª 1999.

Campeón masters baskepensiones BBK manomanista 2007.

Subcampeón manomanista 2003, 2006.

Subcampeón parejas 1ª 2003, 2006.

Campeón del 4 1/2 navarro 2005 y 2007.

XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

LA MANZANA. Mucha cantidad y buen calibre.

Este año la cantidad de manzana es mucho mayor respecto al año pasado. Se han recogido 10 millones de kilos de variedades autóctonas, la que ha sido la mayor cosecha de las últimas tres décadas en Euskal Herria.

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

Este año la producción ha sido alta, Los árboles estaban llenos de manzanas y se observaron 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 al principio de la campaña aumentando luego por las buenas condiciones climatológicas de Octubre.

Varios factores han confluído para incidir en esta cosecha histórica: año de beceria positiva, polinización excelente, baja presión de la carpocapsa por segundo año consecutivo (la primera generación de Mayo ha sido muy débil por el frío y las lluvias), climatología favorable durante todo el ciclo de la manzana, suelos con reservas nutritivas suficientes.

A la hora de analizar la maduración de las manzanas y poder comparar los datos de este año con los años anteriores nos referimos a los datos obtenidos por la Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa – FRUITEL y SAGARDUN desde el 2001.

El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 10,8 °Brix de media, similar al dato del año 2007. Con lo cual el nivel de alcohol esta en la media habitual.

La regresión del almidón presenta un índice de 3'6, algo mayor que en 2007, que impulsó a lanzar la campaña de prensado el 26 de Septiembre que duró hasta mediados de Noviembre.

XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

LA SAGARDOA. Excelentes caldos 2008.

El sol moderado y las temperaturas regulares, si bien han ofrecido una mayor cantidad y tamaño en la manzana, han dado un producto de gran calidad, que hace que la cosecha 2008 nos traiga una sagardoa más aromática, con frescura en boca y mucha fruta cítrica.

La cosecha 2008 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de casi 13 millones de litros de sagardoa.

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 cítrica 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.

Sagardoa con buena entrada y con mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico. Sagardoa largo en boca debido al alto contenido en acidez total sin dar excesiva agresividad, además debido a esta carga mállica inicial van a ser sagardoa de mayor estabilidad microbiológica y muy limpias.

XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

NOVEDADES PARA LA TEMPORADA DEL TXOTX

Probaketa. Cata guiada en sidrería.

Probaketa representa una de las tradiciones más íntimas del mundo de la sidra. Un ritual que lleva a visitar las sidrerías para comprobar el resultado de la cosecha, mediante su degustación.

La propuesta que planteamos en Sagardoetxea consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa.



Características

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

Kirikoketa. Una actividad de Sagardoetxea.

La elaboración de la sidra a la vieja usanza cobrará especial protagonismo esta temporada del txotx. Dentro del programa de visitas de Sagardoetxea Museoa para los meses de enero, febrero y marzo, se escenificará la técnica de prensado de la manzana que hace cinco siglos se transformó en una seña de identidad de los baserritarras de la época.

La visita al museo incluirá, por lo tanto, un taller de kirikoketa para todo aquel que se acerque al museo, donde se enseñará a cada visitante, como reproducir el sonido onomatopéyico que producen las mazas verticales con las que se golpea el fruto, siguiendo una cadencia y un ritmo que recuerdan al toque de la txalaparta.

XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

La Asociación Goldea pone en marcha la elaboración de una kupela de 10.000 litros

La Asociación Goldea Herri Kirol Batzordea, dentro de sus actividades e iniciativas en favor de la promoción del caserío, la sidra y el deporte rural, ha puesto en marcha el proyecto de elaboración de una kupela, en madera de castaño, de 10.000 litros. La materialización pública de esta iniciativa se realizará durante las fiestas patronales de Santiago y Santa Ana de Astigarraga (25 y 26 de julio de 2009).

El encargo de este proyecto, se ha concretado con el maestro tonelero José Manuel Sánchez, natural de La Venta de las Ranas (Asturias), el cual, durante los próximos siete meses, adecuará la madera, estructurará la barrica y preparará los diversos materiales y utensilios necesarios para hacer realidad esta iniciativa popular, dentro de las fiestas patronales en la Herriko Enparantza.

El proyecto de esta kupela popular, se ha venido gestando con el apoyo de los sidreros, diversos organismos populares y el reconocimiento del Ayuntamiento. Igualmente, cuenta con el respaldo del Consorcio Sagardun, organismo, que ha mostrado su interés por incorporar la kupela en el conjunto de la infraestructura de Sagardoetxea.



XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

Composición de la mesa oficial de Sagardo Berriaren Eguna 2009

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

- Protagonista: Aimar Olaizola.
- Teniente alcalde: Zorione Etxazarraga.
- Portavoz de Sagardogiles de Sagardoetxea: Joxe Angel Goñi.
- Consejero de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco: Gonzalo Sáenz de Samaniego.
- Directora de Calidad Alimentaria: Amaia Barredo.
- Diputado Foral para el Desarrollo del Medio Rural: Rafael Uribarren.
- Diputado Foral de Deportes y Acción Exterior: Iñaki Galdós.
- Astigarragako Udala (EAJ-PNV): Maria Jesus Arruabarrena y Jesús Fontal.
- Astigarragako Udala (ANV): Leire Lizeaga, Amaia Miruri y Joxi Uranga.
- Astigarragako Udala (PSOE): Jose Ángel Sánchez.
- Astigarragako Udala (EA): Eloy Bazán, Imanol Lizarralde y Juan Joxe Uranga.
- Astigarragako Udala (PP): Jose Manuel Herzog.
- Astigarragako Udala (EB-EE): Carlos de la Peña.
- Representantes de Sagardoetxea: Joxe Mari Alberro y Dominic Lagadec.
- Presidenta de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa: Arantxa Eguzkiza.

XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA

Promoción previa realizada

Dossier Protagonista.

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

Dossier de Prensa.

Enviado dossier de prensa a medios de comunicación que nos lo han solicitado, antes de ofrecer la rueda de prensa en Sagardoetxea:

- El Diario Vasco (Info3).
- Berria.
- Eitb.com - Informativos.

Por otra parte, se ha repartido el Dossier de Prensa a los medios de comunicación que nos lo han solicitado durante la rueda de prensa de Sagardoetxea. El Dossier de prensa se ha creado en tres idiomas: euskera, castellano y francés.
(Ver documento Dossier de Prensa).

Herramientas de comunicación.

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

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

XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA 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:

- El Diario Vasco (08/01/2009).
- El Diario Vasco-Comarca (11/01/2009).
- Noticias de Gipuzkoa (11/01/2009).
- El Diario Vasco (12/01/2009).
- El Diario Vasco (13/01/2009).
- El Diario Vasco (13/01/2009).
- El País (14/01/2009).
- El Diario Vasco (14/01/2009).
- Berria (14/01/2009).
- Diario de Navarra - Deportes (14/01/2009).
- El Mundo Deportivo (15/01/2009).
- El Mundo del País Vasco (15/01/2009).
- El País (15/01/2009).
- Deia (15/01/2009).
- Gara (15/01/2009).
- Berria (15/01/2009).
- El Diario Vasco (15/01/2009).
- Noticias de Gipuzkoa (15/01/2009).
- Diario de Noticias (15/01/2009).
- El Correo (15/01/2009).
- Hernaniko Kronika (15/01/2009).
- El Diario Vasco - Suplemento (16/01/2009).
- Gara - Suplemento (16/01/2009).
- Noticias de Gipuzkoa (16/01/2009).

MEDIOS DIGITALES:

- Turismoa.euskadi.net (06/01/2009).
- Canales Diario Vasco - Ocio (08/01/2009).
- Europa Press (10/01/2009).
- Terra.es - Actualidad (11/01/2009).
- Donostia.org - Agenda (11/01/2009).
- Manistablogs.com (13/01/2009).
- Canales Diario Vasco (14/01/2009).
- Deia.com (14/01/2009).
- Finanzas.com (14/01/2009).
- Diariometro.es (14/01/2009).
- Eitb.com (14/01/2009).
- Soitu.com (14/01/2009).
- Yahoo! Finanzas (14/01/2009).
- Eleconomista.es (14/01/2009).
- Kaixo.com (14/01/2009).

XVI SAGARDO BERRIAREN EGUNA EN ASTIGARRAGA**Repercusión en los medios de comunicación**

- Kazeta.info (14/01/2009).
- Europafmgipuzkoa.com (14/01/2009).
- Antena3noticias.com (14/01/2009).
- Blog.sidrerias.ws (14/01/2009).
- Enterat.com (14/01/2009).
- Bizkaie.biz (14/01/2009).
- 20minutos.es (14/01/2009).
- Astekaridigitala.net (14/01/2009).
- Ociogipuzkoa.com (14/01/2009).
- Noticias.ya.com (14/01/2009).
- Iزارonews.com (15/01/2009).

RADIO:

- Cope Gipuzkoa (09/01/2009).
- Euskadi Irratia (12/01/2009).
- Info 7 (13/01/2009).
- Arrate Irratia (13/01/2009).
- Radio Euskadi - Boulevard (14/01/2009).
- Punto Radio - Protagonistas (14/01/2009).
- Ipar Euskal Herria (14/01/2009).
- Euskadi Irratia - Lau Haize (14/01/2009).
- Radio Nacional de San Sebastián (14/01/2009).
- Bizkaia Irratia (14/01/2009).
- Herri Irratia (14/01/2009).
- Onda Cero - Gipuzkoa en la onda (14/01/2009).
- Onda Vasca - Magazine (15/01/2009).
- Laudio Irratia (15/01/2009).
- Radio Euskadi - Sustraia (15/01/2009).
- Herri Irratia (16/01/2009).
- Txolarre Irratia (16/01/2009).
- Arrate Irratia (16/01/2009).
- Euskadi Irratia (16/01/2009).

TELEVISIÓN:

- EITB1 - Gaur Egun(14/01/2009).
- EITB2 - Teleberri (14/01/2009).
- TVE1 - España Directo (Bereziartua) (15/01/2009).
- TVE1 - Esta mañana (Petrítegi) (16/01/2009).
- Sustraia - Albisteak (18/01/2009).
- Sustraia (01/02/2009).

A continuación, se reproducen las informaciones publicadas:

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 08/01/09

ÚLTIMA

Aimar inaugurará el txotx

El miércoles se presenta la nueva temporada sidrera en Astigarraga con la gran novedad del producto hecho con manzana autóctona

08.01.09 - MIKEL SORO

Aimar Olaizola, el laureado pelotari de Goizutea, protagonizará el txotx de inauguración de la temporada de sidras de Astigarraga. El acto de presentación tendrá lugar el miércoles que viene, día 14, en Sagardoetxea (Casa de Cultura) a las 12 del mediodía. En él, la presidenta de la Asociación de Productores de Sidra Natural, Arantza Eguzkitze, hablará de los detalles de la temporada y uno de los sidreros detallará los aspectos de la nueva sidra: color, aroma, sabor y otros datos técnicos.

Este año la gran atracción de la temporada del txotx será la sidra producida con manzana autóctona, tras la gran cosecha del otoño, y que ha sido récord desde tres décadas atrás en Euskal Herria. Se han recogido 10 millones de kilos de variedades autóctonas. Según la asociación Sagardun, que engloba a los productores de Astigarraga, Ergobia y Hernani, «el sol moderado y las temperaturas regulares han favorecido la cantidad y el tamaño de la manzana, dando como resultado un producto de gran calidad y que hace que la cosecha 2008 traiga una sagardoa más aromática, fresca y con mucha fruta cítrica».



Aimar Olaizola, invitado al txotx en la sidrería Zelaia. /LUSA

Aimar Olaizola, actual campeón por parejas y txapeladun del 4 y 1/2 hace un mes, será refrendado hoy mismo por la mesa de sidreros que organizan el acto en la sidrería Petritegi. Ayer faltaban por atar algunos flecos, pero el doble txapeladun había accedido encantado a protagonizar este popular acto. Ya se sabe que tiene una sagardotegi en Hernani junto a su hermano Asier. Aimar plantará un joven manzano en el manzanal del museo sidrero, un acto simbólico que se repite en los últimos años, «como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza», según recoge la asociación, Sagardun.

Posteriormente Aimar Olaizola inaugurará el txotx con el grito tradicional *Gure sagardo berria!* en la sidrería Petritegi.

Unas sesenta sidrerías tienen todo preparado para iniciar la temporada de la sidra al txotx, directamente de la kupela donde se guarda este oro líquido que en verano llegará a su climax de sabor y frescor.

El día 23 de este mes, viernes, se abre la temporada, siempre después de la fiesta de San Sebastián, temporada que se cierra el último día de abril, mes en el que se incluye Semana Santa, que otros años era la fecha límite para las sidrerías. Así que serán tres meses y medio de visitas a estas bodegas donde se va en cuadrilla, en pareja o en grupos trasladados en autobús. El ritual del vaso bajo la espita donde choca el chorrito de sidra se repite año tras año. Oler, mirar al traskuz, probar y comentar su aroma y sabor es de nuevo el juego de los sagardozaletas.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Turismoa.euskadi.net - 06/01/09

■ Temporada de sidrerías

Agregar a cuaderno de viaje



El "txotxi" es una de nuestras tradiciones más arraigadas (Fuente: www.sagardoetxea.com)

FIESTAS Y TRADICIONES

Evento:	Temporada de sidrerías
Lugar:	- ALAVA; GIPUZKOA; BIZKAIA
Fecha:	14/01/2009 - 15/04/2009

Como cada año, a mediados de enero, el grito de **¡Txotxi!** anuncia el inicio de la temporada de sidra que permite, hasta el mes de abril, disfrutar de la nueva cosecha de sidra natural directamente de las kupelas (barricas).

Lo que en su día era un ritual para catar la sidra que se elegía para embotellar se ha convertido hoy en toda una fiesta gastronómica. Son numerosas las sidrerías que abren sus puertas durante esta época para ofrecer el menú típico compuesto por tortilla de

bacalao, bacalao con pimientos, chuletón, queso con membrillo y nueces, todo regado con rica sidra. Tradicionalmente, cada vez que el encargado de abrir las kupelas abre una nueva, avisa al grito de **¡Txotxi!** a los comensales, que permanecen alrededor de la mesa y se acercan entonces a degustar la sidra.

Aunque los municipios de Astigarraga y Hernani acogen la mayoría de estos locales, también podemos encontrarlos en otras localidades de Gipuzkoa e incluso en Bizkaia y Álava. Hoy en día, familias y grupos de amigos se acercan durante la temporada de sidrerías a disfrutar de esta tradición y de la sidra natural.

Actividades en Astigarraga

Astigarraga acoge, el 14 de enero, el "Sagardo Berriaren Eguna" (Día de la Nueva Sidra). Como en años anteriores, la apertura del "txotxi" tiene lugar en Petritegi Sagardotegia, donde una conocida personalidad (este año el elegido ha sido el pelotari Aimar Olaizola) abre la primera kupela al grito de "Bure Sagardo Berria". Durante todo el día, los bares del municipio guipuzcoano ofrecen a su clientela la oportunidad de probar la nueva cosecha.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Canales Diarivosasco.com - 08/01/09

OCIO | Estás en **Portada** - **DFiesta**

Portada • **Meca** • **Escapadas** • **Ocioclacera** • **D**

DFiesta- Sidrerías
Aimar inaugurará el txotx
Mikel Soro 08/01/09



El miércoles 14 se presenta la nueva temporada sidrera en Astigarraga con la gran novedad del producto hecho con manzana autóctona. Aimar Olaizola, el laureado pelotari de Goizutea, será el protagonista del txotx de inauguración de la temporada de sidras de Astigarraga.

Web de Sagardoetxea
 Ocioclacera:
 Degustación gratis



DATOS de interés

- Presentación nueva temporada sidra
- A las 12:00 horas: Rueda de prensa en Sagardoetxea (Casa Cultura) en la que presentaremos las principales características de la cosecha 2008, las cualidades de la manzana y la "Sagardo berria".
- Durante todo el día, los bares de Astigarraga instalarán barrikotes para ofrecer la nueva cosecha a toda su clientela.
- Cuando: **miércoles 14 de enero**
- A las 12:45 horas: Acto simbólico de plantación de un manzano por el protagonista del "Sagardo Berriaren Eguna 2009".
- A las 13:45 horas: En la Sidrería Petritegi, el pelotari Aimar Olaizola abrirá la primera kupela y al grito de "Gure Sagardo Berria" se oficializará el comienzo de la temporada del txotx.
- Ocioclacera: **Degustación gratis**
- El domingo 25 de enero txotx en Hernani**

En Sagardoetxea

El acto de presentación tendrá lugar el miércoles que viene, día 14, en Sagardoetxea (Casa de Cultura) a las 12 del mediodía. En él, la presidenta de la Asociación de Productores de Sidra Natural, Arantza Eguzkitze, hablará de los detalles de la temporada y uno de los sidreros detallará los aspectos de la nueva sidra: color, aroma, sabor y otros datos técnicos.

Este año la gran atracción de la temporada del txotx será la sidra producida con manzana autóctona, tras la gran cosecha del otoño, y que ha sido récord desde tres décadas atrás en Euskal Herria. Se han recogido 10 millones de kilos de variedades autóctonas. Según la asociación Sagardun, que engloba a los productores de Astigarraga, Ergobia y Hernani, «el sol moderado y las temperaturas regulares han favorecido la cantidad y el tamaño de la manzana, dando como resultado un producto de gran calidad y que hace que la cosecha 2008 traiga una sagardoa más aromática, fresca y con mucha fruta cítrica».

Aimar Olaizola

Aimar Olaizola, actual campeón por parejas y txapeldun del 4 y 1/2 hace un mes, será refrendado hoy mismo por la mesa de sidreros que organizan el acto en la sidrería Petritegi. Ayer faltaban por atar algunos flecos, pero el doble txapeldun había accedido encantado a protagonizar este popular acto. Ya se sabe que tiene una sagardotegi en Hernani junto a su hermano Asier. Aimar plantará un joven manzano en el manzanal del museo sidrero, un acto simbólico que se repite en los últimos años, «como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza», según recoge la asociación, Sagardun. Posteriormente Aimar Olaizola inaugurará el txotx con el grito tradicional Gure sagardo berria! en la sidrería Petritegi.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 10/01/09

País Vasco



Álava | Guipúzcoa | Vizcaya | Euskera

El pelotari Aimar Olaizola abrirá el próximo miércoles la temporada de sidra en Astigarraga (Gipuzkoa)

NOTICIAS RELACIONADAS

- Andoni Egaña, Xabi Paya y Aitor Mendibace compiten el viernes en Amurrio (Álava) en el "BECTekada bertso jaiakdia" (02/01/2008)
- La Marcha Cicloturista Quebrantahuesos homenajea en 2008 a Tony Rominger, ganador de tres Vueltas y un Giro (17/01/2008)
- Una treintena de bertsolaris participarán en el festival de la Aste Nagusia bilbaina (11/06/2008)
- Ibarretxe considera que los cocineros vascos son el "nuevo brazo armado en la lucha por la innovación" (07/02/2008)
- Expo 2008.- El Orfeón Donostiarra ofrecerá el domingo un concierto en la Muestra Internacional de Zaragoza (25/06/2008)

Selección realizada automáticamente por Colaboración

SAN SEBASTIAN, 10 Ene. (EUROPA PRESS) -

El pelotari Aimar Olaizola será el encargado el próximo miércoles de abrir el 'txotx', al grito de "gure sagardo berria", que da comienzo a la nueva temporada de sidrerías en Astigarraga. Como es tradicional, en ese contexto se presentará también la cosecha 2008 de sidra en las instalaciones de la Sagardoetxea del municipio guipuzcoano.

Como cada año, el momento más "intenso" de esta decimosexta edición del 'Sagardo Berriaren Eguna' corresponderá a la apertura del 'txotx', que se celebrará en la sidrería Petritegi, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará el pelotari Aimar Olaizola, quedará abierta la primera kupela.

Antes, en el manzanal de Sagardoetxea, Olaizola II, último campeón del Cuatro y Medio, 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 sidra", según señalaron desde Sagardoetxea.

Aimar Olaizola es uno de los cuatro únicos pelotarís, junto a Julián Retegi, Fernando Arretxe y Juan Martínez de Irujo (protagonista del 'Sagardo Berriaren Eguna' 2007), que ha logrado las tres txapelas de

las máximas competiciones de la mano profesional. Por otra parte, está vinculado al mundo sidrero, ya que junto a su hermano Asier, abrió su propia sidrería en enero del 2006.

Otros deportistas como Martín Fiz, Jose Mari Bakero, Abraham Olano, Javier Clemente, Penko, Mikel y Xabi Alonso, Julián Retegi, Miguel Indurain, Joan Somarriba, José Luis Korta, o Juan Martínez de Irujo; el bertsolari Andoni Egaña, la soprano Ainhoa Arteta, el físico Pedro Miguel Etxenike, y los cocineros Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz han sido protagonistas de este tradicional acto que se celebra desde 1994.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 11/01/09

ASTIGARRAGA

El txotx, a la vuelta de la esquina

El miércoles tendrá lugar la esperada apertura de una nueva temporada sidrera y no faltará el grito de 'gure sagardo berria'

11.01.09 - CRESPO/MANJARRES|ASTIGARRAGA.

DV. El XVI Sagardo Berriaren Eguna 2009 se celebrará el próximo día 14 de enero, miércoles, en Astigarraga.

Este año, como protagonista de la jornada, llegará al municipio el pelotari Aimar Olaizola, encargado de abrir el txotx al popular grito de *gure sagardo berria*. El programa que se ha organizado para este día contará como es tradición con presentación en la Casa de Cultura de la cosecha de 2008, la plantación simbólica de un manzano y la apertura de la primera kupela en la sidrería Petritegi, que dará comienzo a la nueva temporada del txotx en Astigarraga de manera oficial. A las doce del mediodía se presentarán en la Casa de Cultura las principales características de la cosecha 2008, las cualidades de la manzana y la sagardo berria. Seguidamente, a la una de la tarde, se desarrollará un acto simbólico de plantación de un manzano por el protagonista del Sagardo Berriaren Eguna 2009.

A las dos menos cuarto de la tarde, por último, en la sidrería Petritegi se abrirá la primera kupela y al grito de «gure sagardo berria», que correrá a cargo de Aimar Olaizola, se oficializará el comienzo de la temporada del txotx 2009.

Novedades

Merecen una mención especial las novedades que se han incluido para la nueva temporada del txotx este año. Entre ellas destaca, por un lado, la probaketa (cata guiada en sidrería). Además, también habrá taller de kirikoketa.

La propuesta que se plantea en Sagardoetxea consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa.

Las catas guiadas se realizarán en enero, febrero y marzo en las sidrerías de Sagardoetxea. Estarán dirigidas por los responsables de cada bodega.

Durante la cata, además, se servirán unos pinxos. La duración estimada es de 1 hora 30 min. y el precio es 10 euros. La inscripción se realizará en Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca. El número máximo de participantes por sidrería es de 25 personas.

En cuanto a la Kirikoketa, es una actividad que contempla la elaboración de la sidra a la vieja usanza y cobrará especial protagonismo esta temporada del txotx. Dentro del programa de visitas de Sagardoetxea de enero, febrero y marzo, se escenificará la técnica de prensado de la manzana que hace cinco siglos se transformó en una seña de identidad de los baserritarras de la época.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 11/01/09

COMARCA

Aimar Olaizola será el encargado de abrir el txotx

11.01.09 - G. C.

El pelotari Aimar Olaizola será el encargado de abrir el txotx, al grito de *gure sagardo berria*, en el contexto de la presentación de la cosecha 2008 que se realizará el próximo 14 de enero, miércoles, en las instalaciones de Sagardoetxea, en la Casa de Cultura de Astigarraga.

Como cada año, también en esta decimosexta edición del Sagardo Berriaren Eguna, el momento más intenso de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en Petritegi Sagardotegia, cuando tras el anuncio de *gure sagardo berria*, que pronunciará el pelotari Aimar Olaizola, quedará abierta la primera kupela.

Antes, en el manzanal de Sagardoetxea, Olaizola II protagonizará, también, la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico que muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a año ofrece la posibilidad de sentarse en torno a una mesa y la sagardoa.

Olaizola le cogerá el relevo así al cocinero, Andoni Luis Aduriz, que fue protagonista el año pasado. Antes que él, también pasaron por Astigarraga, entre otros, José Mari Bakero, Juan Mari Arzak o Martín Fiz.

14 DE ENERO

12.00 horas:

Presentación en la Casa de Cultura de las principales características de la cosecha 2008, las cualidades de la manzana y la sagardo berria.

13.00 horas: Acto simbólico de plantación de un manzano por el protagonista del Sagardo Berriaren Eguna 2009, el pelotari Aimar Olaizola.

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 2009.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Donostia-org (Agenda) - 11/01/09

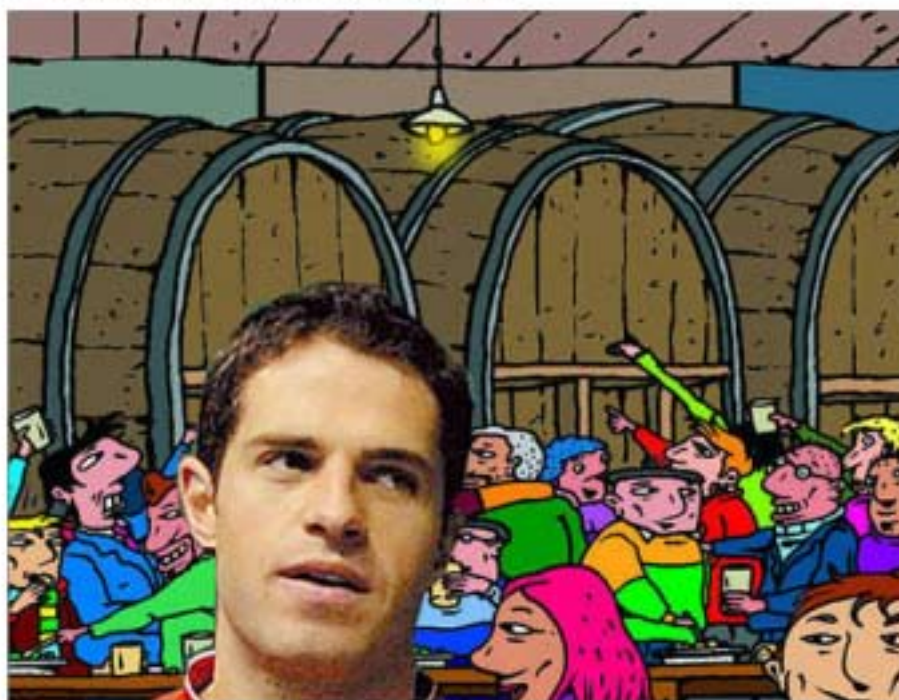
Agenda

Sagardo Berriaren Eguna (Día de la Nueva Sidra)

Sagardoetxea presentará el próximo 14 de enero las características de la cosecha 2008, 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".

Celebración

- Ent: **Astigarraga**
- Fecha: **14/01/2009**
- Lugar: **Sagardoetxea**
- Organiza: **Ayuntamiento de Astigarraga**



Descripción

El Alcalde de Astigarraga, 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 el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en Petritegi Sagardotegia, cuando tras el anuncio de "Sagardo Berria", que pronunciará como cada año una conocida personalidad, quedará abierta la primera kupala y con ella una añada que se prevé excelente. Este año la apertura la realizará el pelotari de Goizueta Aimar Olaizola.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Donostia-org (Agenda) - 11/01/09

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.

Datos de la cosecha:

Este año la cantidad de manzana es mucho mayor que el año pasado. Se han recogido 10 millones de kilos de variedades autóctonas y ha resultado ser la mayor cosecha de las últimas tres décadas en Euskal herria.

El sol moderado y las temperaturas regulares han favorecido en la cantidad y el tamaño en la manzana, dando como resultado un producto de gran calidad y que hace que la cosecha 2008 nos traiga una sagardoa más aromática, fresca y con mucha fruta cítrica.

Programa:

- **A las 12:00 horas:** Rueda de prensa en Sagardoetxea (Casa Cultura) en la que presentaremos las principales características de la cosecha 2008, las cualidades de la manzana y la "Sagardo berria".
- **A las 12:45 horas:** Acto simbólico de plantación de un manzano por el protagonista del "Sagardo Berriaren Eguna 2009".
- **A las 13:45 horas:** En la Sidrería Petritegi, el pelotari Aimar Olaizola abrirá la primera kupela y al grito de "Gure Sagardo Berria" se oficializará el comienzo de la temporada del txotx.
- **Durante todo el día,** los bares de Astigarraga instalarán barrikotes para ofrecer la nueva cosecha a toda su clientela.

Personalidades que han anunciado el "Gure Sagardo Berria":

- **1994:** El bertsolari, Andoni Egaña.
- **1995:** El futbolista, José Mari Bakero.
- **1996:** El entrenador Javier Clemente.
- **1997:** El pelotari Julián Retegi.
- **1998:** El ciclista Miguel Indurain.
- **1999:** El restaurador Juan Mari Arzak.
- **2000:** El físico Pedro Miguel Etxenike.
- **2001:** La ciclista Joane Somarriba.
- **2002:** El maratoniano Martín Fiz.
- **2003:** El ciclista Abraham Olano.
- **2004:** Los futbolistas Periko, Mikel y Xabi Alonso.
- **2005:** La soprano Ainoa Arteta.
- **2006:** El arraunlari, José Luis Kortá.
- **2007:** El pelotari Juan Martínez de Irujo.
- **2008:** El cocinero Andoni Luis Aduriz.
- **2009:** El pelotari Aimar Olaizola.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Terra.es Actualidad - 11/01/09





Actualidad
 Actualidad > Provincias > Guipúzcoa

El pelotari Aimar Olaizola abrirá el próximo miércoles la temporada de sidra en Astigarraga (Gipuzkoa)

El pelotari Aimar Olaizola será el encargado el próximo miércoles de abrir el 'txotx', al grito de 'gure sagardo berria', que da comienzo a la nueva temporada de sidrerías en Astigarraga. Como es tradicional, en ese contexto se presentará también la cosecha 2008 de sidra en las instalaciones de la Sagardoetxea del municipio guipuzcoano.

Como cada año, el momento más 'intenso' de esta decimosexta edición del 'Sagardo Berriaren Eguna' corresponderá a la apertura del 'txotx', que se celebrará en la sidrería Patrategi, cuando tras el anuncio de 'Gure Sagardo Berria', que pronunciará el pelotari Aimar Olaizola, quedará abierta la primera kupela.

Antes, en el manzanal de Sagardoetxea, Olaizola II, último campeón del Cuatro y Medio, 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 sidra', según señalaron desde Sagardoetxea.

Aimar Olaizola es uno de los cuatro únicos pelotaris, junto a Julián Retegi, Fernando Arretxe y Juan Martínez de Irujo (protagonista del 'Sagardo Berriaren Eguna' 2007), que ha logrado las tres txapelas de las máximas competiciones de la mano profesional. Por otra parte, está vinculado al mundo sidrero, ya que junto a su hermano Asier, abrió su propia sidrería en enero del 2006.

Otros deportistas como Martín Fiz, Jose Mari Bakero, Abraham Olano, Javier Clemente, Periko, Mikel y Xabi Alonso, Julián Retegi, Miguel Indurain, Joane Somarriba, José Luis Korta, o Juan Martínez de Irujo; el bertsolari Andoni Egaña, la soprano Ainhoa Arteta, el físico Pedro Miguel Etzenike, y los cedneros Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz han sido protagonistas de este tradicional acto que se celebra desde 1994.

PUBLICIDAD


DOMINGO 18
PRIMER LIBRO
 + PRIMER DVD ROM
 + ESTUCHE

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Gipuzkoa - 11/01/09



Aimar Olaizola inaugurará el miércoles la temporada de txotx de Astigarraga

SE PRESENTARÁ LA COSECHA DEL PASADO AÑO Y SE ABRIRÁ LA PRIMERA KUPELA PARA DAR INICIO A LA ÉPOCA DE SIDRERÍAS

PSE-EE PSOE

Socialistas Vascos Euskal
Socialistak
www.socialistasvascos.com

Cine y Cena Gratis

Foster's Hollywood y Mahou
invitan Ven a conocer la
promoción
www.fostershollywood.es

DONOSTIA. El pelotari Aimar Olaizola será el encargado el miércoles de abrir el txotx, al grito de "gure sagardo berria", que dará comienzo a la nueva temporada de sidrerías en Astigarraga. En ese contexto se presentará también la cosecha de 2008 de sidra en las instalaciones de la Sagardoetxea de la localidad.

Como cada año, el momento más intenso de esta decimosexta edición del Sagardo Berriaren Eguna corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en la sidrería Petritegi, cuando tras el anuncio de "gure sagardo berria", que pronunciará Olaizola, quedará abierta la primera kupela.

Anuncios Google

Antes, en el manzanal de Sagardoetxea, el reciente campeón del Cuatro y Medio 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 sidra", según señalaron desde Sagardoetxea.

Aimar Olaizola es uno de los cuatro únicos pelotaris, junto a Julián Retegi, Fernando Arretxe y Juan Martínez de Irujo (protagonista del primer txotx de 2007), que ha logrado las tres txapelas de las máximas competiciones de la mano profesional. Además, está vinculado al mundo sidrero, ya que junto a su hermano Asier gestiona su propia sidrería desde enero de 2006.

Deportistas como Jose Mari Bakero, Abraham Olano, Periko, Mikel y Xabi Alonso, Julián Retegi, Miguel Indurain, Joane Somarriba, José Luis Korta o Juan Martínez de Irujo; el bertsolari Andoni Egaña; la soprano Ainhoa Arteta; el físico Pedro Miguel Etxenike y los cocineros Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz han protagonizado este acto que se celebra desde 1994. >E.P.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 12/01/09

AL DÍA

Astigarraga promueve catas guiadas de sidra y un taller de prensado de manzanas

Ambas novedades las pone en marcha Sagardoetxea a partir de la apertura del 'biob'

MIKEL SORDJ SAN SEBASTIÁN

Vota ☆☆☆☆☆ 0 votos ☆☆☆☆☆

Opina Ver comentarios (1) Imprimir Enviar Rectificar

DV. Las actividades sidreras en Astigarraga, Ergobia y Hernani, el triángulo de las kupelas, el corazón de la cata de sidra en Gipuzkoa, no se limita al biob. La Sagardoetxea ofrece desde esta temporada dos novedades para quienes desean ampliar sus conocimientos sobre la sidra, al margen de constatar su sabor, aroma y grado de amargor. Se trata de la probaketa, una actividad de cata acompañada por el sidrero que ofrece sidra de sus kupelas y de la kinkoketa, un taller en el que se aprende a prensar la manzana y extraerle el riquísimo zumo que con el tiempo será la sabrosa y refrescante sidra.

Joxe Mari Albera, director del centro, cuenta con varios productores de la zona para llevar a cabo la cata guiada, que «consiste en ir a una de las diferentes sidrerías y probar la sidra con las explicaciones del sidrero. Es decir, uno cata la sidra de diferentes kupelas y a la vez va recibiendo en cada cata los datos de cada sagardo del propio elaborador».

Hay que inscribirse previamente en la Sagardoetxea. El precio es de 10 euros por persona. Las catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías que colaboran con Sagardoetxea, este museo de la sidra que está en la casa de cultura de Astigarraga.

Para hacer más agradable y digestiva la cata de las sidras, se ofrecerán unos sencillos pintxos. La duración estimada de cada visita guiada es de 1 hora 30 minutos. El número máximo de participantes por sidrería es de 25 personas.

El programa previsto de catas de sidra para este año es el siguiente: en enero, Saizar y Gurutzeta; febrero, Petritegi y Lizeaga; marzo, Rezola y Gartziategi; abril, Mina y Txopinondo; mayo, Astarbe y Zelaia; junio, Txopinondo y Lizeaga; julio, Bereziartua y Mina; agosto, Zapiain y Rezola; septiembre, Rezola y Astarbe; octubre, Zelaia y Petritegi; noviembre, Gurutzeta y Bereziartua, y en diciembre: Saizar y Zapiain.

Taller de prensado

Pensado para toda la familia está el taller de prensado de la manzana, kinkoketa, que se realizará en la Sagardoetxea solamente durante los tres meses que dura la temporada de sidrerías.

La elaboración de la sidra a la vieja usanza será el motivo primordial. Los visitantes podrán escenificar la técnica de prensado de la manzana.



Joxe Angeli Gari, de Gurutzeta, catando su sidra. MIKEL FRAILE

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Manista.blogs.com - 13/01/09

13/01/09

Olaizola II abre mañana con el primer txotx la temporada de sidra en Gipuzkoa

Asegarce informa que Aimar Olaizola abrirá la temporada de sidra 2009 mañana a las 13:45 horas en la localidad guipuzcoana de Astigarraga. El primer txotx para el de Goizueta al grito de "Gure Sagardo Berria".

Antes de abrir la primera barrica, el pelotari de Asegarce plantará un manzano junto al museo de la sidra tal y como se viene haciendo desde 1994.

Según el Consortio de la Sidra, la cosecha de 2008 ha sido mucho mayor que la de 2007 y se caracteriza por ser más aromática y con mucha fruta cítrica en la boca.

PD: En Navarra la encargada del primer txotx fue la golfista Carlota Ciganda el pasado viernes 9 de enero.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 13/01/09

AL DÍA

Txinparta handiko hiztegia

'Sagardoaren hiztegia'-k ez du soilik etnografikoa izan nahi, eta gaur egungo sagardogintza ere deskribatzen du

FELIX IBARGUTXIJ ASTIGARRAGA.

Vota ☆☆☆☆☆

0 votos ☆☆☆☆☆

Opina

Ver comentarios (0)

Imprimir

Enviar

Rectificar

IV. «Behin Aran-tzazuko fraide bat azaldu zen Taula baserria. Han sagardoa egiten zuten eta eman egin zioten edateko. Gustatu zitzaien eta gehiago eskatu zuen. 'Hau mama gozoa', esan omen zuen. Hitz hori ere -mama- sartu dut hiztegiari», adierazi digu Miel Joxe Astarbek, 'Sagardoaren hiztegia' egin duen Astigarragako semeak.

Hiztegi hori Astigarragako Sagardoetxeak eman du argitarara. Ez dago salgai ohiko liburu dendetara; soilik bi tokitan eskura daiteke: Sagardoetxean eta Ezkio-Itsasoko Igartubeti baserrian; han aspaldiko dolarea baitago ikusgai, besteak beste.

Urte asko dira, berrogei bat, Miel Joxe hitzak biltzen hasi zela, sagardoaren ingurukoak. Eta astarbetarrak ez dira edozein Astigarragan: Mendiola baserrikoa da leinu hori, eta baseri horretan oso aspalditik egiten da sagardoa. Miel Joxek sami galdetzen zien aitari eta osabari, biek ala biek ondo ezagutzen baitzuten lantegi hori. Osaba izan zuen ofizioz sagardogilea.

Miel Joxek bildutako hitz horiek aspaldikoak dira, usadiozkoak. Eta sagardogintzak iraultza teknologiko gogorra izan du azken urteotan. Helburua ez zen hiztegi etnografikoa egitea, baizik eta sagardoaren kultura zahar eta berria bilduko dituen argitalpena, eta, beraz, atal eta kapitulu asko erantsi zaizkio Astarberen bildumari.

Dena dela, Astarbek orain dela 25 urte plazaratu zuen autrenko aldiz hitz-sorta, herriko aldizkarian. «Orduan ehun bat hitz aters nituen, eta 52 sagar moten izenak», esan digu.

Draingoan, berri, azkenean bi lagunen artean burutu da lana: Miel Joxe Astarbe bera eta Urkiri Salaberria emakume gaztea. Eta azken orrazketa UZEI terminologia institutuak egin du.

Badira tartean hitz batzuk berriz samarrik, adibidez eraso. «Hitz hori Mikel Garaizabal enologoaren *Euskal Herriko* erdoak liburuan ikusi dugu. Ardo edatean izaten den lehenengo sentsazioari esaten dio berak eraso, eta iruditu zaigu sagardorako ere balio duela», esan digu Urkiri Salaberriak. Erabiltzen duen hitzez gain, bi egileok uste dute badaudela beste batzuk «ezegunagoak, baina sustatu, promozionatu beharrekoak».

Txertaketaren inguruko atalik ere badauka liburuak, eta arlo hori ongi ezagutzen du Astarbek. «Aspaldi, Zabaletan, txertaketari buruzko ikastaroa egin nuen, Txomin Aldalur izan nuelarik irakasle. Gero,



Miel Joxe Astarbe, etxo Astigarragan. MICHELENA

SAGARDOAREN EZAUGARRI ORGANOLEPTIKO BATZUK

Argitaratzailea: Astigarragako Sagardoetxea (943-550575)

Orrialdeak: 82.

Marrakiz: Antton Oñariga.

Aho-igarotze

Sagardoa inolik igarotzen den unean. Bertan hauekalden dira zapora nagusiak.

Anhar

Sagardoaren kolorea, horien eta laranjaen artekoa.

Arrantza ustelaren usain

Usain tsar eta desatsegina, sutarearen artzelakoa.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 13/01/09

argitalpen honetarako, Josu Osa txertatzaileak ere lagundu dit, bera Mutrikukoa da eta hango hitz bat edo beste eman di».

Liburuak argitaratu eta gero, beste hitz baten bemi jakin du Astarbek. «Miguel Zapiain sagardogileak esan zidan bere aitona agostoketak hitza erabiltzen zuela. Orain ia ehun urteko kontuak dira. Hitz horrek adierazten zuen abuztuaren hasten zirela sagardo-lanak», esan digu adituak. Dirudienaz, garai hartan sagardo-urpe batzuk betetzen ziren udan bertan, goiz-sagarra bilduta.

Liburuak marrazki dezente ditu, Ariton Olariagak eginak, hau ere Astigarragako semea. «Marrazkiek informazio handia ematen dute. Marrazkilariak, lehenbizi, ulertu egin behar duelako marraztu behar duena», esan digu Urkiri Salaberriak.

Azkeneko atalak Sagardoa, *hem baten erroak* du izenburu, eta zaku horretan era askotako aleak datoz, besteak beste *kinkatz* delakoa. Edalontziatik edatea esan nahi du hitz horrek. «Astigarragan bazen Domingo San Sebastian zeritzan gizon bat, elizako sakristaua. 1964an hil zen, uste dut. *El Día* egunkarian 1931n kronika hau argitaratu zuen: «Gizondia sagardotegian ure kolozko eraria kinkatzen».

Arre

Sagardoaren kolore edo iburua zikin eta lusa.

Erase

Sagardoei edatean izaten den lehenengo sentipena.

Espezia-usain

Aroma edo usain ona, espeziak gogora ekartzen dituguna.

Fruta-usain

Aroma edo usain ona, frute gogora ekartzen dituguna.

Garratz

Ahoan eta mihian halako lastasuna eta mintasuna eragiten edo sentierazten duena. Ahoan azokatasun dekoratibua nabertzen da, batez ere mihi-ertzetan.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 14/01/09

ASTIGARRAGA

El coste total de la temporada del txotx se situará en los 80.000 euros

Un convenio recoge participación de sidreros y bareros en los gastos que acarrea Veintiún señales para marcar las zonas de aparcamiento

JUAN F. MAILLARRÉS | ASTIGARRAGA

Vota ★★★★★ | 0 votos ★★★★★

Opina Ver comentarios (0) Imprimir Enviar Rectificar

DV. Astigarraga tiene ya todo listo para la puesta en marcha de la temporada del txotx, que de manera oficial echa hoy a andar de la mano del pelotari Aimar Olaizola. Esta temporada es, sin duda alguna, la más singular para Astigarraga y además de atraer a mucha gente a sus sagardotegis y calles, también conlleva un gasto, que desde el Ayuntamiento se ha cifrado en unos 80.000 euros. De cara a que tanto sidreros como hosteleros participen también del mismo, está prevista la firma de un convenio para antes del día 1 de febrero en el que se marcará la cantidad a cubrir por cada una de las partes. Desde los bares se prevé una aportación de 3.000 euros y desde Sagardun (más sidreros que no están dentro del mismo) 2.500. El resto, 75.000 euros, serán aportados desde el Ayuntamiento.



Todo está listo ya para que hoy se ponga en marcha la temporada sidrera. (LAUR)

Durante la temporada del txotx que se pone hoy en marcha se intensifican, sobre todo, la labor de la Policía Municipal y de la limpieza de las calles, lo que conlleva un coste. En el primero de los casos, el Ayuntamiento contrata 3 municipales más y se amplía el horario hasta media hora después del cierre de los bares. Además de ello, el control del ruido generado por la música en los establecimientos hosteleros pasará de ser una vez al mes a una cada dos semanas. Junto a ello, hay que resaltar el apartado de la señalización, que marcará la zona donde pueden aparcar los que visiten Astigarraga, sobre todo el polígono Bidebitarte, y también la ubicación de las paradas de autobús. Serán un total de 21 señales las que se colocarán en la localidad.

Otra de las decisiones importantes ha llegado con la opción de no cerrar el centro del municipio los fines de semana durante la temporada, algo que sí se dio el año pasado. «Los hosteleros y sidreros no estaban de acuerdo y se ha decidido dejarlo abierto, pero con la presencia de la Policía Municipal en todas las calles y no sólo en las entradas al Casco», señala la teniente alcalde, Zorione Etxezarraga.

Una de las novedades llega también este año con el uso de encuestas. Está previsto que se hagan tres con los vecinos del centro de la localidad. La primera está ya en marcha, para recoger la opinión de los mismos con respecto a las medidas planteadas desde el Ayuntamiento. También se hará otra en el mes de marzo, mediada la temporada, y una más en mayo, al cierre de la misma. «La intención es conocer qué opina la gente que más se pueda ver afectada por el desarrollo en sí de la temporada sidrera», indica Etxezarraga.

Desde el pasado mes de noviembre se han venido realizando reuniones de la denominada mesa del txotx, dentro de la cual están concejales, técnicos del Ayuntamiento, hosteleros y sidreros, para ir madurando las medidas a adoptar.

Olaizola

Hoy tiene lugar el inicio de la temporada del txotx, con total protagonismo para Astigarraga. El pelotari Aimar Olaizola será el encargado de ser el primero en probarla, con un acto en Sagardoetxea y la sidrería Petritegi.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El País - 14/01/09

La sidra ultima el proceso para sacar su marca de garantía

Asigarraga abre hoy la temporada de sidrerías tras una cosecha "histórica"

MIKEL ORPIAZABAL - San Sebastián - 14/01/2009

Vota ☆☆☆☆☆ Resultado ★★☆☆☆ 4 votos



El recién concluido 2008 ha sido uno de los años más fértiles para los sidreros de Guipúzcoa. En todos los órdenes. Se han elaborado 13 millones de litros de sidra tras una cosecha de manzana autóctona "histórica", por su abundancia, explica José Ángel Goñi, portavoz del gremio. Pero la producción no ha quedado ahí. En los despachos se han acelerado los trámites para lograr a lo largo de este año una marca de calidad para la sidra. Las gestiones están en su "recta final" y el nuevo sello podría estrenarse en la próxima campaña de 2010, aventura Amaia Barredo, directora de Calidad Alimentaria del Gobierno vasco.

Más aromática y verdosa

La noticia en otros webs

- webs en español
- en otros idiomas

*Guipúzcoa cuenta con un
manzanal para sidra de 350.000
árboles*

"Los sidreros han hecho una apuesta muy clara por utilizar la materia prima del país y mejorar la calidad del producto para conseguir un distintivo y, en un futuro, la denominación de origen", afirma el diputado de Medio Rural de Guipúzcoa, Rafael Uribarren. A lo largo de 2008, los productores han contado con la ayuda de las instituciones para desarrollar estudios de mercado y del sector que avalan la viabilidad del proyecto. "Hemos llegado al último sprint, en el que toca elaborar la normativa que regulará la nueva

marca", explica Barredo.

Los sidreros prefieren guardar silencio. "Hemos trabajado mucho; todo va por el buen camino", se limita a decir Goñi, de la sidrería Gurutzeta. Tienen previsto anunciar en los próximos meses el acuerdo para alumbrar un *label* para la sidra guipuzcoana. "Será una marca de calidad, pero con la idea de ir hacia una denominación de origen", tal y como ha ocurrido recientemente con el pimiento de Gernika, señala Barredo.

Una mesa de trabajo que reunía a una representación de los productores ha analizado durante este último año, entre otros aspectos, si la calidad de la sidra es suficiente, el grado de satisfacción de los consumidores con esta bebida o si éstos estarían dispuestos a pagar más por adquirir una marca específica. En paralelo, se han intensificado los trabajos para perfeccionar los procesos de elaboración, las técnicas de plantación y cultivo de la manzana.

El manzanal guipuzcoano suma 800 hectáreas (350.000 pies) y cada año se plantan 6.500 árboles. La Diputación cuenta en Hondarribia con un vivero donde experimenta sobre las mejores variedades para elaborar la sidra. Se realizan estudios pomológicos, se asesora al sector y se dan bonificaciones (cuatro euros por árbol) a la plantación de manzanos para producir sidra.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El País - 14/01/09

Fruto de estos trabajos, la cosecha de este año ha permitido abastecer al sector con manzana del país, lo que no tiene precedentes en las últimas décadas. "Ha sido una cosecha histórica", declara Goñi. El año pasado, sólo se alcanzó un 20%; el resto de la materia prima se adquirió a Asturias, Galicia, Normandía y Bretaña. Los sidreros han convenido con los agricultores comprar la manzana local (a 0,24 euros el kilo), pese a que la foránea se vende más barata (0,18 euros).

La sidra ha entrado de lleno en la era de la tecnificación. La institución foral ha abierto otra línea de experimentación en su laboratorio de Fraisoro, en Zizurkil, donde han comenzado a realizarse pruebas enológicas de la sidra y el txakoli, explica Uribarren. Hasta ahora los análisis de los mostos se enviaban a un laboratorio de Villaviciosa (Asturias) o al de la Casa del Vino de Laguardia. En Fraisoro se ha creado un módulo específico para estas dos bebidas autóctonas que permitirá entregar los resultados de los análisis en un plazo de tres días.

"Más aromática y verdosa"

El pelotari Aimar Olaizola será el encargado de inaugurar hoy en Astigarraga la temporada de las sidrerías. El tradicional acto de la apertura del *txoko* o *espite* servirá para probar la sidra de 2008: "Es más aromática y verdosa que otros años. Estamos muy contentos con el resultado; las suaves temperaturas de la pasada primavera han ayudado a conseguir una sidra redonda", analiza José Ángel Goñi, portavoz de los sidreros: "Le ha quedado un punto de acidez que va a satisfacer a nuestros clientes".

Este año se han conseguido elaborar 13 millones de litros, una cantidad semejante a la del curso pasado (12,5 millones de litros). Del total, solamente 8.000 o 10.000 litros se servirán desde las *kupelas* (toneles) en las sidrerías; el resto se consumirá embotellada.

"La sidra ha ido mejorando con los años de forma notable", apunta el diputado del sector Rafael Uribarren. "No tiene nada que ver con la de hace 25 años", añade. En su opinión, el buen caldo que se ha logrado esta vez tiene "mucho que ver" con que prácticamente toda la manzana que se ha utilizado es cultivada en Euskadi: "No se ha conocido en la historia una cosecha así". Siguiendo por este camino, sostiene Uribarren, la sidra conseguirá una etiqueta propia en breve plazo. Para ello, insiste, es necesario que "los sidreros estén concienciados de que deben utilizar manzana autóctona".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Canales Diarivasco.com - 14/01/09

ocio | sidrerías

Noticias

XVI Sagardo Berriaren Eguna 2009 en Astigarraga

Aimar Olaizola abre una temporada de "excelente" sidra "muy aromática"

EFE 14/01/09. El pelotari Aimar Olaizola ha abierto hoy una temporada del "txotx" que presenta una sidra "excelente", muy aromática y con "mucho fruta cítrica" debido a que no se han registrado temperaturas altas durante la maduración de la manzana.

Al tradicional grito de "Gure sagardo berria" (nuestra nueva sidra) el pelotari navarro ha inaugurado una temporada en la que se han elaborado casi 13 millones de litros; una cosecha superior en casi medio millón a la del pasado año.

Antes del acto inaugural en Petritegi, los responsables de las sidrerías de Gipuzkoa agrupados en torno a Sagardoetxea y representantes del Ayuntamiento de Astigarraga han presentado en una rueda de prensa las características de la cosecha de 2008.

El sol "moderado" y las temperaturas regulares han propiciado un producto "de gran calidad", según los sidreros, quienes han destacado que el caldo de este año es "muy aromático", con "mucho fruta cítrica", franco en boca y sin resto de azúcares.

Sidra fresca y equilibrada

Se trata de una sidra, han comentado, que tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico" y que presenta una coloración verde con tonalidades amarillas, "sin llegar a tener mucho color", gracias al "buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Las condiciones meteorológicas han facilitado además que la cantidad de manzana producida haya sido "mucho mayor" que el pasado año, al recogerse 10 millones de kilos, lo que significa la mayor cosecha de las últimas tres décadas en el País Vasco, pese a lo cual se han utilizado otros 8 millones de fruta de otros orígenes para elaborar la sidra.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Canales Diarivasco.com - 14/01/09

Cosecha histórica de manzana

La alta producción de esta cosecha "histórica" ha influido en el hecho de que al principio de la temporada el tamaño de la manzana haya sido de pequeño calibre, aunque las buenas condiciones meteorológicas han facilitado el aumento de tamaño a partir de octubre.

La campaña de la sidra al 'txotx' (servida directamente de la barrica), que se prolongará hasta Semana Santa, cuenta este año con la novedad de la posibilidad de realizar catas guiadas para "conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada".

Las catas guiadas se efectuarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías adscritas a Sagardoetxea, estarán dirigidas por los responsables de cada bodega y el número máximo de participantes será de 25 personas.

Aimar Olaizola, ilusionado en el inicio de la temporada de la sidra

Tras abrir la temporada, el pelotari de Goizueta ha comentado que le hizo "mucho ilusión" la invitación para inaugurar la temporada de sidra de Gipuzkoa, por lo que hoy ha sido un "día muy importante" para el actual campeón del cuatro y medio.

Olaizola ha afirmado que la sidra "está buena", aunque sea aún un poco pronto para juzgarla porque "está un poco verde", aunque ha insistido en que "está buena".

El pelotari navarro, quien junto con su hermano Ásler abrió una sidrería en Hernani en 2006, ha alabado el ambiente que rodea a estos establecimientos al afirmar que "ir a una comida o a una cena con los amigos" a una sidrería es "lo más bonito".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gara - 14/01/09

GARA

[Inicio](#)
[Edición impresa](#)
[Temas](#)
[Tienda](#)

[Euskal Herria](#)
[Economía](#)
[Cultura](#)
[Deportes](#)
[Mundo](#)
[Última hora](#)
[Agenda](#)
[Formacías](#)

2009 enero 14

[GARA](#) > [Última hora](#) > Euskal Herria

SAGARDO DENBORALDIA

Aimar Olaizolak ireki du sagardo "aromatikoa eta freskoa" eskainiko duen denboraldia

Aimar Olaizola pilotariak ireki du gaur sagardo denboraldia Astigarragako Petritegi sagardotegian. Aurtengoa sagardo "aromatikoa eta freskoa" dela esan dute.

14/01/2009 15:18:00

DONOSTIA.- "Txotx" denboraldiak sagardo "aromatikoa eta freskoa" aurkeztu du aurten.

"Gure sagardo berria" esanez ireki du ia 13 milioi litro sagardo egin diren aurtengo denboraldia pilotari nafarrak.



Petritegiko inaugurazio-ekitaldiaren aurretik, Gipuzkoako sagardotegien arduradunak eta Astigarragako udaletxeko ordezkariak 2008ko uztako ezaugarriak aurkezteko prentsaurrekoa eskaini dute.

Bertan esan dute azkeneko hiru hamarkadetako sagar uztarik onena izan dela aurtengoa Euskal Herrian; eguzkia neurrian eta temperatura erregularra izan delako. Aldi berean, aurtengoa kalitate handiko sagardoa dela esan dute eta "oso aromatikoa eta freskoa" dela.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Deia - 14/01/09



Aimar Olaizola abre una temporada de "excelente sidra muy aromática"

El pelotari Aimar Olaizola ha abierto hoy una temporada del "txotx" que presenta una sidra "excelente", muy aromática y con "mucho fruta cítrica" debido a que no se han registrado temperaturas altas durante la maduración de la manzana.

Efe Donostia

Al tradicional grito de "Gure sagardo berria" el pelotari navarro ha inaugurado una temporada en la que se han elaborado casi 13 millones de litros, una cosecha superior en casi medio millón a la del pasado año.

Antes del acto inaugural en Petritegi, los responsables de las sidrerías de Gipuzkoa agrupados en torno a Sagardoetxea y representantes del Ayuntamiento de Astigarraga han presentado en una rueda de prensa las características de la cosecha de 2008.

El sol "moderado" y las temperaturas regulares han propiciado un producto "de gran calidad", según los sidreros, quienes han destacado que el caldo de este año es "muy aromático", con "mucho fruta cítrica", franco en boca y sin resto de azúcares.

Se trata de una sidra, han comentado, que tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico" y que presenta una coloración verde con tonalidades amarillas, "sin llegar a tener mucho color", gracias al "buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Las condiciones meteorológicas han facilitado además que la cantidad de manzana producida haya sido "mucho mayor" que el pasado año, al recogerse 10 millones de kilos, lo que significa la mayor cosecha de las últimas tres décadas en el País Vasco, pese a lo cual se han utilizado otros 8 millones de fruta de otros orígenes para elaborar la sidra.

La alta producción de esta cosecha "histórica" ha influido en el hecho de que al principio de la temporada el tamaño de la manzana haya sido de pequeño calibre, aunque las buenas condiciones meteorológicas han facilitado el aumento de tamaño a partir de octubre.

La campaña de la sidra al "txotx", que se prolongará hasta Semana Santa, cuenta este año con la novedad de la posibilidad de realizar catas guiadas para "conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Deia - 14/01/09

Las catas guiadas se efectuarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías adscritas a Sagardoetxea, estarán dirigidas por los responsables de cada bodega y el número máximo de participantes será de 25 personas.

Tras abrir la temporada, el pelotari de Goizueta ha comentado que le hizo "mucho ilusión" la invitación para inaugurar la temporada de sidra de Gipuzkoa, por lo que hoy ha sido un "día muy importante" para el actual campeón del cuatro y medio.

Olaizola ha afirmado que la sidra "está buena", aunque sea aún un poco pronto para juzgarla porque "está un poco verde", aunque ha insistido en que "está buena".

El pelotari navarro, quien junto con su hermano Asier abrió una sidrería en Hernani en 2006, ha alabado el ambiente que rodea a estos establecimientos al afirmar que "ir a una comida o a una cena con los amigos" a una sidrería es "lo más bonito".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Finanzas.com - 14/01/09

CAV-SIDRA GIPUZKOA

Aimar Olaizola abre una temporada de "excelente" sidra "muy aromática"

14/01/2009 - 14:22 - Noticias EFE

Suscríbete a los noticias

Vota  0 Votos 

 Ophi  0 Opciones  Imprimir  Enviar  Rectificar

San Sebastián, 14 ene (EFE).- El pelotari Aimar Olaizola ha abierto hoy una temporada del "txotx" que presenta una sidra "excelente", muy aromática y con "mucho fruta cítrica" debido a que no se han registrado temperaturas altas durante la maduración de la manzana.

Al tradicional grito de "Gure sagardo berria" (nuestra nueva sidra) el pelotari navarro ha inaugurado una temporada en la que se han elaborado casi 13 millones de litros, una cosecha superior en casi medio millón a la del pasado año.

Antes del acto inaugural en Petritegi, los responsables de las sidrerías de Guipúzcoa agrupados en torno a Sagardoetxea y representantes del Ayuntamiento de Astigarraga han presentado en una rueda de prensa las características de la cosecha de 2008.

El sol "moderado" y las temperaturas regulares han propiciado un producto "de gran calidad", según los sidreros, quienes han destacado que el caldo de este año es "muy aromático", con "mucho fruta cítrica", franco en boca y sin resto de azúcares.

Se trata de una sidra, han comentado, que tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico" y que presenta una coloración verde con tonalidades amarillas, "sin llegar a tener mucho color", gracias al "buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Las condiciones meteorológicas han facilitado además que la cantidad de manzana producida haya sido "mucho mayor" que el pasado año, al recogerse 10 millones de kilos, lo que significa la mayor cosecha de las últimas tres décadas en el País Vasco, pese a lo cual se han utilizado otros 8 millones de fruta de otros orígenes para elaborar la sidra.

La alta producción de esta cosecha "histórica" ha influido en el hecho de que al principio de la temporada el tamaño de la manzana haya sido de pequeño calibre, aunque las buenas condiciones meteorológicas han facilitado el aumento de tamaño a partir de octubre.

La campaña de la sidra al "txotx" (servida directamente de la barrica), que se prolongará hasta Semana Santa, cuenta este año con la novedad de la posibilidad de realizar catas guiadas para "conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada".

Las catas guiadas se efectuarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías adscritas a Sagardoetxea, estarán dirigidas por los responsables de cada bodega y el número máximo de participantes será de 25 personas.

Tras abrir la temporada, el pelotari de Goizueta ha comentado que le hizo "mucho ilusión" la invitación para inaugurar la temporada de sidra de Guipúzcoa, por lo que hoy ha sido un "día muy importante" para el actual campeón del cuatro y medio.

Olaizola ha afirmado que la sidra "está buena", aunque sea aún un poco pronto para juzgarla porque "está un poco verde", aunque ha insistido en que "está buena".

El pelotari navarro, quien junto con su hermano Asier abrió una sidrería en Hernani en 2006, ha alabado el ambiente que rodea a estos establecimientos al afirmar que "ir a una comida o a una cena con los amigos" a una sidrería es "lo más bonito".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Berria - 14/01/09

Aurtengo sagardoa aurkeztu eta txotx garaia hasiko dute gaur Astigarragan. Hemengo sagar asko erabili dute, eta horrek sagardoari freskotasuna eman diola uste dute adituek.

Txotx freskoa dator aurten

P. AGIRRE

Donostia

- Sasoiko datuak
- «Produktua bermatzeko, hemengo sagarraren alde egin behar dugu»

Sagardo bete daude upelak, txotx garaia hasteko prest. Udazkeneko sagar uza oso ona izan zen, eta upelak leporaino bete dira; hamahiru milioi litro sagardo ekoitzi dituzte Euskal Herrian. Horietatik ia gehienak Gipuzkoako sagardotegietan daude, Astigarraga ingurukoetan, eta han hasiko dute gaur denboraldia ofizialki. Aimar Olaizola pilotaria arduratuko da aurten, Petritegi sagardotegian, txotxa zabaldu eta «gure sagardo berria» oihu egiteaz.

Horren ondotik, denen aukeran izango da aurtengo sagardoa dastatzea. Adituek aurreratu dutenez, Euskal Herrian izan den sagar uztak eragin garbia izango du sagardoan: aromatikoagoa eta freskoagoa izango da.

Hemengo sagarretik hamar milioi kilo erabili dituzte, Sagardunek -Sagardo Berriaren Eguna eta Sagardoetxea sustatzen dituen partzuergoak- dituen datuen arabera. «Datu hori ezin dugu zehatz-mehatz jakin, ez dagoelako erakunde ofizial bat sagardoaren ekoizpena zuzentzen duena. Guk bakarrik dakigu sagardotegien %90ek hemengo sagarrarekin egin dutela sagardoa; Gipuzkoako hamar sagardotegi handiek, berriz, erdia hemengoa hartu dute eta beste erdia kanpoko», azaldu du Sagarduneko zuzendaria Jose Mari Alberrok. Dionez, sobera sagar izan da aurten, baina sagardotegi batzuek aurrez eginak zituzten kanpoko sagarra erosteko hitzarmenak eta, beraz, kanpotik ere ekarri dute. «200.000-300.000 litro ekoizten dituztenek ez dute arazorik izan osorik hemengo sagarrarekin egiteko», zehaztu du.

Azken hiru hamarkadetakoa sagar uztarik onena izan da hau Euskal Herrian. Eguzkia neurrian eta tenperatura erregularra izan delako, sagar asko eta handiak eman dituzte sagarrondok. «Ustel gutikoa izan da, eta horrek esan nahi du hondar gutxiago izango duela eta botilan gehiago iraungo duela baldintza onetan». Txotxeko sagardoa, berriz, horrela ikusi eta dastatu du Alberrok. «Freskoa eta zitriko ukituarekin; mikatzasun leuna ere badu. Nahiko ezaugarri argiak dira horiek, nahiz eta gustuak dauden, baina nahikoa prekatua iruditu zait. Sagardo argiagoa dela ere ikusi dugu, eta inguru honetako jendeari hala gustatzen zaió. Hemengo sagarraren eragina izango da, Normandiakoak adibidez kolore ilunagoa uzten duelako». Aise sartzen den sagardoa, beraz, «baina ez horregatik gorputzik gabea», gaineratu du Alberrok.

Kalitate zigilua

Gipuzkoako sagardogileak hemengo produktua kalitate zigilu bat lortzeko aukera aztertzen dabilta azkenaldian, Gipuzkoako Foru Aldundiarekin batera, baina hemengo sagarrarekin lan handia egitea eskatzen du horrek. Hainbat ikerketa egin dituzte bide horretan, eta Jose Mari Alberrok uste du heldu den urtean umats batzuk egitea lortuko dutela.

«Egun batetik bestera ezin da esan hemengo sagarrarekin egingo dela sagardo dena. Gaia geldí samar egon da, baina irizpide on batzuei segika laster pausoak egingo direla uste dut. Eusko Jaurtitzak eta Foru Aldundiak erakunde bat sortu beharko dute, eta prozesu hori abian da».

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Berria - 14/01/09

Ziurtagiria lortzeko bide horretan, hemengo sagarra zenbat erabili esango diete sagardogileei, baina baserriamengan izango du eragin handiena, landatze eta ekolzipen arau batzuk bete beharko dituztelako.

Baina baserriarrek ez dakitela oraindik ezer kexu da EHNE sindikatuko Baratzta saileko arduradun Nerea Soraluze. «Ez digute delitu proiektu horren berri emateko. Diru laguntzak izango dira sagarrondoak jartzeko, baina kalitate zigu horretan sartzeko pauso batzuk ematea eskatuko digute, hala nola sagarrondoari tratamendu bat ematea, ardirik ez sartzea sagastietan... Baserria horretara jartzea eskatzen du horiek neuri handi batean, eta gure helburua ez da hori».

Aurten egon den baino askoz sagar gehiago beharko da sagardo dena hemengoarekin egiteko, Soraluzeren ustez, baina sagardogileei dei egin die kanpora joan aurretik hemengoa dena kontsumi dezaten. «Kexu egin diegu, azken bi urteetan ez delako sagar prezioan aldaketarik izan, eta kilo 40 pezeta ordaintzen jarraitu dutelako; baina are kezka handiagoa sortu du sagar guztia bildu ez izanak». Alberrok uste du kalitatearen ziurtagiriari aurrera egiten bada sagardogile eta baserriarren artean hitzarmen ibi batzuk lortu eta arazo asko saihestu ahal izango direla.

Krisia eta berrikuntzak

Sagardogileen artean bada nolabaiteko kezka krisi ekonomikoak sagardotegietan eta sagardoaren salmentan izango duen eraginaz. Jose Mari Alberrok ez du uste biotx garaien sagardotegira joan ohi denak ohiturari utziko dionik, baina zalanza agertu du kanpotik etortzen den jendeari dagokionez. Sagardotegiko prezioetan eta menuetan, bestalde, ez du espero aldaketarik izatea.

Berrikuntza bat, bederen, bada aurten. Dastatze gidatuak egingo dituzte urtarilean, otsailean eta martxoan Sagardoetxeko sagardotegietan, «hona etortzen den jendeari ahal den neurrian erakusteko sagardoa nola egiten den, nola dastatu behar den eta nola botilaratzen den». Sagardotegietan dastatzeko ohitura erakusteaz gain, sagardoa probatu eta erosi dena batera egiteko aukera eskaini nahi dute.

Upeltegi bakoitzeko arduradunak gidatuak du bisita, ordu eta erdi inguru iraungo du, eta dastatzean pintxoak eskainiko dituzte. Pertsonako 10 euro balio du bisitak, eta gehienez 25 lagun onartuko dituzte sagardotegi bakoitzeko.

Nafarroan ostiralean hasi zuten biotx garaia, eta Carlota Ziganda golf jokalaria izan zen gonbidatu berezia, Berueteiko Behetxonea sagardotegian. 200.000 litro sagardo ekolizi dute aurten Nafarroan, bertako sagarrarekin.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diariometro.es - 14/01/09

Nº 1 EN ODONTOLOGIA

Las condiciones meteorológicas han facilitado además que la cantidad de manzana producida haya sido "mucho mayor" que el pasado año, al recogerse

10 millones de kilos, lo que significa la mayor cosecha de las últimas tres décadas en el País Vasco, pese a lo cual se han utilizado otros 8 millones de fruta de otros orígenes para elaborar la sidra.

La alta producción de esta cosecha "histórica" ha influido en el hecho de que al principio de la temporada el tamaño de la manzana haya sido de pequeño calibre, aunque las buenas condiciones meteorológicas han facilitado el aumento de tamaño a partir de octubre.

La campaña de la sidra al "txotx" (servida directamente de la barrica), que se prolongará hasta Semana Santa, cuenta este año con la novedad de la posibilidad de realizar catas guiadas para "conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada".

Las catas guiadas se efectuarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías adscritas a Sagardoetxea, estarán dirigidas por los responsables de cada bodega y el número máximo de participantes será de 25 personas.

Tras abrir la temporada, el pelotari de Goizueta ha comentado que le hizo "mucho ilusión" la invitación para inaugurar la temporada de sidra de Guipúzcoa, por lo que hoy ha sido un "día muy importante" para el actual campeón del cuatro y medio.

Olaizola ha afirmado que la sidra "está buena", aunque sea aún un poco pronto para juzgarla porque "está un poco verde", aunque ha insistido en que "está buena".

El pelotari navarro, quien junto con su hermano Asier abrió una sidrería en Hernani en 2006, ha alabado el ambiente que rodea a estos establecimientos al afirmar que "ir a una comida o a una cena con los amigos" a una sidrería es "lo más bonito".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN**Eitb.com - 14/01/09**

Aimar Olaizola inaugura la temporada del txotx

El pelotari Aimar Olaizola ha sido el encargado de abrir el txotx, como se ve en el vídeo, al grito de "gure sagardo berria", dando así comienzo a la nueva temporada de sidrerías en Astigarraga.



REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario de Navarra - 14/01/09

SIDRA

Aimar Olaizola, encargado de abrir la temporada txotx de 2009

Aimar Olaizola abrirá la temporada txotx de 2009 hoy a las 13.45 horas en la localidad guipuzcoana de Astigarraga. Antes de abrir la primera barrica, el pelotari de Asegarce plantará un manzano junto al museo de la sidra tal y como se viene haciendo desde 1994. DN.

- Olaizola I-Patxi Ruiz y González-Barriola elegirán hoy material
- Se presenta el Abierto Ciudad de Logroño de Mano Parejas
- Revancha de la final de Parejas

Aimar Olaizola abrirá la temporada txotx de 2009 hoy a las 13.45 horas en la localidad guipuzcoana de Astigarraga. Antes de abrir la primera barrica, el pelotari de Asegarce plantará un manzano junto al museo de la sidra tal y como se viene haciendo desde 1994. DN

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Soitu.es - 14/01/09

Aimar Olaizola abre una temporada de "excelente" sidra "muy aromática"

Archivado en: economía, agricultura, tiempo libre, hostelería, estilo vida, gastronomía, sidra gipuzkoa, país vasco

EFE

Actualizado 14-01-2009 16:16 CET

San Sebastián.- El pelotari Aimar Olaizola ha abierto hoy una temporada del "txotx" que presente una sidra "excelente", muy aromática y con "muchísima fruta cítrica" debido a que no se han registrado temperaturas altas durante la maduración de la manzana.



©- AMPLIAR FOTO

(EFE)

El pelotari Aimar Olaizola ha abierto hoy una temporada del "txotx" que presente una sidra "excelente", muy aromática y con "muchísima fruta cítrica" debido a que no se han registrado temperaturas altas durante la maduración de la manzana.

Al tradicional grito de "Gure sagardo berria" (nuestra nueva sidra) el pelotari navarro ha inaugurado una temporada en la que se han elaborado casi 13 millones de litros, una cosecha superior en casi medio millón a la del pasado año.

Antes del acto inaugural en Petritegi, los responsables de las sidrerías de Guipúzcoa agrupados en torno a Sagardoetxea y representantes del Ayuntamiento de Astigarraga han presentado en una rueda de prensa las características de la cosecha de 2008.

El sol "moderado" y las temperaturas regulares han propiciado un producto "de gran calidad", según los sidreros, quienes han destacado que el caldo de este año es "muy aromático", con "muchísima fruta cítrica", franco en boca y

sin resto de azúcares.

Se trata de una sidra, han comentado, que tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico" y que presenta una coloración verde con tonalidades amarillas, "sin llegar a tener mucho color", gracias al "buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Las condiciones meteorológicas han facilitado además que la cantidad de manzana producida haya sido "mucho mayor" que el pasado año, al recogerse 10 millones de kilos, lo que significa la mayor cosecha de las últimas tres décadas en el País Vasco, pese a lo cual se han utilizado otros 8 millones de fruta de otros orígenes para elaborar la sidra.

La alta producción de esta cosecha "histórica" ha influido en el hecho de que al principio de la temporada el tamaño de la manzana haya sido de pequeño calibre, aunque las buenas condiciones meteorológicas han facilitado el aumento de tamaño a partir de octubre.

La campaña de la sidra al "txotx" (servida directamente de la barrica), que se prolongará hasta Semana Santa, cuenta este año con la novedad de la posibilidad de realizar catas guiadas para "conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada".

Las catas guiadas se efectuarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías adscritas a Sagardoetxea, estarán dirigidas por los responsables de cada bodega y el número máximo de participantes será de 25 personas.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Yahoo! Finanzas - 14/01/09

YAHOO! FINANZAS

14 de enero de 2009, 17h38

Aimar Olaizola abre una temporada de "excelente" sidra "muy aromática"



San Sebastián, 14 ene (EFE).- El pelotari Aimar Olaizola ha abierto hoy una temporada del "txotx" que presenta una sidra "excelente", muy aromática y con "muchísima fruta cítrica" debido a que no se han registrado temperaturas altas durante la maduración de la manzana.

San Sebastián, 14 ene (EFE).- El pelotari Aimar Olaizola ha abierto hoy una temporada del "txotx" que presenta una sidra "excelente", muy aromática y con "muchísima fruta cítrica" debido a que no se han registrado temperaturas altas durante la maduración de la manzana.

Al tradicional grito de "Gure sagardo berria" (nuestra nueva sidra) el pelotari navarro ha inaugurado una temporada en la que se han elaborado casi 13 millones de litros, una cosecha superior en casi medio millón a la del pasado año.

Antes del acto inaugural en Petritegi, los responsables de las sidrerías de Guipúzcoa agrupados en torno a Sagardoetxea y representantes del Ayuntamiento de Astigarraga han presentado en una rueda de prensa las características de la cosecha de 2008.

El sol "moderado" y las temperaturas regulares han propiciado un producto "de gran calidad", según los sidreros, quienes han destacado que el caldo de este año es "muy aromático", con "muchísima fruta cítrica", franco en boca y sin resto de azúcares.

Se trata de una sidra, han comentado, que tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico" y que presenta una coloración verde con tonalidades amarillas, "sin llegar a tener mucho color", gracias al "buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Las condiciones meteorológicas han facilitado además que la cantidad de manzana producida haya sido "mucho mayor" que el pasado año, al recogerse 10 millones de kilos, lo que significa la mayor cosecha de las últimas tres décadas en el País Vasco, pese a lo cual se han utilizado otros 8 millones de fruta de otros orígenes para elaborar la sidra.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Yahoo! Finanzas - 14/01/09

La alta producción de esta cosecha "histórica" ha influido en el hecho de que al principio de la temporada el tamaño de la manzana haya sido de pequeño calibre, aunque las buenas condiciones meteorológicas han facilitado el aumento de tamaño a partir de octubre.

La campaña de la sidra al "txotx" (servida directamente de la barrica), que se prolongará hasta Semana Santa, cuenta este año con la novedad de la posibilidad de realizar catas guiadas para "conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada".

Las catas guiadas se efectuarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías adscritas a Sagardoetxea, estarán dirigidas por los responsables de cada bodega y el número máximo de participantes será de 25 personas.

Tras abrir la temporada, el pelotari de Goizueta ha comentado que le hizo "mucho ilusión" la invitación para inaugurar la temporada de sidra de Guipúzcoa, por lo que hoy ha sido un "día muy importante" para el actual campeón del cuatro y medio.

Olaizola ha afirmado que la sidra "está buena", aunque sea aún un poco pronto para juzgarla porque "está un poco verde", aunque ha insistido en que "está buena".

El pelotari navarro, quien junto con su hermano Asier abrió una sidrería en Hernani en 2006, ha alabado el ambiente que rodea a estos establecimientos al afirmar que "ir a una comida o a una cena con los amigos" a una sidrería es "lo más bonito".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Ecodiario.es - 14/01/09

EcoDiario.es | ESPAÑA

PORTADA GLOBAL ESPAÑA BOLSA Y ECONOMÍA DEPORTES TECNOLOGÍA MEDIO AMBIENTE CULTURA SCITE Y CASTELLO MOTOR el EcoDiario.es

El pelotari Aimar Olaizaola abre la nueva temporada de sidra en Astigarraga (Gipuzkoa) con una cosecha "excelente"

18:15 - 14/01/2009

La nueva sidra, de la que se han producido casi 13 millones de litros, se caracteriza por ser "muy aromática y con mucho cítrico"

SAN SEBASTIAN, 14 (EUROPA PRESS)

El pelotari Aimar Olaizola fue hoy el encargado de abrir la nueva temporada del 'txotx' en Astigarraga (Gipuzkoa), en la sidrería Petritegi, en el tradicional acto con las palabras 'Gure sagardo berria' (nuestra nueva sidra).

Asimismo, se presentaron las características de la nueva sidra, cuya cosecha, con una producción de casi 13 millones de litros, se caracteriza por ser "muy aromática y con mucha fruta cítrica" lo que ha dado lugar a un caldo "excelente" gracias a las "temperaturas suaves del verano" para la maduración de la fruta.

Previamente, en la Sagardotexea representantes municipales destacaron que las sidrerías son "uno de los motores de la economía del municipio" aunque advirtieron del riesgo de que se convierta en algo perjudicial para los vecinos por la masificación de visitantes que se produce en la temporada. En ese sentido, recordaron que lo que sucede en las sidrerías es "un ritual cargado de simbolismo, que se merece el máximo respeto.

En la comparecencia también estuvieron presentes el consejero de Agricultura y Pesca, Gonzalo Saenz de Samaniego, quien alabó el "intenso trabajo, el esfuerzo y la profesionalidad" de los productores de sidra y confió en que en 2010 el sello de calidad para este producto esté en funcionamiento.

Por su parte, los diputados forales de Desarrollo del Medio Rural, Rafael Uribarren, y Deportes y Acción Exterior, Iñaki Galdos, destacaron el esfuerzo realizado en Astigarraga en el campo de las sidrerías y los beneficios que estos conllevan con el turismo.

El portavoz de los sidreros, José Ángel Goñi, fue en el encargado de explicar las características de la cosecha de 2008 a la que ha beneficiado el "sol moderado y las temperaturas regulares". De este modo, se ha logrado una sidra "muy aromática, con mucha fruta cítrica, franco en boca y sin resto de azúcares".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Ecodiario.es - 14/01/09

"BUENA ENTRADA Y FRESCA"

Según detalló Goñi, el nuevo caldo tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico". Asimismo, presenta una coloración verde con tonalidades amarillas "gracias al buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Además, apuntó que este año la cantidad de manzana "es mucho mayor respecto al año pasado", de la que se han recogido 10 millones de kilos de variedades autóctonas que supone "la mayor cosecha en las últimas tres décadas en Euskadi".

Como cada año, también en esta decimosexta edición el instante más importante de la jornada correspondió a la apertura del 'txotx', en Petritegi Sagardotegia, a cargo del pelotari navarro Aimar Olaizola.

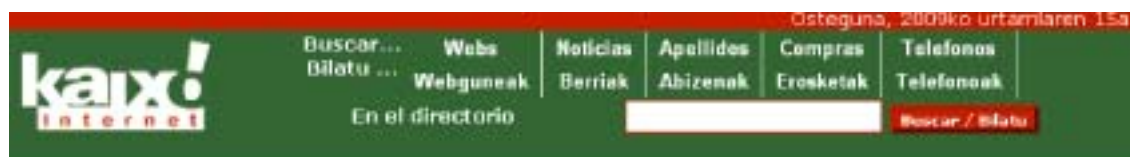
Olaizola recogió así el testigo de otras personalidades de la sociedad vasca como el bertsolari Andoni Egaña, los deportistas José Mari Bakero, Javier Clemente, Julián Retegi, Miguel Indurain, Joane Somarriba, Periko, Miguel y Xabi Alonso, José Luis Korta y Juan Martínez de Irujo, los restauradores Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz, el físico Pedro Miguel Etxenike y la soprano Ainhoa Arteta.

El pelotari de Goizueta expresó su agradecimiento por gozar de este "privilegio" y subrayó que se trata de un día "muy importante en Euskal Herria". Olaizola, quien junto con su hermano Asier abrió una sidrería en Hernani en 2006, manifestó que poder abrir la temporada del 'txotx' es un "gran honor".

Por otra parte, Sagardoetxea ha preparado una serie de novedades para la nueva temporada del 'txotx', como una cata guiada en sidrería y el taller de "kirikoketa". Asimismo, se pondrá en marcha la nueva tienda on-line de Sagardoetxea llamada 'Sagardodenda'.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Kaixo.com - 14/01/09



El pelotari Aimar Olaizaola abre la nueva temporada de sidra en Astigarraga (Gipuzkoa) con una cosecha "excelente"

La nueva sidra, de la que se han producido casi 13 millones de litros, se caracteriza por ser "muy aromática y con mucho cítrico"

SAN SEBASTIAN, 14 (EUROPA PRESS)

El pelotari Aimar Olaizola fue hoy el encargado de abrir la nueva temporada del "txotx" en Astigarraga (Gipuzkoa), en la sidrería Petritegi, en el tradicional acto con las palabras "Gure sagardo berria" (nuestra nueva sidra).

Asimismo, se presentaron las características de la nueva sidra, cuya cosecha, con una producción de casi 13 millones de litros, se caracteriza por ser "muy aromática y con mucha fruta cítrica" lo que ha dado lugar a un caldo "excelente" gracias a las "temperaturas suaves del verano" para la maduración de la fruta.

Previamente, en la Sagardotexea representantes municipales destacaron que las sidrerías son "uno de los motores de la economía del municipio" aunque advirtieron del riesgo de que se convierta en algo perjudicial para los vecinos por la masificación de visitantes que se produce en la temporada. En ese sentido, recordaron que lo que sucede en las sidrerías es "un ritual cargado de simbolismo, que se merece el máximo respeto."

En la comparecencia también estuvieron presentes el consejero de Agricultura y Pesca, Gonzalo Saenz de Samaniego, quien alabó el "intenso trabajo, el esfuerzo y la profesionalidad" de los productores de sidra y confió en que en 2010 el sello de calidad para este producto esté en funcionamiento.

Por su parte, los diputados forales de Desarrollo del Medio Rural, Rafael Uribarren, y Deportes y Acción Exterior, Iñaki Galdos, destacaron el esfuerzo realizado en Astigarraga en el campo de las sidrerías y los beneficios que estos conllevan con el turismo.

El portavoz de los sidreros, José Ángel Goñi, fue en el encargado de explicar las características de la cosecha de 2008 a la que ha beneficiado el "sol moderado y las temperaturas regulares". De este modo, se ha logrado una sidra "muy aromática, con mucha fruta cítrica, franco en boca y sin resto de azúcares".

"BUENA ENTRADA Y FRESCA"

Según detalló Goñi, el nuevo caldo tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico". Asimismo, presenta una coloración verde con tonalidades amarillas "gracias al buen equilibrio entre taninos y ácidos".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Kaixo.com - 14/01/09

Además, apuntó que este año la cantidad de manzana "es mucho mayor respecto al año pasado", de la que se han recogido 10 millones de kilos de variedades autóctonas que supone "la mayor cosecha en las últimas tres décadas en Euskadi".

Como cada año, también en esta decimosexta edición el instante más importante de la jornada correspondió a la apertura del "txotx", en Petritegi Sagardotegia, a cargo del pelotari navarro Aimar Olaizola.

Olaizola recogió así el testigo de otras personalidades de la sociedad vasca como el bertsolari Andoni Egaña, los deportistas José Mari Bakero, Javier Clemente, Julián Retegi, Miguel Indurain, Joane Somarriba, Peniko, Miguel y Xabi Alonso, José Luis Korta y Juan Martínez de Irujo, los restauradores Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz, el físico Pedro Miguel Etxenike y la soprano Ainhoa Arteta.

El pelotari de Goizueta expresó su agradecimiento por gozar de este "privilegio" y subrayó que se trata de un día "muy importante en Euskal Herria". Olaizola, quien junto con su hermano Asier abrió una sidrería en Hernani en 2006, manifestó que poder abrir la temporada del "txotx" es un "gran honor".

Por otra parte, Sagardoetxea ha preparado una serie de novedades para la nueva temporada del "txotx", como una cata guiada en sidrería y el taller de "kirikoketa". Asimismo, se pondrá en marcha la nueva tienda on-line de Sagardoetxea llamada "Sagardodenda".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Kazeta.info - 14/01/09



kazeta.info berriak | iritzia | blog

"Txotx" denboraldia ideki du Aimar Olaizola pilotariak Astigarragan

Argitaratua: 17 ordu eta 41 minutu
 Q - [0 iruzkin](#)

Ohi-turari jarraituz, urtero bezala sagardotegiaren garaia hasiera eman diote gaur Astigarragan. Aimar Olaizola pilotaria izan da inaugurazio-ekitaldiaren protagonista. "Gure sagardo berrira" eranez ideki du aurtenko sagardotegiaren denboraldia pilotari nafarrek. Petritegi sagardotegian burutu da idekiera-ekitaldia.

Horren atarian, Gipuzkoako sagardotegiaren arduradunak eta Astigarragako udaleko ordezkariak azkeneko hiru hamarkadetakoko sagar uztarik onena izan dela aurtenkoa azaldu dute.

Aldi berean, aurtenkoa kalitate handiko sagardoa dela esan dute eta "oso aromatikoa eta freskoa" dela.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Europafmgipuzkoa.com - 14/01/09

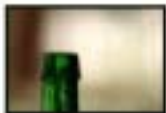

EUROPA FM
 GIPUZKOA | 100.5 FM


General

Abierta la nueva temporada de la sidra en Gipuzkoa

El pelotari goizuetarra Aimar Olaizola ha sido el encargado de abrir el txotx que traerá casi 13 millones de litros de esta bebida, que este año será excelente y muy aromática.

Fecha: 14-01-2009



El pelotari navarro Aimar Olaizola haabierto hoy una temporada del "txotx" que presenta una sidra "excelente", muy aromática y con "muchísima fruta cítrica" debido a que no se han registrado temperaturas altas durante la maduración de la manzana.

Al tradicional grito de "Oure sagardo berria" (nuestra nueva sidra) el pelotari navarro ha inaugurado una temporada en la que se han elaborado casi 13 millones de litros, una cosecha superior en casi medio millón a la del pasado año.

Antes del acto inaugural Pedritegi, los responsables de las sidrerías de Gipuzkoa agrupados en torno a Sagardoetxea y representantes del Ayuntamiento de Astigarraga han presentado en una rueda de prensa las características de la cosecha de 2008.

El sol "moderado" y las temperaturas regulares han propiciado un producto "de gran calidad", según los sidreros, quienes han destacado que el caldo de este año es "muy aromático", con "muchísima fruta cítrica", franco en boca y sin resto de azúcares.

Se trata de una sidra, han comentado, que tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico" y que presenta una coloración verde con tonos de sementillas, "sin llegar a tener mucho color", gracias al "buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Las condiciones meteorológicas han facilitado además que la cantidad de manzana producida haya sido "mucho mayor" que el pasado año, al recogerse 10 millones de kilos, lo que significa la mayor cosecha de las últimas décadas, pese a lo cual se han utilizado otros 3 millones de frutales de otros orígenes para elaborar la sidra.

La campaña de la sidra al "txotx" (servida directamente de la botella) que se prolongará hasta Semana Santa, cuenta este año con la novedad de la posibilidad de realizar catas guiadas para "conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada".

Las catas guiadas se efectuarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías adscritas a Sagardoetxea, estarán dirigidas por los responsables de cada bodega y el número máximo de participantes será de 25 personas.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Antena3noticias.com - 14/01/09

EXCELENTE COSECHA

Comienza la temporada de sidra en el País Vasco

A3N

14.01.2009 | 19:35 h.



A A

Brindis del pelotari Aimar Olazola en honor a la sidra de este año es el comienzo de tres meses y medio de degustar los cerca de doce millones de litros de una buenísima cosecha sidreras.

"Esta cosecha ha ofrecido una sidra seca y muy aromática, bastante fresca en boca", explica uno de los sidreros.

Este año se han recogido sólo en el País Vasco 10 millones de kilo de manzana y con ellos, riquísima sidra que se escancia desde unas copelas con capacidad para más de 9.000 litros.

Y junto con la sidra, el **chuletón**; una oferta gastronómica que cada año reúne a miles de incondicionales.

VÍDEOS



Se abre la temporada de sidra

Esta bebida de manzana típica del norte ya está a punto para disfrutarse junto a un irresistible chuletón (vídeo: A3N)

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Blog.sidrerias.ws - 14/01/09

Aimar Olaizola abre una temporada de "excelente" sidra "muy aromática"



EFE 14/01/09. El pelotari Aimar Olaizola ha abierto hoy una temporada del "txotx" que presenta una sidra "excelente", muy aromática y con "mucho fruta cítrica" debido a que no se han registrado temperaturas altas durante la maduración de la manzana.

Al tradicional grito de "Gure sagardo berria" (nuestra nueva sidra) el pelotari navarro ha inaugurado una temporada en la que se han elaborado casi 13 millones de litros, una cosecha superior en casi medio millón a la del pasado año.

Antes del acto inaugural en [Petrategi](#), los responsables de las [sidrerías de Gipuzkoa](#) agrupados en torno a Sagardoetxea y representantes del Ayuntamiento de Astigarraga han presentado en una rueda de prensa las características de la cosecha de 2008.

El sol "moderado" y las temperaturas regulares han propiciado un producto "de gran calidad", según los sidreros, quienes han destacado que el caldo de este año es "muy aromático", con "mucho fruta cítrica", franco en boca y sin resto de azúcares.

Fresca y equilibrada

Se trata de una sidra, han comentado, que tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico" y que presenta una coloración verde con tonalidades amarillas, "sin llegar a tener mucho color", gracias al "buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Las condiciones meteorológicas han facilitado además que la cantidad de manzana producida haya sido "mucho mayor" que el pasado año, al recogerse 10 millones de kilos, lo que significa la mayor cosecha de las últimas tres décadas en el País Vasco, pese a lo cual se han utilizado otros 8 millones de fruta de otros orígenes para elaborar la sidra.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Blog.sidrerias.ws - 14/01/09

Cosecha histórica

La alta producción de esta cosecha "histórica" ha influido en el hecho de que al principio de la temporada el tamaño de la manzana haya sido de pequeño calibre, aunque las buenas condiciones meteorológicas han facilitado el aumento de tamaño a partir de octubre.

La campaña de la sidra al 'txotx' (servida directamente de la barrica), que se prolongará hasta Semana Santa, cuenta este año con la novedad de la posibilidad de realizar catas guiadas para "conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada".

Las catas guiadas se efectuarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías adscritas a Sagardoetxea, estarán dirigidas por los responsables de cada bodega y el número máximo de participantes será de 25 personas.

Olaizola, ilusionado

Tras abrir la temporada, el pelotari de Goizueta ha comentado que le hizo "mucho ilusión" la invitación para inaugurar la temporada de sidra de Gipuzkoa, por lo que hoy ha sido un "día muy importante" para el actual campeón del cuatro y medio.

Olaizola ha afirmado que la sidra "está buena", aunque sea aún un poco pronto para juzgarla porque "está un poco verde", aunque ha insistido en que "está buena".

El pelotari navarro, quien junto con su hermano Asier abrió una sidrería en Hernani en 2006, ha alabado el ambiente que rodea a estos establecimientos al afirmar que "ir a una comida o a una cena con los amigos" a una sidrería es "lo más bonito".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Enterat.com - 14/01/09

Mié 14 Ene
2009Aimar Olaizola abre la temporada de
sidreríasPublicado por enterat.com en la categoría General.
Sin comentarios

El pelotari Aimar Olaizola ha sido el encargado de abrir el txotx, como se ve en el vídeo, al grito de "gure sagardo berria", dando así comienzo a la nueva temporada de sidrerías en Astigarraga.

[Más información >>](#)

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Bizkaie.biz - 14/01/09

■ PL-PILEAN

Aimar Olaizola pelotariak zabaldu dau txotx sasoia Astigarragan

'Hau da Astigarragako aurtengo sagardo berria' esanez zabaldu dau ia 13 miloe litro sagardao egin diran aurtengo denporaldia pelotari nafarrak

Astigarragako Petritegi Sagardotegian egindako zabaltze-ekitaldiaren aurretik, Gipuzkoako sagardotegien arduradunak eta Astigarragako udaletxeko ordezkariak 2008ko uztako ezaugarriak aurkezteko prentsaurrekoan adierazo dabe azkeneko hiru hamarkadetako sagar uztarik onena izan dala aurtengoa Euskal Herrian; eguzkia neurrian eta tenperatura erregularra izan dalako. Horri esker, sagar asko eta handiak emon ditue sagarrondoek. Aldi berean, aurtengoa kalidade handiko sagardaoa dala esan dabe eta oso aromatikoa eta freskoa dala.

Aurtengo denporaldian hamahiru miloe litro sagardao produzidu ditue Euskal Herrian, horreetatik ia gehienak Gipuzkoako sagardotegietan dagoz, Astigarraga ingurukoetan.

Kontuak kontu, apirilera arte iraungo dauen denporaldian aukera bat baino gehiago izango da sagardoagaz gozetako.

Bizkaie!

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

20minutos.es - 14/01/09

Las sidrerías vascas van a la caza de los turistas catalanes y madrileños

J. L. A., 14.01.2009



El tradicional 'txotx' de Astigarraga abre la temporada de sidrerías.

Ampliar foto ©

- Ofrecen catas guiadas para atraer a neófitos.
- La temporada se abre con más manzana autóctona que nunca.
- CONSULTA AQUÍ MÁS [NOTICIAS DE BILBAO](#)

Un sábado cualquiera de marzo puede haber, a la misma hora, **20.000 personas cenando** en alguna de las más de cien sidrerías de Euskadi. Ocurre todos los años, en la **temporada del txotx** (se sirve desde la barrica), pero los sidreros quieren más.

“Es un pecado que la sidra salga con mucha presión de la barrica; o servir en el menú chorizo o morcilla”

Así, a lo largo de esta temporada, que quedó inaugurada oficialmente ayer por el pelotari Aimar Olaizola, este gremio **quiere captar más clientes**. Además de los vascos, los franceses ya están en la lista de clientes habituales, y ahora confían en **atraer a catalanes, madrileños...** Las catas guiadas puede ser un acicate para animarlos.

Además, este año la cosecha ha sido **la más generosa de las últimas tres décadas**: se han recogido 10 millones de manzana autóctona. Con el añadido de otros 8 millones de fuera, se han elaborado nada menos 13 millones de litros de sidra.

El sol moderado y las temperaturas regulares han propiciado un producto de «gran calidad, **muy aromático y mucha frescura** debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico». Gran parte del líquido se consumirá en botella. De hecho, una de las innovaciones es que habrá botellas de distinto precios, «según su calidad». Al estilo del vino.

Es un pecado: Que la sidra salga con mucha presión de la barrica; o servir en el menú chorizo o morcilla.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Astekaridigitala.net - 14/01/09



The screenshot shows the website 'ASTEKARI digitala'. The header is red with the site name in white. Below it is a navigation bar with links: Portada, 15 de enero de 2009, 15:12:18, Política, Internacional, Economía, Entrevistas, Opinión, Comunicados, Deportes, and Soc. The main content area has a section titled 'Sociedad' with a 'volver' button.



[Ampliar imagen](#)

El pelotari Aimar Olaizola abre la nueva temporada de sidra en Astigarraga (Gipuzkoa) con una cosecha "excelente"

La nueva sidra, de la que se han producido casi 13 millones de litros, se caracteriza por ser "muy aromática y con mucho cítrico".

14/01/2009

DONOSTIA/SAN SEBASTIAN - El pelotari Aimar Olaizola fue hoy el encargado de abrir la nueva temporada del 'txotx' en Astigarraga (Gipuzkoa), en la sidrería Petritegi, en el tradicional acto con las palabras 'Gure sagardo berria' (nuestra nueva sidra).

Asimismo, se presentaron las características de la nueva sidra, cuya cosecha, con una producción de casi 13 millones de litros, se caracteriza por ser "muy aromática y con mucha fruta cítrica" lo que ha dado lugar a un caldo "excelente" gracias a las "temperaturas suaves del verano" para la maduración de la fruta.

Previamente, en la Sagardotexea representantes municipales destacaron que las sidrerías son "uno de los motores de la economía del municipio" aunque advirtieron del riesgo de que se convierta en algo perjudicial para los vecinos por la masificación de visitantes que se produce en la temporada. En ese sentido, recordaron que lo que sucede en las sidrerías es "un ritual cargado de simbolismo, que se merece el máximo respeto".

En la comparecencia también estuvieron presentes el consejero de Agricultura y Pesca, Gonzalo Saenz de Samaniego, quien alabó el "intenso trabajo, el esfuerzo y la profesionalidad" de los productores de sidra y confió en que en 2010 el sello de calidad para este producto esté en funcionamiento.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Astekaridigitala.net - 14/01/09

Por su parte, los diputados forales de Desarrollo del Medio Rural, Rafael Uribarren, y Deportes y Acción Exterior, Iñaki Galdos, destacaron el esfuerzo realizado en Astigarraga en el campo de las sidrerías y los beneficios que estos conllevan con el turismo.

El portavoz de los sidreros, José Ángel Goñi, fue en el encargado de explicar las características de la cosecha de 2008 a la que ha beneficiado el "sol moderado y las temperaturas regulares". De este modo, se ha logrado una sidra "muy aromática, con mucha fruta cítrica, franco en boca y sin resto de azúcares".

"BUENA ENTRADA Y FRESCA"

Según detalló Goñi, el nuevo caldo tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico". Asimismo, presenta una coloración verde con tonalidades amarillas "gracias al buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Además, apuntó que este año la cantidad de manzana "es mucho mayor respecto al año pasado", de la que se han recogido 10 millones de kilos de variedades autóctonas que supone "la mayor cosecha en las últimas tres décadas en Euskadi".

Como cada año, también en esta decimosexta edición el instante más importante de la jornada correspondió a la apertura del 'txotx', en Petritegi Sagardotegia, a cargo del pelotari navarro Aimar Olaizola.

Olaizola recogió así el testigo de otras personalidades de la sociedad vasca como el bertsolari Andoni Egaña, los deportistas José Mari Bakero, Javier Clemente, Julián Rategi, Miguel Indurain, Joane Somarriba, Periko, Miguel y Xabi Alonso, José Luis Kortá y Juan Martínez de Irujo, los restauradores Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz, el físico Pedro Miguel Etchenike y la soprano Ainhoa Arteta.

El pelotari de Goizueta expresó su agradecimiento por gozar de este "privilegio" y subrayó que se trata de un día "muy importante en Euskal Herria". Olaizola, quien junto con su hermano Asier abrió una sidrería en Hernani en 2006, manifestó que poder abrir la temporada del 'txotx' es un "gran honor".

Por otra parte, Sagardotxea ha preparado una serie de novedades para la nueva temporada del 'txotx', como una cata guiada en sidrería y el taller de "kirikoketa". Asimismo, se pondrá en marcha la nueva tienda on-line de Sagardotxea llamada 'Sagardodenda'.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN
Diariometro.es - 14/01/09


Actualizado 17:56 h. 14-01-2009

Aimar Olaizola abre una temporada de "excelente" sidra "muy aromática"



Foto:



ANTERIOR

SIGUIENTE



El pelotari Aimar Olaizola ha abierto hoy una temporada del "txotx" que presenta una sidra "excelente", muy aromática y con "muchísima fruta cítrica" debido a que no se han registrado temperaturas altas durante la maduración de la manzana.

Al tradicional grito de "Gure sagardo berria" (nuestra nueva sidra) el pelotari navarro ha inaugurado una temporada en la que se han elaborado casi 13 millones de litros, una cosecha superior en casi medio millón a la del pasado año.

Antes del acto inaugural en Petritegi, los responsables de las sidrerías de Guipúzcoa agrupados en torno a Sagardoetxea y representantes del Ayuntamiento de Astigarraga han presentado en una rueda de prensa las características de la cosecha de 2008.

ANUNCIOS

Haz Clic aquí y
disfruta de 24 prestaciones
gratuitas


**CLINICAS
VITAL DENT**

El sol "moderado" y las temperaturas regulares han propiciado un producto "de gran calidad", según los sidreros, quienes han destacado que el caldo de este año es "muy aromático", con "muchísima fruta cítrica", franco en boca y sin resto de azúcares.

Se trata de una sidra, han comentado, que tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico" y que presenta una coloración verde con tonalidades amarillas, "sin llegar a tener mucho color", gracias al "buen equilibrio entre taninos y ácidos".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Hernaniko kronika - 15/01/09

Hernanik kronika.net

Osteguna, 2009/01/15

KRONIKA.NET



«Hau da aurtengo Astigarragako sagardo berria» esanaz ireki zuen Aimar Olaizolak sagardo denboraldia

Txotx irekieraren aurretik, prentsaurrekoa izan zen
Astigarragako Sagardo Etxean, eta Aimar Olaizolak sagarrondo
bat landatu zuen.

2009/01/15 - Osteguna

aimar Olaizola pelotaria izan zen atzoko protagonista Astigarragako txotx
irekieran. «Hau da aurtengo Astigarragako sagardo berria» esanaz, denboraldiko
lehenengo kupela ireki zuen Petritegi sagardotegian. Ondoren, bertan bildutakoek
sagardotegiko menuaz gozatu ahal izan zuten, aurten lehen aldiz.

Sekulako uzta

Irekieraren aurretik, prentsaurrekoan, besteak beste, aurtengo sagardoari buruz
hitz egin zuten, eta Joxe Angel Gofñi Sagardoen Batzordeko Ordezkariek adierazi
zuenek «sekulako uzta izan da, eta aurtengo sagardoa lehorra da, mikatz
puntuarekin; joan den urtekoa baino argiagoa eta aromatikoagoa».

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 15/01/09

TEMPORADA SIDRERA

Un txotx renovado

ARANTXA ALDAZ| ASTIGARRAGA

Vota ☆☆☆☆☆ | 1 voto ★★★★★

 Cpina  Ver comentarios (0)  Imprimir  Enviar  Rectificar

- La temporada arrancó ayer de la mano de Aimar
- Olaizola con el listón más alto que nunca: una cosecha de récord y 13 millones de litros de sidra

DV. No hay crisis que pueda hacer temblar los cimientos del gigante sidrero. Al menos es lo que se deduce tras la presentación ayer de la nueva temporada de sagardotegia de Astigarraga. El primer txotx, a cargo del pelotari Aimar Olaizola, ha puesto este año el listón más alto que nunca: cosecha de récord «diez millones de kilos de manzana autóctona y trece millones de litros de sidra», nuevas actividades para conquistar a más sagardozeales y el proyecto, ya madurado en los despachos, de lanzar una marca común de garantía. La calidad de la sidra no ha desmerecido a ese impulso productivo. «Este año tiene una buena entrada en boca y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico», describió al detalle Joxe Angel Goñi, presidente del gremio de sidreros de Astigarraga. «Está riquísima», resumieron con acierto los primeros catadores.

En una abarrotada Sagardoetxea, el museo de la sidra de Astigarraga, los elaboradores dieron cuenta de las características de la cosecha, que no dudaron en calificar de «histórica». La climatología ha jugado a favor de ese espectacular golpe de manzanas, del que tanto se ha hablado en el sector, logrando la mayor cosecha que se recuerda de las últimas tres décadas. «El sol moderado y las temperaturas regulares han hecho crecer un producto de gran calidad y tamaño», incidió Goñi, de la sidrería Gurutzeta. El resultado es un caldo «más aromático y refrescante», una añada que se prevé «exquisita», como la mayoría de las temporadas que siempre cumplen las expectativas.

La marca de calidad

Junto al productor de Astigarraga estuvieron también Iñaki Galdos, diputado de Acción Exterior; Rafael Uribearen, su homólogo en el departamento de Desarrollo de Medio Rural, y el consejero de Agricultura y Pesca, Gonzalo Sáenz de Samaniego, entre otros. Fue el consejero quien adelantó que ya está cerrado el proyecto para implantar un indicador de calidad para toda la cosecha de sidra. Se trata de un distintivo propio, que se sellará en las botellas de la próxima campaña de 2010 y que garantizará la buena calidad del producto, así como sus características de elaboración. El proyecto lleva ya varios meses de debate y cuenta con el acuerdo de los sidreros, además del visto bueno de las autoridades.

Será el punto y seguido a un año de constantes esfuerzos para mejorar la oferta. El consorcio Sagardun, promotor de los actos en torno a la sidra en Astigarraga, ha puesto especial empeño en las catas guiadas, al estilo de las que se realizan en torno al vino, que se ofrecerán por el precio de diez euros. Otra de las novedades será la *kinkoketa*, una actividad en la que se mostrará la elaboración de la sidra «a la vieja usanza», con la técnica del prensado de hace cinco siglos.



Aimar plantó un árbol junto a la sagardoetxea.



LOS DATOS

Producción: Se han recogido 10 millones de kilos de manzana autóctona y se han elaborado 13 millones de litros de sidra.

Descripción: «Caldo aromático, con frescura en boca y mucha fruta cítrica».

Color: Color verdoso, con tonalidades amarillas, «con un buen equilibrio entre taninos y ácidos».

La manzana: La climatología ha hecho crecer unos frutos de gran tamaño y calidad.

«La sidra tiene un buen equilibrio entre acidez y grado de alcohol»

Los sidreros ofrecen desde la semana que viene catas guiadas al precio de 10 euros

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 15/01/09

AL DÍA LOCAL

40 medios y una productora americana

15.01.09

Vota ☆☆☆☆☆ | 0 votos ☆☆☆☆☆

 Copia  Ver comentarios (0)  Imprimir  Enviar  Redigir

Pocos acontecimientos gastronómico festivos consiguen reunir la expectación mediática del primer txotx. 40 medios y hasta una productora americana se acreditaron ayer para ejercer de testigos en el pistoletazo de salida de la temporada sidrera de Astigarraga, que luego culminaron con una comida típica, a base de tortilla, bacalao y chuleta. Intentar hacerse un hueco ayer en la zona de kupelak de Petritegi se convirtió en una auténtica prueba para los no iniciados en este singular ritual. Dos bancos y un andamio sirvieron de atalaya desde donde cámaras, fotógrafos y periodistas se las ingeniaran para captar el momento en que **Aimar Olaizola** degustaba el primer trago de sidra, junto al dantzari **Unai Urbizu**, el txistulari **Pello Urreaga** y los txalapartaris **Simon Goiketxea** y **Ramón Eizeta**. También disfrutaron del txotx dos incondicionales, los bertsozale **Andoni Egaña** y **Sebastián Lizaso**, que improvisaron en honor del pelotari. En la cola para degustar la sidra esperaban **Javier Marizkurrena**, **Gabriel Lizeaga**, **José Ramón Rezola**, **Napoleón Lertxundi**, y **Miguel Zapiain**, entre otros productores de la zona.

El Ayuntamiento de Astigarraga estuvo ampliamente representado. El alcalde **Bixente Arizabalaga** no pudo asistir ya que se recupera de una dolencia cardíaca, pero fue sustituido por la teniente de alcalde **Zorione Etxazarraga**, que compartió mesa con el resto de concejales y con varios representantes de ANV, también invitados al ágape. De la Diputación asistieron el diputado de Desarrollo del Medio Rural, **Rafael Uibarren** y el diputado de Acción Exterior, **Maki Galdos**. **Gonzalo Sáenz de Samaniego**, del Gobierno Vasco, no pudo llegar a tiempo a la rueda de prensa, pero sí quiso quedarse para degustar el caldo, junto a **Amaia Barredo**, directora de Calidad Alimentaria y el presidente de los hosteleros, **Mikel Ubarretxena**.

De todo lo acontecido tomó buena nota **Emily Lobsenz**, la directora del documental *Ipuinak kontatu: the basque way*, que está grabando desde hace cinco meses en Gipuzkoa. «La manera de la gente, su espíritu, es lo que más me llama la atención», comentaba junto a sus dos amigos **Susannah Dale** y **Juan de Dios Jiménez**.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 15/01/09

AIMAR OLAIZOLA, PELOTARI TXAPELDUN

«No sé de catas, pero la sidra de este año ha salido muy buena»

Se llevó los mejores aplausos por sus txapelas en el frontón y por su enorme amabilidad

15.01.09 - MIKEL SORCI

Feliz, sonriente y amable con todos los que le rodearon ayer, que fueron muchos, se mostró el campeón manista Aimar Olaizola. El txapelidun de Goizueta y propietario, junto a su hermano Asier, de una sagardotegi en Hernani fue el primero en probar la sidra en el XVI Sagardo Berriaren Eguna.

- ¿Ha dormido bien ante la responsabilidad de hacer algo distinto a ganar en un frontón?

- Ja ja. Sí, no tengo problemas para dormir antes de un acontecimiento como el de hoy o una final de pelota. También hice en Hernani la apertura hace tres años.

- Le han elegido los sidreros de Astigarraga por sus triunfos pelotaris, aunque gestiona una sidrería en Hernani.

- Me imagino que me han votado por los títulos conseguidos como pelotari más que por sagardogile. Mi hermano es quien lleva el peso de la sidrería desde que la abrimos hace cinco años. Pero me hace mucha ilusión como pelotari y como sidrero. Desde que me llamó José Antonio (Gainerain) para proponérmelo le dije que sí inmediatamente. Hoy es un día muy importante para el mundo de la sidra y para mí también. Ves que la gente te propone porque cree que has hecho méritos en los campeonatos... Es muy importante para mí. Me hace mucha ilusión.

- Buena sidra la de este año...

- Sí. Ha salido muy buena. La nuestra también me gusta aunque yo no entiendo de catas. Los entendidos me han dicho que ha salido muy buena. ¡Como todos los años!

- ¿Tiene manzanas autóctonas para producir su sidra esta temporada?

- Sí, muchas, pero también de otros orígenes. Las mezclamos para conseguir la mejor sidra.

- ¿La prefiere en botella en verano o, como ahora, de la kupela?

- Personalmente me entra mejor en verano como bebida refrescante contra el calor, pero sin duda es una bebida para todo el año.

- ¿Y para celebrar una txapela?

- También. En el campeonato andamos formales, pero después de una final cuando lo celebramos siempre hay sidra para beber. Y agua, también, claro.

- ¡Qué pena ser pelotari de élite y no beber toda la que quiera!

- Bueno... No es malo beber sidra, porque es una bebida muy sana y sabrosa. Lo peor es abusar. Pero bebo un poco de sidra.

- Esperaba un gesto pelotazale: un resto al txoko con el vaso cuando estaba bajo el txotx...

- Ja, ja. No. He hecho lo normal. ¡Bastantes gestos pelotaris hago en el frontón!

- ¿Su futuro profesional cuando deje la pelota es como sidrero?

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 15/01/09

- No lo sé, pero es muy posible. Aún me quedan diez años de contrato con la empresa y no sé qué haré después. Si hay que estar en la sidrería, pues a gusto.

- Lo digo porque año tras año la sidra da más satisfacciones.

- Hay futuro, porque en los últimos años se nota que a la gente le gusta acudir a las sidrerías. Nosotros en Hernani también estamos muy a gusto. Pero lo más importante es ver la unión que existe entre los sidreros y cómo se reúnen para organizar y celebrar un día como el de hoy, de la apertura de la temporada de sidrerías.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Gipuzkoa (Portada) - 15/01/09

Noticias de

CORO EASO
El director reclama una indemnización por su caída al foso del Victoria Eugenia
PÁGINA 27

Gipuzkoa

TDI
Sólo el 60% de los hogares de Gipuzkoa ha adaptado su antena
PÁGINA 10



Una perito del Estado cotejará las cuentas forales con los pagos a Bravo

INVESTIGARÁ SI LAS DEUDAS ABONADAS EN LA HACIENDA DE IRUN FUERON O NO INGRESADAS

El juez solicita el análisis de los cobros desde 1989 hasta 2004, lo que prolongará aún más las diligencias previas

PÁGINAS 41-42

COPA

El Real Unión vuelve a perder ante el Betis y cae eliminado (1-0)

PÁGINAS 48-49

REAL

ABREU CIERRA SU PASE TRAS DEJAR RIVER PLATE

CLAUDIO BRAVO
PORTERO DE LA REAL

"Tenemos condiciones y jugadores para ascender"

PÁGINAS 50-53



Hamás acepta un alto el fuego que Israel exige que no sea temporal

LOS VEINTE DÍAS DE OFENSIVA EN GAZA CAUSAN MIL MUERTOS

PÁGINAS 20-21

Laffage y su presunto asesino fueron grabados en un vídeo

DONOSTIA. Nagore Lafage y su presunto asesino, José Diego Yllanes, fueron grabados por un vídeo la noche en la que se produjo el crimen, el pasado 7 de julio, según ha podido saber este diario. PÁGINA 12

EL GOBIERNO VASCO CONFÍA EN QUE NO HABRÁ RECESIÓN EN 2009

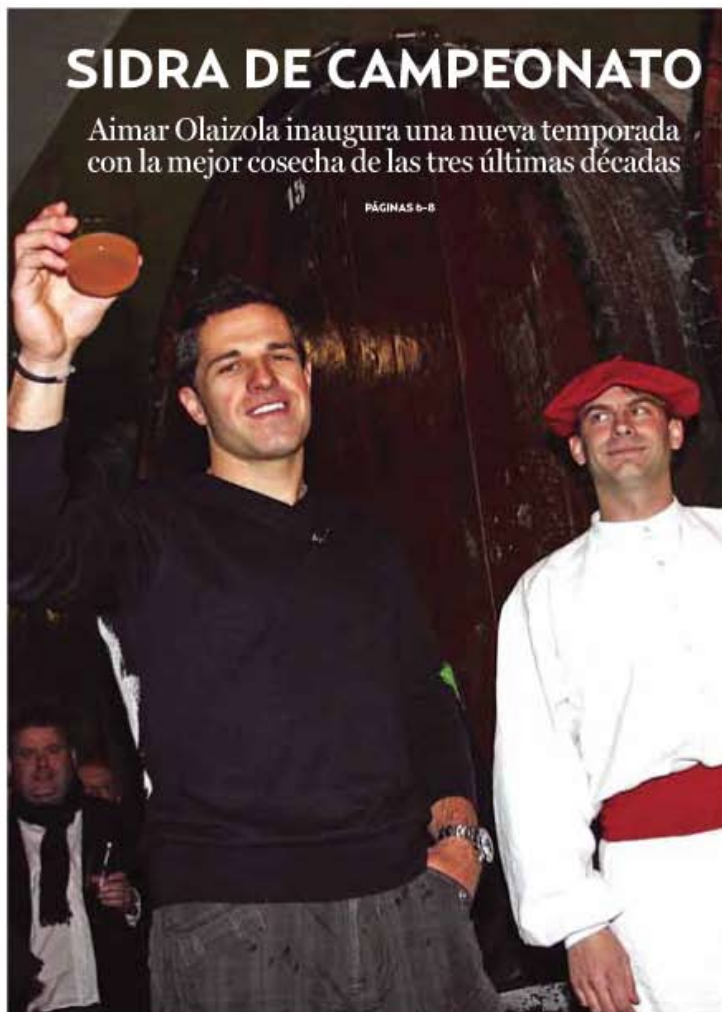
Advierte de que la crisis ya se ha instalado en la industria

PÁGINA 43

SIDRA DE CAMPEONATO

Aimar Olaizola inaugura una nueva temporada con la mejor cosecha de las tres últimas décadas

PÁGINAS 6-8



Olaizola brinda tras llenar su vaso con la primera sidra del año, ayer en Astigarraga. FOTO: ANIBARRA GARCIA



SAIZAR
Betiko Sagardoa




Kale-zahar Auzoa, 39
USURBEL
Tel. 943 362 226
www.sidrassaiizar.com

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Gipuzkoa - 15/01/09

Una sidra con mucha pegada

La responsabilidad de abrir la primera kupela del año recayó ayer en el pelotari Aimar Olaizola, que inauguró una añada que los expertos definen como "muy aromática" y que ha sido elaborada con más manzana autóctona que nunca



Aimar Olaizola se dispone a llenar su vaso ante la atenta mirada del público reunido en la sidrería Petritegi, en el primer txotxi de la temporada.



AIMAR Olaizola no se había vestido de blanco. Sin embargo, cogió carrerilla y extendió su brazo derecho para realizar el saque de honor que estos últimos años precede a la apertura de las kupelas. Un sutil sotamano fue suficiente para que la sidra golpeará con fuerza contra su vaso y el pelotari navarro pudiera probar a bote pronto la nueva sidra de este año. A grito de "Hau da Astigarragako sagardo berri!", el de Goizueta inauguró la nueva temporada del txotxi.

"Es pronto para hacer una valoración, porque está un poco verde, pero parece que viene muy buena", auguró el laureado deportista, flamante vencedor del Campeonato del Cuatro y Medio. La bebida que aguarda a los sagardozailes tiene, por lo tanto, mucha pegada. Este análisis coincidió con el ofrecido por los representantes del sector, que calificaron la añada de 2008 como "muy aromática y con un punto de cítricos".

"Se trata de un caldo más claro que el del año pasado, un poco verde. Tiene una buena entrada y mucha frescura en la boca", detalló Joxe Angel Gofii, secretario del consorcio Sagardun de Astigarraga. El experto puso de relieve la característica principal con la que llega este txotxi: "Ha sido la mejor cosecha de manzana que se recuerda en las últimas tres décadas. Se calcula que se han recolectado unas 10.000 toneladas de fruta autóctona". Lo que ha permitido elaborar un total de trece millones de litros. Además, bastantes sidrerías guipuzcoanas han conseguido cubrir el 100% de su producción con manzanas del País Vasco.

Mejor cosecha en décadas

"Nos han ayudado las temperaturas suaves que hemos tenido a partir de primavera. Además, ha coincidido con un año de abundancia -los manzanos tienen un ciclo por el que dan más fruta uno de cada dos años-. El tiempo ha sido favorable en otoño y las fermentaciones se han completado muy bien", resumió Gofii.

El portavoz de Sagardun participó en la rueda de prensa previa a la apertura del txotxi, en la que estuvieron presentes el consejero vasco de Agricultura y Pesca, Gonzalo Sáenz de Samaniego; los diputados del Medio Rural y Deportes, Rafael Uribebarren e Iñaki Galdos; y la teniente alcalde de Astigarraga, Zorione Etxezarraga. Pero los focos se centraron en el maestro de ceremonias: Aimar Olaizola.

Aunque lejos de los cuadros alegres, el pelotari de Goizueta demostró estar familiarizado con los entresijos de esta bebida -su hermano Asier y él regentan una sidrería desde hace cinco años-. "Me hace mucha ilusión inaugurar el txotxi. Estoy feliz y quiero agradecer a los sidreros que me hayan elegido a mí. Es un gran honor", manifestó.

Después de que Olaizola plantara un árbol joven en el manzanal interactivo de Sagardoetxea, en Astigarraga, la celebración se trasladó a la famosa sidrería Petritegi. Allí, tras el aurreksu de honor y ante la presencia de numerosos medios, el pelotari arrancó el ziri de la barrica número catorce y lanzó el grito "¡Esta es la nueva sidra!". El txotxi quedó inaugurado y el caldo corrió fluidamente.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Gipuzkoa - 15/01/09

El responsable del establecimiento se mostró satisfecho con la cosecha, de la que destacó su sabor a "fruta" y su "chispa". Las hermanas Oihana y Jaione Gainerain, de la sidrería Zelaia, subrayaron que el color "limpio" del producto y su punto "amargo".

Entre trago y trago, el ambiente se fue animando. "La gente está con ganas", comentaba un sagardozale habitual. También se dejaron ver caras conocidas como la del pelotari Juanxo Koka o los bertsolaris Andoni Egaña, Sebastian Lizaso y Unai Agirre. Las camareras comenzaron a servir el menú habitual de tortilla y tacos de bacalao, así como los txuletones.

La presidenta de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa, Arantxa Eguzkiza, destacó que la cosecha de los manzanos les ha "sorprendido". "Sabíamos que tocaba año de manzanas, pero no tanto. Y es fruta de gran calidad", constató. "Estamos contentos. Bastantes sidrerías ha completado su producción con fruta autóctona", aseguró. La bebida está lista para los amantes del ambiente sagardozale.



Olaizola brinda con la primera sidra del año, en Astigarraga. / A.G.

**AIMAR OLAIZOLA INAUGURÓ AYER UNA NUEVA TEMPORADA
CON LA MEJOR COSECHA DE LAS TRES ÚLTIMAS DÉCADAS**

SIDRA DE CAMPEONATO

ASTIGARRAGA, Aimar Olaizola no se había vestido de blanco. Sin embargo, cogió carrerilla y extendió su brazo derecho para realizar el saque de honor que estos últimos años precede a la apertura de las kupelas. Un sutil sotamano fue suficiente para que la sidra golpeará con fuerza contra su vaso y el pelotari navarro pudiera probar a bote pronto la nueva sidra de este año. A grito de "Hau da Astigarragako sagardo berri!", el de Goizueta inauguró la nueva temporada del txobi.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Berria - 15/01/09

Aimar Olaizola pilotaria izan da protagonista XVI. Sagardo Berriaren Egunean. Horrenbestez, hasiera eman zaio txotx denboraldiari.

Sagardoaren sakea

Erik Gartzia Astigarra

Aimar Olaizola pilotariak eman dio hasiera Astigarra-gan Gipuzkoako sagardo denboraldiari. Iaz sukaldari batek izan zuen sagar ustaren zukua lehen dabiği dastatzeko aukera, Andoni Luis Aduzizak, alegia. Aurtengo protagonista, hala ere, zerikusi handia dusa-gardokarekin, Asier astizarekin batera sagardotegi bat badituka Hernanin (Gipuzkoa). Denboraldia estreinatzeak «luso handia» egiten diola adierazi du Olaizolak, «Gipuzkoa eta Euzkadi Herriaren artean oro haregun handia delako».

Sagardogileak eta erakundeetako ordekariek bat etorri dira sagardoa definitzeko garaiari: nortasuna finkatzen du. Zorione Etxezarraga Astigarra alkatorduek sagardoa «sinbolismoz betariko erritual» dela esan du, eta «errespetuz» betetzeko eskatu diehai herrikideei eta bai kanpotariei.

Astigarra da sagardoaren hitziburua. Eta hori frogatzeko, adibide bat: prentsaren aurreko protokoloaren ondoren, Aimar Olaizolak sagarrendo bat landatu du Sagardoaren Etxearen ondo-ko sagestian. Andoni Egaña eta Sebas-

tian Lizaso bertsolariak hiru bertso bota dituzte. Egoñaren bigarren bertsoaren azkeneko bi puntuek hasi diote: «...jor-greso hori ez beki izan / sagarrendoan /aleko / leku izan dezan / hori /a / frutua emateko».

Andoni Egoñaren hitzek ondoren etorriko zena iragarri dute. Izan ere, urteko lehen txotx egitea Petritegi sagardotegira abiatu baditza lagun guztiak. Petritegiako errepede konpanteen ari dira, eta horiek zaldia egiten du sagardotegirako sarbidea. Bata ere behin-behineko semaforok. Gainera, erakitzen ari diren autobidearen zutabeek inguruari xarma kentzen diote.

Petritegiko sagardotegian egiten dute azkeneko urteetan lehenengo txotxa. Kanetari eta argazkilaria andana dago alde batean, batzuk aldaiio batean igota. Beste aldean, berri, Aimar Olaizola, sagardogileak, eta alor askotako hainbat gonbidatu. Erdian, aldiz, dantzaria, txalapartariak eta txistulariak. Tuantakun hotsaren ondoren, dantzariak Agurra dantzatu du. Olaizolari eta atzean duen upelari begira. Ondoren, upela ireki du, eta Aimar Olaizolak sagardo txorota sagatu du adalozkiarekin. Ondoan egiten du sagardoaren aurkezpen

ofiziala: «Hau da aurtengo Gipuzkoako sagardoa».

Kamerariet begira jarri da, argazkia egin diezaioten. Ez behin bakarrik. Alde guztietara eman du boila. Bigarren sagardo tragoa ere edan du, eta argazkitarako berri-jartzeko eskatu diotenean, «beste bat?», esan du, irribarre batekin.

Ondoren, Etxezarragak esan bezala, «sagardoaren erritual» hasi da. Olaizolaren atzetik joan dira gutunatzeko guztiak, prozesio bat halitz bezala. Harkori ederra zain dute denek.

Uztarik handiena 30 urtean

2008ko sagararen uztaz azken hiru hamarkadetakoa handiena izanda. Guztira, hamar milioi kilo bildu dira, eta horietan, hamahiru milioi litro ekoiztu dira. Uztia ona izateko, hiru faktore batu dira: lez-egin zuen eguraldi-ona, sagarrai kalte-egiten dion zomorrorik ez egotea eta iazkoa uztia urtea izatea —hi urtean behin gertatzen da hori—.

Sagardun sagardogileak partzergoaren arabera, aurtengo sagardoa hurre berdea du, totu horietan. Sagardoa oso «usain gozokoa» da, lotu zitrikoarekin.

Kalitateko zigilu propioa aurtun sortzea da sagardogileen erronka nagusia.



Aimar Olaizolak eman dio hasiera txotx garaiari. JORABE / FAGADPRESS

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gara - 15/01/09



[Inicio](#)
[Edición impresa](#)
[Temas](#)
[Tienda](#)

[Temas del día](#)
[Euskal Herria](#)
[Opinión](#)
[Deportes](#)
[Mundo](#)
[Cultura](#)
[Economía](#)

2009 enero 15

[GARA](#) > [Idatzia](#) > > **Euskal Herria**

KRONIKA | ASTIGARRAGAKO TXOT IREKIRA

Aspaldiko sagardorik «bertakoena» dakarren denboraldia zabaldu dute

Hamahiru milioi litro sagardo. Aurten ere ez da inor egarri geratzeko arriskurik izango. uza handia izan dela esan dute sagardogileek, eta lortutako emaitza primerakoa dela nabarmendu. Upelak irekitzearekin batera, txotx egitera bildu zen jendea, eta, itxura guztien arabera, sagardoa ez dago, ez, muzin egiteko.

Maidier EIZMENDI

«Sarrera onekoa eta freskotasun askoko sagardoa da, garraztasun eta alkohol mailaren artean dagoen oreka ona dela-eta. Ahoan iraupen luzeko sagardoa, garraztasun altuarekin, oldarkortasun gehiegi eman gabe». Gisa honetan definitu dute atzo abiatu zen sagardo denboraldiko kupeletan aurkitu dena.



Aspaldiko urteetako sagar uztarik handiena izan da pasa den hau. Orotara, euskal sagastiek 10 milioi kilo sagar eman dituzte.

Eguraldiaz hain kexu garen egunotan, sagardogileek euren egokitasuna goraiatu zuten. «Neurrizko eguzkiak eta temperatura erregularrei esker, sagar gehiago eta handiagoak izan dira aurten».

Hain zuzen, Petritegi sagardotegiko Jokin Otañok ere sagarrondoan oparotasuna hartu zuen ahotan. «Aspaldi honetan izan den sagar kantitate handiena izan da eta guztiak hartzeko nahikoa lan izan da, kanpoko sagarzaletan ere harremanak mantendu behar baititugu». Hala eta guztiz ere, aurtengoa inoizko sagardorik «bertakoena» da.

Kantitateaz harago, sagarraren kalitatea ere maila handikoa izan dela nabarmendu dute, eta horri esker, «aromatikoagoa, ahoan freskoagoa eta fruitu zitriko askokoa» da aurten kupeletan aurkituko den sagardoa, Joxe Angel Goñi Sagardun partzuergoko arduradunak jendez lepo zegoen Sagardoetxeko aretoan azaldutakoaren arabera.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gara - 15/01/09

Interes mediaticoa

Orain hamabost urte hasi ziren Astigarragan sagardo denboraldian ofizialki hasiera ematen ekitaldi ponpoxoarekin eta pertsonaia ezagunak bertaratuta. Ordutik geroztik kirolariak, sukaldariak, ikertzaileak... izan dira hain ohiko bilakatu den «Hau da aurtengo sagardo berria!» oihukatu dutenak. Aurtengoan Aimar Olaizola pilotariari egokitu zaio berak «ohore gisa» definitu duen betebeharra, pilota arloan egindako markak eta sagardoaren munduarekin duen lotura medio. Eskerrak jaso zituen sagardozaileen partetik, Astigarragako Udalaren aldetik, baita udaletxetik kanporatua izan den ezker abertzalearen eskutik ere. Haiek eskerrik beroenak eman eta zera eskatu zioten: «Astigarragako giro eta sagardorik onena hartu, eraman eta zabal ezazu frontoietatik barrena».

Ohikoa da kasu hauetan protagonistari sagardozaletasunaren gainean galdetzea, baina atzokoan alferrikakoa, aitortua baitio Goizuetako pilotariak estimu handia sagardoari eta zaletasuna, «gauza guztiek bezala, bere neurrian».

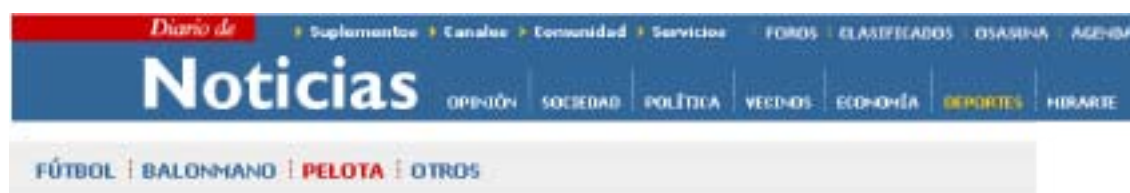
Sagarrondoa abilezia handiz aldatu, bertaratutako makina bat haur eta helduxeagoei autografoak sinatu eta leporaino betetako Petritegi sagardotegian «Hau da Astigarragako sagardo berria» oihuarekin zabaldu zuen ofizialki denboraldia, eta lehertu zen flash zaparrada. Horrenbestekoa, argazkilarien eskaera, ezen berriz ere upeletik sagardoa hartu eta basoa altxa beste erremediorik ez zuen izan, «Aimar! Aimar!» batetik, «begira orain hona!» bestetik, «Aimar errebotera!» handik... Ohitu, akaso, eta amaieran berriz ere keinua egiteko prest, «zer, beste bat?» esanaz, inguruan zituen kazetari mordoaren gozagarri. Izan ere, kupela artean sartu ezinik, leku egokia harrapatzeko komeria ederra zuten. Tarteetan New Yorketik bertaratutako kazetariak ere bai, mugimendu oro galdu nahi ez eta, begiak plateren antzera zabaldua... Euskal kulturaren gaineko erreportajea osatzea dute enkargu, eta noski, sagardotegietako giroa biltzea ezinbestekotzat jo dute.

Umore puntua jartzen berriz, Sebastian Lizaso eta Andoni Egaña bertsolariak, zirt eta zart, Aimarri loreak bota eta sagardoak pilotariak adinako errematea eta kalitatea izan dezan eskatuz.

Nekez esango du sagardogileren batek iazkoa baino «zaputzagoa» den sagardoa lortu dutela, baina badirudi edari honek ez duela sabairik joko, urtetik urtera «hobea» delako. Txotx inguruan bildu ziren sagardozaile, kazetari eta instituzio eta elkarteetako ordezkariak ez zioten behintzat muzin egin, kupel batetik eta bestetik, sagardoaren arintasuna, freskotasuna, zitrikotasuna... konfirmatu beharra zegoen.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Navarra - 15/01/09



Aimar abre la temporada 'txotx' 2009



ASTIGARRAGA. Aimar Olatzola fue el encargado de abrir la temporada txotx 2009, como recoge la imagen. Lo hizo ayer en la localidad guipuzcoana de Astigarraga al tradicional grito de "gure sagardo berria" e instantes antes de plantar un manzano junto al museo de la sidra, acción que se repite de manera ininterrumpida desde 1994. Tras la apertura de la primera barrica, producto de una excelente cosecha de manzanas, el delantero de Goizueta participó en una multitudinaria comida. FOTO: AINARA GARCÍA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

IzaroneWS.com - 15/01/09

El pelotari Aimar Olaizola abre la nueva temporada de sidra en Astigarraga

El pelotari Aimar Olaizola fue hoy el encargado de abrir la nueva temporada del 'txotxi' en Astigarraga, en la sidrería Petritegi, con las palabras tradicionales: "Gure sagardo berría", sidra).

En el acto se presentaron las características de la nueva sidra, cuya cosecha, con una producción de casi 13 millones de litros, ha resultado "muy aromática y con mucha fruta cítrica" lo que ha dado lugar a un caldo "excelente" gracias a las "temperaturas suaves del verano" para la maduración de la fruta.

Previamente, en la Sagardoetxea representantes municipales destacaron que las sidrerías son "uno de los motores de la economía del municipio" aunque advirtieron del riesgo de que se convierta en algo perjudicial para los vecinos por la masificación de visitantes que se produce en la temporada. En ese sentido, recordaron que lo que sucede en las sidrerías es "un ritual cargado de simbolismo, que se merece el máximo respeto".

El portavoz de los sidreros, José Ángel Gofi, fue en el encargado de explicar las características de la cosecha de 2008 a la que ha beneficiado el "sol moderado y las temperaturas regulares". De este modo, se ha logrado una sidra "muy aromática, con mucha fruta cítrica, franco en boca y sin rastro de azúcares".

Según detalló Gofi, el nuevo caldo tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico". Asimismo, presenta una coloración verde con tonalidades amarillas "gracias al buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Además, apuntó que este año la cantidad de manzana "es mucho mayor respecto al año pasado", de la que se han recogido 10 millones de kilos de variedades autóctonas que supone "la mayor cosecha en las últimas tres décadas en Euskadi".

Como cada año, también en esta decimosexta edición el instante más importante de la jornada correspondió a la apertura del 'txotxi', en Petritegi Sagardoetxea, a cargo del pelotari navarro Aimar Olaizola.

Olaizola recogió así el testigo de otras personalidades de la sociedad vasca como el bertsolari Andoni Ibaña, los deportistas José Mari Bakero, Javier Clemente, Julián Retegi, Miguel Indurain, Joane Somarriba, Periko, Miguel y Xabi Alonso, José Luis Kortá y Juan Martínez de Irujo, los restauradores Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz, el físico Pedro Miguel Etxenike y la soprano Ainhoa Arteta.

El pelotari de Goizueta expresó su agradecimiento por gozar de este "privilegio" y subrayó que se trata de un día "muy importante en Euskal Herria". Olaizola, quien junto con su hermano Azier abrió una sidrería en Hernani en 2006, manifestó que poder abrir la temporada del 'txotxi' es un "gran honor".

Por otra parte, Sagardoetxea ha preparado una serie de novedades para la nueva temporada del 'txotxi', como una cata guiada en sidrería y el taller de 'kinkoketa'. Asimismo, se pondrá en marcha la nueva tienda on-line de Sagardoetxea llamada 'Sagardodenda'.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Correo - 15/01/09



elcorreo digital Hemeroteca

[Portada](#) | [Local](#) | [Deportes](#) | [Más Actualidad](#) | [Multimedia](#) | [Ocio](#) | [Participación](#) | [Servicios](#)
[Agenda](#) | [Planes](#) | [Rutas](#) | [Excursiones](#) | [Gastronomía](#) | [Cine](#) | [Guggenheim](#) | [Moda](#)

Estás en: [Inicio](#) > [El Correo Digital](#) > Noticias Ocio Actualizado: 13:52

GPS Guía para salir

Se abre la temporada de sidrerías

El pelotari Aimar Olatzola ha sido el encargado de abrir la nueva temporada del 'txobi' en Astigarraga (Gipuzkoa), en la sidrería Petrelegi, en el tradicional acto con las palabras 'Gure sagardo berria' (nuestra nueva sidra). Se dice que la sidra... [\(+ info\)](#)

» [Un paseo por Astigarraga](#)

Comenta esta noticia

PLANES DE SIDRERÍAS

Temporada de sidrerías (Astigarraga). La tentación de la manzana

El txobi, la apertura de las kupelas, encamina a miles de devotos de la sidra hasta Astigarraga, muy cerca de San Sebastián. La tradición invita a consumirla con bacalao y chuletón... y con mucha calma

15.01.09 - Gorka Olea

Vota: ☆☆☆☆☆ 0 votos: ☆☆☆☆☆

[Opción](#) [Ver comentarios \(0\)](#) [Imprimir](#) [Enviar](#) [Reservar](#)

Temporada de sidrerías (Astigarraga)

- **Cuando:** La temporada oficial se extiende hasta abril, aunque la mayoría de las sidrerías abre todo el año.
- **Precio:** El menú tradicional (tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuletón, nueces, queso y membrillo, más sidra) ronda los 25 €.
- **Web:** Todas las sidrerías en www.sagardotegiak.com



«El País Vasco es un país de manzanas; sus mujeres sólo comen manzanas, no beben más que zumo de manzanas y en cualquier ocasión están dispuestas a morder la manzana de la tentación». Aquellas palabras con las que el inquisidor francés Pierre Lancre resumió su visión del territorio en 1609 -vendría en busca de brujas, es de suponer- son más que adecuadas en estas fechas en el pueblo guipuzcoano de Astigarraga, donde a mediados de enero queda abierto uno de los ciclos gastronómicos con más tirón en este país tan aficionado a resolver sus asuntos en torno a una mesa: la temporada de la sidra, el txobi.

INFORMACIÓN

Cómo llegar

Desde Bilbao: A-8 hasta San Sebastián, donde cogemos la salida 5 (Ibañeta) y en la primera rotonda, dirección a Hernani. (115 kilómetros).

Desde Vitoria: Llegamos a San Sebastián por la Nacional 1 y la dejamos en la salida 447B para continuar hacia Andosain y Hernani. (110 kilómetros).

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Correo - 15/01/09

Esta resonante palabra viene del término txotxperi, con la que se aludía en el pasado a la apertura de una kupela (tonel) y a la cata de la nueva sidra, y se ha convertido con el tiempo en el sinónimo de una forma de ocio que los guipuzcoanos trataron de ocultar a sus vecinos durante décadas, aunque al final, en aras de la economía, el fenómeno se ha extendido a las provincias limítrofes, que tienen ya sus sidrerías, pero no la tradición.

Astigarraga es (junto a las vecinas Hernani y Usurbil) el epicentro de este terremoto que, en cuatro meses, llena las carreteras de peregrinos en busca del zumo de la sidra y sus fieles compañeros sólidos: el bacalao, el chuletón, las nueces y el queso. Unas 2.000 personas 'invaden' Astigarraga cada día laborable y 3.000 durante los fines de semana.

Así que sigamos los pasos de esta comitiva con la reserva de sitio en una de las trece sidrerías locales, pues no conviene correr el riesgo de que nos den con la puerta en las nances. A la mayoría le sorprenderá que, en algunos locales -los menos ya-, desprecien los bancos corridos y coman de pie. Antes, cuando mandaba la tradición, se hacía así: unos bocados, y a la kupela. Pero sorprende más aún que en contadas sidrerías, la comida la traiga el cliente, un resto de aquella vieja costumbre de picar algo mientras se probaba la sidra.

Una reliquia

De ahí ese lema no escrito que está en la base del consumo del producto, y que prescribe que se beba a menudo y en pequeñas cantidades (marz eta gutxi, en euskera). Puede sonar un tanto incómodo, cierto, pero no olvidemos que la sidrería es un lugar de encuentro, un acto social, escenario de conversaciones al aroma ligeramente alcohólico de la manzana prensada. Verás que ellos, los irreductibles guipuzcoanos de las tamboradas y los alardes, se toman su tiempo ante la espita de los toneles para charlar.

Ahora es común que los establecimientos pongan a disposición de los clientes jarras con las que evitar la molestia de sacar las piernas de debajo de la mesa y hacer tantos viajes. Renuncia a ellas: camina, haz cola, habla y escucha las conversaciones ajenas, que de eso se trataba en el pasado, cuando los campesinos hastiados tras una dura jornada recurrían a las sidrerías para descansar y conocer las últimas novedades. Y, con más motivo, deja lo que tengas entre manos cuando el propietario anuncie el txotx, la apertura de una kupela. Coge el vaso por el culo y sirvete dos dedos, a distancia, que salpiques. Apártate y prueba el caldo.

Estás degustando una reliquia, algo que estuvo a punto de perderse durante el siglo XX, cuando el hambre y la miseria obligaron a los baserríes a sustituir los manzanos por vegetales de crecimiento más rápido y valores nutritivos más sustanciosos. No todos somos como las mujeres de las que hablaba el inquisidor Lantre.

SIDRERÍAS

Gartziategi

Una de las más antiguas de Astigarraga, ya que está documentado que ya existía en el siglo XVI. Abre año de enero a abril y aún es posible, respetando la tradición, abernar de pie. Su comedor, con capacidad para un centenar de personas, destila el peso de los viejos tiempos, al igual que algunas de sus kupelas, que tienen más de cien años. Produce alrededor de 100.000 litros de sidra. T 943 469 674. www.gartziategi.com

Petrategi

Situada muy cerca de Gartziategi, comenzó a elaborar sidra a principios del siglo pasado y a comercializarla en los años 40. Abre todo el año y su enorme comedor puede albergar a 400 personas. Produce unos 350.000 litros de sidra y es uno de los locales emblemáticos de Astigarraga. T 943 457 166. Petrategi Bidea. www.petrategi.com

Salzar

Situado en la cercana Usurbil, este local aúna tradición y modernidad, y resulta apropiado para degustar las celebraciones familiares. Es uno de los principales productores de sidra, ya que saca al mercado más de un millón de litros. Comercializa además licores y vinagre. Su comedor tiene capacidad para 240 comensales y abre todo el año. Kale Zahar Auzoa, 39. T 943 362 220. www.sidrassalzar.com

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 16/01/09

SAN SEBASTIÁN

Fiesta en la sidrería Zelaia

José Antonio Gainerain abrió en su casa la temporada del botx invitando a un numeroso grupo de clientes y amigos

JOTI DÍAZ | JOTIDIAZ@FACILNET.ES

Vota ☆☆☆☆☆

1 voto ★★★★★

 Opina

 Ver comentarios (0)

 Imprimir

 Enviar

 Rectificar

Ha quedado abierta la temporada de la sidra. El jueves, Aimar Olaizola, fue el primero en probar el delicioso jugo de manzana, que según los entendidos es de notable alto. Lo pudimos comprobar en la fiesta de apertura de la sidrería Zelaia. José Antonio Gainerain abre su sidrería a cerca de 200 personas, amigos y clientes. Muchos donostiarras conocidos y gentes venidas de otros territorios disfrutamos con un excelente menú, típico del establecimiento. Chonzo cocido, tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuleta y de postre: queso, nueces, membrillo, tejas y cigarrillos. Ricos alimentos degustados con visitas a las numerosas kupelas. Momento de saludos, charlas y hasta fotografías, como ocurrió con el grupo de compañeros de EL DIARIO VASCO, que ocupábamos una de las mesas, con la compañía de la periodista de Teledonosti Naiara Eizaguirre.



Larrea, Apalategui, Arguiñano, Benito, Arzak, Ezaguirre, Santos, Loren y Mari. MICHELENA

En la entrada saludas con Karlos Arguiñano, que llegó acompañado de dos de sus hijos. Sigue triunfando con su programa en Tele 5. Asegura que tiene cuerda para rato y disfruta con su trabajo. Nos contó un par de buenos chistes y charló largo y tendido con Juan Mari Arzak, ocupado en los fogones en la cena del lunes, pero deseoso de vivir a tope la fiesta del patrón. Juan Mari compartió mesa con su prima Marilú Galardi y un grupo de amigos.

Iniciada la cena llegó el nuevo presidente de la Real Sociedad Jokin Aperibay con su hermano Ibon y Juan Luis Larrea, presidente de la Federación Guipuzcoana de Fútbol. Habían pasado la jornada en Madrid con temas relacionados con el club y del aeropuerto llegaron directamente a la sidrería. Jokin Aperibay saludó al director deportivo de la entidad Loren Juarros, al entrenador Javier Clemente, de nuevo en Zarautz tras unos meses entrenando en Murcia. Intercambió palabras con otros invitados y pasados 20 minutos abandonó la sidrería porque le esperaban para una reunión en el club.

El pelotari Asier Olaizola, en esta ocasión sin su hermano Aimar, era uno de los deportistas presentes, además de Penico Alonso, junto a su esposa Isabel Olano y el ex portero de Osasuna Iosu Barandika. Con Miguel Santos, presidente del Buesa Gipuzkoa Basket, Alfonso Benito, gerente de Anoeta Kiroldegia, Félix Apalategui, propietario de Deportes Apalategui y organizador del Medio Maratón donostiarra y Ramón Arcos.

Amplia representación de ETB, con su director general Bingen Zupiria, el director de informativos Jaime Otamendi, el director de deportes Pedro Mari Goikoetxea, Edurne Ormazabal, otra personalidad de la casa y presentadora habitual de nuestro Festival de Cine y responsables de departamentos técnicos como el ex cantante Iñaki Eizmendi y Karmelo Vivanco. Con ellos el presidente del Bizkaí Buru Batzar Andoni Ortuzar, también ex director del grupo de comunicación.

Gentes del mundo de la hostelería, como Matías Gorrotxategi del restaurante Julián de Tolosa, que se puso la chaquetilla para echar una mano en la parrilla. Miguel Zapiain, propietario con sus hermanos de la sidrería del mismo nombre en Astigarraga, Josean Eizmendi, del restaurante Illarra, en Berio, Kike García del restaurante El Lagar, de la calle Zabaleta y Po Man, del restaurante Tsi Tao y que en unos días, abre un nuevo restaurante enfrente del cubo grande del Kursaal.

Los ex directivos de la Real Sociedad Luis Lacona y Antonio Olla, el excelente pintor Pepe Olaso, el locutor de radio José María de Juana, que se desplazó desde Madrid para la cena y para participar en la tamborrada de Euskal Billera, Ana Benito y Antxon Durodier.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 16/01/09

Con un grupo de amigos, José Mari Ruiz Urchegui, ex secretario general de Adegi, con Jesús Alberdi, consejero delegado de Elkargi, y su presidente, Victoriano Susperregui y cerca Josetxo Alonso y su esposa Esther López, su hijo David y Koti, responsable de la firma Comercial Hostelera del Norte. En otra mesa, Javier Bereciartúa, del restaurante Portuetxe, con el gran zagüero Gerardo, con Aracama, y José Mari Roldán, del restaurante Emibera.

En la despedida, saludamos a Oihana y Jaione, hijas de José Antonio Gainerain, a las que agradecemos el trato recibido.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 16/01/09

AL DÍA

El Ayuntamiento de Astigarraga pide poder conciliar el descanso nocturno con el txotx

Habilitará aparcamientos para visitantes en el cercano polígono industrial

16.01.09 - MIKEL SOROJ SAN SEBASTIÁN.

Vota: ☆☆☆☆☆ | 3 votos ★★★★★

 Opina  Ver comentarios (4)  Imprimir  Enviar  Rectificar

DV. Conciliar el ocio en torno a la sidra y el descanso de los vecinos de Astigarraga es el mensaje claro y directo que envió Zorione Etxezarraga, alcaldesa en funciones de la localidad sidrera, en la presentación de la temporada de sidrerías que acaba de comenzar.

El recordatorio de la primera edil de la localidad no es nuevo. Hace media docena de años, el Ayuntamiento promovió una campaña de concienciación para evitar que los clientes de las sagardotegis alterasen el descanso de los vecinos porque muchos de estos clientes, casi siempre llegados de fuera de la zona, consideraban que la fiesta en torno a las kupelas podía seguir en las aceras del municipio. Se consiguió, con ayuda de los sagardogiles, convencer a ese tipo de clientela para evitar ruidos y conversaciones en voz alta en las calles.

Sin embargo, la responsable municipal argumenta la necesidad de insistir. «Lo que pide el ciudadano es que, se organice lo que se organice en Astigarraga, tenga derecho a su vida habitual. La temporada de sidra dura mucho tiempo y no se puede perjudicar su descanso. El Ayuntamiento ha constatado que aumenta el número de visitas y ello supone desperfectos, suciedad y a veces evidentes molestias».

El Ayuntamiento asume que la temporada del txotx es algo básico en el modo de vida de la población y por ello «aumentamos efectivos, con tres personas más, duplicamos los controles de ruidos de los bares y ofrecemos alternativas a quienes vienen en sus coches para que no tengan necesidad de entrar al municipio y aparquen cerca».

El gran problema de estacionar en Astigarraga lo quiere resolver el Ayuntamiento de una forma sencilla pero eficaz: habilitando numerosas plazas en las calles vacías de los polígonos que están enfrente, justo a la entrada a la población. «Son cincuenta metros de distancia que se pueden hacer perfectamente andando, sin las molestias de tener que circular por Astigarraga buscando aparcamiento que no existe porque Astigarraga es muy pequeño», recalca Etxezarraga.

Equilibrio

Para la alcaldesa en funciones, «hay vecinos a quienes no les dice nada la temporada de sidrerías, pero otros ven que el mundo de la sidra les aporta mucho. Es una tradición que trasciende lo que es propiamente el negocio. Es nuestra tradición y hay que prestarle todo nuestro apoyo».

Pero el Ayuntamiento se ve en la obligación de que se celebre y la apoya, pero que no moleste a los vecinos. «No queremos que se ocasionen molestias a los vecinos», señala tajante. «El Ayuntamiento quiere el equilibrio. Ya sabemos que nunca será posible contentar a todo el mundo al cien por cien, pero evitaremos las molestias, sobre todo las innecesarias».

Por ejemplo, cada quince días se toma una medición de decibelios en el interior de los bares y pubs de Astigarraga, que se llenan de sagardozeles después de la cata correspondiente. Medida que supone que los propios bareros sean quienes lideren que no se arme jaleo ni cuando la clientela esté dentro ni cuando sale a la calle. Algo que también recomiendan los propios sidreros de Astigarraga, Ergobia y Hemani a sus clientes cuando se disponen a cerrar las puertas.

Hoy viernes comienza la temporada en el corazón sidrero de Gipuzkoa, que es como decir que empieza la temporada para todos los establecimientos. Tras la multitudinaria jornada inaugural del txotx el miércoles, en la que los sidreros disfrutaron de su fiesta, compartida con invitados y medios informativos, y después de la celebración tradicional en la sidrería Zelaia, con más de un centenar de invitados a las kupelas y menú de José Antonio Gincerain, hoy viernes la mayoría de las sidrerías de todo el territorio estarán abiertas.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 18/01/09

ASTIGARRAGA

Las claves de una temporada única

Un taller de kinkoketa, donde se reproducirá el sonido de las mazas que golpean el fruto, una de las novedades. Se construirá en directo una kupela de 10 mil litros en fiestas.

18.01.09 - MANJARRÉS/CRESPO | ASTIGARRAGA.

Vota ☆☆☆☆☆ 1 voto ★★★★★

 Opina  Ver comentarios (0)  Imprimir  Enviar  Rectificar

DV. Aunque de manera oficial la apertura de la temporada del txotx ha tenido lugar esta semana de la mano del pelotari Aimar Olaizola -auténtico experto en estas lides, ya que hace unos años también fue el máximo protagonista en el inicio de la temporada en Hernani- será realmente desde el próximo viernes, día 23, cuando tendrá lugar el pistoletazo real de salida a la temporada. Será cuando empezará a notarse en las calles de Astigarraga, aunque bien es cierto que se espera que la llegada masiva de visitantes tenga lugar en el mes de marzo.



Un hombre observa el aspecto de la sidra en el día de la inauguración de la temporada, en Petritogi. (LAURE)

Una temporada sidrera que ha llegado con alguna novedad, como las encuestas que entre la ciudadanía está previsto formular a lo largo de la temporada. Además de ello, este año se propone la probaketa y el taller de kinkoketa. La primera es una propuesta de cata guiada en sidrería. Consiste en visitar la sidrería y realizar un cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se constatará mediante la degustación de la nueva sagardea.

La kinkoketa, por otra parte, es un taller mediante el cual se enseñará a reproducir el sonido onomatopéyico que producen las mazas verticales con las que se golpea el fruto, siguiendo una cadencia y un ritmo que recuerda al toque de la txalaparta.

Otro de los atractivos de este año será la construcción en directo de una kupela que podrá albergar 10.000 litros. Esto se hará durante las fiestas de Santiago organizado por Goldea y a cargo de un artesano asturianiano, José Manuel Sánchez, que durante los próximos siete meses adecuará la madera de castaño, estructurará la barica y preparará los diversos materiales y utensilios para hacer realidad esta iniciativa popular.

Joxe Ángel Gorfi, representante de Sagardun, afirmó que «es la XVI edición que se lleva a cabo la temporada del txotx en Astigarraga y la cosecha de este año se puede calificar como histórica por su cantidad y es que se han producido alrededor de 10 millones de kilos de manzana del país y otros 8 de fuera. A esto han contribuido factores como el buen tiempo que hemos tenido y las temperaturas suaves. Además, siguiendo el proceso de los manzanos, ésta se preveía como una buena cosecha. En cuanto a la sidra, ha llevado una fermentación excelente, es más clara que el año pasado con toque verde y deja frescor en la boca. Tiene cierto sabor cítrico».

Zorione Etxezaraga, teniente de Alcalde, explicó, por otro lado, que «la temporada del txotx es un ritual lleno de simbolismos y desde el Ayuntamiento pretendemos apostar fuerte sobre cómo reforzar la identidad del municipio. Prueba de ello es que en la elaboración de los Presupuestos hemos previsto la construcción de un Tolare, próximo a la Casa de Cultura. En cuanto a medidas para preservar la armonía de la fiesta: más autobuses y refuerzo de los servicios de limpieza. Se van a llevar, asimismo, a cabo encuestas entre los vecinos durante la temporada para evaluar cómo está yendo. Hay que gozar de la fiesta, pero respetando el descanso de los demás».

Gorfi explicó, además, que la temporada del txotx es fruto de un trabajo conjunto y que «Sagardoetxea somos todos. Participan en ella las asociaciones culturales del municipio, Sagardun, el Ayuntamiento y los visitantes. No es sólo un museo sino que es un centro gastronómico, cultural y turístico con mucha actividad y dinamismo - tiene boletín trimestral, programas didácticos, un diccionario, una ruta turística, se organizan concursos de fotografía o visitas al museo y tiene además de la tienda física una tienda on line-».

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Berria - 28/01/09

Miel Joxe Astarbe 'Sagardoaren hiztegia'-ren egilea

Txotx denboraldian murgiltzeko bide egiten du 'Sagardoaren hiztegia' liburuxkak; 500 hitz bildu eta haien definizioak idatziz dituzte.

«Sagardoari lotutako hitz asko galdu dira; horiek ere bildu ditugu»

Ekaitz Agirre Astigaraga

«Sagardoaren fruitua, biribil-lu, mami sendokoa eta urtsua; jaketo edo sagardoa egiteko erabiltzen da». Miel Joxe Astarberek sagardoa ekizti ahal izateko erribesteak den sagardaz emandako definizioa da. *Sagardoaren hiztegia* liburua azalek hartua. Urte luzez sagardoarekin lotura duen hitzak bilduz jardun du Astarbek, eta osatutako zerrenda Astigaragako Sagardoetxearen eskutik argitaratu du. Urkiri Solaberria izan da bidelagun hiztegia lantzen. Sagardo denboraldia abiatu berri dela baitatzen, sagardogintza ardatz duten hitzen ondarean salioitzeko modua da hiztegia. Bostehun hitz gutxi, baina Antxon Olariagaren ilustrazioek osatuta.

Hiztegia ez du egun batetik bestera herurmamitu. Astigaraga aldiakarian sagardoari lotutako ehun hitzen zerrenda argitaratu zion Astarbek, 1983an. Manuel Astarbe aitona eta Jose Maria Astarbe aitak erakutsitako hitzak ziren gehienak, eta sagar mota desbordinen zerrenda ere bazekarren. Onduko hitzen bilduma txiki geratu zen urteen joan-etorrietan. Gaur eskuletan lantzeko zerrenda berria bat osatzea proposatu zioten AEKkoek,

eta horiek bultzatuta berrekin zion bildumari. La urte eta erdiko lana izan du, baina eta besteak arakatzuz, liburuetan, aldiakarian, herri herri eta baserri base-ri. Lan horien guztia osatzen da *Sagardoaren hiztegia*. «Bildutako hitz zaharretako asko ez dira erabiltzen, galdu egin dira. Etnologik terminologia berria sortu du azken 30 urteotan, eta horiek ere aintzat hartu dituzte», argitu du Astarbek. Hitz berrietako asko, ordea, arrotzak zailakio. «Aurtengo sagardoa freskoa dela esaten ari dira. Zer ote da hori? Etnologo-

«Aurtengo sagardoa freskoa dela diote, baina sagardoa beti izaten da freskoa»

«Herri bakoitzean hitz bat erabiltzen da gauza berberari erreferentzia egiteko»

ek sortutako hitza da, sagardoa beti baita freskoa. Hitz hori, adibidez, ez du sartu». Hitz bat gehiago hiztegiari gehitu zio.

Eta ez da bakarrik. Hiztegia katean dagoenetik beste hamar edo hamabiren berri izan du egileak. «Zapiak sagardogileek gailde

tu zidaten eta agostokatu hitza sartu ote nien. Sekula ez nuen gailde hitza, eta sagardoa egiten hasieran erreferentzia egiten dio hitzak, agostokatu hasi behar zioke» esaten zuten, abuztuaren sagardoa egiten hasi behar zela adierazteko, argitu du Astarbek. Astigaragan eta inguruetako herrietan ez ezik, Mutrikun eta Hondarribian erabiltzen dituzten hitzak daude *Sagardoaren hiztegia*-n. «Herri bakoitzean hitz bat erabili daiteke gauza berari erreferentzia egiteko, eta Astigaragan bertan ere antzeko arteen aldeak ikusi dituzte».

Galdutako hitzak

Hiztegia bost ataletan banatu du, eta hietako bakoitzak sagardoa ekizteko prozesuaren une bati egiten dio erreferentzia. «Sagarrak bost hazi izaten ditu normalean, eta horiek ere bati lotura», zehaztu du. Bostehundik gora hitz bildu ditu hiztegiak, eta, definitzeko batera, Antxon Olariagaren marrazkiek biribildu ditue lana. Lehenengo atalak So-

garia, Sagarra, Bilzeu da izenburua, eta protestaren lehen zati hori lotutako terminoet egiten dio erreferentzia. Bigarrenari Doktra, Pasa, Zangotza deitu dio, hirugarrenari Upela, Muerle,

➤ Sagardoaren hiztegia



- **Egileak.** Miel Joxe Astarbe eta Urkiri Solaberria.
- **Orrialdeak.** 84.
- **Ilustrazioak.** Antxon Olariaga.
- **Edizioa.** Sagardun Partzuergoa.
- **Sainneurria.** 5 euro. sagardotxea.com/webgunean edo Sagardoetxean.

Irakitea titulua du eta langarriak sagardoa edo beari egiten dio erreferentzia. *Herri baten erroak* du izena hiztegiaren azken atal-lak.

Dolaren, zipotza, upelategia, upela... mutil koxkorra zenetik gertukoak ditu Astarbek. «Hitz asko galdu egin dira, eta gaildu dira. *Koxkor* eta *fuertazo*, adibidez». Horregatik, euskarazko ondare horren lekukotza ere bada hiztegia. Kaxkorbel «edalek sagardoari ematen dioten izena» da; fuertazo, berriz, «patsaren azken ostaldietan isurtzen den zukua». Beste hitz askoren esanahia aldatu egin da baina aldizkareekin. «Pentsa, txer hitza aspaldiko da. Zira da txer, baina gaur egun beste adiera bat ematen diogu, beste esanahia bat hartu du. Ez da gailduko txer hitza», dio.

Baserriko semea izaki, upel arben jolas eginda (kaxi ziren izen gehienak). «Komendiko hitzateke Astigaragarekin egin dugun gisan, beste herri batzuetan ere antzekoa egiten», irizten dio Miel Joxe Astarbek.



ERIK MICHIEL / AGAZPRESS

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.

En ese sentido, Astigarraga vivió el miércoles 16 de enero un año más la fiesta popular ligada a la nueva campaña en torno a la sagardoa. Los bares de Astigarraga ofrecieron barrikotes de la nueva cosecha de sagardoa al público en general.

SAGARDOETXEA-EUSKALTEGIAK. PROPUESTA PARA UNA ACTIVIDAD CONJUNTA.

Sagardoetxeak euskaltegiei zuzenduriko proposamena luzatzen du

Sagardoetxeatik, Euskal Sagardoaren Museotik, museoaren eta sagardoaren interpretazio gunearen errealitatea euskaltegien eskura jartzen dugu, 2009. ikasturterako eskolaz-kanpoko jarduera aberasgarri gisa.

Proposatutako jardunaldiak sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzea eta landa ingurune euskara ezagutu eta praktikatzea ditu helburu nagusi, eta zehazki, sagardoaren eta sagardogileen munduko euskara ezagutu eta lantzea.

Hala, Sagardoetxeak ekintza honi ekitea proposatzen die euskaltegiei, ondoko etapetan banatuta:

Euskaltegian

Euskal Herriko sagardoa eta sagarraren kulturaren inguruko teoria eta informazioaren azterketa euskaltegiek garatu beharreko jardunaldien bidez, eta Sagardoetxeako web orriak biltzen duen informazioa oinarri hartuta.

Sagardoetxeak badu, gainera, sagardoaren berezko hiztegia eta sagarraren kulturaren inguruko material didaktikoa. Material hau, Sagardoetxeako bisita burutu ostean banatuko zaio talde bakoitzari.

Halere, eta nahi duenak, material hau museora etorri aurretik eskuratzeko aukera ere badauka, bertan biltzen diren edukiak euskaltegian lantzeko. Material hori Sagardoetxera etorri aurretik eskuratzeko, gurekin harremanetan jarri beharko da.



Banatuko den materiala, honakoa da:

Alde batetik, Sagardoaren berezko hiztegia (SAGARDOAREN HIZTEGIA). Bertan, sagarraren eta sagardoaren munduko terminologia zehatza aurkituko dute ikasleek, baita euskaltegian lantzeko aukera emango dieten bibliografia anitza ere.

Hiztegia gaika bereizitako bost ataletan banatua dago, sagardoaren ekoizpenarekin zerikusia duten atalak guztiak, eta sagarraren lorearen bost petaloak irudikatu nahi ditu.

Eta bestetik, Sagarraren kulturaren inguruko material didaktikoa (SAGARRAREKIN JOLASEAN). Bertan, Sagardoetxearen bisitan landu diren edukiak aurkituko dituzte ikasleek.

Besteak beste, honakoak: sagardogintza kontuak, sagardoa lortzeko eman beharreko pausoak, landareen ugalketa teknikak, inausketa motak, polinizazioa, etb...



SAGARDOETXEA-EUSKALTEGIAK. PROPUESTA PARA UNA ACTIVIDAD CONJUNTA.

Mintza-praktika Sagardoetxean

Sagardoaren elaborazio prozesuaren azterketa praktikoa egingo da Sagardoetxeako instalazioetan barrena egindako bisita gidatu baten bidez, eta honek, sagardo munduko hitzak ezagutzeko eta lantzeko aukera emango digu.

Sagastian, Euskal Herriko sagarrondo motak, gidatze-sistemak, txertaketak, etb.. ikusiko dira; museo-gunean, sagarra eta sagardoaren historia, oraina eta etorkizuna, sagardogilearen tresnak, etb... ikusiko dira; eta dastalekuan, sagardoa txotx-ean dastatzeko erritoan murgilduko gara. Museoaren bisita honekin, sagardoaren kulturaren inguruko hiztegia landuko da.

Urtaro bakoitzean, gainera, sagardoaren elaborazio prozesuari dagozkion jarduera zehatzak burutzen ditugu Sagardoetxean (ikusi 6. orria), eta honek, jarduera zehatz bakoitzaren inguruko terminologia lantzeko aukera emango digu: landaketa, polinizazioa, sagar bilketa eta prentsaketa.

www.sagardoetxea.com-en idatzizko praktika

Sagardoetxeak bere web atarian ikasleek praktika idatzia jorratzeko aukera ematen duen foro zehatz bat dauka, bertako edukiak ikastetxe desberdinetako irakasleek jartzen dituzten arauen arabera garatuko direlarik.

Bi helburu nagusi ditu idatzizko praktika honek: batetik, euskararen ezagutza sakontzea, eta bestetik, museoan ikasitako historia eta elaborazioari dagozkion edukietan sakontzea.

Jarraipena

Prozesu guztiaren jarraipena Sagardoetxeako teknikariek egingo dute, bai museoari dagozkion gaitan eta baita elaborazio prozesuari dagozkionetan ere. Heziketa eta pedagogia jarraipena, bestalde, euskaltegietako tutore eta irakasleek egingo dute, prozesu zehatzak eta garatu beharreko programak finkatuta.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 08/03/09

ASTIGARRAGA

Sagardoetxea, euskararekin bat

Sagardoaren museoak Euskaltegiarekin batera jardunaldi bereziak antolatu ditu aurten Sagardoa eta sagardogileen euskara ezagutzera eman nahi da

08.03.09 • GISELA CRESPO/ ASTIGARRAGA

Vota ☆☆☆☆☆ | 1 voto ★★★★★

Opina Ver comentarios (0) Imprimir Enviar Rectificar

DV. Sagardoetxeatik, Euskal Sagardoaren Museotik, museoaren eta sagardoaren interpretazio gunearen errealitatea euskaltegien eskura jarri dute aurten ikastuterako eskolaz-kanpoko jardura aberaagari gisa. Proposatutako jardunaldiak sagararen eta sagardoaren kultura zabaltzea eta landa inguruneke euskara ezagutu eta praktikatzeko dituzte helburu nagusi, eta zehazki, sagardoaren eta sagardogileen munduko euskara ezagutu eta lantzea.

Hala, Sagardoetxeak ekintza honi ekitea proposatzen die euskaltegiei, ondoko etapetan banatuta: Euskaltegien eta Euskal Herriko sagardoa eta sagararen kulturaren inguruko teoria eta informazioaren azterketa euskaltegiek garatu beharreko jardunaldien bidez. Sagardoetxeak badu, gainera, sagardoaren berezko hiztegia eta sagararen kulturaren inguruko material didaktikoa. Material hau, Sagardoetxeako bisita burutu ostean banatuko zaio talde bakoitzari.

Halere, eta nahi duenak, material hau museora etorri aurretik eskuratzeko aukera ere badauka, bertan biltzen diren edukiak euskaltegien lantzeko.

Sagardoetxeak banatuko duen materiala honakoa da: alde batetik, Sagardoaren berezko hiztegia (Sagardoaren hiztegia). Bertan, sagararen eta sagardoaren munduko terminologia zehatza aurkituko dute ikasleek, baita euskaltegien lantzeko aukera emango dieten bibliografia antza ere.

Hiztegia gaika bereizita bost ataletan banatua dago, sagardoaren ekoizpenarekin zerikusia duten atalak guztiak, eta sagararen lorearen bost petaloak irudikatu nahi ditu.

Eta bestetik, sagararen kulturaren inguruko material didaktikoa (Sagararekin jolasean). Bertan, Sagardoetxearen bisitan landu diren edukiak aurkituko dituzte ikasleek.

Besteak beste, honakoak izango dira edukiak: sagardogintza kontuak, sagardoa lortzeko eman beharreko pausoak, landareen ugalketa teknikak, inausketa motak, polinizazioa...

Sagardoaren elaborazio prozesuaren azterketa praktikoa egingo da Sagardoetxeako instalazioetan barrena egindako bisita gidatu baten bidez, eta honek, sagardo munduko hitzak ezagutzeko eta lantzeko aukera emango dute Sagastian, Euskal Herriko sagarondo motak, gidatze-sistemak, txertaketak ikusiko dira, besteak beste.

Museo-gunean, sagarra eta sagardoaren historia, oraina eta etorkizuna edo sagardogilearen tresnak, besteak beste, ikusiko dira eta dastalekuan, sagardoa txotxean dastatzeko eritoen murgilduko dira. Museoaren bisita honekin, sagardoaren kulturaren inguruko hiztegia landuko da.

Urtero bakoitzean, gainera, sagardoaren elaborazio prozesuan dagozkion jardura zehatzak burutzen dituzte Sagardoetxean, eta honek, jardura zehatz bakoitzaren inguruko terminologia lantzeko aukera emango du landaketa, polinizazioa, sagar biketa eta prentsaketa.

Sagardoetxeak bere web atarian ikasleek praktika idatzia jurratzeko aukera ematen duen foro zehatz bat ere dauka, bertako edukiak ikastetxe desberdinetako ikasleek jartzen dituzten arauen arabera garatuko direlarik. Bi helburu nagusi ditu idatzizko praktika honek. Batetik, euskararen ezagutza sakontzea, eta bestetik, museoan ikasitako historia eta elaborazioan dagozkion edukietan sakontzea.

Sagardoetxea-Euskaltegiak proposamenaren prezioari dagokionez, (Euskaltegiako prestaketa, material didaktikoaren banaketa, mintza-praktika, Sagardoetxean eta idatzizko praktika...) 3,5 euro balio ditu. Informazio gehiagarako: www.sagardoetxea.com helbidea bistatu daiteke.

ACUERDO DE COLABORACIÓN CON NEKATUR

Acuerdo de colaboración con Nekatur, Asociación de agroturismos y casas rurales de Euskadi

En el 2009 hemos llegado a un acuerdo de colaboración con Nekatur, Asociación de agroturismos y casas rurales de Euskadi, con el objetivo de conseguir los siguientes objetivos: por una parte, mejorar la oferta turística y por otra parte, facilitar al usuario información interesante para la temporada del txotx.

En este acuerdo de colaboración se han planificado las siguientes acciones:

- Creación de vínculos en las páginas web de Sagardoetxea y Nekatur.
- Creación de un mapa de ubicación de sidrerías y agroturismos (Google Maps).



IGARTUBEITI ORGANIZA UNA EXCURSIÓN A SAGARDOETXEA

Giro ezin hobea Igartubeiti Baserri Museoak Sagardoetxeara antolaturiko txangoan

Aspalditik antolatuta zuten Igartubeiti Baserri Museokoek Sagardoetxera bisita eta pixkanaka jendea izena ematen hasi zen beharrezkoa zen kopurua lortuz. Bidaia baina pare bat egun lehenago 20 lagunek parte hartu behar zuten txangoan baina azkenean, larunbata honetan goizean 25 ezkie-itsasotarrek autobusa hartu zuten Sagardoetxerako bidean.

Bertara heldu eta lehenengo sagastira bisita gidatua egin zuten. Bertan gidariak herritar pare bat jarri zituen bertan lanean sagarrak zanpatuz, lagunak ondoan begira zeudelarik. Ondoren, museoan sagar motei buruz eta sagardoaren elaborazioari buruzko azalpenak eskaini zizkieten.

Dena behar bezala ulertu eta sagardo, sagar zuku eta likore kata aurrera eraman zen bertan, nola ez giro ezin hobean eta txorizo eta gazta pintxoez lagunduta.

Amaitzerakoan, Lizeaga sagardotegira hurbildu ziren, non gidariak bere sagastiak, sagarrak garbitzeko gunea eta sagarra jotzeko makinaria berriak erakutsi zizkien. Ondoren sagardotegian bere aitonaren gorabeherak kontatu zien bertaratutakoei, honek kupelak egiten baitzituen; sagardotegian dituzten zenbait kupel berak eginak dira. Bertan berriro ere sagardo kata gidatua eskaini zien, hiru kupeletatik sagardoa dastatuz. Gustu desberdinak azaldu ziren orduan, batzuentzat kupel bateko sagardoa bestea baino hobea zelaz solasean ibili zirelarik.

Orduan, gosearekin zeudenez, bazkaltzeko momentua heldu zen: txorizo egosia, makalau tortila, makalaua piper berdeekin, txuleta, gazta, menbriloa, intxaurrek eta Tolosako teila eta zigarriloak postre gisa. Nola ez, dena sagardoaz lagunduta.

Sagardotegietan kaferik ematen ez dutenez, autobusa hartu zuten 25 ezkie-itsasotarrek eta Astigarragara, herrira, joan ziren honen bila. Bertan kafea hartu eta itzultzeko bidea hartu zuten. Giro ederrean eta oso ondo pasa zuten eguna!

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 18/01/09

 **diariovasco.com**

versión
para móvil

Alto Urola

EZKIO-ITSASO

Larunbateko txangoan giro ezin hobea egon zen joandako 25 bizilagunen artean

Sagardo kata desberdinak, azalpenak, bazkaria... eta giro ezin hobea

18.02.09 - MIRYAM GALILEA | EZKIO-ITSASO.

DV. Aspalditik antolatuta zuten Igartubeiti Baserri Museokoek Sagardoetxera bisita eta pixkanaka jendea izena ematen hasi zen beharrezkoa zen kopurua lortuz. Bidaia baina pare bat egun lehenago 20 lagunek parte hartu behar zuten txangoan baina azkenean, larunbata honetan goizean 25 ezkiotsasotarrek autobusa hartu zuten Sagardoetxerako bidean.

Bertara heldu eta lehenengo sagastira bisita gidatua egin zuten. Bertan gidariak heritar pare bat jarri zituen bertan lanean sagarrak zanpatuz, lagunak ondoan begira zeudelarik. Ondoren, museoan sagar motel buruz eta sagardoaren elaborazioari buruzko azalpenak eskaini zizkieten.

Dena behar bezala ulertu eta sagardo, sagar zuku eta likore kata aurrera eraman zen bertan, nola ez giro ezin hobean eta txorizo eta gazta pintxoaz lagunduta.

Amaitzerakoan, Lizeaga sagardotegira hurbildu ziren, non gidariak bere sagastiak, sagarrak garbitzeko gunea eta sagarra jotzeko makinaria berriak erakutsi zizkien. Ondoren sagardotegian bere aitonen gorabeherak kontatu zien bertaratutakoek, honek kupelak egiten baitzituen; sagardotegian dituzten zenbait kupel berak eginak dira. Bertan berriro ere sagardo kata gidatua eskaini zien, hiru kupeletatik sagardoa dastatuz. Gustu desberdinak azaldu ziren orduan, batzuentzat kupel bateko sagardoa bestea baino hobea zelaz solasean ibili zirelarik.

Orduan, gosearekin zeudenez, bazkaltzeko momentua heldu zen: txorizo egosia, makalau tortila, makalaua piper berdeekin, txuleta, gazta, menbrilloa, intxaurrak eta Tolosako teila eta zigarriloak postre gisa. Nola ez, dena sagardoaz lagunduta.

Sagardotegietan kaferik ematen ez dutenez, autobusa hartu zuten 25 ezkiotsasotarrek eta Astigarragara, herrira, joan ziren honen bila. Bertan kafea hartu eta itzultzeko bidea hartu zuten. Giro ederrean eta oso ondo pasa zuten eguna!



Guztira 25 heritarrek parte hartu zuten antolatutako txangoan. /IGARTUBEITI

<< 1 2 3 >>

PROBAKETA. CATAS GUIADAS EN SIDRERÍAS.

Catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea



Probaketa representa una de las tradiciones más íntimas del mundo de la sidra. Un ritual que lleva a visitar las sidrerías para comprobar el resultado de la cosecha, mediante su degustación.

La propuesta que planteamos en Sagardoetxea consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa.

De esta forma, se han realizado distintas catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea:

- Rezola: días 24, 25 y 27 de febrero.
- Lizeaga: día 14 de febrero.
- Zapiain: día 14 de febrero.
- Txopinondo: día 7 de marzo.
- Saizar: día 7 de marzo.
- Zelaia: día 7 de marzo.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 06/03/09



SAGARDOETXEA

Primera cita con las catas guiadas

Una de las novedades que ofrece el museo Sagardoetxea esta temporada del txotx viene de la mano de las catas guiadas. La primera cita con esta iniciativa se desarrollará mañana a las once de la mañana. Será en la sidrería Zelaia, situada en la localidad hernaniarra.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 08/03/09

 **diariovasco.com**

 versión
para móvil

Gipuzkoa

AL DÍA

Probando, probando

Sagardoetxea ha puesto en marcha catas comentadas en las propias sidrerías

FELIX IBARGUTXI | HERNANI

DV. La iniciativa Probaketa, de la Sagardoetxea de Astigarraga, consiste en catas comentadas de sidras en las propias sidrerías. Ayer fue el turno de la degustación en la sidrería Zelala de Hernani, y varios periodistas pudieron también seguir las explicaciones del enólogo Xabier Kamio y los sidreros José Antonio y Oihana Gainerain.

Dulce, ácido, amargo. El dulzor se percibe con la punta de la lengua. Por lo tanto, es lo que primero se percibe. La acidez se percibe en los laterales de la lengua. El amargor de la sidra es la sensación más perdurable. El orden de percepción es: dulce, salado, ácido, amargo. Y el orden de persistencia: amargo, ácido, salado, dulce.



El enólogo Kamio, a la izquierda, y algunos de participantes de la cata. /APREA

Por los ojos. Solamente con la vista se puede saber aproximadamente las características de la sidra. Si es de color pronunciado (amarillo fuerte o incluso oscura), será bastante astringente, con la sensación de que seca algo la boca. Si es de color pálido, seguramente será más fácil de beber. Entre los consumidores hay división de opiniones sobre el color de las sidras, pero con el paso del tiempo se están imponiendo las sidras de color claro.

La gran discusión. Los enólogos en general quieren producir sidras menos ácidas, más suaves, pero hay un tipo de consumidor, generalmente, veterano, que se resiste al cambio. «A mayor acidez, más empalaga la sidra -dijo ayer Kamio-. Y si me dan una sidra ácida, señal de que el sidrero no ha podido controlarla».

El trasiego. Se comenzó a realizar en las sidrerías hace unos quince años. Hasta hace poco ningún sidrero lo comentaba a sus clientes, como si fuera pecado. Consiste en mezclar sidras de diferentes toneles, para lograr unas características determinadas y para dar más homogeneidad a los caldos de una sidrería. Inmediatamente después de ser trasegada no se puede embotellar la sidra; debe reposar y asentarse. A veces se trasiegan hasta los posos del tonel, en el caso de que sean de buena calidad.

Los posos. Por lo general, conviene agitar un poco la botella antes de abrirla. Hay posos que son de la consistencia del moco, y en ese caso no hay que agitarlos. Lo ideal es que la botella tenga algo de poso que desaparezca al agitar la botella.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Gipuzkoa - 08/03/09

Noticias de

Gipuzkoa

Sagardotegiaren errailetan

Zelaia sagardotegia ezagutzeko eta denboraldiko sagardoa edateko aukera izan zuten atzo Hernanin bildu zirenek, etxeak lehen aldiz antolatu zuen dastaketa zela eta. Ekimenaren emaitza ikusita, baina, badirudi ez dela azkena izango.



Joxe Antonio Gaineraiek, Zelaia sagardotegiko jabea, kupeletik ateratako sagardoa edalen, atzo dastaketan bildu zirenak inguruan dituela.

URTE mordoak dira Gaineraiek, Hernaniko Zelaia baserriko jabeak, sagardo ekoizpenaren buri betarri ari direla. Denborak ere esperientziak ematen omen du, eta atzo, denborarekin ikasitako hori guztia jendeari erakusteko ireki zituzten bodegako ateak.

"Lehen aldiz da honetako ekimena antolatzen dugula", adierazi zuen Oihana Gaineraiek, Zelaiaiko alabak eta sagardo ekoizpenaren arduradunak. "Sagardorekin eta sagardogileekin lan egiten duen Astigarragako Sagardun Partzuergoko kide gara. Partzuergoak, dagoeneko, martxan ditu sagardoaren museoa eta denda. Hala ere, jendeak bodegak bertatik bertara ezagutzeko interesa zuela ikusi zuen, eta hori dela eta, dastaketak prestatzea erabaki genuen aurtan, jendeak horiek ezagutzeko, bertan lana nola egiten dugun ikuszeko eta, bide batez, denboraldiko sagardoa dastatzeko aukera izateko", gaineratu zuen.

Bi ordu inguru iraun zituen erakusketa, lehenik eta behin, Zelaian bildu zirenek sagardoaren ekoizpen prozesua ezagutzeko aukera izan zuten. Oihana Gaineraiek azaldu zuen moduan, zazpi dira urrats nagusiak: "Lehenik eta behin, lehengaiak, sagarra kontrolatu beharra dugu, hau baita gure edariaren osagai nagusia. Hortez gain, asko zaindu behar dugu bodegaren eta kupeletan zein sagarraren beraren higieena. Ondoren, sagarrak jasotzen ditugu eta horietatik onenak aukeratu eta trinkitu egin behar ditugu edaria egiten hasi ahal izateko. Azkenik, prentsatu eta hartitu egin behar izaten dugu sagardoa".

"Hala ere, prozesu hori egokia izan dadin, kontuan izan behar dugu sagarra bizirik dagoen materia dela eta ez dela bertan mantentzen denboran zehar. Ondorioz, sagardoak ez du errezeta finkorik", amaitu zuen.

DASTAKETA

Sagardoaz gozatzen ikasteko

Modu berean, Zelaian bildu zirenek, denboraldiko sagardoa dastatzeko aukera izan zuten. Xabier Kamio enologoaren hitzak jarraituz, sagardoa edatean nola gozatu ikasi zuten. "Hiru fase bereiz ditzakegu: ikusmenekoa, usaimenekoa eta dastamenekoa. Dastamenari dagokionez, sagardoaren zaporea mingain puntarekin hartu ohi dugu, geroztasuna mingainaren alboko aldeekin eta lehentasuna hortzoi eta hortz inguruan; hiru osagarion oreka izango da kalitatezko sagardoaren gakoa". Bertaratutakoek galdetako ere erantzun zituen adituak, eta sagardo ona zer den itaundu ziotenean, "behin edan ondoren, berriz ere edango zenukeen hura" dela erantzun zuen.

Sagardotegian bildu ziren guztiak ezin baino gustorago agertu ziren amaieran. "Emaitzak ikusita, suterago ere ekimena berriz antolatuko dugu", adierazi zuen honela Joxe Antonio Gaineraiek, Zelaiaiko jabeak.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Berria - 15/03/09

Ezarian + Gipuzkoako sagardotegiak

Idoia Etxebarria

Zer da sagardotegi? «Ate batek eta sagardotegi batek egiten dute zer ikusirik. Ez dira eta konparatzekoak ere», dio Arantxa Eguzkizak. Gipuzkoako Sagardotegien Elkarteak buruak. Nahiz eta bietan jaten eman, mahina bat direla aldeak. Hobeak, sagardotegien batetik beste batera sagardoa egitea da. «Ez etetako bakarrik; kalera, salteko». Sagardotegira doana sagardoa dastatzera da, beraz.

Kupelak gabeko sagardotegirik ez dago. Tsoletatik edaten da. «Sarrera ordaindu, eta nahi adina edan dezakezu eskaintzen zaituen kupetetik». Eta jan-edana elkarrekin dastatzen, jatekoa ere izaten da: «Txotx garaiak bakarrik ematen dugun jaten, eta, gainera, jana aurkitu da sagardotegiko menua: tortilla, bakailoa edozein modura, txuleta, gasta, moratilloa eta jatsaurraka». Eserita edo zutik, hori norberak lusi behar duela dio Eguzkizak: «Mahaia ez gertatzen da kontua, upelara joateak. Joan-etorri horietan giro berezia sortzen delako.

«Jatetsuetan harremana asko estatistikoa da: zu zauden zure mahalkoekin eta listo. Sagardotegien harremana ez denez du; beste mahalkoekin, upelara aurrera... eta hori da giroa berezia egiten duena». Mahaiak bertan ere bai: «Bilatzen da platera partekatzea. Nahi eta nahi ez, plater berek jateko gehiago gertatu behar duzu... diferenteak da.

Zerbitzuak jantxetan baino eskasagoak dira, «baina ez du gehiago behar. Gortinek, muntak, baldosak eta plater asko jantxak bereko giroa kentzen diote, Eguzkizaren ustez. «Garrantzitsua da nortasunari eustea. Duguna aberatsa da, ballagarria, eta ez naiz losatzen». Kalitatea ei da garrantzitsua baldintza: «Kalitateko produktua eskaintzea, ahal den ondoen prestamala.

«Sagardotegi bati izan da leku bat mota guztietako jendea elkartu dena: aberatsa, langile eta nagusi. Hori mantentzea garrantzitsua da. Inoiz ez dira izan luxuko lekua. Aitortzen du, hori bai, merke-merke ere ez dela: «Bakailoa garai batean pobreen arraina baldin bazen, aspalditik ez da hala, eta txuleta ez da inoiz merke izan». Garai batean sagardoa duan ematen zuten, probatzeak «leudeak etxetik eramaten zuten janaria, eta sagardoa opartu egiten zituzten, garo botila erosten zuelako».

80ko hamarkadatik modan

Duela 30 urte asko sagardotegi guztietako zegoela azaldu du Eguzkizak. «Gure baitan, orain zuzi bagaride, sasoi batean bi gurendean 30-40ko hamarkadan behe-



Ipamagie sagardotegiko kupelabegi zaharra, Hernanin. ESNE / GIPUZKOA

Asko dira sagardotegiak jantxetatik ezberdintzen dituzten ezaugarriak. Hori bai, sagardotegi bakoitzak bere berezitasunak ditu. Eta badira batzuk oso bereziak Gipuzkoan.

Sagardotegien xarma

raldi handia egon zen. 1980ko hamarkadan, baina, modan jarri ziren. «Porrakak bezala atera ziren». Denek ez zituzten, noski, jantxetako ezaugarriak betetzen. Jantxe askori sagardotegi izena jarri zieten.

Duela urte gutxi arte, gizonen mundua zen sagardotegia. 1970ko hamarkadaren amaieran hasi ziren joan emakumeak. «Lehenengoak etorri zirenean, gure aitak esan zuten: 'Ez lobrate! Edango dutenagatik!'. Handik gutxira irizgia aldatu zuen. Ohikoa bihurtu zen sagardotegietan emakumeak ikatea.

«Aldaketa bat bateko izan zen». Sagardotegiak garaiak garaiak prometen egokitu dira. Batzuk xumeak izaten jarraitzen dute; antzinako giroa gorde dute. Zor-bait baserri historikoa da. Beste batzuk goitik behera berritu dituzte. Sorriberrak ere badira. Astigarragako Irigoien Herriko sagardotegian, aspaldiko eta berria tartatu dituzte: tolar zaharra ikusgai dute, eraikin berria. Begiristain (Ibañeta) sagardotegiko kasua ere bitxia da: duela urte gutxi arte, ukuluan ematen zuten jaten. Beldiak ondoren zimutela altxatzen zuten historiak.



ORFARAUZE / ARGOSY PRESS

Baleio, Oiartzun Edalontzi bete historia

Gipuzkoako Sagardotegien Elkarteak 58 sagardotegi dauka, eta Baleio da bakarra txotx garaiak zabaltzen ez duena. Bezeroak soilik joaten dira: «Etorren dira jatekoak eta elkarrekin sagardoa probatzera; kupela aukeratzen dute, afari bat eginez». Baleioko sagardoa probatu nahi duenak, beraz, botila erosi behar du. Baina horiez

du berezitasun bakarra. «Baserriak 400 bat urte izango dituela esaten dute», dio Irigoienak. Inportantea, baina, sagardotegian duten ibilbidea da. Bere bimaionak ere —Jose Manuel Isasak— sagardoa egiten zuen, eta solda, haren abenturak ez ziren makalak. Gurdian eramaten zuten sagardoa Hondarribira, behin laguntzat. Oiartzun-

nen ez ezik Hondarribian ere kupelak baitzuten: «Baserriak saltzen zuten sagardoa. Urte batean, osabak esaten duenez, 19 bidala egin zituen! Gero eskuz hustu behar dena! Orduan ez zegoen bonbarik». Hark erabiltzen zuten garria (gurdia lotzen zen kupela luzea) Rectoria sagardotegiak dute orain.

Aitonaren garaiak giroa ere oraingoaren bestelakoa zen. Baserri askotan egiten zuten sagardoa: «Gutxi, 3.000-4.000 litro. Baina Oiartzunen ba omen ziren baserriak saltzen hirurogi inguru! Orain tabernetan bezala, poteka egiten zen». Sagardotegiz sagardotegi. Eta eruz edaten zuten: «Hemen, 2.000 litroko kupela behin egun eta erdian hustu zen! Pentse, gau guztia egiten zuten edaten, tokara jotzen... batzuk zuzenean joaten ziren lanera». Jatekoa ere ematen zuten: «Bakailoa, ogitartekoa zeri zaharrena...». Kupel bat bukatu arte ez zen besterik inketzen.

«Gero ostean, baserri askotan kendu egin zituzten tolarak». Sagara Beldia era ematen zuten askok. «Gutxi baki, eta muztira eramaten zuten».

IV ENCUESTRO DE TURISMO RURAL DEL PAÍS VASCO

Sagardoetxea participa en el IV encuentro de Turismo Rural del País Vasco organizado por Itsasmendikoi Fraisoro

Continuando con la labor iniciada en otros encuentros, en éste encuentro se han expuesto y debatido temas de interés para el sector del turismo rural y en especial las actividades complementarias a los servicios de alojamiento y restauración, como el enoturismo, micología, senderismo, etc. Así, y dentro del marco del enoturismo, Sagardoetxea ha expuesto su caso, Herri baten erroak como “recurso natural y desarrollo turístico”.

El turismo rural nos permite disfrutar de un entorno privilegiado, recorrer nuestro paisaje en bicicleta, la práctica de la micología, visitar los antiguos caminos y/o trazados ferroviarios que se han recuperado así como las edificaciones e instalaciones de interés cultural, conocer el mundo del vino, la sidra, el txakoli... Es un marco ideal para el descubrimiento de la naturaleza en estado puro.

Todo esto no sería posible sin un turismo rural sostenible que implique un buen uso de los recursos naturales y culturales. La potenciación de esos valores y su desarrollo turístico supone incrementar y diversificar la oferta turística, estimular la economía, y mejorar la calidad de vida del entorno sin olvidarnos de la participación de agentes públicos y privados, incluida la local en la gestión y desarrollo de un producto turístico integral.

El encuentro, dirigido a propietarios/as de agroturismos, casas rurales, albergues, Campins, técnicos/as de turismo y desarrollo rural, oficinas de información y centros de atracción turística en general, ha tenido el objetivo de dar a conocer la situación del turismo rural y establecer cauces de comunicación y colaboración con asociaciones de otras comunidades, a fin de fomentar la búsqueda de nuevas vías de expansión y comercialización y el surgimiento de ideas creativas.

INTERCAMBIO CULTURAL

El grupo Gitanes Giola de Llinars del Vallés visitó Sagardoetxea

Hace ya 18 años que se inicio el intercambio entre los alumnos de la Ikastola Arantzazuko Ama de Astigarraga y los alumnos del pueblo barcelonés de Llinars del Vallés. Durante estos años se han estrechado los lazos entre los alumnos, los profesores y la gente del municipio, y finalmente ha surgido la idea del intercambio cultural entre estos dos municipios. De esta forma, y dentro del programa establecido para el 14 de marzo, el grupo ha visitado Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca con el objetivo de conocer las raíces de este pueblo y los secretos del mundo sagardoegile.

El año pasado fueron los músicos, dantzaris, grupos musicales y la coral de Astigarraga los que estuvieron allí para mostrarles nuestros bailes y melodías. Este año le ha tocado al pueblo de Astigarraga recibir a los representantes de las asociaciones de Llinars del Vallés y hemos tenido la oportunidad de conocer un poco sus bailes y música tradicional.

El programa previsto para el 14 de marzo ha sido el siguiente:

10:00 Visita a Sagardoetxea.

11:30 Recepción en el Ayuntamiento.

12:00 Desfile.

13:00 Actuación del grupo GITANES GIOLA en J. barandiaran plaza: Danza tradicional del carnaval, protagonizada por personajes de diferente simbología:

- "El capità de cavalls": pide permiso a las autoridades para entrar en la plaza.
- "Els diables": representantes de las fuerzas del mal aunque con el tiempo pasan a ser losprotetoresde la plaza.
- "El vell y la vella": representan al invierno que se acaba y acostumbran a soltar algún animal como señal de la vidanueva y la primavera.
- "La colla Giola": representantes del bien, bailan con alegría para pedir buena cosecha y buena suerte.

Al final de la danza tradicional, se ha ofrecido a los espectadores un chupito de "ratafia", licor tradicional de Cataluña.

20:00 "El correfoc" del grupo LA PIULA.

SUKALDARI OSPETSUAK ZELAIA SAGARDOTEGIAN

Sukaldari ospetsuak bildu ziren Zelaian sagardotegiko giroaz gozatzeko

Astelehenean Donostiako Miramar Jauregian gastronomia eta zentzumenei buruzko kongresua hasi zen. Gauean Zelaia sagardotegian bildu ziren ikasitakoa praktikan jartzeko.

Izen handiko sukaldariak bildu ziren astelehen gauean Martindegiko Zelaia sagardotegian, tartean Juan Mari Arzak eta Ferrán Adriá sukaldariak. Astelehenean eta atzo *Dialogos de cocina* izeneko kongresua izan zen Donostiako Miramar Jauregian. Astelehen egun osoan zehar, sukaldea, zaporeak, gastronomia, kultura ezberdinetan hezi izanak zaporeak somatzerakoan duen eragina, eta zentzumenekin zer ikusia duten alde ezberdinak aztertu zituzten sukaldariak, soziologo, zientifiko eta filosofo ezberdinek emandako hitzaldien bidez.

Aipatutako bi sukaldari horiez gain, mundu mailan errekonozimendu haundia lortu duten sukaldariak ere bildu ziren kongresuan, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, Quique Dacosta, Joan Roca eta Willy Dufresne. Kongresua bukatzerakoan animatu zirenak Zelaia sagardotegian afaldu zuten.

Sukaldariak ikasle

Ferrán Adriák azpimarratu nahi izan zuen kongresu edo topaketa honen garrantzia, «kongresua antolatu duten *Eurotoques* erakundea zoriondu nahi nuke; Pedro Subijana eta Andoni Luis Aduriz buru direla, sekulako lana egin dute. Alde batetik, kongresu honetan mundu mailako 20 sukaldari onenak elkartu dira eta beste 15 pertsona ere bai, filosofo eta zientifikoak, zoragarriak izan dira. Guretzat gehiago izan da entzuteko kongresu bat, gu ikastera etorri gara». Juan Mari Arzakek kongresu honetan ikasitakoak azaldu zituen: «gauza asko aztertu ditugu, burmuinaren sentsibilitatea, zaporeen zergatia, gauzen zaporea non dagoen... azken finean gauzen zergatia erakutsi digute». Ikasitakoak bere eguneroko lanean lagunduko diola ere aipatu zuen sukaldariak: «nik uste, gauza bat ulertzen duzunean, arreta gehiago jartzen duzula horretan, esaterako, zapora jakin bat zergatik pasatzen den haragira; koloreaz ere hitz egiten da, beste zentzumen bat izango balitz bezala; dakizunez, lau dira orain arte definitutakoak, garratza, gozoa, mikatza eta gazia».

Sukaldari handiak eta sagardotegiak

Ferrán Adriárentzat, pentsatzekoa denez, astelehenekoa izan zen berarentzat denboraldiko aurreneko sagardotegia. Juan Mari Arzakek ordea badaramazki baten batzuk. Aurtengo sagardoari buruz galdetuta, Juan Mari Arzakek aipatu zuen sagardoarentzat urte zoragarria izan dela: «hala ere, sagardoa hemendik hilabete batzuetara dastatu behar da, botilan. Bestela, urte zoragarria izan da, uztatza ona izan da eta bertako sagarrarekin egindako sagardoa edaten ari gara». Juan Mari Arzakek aitortu du bera Barkaiztegi sagardotegian jaioa dela, «aitak kupel bat zuen, lehen sagardotegietara joaten zen erosi beharreko sagardoa dastatzera, ez da orain bezala». Sagardotegi menuari buruzko bere iritzia ere eman zuten bi sukaldariak. Sagardotegi menuan jartzeko plateren bat proposatuko luketen galdetuta, Ferrán Adriák erantzun zuen ezetz, izatekotan, beste menu bat proposatuko lukeela baina sagardotegiko menua bere horretan utziko lukeela, «gauza onak ez dute zertan aldatu behar. Sagardotegietan oso ondo jaten da eta sukaldariak ere estimatzen dute».

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 17/03/09

GASTRONOMÍA

Adriá y Arzak regresan al pupitre

Científicos internacionales de primera fila hablan de los cinco sentidos ante un auditorio con los mejores chefs

MITXEL EZQUIAGA | SAN SEBASTIÁN

DV. ¿Deben los cocineros de vanguardia esforzarse en inventar una pera azul y picante para sorprender al cliente? ¿Y si resulta, como dijo ayer Ferrán Adriá, que esa supuesta pera quizás existe ya en una región tan exuberante y desconocida como el Amazonas? ¿No será que los europeos vivimos demasiado encerrados en nuestros sabores y culturas?

La pera azul picante, que quizás existe o tal vez no, se convirtió ayer en la metáfora más repetida en la primera jornada de *Diálogos de cocina*, el congreso de gastronomía que se celebra hasta hoy en el Palacio de Miramar de San Sebastián y que tiene la particularidad de que está organizado por los propios cocineros a través de su organización Eurotoques.

Más aún: los chefs se convierten estos días en alumnos e invitan a científicos, filósofos y sociólogos a hablar de cuestiones relacionadas directa o indirectamente con su oficio. Y así, ayer, en un abarrotado salón de Miramar podía verse, boli en mano y con los cascos de la traducción simultánea, a todos los santones de los fogones, desde Ferrán Adriá hasta Juan Mari Arzak, pasando por Michel Bras, Arguiñano, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, Quique Dacosta, Joan Roca o el neoyorquino Willie Dufresne. En total son doscientos congresistas: cocineros y gente de la universidad o las empresas tecnológicas.

El futuro de la comida

¿Y qué aprendieron ayer? Por el estrado pasó una larga serie de expertos con alocuciones más propias de un congreso de científicos que de una reunión de cocineros.

Pere Puigdomènech, profesor del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, fue el encargado de abrir los *Diálogos*. Este biólogo molecular recordó que en 2050 la población de la Tierra habrá pasado de 6.000 a 9.000 millones de habitantes, con una dedicación decreciente a la agricultura. Puigdomènech apeló a la responsabilidad de los cocineros a la hora de incidir en un uso sostenible y sano de los alimentos.

Tras denunciar el despilfarro actual de comida, que en Europa se situaría en el 20% y en Estados Unidos en el 30%, se mostró optimista sobre el futuro de la alimentación. «Pese a los agoreros, la experiencia ha demostrado que la especie humana resuelve sus problemas. Hemos conseguido producir alimentos a la velocidad que crece la población. La sociedad tiene datos y herramientas suficientes para hacer posible un desarrollo sostenible de los alimentos, lo que hace falta es utilizarlos correctamente», añadió.

DE LOS DIÁLOGOS DE COCINA. EL PRIMER DIA. EL PALACIO DE MIRAMAR.



Ponentes, organizadores y cocineros posan en Miramar tras las conferencias de la tarde / MICHELENA



LAS FRASES

@diariovasco.com

PERE PUIGDOMENECH

«Pese a los agoreros, el mundo obtendrá alimentos para el aumento de población»

HAROLD MCGEE

«Una manzana nos gusta más si sabemos diferenciar el sabor de sus moléculas»

FERRÁN ADRIÁ

«Apagamos el móvil en el cine o teatro. ¿Y el acto de comer no requiere su concentración?»

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 18/03/09

AL DÍA LOCAL

Adriá en el 'txotx', Platón en la sidrería

El congreso alternó la teoría en Miramar con la 'práctica' en destinos como Zelaia

18.03.09 - M.E. | SAN SEBASTIÁN

DV. Al mejor cocinero del mundo le gusta el rito del txotx, disfruta con una buena chuleta y sobre todo le encanta «la fórmula social de la sidrería, donde todos compartimos charla y comida sin la rigidez de un restaurante». Ferrán Adriá y casi un centenar de congresistas de *Diálogos de cocina* disfrutaron el lunes de una cena en la sidrería Zelaia. José Antonio Gainerain ejercía de anfitrión de los mejores chefs del mundo (ahí estaban Michel Bras o el propio Adriá) pero mantuvo su menú tradicional para invitados felices como el actor Carlos Tristanchó y su esposa Lucía Dominguín, que regentan en Extremadura el hotel y restaurante Rocamador. «¡Qué maravilla de ambiente!», resumía la hermana de Miguel Bosé.



No venía mal un poco de práctica después de tanta teoría. Los chefs han sido alumnos aplicados en los dos días de charla celebrados en el Palacio de Miramar y clausurados ayer. Los invitados más madrugadores pudieron incluso disfrutar el domingo en Gaztelubide de un menú tradicional preparado por Andoni Luis Aduriz («cómo domina también la cocina de siempre», decía entusiasmado uno de sus invitados franceses) y el resto ha conocido la rica oferta local.

Ayer el rey fue sin duda Carlo Petrini, que miraba el «marco incomparable» entusiasmado con la bufanda roja al cuello. «Llevo 35 años visitando los sanfermines de Pamplona con parada obligada en San Sebastián: es una ciudad cómoda, humana, bella...», decía el creador de *slow food*, convencido sin duda de que Donostia es un lugar ideal para esa vida «lenta y de calidad».

Pero además de Petrini, ayer una decena de oradores siguió hablando de los cinco sentidos aplicados a la cocina, desde el biólogo Unai Ugalde hasta el matemático Enrique Zuazua.

Como decía el lunes el filósofo Daniel Innerarity, «de una sidrería pueden surgir tan buenos pensamientos como de una academia». Y añadía: «No hay que olvidar que uno de los grandes clásicos de la filosofía es *El banquete* de Platón».

Los organizadores despidieron anoche los «diálogos» como «un éxito en el nivel de las intervenciones y en la participación de los propios cocineros».

KUKUAREN KUPELA EN LA SIDRERIA TXOPINONDO

Recuperación de una antigua tradición lapurtarra: kukuaren kupela

El pasado viernes 20 de Marzo la Sagarnotegia Txopinodno, en Azkaine, celebró por IV vez "kukuaren kupela", una antigua costumbre de la comarca de Azkaine-Sara.

Algunas personas todavía se acuerdan, como Mixel URBISTONDO, albañil del barrio Lehenbiscay en Sara, como cada caserío mantenía una barrica sin tocar, hasta que cante por primera vez el cuco. Fecha que corresponde a la llegada de la primavera, pues el cuco suele empezar a cantar entre el 15 y el 25 de Marzo (un refrán antiguo lo confirma: Martxoko ama birjinetan, kukua erromako zubian kantari). Este rito está relacionado con la simbólica de la fecundidad en las épocas precristianas.

Este año el acontecimiento cultural corrió a cuenta de Peio SERBIELLE y de Marc LARGE, quienes presentaron su cortometraje llamado "Xan naiz ni". Tras la proyección, se ofreció una cena en la propia sidrería.

ESPECIAL SEMANA SANTA 2009

SAGARDOETXEA, ESPECIAL SEMANA SANTA 2009.



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

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

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

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

HORARIOS.

Del jueves 9 al sábado 18 de abril del 2009: 11:00 a 14:00 y 16:30 a 20:00 horas.

Domingo 19 de abril del 2009: 11:00 a 14:00 horas.

SIDRERIAS.

En Sagardoetxea le ofreceremos toda la información referente a las sidrerías en función de sus necesidades:

ESPECIAL SEMANA SANTA 2009

SEMANA CULTURAL "JATORRIAK (ORÍGENES)" DE LA MANO DE IDOIA LIZEAGA.

Esta Semana Santa, contaremos con una exposición de joyas de la Astigartarra Idoia Lizeaga y actividades relacionadas con el tema JATORRIAK (orígenes).

"Jatorriak, eragin bateratuak" es una oportunidad para que surjan sinergías, un espacio donde, alrededor de un mensaje, se reúnen diferentes participantes. En este caso, Jatorriak se basa en el momento en que comienza la vida, en la fuerza que genera y en el lugar que precisa para desarrollarse.

EXPOSICIÓN DE "JATORRIAK (ORÍGENES)":

VIERNES 10

19:00 horas:

- Presentación de "el origen de las joyas" de Idoia Lizeaga (Sala de Exposiciones).
- Visita guiada.

19:30 horas:

- Instalación de Amakabi "Txoria txori" con el grupo Parallel.
- Sembrado de semillas de manzano.
- Txotx, queso y nueces en Sagardoetxea.

SÁBADO 11

18:30 horas: Visita guiada.

DOMINGO 12

12:30 horas: Visita guiada.

MARTES 14-SÁBADO 18

18:30 horas: Visita guiada.

TALLERES PARA NIÑOS:**MARTES 14**

Protección de la semilla: cuevas (realizaremos cuevas con arcilla).

MIÉRCOLES 15

Joyas: realizaremos adornos para colgar con pasta fimo.

JUEVES 16

Huellas dactilares: cada niño realizará huellas dactilares y agujeros con los dedos en una plancha de arcilla.

VIERNES 17

Palabras-semillas: en un vaso de sidra construiremos con gelatina un poema visual mezclando palabras y semillas.



SEMANA SANTA 2009

Promoción previa realizada

Sagardoetxea Berriak. Especial Semana Santa 2009.

Enviado Sagardoetxea Berriak a 34 Oficinas de Turismo, 223 Hoteles/Hostales y 174 Agroturismos de toda Gipuzkoa. Sagardoetxea Berriak se ha creado en tres idiomas: euskera, castellano y francés.

(Ver Sagardoetxea Berriak Especial Semana Santa 2009).

Dossier de Prensa Semana Santa 2009.

Enviado dossier de prensa a más de 50 medios de comunicación (prensa, televisión y radio) de toda Gipuzkoa. El Dossier de Semana Santa se ha creado en dos idiomas: euskera y castellano.

(Ver dossier Semana Santa 2009).

Herramientas de comunicación.

De cara a la Semana Santa 2009, hemos realizado un tarjetón para repartirlo en puntos de alto interés turístico de San Sebastián y alrededores: Oficinas de turismo, Hoteles/Hostales y Agroturismos.

(Ver tarjetón Semana Santa 2009).

SEMANA SANTA 2009**Repercusión en los medios de comunicación**

La repercusión en los medios ha sido la siguiente.

Medios que han publicado la noticia:

PRENSA ESCRITA:

- El Diario Vasco - Comarca (05/04/2009).
- Noticias de Gipuzkoa (07/04/2009).
- El País (07/04/2009).
- El Diario Vasco - Comarca (08/04/2009).
- El Diario Vasco (08/04/2009).
- El Diario Vasco (12/04/2009).
- El Diario Vasco - Comarca (19/04/2009).

MEDIOS DIGITALES:

- Kulturweb (06/04/2009).
- Gipuzkoako Gazte Informazioa (Gipuzkoagazte.info) (08/04/2009).
- Ocio en Gipuzkoa - www.Diariovasco.com (08/04/2009).

RADIO:

- Cope San Sebastián (08/04/2009).
- Euskadi Irratia (11/04/2009).

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 05/04/2009



ASTIGARRAGA

Abril, mes repleto de actividades

El día 10 se abre una exposición en la Casa de Cultura titulada 'Jatorriak'. Habrá además, cine infantil, actuación de payasos y talleres para chavales.

DE SUCHE - GISELA CRESPO (ASTIGARRAGA)

DV. La agenda cultural del mes de abril ya está en marcha. Atrás quedan ya las audiciones del segundo trimestre de la Escuela de Música Norberto Almandoz y la hora del cuento celebrada en la Casa de Cultura, pero por delante aún quedan actividades. Entre las opciones que tendrán los astigarragarras para pasar su tiempo libre se encuentran, entre otros, una exposición de joyas de Idoia Lizaso, talleres infantiles o payasos para chavales.

El día 10 de abril, viernes, se abre la exposición de joyas de Astigarraga, 'Jatorriak' en la Casa de Cultura de Idoia Lizaso. La exposición estará abierta hasta el 18 de abril.

El día 10 a las 19.00 habrá presentación y visita guiada. A las 19.30, Txorion forri en la instalación denominada Amakabi, siembra de semillas de manzano y queso y nueces en Sagardoetxea.

Del 11 al 18 de abril, excepto el día 13, la exposición estará abierta los días laborables (14-17) de nueve de la mañana a una de la tarde y de cuatro a ocho de la tarde. Los sábados (11 y 18) de seis a ocho de la tarde y el domingo, día 12 de abril, de doce del mediodía a una de la tarde.

Habrà, además, visitas guiadas. Serán el día 12 a las doce y media del mediodía y el resto de días a las seis y media de la tarde. Del 14 al 17 de abril, por otro lado, los niños participantes en el taller de barro harán manualidades relacionadas con la exposición: Cuevas (cobjo necesario para la semilla), joyas, huellas de manos, palabras y semillas (con gelatina y vasos).

El día 27 habrá charla, 'Jatorriak, jatorriak', a cargo de Pello Añorga sobre la coordenadas básicas a la hora de contar un cuento. 'Elkar entzuteko espazioa nola sortu', dirigida a padres de niños entre 0 y 10 años. Será a las 17.30 en la Casa de Cultura.

Del 14 al 17 de abril se ofertarán talleres infantiles en la Casa de Cultura. El 14 y el 15, de once y media de la mañana a una de la tarde, magia y globoflexia. El precio es de 6 euros.

El día 14 y 15 de abril de once y media de la mañana a una de la tarde, taller de repostería con frutas. El precio sería, también, de 6 euros.

Del 14 al 17, taller de barro de cuatro a cinco y media de la tarde o de cinco y media a siete de la tarde. El precio es de 11 euros en este caso. El plazo de inscripción estará abierto en la Casa de Cultura hasta el 8 de abril. Para más información llamar al siguiente número de teléfono: 943 335 064.

El día 25 del mes, cine con el cine infantil para los chavales del municipio ya que se proyectará en la Casa de Cultura la película: Corinne, Corinne a las cinco de la tarde. Será en euskera y las entradas, que valdrán un euro, estarán a la venta en la Casa de Cultura a partir del 20 de abril y una hora antes de la proyección.

El día 25 de abril, además, se llevará a cabo la iniciativa Observación Astronómica al lado de la ermita de Santiagomendi de 21.00 a 23.30 horas.

Organizada por la Sociedad de Ciencias Aranzadi, se localizarán las principales estrellas y constelaciones del cielo de primavera y se observarán con más detalle los planetas Mercurio y Saturno. En caso de cielo cubierto la observación se aplazará. La participación es abierta. A los interesados se les recomienda que acudan con ropa de abrigo.

El día 26 habrá espectáculo infantil de payasos. Hipo eta Tomas actuarán en la Casa de Cultura a las seis de la tarde. Las entradas, a 2,5 euros, estarán a la venta en la Casa de Cultura a partir del 20 de abril y una hora antes de la actuación.

Recordar por último que la Casa de Cultura en Semana Santa tendrá horario diferente y es que desde mañana y hasta el 17 de abril (ambos incluidos) sólo estará abierta por las mañanas.

En torno a las fiestas de Santiago 2009, por otro lado, habrá reunión abierta para organizar las fiestas el día 22 de abril a las siete y media de la tarde en el Ayuntamiento para hablar sobre las propuestas de programación. Las propuestas y sugerencias también se podrán enviar vía e-mail a la siguiente dirección de correo electrónico: au.kultura@astigarraga.net.



AGENDA CULTURAL

Abril

Día 10 de abril: Se abre la exposición de joyas de la Astigarraga, 'Jatorriak', en la Casa de Cultura a las 19.00. Luego habrá visita guiada. La exposición estará abierta hasta el 18 de abril (excepto el día 13). Habrá, además, visitas guiadas el día 12 a las doce y media del mediodía y el resto de días a las seis y media de la tarde.

Días 14-17 de abril: Talleres infantiles en la Casa de Cultura de magia y globoflexia, taller de repostería con frutas y taller de barro. El plazo de inscripción estará abierto en la Casa de Cultura hasta el 8 de abril. Para más información llamar al 943 335 064.

Día 25 de abril: Cine infantil en la Casa de Cultura a las cinco de la tarde con la proyección de la película Corinne, Corinne, íntegramente en euskera.

Día 27 de abril: Observación Astronómica en Santiagomendi de nueve a once y media de la noche.

Día 26 de abril: Actuación de los payasos Hipo eta Tomas en la Casa de Cultura. Será desde las seis de la tarde. Las entradas a la venta desde el día 20 en la Casa de Cultura a 2,5 euros.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Kulturweb - 06/04/2009

Semana Santa en Sagardoetxea: Maridaje de la Sidra y quesos de Euskal Herria.

Esta Semana Santa Sagardoetxea le ofrece una experiencia novedosa: Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria.



Por una parte, en su espacio museístico tendrá la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, realizando el proceso completo: desde la recogida de la manzana con el kizki, hasta llegar a elaborar la patxa, machacando el fruto con los pisones, para después prensarlo en el tolare y obtener finalmente el mosto. Una vez finalizado el proceso, tendrá la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: Idiazabal, Ronkal e Irati.

Horarios:

- Del jueves 9 al sábado 18 de abril del 2009: 11:00 a 14:00 y 16:30 a 20:00 horas.
- Domingo 19 de abril del 2009: 11:00 a 14:00 horas.

Semana Cultural "Jatorriak (Orígenes)" de la mano de Idoia Lizeaga.:

Esta Semana Santa, contaremos con una exposición de joyas de la Astigartarra Idoia Lizeaga y actividades relacionadas con el tema JATORRIAK (origenes). "Jatorriak, eragin bateratuak" es una oportunidad para que surjan sinergias, un espacio donde, alrededor de un mensaje, se reúnen diferentes participantes. En este caso, Jatorriak se basa en el momento en que comienza la vida, en la fuerza que genera y en el lugar que precisa para desarrollarse.

Exposición "Jatorriak (Orígenes)"

- **Viernes día 10**
19:00 horas: Presentación de "el origen de las joyas" de Idoia Lizeaga (Sala de Exposiciones) / Visita guiada. /
19:30 horas: Instalación de Amakabi "Txoria txori" con el grupo Paralel./
Sembrado de semillas de manzano. / Txotx, queso y nueces en Sagardoetxea.
- **Sábado día 11** - a las 18:30 horas Visita guiada.
- **Domingo día 12** - a las 12:30 horas Visita guiada.
- **De Martes día 12 a Sábado día 18** - a las 18:30 horas Visita guiada.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Kulturweb - 06/04/2009

Talleres para niños:

- **Martes 14:** Protección de la semilla: cuevas (realizaremos cuevas con arcilla).
- **Miércoles 15:** Joyas: realizaremos adornos para colgar con pasta fimo.
- **Jueves 16:** Huellas dactilares: cada niño realizará huellas dactilares y agujeros con los dedos en una plancha de arcilla.
- **Viernes 17:** Palabras-semillas: en un vaso de sidra construiremos con gelatina un poema visual mezclando palabras y semillas.

Sidrerías que estarán abiertas en Semana Santa:

- Alorrenea sagardotegia (Astigarraga).
- Astarbe sagardotegia (Astigarraga).
- Gartziategi sagardotegia (Astigarraga). Cerrado el 13 de abril.
- Lizeaga sagardotegia (Astigarraga). Cerrado el 12 y 13 de abril.
- Petritegi sagardotegia (Astigarraga).
- Rezola sagardotegia (Astigarraga).
- Saizar sagardotegia (Usurbil).
- Txopinondo sagardotegia (Azkaine).

Enlaces de interés

- Web de Sagardoetxea

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Gipuzkoa - 07/04/2009

Noticias de

Gipuzkoa

Los visitantes a Sagardoetxea podrán hacer mosto en Semana Santa

TAMBIÉN SE ANUNCIAN EXPOSICIONES Y TALLERES INFANTILES

El museo de la sidra de Astigarraga oferta diversas actividades para los días festivos



Una persona muestra el proceso de elaboración del mosto, ante la atenta mirada del resto. FOTO: CEDIDA.

ARKAITZ ILLARRAMENDI

ASTIGARRAGA. Durante esta Semana Santa, el museo de la sidra de Astigarraga, Sagardoetxea, ofrecerá una experiencia novedosa a sus visitantes: los que acudan tendrán la oportunidad de elaborar mosto de manzana y degustar quesos de diferentes lugares de Euskal Herria. La oferta se pondrá en marcha el jueves y se prolongará hasta el día 19. El horario de visitas será de 11.00 a 14.00 y de 16.30 a 20.00 horas, salvo el último día, con horario matutino.

Los que se acerquen al museo en los próximos días, tendrán la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, realizando el proceso completo: desde la recogida de la manzana con el ikizki (gancho), hasta llegar a elaborar la patxa,

machacando el fruto con los pisones, para después prensarlo en el tolare y obtener finalmente el mosto. Además, una vez finalizado el proceso, tendrán la oportunidad de realizar una degustación de quesos de Idiazabal, Roncal e Iratí.

EXPOSICIÓN Y TALLERES Otra de las iniciativas que propone Sagardoetxea para estos días festivos es la denominada Jatorriak (origenes), cuyo plato fuerte será una exposición de joyas de la astigarrarra Idoia Lizeaga. Además, se anuncian diversos talleres para niños. La exposición se abrirá al público el viernes, a las 19.00 horas, con la presentación que hará la propia artista a través de un recorrido guiado. A continuación, se sembrarán semillas de manzana y habrá degustación de botx, queso y nueces.

Las visitas guiadas por la exposición serán los días 11 (18.30 horas), 12 (12.30 horas) y del 14 al 18 (18.30 horas). En cuanto a los talleres para niños, se desarrollarán cuatro, entre los días 14 y 17.

Idoia Lizeaga estudió Bellas Artes en Bilbao y se trasladó a Barcelona para formarse en la Escuela de Arte Floral de Catalunya. También cursó estudios de joyería en la Escola Massana. Actualmente, trabaja como maestra florista en la Escuela Floral de Barcelona y desarrolla proyectos de diseño de joyas.

En palabras de Lizeaga, "Jatorriak es una oportunidad para que surjan sinergias. Es un espacio donde, alrededor de un mensaje, se reúnen diferentes participantes. De este modo, los ego's se pierden y se le dan alas al mensaje". En esa línea, "se trata de un espacio que une lo autóctono con lo foráneo y en el que se darán encuentro autores de diferentes edades y lenguajes artísticos. En este caso, Jatorriak se basa en el momento en que comienza la vida, en la fuerza que genera y en el lugar que precisa para desarrollarse", señaló.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El País - 07/04/2009

Donostia se lo pone más fácil al turista

Refuerza las visitas guiadas y abrirá el 60% del comercio de la Parte Vieja

EL PAÍS - San Sebastián - 07/04/2009

Vista

Resultado: ★★★★★ 6 votos

San Sebastián quiere cuidar al turista como una de sus probadas fuentes de ingresos, pero sobre todo se afana cuando llegan temporadas específicas como la Semana Santa. En unos momentos de especial inquietud por la incidencia negativa de la crisis, los responsables del turismo donostiarra procuran facilitar la vida a quien pase por la ciudad. De ahí que haya reforzada las visitas guiadas para turistas, ampliando sus calendarios, y ofrezca la apertura durante estos días del 60% de las tiendas de la Parte Vieja, uno de los destinos más frecuentados.

La noticia en otros webs

weba en euskaraz
in other languages

La Sagardoetxea ofrece al visitante elaborar el mosto de la manzana

Hasta ahora, las visitas guiadas, a pie, por la capital gipuzcoana, tenían lugar los sábados y domingos bajo la marca *citywalking.sanse*. Sin embargo, a partir de Semana Santa, también será posible los primeros viernes de cada mes.

El concejal de Turismo donostiarra, Enrique Ramos, acompañado del gerente de San Sebastián

Turismo, Manu Narváez, recordaron ayer que se ofertarán las visitas guiadas a pie "todos los días a las 11 de la mañana", a un precio de 6 euros. A su vez, la tarjeta *San Sebastián Card* ofrecerá "más recursos y ventajas" para la Semana Santa, como la ampliación de sus contenidos hasta los atractivos turísticos de las comarcas de Goierri y Oursaaldea.

Los visitantes también podrán disfrutar del resto de los productos turísticos de San Sebastián Turismo, entre ellos el taller de *handerillas pintxos.sanse*, los sábados a las 11 horas en castellano e inglés y a las 17 horas en francés.

Dentro del esfuerzo compartido para atender las necesidades de los turistas, más del 60% de los comercios ubicados en la Parte Vieja de San Sebastián abrirán sus puertas también durante los días festivos de Semana Santa para potenciar las compras de los visitantes y hacer de este sector un atractivo turístico de la ciudad. Según Fomento, la mayor parte de los comercios situados en las zonas turísticas donostiarras permanecerán abiertos desde el jueves hasta el lunes, sin embargo, se cerrarán los del resto de los barrios.

Los responsables municipales explicaron ayer "que buena parte" de las tiendas de la zona centro, donde "proliferan" las franquicias, permanecerán cerradas en estas fechas porque están "limitados" por las normas legales que regulan la apertura de estos locales y las libranzas del personal.

Según Enrique Ramos, la apertura de los comercios de la Parte Vieja en Semana Santa "responde a una tendencia que se puede aplicar también a otras fechas turísticas destacadas, como puentes o festivos".

En la búsqueda de nuevos alicientes para el turista, incluso, destinos tan típicos como la *Sagardoetxea* de Astigarraga se ha decidido a ofrecer durante esta Semana Santa a sus visitantes la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana. Una vez finalizado el recorrido, tendrán la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Idiazabal, Ronkal e Irati. De este modo, en el espacio museístico los visitantes podrán elaborar el mosto de la manzana realizando el proceso completo.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 08/04/2009



COMARCA

Hacer el mosto con sus manos

08.04.09 - J. F. M.

Esta Semana Santa en Sagardoetxea, en su espacio museístico, el visitante tendrá la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, realizando el proceso completo desde la recogida de la manzana con el *kizki*, hasta llegar a elaborar la *patxa*, machacando el fruto con los pisones, para después prensarlo en el *tolare* y obtener finalmente el mosto. Una vez finalizado el proceso, tendrá la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: Idiazabal, Ronkal e Irati.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 08/04/2009

 **diariovasco.com**



versión
para móvil

Comarca

ASTIGARRAGA

Exposición 'Jatorriak' en Sagardoetxea

Ha sido elaborada por la astigartarra Idoia Lizeaga y se puede ver hasta el día 18. La presentación oficial tendrá lugar este viernes

08.04.09 - JUAN F. MANJARRÉS, ASTIGARRAGA.

DV. Sagardoetxea tiene previsto contar durante esta Semana Santa con un elemento de atracción distinto a lo habitual y especial. Se trata de una exposición de joyas de la astigartarra Idoia Lizeaga, así como actividades relacionadas con el tema Jatorriak (orígenes).

Jatorriak, eragin bateratuak es una oportunidad para que surjan sinergias, un espacio donde, alrededor de un mensaje, se reúnen diferentes participantes. En este caso, Jatorriak se



Visitantes en Sagardoetxea durante la Semana Santa del año pasado. /JUANFER

basa en el momento en que comienza la vida, en la fuerza que genera y en el lugar que precisa para desarrollarse.

La muestra está previsto que se abra de manera oficial el día 10, Viernes Santo, a las siete de la tarde. A esa hora tendrá lugar la presentación en sí de la muestra, en la sala de exposiciones de la Casa de Cultura. Además de ello, se hará una visita guiada. Sobre las 19.30 del viernes se llevará a cabo en Sagardoetxea la instalación de Amakabi Txoria txori con el grupo Parallel, además del sembrado de semillas de manzano, junto a txotx, queso y nueces en el propio museo.

El sábado 11 de abril y entre los días 14 y 18 habrá visitas guiadas en la exposición a las 6.30 de la tarde, mientras que el domingo la visita será al mediodía, a las 12.30.

Talleres infantiles

Las actividades previstas para estos días en Sagardoetxea relacionados con esta muestra no se quedarán en esas visitas guiadas, ya que está previsto que se lleven a cabo talleres para niños. Así, el martes tendrá lugar uno relacionado con la protección de la semilla, donde los participantes realizarán cuevas con arcilla. Para el día 15, miércoles, se ha establecido que el taller se centre en las joyas, creándose adornos para crear con pasta fimo. El taller del día 16, jueves de la semana próxima, será el que se centre en huellas dactilares. Cada niño realizará huellas dactilares y agujeros con los dedos en una plancha de arcilla.

Este pequeño ciclo de talleres para los menores se cerrará en la jornada del día 17 abril, viernes, que llevará por título *Palabras-semillas*. En un vaso de sidra construirán con gelatina un poema visual mezclando palabras y semillas.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gipuzkoako Gazte Informazioa - 08/04/2009

10/04/2009 | TIEMPO PARA TI | AGENDA JONEN

EXPOSICIÓN JATORRIAK

ASTIGARRAGA



El 10 de abril viernes, en la casa de cultura se ofrecerá la exposición de las joyas de Astigarraga y actividades en torno al tema de los orígenes de mano de Doña Uzeaga.

[Hacer un comentario](#)

08/04/2009 | TIEMPO PARA TI | AGENDA JONEN

TALLERES PARA NIÑOS EN SEMANA SANTA

ASTIGARRAGA



Desde el 14 hasta el 17 de abril el ayuntamiento de Astigarraga ha organizado diversos talleres para los niños:

El 14 y el 15 de abril, desde las 11:30 hasta las 13:00 de la mañana: Magia y Globoflexia. Precio: 6 euros.

El 16 y 17 de abril, desde las 11:30 hasta las 13:00 de la mañana: Fruta y repostería. Precio: 6 euros.

Desde el 14 hasta el 17 de abril, Desde las 16:00 hasta las 17:30 o desde las 17:30 hasta las 19:00:

Cerámica. Precio 11 euros.

El plazo de inscripción quedará abierto hasta el 8 de abril. Más información en el teléfono 943.33.50.64

[Hacer un comentario](#)

08/04/2009 | TIEMPO PARA TI | AGENDA JONEN

ACTIVIDADES DE SEMANA SANTA EN SAGARDOETXEA

ASTIGARRAGA



En Semana Santa la sagardoetxea ofrecerá una nueva experiencia a sus visitantes. Elaboración del mosto de la manzana y degustación de queso de Euskal Herria.

[programa](#)

[Hacer un comentario](#)

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Ocio en Gipuzkoa-Diariovasco.com - 08/04/2009

Semana Santa en Sagardoetxea: Maridaje de la Sidra y quesos de Euskal Herria.

En: **Artigarraga**
 Lugar: **Sagardoetxea**
 Empresa: **9/04/2009**
 Temática: **19/04/2009**
 Organiza: **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca**



Esta Semana Santa Sagardoetxea le ofrece una experiencia singular: Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria.

Por una parte, en su espacio inabundante tendrá la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, realizando el proceso completo: desde la recogida de la manzana con el *luki*, hasta llegar a elaborar la *paca*, machacando el fruto con las *piones*, para después prensarlo en el *tolare* y obtener finalmente el mosto. Una vez finalizado el proceso, tendrá la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: *Idiazabal*, *Roncal* e *Idiaz*.

Horarios:

- Del jueves 9 al sábado 18 de abril del 2009: 11:00 a 14:00 y 16:30 a 20:00 horas.
- Domingo 19 de abril del 2009: 11:00 a 14:00 horas.

Semana Cultural "Jatorriak (Origenes)" de la mano de Idola Lizaso.

Esta Semana Santa, contaremos con una exposición de joyas de la Antigüedad Idola Lizaso y actividades relacionadas con el tema JATORRIAK (origenes). "Jatorriak, eragin baskitatuak" es una oportunidad para que surjan sinergias, un espacio donde, alrededor de un mensaje, se reúnen diferentes participantes. En este caso, *Jatorriak* se basa en el momento en que comienza la vida, en la fuerza que genera y en el lugar que precisa para desarrollarse.

Exposición "Jatorriak (Origenes)"

- Viernes día 10
19:00 horas: Presentación de "el origen de las joyas" de Idola Lizaso (Sala de Exposiciones) / Visita guiada. / 19:30 horas: Instalación de *Asakain* "Txoria Txori" con el grupo *Paralelo* / Seminario de semillas de manzana. / Tarta, queso y nueces en Sagardoetxea.
- Sábado día 11 - a las 18:30 horas Visita guiada.
- Domingo día 12 - a las 12:30 horas Visita guiada.
- De Martes día 12 a Sábado día 18 - a las 18:30 horas Visita guiada.

Talleres para niños:

- Martes 14: Proyección de la semilla: cuevas (realizaremos cuevas con arcilla).
- Miércoles 15: Joyas: realizaremos adornos para colgar con pasta fina.
- Jueves 16: Huellas dactilares: cada niño realizará huellas dactilares y agujeros con los dedos en una plancha de arcilla.
- Viernes 17: Palabras-semillas: en un vaso de sidra construiremos con gelatina un poema visual mezclando palabras y semillas.

Siderías que estarán abiertas en Semana Santa:

- Alomenea sagardotegia (Artigarraga).
- Astahe sagardotegia (Artigarraga).
- Gatzaga sagardotegia (Artigarraga). Cerrado el 13 de abril.
- Lizaso sagardotegia (Artigarraga). Cerrado el 12 y 13 de abril.
- Penitzi sagardotegia (Artigarraga).
- Rezola sagardotegia (Artigarraga).
- Sotzar sagardotegia (Urabill).
- Txopitondo sagardotegia (Askain).

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 12/04/2009

 **diariovasco.com**



 Versión
para móvil

Comarca

ASTIGARRAGA

Exposición 'Jatorriak' en Sagardoetxea

Ha sido elaborada por la astigartarra Idoia Lizeaga y se puede ver hasta el día 18. La presentación oficial tendrá lugar este viernes

08.04.09 - JUAN F. MANJARRÉS: ASTIGARRAGA.

DV. Sagardoetxea tiene previsto contar durante esta Semana Santa con un elemento de atracción distinto a lo habitual y especial. Se trata de una exposición de joyas de la astigartarra Idoia Lizeaga, así como actividades relacionadas con el tema Jatorriak (orígenes).

Jatorriak, eragin bateratuak es una oportunidad para que surjan sinergias, un espacio donde, alrededor de un mensaje, se reúnen diferentes participantes. En este caso, Jatorriak se



Visitantes en Sagardoetxea durante la Semana Santa del año pasado. /JUANFER

basa en el momento en que comienza la vida, en la fuerza que genera y en el lugar que precisa para desarrollarse.

La muestra está previsto que se abra de manera oficial el día 10, Viernes Santo, a las siete de la tarde. A esa hora tendrá lugar la presentación en sí de la muestra, en la sala de exposiciones de la Casa de Cultura. Además de ello, se hará una visita guiada. Sobre las 19.30 del viernes se llevará a cabo en Sagardoetxea la instalación de Amakabi Txoria txori con el grupo Paralel, además del sembrado de semillas de manzano, junto a txotx, queso y nueces en el propio museo.

El sábado 11 de abril y entre los días 14 y 18 habrá visitas guiadas en la exposición a las 6.30 de la tarde, mientras que el domingo la visita será al mediodía, a las 12.30.

Talleres infantiles

Las actividades previstas para estos días en Sagardoetxea relacionados con esta muestra no se quedarán en esas visitas guiadas, ya que está previsto que se lleven a cabo talleres para niños. Así, el martes tendrá lugar uno relacionado con la protección de la semilla, donde los participantes realizarán cuevas con arcilla. Para el día 15, miércoles, se ha establecido que el taller se centre en las joyas, creándose adornos para crear con pasta fimo. El taller del día 16, jueves de la semana próxima, será el que se centre en huellas dactilares. Cada niño realizará huellas dactilares y agujeros con los dedos en

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 19/04/2009

diariovasco.com ver más pasar el día Comarca

ASTIGARRAGA

Se acabó el repaso a los orígenes

Esta semana se ha cerrado la exposición de joyas de título 'Jatorrak, eragin batekatuak' en la Casa de Cultura El día 27 habrá charla a cargo de Pello Añorga

19/04/09 - GISELA OREGO (ASTIGARRAGA)

DV. Esta semana ha llegado a su fin la exposición que lleva por título 'Jatorrak, eragin batekatuak' y que ha podido visitarse durante los últimos días en la Casa de Cultura. La propuesta ha nacido de la mano de la artista astigarraina Idoia Lizaso.

La autora, oriunda de Astigarraga, ha señalado que «venía mucho miedo y estaba muy nerviosa por exponer mi trabajo en mi pueblo precisamente porque es en casa y nunca sabes cómo va a reaccionar la gente pero la respuesta ha sido muy positiva y estoy muy contenta».

Durante la tarde del viernes se realizó una de las últimas actividades relacionadas con la exposición a la que asistió la propia Lizaso y que tenía como protagonistas a los más jóvenes del municipio.

Algunos niños han estado durante toda la Semana de Pascua participando en diversas talleres organizados por la Casa de Cultura y en algunos de ellos los pequeños han trabajado diversas figuras que se añadieron a la exposición según señaló la autora, Lizaso, «porque forman parte de un todo». Los chavales fueron protagonistas en una tarde en la que, además, deleitaron a todos con varios poemas que habían escrito y que cosecharon calurosos aplausos.

Entorno a la exposición de Jatorrak se han organizado diversas actividades como visitas guiadas o los mismos talleres infantiles. El próximo día 27 de abril, lunes, por último, se ofrecerá en la Casa de Cultura la charla Jatorrak, jator Añorga. Será a cargo de Pello Añorga.

El conferenciante hablará sobre las coordenadas básicas a la hora de contar un cuento. Bilar Antzateko egutitza nos sorprende lo que es lo mismo crear un espacio para escucharse los unos a los otros. La charla estará dirigida especialmente a padres de niños con edades comprendidas entre 0 y 10 años. La cita se desarrollará desde las cinco y media de la tarde y la charla estará impartida íntegramente en euskera.

Propuesta diferente

Con la ayuda de Sagardoetxea, durante esta Semana Santa los vecinos del municipio han contado con un elemento de atracción distinto a lo habitual y especial: La exposición de joyas de la astigarraina Idoia Lizaso, así como actividades relacionadas con el tema Jatorrak (orígenes).

Jatorrak, eragin batekatuak ha sido una oportunidad para que surjan sinergias, un espacio donde, alrededor de un mensaje, se reúnen diferentes participantes. Jatorrak se basa en el momento en que comienza la vida, en la fuerza que genera y en el lugar que precisa para desarrollarse. La presentación oficial se llevó a cabo el pasado Viernes Santo con gran éxito de afluencia al juntarse más de medio centenar de personas.

Con motivo de la exposición, también se han ido desarrollando diversas propuestas e iniciativas paralelas como los talleres para niños de la Casa de Cultura o una conferencia de la mano de Pello Añorga el próximo día 27.



El viernes varios niños astigarrains leían un poema que habían escrito y mostraban los dibujos realizados en los talleres de la Semana de Pascua. GISELA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 13/04/2009

 **diariovasco.com**   versión para móvil **Gipuzkoa**

 Más Información 943 73 17 95 **no a la**

AL DÍA LOCAL

Más traslados con chófer contratado

13.04.09 - M.S.

Agus Ciriza ha dejado de lado el deporte extremo de descenso en canoa, en el que fue campeón del mundo hace unos años, por el más tranquilo de conducir y transportar visitantes al Sagardoetxea de Astigarraga y a las sidrerías de la zona. Empezó el año pasado. Esta temporada es la segunda. «El balance es muy bueno». En enero, las reservas en su empresa, *Gorilla Trip*, que ofrece ir de sidrerías sin llevar coche «fue de tres los días de labor y todos los fines de semana. En marzo bajó un poco y en abril descenderá algo más porque muchas sidrerías empiezan a embotellar». Eran casi todos trayectos nocturnos, más que a mediodía. «La gente no quiere arriesgarse con el coche por la noche».



Ciriza, en Sagardoetxea, con la furgoneta de traslados. /ARIZMENDI

Sus clientes son grupos de cinco personas en adelante para su vehículo de ocho plazas. «El costo es de 80 euros, llevarles y traerles», detalla Agus. A más gente, más barato por cabeza: 10 euros por cabeza. No se queda a cenar. «Me vuelvo a casa en Donostia y a la hora que me piden regreso a buscarles». A veces son los mismos turistas a los que ha llevado a conocer Gipuzkoa por el día «los que me piden que a la noche les lleve a la sidrería». Turismo de invierno completo. Prevé que estos días festivos la gente le contratará para acudir al Museo de la Sidra, para lo que le llamaban al principio, «porque primaba más el aspecto cultural». Y también para las otras opciones de recorridos turísticos que oferta su empresa.

SAGARDOETXEA-GRUPOS DE TIEMPO LIBRE

Jardunaldi edo egun-pasa baterako proposamena

Sagardoetxeatik, sagardoaren interpretazio gunearen errealitatea Aisialdi Taldeen eskura jartzen dugu 2009. urteko aisialdi programetarako (udaleku irekiak, gazte txokoak, ludotekak, etb...) jarduera aberasgarri gisa.

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

Horretarako, honako jarduera hauek garatzea planteatzen dugu:

Goizean:

- Sagardoetxean bisita gidatua eta haur jolasak.

Eguerdia-arratsaldean:

A PROPOSAMENA:

- Herrian bazkaldu eta pilotalekuan jolas libreak.

B PROPOSAMENA:

- Herriko igerilekuan bazkaldu eta arratsalde-pasa.

SAGARDOETXEAN BISITA GIDATUA ETA HAUR JOLASAK

Sagardoetxea sagarra, sagarrondo eta sagardoaren kultura zabaltzeko museo gun bat da, hain bertakoa den eta sustraitua dagoen kultura sustatzeko gunea. Museoen kontzeptu tradizionaletik desberdina da, sagarrondoaren bizitza eta sagardoaren elaborazio prozesua modu aktiboan ezagutzeko aukera ematen duen leku dinamikoa baita.



Sagardoetxeak museoko sagastira eta museo-gunera bisitaldiak eskaintzen dizkie aisialdi taldeetako umeei. Museoko sagastian sagardo egileen teknika eta sekretuak aurkituko dituzte eta sagarrondo, hazitegi, sagar mota desberdin eta aintzinako tolare baten bueltan ibiliko dira, sagarrak bildu eta sagarrak joaz. Museo-gunean, berriz, sagarra eta sagardoaren historia, usadioaren iturburua, erremintak eta elaborazio prozesua aurkituko dituzte, sagardoaren kulturara gerturatuz.

Behin sagardoaren kulturaren barneratuta, sagarrarekin, sagardogintzarekin eta ingurugiroarekin loturiko jolasak landuko dira Sagardoetxean bertan elkarrekintza eta ingurugiro heziketa lantzeko: katea, sagarrondo bat naiz, oreka ekologikoa, Dasti itsua, sagastian galdurik, Dasti ipuinkontalaria, etb...

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

SAGARDOETXEA-GRUPOS DE TIEMPO LIBRE

A PROPOSAMENA: HERRIAN BAZKALDU ETA PILOTALEKUAN JOLAS LIBREAK

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

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

B PROPOSAMENA: HERRIKO IGERILEKUAN BAZKALDU ETA ARRATSALDE-PASA

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

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

MATERIAL DIDAKTIKOA

Sagardoetxean ahalegin handia egin dugu sagarraren kulturaren gaineko material didaktikoa osatzeko eta adin tarte bakoitzerako koadernoak prestatu ditugu, beren jakintza eta formazioa kontuan hartuta. Material didaktiko honi esker, Sagardoetxeara eginiko bisitan ikasitakoa ikasgelan lantzeko aukera izango dute hurrek.

BALANCE TEMPORADA DEL TXOTX EN SAGARDOETXEA

Sagardoetxea iguala el número de visitantes del año pasado e incrementa el número de ventas en la temporada del txotx del 2009

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, ha igualado el número de visitantes registrados en la pasada temporada y ha experimentado un importante incremento de ventas durante la temporada del txotx, que ha superado en un 60% las cifras registradas en la pasada edición.

La mayoría de los visitantes registrados proceden de Euskal Herria, el 81% del total, aunque los visitantes de procedencia del Estado han experimentado también un importante crecimiento comparando con el año pasado, alcanzando el 13% del total, El resto de los visitantes han llegado desde distintos puntos, alcanzando el 4% el turista europeo y el 2% el turista americano.

Los guipuzcoanos fueron los visitantes más numerosos entre los de Euskal Herria, alcanzando prácticamente el 39%, siendo los procedentes de Bizkaia el 35% y los procedentes de Álava el 17%. Este año han aumentado los visitantes procedentes de Navarra, alcanzando el 8% del total.

Tipo de visitantes

Individual 30%

Educación 5%

Grupos 65%

Medio de Transporte

Coche 37%

Autobús privado 61%

Autobús de línea 1%

REPORTAJE SOBRE SAGARDOETXEA EN LA REVISTA MUNDUMIRA

Sagardoetxea

SAGARDOETXEA, EL MUSEO DE LA SIDRA VASCA.

Sagardoetxea Museoa cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra:

Manzanal:

El manzanal es un espacio al aire libre donde se puede aprender de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se ven los tipos y variedades de manzana, los injertos, los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana.

Espacio museístico:

Al pie del manzanal se encuentra el espacio museístico, en el que se puede conocer una tradición milenaria. Mediante la exposición de distintos utensilios del "sagardogile" (maestro sidrero), audiosonantes, paneles explicativos, juegos y fotografías, se recorre el pasado, presente, y futuro de la manzana y de la sidra, y los ritos y las costumbres en torno a la sagardoa y tipos de bebida de manzana.

Centro de degustación y de cata:

El tercer espacio diferenciado está dedicado a la cata y degustación de la sagardoa al tradicional estilo del "txoto" y de productos elegidos por Sagardoetxea, bajo la marca Goxo Goxo: mosto, licor y dulce de manzana.

En Sagardoetxea realizamos la iniciación al "txoto" para todo aquel que antes de acudir a una sidrería quiera aprender el ritual y los secretos que acompañan a la degustación de la sagardoa: modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o "tximparta", visualización del tono, significado de los diferentes colores y distinción de los aromas.



Sagardoetxea cuenta además con una tienda en la que se pueden adquirir gran variedad de sidras, todo tipo de productos derivados de la manzana, así como elementos de recuerdo, promoción, documentación e información relacionados con el mundo de la sagardoa. www.sagardodenda.com

Una actividad en cada temporada.

Sagardoetxea es un espacio vivo en torno a la cultura de la manzana y de la sidra, y le ofrece en cada temporada una actividad que realizar: siembra de semillas, obtener con sus propias manos el mosto de la primera prensada, recoger las manzanas con el kiki, observar la maduración de la fruta, injertos, la polinización...







Características de la visita

Duración de la visita: 1 hora.

Tipos de visita: visitas guiadas para grupos.

Idiomas: euskera, francés, español e inglés.

Tarifa: 3,50€ (incluye visita + degustación).

Horarios:

1 de Mayo - 30 de Septiembre
 Martes a Sábado: 11:00-13:30 + 16:00-19:30
 Domingo y lunes cerrado.

1 de Octubre - 30 de Abril
 Martes a Viernes: 11:00-13:30 + 16:00-19:30
 Sábado: 11:00-13:30 + 16:00-19:30
 Domingo: 11:00-13:30
 Lunes cerrado.

ESPECIAL PUENTE DE MAYO 2009

Conociendo Sagardoetxea mediante los sentidos

Poseemos cinco sentidos y este Puente de Mayo haremos uso de los cinco sentidos para conocer los secretos que esconde Sagardoetxea Museoa: vista, tacto, oído, olfato y gusto.

A través de estas herramientas despertaremos nuestros sentidos y tendremos la posibilidad de conocer Sagardoetxea de una manera diferente, disfrutando con todos los sentidos.

Jugaremos con los sentidos y...

Veremos los manzanos en flor y la fauna del manzanal...

Tocaremos las manzanas que nos dan los manzanos, las flores y los árboles...

Oiremos la Kirikoketa y el granillo que produce la sidra al romper contra el vaso...

Oleremos los aromas de la sidra y de las manzanas...

Saborearemos la sidra y demás productos: mosto de manzana, quesos de Euskal Herria...



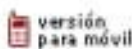
Dejemos pues, que los sentidos realicen su trabajo y disfrutemos de la visita a Sagardoetxea mediante los sentidos.

Promoción previa realizada

Se ha enviado el boletín electrónico *Sagardoetxea Berriak*, *Especial Puente de Mayo 2009* a los Hoteles/Hostales, Oficinas de Turismo y Agroturismos de Gipuzkoa.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 05/05/2009



Comarca

ASTIGARRAGA

Sagardoetxea dio la posibilidad de conocer el museo con los cinco sentidos

05.05.09 -

DV. Este pasado puente de mayo Sagardoetxea ofreció una experiencia novedosa: Conocer el museo mediante los sentidos, así como una degustación de quesos de Euskal Herria. El título de esta actividad fue *Conociendo Sagardoetxea mediante los sentidos*.

«Poseemos cinco sentidos y este Puente de Mayo hemos usado todos ellos para conocer los secretos que esconde Sagardoetxea Museoa: la vista, el tacto, el oído, el olfato y el gusto», señalan desde Sagardoetxea, añadiendo que «a través de estas herramientas hemos despertado nuestros sentidos y hemos tenido la posibilidad de conocer Sagardoetxea de una manera diferente, disfrutando con todos los sentidos. Hemos jugado con los sentidos y... Hemos visto los manzanos en flor y la fauna del manzanal... Hemos tocado las manzanas, las flores y los árboles... Hemos oído la 'Kirikoketa' y el granillo que produce la sidra al romper contra el vaso... Hemos oído los aromas de la sidra y de las manzanas... Hemos saboreado la sidra y demás productos: Mosto de manzana, quesos de Euskal Herria...».

DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS

18 de Mayo, Día Internacional de los Museos "El mundo de las abejas y la polinización"

El próximo 18 de Mayo se celebrará la XXXI edición del Día Internacional de los Museos con el lema "Museos y Turismo" y desde Sagardoetxea Museoa, hemos organizado una actividad especial dirigida a todos los visitantes: **El Mundo de las Abejas y la Polinización**.

Los visitantes que se acerquen al museo tendrán la oportunidad de conocer el mundo de las **abejas**, la **polinización** y las técnicas para elaborar la **miel**, ya que contaremos con la colaboración de los apicultores Eugenio Elortza y Ageda Zeberio, productores de miel con label de Segura.

Además, los más pequeños, realizarán una manualidad relacionada con el mundo de las abejas: **velas con cera**.

Las demostraciones se realizarán durante todo el día, y desde Sagardoetxea, invitamos a todos los astigartarras a que se pasen por el museo de 16:30-19:30, ya que la entrada será gratuita para todos los visitantes.



LA POLINIZACIÓN POR MEDIO DEL LABORATORIO DE SAGARDOETXEA

Trataremos 3-4 contenidos de primavera en el nuevo laboratorio estacional de Sagardoetxea: observaremos la **fauna beneficiosa del manzanal** mediante lupas, veremos todo el proceso desde **la flor hasta el fruto** mediante un puzzle, etc...

EL MUNDO DE LAS ABEJAS POR MEDIO DE LOS APICULTORES DE SEGURA

Para dar a conocer el mundo de la cría de abejas de manera atractiva, ese día contaremos con la colaboración de dos apicultores: **Eugenio Elortza y Ageda Zeberio, productores de la miel de label de Segura**.



Ageda Zeberio y su marido Eugenio Elortza llevan muchos años trabajando en el mundo de las abejas y la miel. No viven de la apicultura, pero para ellos es más que una afición. Poseen colmenas en Araba y en Segura y conocen casi todos los secretos que esconde el mundo de las abejas, ya que pasan muchas horas con ellas. Además, son ganadores de muchos de los concursos de miel que se celebran en la comarca.

Estos son los temas que trataremos de la mano de Eugenio y Ageda: curiosidades del mundo de las abejas, tipos de colmenas de Euskal Herria, modo de vida de las abejas en las colmenas, la miel, el beneficioso trabajo que realizan las abejas para la naturaleza, etc...

DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS 2009

Repercusión en los medios de comunicación

La repercusión en los medios ha sido la siguiente.

Medios que han publicado la noticia:

PRENSA ESCRITA:

- Gara (16/05/2009).
- El Diario Vasco (17/05/2009).
- Noticias de Gipuzkoa (17/05/2009).
- El Diario Vasco (20/05/2009).

MEDIOS DIGITALES:

- Kulturweb (14/05/2009).
- Gipuzkoa.net (14/05/2009).

RADIO:

- Cope San Sebastián (18/05/2009).

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Kulturweb - 14/05/2009



CASTELL

Ekitaldiak / Museoak eta Interpretazio Zentroak

Non:
Astigarraga

Lekua:
Sagardoetxea

Data:
Astelehena, 2009.eko
Maiatzak 18

Ordua: 16:30 / 19:30

Sarrerak:
Gratis / Doan

Antolatzen du:
Sagardoetxea, Euskal
Sagardoaren Museoa

**Ekitaldi
gehiago:** Sagardoetxea

Museoen Nazioarteko Eguna Sagardoetxean

Datorren Maiatzaren 18an XXXI. Museoen Nazioarteko Eguna ospatuko da "Museoak eta Turismoa" gaitzat hartuta eta hori ospatzeko, Sagardoetxea Museoak "Erleen Mundua eta Polinizazioa" jarduera berezia antolatu du.



Bertaratzen direnek erleen mundua, polinizazioa eta eztia egiteko teknikak ezagutzeko aukera izango dute, Eugenio Elortza eta Ageda Zeberio erlezainek (Segurako Labeldun Eztiaren ekoizleak) egingo dituzten erakustaldien bidez.

Erakustaldiak egun osoan zehar izango dira, eta Sagardoetxetik, astigartar guztiei Maiatzaren 18an arratsaldean museora gerturatzeko gonbidapena luzatzen diegu, sarrera doan izango baita bisitari guztientzat 16:30-19:30etara bitartean (beste orduen batean etortzeko gurekin harremanetan jartzea beharrezkoa da).

Lotura interesgarriak

- Sagardoetxea

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gipuzkoa.net - 14/05/2009

Museoen Nazioarteko Eguna Gipuzkoan

Non: Gipuzkoa

Lekua: Gipuzkoa Hasiera: 2009/05/15

Bukaera: 2009/05/18



Maiatzak 18n eta inguruko egunetan mundu zabaleko milaka museoek Museoen Nazioarteko Eguna ospatuko dute, aurtengoan "Museoak eta Turismoa" lelopean.

Jardunaldiak turismo etiko, arduratsu eta ingurugiroaren babesarekin bateragarria hedatu nahi du. Hauetan gure ondare industrial eta naturalak bisitarien eta bertako komunitateen arteko erlazio berriak sortzeko eta sendotzeko gaitasuna argi eta garbi azaltzen da.

Beheran jardunaldi honen barruan ekitaldi ezberdinak antolatu dituzten Gipuzkoako Museoen zerrenda aipatzen dira.

Lotura interesgarriak

- [Urretxuko Mineral eta Fosilen Museoa - Jokuak eta ekintzak](#)
- [Museoen Nazioarteko Eguna Oñasso Museoa](#)
- [Hernaniko Chillida Leku Museoa - Ate Irekien egunak](#)
- [ICOM - Consejo Internacional de Museos](#)
- [Museoen Nazioarteko eguna Zientziaren Kutzagunean](#)
- [Igartubeiti Baserria Ezkio Itsason - Baserrien Eguna](#)
- [Nazioarteko Museo Eguna - Tirabira Ormaiztegin](#)
- [Legazpiko Lenbur Fundazioa - Forja Tailerra / Olagizona egun batez](#)
- [Sagardoetxea Astigarragan - Erleen Mundua eta Polinizazioa](#)
- [Zarauzko Arte eta Historia Museoa](#)

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gara - 16/05/2009

La capital guipuzcoana tiene un programa completo que comienza hoy con un pasacalles de la mano de los Titiriteros de Sebastopol. Untzi Museoa, además de entrada gratuita, ofrecerá sin coste las audioguías y también las visitas guiadas a la exposición «Los Vascos y el Pacífico. Homenaje a Andrés de Urdaneta». Mañana, asimismo, se inaugura un taller pedagógico sobre «nuestra historia marítima». Museum Cemento Rezola tiene dos propuestas para mañana, un taller por el que los niños de la ikastola Amondarain enseñarán el museo y un segundo en el que serán los antiguos trabajadores de la fábrica quienes lo muestren.

Siguiendo en Donostia, Kutxaespacio de la Ciencia ha propuesto un concurso sobre el contenido del centro así como el espectáculo «Hierve de frío con el nitrógeno». El Aquarium, que junto al Kutxaespacio son la excepción porque no ofrecen entrada gratuita, proyectará el documental «El secreto de Urdaneta». El Museo de San Telmo, por último, ha organizado una «gymkhana» para familias, que han denominado «En busca de la historia perdida», para dar a conocer diferentes zonas de la ciudad.

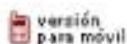
Por primera vez

Chillida Leku se inicia mañana en la práctica de puertas abiertas, con horario de 10.30 a 15.00. Además contará con colaboradores especiales (Marisol Yaben, Daniel Pérez Altamira o Ignacio Chillida, entre otros) que mostrarán facetas menos conocidas del museo, como pueden ser la historia del caserío o la flora del parque. Sagardoetxea Museoa, por su parte, ha mantenido la celebración en el día original, así que será el lunes cuando las puertas estén abiertas. También han organizado una actividad especial dirigida a todo el público sobre «El Mundo de las Abejas y la Polinización».

El Museo del Hierro Vasco, en Legazpi, empezará el día de mañana con la fabricación de gorros de ferrón con papel para disfrazarse e «ir a trabajar a la ferrería», destinado a niños entre 6 y 12 años. Posteriormente, se hará un taller de forja, en la que calentarán una pieza de hierro y la marcarán para luego llevársela a casa. En Urretxu, el Museo de Minerales y Fósiles tiene organizada para hoy una excursión a La Rioja. Las puertas llevan abiertas desde el pasado lunes y, excepcionalmente, han instalado una muestra de troncos fósiles de todo el mundo.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 17/05/2009



versión
para móvil

Comarca



Más Información 943 73 17 95 Promotora Latxartegi

ASTIGARRAGA

Sagardoetxea celebra el día de los museos con una actividad sobre el mundo de las abejas

Bajo el lema 'El mundo de las abejas y la polinización', dos apicultores explicarán todo lo relacionado con estos insectos. Se invita a acercarse al museo entre las 16.30 y las 19.30 horas.

17.05.09 -

DV. Mañana se celebrará la XXXI edición del Día Internacional de los Museos con el lema *Museos y Turismo* y desde Sagardoetxea Museoa, han organizado una actividad especial dirigida a todos los visitantes: *El Mundo de las Abejas y la Polinización*.

Los visitantes que se acerquen al museo tendrán la oportunidad de conocer el mundo de las abejas, la polinización y las técnicas para elaborar la miel, ya que el evento contará con la colaboración de los apicultores Eugenio Elortza y Águeda Zeberio, productores de miel con label de Segura.

Además, los más pequeños, realizarán una manualidad titulada *velas con cera*. Las demostraciones se realizarán durante todo el día, y desde Sagardoetxea, invitan a todos los astigartarras a que se pasen por el museo de cuatro y media a siete y media de la tarde, ya que la entrada será gratuita para todos los visitantes.

La polinización a través del laboratorio de Sagardoetxea será la primera parte de la cita. Durante la jornada se tratarán 3-4 contenidos de primavera en el nuevo laboratorio estacional de Sagardoetxea: se observará la fauna beneficiosa del manzanal mediante lupas, se verá todo el proceso desde la flor hasta el fruto mediante un puzzle...

Para dar a conocer el mundo de la cría de abejas de manera atractiva, ese día se contará, por otro lado, con la colaboración de dos apicultores: Eugenio Elortza y Águeda Zeberio, productores de la miel de label de Segura.

Esta pareja lleva muchos años trabajando en el mundo de las abejas y la miel. Para ellos es más que una afición. Poseen colmenas en Araba y en Segura y conocen casi todos los secretos, ya que pasan muchas horas con ellas. Además, son ganadores de muchos de los concursos de miel que se celebran en la comarca.

Estos son, entre otros, los temas que se tratarán: curiosidades del mundo de las abejas, tipos de colmenas de Euskal Herria, modo de vida de las abejas en las colmenas y la miel o el beneficioso trabajo que realizan las abejas para la naturaleza.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Gipuzkoa - 17/05/2009



Sagardoetxea propone actividades relacionadas con las abejas y la miel

QUIENES VISITEN MAÑANA ASTIGARRAGA CONOCERÁN EL MUNDO DE LA POLINIZACIÓN Y LAS TÉCNICAS PRODUCTIVAS

[cosmetica de la colmena](#)

abejas un mundo por conocer,
jabon cosmetica natural,
hacemos su marca

www.mielaria.com

[Compre Ecológicos Online](#)

Somos productores de almendra,
miel aceite oliva y pimentón de
Murcia

www.bashopepain.com



Arribas Google

ASTIGARRAGA. Con motivo del XXXI Día Internacional de los Museos que se celebrará mañana bajo el lema Museos y Turismo, desde Sagardoetxea anuncian una actividad especial dirigida a todos los visitantes relacionada con el mundo de las abejas y la polinización.

Quienes se acerquen al museo de Astigarraga tendrán la oportunidad de conocer el mundo de las abejas, la polinización y las técnicas para elaborar la miel, ya que contarán con la colaboración de los apicultores Eugenio Elortza y Águeda Zeberio, productores de miel con label de Segura. Además, los más pequeños, realizarán una manualidad relacionada con el mundo de las abejas, velas con cera, concretamente.

Además, en el nuevo laboratorio estacional de Sagardoetxea se podrá observar la fauna beneficiosa del manzanar mediante lupas, el proceso desde la flor hasta el fruto a través de un puzzle...

Junto a ello, de la mano de los productores de miel Águeda Zeberio y Eugenio Elortza tratarán aspectos como curiosidades del mundo de las abejas, tipos de colmenas de Euskal Herria, modo de vida de las abejas en las colmenas, la miel, el beneficioso trabajo que realizan las abejas para la naturaleza...

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco - 20/05/2009

 **diariovasco.com**

 versión
para móvil

Comarca



Más Información 943 73 17 95 Promotora Latxartegi

ASTIGARRAGA

Casi 300 personas en el Día de los Museos en Sagardoetxea

20.05.09 -

DV. La actividad organizada para el Día de los Museos, *El mundo de las abejas y la polinización*, tuvo muy buena acogida por parte de todos los visitantes, siendo casi 300 personas las que visitaron el lunes Sagardoetxea Museoa.

Por la mañana, los grupos escolares trabajaron el tema de la polinización en el laboratorio de Sagardoetxea y el mundo de las abejas, por medio de los apicultores Eugenio Elortza y Ageda Zeberio, con quienes hicieron velas con cera.

El resto de los visitantes realizó una visita completa de Sagardoetxea y tuvo la oportunidad de conocer los secretos del mundo de las abejas y las hierbas medicinales.



Menores recibiendo explicaciones en el museo el pasado lunes y asistiendo a la actividad de los apicultores.

<< 1 2 >>

MUNDUMIRA, LA FIESTA DE LAS CULTURAS DEL MUNDO

Sagardoetxea en Mundumira, la Fiesta de las Culturas del Mundo

Sagardoetxea ha asistido por segundo año consecutivo a Mundumira, la Fiesta de las culturas del Mundo, que se ha celebrado en Eskoriatza (Gipuzkoa) durante los días 22, 23 y 24 de Mayo.

Este año hemos contado con dos puestos en la feria: por una parte, hemos tenido un stand destinado a la venta de productos derivados de manzana (sagardoa, mosto de manzana, etc...) y unas kupelas de madera, donde los visitantes han podido degustar sidra al tradicional estilo del txotx. Además, hemos realizado demostraciones de recogida de manzana, machacado con pisones y prensado.

Por otra parte, hemos contado con otro stand compartido con Igartubeiti Baserri Museoa, donde hemos repartido los folletos que incluyen la visita a los dos museos con un descuento del 50%.

Con esta iniciativa hemos querido acercar la cultura de la sidra a todos los visitantes, ya que durante esos días la comarca de Debagoiena se ha convertido en lugar de encuentro de gente procedente de otras tierras.



FORMACIÓN EN SAGARDOETXEA

Formación en Sagardoetxea

En colaboración con Itsasmendikoi Fraisoro, en Sagardoetxea hemos organizado un curso sobre el seguimiento práctico y anual de un manzanal. Este curso, dirigido a productores de manzana y de sidra, comienza el 25 de mayo y finaliza el 18 de diciembre.

El curso teórico-práctico, que se impartirá en Sagardoetxea, está dividido en cuatro módulos, correspondientes a cuatro momentos clave en el cuidado y seguimiento de un manzanal. El objetivo del curso es analizar y valorar en el manzanal didáctico de Sagardoetxea los resultados prácticos obtenidos a lo largo del curso.

El calendario es el siguiente:

CURSO: SEGUIMIENTO PRÁCTICO Y ANUAL DE UN MANZANAL (28 Horas)

25 de Mayo del 2009: GESTIÓN DEL POTENCIAL DE FRUTOS (10:00-14:00).

- Floración y cuajado.
- Regulación de la producción. Alternancia.
- Aclareo de los frutos.

(Curso impartido por Aitor Etxeandia).

17 y 18 de Junio del 2009: CUIDADOS DE VERANO (10:00-14:00).

- Poda verde.
- Aclareo manual.
- Seguimiento de plagas y enfermedades.
- Tipos de injertos.

(Curso impartido por Aitor Etxeandia y Josu Osa).

17 y 18 de Septiembre del 2009: ANÁLISIS, CATA Y MADURACIÓN DE LA MANZANA DE SIDRA (10:00-14:00).

- Maduración de la manzana.
- Desarrollo de la regresión.
- Cata de manzanas.
- Rendimiento y analítica de los mostos.
- Prácticas.

(Curso impartido por Aitor Etxeandia y Xabier Kamio).

17 y 18 de Diciembre del 2009: PODA DE INVIERNO (10:00-14:00).

- Poda de formación y obtención de frutos
- Tipos de poda.

(Curso impartido por Yves Barranco).

SICER, II. MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA

Sagardoetxea asiste a Sicer, II Muestra Internacional de Sidra

Durante los días 15, 16 y 17 de Junio del 2009, se ha celebrado la II. Muestra Internacional de Sidra en el Palacio de Exposiciones de Gijón (Asturias) y Sagardoetxea ha asistido como visitante por segundo año consecutivo.

Sicer ha sido el **punto de encuentro de los principales elaboradores de sidra de los diferentes países de todo el mundo**, ya que se han dado cita los mejores elaboradores de España, Francia, Reino Unido, Alemania, Suiza, Canadá, USA, Italia, Japón, Argentina, etc... Haciendo mención a los sidreros de casa, estos son los que han asistido a la muestra: Bereziartua, Petritegi, Zelaia, Saizar y Zapiain.

El número de visitantes que ha tenido la muestra ha sido muy buena y ha estado marcada por diversas **mesas redondas** y **catas de sidras** de diferentes nacionalidades.

En la cata de sidras celebrado el día 16 de junio, se degustaron las siguientes marcas:

Sidra natural tradicional:

- Zynthos 2007 - Llagar Herminio N°37.
- Santu 2008 - Sidra Canal N° 11.
- Saizar - Saizar N° 48.
- Zelaia - Sidra Zelaia N° 59.

Sidra de nueva expresión:

- Villacubera 2008 - Sidra Cortina Coro N° 18.
- España - Sopeña Hermanos N° 23.
- Valle, Vallina y Fernandez - Valle, Vallina y Fernandez N° 55.
- Pomme aurea - Trabanco N° 53.

Por otra parte, merece una mención especial la conferencia que ofreció el periodista y médico danés **Skovenborg** en la mesa redonda celebrada el 17 de junio sobre *la sidra y la salud*, donde sostuvo la teoría de los beneficios que aportan a nuestra salud el consumo de la sidra.

Después de visitar la muestra, y una vez más, vemos que los productores de sidra europeos cuentan con una diversificación de producto mucho mayor que la que tenemos en el País Vasco, ya que una empresa alemana es capaz de tener 20 sidras diferentes bajo una misma marca.

Una valoración positiva, bajo nuestro punto de vista, de esta muestra mundial de la sidra de calidad.

FORMACIÓN EN SAGARDOETXEA

Formación en Sagardoetxea: cuidados de verano

Los días 17 y 18 de junio se ha impartido en Sagardoetxea el segundo módulo del curso teórico-práctico "Segumiento práctico y anual de un manzano": cuidados de verano



Entre otros, estos han sido los aspectos que se han trabajado:

- Poda verde.
- Aclareo manual.
- Segumiento de plagas y enfermedades.
- Tipos de injertos.

El curso ha sido impartido por Aitor Etxeandia y Josu Osa.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco - 18/06/2009

 **diariovasco.com**

 versión
para móvil

Comarca

ASTIGARRAGA

Cuidados del manzanal, curso en Sagardoetxea

Un módulo se centra estos días en la conservación en el periodo veraniego

JUAN F. MANJARRÉS | ASTIGARRAGA

DV. En colaboración con Itsasmendikoi Fraisoro, en Sagardoetxea, se ha organizado un curso sobre seguimiento práctico y anual de un manzanal. Está previsto que este curso, dirigido a productores de manzana y de sidra, finalice el 18 de diciembre.

El curso teórico-práctico, que se imparte en el museo del municipio, está dividido en cuatro módulos, correspondientes a cuatro momentos clave en el cuidado y seguimiento de un manzanal. El objetivo del curso es analizar y valorar en el manzanal didáctico de Sagardoetxea, los resultados prácticos obtenidos a lo largo del curso.

Dentro del mismo, hoy se cierra uno, en el segundo módulo del curso teórico-práctico, centrado en los cuidados de verano.

Entre otros, estos serán los aspectos a tratar: Poda verde, aclareo manual, seguimiento de plagas y enfermedades y tipos de injertos.

El curso es impartido por los especialistas Aitor Etxeandia y Josu Osa.



El curso se desarrolla en Sagardoetxea. /JUANFER

BREVES- ASTIGARRAGA

OFERTA DE VERANO DE SAGARDOETXEA

Museo + Sidrería = 30€

No podría entenderse una visita a Sagardoetxea sin acudir a una sidrería para culminar una jornada lúdica, que bien termina si es en torno a una mesa.



MUSEO DE LA SIDRA EN ASTIGARRAGA

Sagardoetxea
herts baten erroak

Museoa + Sagardotegia = 30 €

Museo + Sidrería = 30 €

Museoa + Sagardotegia
Sagardoetxeako bistaldia ezin ulertu litake sagardotegi batekara joan gabe, egun-pasa bat mahai-inguruan amaitzea bezalakorik ez baitago.

Museo + Sidrería
No podría entenderse una visita a Sagardoetxea sin acudir a una sidrería para culminar una jornada lúdica que bien termina si es en torno a una mesa.

txotx!!

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

Sagardoetxea ofrece una experiencia única: un manzanal al aire libre, el espacio museístico donde descubrir la cultura de la sidra y el centro de degustación y cata, un sitio donde degustar las prestigiosas marcas de sagardoa, el mosto GozoGozo o el licor de Sagardoz. Y para finalizar la visita, recomendamos acudir a una sidrería para degustar el menú tradicional y beber la sidra directamente desde las barricas.

** Tarifa: 30 euros por persona. Incluye visita, degustación y menú de sidrería. Bajo reserva previa.*

Promoción previa realizada

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

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

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

SAGARDOETXEA, ACTIVIDADES PARA COLEGIOS CURSO 2009/2010

Actividades anuales para colegios

Sagardoetxea es un espacio museístico para la transmisión de la cultura de la manzana, el manzano y la sidra. Distinto al concepto tradicional de los museos, es un lugar dinámico donde apreciar la vida del manzano y el proceso de producción de la sidra de forma activa, participando en las distintas actividades y degustando diferentes productos.

Sagardoetxea ofrece a los escolares visitas al manzanal y al espacio museístico.

En el **manzanal** descubrirán los secretos y las técnicas de los elaboradores de sidra, donde pasearán entre manzanos, semilleros, variedades y un tolare de época pretérita. En el **espacio museístico** se encontrarán con la historia, el origen de la tradición, las herramientas y el proceso de elaboración, para acercarse a la cultura de la sidra.



MATERIAL DIDÁCTICO

Sagardoetxea ha realizado un importante esfuerzo para la creación de un material didáctico sobre la cultura de la manzana:

1. Laboratorio estacional de cuatro módulos: permite realizar actividades diferentes en cada estación a través de juegos, puzzles, imágenes, etc...:



Primavera:
Polinización, plagas y enfermedades.



Verano:
Poda de verano y aclareo.



Otoño:
Degustación de manzanas y mosto.



Invierno:
Plantación, injertos y poda.



2. Herramientas para la elaboración del mosto: para que los visitantes participen en todo el proceso de elaboración.

3. Sagardoaren Hiztegia (Diccionario de la Sidra): recoge 500 palabras del mundo sidrero.

4. Sagarrekin Jolasean (Jugando con las manzanas): son cinco cuadernos en torno a la cultura de la manzana, diseñados para cada grupo de edad (se repartirá uno a cada grupo tras finalizar la visita).



CALENDARIO DE ACTIVIDADES:

Durante todo el año:

- Dasti Cuentacuentos: visita guiada para niños en forma de cuento.

Invierno: tiempo de siembra

- Plantación de árboles / Siembra de semillas.
- Formación de los manzanos.
- Injertos.

Primavera: manzanos en flor

- Polinización: labor que desempeñan las abejas, degustación de miel y oportunidad de ver proceso completo desde la flor hasta el fruto..
- Plagas y enfermedades de los manzanos.

Verano: manzanas en árboles

- Poda: influencia de la luna en la poda de verano.

Otoño: recogida de manzanas

- Recogida de manzana con el kizki una vez esté madura, degustación de manzanas de verano y antiguo proceso de elaboración: machacado de las manzanas con el pisón, prensado y degustación del mosto elaborado.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS:

Astigarraga ofrece diferentes posibilidades para completar el día: frontón cubierto, piscina, espacios al aire libre para comer, la Escuela Medioambiental de Santiagomendi, etc...

VISITA DE LOS NIÑOS DE LAS COLONIAS ABIERTAS

Los niños de las colonias abiertas de Irura, Lezo, Usurbil, Zizurkil, Donostia y Orio visitan Sagardoetxea en el mes de Julio

Un total de 547 niños de 3-12 años han visitado Sagardoetxea este mes de Julio. Los grupos que se han acercado a conocer la cultura de la manzana y la sidra han sido los siguientes: colonias Goiza Pasa de Irura (2 de julio), colonias Udan Jostatzera de Lezo (3 y 10 de julio), colonias Udajolas de Usurbil (9 de Julio), colonias abiertas de Zizurkil (14 de Julio), colonias abiertas de Izarlar Taldea de Donostia-San Sebastián (15 y 23 de Julio) y colonias abiertas de Orio (16 de Julio).

Colonias abiertas de Irura (2 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki, machacado con piones y taller de kirikoketa.
- Degustación de mosto de manzana al txotx.
- Dibujo de murales y bertsos.
- Deportes rurales.
- Actividad complementaria: piscinas de Astigarraga.



Colonias abiertas de Lezo (3 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con piones.
- La polinización (puzzle) y proceso de elaboración de sidra (lagar).
- Degustación de mosto de manzana al txotx.
- Dibujo de murales y Dasti.
- Deportes rurales.



Colonias abiertas de Usurbil (9 de Julio)



Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con piones.
- La polinización (puzzle) y proceso de elaboración de sidra (lagar).
- Degustación de mosto de manzana al txotx.
- Dibujo de murales y Dasti.
- Juegos: juego de la manzana y ¿Qué animal soy?.

VISITA DE LOS NIÑOS DE LAS COLONIAS ABIERTAS

Colonias abiertas de Lezo (10 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- La polinización (puzzle) y proceso de elaboración de sidra (lagar).
- Degustación de mosto de manzana al txotx.
- Dibujo de murales y Dasti.
- Juegos: juego de la manzana y ¿Qué animal soy?.



Colonias abiertas de Zizurkil (14 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- La polinización (puzzle) y proceso de elaboración de sidra (lagar).
- Degustación de mosto de manzana al txotx.
- Dibujo de murales y Dasti.
- Juegos: juego de la manzana y ¿Qué animal soy?.
- Actividad complementaria: piscinas de Astigarraga.



Además, hemos contado con la presencia de Teledonosti, quienes han grabado a los niños de Zizurkil para emitir un programa especial dedicado a las actividades de verano de Sagardoetxea.

Colonias abiertas de Izarlu Taldea de Donostia (15 de Julio)



Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- La polinización (puzzle) y proceso de elaboración de sidra (lagar).
- Degustación de mosto de manzana al txotx.
- Dibujo de murales y Dasti.
- Juegos: juego de la manzana y ¿Qué animal soy?.

VISITA DE LOS NIÑOS DE LAS COLONIAS ABIERTAS

Colonias abiertas de Orio (16 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- La polinización (puzzle) y proceso de elaboración de sidra (lagar).
- Degustación de mosto de manzana al txotx.
- Dibujo de murales y Dasti.
- Juegos: juego de la manzana y ¿Qué animal soy?.



Colonias abiertas de Izarlu Taldea de Donostia (23 de Julio)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- La polinización (puzzle) y proceso de elaboración de sidra (lagar).
- Degustación de mosto de manzana al txotx.
- Dibujo de murales y Dasti.
- Juegos: juego de la manzana y ¿Qué animal soy?.



REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN**Diario Vasco - 18/06/2009**

ASTIGARRAGA

El museo Sagardoetxea ha acogido la visita de 146 niños de colonias

ASTIGARRAGA DV. Sagardoetxea ha acogido recientemente la visita de 146 niños de las colonias Goiza Pasa de Irura y Udan Jostatzea de Lezo. Entre las actividades que realizaron en el museo se encuentra la recogida de las manzanas con kizki, machacado con pisones y taller de kirikoketa.

Además, los chavales participaron en la degustación de mosto de manzana al txotx. Asimismo, realizaron dibujos de murales y bertsos así como deportes rurales. Después de terminar la visita a Sagardoetxea, acudieron las piscinas de Astigarraga, en lo que terminó siendo una jornada lúdica y de ocio.

DÍA DE SANTA ANA EN ASTIGARRAGA

Buen tiempo y mucha gente el día de Santa Ana



El sagardo eguna que se celebra en Astigarraga el día de Santa Ana (26 de Julio) ha contado con una gran afluencia de gente este año, ya que el tiempo ha invitado a degustar las diferentes sidras. Este año hemos contado con la participación de 19 sidreros. El calor, la degustación de sidra, la música, los dantzaris, la prueba de bueyes y la elaboración de la kupela de 10.000 litros, ha elevado a lo más alto la participación de la gente el día de Santa Ana y las actividades que se han celebrado a lo largo de todo el día han contado con gran cantidad de espectadores.

Por la mañana, los Joaldunes de Ituren han dado comienzo a la fiesta y los fanfarres y los gaiteros de Sangüesa han animado la Plaza de los Fueros de Astigarraga. En una abarrotada plaza del Ayuntamiento, el tonelero asturiano José Manuel Sánchez ha dado comienzo a las labores de elaboración de la kupela de madera de 10.000 litros. A lo largo de la mañana, las manualidades de la merindad de Sangüesa, la feria y la degustación de sidra han atraído la atención del público.

Las pruebas de bueyes, la bienvenida realizada a la merindad de Sangüesa, los bertsolaris y la comida popular celebrada en la sidrería Rezola han finalizado la sesión de la mañana, donde se ha gozado de una buena comida y un ambiente fenomenal.

Por la tarde los visitantes han podido disfrutar con el espectáculo ofrecido por el grupo de danza de Sangüesa, deportes rurales, actividades para los niños y la finalización-presentación de la kupela de 10.000 litros, donde los cocineros Bixente Arrieta y Andoni Luis Aduriz han inaugurado el acto.

DÍA DE SANTA ANA EN ASTIGARRAGA

Programación del día 26 de Julio

El día de Santa Ana se celebra en la Plaza de los Fueros el sagardo eguna, que es el más viejo de todos los que se celebran.

DÍA DE SANTA ANA

10:00 - Joaldunes de ITUREN.

10:00 - Partido de BALONCESTO 3x3.

10:30 - Fanfarres y gaiteros de SANGÜESA.

11:00 - KROSS POPULAR.

11:00 - Elaboración de la kupela de 10.000 litros. Con el patrocinio de Sagardun Partzuergoa y la sidrería Petritegi.

11:00 - DEGUSTACIÓN DE SIDRA en la Plaza de los Fueros.

11:00 - Oficios de la merindad de SANGÜESA: pochas, queso, vino, etc...

12:00 - PRUEBAS DE BUEYES: Dos pares de bueyes, arrastrando una piedra de 2.000 kilos.

12:30 - Bienvenida al pueblo de SANGÜESA. Actuación del coro y del grupo de danza.

12:45 - Actuación de los bertsolaris Aitor MENDILUZE y Amets ARZALLUS.

14:30 - COMIDA POPULAR.

17:00 - Actuación para los NIÑOS.

17:30 - Actuación del grupo de baile de SANGÜESA.

18:00 - DEPORTES RURALES en la Plaza de los Fueros. Competición entre los habitantes de Astigarraga y Sangüesa: silvicultura y pastoreo.

18:30 - ACTUACIÓN PARA LOS NIÑOS y CUENTA-CUENTOS, en la Plaza Apeztegi.

19:45 - Despedida al pueblo de SANGÜESA.



20:00 - FINALIZACIÓN-PRESENTACIÓN de la KUPELA, de la mano de los cocineros Aduriz y Arrieta, acompañado de txalapartis y bertsolaris.

23:00 - FUEGOS ARTIFICIALES y TORO DE FUEGO.

01:30 - Despedida de las fiestas en las txoznas.

DÍA DE SANTA ANA EN ASTIGARRAGA

Medios utilizados

Programa de fiestas.

El programa de fiestas se ha enviado a todas las casas de Astigarraga.

Nota de prensa.

Goldea Herri Kirol Elkarte ha enviado una nota de prensa con información referente al montaje de la kupela a los diferentes medios de comunicación de Gipuzkoa: periódicos, radios, etc...

Carta a sagardoegiles.

A fin de proporcionar información referente al sagardo eguna, promover el patrocinio de la kupela y comunicar sobre la recogida de manzana popular que se quiere llevar a cabo el día de Sagar Uzta, se les ha enviado una carta a los sagardoegiles de Sagardoetxea y de toda Astigarraga.

Cartel de patrocinadores.

Sagardun Partzuergoa, siendo patrocinador del montaje de la kupela, ha realizado un cartel que recoge todos los patrocinadores para la finalización-presentación de la kupela.

DÍA DE SANTA ANA EN ASTIGARRAGA

Repercusión en los medios de comunicación

La repercusión en los medios ha sido mayor que en años anteriores.

Medios que han publicado la noticia:

PRENSA ESCRITA:

- El Diario Vasco (11/07/2009).
- El Diario Vasco (14/07/2009).
- El Diario Vasco (19/07/2009).
- Gara (19/07/2009).
- Hernaniko Kronika (24/07/2009).
- Noticias de Gipuzkoa (25/07/2009).
- El Diario Vasco (25/07/2009).
- El Diario Vasco (26/07/2009).
- Hernaniko Kronika (26/07/2009).
- El Diario Vasco (27/07/2009).
- Hernaniko Kronika (27/07/2009).
- El Diario Vasco (29/07/2009).

REVISTAS

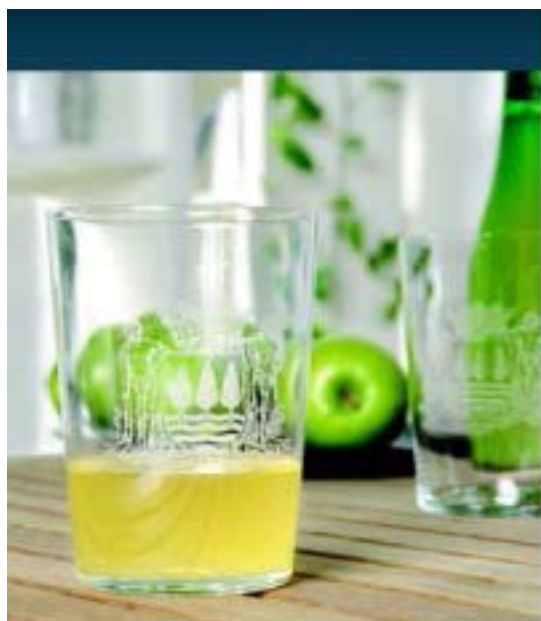
- Ondoian (Uztaila/Julio'09)

MEDIOS DIGITALES:

- Canales Diario Vasco (10/07/2009).
- Gipuzkoa Turismo Agenda (14/07/2009).
- Kulturweb (14/07/2009).
- Gipuzkoa.net (14/07/2009).

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Canales Diario Vasco - 10/07/2009



Sagardo Eguna - Astigarraga

Astigarraga celebrará el
Sagardo Eguna el día de Santa
Ana

diariavasco.com 10/07/2009

Astigarraga celebrará el Sagardo Eguna el próximo 26 de julio, festividad de Santa Ana con el montaje de una barrica de madera de 10.000 litros. Los sidreros de Astigarraga y alrededores ofrecerán para degustar sus sidras a todo aquel que quiera acercarse a la fiesta de la sidra.

• Astigarraga celebrará el Sagardo Eguna el día de Santa Ana

El Sagardo Eguna se celebra desde 1976 y es el más antiguo de todos los que se celebran.

Como novedad, este año se va a construir una barrica de madera de 10.000 litros. El montaje de la barrica se realizará durante dos días, terminándose por completo el día de Santa Ana.

Santa Ana es una fiesta de mercado sabor rural con festejos de carácter tradicional, así como deporte rural, exhibición de danzas folclóricas, bertsolaris, pruebas de bueyes, juegos para los niños y verbenas populares.

• Programa del Sagardo Eguna en Astigarraga el domingo 26 de Julio

- 10:00 - Joaldunak de ITUREN.
- 10:00 - Baloncesto 3x3.
- 10:30 - Fanfarre y Gaiteros de Sangüesa.
- 11:00 - Cross popular.
- 11:00 - Fabricación de una kulpela de madera de 10.000 litros.
- 11:00 - Degustación de Sidra en Plaza de los Fueros.
- 11:00 - Productos artesanos de la merindad de Sangüesa. Pochas, queso, vino, migas....
- 12:00 - Arrastre de Piedra con Bueyes. Piedra de 2.000 kilos. En la Plaza de los Fueros.
- 12:30 - Bienvenida al pueblo de Sangüesa. Actuación de música y danza.
- 12:45 - Actuación de bertsolaris: Aitor MENDILUZE / Amets ARZALLUS.
- 14:30 - Comida popular.
- 17:00 - Representación para niños.
- 17:30 - Actuación de los dantzaris de Sangüesa.
- 18:00 - Festival de Deporte Rural en Plaza de los Fueros: Sangüesa y Astigarraga.
- 18:30 - En la Plaza Apeztegi representación infantil y cuenta cuentos.
- 19:45 - Bienvenida a los niños de Sangüesa.
- 20:00 - Finalización de la barrica (kulpela) - Txalaparta y bertsolaris.
- 23:00 - Toro d eFuego.
- 23:30 - Verbena con el grupo TRAKETS.
- 01:30 - Fin de fiesta en las txosnas.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco - 11/07/2009

ASTIGARRAGA

Estreno de la kupela de 10.000 litros durante la fiesta de la Sagardo Berria

El evento tendrá lugar en Foru Plaza durante la festividad de Santa Ana Está impulsado por Goldea

11.07.09 - JUAN F. MANJARRÉS | URNIETA

DV. Entre las novedades que ofrecerán este año las fiestas de Santo se encuentra, sin duda, la construcción de una kupela con capacidad para 10.000 litros. Esta iniciativa, impulsada por Goldea, la asociación de deporte rural local, está dando pasos firmes hacia adelante y se desarrollará durante la fiesta de Santa Ana. Ese día, en Foru plaza los espectadores podrán ver en directo la construcción de esta gran kupela. Según señalan desde Goldea, el encargado de llevar adelante este proyecto, el asturiano Jose Manuel Sánchez, está trabajando para preparar las piezas necesarias para el evento desde enero de este año.



La gran kupela de 10.000 litros en su fase de construcción.

La consecución de esta propuesta saldrá adelante con el visto bueno de las sidrerías locales, así como las asociaciones astigartarras y el propio Ayuntamiento. Del mismo modo, la construcción de esta kupela popular tendrá la ayuda del Sagardo Patzuergoa. La propia entidad da el visto bueno a que se entronque dentro de la estructura de Sagardoetxea y es que durante la celebración anual del evento de la Sagardo Berria se utilizará esta kupela para degustar la sidra del año.

En relación con la construcción de la kupela de 10.000 litros, se tiene la intención de batir la marca de reunir a 300 amigos de la recogida del *kizki*. Al modo del Guinness de los récords, esta iniciativa se tiene previsto celebrar el próximo día 27 de julio, domingo, dentro del evento anual de la Sagar Uza, que este año cumple su noveno aniversario. Para poder participar en esta actividad, llamada a nivel de Euskal Herria 'Sagar Biltze Herrikoa kizkiarekin', Goldea ha dispuesto ya al precio de 5 euros una kizkia, que se puede adquirir en las sidrerías Lizeaga y Petritegi. También se pueden utilizar aquellas kizkis que cada uno pueda hacer. Con el dinero recaudado con las kizkias se pretende pagar los gastos relativos a la actividad de la construcción de la kupela de 10.000 litros.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gipuzkoa Turismo (Agenda) - 14/07/2009

Inicio | accesibilidad | ayuda | mapa del sitio | contacto | quiénes somos | frases

GIPUZKOA TURISMO

Todo Gipuzkoa > Agenda

Agenda

Todo Gipuzkoa

- Guía Práctica
- Cómo Llegar
- Dónde Dormir
- Qué Visitar
- Qué Hacer
- Dónde Comer
- Dónde Comprar
- Cerca de Gipuzkoa

elige tu zona

- Gipuzkoa Costa
- Gipuzkoa Verde
- Donostia-San Sebastián

elige un plan

- Profesional
- Gastronómico
- Salud
- Cultural
- Natural
- Religioso
- Deportivo
- Educativo

Deportes: Carreras de Caballos.
Este verano la emoción vuelve al hipódromo de San Sebastián con 72 carreras repartidas en 12 jornadas. El Gran Premio La Copa de Oro, que se celebra puntualmente cada 15 de agosto, es el plato fuerte de esta prestigiosa cita hipica.
Hipódromo (Donostia-San Sebastián) / Hasta el 9 de septiembre.

Fiestas: Magdalenas.
Cientos de personas procedentes de todo Gipuzkoa acuden cada año a esta animada fiesta patronal, que ofrece actividades para todos los públicos, de día y de noche. Desde juegos para niños, hasta deportes rurales y conciertos de diferentes estilos.
Errenteria / Del 21 al 26 de julio.

Música: 44 Heineken Jazzaldia.
Jamie Cullum, James Taylor o Carla Bley son algunas de las estrellas que pasarán por este festival, uno de los más veteranos de Europa, en el que también tienen cabida otros estilos como el soul, funk, pop y reggae... Destacan los conciertos gratuitos en la playa de Zurriola, que cada noche atraen a cientos de personas.
Plaza de la Trinidad, playa de Zurriola y otros escenarios (Donostia-San Sebastián) / Del 22 al 26 de julio.

Música: Seminario Internacional de Jazz de Zarautz.
Todas las noches, los aficionados al mejor jazz pueden asistir a conciertos gratuitos en la plaza Munoa. En el cartel de esta edición destacan el grupo revelación The Cherry Bopper y la actuación que ofrecerá el guitarrista estadounidense Ben Monder junto al cantautor vasco Ruper Ordoika.
Plaza Munoa (Zarautz) / Del 23 al 28 de julio.

Fiesta: "Kutxa Entrega".
Celebración tradicional con raíces en el mundo de los pescadores. Una joven lleva sobre su cabeza la "kutxa" (arcón en euskera) que guarda los documentos de la cofradía de pescadores. Se dice que cuantas más vueltas dé con la "kutxa", más pesca habrá.
Barrio de La Marina y Casco Antiguo (Hondarribia) / 25 de julio.

Fiestas: Día de la Sidra.
Astigarraga es considerada la capital de la sidra. El día de Santa Ana, los sidreros ofrecen a degustar su sidra en el marco de una fiesta de marcado sabor rural. Como novedad, este año se construirá en vivo una barrica de madera de 10.000 litros.
Plaza Foru (Astigarraga) / 26 de julio.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 14/07/2009

ASTIGARRAGA

Todo listo para el desarrollo de la gran fiesta de Santa Ana el día 26 de este mes

14.07.09 -

DV. El día de Santa Ana, que se desarrollará dentro de las fiestas patronales el 26 de julio, se celebra el Sagardo Eguna de Astigarraga, donde los sidreros de la localidad y alrededores ofrecen sus sidras al público para degustarlas.

Este Sagardo Eguna se celebra desde 1976 y es el más antiguo de todos los que se tienen lugar en la provincia. Como novedad, este año se va a construir una barrica de madera de 10.000 litros. El montaje de la barrica se realizará durante dos días, terminándose por completo el día de Santa Ana.

Santa Ana es una fiesta de marcado sabor rural, con festejos de carácter tradicional, así como deporte rural, exhibición de danzas folclóricas, bertsolaris, pruebas de bueyes, juegos para los niños y verbenas populares.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco - 19/07/2009

ASTIGARRAGA

Construir una gran kupela en plena Plaza

El día de Santa Ana acogerá la elaboración en directo de una kupela de madera para 10.000 litros. Será la primera vez que tiene lugar un evento de este tipo en las fiestas de Santiago

19.07.09 - JUAN F. MANJARRÉS | ASTIGARRAGA.

DV. Astigarraga acogerá durante las fiestas de Santiago, que serán la semana que viene, en concreto el día de Santa Ana, el domingo 26, algo insólito: La construcción en directo de una gran kupela de 10.000 litros de capacidad, que de manos del veterano tonelero asturiano José Manuel Sánchez, se elaborará durante todo el día en Foru plaza. Una iniciativa que hasta ahora no se ha podido ver en ningún otro lugar y que cuenta con indudables atractivos.

Aunque como afirma el sidrero y miembro de Goldea, colectivo que promueve esta atractiva iniciativa, Gabriel Lizeaga, este tamaño de kupela hoy en día no resulta llamativo, no lo es tanto «que se construya en directo, ante la atenta mirada de todo el que quiera verlo». Para ello se ha venido trabajando desde hace un año en Asturias, ya que hay que tener en cuenta que todo el material ha sido ya trabajado y lo que se hará en Astigarraga será la construcción en sí de la kupela.



Visita de miembros de Goldea al taller del tonelero J. Manuel Sánchez, en el centro.

Una iniciativa que, como afirma el también miembro de Goldea, Antton Arka, «es única» y que sólo se podrá ver en Astigarraga, en Foru plaza. Un paso más en el desarrollo de una fiesta, la de Santa Ana, que se ha convertido en la jornada central de las fiestas de Santiago, la que concentra a un mayor número de personas en el municipio. «Hoy en día prácticamente no se construyen kupelas de este tamaño en madera, ya que en su mayor parte se hacen en aluminio», afirma Arka.

14.000 euros

Es importante el desembolso que está previsto realizar para llevar a cabo este proyecto. El montante total asciende a 14.000 euros, una cifra muy elevada, que contará con financiación desde el Consorcio Sagardun, con la participación en este apartado de comercios y de dos sidrerías, como Petritegi y Gaztañaga, a lo que se unirán los recursos que se conseguirán con la venta de 'kizkias' para una jornada especial que se desarrollará durante la celebración del Sagar Uza, el 27 de septiembre. Se buscará reunir a 300 personas recogiendo manzanas con la kizkia como instrumento principal. Otra imagen de récord que quiere resaltar de manera especial la vinculación de Astigarraga con la sidra.

Pero una pregunta es clara, ¿qué se hará con una kupela semejante una vez que haya pasado el día de Santa Ana? Aunque se han sopesado distintas posibilidades, al final se ha decidido que la kupela de madera de 10.000 litros finalmente vaya a parar a Sagardoetxea, dentro del cual participa de manera intensa Sagardun. Está previsto que la kupela forme parte del nuevo tolare con tracción tradicional que se prevé levantar en Sagardoetxea.

De todos modos, la fiesta en torno a la kupela en la jornada del día de Santa Ana no se quedará solamente en la construcción en sí de la misma. Tras todo el día desarrollando el trabajo en directo, para las 19.30 horas se prevé que se lleve a cabo la presentación de la nueva kupela, a la que se le pondrá un nombre, que será descubierto de la mano de los cocineros Andoni Luis Aduriz y Bixente Arrieta con la colocación de una placa.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco - 19/07/2009

Será una kupela ésta, sin duda, especial, ya no sólo por lo novedoso de su elaboración y presentación en sociedad, sino también debido a que de ahora en adelante tomará un gran protagonismo en cada presentación de la *sagardo berria*, que tiene lugar de la mano de un personaje conocido en Sagardoetxea todos los meses de enero. Desde su colocación en el museo astigarrarra el protagonista degustará sidra salida de esta gran kupela.

Día completo

Lo cierto es que es difícil reunir más actividades en una sola jornada festiva como el programa previsto para el día de Santa Ana. Además de todos los aspectos previstos por la visita de la Merindad de Sangüesa, habrá de todo. Desde la tradicional y exitosa degustación de sidras por la mañana hasta la participación de bertsoariak, sin olvidar el arrastre de piedras, que contará con prueba desde las 12.00. A diferencia de otros años competirán dos parejas de bueyes y no tres. Los animales de Idarreta y Oliden moverán la piedra de 2.000 kilos.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco - 19/07/2009

ASTIGARRAGA

Merindad de Sangüesa, invitada en Santa Ana

J. F. M.

La fiesta de Santa Ana llegará de la mano del colectivo Goldea en la última jornada de las fiestas patronales, el domingo día 26 de julio, a Foru plaza. Como ya ocurriera el año pasado, en esta ocasión se ha decidido también contar con un invitado especial para que los astigartarras puedan conocer la realidad de otros pueblos. Así, en la localidad se darán cita colectivos de diversas especialidades de la merindad navarra de Sangüesa. Coro, fanfarre, gaiteros, dantzaris y cuentacuentos de esta zona navarra se darán cita en las fiestas del municipio gracias a esta iniciativa para el día de Santa Ana.



Imagen del baile del grupo de Sangüesa.

Tal y como señala el miembro de Goldea, Antton Arka, no se trata de invitar a cualquier localidad. «Se buscan municipios o zonas que tengan unas características semejantes a las de Astigarraga: Tamaño, tradición rural... y la Merindad de Sangüesa lo cumple a la perfección». La participación de los grupos navarros se dejará notar durante todo el día, ya que a las 10.30 de la mañana actuarán ya la fanfarre y gaiteros de Sangüesa, y media hora después se podrá degustar y comprar productos gastronómicos de artesanos de la zona. Destacan las pochas, queso, vino, migas, además de lo relacionado con la oveja. Por la tarde se podrá disfrutar de la danza de Sangüesa y de deporte rural, con dos equipos de seis miembros, que harán dos tipos de trabajos: Uno será llevar un rebaño de doce ovejas a un redil en la Plaza y esquilar dos ovejas. El segundo trabajo será el del bosque, con nueve cortes sobre tres troncos de 2,5 metros de largo (uno en vertical), para desplazarlo luego en la alera (semejante a un trineo), a lo largo de 12 plazas. Es decir, unos 700 kilos desplazados por un grupo de seis personas. En Apeztegi plaza ofrecerán un cuentacuentos.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Hernaniko Kronika - 24/07/2009

Hernanik kronika.net

Asteartea, 2009/07/23

Kronika.net

Argazkiak

Elkarrizketak

Jasota Besala

Inkesta eta Estabidea

Erbitu eta Helbideak

Agenda

Kronika Berriak

Dokumentuak

Publizitatea

Egin Berbide

**AURREKO
EDIZIOAK**

Aukeratu nahi duzun
data

2009	▼
uztaria	▼
27	▼

BILATU

Kronika Zaharrak

ARGITARATZAILEA:

dobEra
EUSKARA ELKARTEA

LAGUNTZAILEAK



Gipuzkoa Foru Aldundia



Euzko Legebiltzariaren
Gabezia Erakunde

KRONIKA.NET



ASTIGARRAGAKO JAIAK

Santio jaiak martxan dira Astigarragan

Santio eguna bihar bada ere, Astigarragako jaiak atzo hasi ziren eta gaur, bezperan ere, ez da festa girorik faltako. Haur jolasak, kirol txapelketak eta kontzertuak nagusituko dira. Igandera arte iraungo dute festek, Santa Ana eguneko ospakizunekin. Zangozako merindadeko herritarrak bertan izango dira jaiak girotzeko.

2009/07/24 - Ostrala

atzo arratsaldean hasi ziren santioak astigarragan, eta gaurtik aurrera ez da festa girora faltako. haurrek esaterako, jolasak izango dituzte goiz eta arratsalde. eguerdian berri, 14:30etan, gosea asetzeko moduko bazkaria izango da biosnetan. arratsaldea kirol txapelketak girotuko dute, 19:00etan hasita, pala txapelketa izango da, 20:00etan areto futbolekoa eta 20:30etan, eskupeleta jaiak dira. gauean, kontzertuen tranda izango da. 23:00etan, ze esatek eta inpekables taldeek joko dute biosnetan, j. barandiaran plazan, 23:30etan, golden apple quartet izango da. gauean berri, urteroko tradizioari jarraituz, kanpai-errepika egingo da done jakue ermitan. gauean pasata, la decadiak taldea entzuteko aukera izango da j. barandiaran plazan.

santio eguna bihar

santio eguna ere ekitalditz gainezka esnatuko da, goizeko dianaren ondoren, kirol txapelketak izango dira. goizeko 11:00etan berri, meza nagusia egingo da done jakue ermitan, santiagoaren omenez. arratsaldean, 16:00etik aurrera, hermitar eta kanpoko jende ugari biltzen dituen goitbehera txapelketaren tranda izango da. honetaz gain, umeentzako jolasak, eta dantza eta bertsosailak izango dira, hermitaren gozamenerako. gauean, musikaren tranda izango da, kontzertuak izango dira nonahi: 22:30etan abiba diskoteka hasiko da j. barandiaran plazan eta 23:00etan, trifulka eta itzilarren semea. azkenik, 23:30etan larraiz dantza abiatuko da foru plazatik.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Hernaniko Kronika - 24/07/2009



igandean **santa ana** egun haundia

igandekoa egun haundia izango da astigartarrentzat, eta herregatik indarrak hartzen joateko, gosaria izango da bostnetan, 07:00etan. **santa ana** eguneko ospakizunak 11:00etan hasiko dira foru plazan. bertara hurbiltzen direnek denetarik izango dute goiz pasa ederra egiteko: sagardo dastaketa, idi dera, bertsoak... honez gain, 11:00etatik arratsaldera bitartean, 10.000 litroko zureko kupela osatuko dute. gaur egun, zaila da tamaina horretako kupelagilerik aurkitzea. piezaz pieza plaza batean montatuko den lehen aldia izango da. eguneko protagonistak izango dira, baita ere, zangozako hermitarrak. goizean ongielorrria jaso eta egun osoan zehar, ekintza ugari burutuko dituzte euren herriaren eta kulturaren erakusgarri. jaiak agurtzeko, 23:00etan su festa izango da. 23:15etan, zezensuzkoak aterako dira herriko kaleetan barrena, eta musika jartzen arduraduna trakets taldea izango da. bostnetan berri, bertara hurbiltzen diren hermitarrek, 01:30etan emango diete agurra aurtengo festei.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Gipuzkoa - 25/07/2009

Noticias de

Gipuzkoa

Una barrica de 10.000 litros protagoniza el Sagardo Eguna de mañana en Astigarraga

EL MONTAJE DE LA 'UPELA' SE LLEVARÁ A CABO DURANTE TODA LA JORNADA EN FORU PLAZA

La presentación será a las 19,30 horas con la presencia de los cocineros Andoni Luis Aduriz y Bizente Arrieta



Miembros de Goldea y el tonelero José Manuel Sánchez conversan con la 'upela' al fondo FOTO: CEDIDA

ARKAITZ ILLARRAMENDI

ASTIGARRAGA. Astigarraga celebrará el Sagardo Eguna mañana, festividad de Santa Ana, con el montaje de una barrica de madera de castaño con capacidad para 10.000 litros como principal novedad. Una veintena de sidreros de Astigarraga y alrededores ofrecerán, hasta las 14.00 horas, sus sidras para degustar a todo aquél que quiera acercarse a la fiesta de la sidra.

Este Sagardo Eguna se celebra desde 1976 y es el más antiguo de todos los que se celebran. Como atractivo añadido, este año se va a construir una barrica de madera de 10.000 litros, a iniciativa de la asociación local Goldea Herri Kirol Batzordea. Actividad que se desarrollará durante toda la jornada en Foru plaza y que culminará con la presentación pública que se anuncia para las 19.30 horas,

con txalapartaris y bertsolaris. Asimismo, los cocineros Andoni Luis Aduriz y Bizente Arrieta descubrirán una placa con el nombre que pondrán a la upela y las personas allí presentes podrá realizar un brindis compartido con un vaso de sidra.

Este proyecto se concretó con el maestro tonelero asturiano José Manuel Sánchez que ha trabajado durante los últimos siete meses adecuando la madera, estructurando la barrica y preparando los diversos materiales para hacer realidad esta iniciativa popular que ha contado con el apoyo de los sidreros locales, diversas asociaciones y el reconocimiento del Ayuntamiento. También cuenta con el respaldo de Sagardun, que incorporará la upela a la infraestructura del museo Sagardo Etxea.

Además, habrá deporte rural, exhibición de danzas folclóricas, bertsolaris, pruebas de buyes, juegos para los niños y verbena. Otro de los atractivos será la exposición de productos artesanos de la mano de la Merindad de Sangüesa.

INTENTO DE RÉCORD En relación al proyecto de esta gran upela, los componentes de Goldea se han marcado el reto de juntar a 300 personas recogiendo la manzana del modo tradicional, es decir, con el kizki o gancho, con el objetivo de establecer un récord Guinness. Será el 27 de septiembre con motivo de la novena edición de Sagar Uta. Para aquellos que quieran participar, Goldea ha puesto a la venta kizki, al precio de cinco euros, que pueden adquirirse en las sidrerías Lizteaga y Petritegi. El dinero recaudado se empleará en sufragar los 14.000 euros devueltos de la construcción de la upela.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 26/07/2009

 **diariovasco.com**

 versión
para móvil

Gente



ASTIGARRAGA

El Sagardo Eguna más veterano

26.07.09 -

Astigarraga está en fiestas y, en Astigarraga, son muy pocas las actividades festivas que pueden desarrollarse sin hacer un hueco a la sidra. Así, en plenas fiestas de Santiago y Santa Ana, tendrá lugar mañana en la localidad sidrera el Sagardo Eguna, una fiesta que se celebra desde 1976 y es, por lo tanto, la más antigua de los sagardo egunak que jalonan el calendario festivo guipuzcoano. El día de Santa Ana es una jornada de marcado sabor rural que se centra en los festejos de carácter más tradicional. En la jornada de mañana, tendrá una especial importancia la participación de la localidad navarra de Sangüesa, desde donde llegarán artesanos, músicos, dantzaris, deportistas...



Como novedad, este año se ha fabricado una kupela de madera de 10.000 litros que se terminará a las 11 de la mañana, hora a la que comenzará la degustación de sidra en la Plaza de los Fueros. De todas maneras, de 10 de la mañana hasta la madrugada el día está lleno de actividades festivas.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN**El Diario Vasco - 26/07/2009**

Comarca

ASTIGARRAGA**Degustación de sidra, deporte rural y espectáculos circenses en el último día**

26.07.09 -

DV. Astigarraga apura las últimas actividades festivas. A las 10.00, Joaldunak de Ituren. A las 11.00, kalejira. A esa misma hora, VII Cross Popular. La inscripción se realizará en Apeztegi plaza a partir de las 9.30. A las 11.00, kalejira de la fanfarria joven y galteros de Sangüesa.

Los festejos de Santa Ana empiezan a las 11.00 en Foru plaza con la construcción de la kupela de madera de 10.000 litros o la exposición de artesanía de Sangüesa. A las 12.00, prueba de bueyes. Sobre esa hora, actuación de la coral y del grupo de baile de Sangüesa. A las 14.00, degustación de sidra. Luego, comida en Rezola. A las 17.00, Urban Bai y a las 17.30, en Foru plaza exhibición de baile. A las 18.00, deporte rural. A las 20.00, actuación de la coral y despedida de los amigos de Sangüesa. A las 18.00, torneo popular de toca en Foru plaza. A las 18.30, espectáculo de títeres infantiles en Apeztegi plaza. A las 19.30, cuentacuentos en Apeztegi plaza. A las 20.00, grupo Trakets en Joseba Barandiaran. A las 23.00, fuegos artificiales a cargo de Astondoa. Luego, toro de fuego en Joseba Barandiaran. A la 1.30, por último, despedida de las fiestas en la carpa de la txosna.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Hernaniko Kronika - 26/07/2009

Hernanik kronika.net

Astoria, 2009/07/28

Kronika.net
Argutia
Elkarrikerak
Umetz Buzia
Inkesta eta Erakusketak
Zerbitzu eta Helburuak
Agenda
Kronika Berriak
Dokumentuak
Publizitatea
Egin Baita

KRONIKA.NET

ASTIGARRAGAKO FESTAK

Egun haundia gaurkoa Astigarragako jaietan

Santa Ana eguna ospatuko da gaur Astigarragan Santio jaien barnean. Egun berezia da gaurkoa eta ekitaldi ugari izango da.
2009/07/26 - Igonde

astigarragan santio jaiak ospatzen badira ere, santa ana eguna berezia izaten da. hori dela eta, ekitaldi mordo antolatuta dute gaurko, jaien azken egunerako. goizaldera arte parranda egin dutenentzat gosaria izango da 07:00etan txosna gunean. jai giroa, ordea, 10:00etatik aurrera hasiko da. iturengo joaldunak, zangozako fanfarreak, herriko trikitilariak, herri krosa... dena dela, eguneko ospakizunen hasiera ofiziala 11:00etan izango da foru plazan, sagardo dastaketarekin hasiko da. 12:00etan idi dema izango da, ondoren bertsoariak; 14:30etan berri, bazkaria rezola sagardotegian, arratsaldean zangozako dantzarien emanakia, herri kirolak, abesbatzaren emanakia eta haurrentzako ipuin kontaketa izango dira, besteak beste. ilunabarrean, traketsek joko du j. barandiaran plazan. bertan zerzursukoa ere izango da 23:15etan. txosna gunean, berri, afari-merienda egingo da 20:30etan eta 01:30etan jaien agurra.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN**El Diario Vasco - 27/07/2009** **diariovasco.com**  versión para móvil **Gente****ASTIGARRAGA****Kupela de 10.000 litros**

27.07.09 -

Astigarraga, dentro de las fiestas patronales de Santiago, contempló por primera vez en directo la construcción de una kupela de sidrería de 10.000 litros, de la mano del tonelero asturiano José Manuel Sánchez. Los cocineros Arrieta y Adúriz protagonizaron la inauguración en Foru Plaza.



La sidra vino muy bien para combatir el calor. /JUANFER

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Hernaniko Kronika - 27/07/2009



Autentico, 2009/07/28

Kronika.net

Argutitak

Elkarrekinak

Jauntzi Beza

Dokuta eta Estatuak

Zerbitzu eta Helburak

Agenda

Kronika Berriak

Dokumentuak

Publizitate

Egin Buki

AURREKO EDIZIOAK

Aukeratu nahi duzun data

2009

uztaila

27

» BEATU

Kronika Zaharrak

ARGITARATZALEA

dobEra

ELKARRAKIA ELKARRAKIA

KRONIKA.NET



ASTIGARRAGAKO FESTAK

Santa Ana egun jendetsuarekin amaitu dira Santio jaiak Astigarragan

Astigarragan Santioak ospatzen diren arren, Santa Ana egunak garrantzi berezia du eta atzo ere agerian geratu zen.

2009/07/27 - Astelehen

lau egunez santio jaiak ospatu dira astigarragan eta atzo, santa ana egunarekin amaitu ziren. jaiak iraun duten egun guztietan izan da giro ederra, baina batez ere, atzoko eguna da nabarmenena. izan ere, astigarragan santioak ospatzen diren arren, santa ana eguna izaten da garrantzitsuena, eta egunean zehar jende asko gerturatu da herrira. atzo ere hala izan zen, eguradiak lagunduta. batez ere 11:00etatik aurrera bildu zen jendea foru plazan, urteroko sagardo dastaketa hasi zenean. isti demak, herri kirolak, bertsolariek eta rezola sagardotegian egindako bazkariak ere jendea erakarri zuen, baina ikusmin handiena 10.000 litroko kupela osatzeko lanek sortu zuten. hainko tamainako kupelak ez dira gaur egun egiten eta asturasetik ekarri zuten materiala eta egilea.

zangozakoak protagonista

bestalde, aurten gozatu zuten bereziak zangozakoak izan dira eta protagonismoa izan zuten atzoko egunean. jaiak atzo amaitu baziren ere, muskarik ez zen falta izan gau partean, traketsek parrandarako gogoa piztu zuen. txosnetan, berri, 01:30etan egin zuten agurra.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 29/07/2009

ASTIGARRAGA

'Txotx Berri' y Sangüesa

La organización valora la alta participación en el día de Santa Ana. Más de cien personas de Navarra participaron en la fiesta
 25.07.09 - JUAN R. MANJARRES | ASTIGARRAGA

0 votes

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

DV. La valoración realizada desde los grupos Goida y Zipotza del desarrollo del día de Santa Ana el pasado domingo es positiva, ya que concentró a mucha gente en Foru plaza durante buena parte del día. La novedad llegaba este año de la mano de la construcción en directo de una kupela de 10.000 litros y de la participación de grupos de la Merindad de Sangüesa como invitados.

El miembro del colectivo Goida, Antton Arka, reconocía ayer que la valoración era «de plena satisfacción, con un día muy intenso. Valoramos de forma especial la respuesta obtenida por parte de la gente y la organización en sí de los actos».

Uno de los objetivos era dar a conocer a la Merindad de Sangüesa. «Vinieron 110 personas entre los distintos grupos y se consiguió que estuvieran muy presentes en la fiesta», señala Arka, que destaca también la variedad de los eventos que se pudieron disfrutar. Una vez más subrayó la implicación y participación de la ciudadanía de Astigarraga. «La gente siempre se implica mucho», y desde los colectivos organizadores agradecieron de manera especial el trabajo realizado desde la Guardia Municipal. «La realidad es que siempre se vuelve para facilitar el buen desarrollo de esta jornada», subraya.

A la hora de poner un pero, Antton Arka destaca «lo que le cuesta a la gente acercarse a la Plaza. Nos da un poco de rabia, después de tanto esfuerzo, que comience el programa a las 11.00 y hasta casi una hora después no se acerquen de manera masiva». De cara subsanar este problema ya se está pensando en alternativas. «La idea es que el año que viene se plantee un almuerzo popular sobre las 10.30 de la mañana».

Uno de los actos centrales de la jornada fue la inauguración de la nueva kupela realizada en directo en la Plaza. De la mano de los cocineros Andoni Luis Adariz y Bixente Arrieta, recibió su bautizo y se pudo conocer sobre las ocho de la tarde su nombre, que no será otro que el de 'Txotx Berri'.



El grupo de baile de la Merindad de Sangüesa y una prueba de deporte rural de la zona navarra, en Foru plaza. (LAURE)

ASTIGARRAGA, SAGARDOA MÁS QUE UNA BEBIDA

El Diario Vasco - 30/07/2009

DIME QUÉ COMES Y TE DIRÉ DE DONDE ERES

Astigarraga, 'sagardoa', más que una bebida

30.07.09 - ANTON AGUIRRE SORONDO

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

Nuestro recorrido por las especialidades locales guipuzcoanas no podría ignorar a la sagarda, nuestra sidra. Una bebida íntimamente asociada al nombre de Astigarraga pese a que se produce, y además con excelencia, por todo el territorio.

Ante el fenómeno sidrero nos enfrentamos con algo que trasciende ampliamente lo gastronómico. Pues en la sagarda y sus rituales sociales es toda la cultura de un país la que se expresa: una manera de vivir, de trabajar y de relacionarnos, el apego a las tradiciones complementado por una perenne vocación técnica y modernizadora.

La elaboración del fermento de manzana en Gipuzkoa está acreditada desde el siglo XIV, aunque puede que su origen se remonte cientos de años más atrás. Antes de la irrupción de los refrescos industriales y de la generalización del vino y la cerveza, la sagarda era la principal bebida en la dieta popular. En las áreas rurales, las familias cultivaban sus propias manzanas que al final del verano prensaban en el lagar doméstico o en uno compartido entre varios vecinos. También los chavales la apreciaban en forma de pitata, sidra aguada.

En los años treinta del siglo XX se calcula que había unas 800 sidrerías repartidas por toda la geografía vasca, más de un tercio de las mismas en suelo guipuzcoano. Acudían a ellas los baserritarras para beber, echar bersos y jugar. Sin embargo, tras la Guerra Civil el sector sidrero entró en una profunda crisis de la que no remontaría hasta la década de 1980 cuando, bajo el liderazgo de las instituciones forales y de una nueva generación de productores, se llevó a cabo una profunda modernización del sector.

Hoy, la sagarda es uno de nuestros productos emblemáticos y la temporada del broto momento clave del calendario gastronómico.

Tres aficiones definen a la gente vasca, según la conocida fórmula de Telesforo de Aranzadi: le gusta caminar, el juego de pelota y beber sidra. En esto último ya había repenido dos siglos antes el temible Pienso de Lancre cuando achacó la existencia de brujería en nuestra tierra a la afición de la gente vasca por el fermento de la fruta demostilaca.



Haciendo sidra a la antigua usanza. M.A.S.

 diariavasco.es

VIDEOS DE GENTE

más videos [v]



VISITA DE LOS NIÑOS DE LAS COLONIAS ABIERTAS

Los niños de las colonias abiertas de Donostia visitan Sagardoetxea en el mes de Agosto

Un total de 65 niños de 3-12 años han visitado Sagardoetxea este mes de Agosto. Los grupos que se han acercado a conocer la cultura de la manzana y la sidra han sido los siguientes: colonias abiertas de Izarlar Taldea de Donostia-San Sebastián (18 y 26 de Agosto).

Colonias abiertas de Izarlar Taldea de Donostia-San Sebastián (18 de Agosto)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- La polinización (puzzle) y proceso de elaboración de sidra (lagar).
- Degustación de mosto de manzana al txotx.
- Dibujo de murales y Dasti.
- Juegos: juego de la manzana y ¿Qué animal soy?.



Colonias abiertas de Izarlar Taldea de Donostia-San Sebastián (26 de Agosto)

Estas han sido las actividades que han realizado:

- Recogida de las manzanas con kizki y machacado con pisones.
- La polinización (puzzle) y proceso de elaboración de sidra (lagar).
- Degustación de mosto de manzana al txotx.
- Dibujo de murales y Dasti.
- Juegos: juego de la manzana y ¿Qué animal soy?.



VALORACIÓN VERANO 2009

JARDUERAREN LABURPENA

Udako eskaintza: Museo + Sagardotegia 30€

Sagardoetxeako bisitaldia ezin uler liteke sagardotegi batetara joan gabe, egun-pasa bat mahai-inguruan amaitzea bezalakorik ez baitago. Hori horrela izanda, uda parterako eskaintza berezia atera dugu, museorako bisitaldia eta sagardotegiko otordua bildu dituen.

Sagardotegiak Astigarragako identitate zeinu nagusiak izateaz gain, aisialdi eta euskal gastronomiaren ereduak ere badira. Gure herrian errotua dagoen ohitura. Haragi erreak, txingarrak, txotxaren errituak eta mahai-inguruan lagunekin elkartzeak, askotan zutik ohitura zaharrei jarraiki, otordu berezi batez goatzeko modu berezia irudikatzen dute. Eta sagardoa beti bertan izaten da.

Sagardoetxeak, berriz, esperientzia ahaztezina eskaintzen du: aire librean dagoen sagastia, sagardoaren kultura ezagutzeko museo-gunea eta ospe oneko sagardoak, GozoGozo muztioa eta Sagardoz likorea dastatzeko aukera ematen duen dastaketa-gunea. Bisitaldia amaitzeko, sagardotegi batetara joatea proposatu dugu, sagardotegiko ohiko menua dastatu eta sagardoa kupeletatik zuzenean edateko.

Hala, uztaila eta abuztuan museotik sagardotegira eskaintza honekin joan diren pertsona kopurua 21 pertsonakoa izan da.

Aisialdi taldeak: Jardunaldi baterako proposamena

Irura, Lezo, Usurbil, Zizurkil, Orio eta Donostiako 3-12 urte bitarteko 612 haur etorri dira beren aisialdi taldeekin Sagardoetxeara uztailan eta abuztuan zehar.

Hala, sagarra eta sagardoaren kultura ezagutzera gerturatu diren taldeak honakoak izan dira: Irurako Goiza Pasa udaleku irekiak, Lezoko Udan Jostatzera udaleku irekiak, Usurbilgo Udajolas udaleku irekiak, Zizurkilgo udaleku irekiak, Orioko udaleku irekiak eta Donostiako Izarlot Taldeko udaleku irekiak.

Haur hauei sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzeko, eta landa inguruneke Euskara ezagutu eta praktikatzeko, honako jarduerak burutu dituzte sagardoetxeara eginiko bisitetan:

- Sagar biltzea kizkiarekin, prentsaketa pisoiarekin eta kirikoketa tailerra.
- Polinizazioaren azalpena puzzle baten bitartez eta sagardoaren elaborazio prozesua.
- Sagar muztioaren dastaketa txotx erara.
- Margoketa tailerrak: muralak eta Dasti, Sagardoetxeako maskota.
- Astigarragako sagardoaren kulturarekin lotutako bertsolaritza tailerra.
- Joko ludikoak: herri kirolak (solatira), sagarraren jokua eta Zein animalia naiz?

Jarduera osagarri gisa, talde batzuek Astigarragako igerilekua bisitatu dute aisialdiko egun-pasa hau osatzeko.

VALORACIÓN VERANO 2009

Udako eskaintza: Museo + Sagardotegia 30€

Gisa honetako eskeintza bat egiten dugun lehen aldia izaki, ez dugu iazko aldearekin alderatzeko daturik

2009

Uztaila	Abuztua
6	15

DENERA 2009: 21

Eskeintza honen inguruko berririk izan ez arren, bisitan etorri den jendeak bazkaltzeko tokiei buruz galdetu du, baita sagardotegiei buruz ere.

Ezadostasunak

Hoteletan egindako banaketa eta gero, ez da inor etorri beraiek bidalita. Hotelen funtzionatzeko era komisio bidezkoa izan daiteela pentsatzen dugu.

Zuzentzeko jarduerak

Eskeintza bikoketa edo talde txikitan datozen bisitarientzat egokia da, baina haurrekin datozen familientzako ez da errentagarria ateratzen eta eskeintza aplikatzeko arazoak izan ditugu.

Aisialdi taldeak: Jardunaldi baterako proposamena

Iazko urtearekin alderatuta, aisialdi taldeetatik etorri diren haurren kopurua ia bikoiztu egin da, aurten abuztuan ere bisitak izan ditugularik.

2008

Uztaila	Abuztua
327	0

DENERA 2008: 327

2009

Uztaila	Abuztua
584	67

DENERA 2009: 651

Orohar, bisita hauetan burutu ditugun ekintzek haurren aldetik erantzun ona zian dute eta gustora ibili dira.

Ezadostasunak

Aisialdi taldeek azken unera arte itxaron dute erreserbak egiteko. Aurten ez digu arazorik eman, baina kontuan izan beharreko datua da.

Zuzentzeko jarduerak

Haurrik txikienekin egiteko (2-3 urte) jarduerak ondo pentsatu behar dira: margotzen gustora aritzen dira, baina jokuak egiteko zailtasunak dituzte: ez dituzte ondo ulertzen, ez dakite ongi korri egiten, etb...

ESTADO DE MADURACIÓN DE LA MANZANA DE LA COSECHA 2009

Estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009

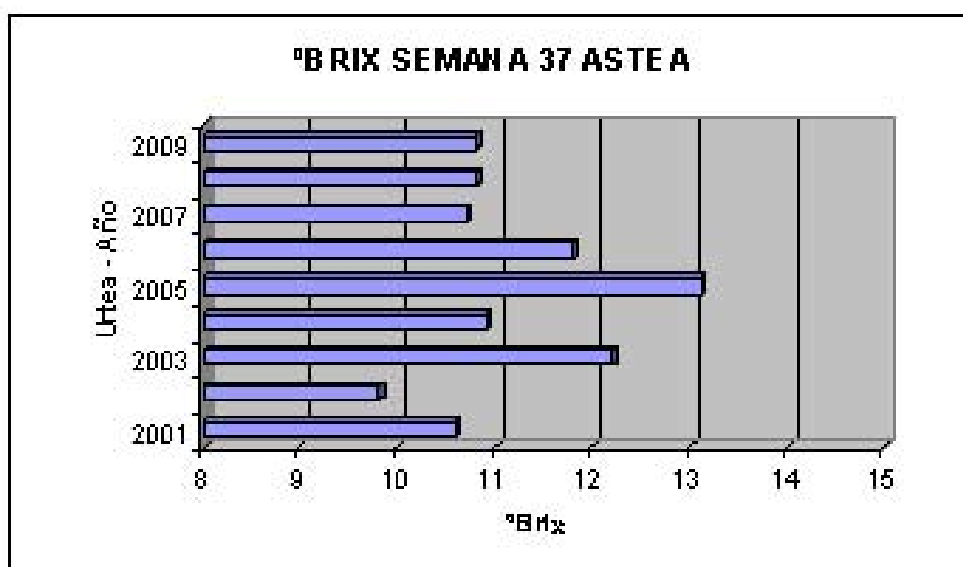
El estado de maduración de la manzana es en general similar al registrado en 2008. Las diferencias se aprecian si se observan los datos variedad por variedad.

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

En las siguientes páginas se pueden observar los datos del índice refractométrico y de regresión del almidón por variedades.

ÍNDICE REFRACTOMETRICO - °BRIX

En la siguiente gráfica se puede apreciar la evolución de los grados brix tomando la totalidad de las variedades en la semana 37. Se observa como el contenido de azúcar, 10,8 °Brix, en 2009 es igual al registrado en 2008 y similar al registrado en 2007.



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

ESTADO DE MADURACIÓN DE LA MANZANA DE LA COSECHA 2009

°BRIX

VARIEDAD	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
ARITZA	10.6	9.1	11.5	11.1	12.7	11.3	10.5	10.5	9.9
ERREZILA	10.7	9.9	12.4	11.6	13.3	11.8	11.2	10.9	10.7
GEZAMINA	11.3	10.4	12.6	10.7	12.2	11.7	10.2	10.6	11.4
GOIKOETXE	11.5	10.5	12.4	12.3	14.7	12.6	12.1	11.6	12.8
MANTTONI	10.3	9.7	12.1	10.6	12.7	11.2	10.7	10.1	9.3
MOKO	11.0	9.2	12.2	10.9	13.2	11	10.8	10.4	11.1
MOZOLUA	10.9	10.0	11.7	11.4	13.4	12.6	10.4	11.1	10.6
PATZOLUA	10.8	10.6	12.8	11	13.8	12.3	10	11.4	11.2
TXALAKA	10.7	9.5	12.2	10.7	13.2	11.9	11.3	10.7	10.6
UDARE MARROI	10.7	10.5	12.6	11	11.9	12.3	11.6	11.3	10.7
URDIN	10.3	10.7	13.1	10.5	14.7	12	10.1	10.8	11.8
URTEBI HAUNDI	10.1	9.2	12.1	10.5	12.2	11.5	10.5	10.9	11.1
URTEBI TXIKI	9.8	8.9	10.8	9.4	12.3	11.2	9.7	9.7	9.6
VERDE AGRIA	11.0	9.2	11.8	10.7	13	11.7	11	10.7	10.5

En el momento de realizar el control, la variedad Goikoetxe con 12,8 °Brix y Urdin con 11,8 °Brix dan el valor más alto, mientras que Manttoni con 9,3 y Urtebi txiki con 9,6 °Brix dan el más bajo.

REGRESIÓN DEL ALMIDÓN

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



En la siguiente Tabla podemos observar la regresión del almidón de las diferentes variedades de manzana de sidra a lo largo de la semana 37 durante los nueve últimos años:

ESTADO DE MADURACIÓN DE LA MANZANA DE LA COSECHA 2009

REGRESION

VARIEDAD	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
ARITZA	1.7	3.6	3.3	2.1	4,1	2,8	4,1	3,4	4,4
ERREZILA	1.6	2.8	2.2	1.2	1,5	1,8	1,1	1,3	1,3
GEZAMINA	2.6	5.2	4.3	3.7	4,6	5,4	3,4	4,7	3,3
GOIKOETXE	5.6	8.1	7.4	6	7	8,5	8	8,7	8,2
MANTTONI	1.8	2.5	3.1	1.9	3,9	4,2	2,4	2,6	3,1
MOKO	1.6	1.7	2.2	1.4	1,1	1,1	1	1,7	1,2
MOZOLUA	2.8	5.7	4.7	3.6	4,3	4,9	2,4	4,1	4,4
PATZOLUA	3.2	6.3	5.3	4.2	6,7	5,5	2	6,2	5,6
TXALAKA	1.9	4.1	4.5	2.4	3,4	4,5	1,4	2,6	2,9
UDARE MARROI	1.0	2.9	1.6	1.6	2.0	1,5	1,8	1,6	1,6
URDIN	3.2	4.5	3.6	3	5	3,7	1,6	3,2	2,4
URTEBI HAUNDI	1.6	4.5	3.0	2.1	2,6	2,9	1,3	3,5	2,7
URTEBI TXIKI	3.0	6.0	4.6	2.9	2.7	4	2,5	4,7	2,9
VERDE AGRIA	1.5	2.2	2.5	1.3	1,6	1,5	1,3	1,8	1,9

Aparte de la variedad Goikoetxe, las variedades Aritza, Mozolua y Patzolua superan el nivel 4 de regresión del almidón en el momento del control, mientras que las variedades Moko y Errezila son las que presentan el nivel más bajo.

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN BARCELONA

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

Un total de 300 empresarios vascos y catalanes del sector turístico participaron el 17 de Septiembre en Barcelona en el Work-shop organizado por el Gobierno vasco, a través de su sociedad pública Basquetour (Agencia Vasca de Turismo).

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

Con el objetivo de establacer relaciones comerciales, así como para presentar y comercializar la oferta del enoturismo de Gipuzkoa, Sagardoetxea asistió como expositor a fin de presentar la oferta del museo y la ruta de la sidra vasca a los touroperadores catalanes, uno de los mercados más importantes para el turismo vasco.



Las jornadas contaron con la presencia de los nuevos responsables en materia turística del Gobierno Vasco: la viceconsejera de Turismo, Pilar Zorrilla; la directora de Turismo, Isabel Muela; y la directora general de Basquetour, Ana Izaguirre.

En su intervención, la viceconsejera destacó la creciente actividad del turismo vasco, con entradas de visitantes por encima de los dos millones y con más de cuatro millones de pernoctaciones en establecimientos hoteleros y de turismo rural, en 2008.

Asimismo, Pilar Zorrilla destacó la calidad de la oferta turística de Euskadi, cuarta en el ranking de comunidades con mayor número de certificaciones en calidad turística y líder en establecimientos de restauración certificados con la 'Q'.

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN BARCELONA

Datos relevantes

LUGAR.

Hotel Casa Fuster
 Salón Fuster.
 Passeig de Gracia, 132.
 08008 BARCELONA

PROGRAMA.

17 de Septiembre de 2009, jueves

19:30-21:30

Work Shop

21:45

Recepción por la viceconsejera de Turismo Pilar Zorrilla, la directora de Turismo Isabel Muela y la directora general de Basquetour Ana Izaguirre.

22:00

Cena-Coctail.

24:00

Clausura

MEDIOS Y MATERIALES DE SAGARDOETXEA.

Gestión del stand: Leire Alkorta.
 Guías de Sagardoetxea, Sagardotegis y Astigarraga.
 Folletos y Dossieres de Sagardoetxea.
 Tarjetas GozoGozo.

EMPRESAS DE EUSKADI ASISTENTES.

Establecimientos hoteleros.

Abba Hoteles.
 Aranzazu Hoteles.
 Barceló Hoteles & Resort.
 Ercilla Hoteles.
 Hoteles Hesperia.
 Husa Hoteles.
 Irenaz Resort Irenaz Vitoria.

Hotel Jauregui.
 Hotel Lakua.
 Hotel Marqués de Riscal.
 Hotel Miró Bilbao.
 NH Hoteles.
 Novotel BEC.
 Palacio de Aiete.

Hotel Puente Colgante.
 Sercotel Hoteles.
 Hoteles Silken.
 SolMelia.
 Hotel Villa de Laguardia.
 Marugal Hotel Management
 Hoteles Zenit.

Establecimientos hoteleros.

Aktiba.
 Alana Incoming.
 Hoteles Rurales País Vasco.
 Innactur/BTQ Eventos y Servicios.
 Nekatur.

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN BARCELONA

Congresos.

BEC Convenciones.
Bilbao Turismo & Convention Bureau.
Congresos y Turismo Vitoria-Gasteiz.
San Sebastián Convention Bureau.

Receptivo y Empresas de Servicios Turísticos.

Basquelands Incoming & Consulting.
Bilbao Paso a Paso.
GSIncoming.
Kulturlan Bi - Servicios Turísticos Culturales.
NIS - North Uncoming Service.
Romotour.
STI País Vasco.

Transporte.

P&O Ferries.
Transcantábrico.

Enoturismo.

Asociación Ruta del Vino de Rioja Alavesa.
Sagardoetxea- Museo de la Sidra Vasca.

Basquetour.

Maitane Tocino. Departamento de Marketing.

RESUMEN DE OPERADORES TURÍSTICOS ASISTENTES.

El Workshop recibió la confirmación de un total de 183 operadores y agentes turísticos.

CONTACTOS MANTENIDOS.

Cris del Río. Basquelands Incoming & Consulting. Bizkaia.
Ana Maria Cañellas. Viatges Helena. Barcelona.
Naama Amir y Noelia Zapata. Travel Nexus. Barcelona.
Albert Rodríguez. Colegi Oficial de Psicolegs de Catalunya. Barcelona.
Carlos Freixenet. Grupo Natura Viatges. Barcelona.
Nieves Morán. Skyline Eventos. Barcelona.
Carolina Milán. Solocruceros (Aethalia Viajes y Cruceros). Barcelona.
Mónica Segú y Pilar. Viatges Destino el Mundo. Barcelona.
Joan Llobet. Nextel Servicios de Reserva. Barcelona.
Irene Chamorro. Club del Viatger. Barcelona.
Rocío Liébana. Smartbox. Barcelona.
José Herrero. P&O Ferries. Bizkaia.
Silvia Varea. Hotel Carlton. Bizkaia.
Cesar Herrero. Catai Tours. Barcelona.
Teresa Falcó y Gloria. Cel Express. Barcelona.

WORKSHOP DE TURISMO DE EUSKADI EN BARCELONA

NO CONFORMIDADES.

Es interesante proveerse de displays o una presentación de Sagardoetxea en power point para que puedan identificar nuestro producto y diferenciar nuestro stand entre la oferta existente en el Week Shop.

CONTACTOS QUE HAN VENIDO A SAGARDOETXEA.

Naama Amir. Travel Nexus. Barcelona. 10 de octubre.

Cris del Río. Basquelands Incoming & Consulting. 21 de octubre.

FORMACIÓN EN SAGARDOETXEA

Formación en Sagardoetxea: análisis, cata y maduración de la manzana de sidra

Los días 21 y 22 de septiembre se ha impartido en Sagardoetxea el tercer módulo del curso teórico-práctico "Segumiento práctico y anual de un manzanal": análisis, cata y maduración de la manzana de sidra.

Entre otros, estos han sido los aspectos que se han trabajado:

- Maduración de la manzana.
- Desarrollo de la regresión.
- Cata de manzanas.
- Rendimiento y analítica de los mostos.
- Prácticas.

El curso ha sido impartido por Aitor Etxeandia y Xabi Kamio.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Resumen de la actividad

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

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, los actos principales se desarrollarán el domingo, día 27 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sagardoa.

En Sagardoetxea hemos publicado esta semana el informe del **estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009**, un informe que está disponible en nuestra página web, www.sagardoetxea.com.



Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del **primer mosto de la cosecha 2009**, donde se representará el proceso tradicional de la laboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con piones, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

En esta edición, Sagar Uzta cuenta con una serie de novedades: Por una parte, la **recogida popular de manzana con kizkia**, donde se plantea establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con la kizkia. Por otra parte, la **elaboración de Eusko Kutixi** por el maestro confitero Rafael Gorratxategi y por último, la elaboración de centros florales de la mano de Josu Irizar de Salaverria Loredenda de Donostia-San Sebastián.

Junto a ello, Sagardoetxea convoca el **II Rally Fotográfico Digital en Astigarraga**, que al igual que en la pasada edición, tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Por segundo año se celebrará la competición de **deporte rural interpueblos**, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra entre pueblos.

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

Más información en www.sagardoetxea.com

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Programa de actividades

Domingo, 27 de Septiembre

FERIA DE LA MANZANA en la Plaza Joseba Barandiaran.

II. Rally Fotográfico Sagar Uzta.

Inscripciones de 09:30-10:30 en el punto de información de la plaza Joseba Barandiaran. Ver bases y condiciones en el programa de mano.

10:30-13:30

Talleres para niños: taller de pintura y de barro.

10:30-14:00

Feria:

· Exposiciones:

Exposición de manzanas.

· Demostraciones:

Maduración de la manzana, injertos y fabricación de cestos.

· Degustación y venta:

Manzanas, mosto de manzana, sagardoa, dulce de manzana y licores.

11:00

Elaboración del primer mosto de la cosecha 2009.

· Recogida, triturado y prensado de la manzana.

12:30

· Sagar Dantza.

· Recogida popular de manzana con kizki.

· Kirikoketa.

13:00

Txalaparta y degustación del mosto elaborado.

14:30

Comida popular en la sociedad Gure Izarra.

17:30

Deporte rural interpueblos en la plaza Joseba Barandiaran. Tema: mundo sidrero.



IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Promoción previa realizada

Cartel A3 y folleto de Sagar Uzta

Se realizaron 350 carteles A3 y 1.500 folletos cuatro cuerpos de Sagar Uzta.

Los carteles se colocaron en Martutene, Hernani, Donostia, Loyola, Urnieta, Astigarraga, Oiartzun, Lezo, Errenteria, Usurbil, Lasarte y Andoain.

Por otra parte, se repartieron los programas de mano en bares, casas de cultura, oficinas de turismo y polideportivos de Astigarraga y alrededores.

También se repartieron en las casas rurales de Astigarraga, en el Kursaal, Nekatur y Chillida Leku.

Cartel y díptico del II. Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta

Se realizaron 50 carteles y 500 dípticos del Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta.

Se colocaron carteles en Astigarraga y Hernani.

Se realizó una campaña de marketing directo mediante correo postal a los participantes del año pasado y personas/entidades relacionadas con el mundo de la fotografía.

Por otra parte, se repartió el folleto en bares de Astigarraga y en casas de cultura de Astigarraga, Usurbil, Lasarte, Urnieta y Andoain

Dossier de prensa.

Enviado dossier de prensa en dos idiomas a más de 50 medios de comunicación (prensa, televisión y radio) de toda Euskal Herria. Ver documento Dossier de Prensa.

Enviado boletín electrónico Sagardoetxea Berriak a oficinas de turismo y Touroperadores de Gipuzkoa.

Cuñas de radio.

Emitidas cuñas del evento en las emisoras de Herri Irratia (XX cuñas), Euskadi Irratia (XX cuñas) y Radio Euskadi (XX cuñas) entre el 21-26 de Septiembre.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Repercusión en los medios de comunicación

En comparación con años anteriores, la repercusión que ha tenido en los medios de comunicación ha sido mayor.

Medios que han publicado la noticia:

PRENSA ESCRITA:

- El Diario Vasco "Pasaia-Renteria" y "Comarca" (08/09/2009).
- El Diario Vasco "Astigarraga" (13/09/2009).
- Noticias de Gipuzkoa (13/09/2009).
- El Diario Vasco (23/09/2009).
- Que! (23/09/2009).
- El Diario Vasco-Astigarraga (24/09/2009).
- El Diario Vasco-Pasaia-Renteria (24/09/2009).
- El Diario Vasco (24/09/2009).
- Berria (24/09/2009).
- Noticias de Gipuzkoa (26/09/2009).
- El Diario Vasco "Comarca" (27/09/2009).
- El Diario Vasco "Comarca" (27/09/2009).
- El Diario Vasco (27/09/2009).
- Gara (28/09/2009).
- El Diario Vasco (28/09/2009).
- El Diario vasco (29/09/2009).

REVISTAS:

- Ondojan (Septiembre).

RADIO:

- Herri Irratia (23/09/2009).
- Arrate Irratia (23/09/2009).
- Radio Euskadi (24/09/2009).
- Punto Radio (25/09/2009).
- Herri Irratia (26/09/2009).
- Bizkaia Irratia (27/09/2009).
- Euskadi Irratia (27/09/2009).
- Euskadi Irratia (03/10/2009).

MEDIOS DIGITALES:

- Gipuzkoa Turismo - Portada Noticias (19/08/2009).
- Ondopasa.com (07/09/2009).
- Hernaniko Kronika (20/09/2009).
- Europa Press (23/09/2009).
- EcoDiario.es (23/09/2009).
- Gipuzkoan Gazte Informazioa (23/09/2009).
- Ocio en Gipuzkoa - Diarivasco.com (23/09/2009).
- Kulturweb (23/09/2009).
- Euskadiko Turismo Ataria - Home (23/09/2009).
- Donostia.org (23/09/2009).
- Terra.es (23/09/2009).
- Yahoo! Noticias (23/09/2009).

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Repercusión en los medios de comunicación

- Diario San Sebastián (23/09/2009).
- Enterat.com (24/09/2009).
- Eitb.com - On egin! (25/09/2009).
- Astekari Digitala (27/09/2009).
- Gazteaukera (Septiembre).

TELEVISIÓN

- Teledonosti (01/09/2009).
- Sustraia (03/10/2009).

OTROS:

- Sukal Leku Fundazioa (23/09/2009).

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 08/09/2009

ASTIGARRAGA

Este mes llega el Sagar Uzta

Será el día 27 en Joseba Barandiarán plaza, desde las diez y media de la mañana. En septiembre habrá, además, teatro infantil y exposiciones

08.09.09 - JUAN F. NANJARRÉS | ASTIGARRAGA

0 votes

Comentarios | Comparte esta noticia

DV. El municipio astigarrarra ya comienza con las primeras actividades del mes de septiembre. Durante estos días, los vecinos de la localidad tendrán propuestas tanto dirigidas a un público más infantil, como alguna que otra oferta para los mayores. Entre las actividades previstas se encuentra una sesión de teatro infantil, una exposición y el tradicional Sagar Uzta, este año en su novena edición.

La primera propuesta de este mes será para los astigarras más pequeños, ya que el próximo día 11 de septiembre, viernes, se ofrecerá una obra de teatro infantil. Será bajo el título de Galbagoinei To, Inaxito! La propuesta se desarrollará ese día en la plaza Joseba Barandiarán, desde las seis de la tarde y contará a cargo del grupo Trikuñam y organizado por AEK euskaltegia.

A esta obra de teatro infantil le seguirá de cerca en la agenda del mes una exposición. La propuesta en cuestión, se podrá visitar desde el día 14 hasta el 24 de este mes y llega con el título de Las nubes y los meteoros. Será en la Casa de Cultura y los interesados podrán visitarla únicamente en horario de tarde, de cinco a ocho. En el lenguaje de la meteorología mirar al tiempo es mirar los meteoros. La exposición está dirigida a descubrir dichos fenómenos atmosféricos y el tema principal girará en torno a las nubes. Su formación, evolución, clasificación. Esta actividad, está organizada por el departamento municipal de Medioambiente.

Uno de los actos más atractivos del mes llegará, sin duda, de la mano de la novena edición de la Sagar Uzta. Será el 27 de septiembre, en Joseba Barandiarán plaza.

Sagardoaren pertzuegar ha organizado varias actividades para festejar la temporada de recogida de la manzana. Cabe destacar la elaboración de forma artesanal de mosto de manzana y la exposición de manzanas de Astigarraga. Todo ello será a partir de las diez y media de la mañana de ese día. Del 7 al 30 de septiembre, habrá exposición fotográfica y juego de preguntas en la calle y en los bares dentro de unas actividades organizadas por el euskaltegi AEK. El 11 de septiembre, la coral Aitzondo iniciará los ensayos del nuevo curso a las ocho de la tarde en la casa de cultura astigarrarra.

Del 16 al 24 de septiembre, con motivo de la Semana Internacional de la Movilidad, el Departamento municipal de Medioambiente, ha organizado varias actividades para los alumnos y padres de la Ikastola Arintzazuko Ama.

El 21, de 16:00 a 19:00 horas, el Departamento municipal de Medioambiente ha organizado un curso para conducir de manera sostenible. Hasta el 21 de septiembre, estará abierto el plazo para las alegaciones a la propuesta de planeamiento de la actual Casa de Cultura.

Galbagoinei To, Inaxito!

AGENDA

Día 11:

Teatro infantil en Joseba Barandiarán plaza a las 18:00. La obra será

Del día 14 al 24: Exposición en la Casa de Cultura titulada Las nubes y los meteoros. Horario de visita: De 17:00 a 20:00

Del día 7 al 30: Exposición de fotografías y juego de preguntas en la calle organizado por AEK.

El día 11: Inicio de los ensayos de la coral Aitzondo a las 20:00 en la Casa de Cultura.

Del día 16 al 24: Actividades de la Semana Internacional de la Movilidad

Del 21: Fin de plazo para alegaciones a la propuesta de la actual Casa de Cultura

Día 27: Novena edición de la Sagar Uzta en Joseba Barandiarán plaza desde las diez y media de la mañana.



Joseba Barandiarán plaza acogerá la novena edición de la Sagar Uzta este mes. J.F.N.



diariavasco.es

VIDEOS DE ACTUALIDAD

más videos [v]



GIPUZKOA

Certificado de calidad para Salvamento de Cruz Roja

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Gipuzkoa Turismo (Portada Noticias) - 19/08/2009


Diputación Foral de Gipuzkoa

[inicio](#)
[accesibilidad](#)
[ayuda](#)
[mapa del sitio](#)
[contacto](#)
[es](#)
[es](#)
[fr](#)
[en](#)





agenda

Todo Gipuzkoa

- Guía Práctica
- Cómo Llegar
- Dónde Dormir
- Qué Visitar
- Qué Hacer
- Dónde Comer
- Dónde Comprar
- Cerca de Gipuzkoa

elige tu zona

- Gipuzkoa Costa
- Gipuzkoa Verde
- Donostia-San Sebastián

elige un plan

- Profesional
- Gastronómico
- Salud
- Cultural
- Natural
- Religioso
- Deportivo
- Educativo







Visita a la Ruta del Flysch
 Excursiones por tierra y mar
 La temporada 2009 ofrece interesantes novedades

Gipuzkoa, el paraíso de la cocina en miniatura
 Conoce el exquisito mundo del pincho

El cielo gastronómico, en Gipuzkoa
 Nuestras estrellas Michelin

imprescindibles!


- Hondarribia +
- Playas de Gipuzkoa +
- Tierra Ignaciana-Ruta de los Tres Templos +
- Donostia-San Sebastián +
- Talasoterapia +
- Restaurantes +

videos
 Entra y descubre a través de nuestros videos los variados atractivos turísticos de Gipuzkoa

noticias



- Fiesta de la sidra en Astigarraga
- Cesta-punta y gastronomía, en Hondarribia

Central de reservas


Gipuzkoa Interactiva


Cuaderno de viaje


Mapas


Turismo para todas las personas





sala de prensa

- Informes y publicaciones
- Artículos de prensa
- Descarga de imágenes

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Gipuzkoa Turismo - 19/08/2009


Diputación Foral de Gipuzkoa

[Inicio](#)
[accesibilidad](#)
[ayuda](#)
[mapa del sitio](#)
[contacto](#)
[es](#)
[es](#)
[fr](#)
[en](#)





[Todo Gipuzkoa](#)
[Noticias](#)
[Desarrollo de Noticia](#)

Popular fiesta de la sidra en Astigarraga: 'Sagar Uzta'

[Ver lista completa](#)

Los visitantes podrán degustar el primer mosto de la temporada y ver el proceso de elaboración del tradicional caldo de manzana.

19/08/2009. Una animada fiesta celebrará el próximo 27 de septiembre en Astigarraga el inicio de los trabajos de elaboración de la sidra de la temporada 2010. Los visitantes podrán degustar el primer mosto de manzana y ver en directo el proceso de elaboración del tradicional caldo en el municipio guipuzcoano que alberga el mayor número de sidrerías.

Cientos de personas acuden cada año a la fiesta denominada 'Sagar Uza', que coincide con el inicio del prensado de la manzana en los lagares, razón por la que esta fruta cobra un especial protagonismo. Las actividades están organizadas para toda la familia y se desarrollan en la plaza Forua. Además de probar la sidra elaborada por los productores del municipio, quienes acudan a Astigarraga encontrarán una exposición y venta de manzanas autóctonas, puestos de artesanía, y demostraciones en directo.

También podrán participar en una comida popular, ver danzas tradicionales y escuchar el sonido de la txalaparta (instrumento de percusión tradicional vasco).

Para completar el día, es recomendable visitar el museo de la sidra, Sagardoetxea, situado a tan sólo unos metros del recinto festivo.

Todo Gipuzkoa

- Guía Práctica
- Cómo Llegar
- Dónde Dormir
- Qué Visitar
- Qué Hacer
- Dónde Comer
- Dónde Comprar
- Cerca de Gipuzkoa

elige tu zona

- Gipuzkoa Costa
- Gipuzkoa Verde
- Donostia-San Sebastián

elige un plan

- Profesional
- Gastronómico
- Salud
- Cultural
- Natural
- Religioso
- Deportivo

Descargar PDF

Imprimir

Enviar a...

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA
REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN
Ondopasa.com - 07/09/2009

Astigarragako sagardo-jaia - Sagardo Uzta

Egilea **Gautxori**



Irailaren 27an, Sagardo Uzta jaiaren IX. edizioa egingo da Astigarragako udalerrian, 2010eko sagardoaren uzta-garaiaren hasiera ospatzeko.

Sagardo Uzta deituriko jai hau goizean hasten da eta hainbat ekitaldien artean, nabarmentzekoak dira sagar-muztioa era tradizionalan egingo dela eta Astigarragako sagarren erakusketa, guztia 10:30etik aurrera J. Barandiaran plazan.

Astigarragara hurbiltzen direnak, **sagardo tradizionala egiteko prozesua zuzenean ikusi ahal izango dute** eta gainera, herri-bazkarian parte hartu, dantza tradizionalak ikusi eta txalapartaren ikuskizunaz goatzeko aukera izango dute. Eguna bukatzeko, gomendagarria da sagardoaren museoa, Sagardoetxea, bisitatzea. Jai-gunetik metro batzuetara besterik ez dago.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Hernaniko Kronika - 20/09/2009



IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 13/09/2009

ASTIGARRAGA

Goldea buscará un récord con la kizkia durante el Sagar Uzta 2009

13.09.09 -

0 votes

0 Comentarios (Comparte esta noticia)

DV. La Asociación Goldea, dentro de la fiesta de la IX Sagar Uzta 2009 que organiza el Consorcio Sagardun, convoca un encuentro popular de recogida de manzanas con la kizkia. Esta primera edición se celebrará el 27 a las 12.30 en Joseba Barandarán.

La convocatoria tiene como objetivo promocionar la actividad de la elaboración de la sidra y los aspectos socioculturales de la misma. Y para ello, se plantea establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzana simultáneamente con la kizkia. Las personas que deseen participar deberán inscribirse en los siguientes puntos de información: Sagardoetxea, Sidrería Lizaga y panadería Ogiberti-Rosa. En estos establecimientos se podrá recoger la kizkia (si no se dispone) al precio de 5 euros y el día señalado presentarse con la kizkia. Con esta aportación económica se quiere hacer frente a los gastos derivados de la construcción de la kupela 'Txobi-bein' de 10.000 litros, realizada en las fiestas patronales. La organización se encargará de preparar el récord y los materiales necesarios para el acto y a cada participante se le entregará un obsequio distintivo del récord. Igualmente, se informa que se han publicado tarjetas sobre esta convocatoria, donde se informa al detalle de los pormenores de este evento, y cuya difusión ha sido gracias a la colaboración de la Asociación de comercios Astiko de Astigarraga. La prueba del récord consistirá en una actividad que cuenta con tres pasos sincronizados y simultáneos: Levantar la kizkia, pinchar la manzana y levantarla con la kizkia y depositar la manzana en el cesto. Desde la organización se anima a los vecinos a participar activamente, con su presencia y la kizkia, en este acto que servirá para establecer un récord inédito hasta la fecha.

Una nueva forma de jugar a La Lotería arrasa por Internet



Juega Hoy
 Con el nuevo sistema
 pagas 1.420 apuestas por
 menos de 1€ al día.

Además, si no te toca nada,
 te devuelven el dinero.

Voy a tener suerte

Voy a tener suerte **Ventura24es**



VIDEOS DE ACTUALIDAD

más videos [v]

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Gipuzkoa - 13/09/2009

Noticias de

Gipuzkoa

Astigarraga acogerá un intento de récord en el transcurso de la IX Sagar Uzta

LA ASOCIACIÓN GOLDEA PRETENDE REUNIR A 300 PERSONAS RECOGIENDO MANZANAS CON LA KIZKIA

La actividad se llevará a cabo el próximo día 27, a las 12.30 horas, en la plaza Joseba Barandiarán



Dos baererritarras recogen manzanas con la kizkia. FOTO: RUBEN PLAZA

ARKAITZ ILLARRAMENDI

ASTIGARRAGA. La Asociación Goldea de Astigarraga, dentro de la fiesta de la IX Sagar Uzta 2009 que organiza el Consorcio Sagardun, convoca un encuentro popular de recogida de manzanas con la kizkia (gancho). Esta primera edición se celebrará el próximo día 27, a las 12.30 horas, en la plaza Joseba Barandiarán.

La convocatoria tiene como objetivo promocionar la actividad de la elaboración de la sidra y los aspectos socioculturales de la misma. Para ello, se plantea establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzana simultáneamente con la kizkia. Este intento, inédito hasta la fecha, consistirá en el desarrollo de una actividad

que cuenta con tres pasos sincronizados y simultáneos: levantar la kizkia, pinchar la manzana y depositarla en el cesto.

Las personas que deseen participar en esta iniciativa deberán inscribirse en Sagardoetxea, sidrería Lizasaga o panadería Ogiberrí-Rosa. En estos establecimientos se podrá recoger la kizkia (si no se dispone) al precio de cinco euros para presentarse con el gancho el día señalado. Los organizadores informan de que la recaudación obtenida se destinará a hacer frente a los gastos derivados de la construcción de la kupela de 10.000 litros Txoko-berrí, realizada en las pasadas fiestas patronales.

Los organizadores de la actividad se encargarán de acondicionar el recinto debidamente, así como de aportar los materiales necesarios (manzanas, cestos...) para el acto. Además, a todos los ciudadanos que participen en el intento de récord se les hará entrega de un obsequio distintivo del evento.

Por último, cabe señalar que se han publicado unas tarjetas sobre esta convocatoria donde se informa al detalle de los pormenores del evento, y cuya difusión ha sido posible gracias a la colaboración de la asociación de comerciantes de la localidad, Astiko.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco - 23/09/2009

ASTIGARRAGA

Equipos de seis municipios estarán en el herri kirolak del Sagar Uzta el domingo

La segunda edición de esta prueba se desarrollará en Joseba Barandiaran plaza (17.30 horas)

23.09.09 - JUAN P. MANJARRES | ASTIGARRAGA

0 votos

Comentarios | Comparte esta noticia

DV. Este próximo domingo, día 27, dentro de la fiesta de la IX Sagar Uzta, se celebrará por segundo año la competición de recogida de manzanas y de elaboración de sidra entre municipios.

La competición contiene tres pruebas: La primera de ellas consiste en recoger cada equipo (tres hombres y una mujer) con la kizia media carga de manzana (150 kilos). Las manzanas recogidas en los cestos, se introducirán en sus respectivos sacos y se depositarán en la lera, a continuación, deberán trasladar una carga de manzana (300 kilos) al tolare tirando de la lera durante un recorrido de 10 plazas.

Finalmente, cada equipo deberá pasar por la masitza media carga de manzanas. Resultará ganador el conjunto que, cumpliendo las normas acordadas, realice las tres pruebas en el menor tiempo posible.

Nuevos equipos

En la primera edición de esta competición, también organizada por la asociación Goldea, Herri Kirol Batzordea, participaron cuatro equipos: Umieta, Hernani, Basenitar gazteak y Astigarraga, resultando ganador el equipo de Astigarraga, que precisó de 23 minutos para superar todas la pruebas.

Este año, por su parte, participarán deportistas representantes de seis equipos: Oizartzun, Oñeta, Umieta, Bentak, Bidasoa-Urumea y Astigarraga. La hora de comienzo de la competición está fijada para las 17.30 horas en la plaza Joseba Barandiaran.



Una de las pruebas se centra en la recogida de manzanas con kizia.

NOTICIAS RELACIONADAS

NOTICIA Buena acogida en Hernani al intento de récord

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Europa Press - 23/09/2009



Astigarraga celebra el domingo la IX fiesta Sagar Uzta con la recogida popular de manzanas con 'kizkia' como novedad

Sagardoetxea destaca que la cantidad de manzana en esta campaña será "muy decepcionante" por "la vejería, la sequía y la carpocarpas"

SAN SEBASTIAN, 23 Sep. (EUROPA PRESS) -

La localidad guipuzcoana de Astigarraga celebrará este domingo la IX edición de la fiesta Sagar Uzta que anuncia el comienzo de las labores en los tolare de las sidrerías y extiende la cultura de la manzana y la sidra con diversas actividades como la recogida popular de manzanas con 'kizkia', un palo con un clavo torcido en la punta, novedad de este año.

En un comunicado, El Museo de la Sidra del municipio Sagardoetxea, organizador de este evento, detalló que la Sagar Uzta de este año girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha, en la que se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar con krikoketa, machacado con pisones, txalaparta y la degustación.

Entre las novedades de esta edición, apuntó la recogida popular de manzana con kizkia, en la que se pretende "establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con esta herramienta".

Por otra parte, el confitero Rafael Gorrotrategi elaborará el postre Eusko Kutxi (Capricho vasco), Josu Irizar hará una demostración de centros florales y la Sagardoetxea convocará el II Rally Fotográfico Digital en Astigarraga, que, al igual que en la pasada edición, tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Asimismo, este año también se celebrará la competición de deporte rural interpueblos, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra. Junto a todo ello, a lo largo de la mañana, se organizarán diferentes actividades infantiles, así como exhibiciones, exposiciones y degustación de diferentes tipos de manzana.

COSECHA ESCASA

Por otro lado, Sagardoetxea indicó que esta misma semana ha publicado el informe del estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009, disponible en su web 'www.sagardoetxea.com'. El Museo recordó que la manzana autóctona de este año es "escasa", pero con "características correctas" como ya se vislumbraba al ver la cosecha histórica del 2008.

Según subrayó, "la cantidad de manzana que se recogerá en esta campaña en Euskal Herria será muy decepcionante" debido a "la vejería, un verano seco y la invasión de carpocarpas".

En cuanto a la madurez de las variedades tempranas señaló que es "correcta", por eso la mesa autorizada ha fijado el principio de la traida de las manzanas autóctonas hacia los tolare al próximo lunes.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

EcoDiario.es - 23/09/2009

EcoDiario
El canal de información general de EcoDiario.es

Astigarraga celebra el domingo la IX fiesta Sagar Uzta con la recogida popular de manzanas con 'kizkia' como novedad

23/09/2009 - 11:37

Sagardoetxea destaca que la cantidad de manzana en esta campaña será "muy decepcionante" por "la vecería, la sequía y la carpocarpa"

SAN SEBASTIAN, 23 (EUROPA PRESS)

La localidad guipuzcoana de Astigarraga celebrará este domingo la IX edición de la fiesta Sagar Uzta que anuncia el comienzo de las labores en los tolare de las sidrerías y extiende la cultura de la manzana y la sidra con diversas actividades como la recogida POPULAR (POP.MC) de manzanas con 'kizkia', un palo con un clavo torcido en la punta, novedad de este año.

En un comunicado, El Museo de la Sidra del municipio Sagardoetxea, organizador de este evento, detalló que la Sagar Uzta de este año girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha, en la que se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar con kirikoketa, machacado con pisonés, txalaparta y la degustación.

Entre las novedades de esta edición, apuntó la recogida popular de manzana con kizkia, en la que se pretende "establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con esta herramienta".

Por otra parte, el confitero Rafael Gorrotxategi elaborará el postre Eusko Kutixi (Capricho vasco), Josu Irizar hará una demostración de centros florales y la Sagardoetxea convocará el II Rally Fotográfico Digital en Astigarraga, que, al igual que en la pasada edición, tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Asimismo, este año también se celebrará la competición de deporte rural interpueblos, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra. Junto a todo ello, a lo largo de la mañana, se organizarán diferentes actividades infantiles, así como exhibiciones, exposiciones y degustación de diferentes tipos de manzana.

COSECHA ESCASA

Por otro lado, Sagardoetxea indicó que esta misma semana ha publicado el informe del estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009, disponible en su web 'www.sagardoetxea.com'. El Museo recordó que la manzana autóctona de este año es "escasa", pero con "características correctas" como ya se vislumbraba al ver la cosecha histórica del 2008.

Según subrayó, "la cantidad de manzana que se recogerá en esta campaña en Euskal Herria será muy decepcionante" debido a "la vecería, un verano seco y la invasión de carpocarpa".

En cuanto a la madurez de las variedades tempranas señaló que es "correcta", por eso la mesa autorizada ha fijado el principio de la traída de las manzanas autóctonas hacia los tolare al próximo lunes.

© Ecoprensa S.A. - Todos los derechos reservados - Nota Legal - Quiénes somos - Suscripciones - Publicidad - RSS - Archivo - Ayuda

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Gipuzkoan Gazte Informazioa - 23/09/2009

23/09/2009 | TIEMPO PARA TI | AGENDA JUVEN

SAGAR UZTA

ASTIGARRAGA | Leer más noticias >>



sagar uzta

Hacer un comentario

Día: Domingo 27 de Septiembre.

Sagardun patzuergoa ha organizado varias actividades para festejar la temporada de recogida de manzana. Todo ello a partir de las 10:30 en J. Barandiaran plaza.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA
REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN**Ocio en Gipuzkoa - 23/09/2009**

Sagar Uzta - Fiesta de la Manzana 2009

En: **Astigarraga**
Lugar: **Astigarraga**
Fecha: **27/09/2009**
Organiza: **Ayuntamiento de Astigarraga**



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

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, los actos principales se desarrollarán el domingo, día 27 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sagardoa.

En Sagardoetxea hemos publicado esta semana el informe del estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009, un informe que está disponible en nuestra página web, www.sagardoetxea.com.

Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2009, donde se representará el proceso tradicional de la laboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con pisonos, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

En esta edición, Sagar Uzta cuenta con una serie de novedades: Por una parte, la recogida popular de manzana con kizkia, donde se plantea establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con la kizkia. Por otra parte, la elaboración de Eusko Kutixi por el maestro confitero Rafael Gorratxategi y por último, la elaboración de centros florales de la mano de Josu Irizar de Salaverria Loredenda de Donostia-San Sebastián.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Ocio en Gipuzkoa - 23/09/2009

Junto a ello, Sagardoetxea convoca el II Rally Fotográfico Digital en Astigarraga, que al igual que en la pasada edición, tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Por segundo año se celebrará la competición de deporte rural interpueblos, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra entre pueblos.

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

PROGRAMA:

- II. Rally Fotográfico Sagar Uzta. Inscripciones de 09:30-10:30 en el punto de información de la plaza Joseba Barandiaran.
- De 10:30 a 13:30 horas: Talleres para niños: taller de pintura y de barro.
- De 10:30 a 14:00 horas: Feria.
 - Exposiciones: Exposición de manzanas.
 - Demostraciones: Maduración de la manzana, injertos y fabricación de cestos.
 - Degustación y venta: Manzanas, mosto de manzana, sagardoa, dulce de manzana y licores.
- A las 11:00 horas: Elaboración del primer mosto de la cosecha 2009.
 - Recogida, triturado y prensado de la manzana.
- A las 12:30 horas:
 - Sagar Dantza.
 - Recogida popular de manzana con kizki.
 - Kirikoketa.
- A las 13:00 horas: Txalaparta y degustación del mosto elaborado.
- A las 14:30 horas: Comida popular en la sociedad Gure Izarra.
- A las 17:30 horas: Deporte rural interpueblos en la plaza Joseba Barandiaran.
 - Tema: mundo sidrero.

Feria de la Manzana: en la Plaza Joseba Barandiaran.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Euskadiko Turismo Ataria - 23/09/2009

[Hasiara](#)
[Kontaktua](#)
[Laguntza](#)
[Gurearen mapa](#)
[Erabilerraztasuna](#)
[Identifikatu](#)

[eu](#)
[es](#)
[en](#)
[fr](#)
[de](#)

[Buletinak](#)
[Berriak](#)
[Loburak](#)

» Hemen zaudet: [Hasiera](#)

HELMUGA HAUTATU

Espernuen arabera ere hautatu dezakezu helmuga

Bilbao	Euskal Kontaledea
Donostia	Berdea
Gasteiz	Arabako Errioxa

NABARMENTZEKOAK...

ZINEMALDIA 2009

Brad Pitt eta Quentin Tarantino Donostian izan berri dira *Inglourious Bastards* pelikula aurkezteko. Besteak beste, Ang Lee Taiwango zuzendaria (*Taiwan Woodstock*, Robert Duvall)

GASTRONOMIA

SAGAR UZTA ASTIGARRAGAN

Sagardoarekin lotura hertsia duen udalerria da Astigarraga; izan ere, Heranirekin batera sagardoaren "hiriburutzak" dute askok, irailaren 27an Gipuzkoako udalerriak 2010eko sagardos egiteko lanak abian direla

ARTE ETA KULTURA

JET LAG BIO 09 JAIALDIA

Iaz lortutako arrakastaren ostean, Jet Lag Bio hirietako gazteen adierazpideen jaialdia hartuko du berriro Bilbok. 50 jarduera inguru prestatu dituzte oraingo honetan, lau ataletan banatuta: "Interbentzioak",

JARDUERAK

Natura
Edertasuna eta osasuna
Arte eta Kultura
Gastronomia
Jaiak eta Tradizioak
Kirolak
Aisialdia
Erosketak

GAUR EGUN

Agenda
Berriak

NEGOZIO-BIDAIAK

Azokak, biltsarriak eta bestelakoak

ERABILGARRIAK

RSSa
Bidea-koordenak
Postalak
Turismo folietoak
Kontatu zure bidaiak
Informazio baliagarria
Deskargak
Online egin erreserba
Plano turistikoak

GAURKO EGURALDIA

Bilbao	20°/35°	
Vitoria	15°/35°	
Gasteiz	15°/35°	
Donostia	19°/34°	
San Sebastian	19°/34°	

GUARDIAKO HEZEGUNEA EZAGUTZEKO BISITALDI GIDATUAK

Ardoaren hiriburutzat dute askok, Guardia. Baina ardo ospetsuez gainera, beste hainbat erakargarri ditu Arabako Errioxako udalerri

EZKERRALDEA: "DESDE SANTURCE A BILBAO..."

"... vengo por toda la orilla" dio herri kanta ospetsuak. Bilbotik abiatuko gara Santurtzi joateko, nahiz eta ibilbidea surnerago amaibuko dugun. Ibaizabal Itasadarrenaren ezker aldean

Deskargen gunea

On-line egin erreserba

Euskadiko Turismoa

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Euskadiko Turismo Ataria - 23/09/2009




Sagar Uzta Astigarragan

Bidaia-koademoari erantsi 



■ JAIK ETA OHITURAK

- **Ekitaldia:** Sagar Uzta Astigarragan
- **Tokia:** Joseba Barandiaran plaza
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
- **Data:** 2009/09/27
- **Ordutegia:** Egun osoan zehar

Sagardogintza prozesua izango da ikusgai Sagardoarekin lotura hertsia duen udalerria da Astigarraga; izan ere, Hernanirekin batera sagardoaren "hiriburutzat" dute askok. Irailaren 27an Gipuzkoako udalerriak 2010eko sagardoa egiteko lanak abian direla ospatuko du. Hala, egun horretan Astigarragara bertaratzeko direnek lehendabiziko sagar-muztioa probatzeko eta edari hori nola egiten den gertu-gertutik ikusteko abagunea izango dute. Sagarra prentsatzeko lanak hasi berri dira, eta horregatik, hain zuzen, fruta hori izango da eguneko protagonista nagusia.

Egitarraren barruan honako jardura hauek nabarmendu behar dira: bertako sagarren erakusketa eta salmenta eta sagardo dastatze saioa. Sagar-tarta erraldoi bat ere egingo dute. Aurrekoaz gainera, jala gai nagusitzat izango duen argazki-rally bat; herri-bazkaria eta herri-kirolen erakustaldiak egongo dira. Txistulariek, dantzariak, trikitilariak, abesbatzek eta txarangek ospakizuna girotuko dute.

■ INTERESGARRIA

■ Non lo egin? >>

■ Non jan? >>

■ INFORMAZIO GEHIAGO

■ Astigarragako Udala >>

■ Sagardoetxea >>

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA
REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN
Sukal Leku Fundazioa - 23/09/2009



**SUKAL
LEKU**
Fundazioa

*Fundación Casa de la Cultura
Gastronómica de Euskal Herria*

Qué es Sukal Leku Áreas de actuación Colaboradores Actualidad

[Inicio](#) > [Ver resto de la agenda](#) > [Detalle - Sagar uzta](#)

27.09.2009 **Sagar uzta**

Demostración del proceso de elaboración de la sidra. Exposición y venta de productos relacionados con la manzana. Degustación de manzana, sidra y mosto.

Localización:

Astigarraga
Gipuzkoa

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Donostia.org/Agenda - 23/09/2009

Wednesday, September 23, 2009

EUSKERA CASTELLANO ENGLISH FRANÇAIS

Home Agenda for -- Select -- Search in -- Select --

Agenda

Accommodation

Gastronomy

Shopping

Culture

Leisure/Entertainment

At night

The city

Tourism Map

Street Map

Move around

How to arrive

Beache

Travel Journal

Travel Journal

Suggestions

Send us your suggestions

Agenda

Home > Agenda > Card

Sagar Uzta - Fiesta de la Manzana 2009

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

Celebración

- En: **Astigarraga**
- Fecha: **27/09/2009**
- Lugar: **Astigarraga**
- Organiza: **Ayuntamiento de Astigarraga**



Descripción

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, los actos principales se desarrollarán el domingo, día 27 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sagardo.

En Sagardoetxea hemos publicado esta semana el informe del estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009, un informe que está disponible en nuestra página web, www.sagardoetxea.com.

Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2009, donde se representará el proceso tradicional de la

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Terra.es - 23/09/2009



Terra Noticias / Europa Press

Miércoles 23 de Septiembre de 2009 11:38

Astigarraga celebra el domingo la IX fiesta Sagar Uzta con la recogida popular de manzanas con 'kizkia' como novedad

La localidad guipuzcoana de Astigarraga celebrará este domingo la IX edición de la fiesta Sagar Uzta que anuncia el comienzo de las labores en los tolarens de las sidrerías y extiende la cultura de la manzana y la sidra con diversas actividades como la recogida popular de manzanas con 'kizkia', un palo con un clavo torcido en la punta, novedad de este año.

En un comunicado, El Museo de la Sidra del municipio Sagardoetxea, organizador de este evento, detalló que la Sagar Uzta de este año girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha, en la que se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar con kizkoleta, machacado con pisones, traspasado y la degustación.

Entre las novedades de esta edición, apuntó la recogida popular de manzanas con kizkia, en la que se pretende establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con esta herramienta.

Por otra parte, el coniller Rafael Garrotxategi elaborará el postre Euzko Kutsa (Capricho vasco). Josu Irizar hará una demostración de centroeñales y la Sagardoetxea convocará el II Rally Fotográfico Digital en Astigarraga, que, al igual que en la pasada edición, tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Además, este año también se celebrará la competición de deporte rural interpueblos, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra. Junto a todo ello, a lo largo de la mañana, se organizarán diferentes actividades infantiles, así como exhibiciones, exposiciones y degustación de diferentes tipos de manzana.

COSECHA ESCASA

Por otro lado, Sagardoetxea indicó que esta misma semana ha publicado el informe del estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009, disponible en su web 'www.sagardoetxea.com'. El Museo recordó que la manzana autóctona de este año es 'lesosa', pero con 'características correctas' como ya se vislumbraba al ver la cosecha histórica del 2008.

Según subrayó, 'la cantidad de manzana que se recogió en esta campaña en Euzkai Herria será muy decepcionante' debido a 'la vejería, un verano seco y la invasión de carpocapta'.

En cuanto a la madurez de las variedades tempranas señaló que es 'correcta', por eso la mesa autorizada ha fijado el principio de la traida de las manzanas autóctonas hacia los tolarens al próximo lunes.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Que! - 23/09/2009



Edición Impresa | RSS |

Portada Noticias **Ciudades** Deportes Gente Ocio Empleo Clasificados [mujerhoy.com](http://www.mujerhoy.com)

Ciudades **Gipúzkoa** Sagardoetxea destaca que la cantidad de manzana en esta campaña será "muy

Compartir Comentar Enviar Noticia Imprimir

Astigarraga celebra el domingo la IX fiesta Sagar Uzta con la recogida popular de manzanas con 'kizkia' como novedad

20 de septiembre de 2009

Comenta

Sagardoetxea destaca que la cantidad de manzana en esta campaña será "muy decepcionante" por "la vecería, la sequía y la carpocarpas"

Sagardoetxea destaca que la cantidad de manzana en esta campaña será "muy decepcionante" por "la vecería, la sequía y la carpocarpas"

SAN SEBASTIAN, 23 (EUROPA PRESS)

La localidad guipuzcoana de Astigarraga celebrará este domingo la IX edición de la fiesta Sagar Uzta que anuncia el comienzo de las labores en los tolare de las sidrerías y evocando la cultura de la manzana y la sidra con diversas actividades como la recogida popular de manzanas con 'kizkia', un palo con un clavo torcido en la punta, novedad de este año.

En un comunicado, El Museo de la Sidra del municipio Sagardoetxea, organizador de este evento, detalló que la Sagar Uzta de este año girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha, en la que se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar con kirkoketa, machacado con pisones, tsalaparta y la degustación.

Entre las novedades de esta edición, apuntó la recogida popular de manzana con kizkia, en la que se pretende "establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con esta herramienta".

Por otra parte, el confitero Rafael Gorrotxategi elaborará el postre Eusko Kizkia (Capricho vasco). Josu Irizar hará una demostración de centros florales y la Sagardoetxea convocará el II Rally Fotográfico Digital en Astigarraga, que, al igual que en la pasada edición, tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Asimismo, este año también se celebrará la competición de deporte rural interpueblos, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra. Junto a todo ello, a lo largo de la mañana, se organizarán diferentes actividades infantiles, así como exhibiciones, exposiciones y degustación de diferentes tipos de manzana.

COSECHA ESCASA

Por otro lado, Sagardoetxea indicó que esta misma semana ha publicado el informe del estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009, disponible en su web 'www.sagardoetxea.com'. El Museo recordó que la manzana autóctona de este año es "escasa", pero con "características correctas" como ya se vislumbraba al ver la cosecha histórica del 2008.

Según subrayó, "la cantidad de manzana que se recogerá en esta campaña en Euskal Herria será muy decepcionante" debido a "la vecería, un verano seco y la invasión de carpocarpas".

En cuanto a la madurez de las variedades tempranas señaló que es "correcta", por eso la mesa autorizada ha fijado el principio de la traida de las manzanas autóctonas hacia los tolare al próximo lunes.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Yahoo! Noticias - 23/09/2009

YAHOO! NOTICIAS
ESPAÑA

Astigarraga celebra el domingo la IX fiesta Sagar Uzta con la recogida popular de manzanas con 'kizkia' como novedad

miércoles, 23 de septiembre, 11:37

La localidad guipuzcoana de Astigarraga celebrará este domingo la IX edición de la fiesta Sagar Uzta que anuncia el comienzo de las labores en los tolare de las sidrerías y extiende la cultura de la manzana y la sidra con diversas actividades como la recogida popular de manzanas con 'kizkia', un palo con un clavo torcido en la punta, novedad de este año.

En un comunicado, El Museo de la Sidra del municipio Sagardoetxea, organizador de este evento, detalló que la Sagar Uzta de este año girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha, en la que se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar con kinkoketa, machacado con pisones, txalaparta y la degustación.

Entre las novedades de esta edición, apuntó la recogida popular de manzana con kizkia, en la que se pretende "establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con esta herramienta".

Por otra parte, el confitero Rafael Geroiztegui elaborará el postre Eusko Kutxi (Capricho vasco), Josu Irizar hará una demostración de centros florales y la Sagardoetxea convocará el III Rally Fotográfico Digital en Astigarraga, que, al igual que en la pasada edición, tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Asimismo, este año también se celebrará la competición de deporte rural interpueblos, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra. Junto a todo ello, a lo largo de la mañana, se organizarán diferentes actividades infantiles, así como exhibiciones, exposiciones y degustación de diferentes tipos de manzana.

COSECHA ESCASA

Por otro lado, Sagardoetxea indicó que esta misma semana ha publicado el informe del estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009, disponible en su web: 'www.sagardoetxea.com'. El Museo recordó que la manzana autóctona de este año es "escasa", pero con "características correctas" como ya se vislumbraba al ver la cosecha histórica del 2008.

Según subrayó, "la cantidad de manzana que se recogerá en esta campaña en Euskal Herria será muy decepcionante" debido a "la vejez, un verano seco y la invasión de carpocarpas".

En cuanto a la madurez de las variedades tempranas señaló que es "correcta", por eso la mesa autorizada ha fijado el principio de la traida de las manzanas autóctonas hacia los tolare al próximo lunes.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Eitb.com - On egin! - 23/09/2009



Pimientos y manzanas tomarán las calles de Ibarra y Astigarraga

Hace 3 h 57 min | [Gipuzkoa](#)



Bajo el lema "Ibarra, Azoka eta Pipera", el 27 de septiembre tendrá lugar en **Ibarra** la tradicional feria del pimiento organizado por la asociación cultural Haurpibera. Así, en el parque Emeterio Arrese se celebrará el VI Concurso Gastronómico del pimiento de Euskal Herria, de la mano de la asociación Xepia. Los participantes tendrán que cocinar dos platos utilizando el pimiento como ingrediente. Por un lado, habrá que cocinar pipernada, con pimiento de Ibarra obligatoriamente, y por otro lado, seis platos iguales que contengan también este producto.

Así mismo, la feria acogerá una exposición de ganado (caballos, ovejas, vacas, becerros, cabras) procedente de diversos caseríos de Ibarra y podrán adquirirse multitud de productos de alimentación, como verduras, queso, sidra y guindillas. A mediodía tendrá lugar la duodécima edición del Concurso de miel de Txosaldoko.

Seguendo con las ferias agrícolas el municipio de **Astigarraga** festeará el mismo día 27 el inicio de la temporada de elaboración de sidra para el 2010. Todos aquellos que se acerquen a Astigarraga podrán degustar el primer mosto de manzana, además de contemplar, in situ, el proceso de elaboración del mismo. La fiesta comienza con el inicio del prensado de la manzana y por ello es esta fruta la que centra todas las actividades.

Dentro del programa cabe destacar la exposición y venta de manzanas autóctonas, la recogida popular de manzanas, la degustación de sidra y la elaboración de una gran tarta de manzana. Otras actividades incluyen un rally fotográfico que girará en torno a la feria, una comida popular y exhibiciones de herri-kirolak o deporte rural vasco. Txistularis, dantzaris, trikitilaris, coros y charangas amenizarán la jornada con su música.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario San Sebastián - 23/09/2009

DIARIO SAN SEBASTIÁN

Martes 23 de Septiembre de 2009. Actualizado a las 09:31:57h. 11.374 Lectores conectados

PORTADA | ACTUALIDAD | CULTURA | DEPORTES | ECONOMÍA | LOCAL | NACIONAL | SUCECOS | MÁS SEO

PORTADA > Sección > noticia

 Imprimir

 Comentar

 Enviar a un amigo

noticias relacionadas

Asociaciones de familias
numerosas Ulluradi e
Hirukide organizan este
domingo la XI Fiesta
Familiar en San Sebastián
14/09/2009 13:05:31

PROVINCIA

Astigarraga celebra el domingo la IX fiesta Sagar Uzta con la recogida popular de manzanas con 'kizkia' como novedad

23/09/2009 13:05:31

La localidad guipuzcoana de Astigarraga celebrará este domingo la IX edición de la fiesta Sagar Uzta que anuncia el comienzo de las labores en los tolare de las sidrerías y extiende la cultura de la manzana y la sidra con diversas actividades como la recogida popular de manzanas con 'kizkia', un palo con un clavo torcido en la punta, novedad de este año.

En un comunicado, El Museo de la Sidra del municipio Sagardoetxea, organizador de este evento, detalló que la Sagar Uzta de este año girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha, en la que se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar con kirikoketa, machacado con pisones, tsalaparta y la degustación.

Entre las novedades de esta edición, apuntó la recogida popular de manzana con kizkia, en la que se pretende "establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con esta herramienta".

Por otra parte, el confitero Rafael Gorrotxategi elaborará el postre Eusko Kutid (Capricho vasco), Josu Irizar hará una demostración de centros florales y la Sagardoetxea convocará el II Rally Fotográfico Digital en Astigarraga, que, al igual que en la pasada edición, tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Además, este año también se celebrará la competición de deporte rural Interpueblos, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra. Junto a todo ello, a lo largo de la mañana, se organizarán diferentes actividades infantiles, así como exhibiciones, exposiciones y degustación de diferentes tipos de manzana.

COSECHA ESCASA

Por otro lado, Sagardoetxea indicó que esta misma semana ha publicado el informe del estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009, disponible en su web 'www.sagardoetxea.com'. El Museo recordó que la manzana autóctona de este año es "escasa", pero con "características correctas" como ya se vislumbraba al ver la cosecha histórica del 2008.

Según subrayó, "la cantidad de manzana que se recogerá en esta campaña en Euskal Herria será muy decepcionante" debido a "la vecería, un verano seco y la invasión de carpocarpa".

En cuanto a la madurez de las variedades tempranas señaló que es "correcta", por eso la mesa autorizada ha fijado el principio de la traida de las manzanas autóctonas hacia los tolare al próximo lunes.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA
REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN
Diario Vasco/Astigarraga - 24/09/2009

 Más Información 943 73 17 95 Promotora Labxartegi

ASTIGARRAGA

Recogida con 'kizkia' en la Sagar Uzta

24.09.09 -

0 votos [Comentado](#)

Astigarraga celebra el domingo la novena edición de la fiesta Sagar Uzta que anuncia el comienzo de las labores en los tolareas de las sidrerías y extiende la cultura de la manzana y la sidra con diversas actividades. La novedad de esta edición es la recogida popular de manzana con kizkia, un palo con un clavo torcido en la punta. Se pretende establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con esta herramienta. DV

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco/Pasaia-Renteria - 24/09/2009

OIAITZUN

Oiaitzungo kirolariak Astigarragan arituko dira IX. Sagar Uzta festan parte hartzeko

EGARRIZ | OIAITZUN

0 votes

Comentarios | Comparte esta noticia »

DV. Dañoren igandean, hilaren 27an, Astigarragan IX. Sagar Uzta festaren barruan, herrietan artetik sagardogintzako herri kirolen lehiaketa egingo dute bigarren urtez. Lehiaketak hiru kirol-proba ditu: lehenengo, parte hartzen duen talde bakoitzak (hiru gizon eta emakume batek osatuta) sagar karga erdi bat (150 kilo) kizkiz jaso beharko du. Saskiaren bitarteko sagarrak zakuetan sartuko dituzte eta aldamenean izango duten leraren gainean jami beharko dituzte zakuek.

Jamian, sagar karga bat (300 kilo) leratik tiraka tolinera gainezko beharko dute, hamar pisapako luzera eginaz. Azkenik, sagar karga erdi bat mazaikara bota eta txikitu egin beharko dute taldeakideak. Lehiaketarako zehaztutako arauen arabera denbora gutxienezan lana ondoan betetzen duena izango da irabazlea.

Iaz egindako lehen lehiaketan - hura ere Goidea, Herri Kirol Ba-bordeak antolatuta zuen-, lau taldek hartu zuten parte: Umieta, Hernanik, Basemitar gazteak eta Astigarragak. Astigarragakok lortu zuten txapela, kirol-proba guztiak 23 minututan gaituz. Aurtan, berriz, hamak sei taldeetako kirolariak hartuko dute parte: Oiaitzun, Oreneta, Umieta, Bentak, Bidasoa-Urumea eta Astigarraga. Lehiaketa hasteko hitzordua arratsaldeko 17.30ean dago jarrita, Joseba Barandaran plazan.

Gaizka Saizar

Aste honetan futbolaren lehen mailako pertsonak jokatuko dira eta jardunaldi aztertzeke Oiaitzun Imaiak (FM 107), gaur egundiko 13.00etan, programa berria eskainiko du eta gosbidatua Gaizka Saizar oiaitzuna (Tenerifeko jokalaria) izango da. Asteazkenean Athleten aurka jokatu dute eta denboraldia onela hasi duen gaitutako dute. Emisioaren errepasoa ere egingo dute, Josemigel Lopezaren eskutik.

Ludoteka

Herriko gurasoei lasturte honetan ludoteka zerbitzua izango dela jakinarazi nahi die Udalek. Abarazka udal ludoteka zerbitzua urrian jarriko da martxan. Ferminen erakundeak lanak bukatzen direnean, bertan egongo baita. Aurreko urteetan Jolas Txokoan egin den modura, LH 1. eta 6. Maila bitarteko haurrei eskainiko zaien ludoteka zerbitzua.

Urrian ate irekietako egunak izango dira ludotekan, haurrek eta gurasuek toki berria eta zerbitzua ezagutzeko aukera izan dezaten.

Aste irekiak egiten diren egunetan, izena eman gabe parte hartu ahal izango dute haurrek ludotekako ekintza guztietan. Ludotekaren irekiera festa ere egingo dute.

Asteleheneak ostiralera eskainiko da ludoteka zerbitzua, 16.30etik 18.30era. Abarazkako bazkide izateko bete beharko diren baldin-tzak hauek izango dira: oiaitzuna izatea edo Oiaitzunen ikaslea. Lehen Heskuntzako ikaslea izatea eta orna egoki bete eta urteko kuota ordaintzea.

Tiruki enpresak kudeatuko du ludoteka zerbitzua, haurren arazkidan esperientzia duen lagunek osatua.

Ludotekaz gain, Gazte Informazio Bulegoa eta uztaleko udaleku irekiak ere kudeatzen ditu Tirukik. Laster Gazte Informazio Bulegoak ere irekialdu berria izango du, Mendiburu kalean.

Jaiotza



Sagar eta Alde (Herri Kirolen aldea) 2009ko IX. Sagar Uzta festan.



diarivasco.tv

VIDEOS DE ACTUALIDAD

más videos [x]



IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco - 24/09/2009

AL DÍA LOCAL

Año de manzanas flacas

El verano seco, el gusano y la vecería han hecho que la cosecha para sidra de este año resulte bastante pobre
 24.09.09 - MIKEL SORO | SAN SEBASTIÁN.

0 votos

[Comentarios](#) | [Comparte esta noticia](#)

DV. Este es el año de manzanas flacas, si aplicamos el refrán refiriendo a las vacas al fruto que produce la sidra cada año en Gipuzkoa. Año de vecería, según señala el tecnicismo. Es decir, de escasa cosecha después de un año como el pasado, de excelente recogida, con cifras récord: nada menos que 10 millones de kilos.

Esta cosecha «será la tercera o cuarta parte de la anterior», detalla Araniza Eguzkiza, presidenta de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa y propietaria del sagardotegi Iparragire, en Hernani. Acaba de dejar los libros del curso de enología que está realizando en la sede de la propia asociación. «Hay que ponerse al día en lo nuestro», señala con el mejor de los ánimos.

Más rotunda se muestra Mayi Iradi, hija del productor Manu, en sus manzanales hermananos. «Ha sido una cosecha pobre la de este año. Hubo una buena floración, con días muy buenos en verano... pero al manzano para sidra le faltaba fuerza y la manzana no cuajó en el árbol». Calcula que la producción será «un 20%, como mucho, de la del año pasado».

Por su parte, recalca Eguzkiza que este año «la manzana no es tanta por tres razones. Primero, por el clima seco del verano. En esa época el manzano y la fruta necesitan mucha agua y apenas ha llovido. Todo lo contrario que el año pasado y por eso fue cosecha récord». El segundo argumento es «que la sequía hace madurar antes al fruto, cae y se pudre. La tercera razón es que hay mucho gusano que ha hecho enfermar a la manzana». Y añade: «Si además le sumas que es año de vecería, la cosecha va a ser muy corta. La cuarta o la tercera parte, como mucho, de la del año pasado». Es decir, 2,5 o 3,3 millones de kilos. Esas serán las cifras aproximadas.

Iradi, que produce manzana de sidra en 2 hectáreas y de mesa en 1,5 hectáreas de sus terrenos, explica que «habría que hacer todos los años un claro en los manzanos, de forma que nos dé una producción regular todos los años». Aclara lo que parece evidente: «Clarear los árboles es quitar frutos, hasta la mitad de ellos, para que las otras manzanas crezcan bien alimentándose menos número de ellas de la savia del manzano. Las que quedan serán más grandes. Que no haya tantas pero que las haya todos los años».

Por su parte, Eguzkiza dice que era algo optimista a medio verano «cuando la floración era decente, pero desequilibrada. El año pasado resultó imprevista del todo y así se recogió tanta manzana para sidra». Para Iradi, «si encima que la cosecha es corta aparece la enfermedad del gusano carpocapsa, su nombre técnico, además. Menos mal que se ha mantenido mucho mejor la manzana de mesa. Pero no creo que sean tan grandes como el año pasado», comenta sonriente recordando a su abuelo fotografiado en este periódico con dos ejemplares de kilo y medio.

Comprar manzana fuera

Reconoce Eguzkiza que no queda otro remedio que salir al mercado exterior... y muy exterior. «Comprémos en Galicia, Asturias y en Bretaña. Ya nos han dicho que la cosecha ha sido excelente en esas zonas».

La venta de sidra hecha casi toda con manzana autóctona ha ido bien, «aunque hemos notado el bajón del sector hostelero por la menor presencia de turismo», señala la presidenta de los sidreros gipuzcoanos. El consumo ha sido el habitual «al haber hecho un verano seco y caluroso». Quedan varios cientos de litros de excedentes, primordialmente de las ámpelas dedicadas al broto, que «irán a hacer vinagre de sidra». Exquisito vinagre, por cierto.



Manzanales con poca fruta de la sidrera Iparragire de Hernani. (DVA)

Solo para
nuestras cuentas

**CUENTA OPEN
PLUS SEGURIDAD**

Más información en
902 365 366

openbank

*1,99% nominal anual.
Liquidación mensual de intereses.
Se aplican comisiones.

Basado en el precio de emisión

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Berria - 24/09/2009

Berria.info • Papereko Edizioa • Plaza

2009-09-24

Tolareko lanaren hasiera ospatzeko, festak

Sagardoa dastatzeko aukera izango dute igandean Lekunberrin eta Astigarragan egingo diren jailetan.

ERREDAKZIOA.

Donostia

Sagarrak eta sagardoa izango dituzte ardatz igandean Lekunberrin (Nafarroa) eta Astigarragan (Gipuzkoa) egingo diren jailetan.

Tolareko lanaren hasiera ospatzeko dute Astigarragako jaiak. Horretarako hainbat ekintza prestatu dituzte. 2009ko lehen muztia dastatu ahal izango da, gainera, hain bertan, jendaurrean, usadiozko elaborazio prozesua erakutsiko dute: kirrikoketa, pisolekin sagarra jotzea...

Aurtengo berrikuntzetako bat sagar biltze herrikoa izango da. 300 lagun elkartu nahi dituzte antolatzaileek kizklarekin sagarrak biltzen.

Arratsaldean, herriko arteko sagardogintzako herri kirolen lehiaketa egingo dute. Eta hori guztiaz gain, argazki rallya, herri bazkaria, azoka eta haurrentzako tailerrak izango dira, besteak beste.

Lekunberrin sagar mota ezberdinen azoka eta erakusketa egingo dute, sagardo dastatzea eta beste, goizeko hamarkeetatik aurrera. 12:00etatik 14:00etara, berriz, kirrikoketa emanaldia egingo dute, Baztango kirrikoketaren eskutik.

SAGARDO EGUNAK

Non. Astigarragan (Gipuzkoa) eta Lekunberrin (Nafarroa).

Noiz. Igandean.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Berria - 24/09/2009

Jue 24 Sep 2009

Astigarraga celebra con una fiesta el comienzo de las labores en los tolares

Publicado por enterat.com en la categoría [Eventos](#)
[Sin comentarios](#)

Sagar Uzta cumplirá este año su novena edición y 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. Con un programa de actividades para todos los públicos, Sagar Uzta se celebrará este domingo, día 27 de septiembre.

Más info: [Sagardoetxea](#)

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Gipuzkoa - 26/09/2009



Sagardogintzako herri kirolen lehiaketa antolatu dute bihar arratsalderako Astigarragan

SAGAR UZTA FESTAREN HARIRA IZANGO DA ETA SEI UDALERRI ARKO DIRA AURREZ AURRE

Goizean, aldiz, 300 lagun elkartu nahi dituzte ikzikianekin sagarra biltzen, Joseba Barandiaran plazan

Sagardosenda

Euskal Sagardoaren online
Denda Astigarragatik mundu
osora
www.sagardosenda.com

Oposaketak 2009

2009ko oposaketa guztien
doan informazioa eska ezazu
www.CanalOposiciones.com/Oposaketa

Arundis Google

ARKAITZ ILLARRAMENDI

ASTIGARRAGA. Herrien arteko sagardogintzako herri kirolen lehiaketa egingo dute bihar, bigarren urtez, Astigarragako IX. Sagar Uza festaren barruan. Iazko saio arrakastatsuen ostean, aurten goan sei udalerrietako ordezkariak ariko dira lehian. Hain zuzen ere, Astigarragakoekin batera, Olartzun, Olereta, Umieta, Bentak, eta Bidasoa-Urumeako kirolariak hartuko dute parte. Lehiaketa hasteko hitzordua arratsaldeko 17.30ean jartzen dute, Joseba Barandiaran plazan.

Lehiaketak hiru kirol proba ditu. Lehenengoan, parte hartzen duen talde bakoitzak (hiru gizonazkoak eta emakumezko batek osatuta) sagar karga erdi bat (150 kilo) ikzikiz jaso beharko du.

Jarraitzen, saskiaren bidezko sagarrik zakuetan sartuko dituzte eta aldamenean izango duten lehenen gainean jartzen beharko dituzte zakuak.

Azkenik, sagar karga bat (300 kilo) leratik tiraka tolarera garaitu beharko dute, hamar plaza luze eginez. Azkenik, sagar karga erdi bat matxakara bota eta txikitu egin beharko dute taldekideek. Lehiaketaren zehaztutako arauen arabera, denbora gutxienean lana ondoan betetzen duen taldea izango da irabazlea.

Iaz egindako lehen lehiaketan «aurten goaren moduan Goldea Herri Kirol Batzordeak antolatu zuen», lau taldek hartu zuten parte: Umieta, Hernani, Basamitza Gazteak eta Astigarragak. Amaieran, etxekoak izan ziren nagusi, kirol proba guztiak 23 minututan gaindituz.

ERREKOR AHALEGINA. Herri kirolak arratsaldean izango badira, goizean 300 lagun bildu nahi dituzte ikzikianekin sagarrik biltzeko eta, modu horretan, marka ezartzeko. 12.30ean Joseba Barandiaran plazan hasiko den ahaleginean parte hartu nahi dutenak Sagardoetxean, Lizeaga sagardotegian edo Ogiñeri-Rosa okindagian eman behar dute izena.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco "Comarca" - 27/09/2009

COMARCA

Intento de récord con la kizkia

27.09.09 - J. F. M.

0 votes

[Comentarios](#)

Este año, como novedad, la Asociación Goldea de Astigarraga convoca un encuentro popular de recogida de manzanas con la kizkia. El objetivo es promocionar la sidra y los aspectos socioculturales de la misma, y para ello, se plantea establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzana simultáneamente con la kizkia.

Las personas interesadas en participar han tenido que inscribirse en los siguientes puntos de información: Sagardoetxea, Sidrería Lizaga y panadería Ogiberrí-Rosá. En esos establecimientos, se ha podido recoger la kizkia (si no se dispone) al precio de 5 euros y hoy al presentarse con la kizkia se entregará un obsequio distintivo del récord.

La prueba del récord consistirá en el desarrollo de una actividad que cuenta con tres pasos sincronizados y simultáneos: Levantar la kizkia, pinchar la manzana y levantarla con la kizkia y depositar la manzana en el cesto.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco "Astigarraga" - 27/09/2009

ASTIGARRAGA

Los atractivos del Sagar Uzta

Durante toda la jornada se desarrolla una fiesta que celebra el comienzo de las labores en los viñedos, una mañana muy intensa.

27.09.09 - JUAN F. MANJARRES | ASTIGARRAGA.

0 votos

[Comentarse](#)

DV. Sagar Uzta cumplirá este año su novena edición y como todos los años, celebrará el comienzo de las labores en los viñedos de las sagardotzias, una actividad que durará hasta mediados de noviembre. Hoy se desarrolla durante todo el día esta fiesta Astigarraga, que contará con distintas novedades. Una de ellas llega por fuerza mayor: Las obras en Foru plaza obliga por primera vez a sacarla de esta ubicación y llevar el Sagar Uzta a Joseba Barandiaran.

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el municipio de Astigarraga, contará con un programa de actividades para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sagardoa. Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2009, donde se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar Kirikoketa, machacado con pisones, bialaparta y la degustación del mosto elaborado.

En esta edición, Sagar Uzta cuenta con una serie de novedades: Por una parte, la recogida popular de manzana con kizkia, donde se plantea establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con la kizkia. Por otra parte, la elaboración de Eusko Kutxi por el maestro confitero Rafael Gorraategi y por último, la elaboración de centros florales de la mano de Josu Izar de Balaveria Loredenda de Concha-San Sebastián.

Junto a ello, Sagardoetxea convoca el II Rally Fotográfico Digital en Astigarraga, que al igual que en la pasada edición, tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta. Dentro de la IX. Sagar Uzta, se celebrará por segundo año consecutivo la competición de recogida de manzanas y de elaboración de sidra entre los pueblos de Oartzun, Erretana, Umiata, Bentak, Bidasoa-Urumea y Astigarraga.

La competición contiene tres pruebas: La primera de ellas consiste en recoger cada equipo (tres hombres y una mujer) con la kizkia media carga de manzana (100 kilos). Las manzanas recogidas en los cestos, se introducirán en sus respectivos sacos y se depositarán en la lera. A continuación, deberán trasladar una carga de manzana (300 kilos) al tolare tirando de la lera durante un recorrido de 10 plazas. Finalmente, cada equipo deberá pasar por la machaca media carga de manzanas. Resultará ganador el equipo que cumpliendo las normas acordadas, realice las tres pruebas en el menor tiempo posible. La hora de comienzo de la competición, está fijada para las 17.30 horas en la plaza Joseba Barandiaran.

Programa

En cuanto al programa de hoy, decir que las inscripciones para el II Rally Fotográfico Sagar Uzta se harán de 9.30 a 10.30 en el punto de información. De 10.30 a 13.30, talleres para niños de pintura y de barro. De 10.30 a 14.00, feria. Se organizará una exposición de manzanas y demostraciones así como degustación y venta.

A las 11.00, elaboración del primer mosto de la cosecha 2009. A las 12.30, Sagar Dantza, recogida popular de manzana con kizki y kirikoketa. A las 13.00, bialaparta y degustación del mosto elaborado. A las 14.30, comida popular en Gure Izarra, y a las 17.30, deporte rural interpueblos en Joseba Barandiaran.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Astekari Digitala - 27/09/2009



Astigarraga celebra mañana la IX fiesta Sagar Uzta con la recogida popular de manzanas con 'kizkia' como novedad

Sagardoetxea destaca que la cantidad de manzana en esta campaña será "muy decepcionante" por "la vecería, la sequía y la carpocarpisa".

27/09/2009

DONOSTIA/SAN SEBASTIÁN - La localidad guipuzcoana de Astigarraga celebrará mañana la IX edición de la fiesta Sagar Uzta que anuncia el comienzo de las labores en los tolare de las sidrerías y extiende la cultura de la manzana y la sidra con diversas actividades como la recogida popular de manzanas con 'kizkia', un palo con un clavo torcido en la punta, novedad de este año.

Fuentes del Museo de la Sidra del municipio Sagardoetxea, organizador de este evento, señalaron que la Sagar Uzta de este año girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha, en la que se representará el proceso tradicional de la elaboración del mosto en el lagar con kirikoketa, machacado con piones, txalaparta y la degustación.

Entre las novedades de esta edición, destacaron la recogida popular de manzana con kizkia, en la que se pretende "establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzanas simultáneamente con esta herramienta".

Por otra parte, el confitero Rafael Gorrotxategi elaborará el postre Eusko Kutixi (Capricho vasco), Josu Irizar hará una demostración de centros florales y la Sagardoetxea convocará el II Rally Fotográfico Digital en Astigarraga, que, al igual que en la pasada edición, tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Asimismo, este año también se celebrará la competición de deporte rural interpueblos, que consistirá en la recogida de manzanas y la elaboración de sidra. Junto a todo ello, a lo largo de la mañana, se organizarán diferentes actividades infantiles, así como exhibiciones, exposiciones y degustación de diferentes tipos de manzana.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 27 de Septiembre

ASTIGARRAGA

El maestro Rafael Gorrotxategi mostrará la elaboración del postre Eusko Kutixi

27.09.09 - J. F. R. DV. | ASTIGARRAGA.

0 votos

Coméntalo | Comparte esta noticia

Durante el Sagar Uza el maestro confitero Rafael Gorrotxategi mostrará el aspecto más dulce de la fiesta, ya que elaborará el connotado postre ideado por Joxe Mari Gorrotxategi y bautizado con el nombre de Eusko Kutxi.

El Eusko Kutxi es un capricho o delicia vasca elaborada a base de mermelada, miel, manzana asada, taquitos de bizcocho, nata batida y nueces garapilladas y actualmente se sirve en algunos restaurantes como postre.

La plaza Joseba Barandiaran acogerá al confitero Rafael Gorrotxategi, donde mostrará a los visitantes los pasos que hay que seguir para la elaboración del Eusko Kutxi, mediante la realización de una muestra en directo.

Además de enseñar todo el proceso, el maestro confitero contará con un puesto destinado a la venta del delicioso postre Eusko Kutxi.



IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gara - 28/09/2009



[Inicio](#) | [Edición impresa](#) | [Temas](#) | [Tienda](#)

[Temas del día](#) | [Euskal Herria](#) | [Opinión](#) | [Deportes](#) | [Mundo](#) | [Cultura](#) | [Economía](#)

2009 septiembre 28

[GARA](#) > [Idatzia](#) > [Euskal Herria](#)

KRONIKA IX. SAGAR UZTA ASTIGARRAGAN
Esan eta Egin! 310 lagun batu dira kizkiarekin sagarra biltzen

Asteburu honetan bertan makina bat arituiko ziren sagarrondoan oinetan usta jasotzen. Eskuz asko, baina Astigarraga eta inguruetan tradizioa kizkiarekin batzea da. Tresna hau baliatuz errekorra jarri zuten atzo Astigarragan. 310 lagun batu ziren plazan sagarra batzen. Enbidea botata dago, ea nork lortzen duen orain 311 batzea.

Maidar ELZMENDI

Sagar usaina zenion atzo Astigarragako herrian: nahi adina mota sagar salgai, sagar gozoak salmahaietan, sagardoa barra-barra dastatzeko... Hori guztia gutxi balitz, dozena bat lagun baino gehiago 2009ko lehen sagar muztioa egiten, Herrian IX. Sagar Uzta jaia ospatu zuten eta arren, jaia goia joz ospatzea erabaki zuten.



Goizean goizetik ikusmirarako primerako aukera zegoen arren, eguerdirako iragarmitako ekimenean jama zeuden begi guztiak. «300 baietz!», antzuten zen herrian barrera behin eta berri; gero eta ugariago, gainera, 12.30ak hurbiltzen zihozzen adinean.

Erronka jama zegoen: Astigarragako Josie Miel Barandiaran plazan 300 pertsona kizkiarekin sagarra batzen jartzea, gisa horretan errekorra jartzeko. Goldea taldeko Antton Arkak bereak eta bi egin zituen giroa berotzeko. «300 baietz» eta «300 baietz» esanaz igaro zuen goiz guztia. «200 dagoeneko, berrehunek eman dute izena! Tira, animatu!», zioen hamabiak eta laurden jota zirenean. «214 jada», pare bat minutu beranduago. «Ikusten nago guk ere sartu egin behariko dugula», esaten zion emakume batek besteari minutuak aurrera zihoazela ikusita.

Hamabi eta erdiak jota, 292 ziren eta zortzi lagun falta ziren euren jarritako apustua irabazteko. Azken momentuan, hala ere, komika eta presaka iritsi ziren batzu-batzuk; seguruenik sagardoa dastatzen eta bistorra pintxoak jaten entseñenituta zenbiltzan.

Kosta egin zen eta horrela onartu zuen gainera probaren ostean Arkak berak, baina, azkenean, animo eta animo artean, 300 ez, 310 lagun batzea lortu zuten. Haurrak gurasoekin, lagun taldeak, bikoteak... kizkiari zenbakia jarri, lepoan zapia lotu eta antolatzaileen aginduetara txintxo-txintxo: «Sagarra heldu, zizka erakutsi eta sakira!». Pareko etxebizitzaren balkoian zegoen jama argazkilaria eta, sagarra ondo batzeaz gainera, imitarrekoa egin behar zioten hari parte hartzaileek marka erregistratuta geratzeko. Eskatu eta egin! Txalo zaparrada batez ospatu zuten bertaratutako guztiek balentria.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gara - 28/09/2009

Izatez, Arkak berak azaldu zuenez, ezin dute jarritako marka Guinness liburuan erregistratu, horretarako merituak egin badituzte ere. «Guinness liburuan gordetzeko beharrezkoa da aurretik dagoen beste marka bat haustea. Guk jami dugu, orain beste batzuei dagokie haustea», bota zuen enbidea Arkak.

Emekorrean parte hartu zuten guztiei Gorrotxategi gozogileak prestatutako mokaduboa eman zieten dastatzeko. Han bertan jardun zuen tolosarrak jo eta su, mamia, ezia, karabetan bustitako bizkobia, esne-gaina, sagarra eta intxaurre zeraman gozoa prestatzen. Inguruko sagardogileak ere ez ziren besoak gurutzatuta egon, jende ugari pilatu baitzen euren mahaien parean sagardo tragotzea edatera.

Ebiera abiatu aurretik nahi zuenak aukeran zuen alkoholemia kontrola egitea. «Honek 0,14 eta nik 0,22? Nolatan? Berdin berdina edan dugu-eta», galdetzen zion gizon batek mahaiaren bestaldean zegoen emakumean erabat hantuta. Arrazoi bat edo bestea izan, goiz pasa ederra igaroa zuten batak ala besteak, beste hainbatek bezala.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN El Diario Vasco - 28/09/2009



ASTIGARRAGA

Trescientas 'kizkias' para un récord

Astigarraga logró ayer una gran concentración para recoger manzanas

JUAN F. MANJARRES | ASTIGARRAGA

0 votos

Compartir | Compartir esta noticia »

DV. Sagardotzasa y el grupo Goidoa se lo habían propuesto y ayer lo consiguieron. Se buscaba un récord de personas recogiendo manzanas con kizkia (el número planteado era de 300), y fueron finalmente 311 las que se dieron cita con este instrumento que tradicionalmente se ha utilizado en la cura de las sidrerías para la recogida de la fruta en el monte.

El récord tuvo lugar en el desarrollo de una nueva edición del Sagar Uzta, la novena, y ya se piensa en la próxima para buscar un nuevo récord. Más teniendo en cuenta que las obras en la plaza del Ayuntamiento habían trasladado la fiesta a otra más pequeña, Joseba Barandiaran.

Excelente jornada la vivida, por tanto, durante el desarrollo del Sagar Uzta en Astigarraga. Era la novena edición de esta fiesta que sirve para celebrar el inicio del trabajo en los tolaves de la sidrerías y que todos los años cuenta con una alta participación por parte de los vecinos de la localidad.

Si el mundo de la sidra es una referencia para Astigarraga, también lo es la fiesta del Sagar Uzta, que cuenta con la organización de Sagardotzasa y del grupo Goidoa. En esta ocasión quisieron rizar el rizo y fueron más allá del guión habitual.

Además del récord en la recogida de manzana con kizkia, también se contó con otras novedades, como la elaboración de centros florales de la mano de Josu Irizar, de Salaverria Lorenda de Donostia, y de Eusko Kutsai por el maestro confitero Rafael Gortabategi.

Por lo demás, se volvió a disfrutar de los eventos que acompañan normalmente esta fiesta. Así, los asistentes pudieron disfrutar con una amplia exposición de manzanas, con degustación y venta también de sidra.

Uno de los apartados que todos los años cuenta con una mayor atracción es el de las demostraciones, donde se deja ver la manera de trabajar tradicional en las sagardotegs. De todos modos, la parte más espectacular de la fiesta llegó a partir de las 12.30 horas. Además del récord de recogida con kizkia, Barandiaran plaza acogió también la Sagar dantza.

El día por la tarde llegó con el deporte rural, con pruebas relacionadas con la tradición sidrera. Competieron seis municipios en esta segunda edición y se llevó los premios, nuevamente, Astigarraga, seguido de Benta y Oartzun.



311 personas recogieron manzanas con 'kizkia' (UA/R)



IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 29/09/2009

ASTIGARRAGA

Astigarraga fue la más fuerte

El municipio venció en el hemi kirolak del Sagar Uzta. Segundo fue el equipo de Bentak y tercero el de Oiartzun

29.09.09 - JUAN F. BAILLARRÉS | ASTIGARRAGA

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

DV. Por primera vez la plaza Joseba Barandiaran acogió durante toda la jornada del domingo el desarrollo de la gran fiesta del Sagar Uzta. Uno de los eventos desarrollados, el que tuvo lugar por la tarde, fue la prueba de hemi kirolak basada en trabajos relacionados con las sagardotegías.

Era la segunda edición y fue nuevamente Astigarraga, al igual que el año pasado, la vencedora, tras completar las pruebas en un tiempo de 16 minutos y 58 segundos. Segundo fue Bentak y tercero Oiartzun. Participaron 6 municipios.

La competición se centró en tres pruebas. En la primera trabajaron recogiendo cada equipo (tres hombres y una mujer) con la kizkia media carga de manzana (150 kilos). Las manzanas recogidas en los cestos tuvieron que introducirlos en sus respectivos sacos y depositarlos en la lera.

Luego tuvieron que trasladar una carga de manzana (300 kilos) al tolare tirando de la lera durante un recorrido de 10 plazas. Finalmente, cada equipo pasó por la machaca media carga de manzanas.

Otro de los platos fuertes de la jornada llegó con el récord registrado de 311 personas recogiendo a la vez manzanas con 'kizkia'. Un récord que la organización del Sagar Uzta ya adelanta que intentará batir en el próximo Sagar Uzta y que lanza el 'reto' a otros municipios para que lo superen. «El 70% de las personas que participaron en el récord han sido de Astigarraga», afirman.



Los campeones sagardotegías en la prueba de hemi kirolak pasado domingo. (JUANPES)

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 29 de Septiembre

BAIKORRE

Sagarra

28/09/19 - JESUS MARI MENDIZABAL

0 votes

[Comentatzen](#) | [Comparte](#)

Sagar-luma da gurea, heldu da aurtengo sagarra. Zain daude sagardotegiak sagarra jotzen hasteko; sagardo-egarian gaude gu sagar-zukuaren edari bizia hartzeko. Sagar Uzta ospatu dute Astigarragan herenegun, Sagar Eguna Inongo Olan. Festa handiak izan dira, bai, baina uztza eskasa dirudi datorrela. Eta, jakina denez, sagar-urte urriak, ondoren bihurriak.

Jakina da ere, sagar bakar baten kontua hondatu gineke mundukoak; eta, nola Jean Goikoeak debekatu baitzion Adari paradisuako sagar batetik jabea, hala jaun goikoeak debekatu zigutela guri euskarazko ale bakarra, Euskaldunon Egunkaria, leitzea. Gure hitza debekatu ziguten. Eta hor daude oraindik hamar inputatu ataka lamen, bidetabek, Egunkariaren auzia estaketa baina, kurdela, mafiosa, bilaua. «Casu insostenible en jurisprudencia democrática», epaile espainiar askoren esanean. Bidetabekeria nabarmena Joan Mari Tomealdai eta kompania gaur jasaten ari dena, gauri batean Zagarlamundiko hamasekaiak andre eta guonak jasan zutenaren parekoa.

Zahara da, izan ere, kontu sagargaria; zahara denez kontua. Pierre de Lancre Fran-tziako epaile zitalak lapurtamen izaerara, hizkuntza, ohituretan, lan-moldeetan, zer aurkituko?, eta deabruaren ukitu aurkitu zuen. Eta orain 300 urte 60 bat lagun hilazti zituen sorginak zirela esanean. Euskarri Herriko sorginen existentzia hori zen egotzeko?, eta euskaldunok demoniozko sagararen zukuarekiko dugun zaletasunari ego-tzi zion jaun goiko argi hark! Sagar-luma da gurea; beraz, debeku-herr.

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gazteaukera - Septiembre



AGENDA AGENDA

azokak · ferias · egunbete · jornadas · kurtxoak · cursos

uztaila julio

1 GANADERA · Irún

Concurso de ganado vacuno de diferentes razas. Organizan: Ayuntamiento de Irún, "Irungo Euskal Kirolak", DFG, y Kutxa.

4 DÍA DEL PIMIENTO · Gernika-Lumo

Cata y degustación de pimientos de gernika y Txakoli de Bizkaia. Feria hortofrutícola. Exposición y venta de artesanía vasca. Organiza: Ayuntamiento de Gernika-Lumo.

11 ARTESANÍA DE LA SAL · Añana

Festival y diversos actos vinculados con la actividad salinera. Exposición y venta de productos agrícolas, artesanía, etc. Visita al valle salado. Organiza: Sociedad "Galtzagak".

19 ARTESANA · Donostia

Exposición y venta de artesanía. Organiza: Comisión de Fiestas de Gros.

21 AGRÍCOLA Y ARTESANA · Barrika

IX edición. Exposición y venta de productos agrícolas y artesanos. Concurso de Hortalizas. Organiza: Ayuntamiento de Barrika.

25 GANADERA · Vitoria-Gasteiz

Día de Santiago. Exposición y venta de ganado y productos varios. Organizan: Diputación Foral de Álava y caja Vital Kutxa.

25 AGRICULTURA ECOLÓGICA · Bakio

III Edición. Exposición-degustación de productos ecológicos. Organiza: Ayuntamiento de Bakio.

27 PESQUERA · Pasaia (Donibane)

San Pantaleón. Sardinaza popular. Organiza: Comisión de Fiestas de Pasaia.

abuztua agosto

1 AGRÍCOLA Y ARTESANA · Ondarroa

Exposición y venta de productos de caserío y artesanía. Degustación de sidra y carne. Organiza: Mancomunidad de Lea-Artibai.

7 AGRÍCOLA · Zumaia

Exposición de productos de caserío y degustación de sidra. Organiza: Ayuntamiento de Zumaia.

8 PESQUERA · Lemoiz

Día del Bonito. Concurso de marmitako en el puerto. Organiza: Ayuntamiento de Lemoiz.

10 AGRÍCOLA · Getxo

Mercado de San Lorenzo. Exposición y venta de productos de caserío, concurso de hortalizas, quesos y plantas. Organiza: Aula de Cultura de Getxo.

14 AGRÍCOLA · Amurrio

XIII concursos agrícola, hortícola, frutícola, queso, txakoli, etc. Organiza: Ayuntamiento de Amurrio.

15 ARTESANA · Araia

Exposición y venta de productos artesanos... VII concurso de queso idiazabal y de perro pastor. Organiza: "Auzolan Andra Marike Baltzarra"

22 AGRICULTURA BIOLÓGICA

Exhibición y venta de productos ecológicos. Organizan: Ayuntamiento de Zarautz y Biolur Gipuzkoa.

23 AGRÍCOLA Y ARTESANA · Hondarribia

Exposición de productos alimentación y artesanía diversa. Organiza: Ayuntamiento de Hondarribia.

29 AGRÍCOLA Y GANADERA · Elgoibar

Concurso de ganado. Degustación y concurso de sidra. Organiza: Ayuntamiento de Elgoibar.

iraila septiembre

1 AGRÍCOLA Y GANADERA · Plentzia

CXVII edición. Exposición de ganado autóctono con venta y concurso de productos de caserío. Organizan: Ayuntamiento de Plentzia y BBK.

6 AGRÍCOLA, GANADERA Y ARTESANA · Santuario de Angosto

Exposición de ganado y maquinaria agrícola. Venta de productos artesanos y tradicionales. Exhibiciones y campeonato de perro pastor. Organiza: Asociación de Desarrollo Rural Añana.

9 AGRÍCOLA Y GANADERA · Ordizia

XXXVI Concurso de quesos de oveja latxa, de frutas y hortalizas. Exposición de perretxiko y de gallina vasca. Organiza: Ayuntamiento de Ordizia.

13 FIESTA DE LA VENDIMIA · Párganos

Degustación y venta de vino y otros productos de Rioja Alavesa. Organizan: Cuadrilla de Rioja Alavesa y Junta Administrativa de Párganos.

16 AGRÍCOLA · Bermeo

Concursos de hortalizas, txakoli y queso. Exposición y venta de productos de caserío. Organizan: Ayuntamiento de Bermeo y BBK.

19 OLARRO EGUNA · Zumaia

Día del pulpo. Degustación, exhibición y concurso gastronómico. Organiza: Ayuntamiento de Zumaia.

20 ARTZAIN EGUNA · Amurrio

Concurso de ganado ovino. Exposición de productos caseros, concurso de perro pastor. Degustación de carne de oveja y de queso. Organiza: Ayuntamiento de Amurrio.

27 SAGAR UZTA

Exposición y venta de productos relacionados con la manzana. Degustación. Organiza: "Sagardoetxea".

IX SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Informes técnicos sobre el evento: Manzana autóctona escasa, pero con características correctas

Como ya se vislumbraba al ver la cosecha histórica del 2008, la cantidad de manzana que se recogerá en esta campaña en Euskal Herria será muy decepcionante, pues se han juntado los tres factores negativos: vecería, verano seco e invasión de carpocarpa. La situación de la madurez de las variedades tempranas es correcta, por eso la mesa autorizada ha fijado el principio de la traída de las manzanas autóctonas hacia los tolare al lunes 28 de Septiembre.

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



Este año la producción es mucho menor si la comparamos con la producción de 2008. La razón es que se han juntado, por un lado, la alternancia que se ha dado en muchas plantaciones y por otro lado, la importante caída de manzana que se ha producido a finales de agosto y a comienzos de septiembre. Las razones de esta caída pueden ser:

- Por efecto de la carpocapsa o gusano de la manzana.
- Por efecto de la sequía, especialmente en las zonas del interior.

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

En definitiva podríamos destacar los siguientes aspectos del estado de la manzana en la 1ª quincena de septiembre de 2009:

- El estado de maduración de la manzana es en general similar al registrado en 2008.
- Las diferencias se aprecian si se observan los datos variedad por variedad.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 10,8 °Brix de media, similar al dato del año pasado.
- La regresión del almidón presenta un índice de 3,3, algo menor que en 2008.

IX. SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

I. Recogida popular de manzanas con kizkia

Este año como novedad, la Asociación Goldea de Astigarraga, convoca un encuentro popular de recogida de manzanas con la kizkia. El objetivo es promocionar la sidra y los aspectos socioculturales de la misma, y para ello, se plantea establecer el récord de reunir a 300 personas recogiendo manzana simultáneamente con la kizkia.

Las personas interesadas en participar deberán inscribirse en los siguientes puntos de información: Sagardoetxea, Sidrería Lizeaga y panadería Ogiberri-Rosa. En estos establecimientos, se podrá recoger la kizkia (si no se dispone) al precio de 5 euros y el día señalado al presentarse con la kizkia se entregará un obsequio distintivo del récord.

La prueba del récord, consistirá en el desarrollo de una actividad que cuenta con tres pasos sincronizados y simultáneos: levantar la kizkia, pinchar la manzana y levantarla con la kizkia y depositar la manzana en el cesto.

300 KIZKI-LAGUN BILDU BAIETZ !!!



Competición de deporte rural interpueblos

Dentro de la IX. Sagar Uzta, se celebrará por segundo año consecutivo la competición de recogida de manzanas y de elaboración de sidra entre los pueblos de Oiartzun, Orereta, Urnieta, Bentak, Bidasoa-Urumea y Astigarraga.

La competición contiene tres pruebas: la primera de ellas, consiste en recoger cada equipo (tres hombres y una mujer) con la kizkia media carga de manzana (150 kilos). Las manzanas recogidas en los cestos, se introducirán en sus respectivos sacos y se depositarán en la lera; a continuación, deberán trasladar 1 carga de manzana (300 kilos) al tolare tirando de la lera durante un recorrido de 10 plazas. Finalmente, cada equipo deberá pasar por la machaca media carga de manzanas. Resultará ganador el equipo que cumpliendo las normas acordadas, realice las tres pruebas en el menor tiempo posible.

La hora de comienzo de la competición, está fijada para las 17:30 horas en la plaza Joseba Barandiaran.

Más información en www.sagardoetxea.com

IX. SAGAR UZTA EN ASTIGARRAGA

Elaboración del postre Eusko Kutixi

El día de Sagar Uzta el maestro confitero Rafael Gorrotxategi nos mostrará el aspecto más dulce de la fiesta, ya que elaborará el conocido postre ideado por Joxe Mari Gorrotxategi y bautizado con el nombre de Eusko Kutixi.

El Eusko Kutixi es un capricho o delicia vasca elaborada a base de mamia, miel, manzana asada, taquitos de bizcocho, nata batida y nueces garrapiñadas y actualmente se sirve en algunos restaurantes como postre.

El día de Sagar Uzta, la plaza Joseba Barandiarán acogerá al confitero Rafael Gorrotxategi, donde mostrará a los visitantes los pasos que hay que seguir para la elaboración del Eusko Kutixi, mediante la realización de una muestra en directo.

Además de mostrar todo el proceso, el maestro confitero contará con un puesto destinado a la venta del delicioso postre Eusko Kutixi.



IX SAGAR EGUNA EN LA SIDRERIA OLA

Ola sagardotegiko pilotalekuan IX. Sagar Eguna ospatu zuten Irailaren 27an

Ola Sagardotegiak IX. Sagar Eguna antolatu zuen Irailaren 27ko arratsaldean eta sagarraren inguruan festa giroa izan zuten Meaka auzoan.

Aurreko urteetan gertatu den bezalaxe, bertara hurbildu zirenek berrogei sagar mota ezberdin dastatzeko aukera izan zuten. Ola Sagardotegiko Iñaki Bengoetxeak zionez, «sagardo sagarra dastatuko dute bisitzen gaituzten guztiek». Hemengo sagarrak ziren guztiak, Euskal Herrikoak, «hemengoak dira bai, gertatzen dena zera da, mahatsarekin gertatzen den bezala, pixkanaka-pixkanaka definizio bat harrapa-tzen ari garela. Baina bai, Zubietako finkan, Arantzatekoan eta etxekean ditugu barietate hauek guztiak».

Hobeto ezagutzeko

Helburu batekin antolatzen du urtero erakusketa eta dastaketa hau Iñaki Bengoetxeak. «Irun herri handia da. Sagar Egunaren bitartez sagarraren kultura erakutsi nahi diogu herriari, irundarrek hemen ditugun sagar motak zeintzuk diren jakin dezaten». Sagarrak ikusteaz gain, sagarrak eta 2009ko sagardoa dastatzeko aukera ere izan zuten bertara gerturatu zirenek.

Bestalde, aurten ere sagar txertaketak izan zituzten. «Josu Osa txertatzailea egongo da gure artean. Txertaketa mota ezberdinak erakutsiko dizkigu Josuk». Eta hau guztia gutxi balitz, Iñaki Bengoetxeak tresna zaharrak aterako zituen pilotalekura jendeak erreminta hauek ikus zitzan.

IX. Sagar Eguna erromeria giroan ospatuko zen arratsaldeko bostetatik aurrera. «Trikitixa eta txalaparta izango ditugu. Etxalartarrak izango dira trikiti soinua jo-tzen eta ondoren Patxi eta Miriam txalapartariak izango ditugu», zioen Ola sagardotegiko Iñaki Bengoetxeak. Haurrentzako ere jolasak izan zituzten arratsaldean. «Sagar bilketa jokoa prestatuko dugu diberti daitezen».

PROPUESTA DE SAGARDOETXEA: ELABORA TU PROPIO MOSTO

Elaboración de la sagardoa cosecha 2009

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

Visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca

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

Elaboración del mosto de manzana

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

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

Visita guiada de una sidrería

Para completar la visita a Sagardoetxea, ofrecemos la posibilidad de realizar una visita guiada de una de las sidrerías tradicionales, donde se muestra todo el proceso de elaboración de sidra: recepción de manzana, limpieza, machacado, prensado, desfangado, fermentación alcohólica y maloláctica, maduración y envasado.

Horarios:

De Martes a Sábado: 11:00-13:30 y de 16:00-19:30. Domingos: 11:00-13:30.

Duración de la visita: 1 hora 15 min aprox.

Se recomienda realizar una reserva previa.



Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca en Astigarraga

Elaboración de la sagardoa cosecha 2009

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

Visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca

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

Elaboración del mosto de manzana

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

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

Visita guiada de una sidrería

Para completar la visita a Sagardoetxea, ofrecemos la posibilidad de realizar una visita guiada de una de las sidrerías tradicionales, donde se muestra todo el proceso de elaboración de sidra: recepción de manzana, limpieza, machacado, prensado, desfangado, fermentación alcohólica y maloláctica, maduración y envasado.

Horarios:

De Martes a Sábado: 11:00-13:30 y de 16:00-19:30. Domingos: 11:00-13:30.

Duración de la visita: 1 hora 15 min aprox.

Se recomienda realizar una reserva previa.

Sagardoetxea
 HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
 TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca

Subscripción

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

PROPUESTA DE SAGARDOETXEA: ELABORA TU PROPIO MOSTO

Promoción realizada

Para promocionar la elaboración de la sagardoa de la cosecha 2009, durante los días 1, 2 y 3 de Octubre se ha enviado un newsletter a toda nuestra base de datos:

- Turismo (touroperadores, eventos, congresos, oficinas de turismo, etc...): 5.306 mails.
- Alojamientos (hoteles, agroturismos, campings, albergues, etc...): 4.333 mails.
- Educación/Cultura (grupos de tiempo libre, colegios, euskaltegis, etc...): 2.665 mails
- Sagardogintza (productores de manzana, sidreros, etc...): 335 mails.
- Medios de comunicación (prensa, radio, televisión, internet, etc...): 315 mails.
- Hostelería/Gastronomía (bares, restaurantes, asadores, etc...): 1.383 mails.
- Empresas: 5.612 mails.
- Tercera edad (asociaciones de jubilados, centros de día, etc...): 489 mails.
- Cliente normal: 366 mails.
- Museos: 85 mails.
- Administración: 299 mails.

En total, se han enviado 21.188 mails.

Repercusión obtenida

La repercusión que ha tenido la campaña ha sido la siguiente:

Llamadas telefónicas:

Reservas:

- Urrats Euskaltegia (Educación/Cultura): 9 de Octubre.
- Sutargi S.A.L. (Educación/Cultura): 14 de Octubre.
- Arantzazuko Ama Ikastola (Educación/Cultura): 13 de Octubre.
- Pilar Artetxe (Cliente normal): 14 de Noviembre.

Página web:

Publicaciones:

- Enterat.com (<http://www.enterat.com/blogs/noticias/eventos-al-dia/2009/10/03/sagardoetxea-visita-museo/>).
- Radio San Sebastian (10/10/2009).

PROPUESTA DE SAGARDOETXEA: ELABORA TU PROPIO MOSTO

Enterat.com - Octubre

Sagardoetxea nos invita a recoger manzana y elaborar el mosto

Publicado por enterat.com en la categoría [General](#)

Nos encontramos en plena época de recolección de la manzana y Sagardoetxea, el museo de la sidra de Astigarraga, nos propone una visita en la que podremos recoger las manzanas y elaborar el mosto con nuestras propias manos. Se recogen las manzanas desde el suelo con el kizki, se machacan con los pisones y se se trituran en la prensa para degustar el mosto elaborado.

Más info: [Sagardoetxea](#)



Así es Sagardoetxea

PROPUESTA DE SAGARDOETXEA PARA JUBILADOS

Elabora tu propio mosto

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



Visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca

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



Elaboración del mosto de manzana

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

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



Comida en sidrería

Para completar la visita a Sagardoetxea, ofrecemos la posibilidad de degustar el tradicional menú de sidrería: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces y sidra al txotx.

Horarios: De Martes a Sábado: 11:00-13:30 y de 16:00-19:30. Domingos: 11:00-13:30.

Tarifas: 30 euros por persona (incluye visita, degustación y menú de sidrería) IVA incluido.

Es necesario realizar una reserva previa.

PROPUESTA DE SAGARDOETXEA PARA JUBILADOS

Promoción realizada

Para promocionar la propuesta planteada, se ha realizado un Mailing por correo postal durante los días 6 y 7 de Septiembre a Asociaciones, Centros y Clubs de Jubilados de Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Navarra y La Rioja.

Estas han sido las cantidades de cartas que se han enviado a cada provincia:

- Gipuzkoa: 174.
- Bizkaia: 188.
- Araba: 36.
- Nafarroa: 78.
- La Rioja: 168.

En total se han enviado 644 cartas.

Costo de la promoción realizada

La promoción realizada ha tenido el siguiente costo:

- Papel especial de 120 gr.: 18 euros
- Impresión:
- Envío postal: 206.08 euros
- TOTAL:

Repercusión obtenida

Llamadas telefónicas:

- Club de Jubilados Las Bardenas (Valtierra): 40-54 pax.

Reservas realizadas:

- Club de Jubilados Pablo Puerto de Sopuerta (Bizkaia): 75-90 pax.

ENTREGA DE PREMIOS II. RALLY FOTOGRÁFICO DIGITAL SAGAR UZTA

Javier Vázquez ganador del II Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta

El viernes 16 de octubre repartimos los premios de la segunda edición del Rally Fotográfico digital Sagar Uzta en Sagardoetxea.

Este año se ha proclamado campeón del rally y con la mejor colección de imágenes **Javier Vázquez** de Hernani. En segundo lugar ha quedado **Jone Zuriarrain** de Donostia y por último, en tercer lugar ha quedado **Koro Arratibel** de Orio.

Junto con la entrega de premios inauguramos la exposición de las fotos de Sagar Uzta, que estará desde el 16 al 30 de Octubre en Sagardoetxea y donde se muestran todas las fotos ganadoras y una imagen por cada participante.



REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 16/10/09

ASTIGARRAGA

Los premios del II Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta se entregan hoy

El evento se desarrollará a las siete de la tarde en el museo de la sidra de Astigarraga. Además, se abre una exposición fotográfica.

JUAN F. MANJARRES | ASTIGARRAGA

0 votos

[Coméntalo](#) | [Comparte esta noticia](#)

DV. Hoy a partir de las siete de la tarde se procederá a la entrega de premios del II Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta en Sagardoetxea. En cuanto a los premios que se van a repartir hoy señalar que en el apartado de mejor colección se entregarán hasta 190 euros. El segundo clasificado se llevará a casa 160, mientras que el tercero 130 euros.

El jurado estará compuesto por dos personas de la Sociedad Fotográfica Foto Forum de Hernani y un fotógrafo profesional. La decisión del jurado será inapelable. Las fotos presentadas a concurso, por último, quedarán en poder de la organización.

El pasado día 27 de septiembre dentro de la IX edición de Sagar Uzta, fiesta dedicada a la manzana, se celebró el II Rally Fotográfico Digital en Astigarraga con la temática de la Fiesta Sagar Uzta 2009. Durante la jornada las personas que se apuntaron al Rally tuvieron la posibilidad de degustar un pincho y un trago de sidra de forma gratuita en día de Sagar Uzta.

Exposición

A su vez, Sagardoetxea inaugurará la exposición fotográfica, que estará desde hoy y hasta el 30 de octubre, viernes, a disposición del público en horarios del museo y donde se exhibirán todas las fotos ganadoras y una imagen por cada participante.



En la imagen participantes del rally fotográfico de este año. LAURE

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 18/10/09

ASTIGARRAGA

Javier Vázquez, ganador del II Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta

En segundo lugar ha quedado este año Jone Zurriain y tercera se clasificó Koro Arratibel. Se ha abierto una exposición en Sagardoetxea con fotografías

18-10-09 - GISELA CRESPO / ASTIGARRAGA

0 votos

Comentarios | Comparte esta noticia

DV. El viernes por la tarde se repartieron los premios de la segunda edición del Rally Fotográfico digital Sagar Uzta. El evento se desarrolló en el museo de la sidra astigarraga, Sagardoetxea, donde se reunieron participantes y curiosos. Este año se ha proclamado campeón del rally fotográfico y con la mejor colección de imágenes Javier Vázquez. Le sigue por detrás, como segunda clasificada del rally, Jone Zurriain. Por último, en tercer lugar se encuentra Koro Arratibel.

Una edición en la que ha destacado especialmente el nivel de los participantes que han tomado interesantes fotografías del Sagar Uzta, la temática que tiene el rally fotográfico digital. Así, no han faltado en las imágenes presentadas actividades relacionadas con la manzana y la sidra. Según palabras del jurado, compuesto por dos personas de la Sociedad Fotográfica Foto Forum de Hernani y un fotógrafo profesional, la calidad de las imágenes «ha sido alta». En cuanto a los premios que se han llevado los galardonados han sido jugosos. El primer clasificado se llevó a casa 190 euros. La segunda 160, mientras que la tercera clasificada, 130.

Cabe destacar que junto con la entrega de premios, Sagardoetxea inauguró el viernes por la tarde también una atractiva exposición. En ella se muestran algunas de las fotografías presentadas al rally fotográfico digital Sagar Uzta de este año. Concretamente se pueden ver todas las fotos ganadoras y una imagen por cada participante.

Todos aquellos que estén interesados en visitarla pueden hacerlo hasta el 30 de octubre, viernes. Sagardoetxea pone a disposición del público dicha exposición en horarios habituales del museo.

El II Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta se desarrolló el pasado día 27 de septiembre dentro de la IX edición de Sagar Uzta, fiesta dedicada a la manzana en la localidad.



En la imagen los ganadores de la segunda edición del Rally Fotográfico Digital Sagar Uzta. GISELA

SAGARDOETXEA PARTICIPA EN LAS I. JORNADAS “LA GASTRONOMÍA Y LOS DESTINOS-PRODUCTO” ORGANIZADO POR D’ELIKATUZ

Sagardoetxea participa en unas jornadas sobre la importancia de la gastronomía en el turismo de Euskadi

En Centro de Interpretación D’Elikatuz organiza para el día 30 de octubre la “I. Jornada sobre el queso Idiazabal y su influencia en el ámbito turístico”, en el que Sagardoetxea expondrá su ponencia Sagardoetxea: Otra experiencia en el ámbito turístico. Producto convertido en recurso turístico.

El programa completo es el siguiente:

I JORNADA SOBRE EL QUESO IDIAZABAL Y SU INFLUENCIA EN EL ÁMBITO TURÍSTICO:
LA GASTRONOMÍA Y LOS DESTINOS-PRODUCTO

➔ **VIERNES, 30 DE OCTUBRE**
CENTRO D’ELIKATUZ
ORDIZIA (GIPUZKOA)

Mañana: “La importancia del Queso Idiazabal y la gastronomía en el turismo de Euskadi”

9:15. Presentación de las Jornadas a cargo de José Miguel Santamaria (Alcalde de Ordizia) y Lene Arandia (Directora del Centro D’elikatuz).

9:30-10:00. Ponencia a cargo de Gobierno Vasco: “La gastronomía, su importancia dentro de la política turística del Gobierno Vasco”.

10:00-10:30. “La importancia de la gastronomía en el turismo de Gipuzkoa”, Agustín Anasagasti, Director de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

10:30-11:00. “El queso Idiazabal como dinamizador turístico de la comarca del Gosein”, Niki Oñativia, Director de Galar.

11:00-11:30. Café.

11:30-12:00. “Gastronomía: La base de nuestra identidad en el nuevo turismo experiencial”, Mariu Navarro, Director de Comarca San Sebastián Turismo.

12:00-12:30. “Ordizia y su relación con el Queso Idiazabal. Una apuesta por la gastronomía y el turismo”, Centro D’elikatuz, Alexandra Burrola, Concejal de promoción y desarrollo del Ayuntamiento de Ordizia.

12:30-13:00. Proyecto “Espacio Idiazabal: Un proyecto innovador en todos los aspectos”, Jon Izaz, Alcalde de Idiazabal.

13:00. Turno de preguntas.

13:30-14:00. Comida.

Tarde: “Destinos turísticos y productos gastronómicos”

14:00-14:30. “La ruta del vino en Rioja Alavesa”, Amara López de Heredia, Gerente de la Ruta del Vino.

14:30-15:00. “Sagardoetxea. Otra experiencia en el ámbito turístico. Producto convertido en recurso turístico”, José Mari Alberio, Director de Sagardoetxea.

15:00-15:30. “La sidra como punto de partida del desarrollo turístico”, Miguel Ángel Navedo, Director de la Fundación “Comarca de la Sidra” (Asturias).

15:30-16:00. “El queso artesano de los Pirineos como elemento diferenciador de promoción turística”, Albert Bistaila i Sureda, alcalde de la Seu d’Urgell (Leida).

16:00. Turno de preguntas y conclusiones de la Jornada.

Inscripciones: Centro D’elikatuz - Santa Marta Kalea, 24 - 20240 Ordizia (Gipuzkoa) - 943 552 290 - delikatuz@ordizia.org
Último día para inscripciones: Lunes, 26 de octubre



REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 18/10/09

ORDIZA

El Idiazabal, reclamo turístico

D'elikatuz organiza para el día 30, la 'I Jornada sobre el queso Idiazabal y su influencia en el ámbito turístico'

18.10.09 -

0 votos

[Comentarios](#) | [Compartir esta noticia](#)

DV. Esta novedosa iniciativa echa a andar en la tanda matinal bajo el título genérico: 'La importancia del queso Idiazabal y la gastronomía en el turismo de Euskadi'. Así las cosas, a las 9.15 de la mañana, el alcalde de Ordizia, José Miguel Santamaría y la directora de D'elikatuz, Leire Arandia, llevarán a cabo la presentación de la jornada.

De 9.30 a 10, turno para la ponencia a cargo del Gobierno Vasco (Departamento de Turismo), sobre el tema: *La gastronomía: su importancia dentro de la política turística del Gobierno Vasco.*

Durante la siguiente media hora, Agustín Arretegi, Director de Turismo de la Diputación, dará continuidad a ese mismo planteamiento, y en su caso hablará sobre: *La importancia de la gastronomía en el turismo de Gipuzkoa.*

Y completando esa línea argumental, desde lo general a lo particular, de 10.30 a 11, Niko Osinalde, director de Gortur, sociedad encargada de trabajar en favor del turismo de la comarca, disertará acerca de: *El queso Idiazabal como dinamizador turístico de la comarca del Gorkeri.*

Tras la obligada pausa, A las 11.30, recoge el testigo, Manu Narvaez, director de Donostia-San Sebastián Turismo para dar cuenta de la propuesta: *La base de nuestro liderazgo en el nuevo turismo experiencial.*

De 12 a 12.30, Ordizia sube a la tribuna dado que Alejandra Irujo, presidenta de la Delegación de Promoción y Desarrollo, en el Consistorio, defenderá su tesis: *Ordizia y su relación con el queso Idiazabal. Una apuesta por la gastronomía y el turismo.*

Cierra la jornada matinal, el alcalde de Idiazabal, Iñaki Iñáñez quien presentará el proyecto, *Espacio Idiazabal. Un proyecto innovador en todos los aspectos.*

A la 1 del mediodía, y durante media hora, se abre el turno de preguntas, que dará paso al obligado encuentro a la mesa.

La jornada se reanuda a las 4 de la tarde, sesión vespertina, que cambia el paso y renueva el eslogan de trabajo que pasa a centrarse en el título: *Destinos turísticos y productos gastronómicos.*

Vino, sidra y más queso

Abre la sesión, Amaia López de Heredia, gerente de la Ruta del vino en la Rioja Alavesa, quien se centrará en los pormenores de este empeño basado en la promoción económica de esta comarca alavesa mediante el desarrollo del enoturismo o turismo del vino.

De los frutos de la vid al zumo fermentado de la manzana, puesto que José Mari Alberio, director de Sagardoetxea defenderá su ponencia: *Sagardoetxea. Otra experiencia en el ámbito turístico. Producto convertido en recurso turístico.*

De 5 a 5.30 de la tarde, más sobre la sidra, pero en esta ocasión de la mano de Miguel Ángel Naredo, director de la Fundación Comarca de la Sidra (Asturias), quien ha elegido como tema de debate: *La sidra como punto de partida del desarrollo turístico.*

Cierra el turno de intervenciones, Albert Batalla i Siscart, alcalde de la Seu d'Urgell (Lérida), quien hablará sobre: *El queso artesano de los Pirineos como elemento diferenciador de la promoción territorial.*

A continuación, turno de preguntas y conclusiones.

Inscripciones en D'elikatuz, a más tardar el lunes 26.



El concurso de queso de Puente Viejo congrega en el frontón a una gran cantidad de público. (MARB) /

REDES SOCIALES DE TWITTER Y FACEBOOK

Sagardoetxea se suma a las redes sociales de Twitter y Facebook

Lorem Ipsum is simply dummy text of the printing and typesetting industry. Lorem Ipsum has been the industry's standard dummy text ever since the 1500s, when an unknown printer took a galley of type and scrambled it to make a type specimen book. It has survived not only five centuries, but also the leap into electronic typesetting, remaining essentially unchanged. It was



Lorem Ipsum is simply dummy text of the printing and typesetting industry. Lorem Ipsum has been the industry's standard dummy text ever since the 1500s, when an unknown printer took a galley of type and scrambled it to make a type specimen book. It has survived not only five centuries, but also the leap into electronic typesetting, remaining essentially unchanged. It was popularised in the 1960s with the release of Letraset sheets containing Lorem Ipsum passages, and more recently with desktop publishing software like Aldus PageMaker including versions of Lorem Ipsum.

FORMACIÓN EN SAGARDOETXEA

Yves Barranco imparte en Sagardoetxea el curso sobre la poda de invierno

El pasado mes de noviembre, el asesor en fruticultura francés Yves Barranco de la empresa Arbus Habilis, impartió una conferencia en la Sagardoetxea de Astigarraga sobre la poda del manzano. A continuación exponemos un resumen de lo más destacado de su exposición:.

El curso, organizado por Itsasmendikoi y Sagardoetxea, hizo especial hincapié en la poda de formación y obtención de frutos y los tipos de poda y estuvo dirigido a productores de manzana y de sidra y sus derivados, técnicos de enología y técnicos de agricultura.

La poda

Con la poda, se pretende controlar el volumen foliar disponible por las yemas de flor y establecer un objetivo de recolección razonable. A través de la poda se pueden localizar, suprimir o mantener las ramas. Para entender como realizar la poda es imprescindible comprender la fisiología del manzano.



Algunos aspectos de fisiología

Para conducir el árbol, hay que entender los aspectos fisiológicos:

- Fotosíntesis.
- Respiración.
- Transpiración.

Al final del invierno comienza la actividad de las raíces al comenzar a absorber agua y elementos minerales, debido a la demanda de agua provocada por las nuevas hojas. Éstas, al formarse comienzan a realizar la fotosíntesis, creando hidratos de carbono.

Al respirar se queman estos hidratos de carbono. La temperatura aumenta poniéndose en marcha la transpiración. El agua se pierde por las hojas, siendo recuperada por las raíces. El aumentar o disminuir la superficie foliar en un árbol influye en la transpiración y con ello en el movimiento de la savia y en el vigor del árbol ya que la savia se desplaza hacia las zonas donde se realiza la transpiración, esto es, a las zonas donde haya hojas. Por ello hay que tener en cuenta que aumentar o disminuir la superficie foliar significa modificar la transpiración, y con ella la circulación de savia y por lo tanto el vigor del árbol. Practicando adecuadamente este principio, podemos favorecer distintas partes del árbol para corregir su formación.

Además, hay que tener presente que los manzanos están constituidos por dos partes: el patrón o portainjerto y la variedad. Cada una con su vigor y características propias, por lo que a la hora de plantear la poda hay que tenerlas a ambas en cuenta.

FORMACIÓN EN SAGARDOETXEA

Tipos de poda

Aparte de que el sistema de conducción elegido sea eje central o vaso, el momento de desarrollo del árbol es determinante a la hora de podar. Por ello, hablaremos de tres tipos de poda:

- Poda de formación durante la fase juvenil del árbol.
- Poda de fructificación durante la fase adulta.
- Poda de regeneración durante la senescencia.

Eje central

La formación en eje central tiene como características principales el poseer un único eje, una repartición adecuada de las ramas a lo largo del eje, una forma del árbol basada en la evolución de la rama frutal y una búsqueda precoz del equilibrio entre el vigor y la fertilidad. Este equilibrio es una de las claves a tener en cuenta para realizar una correcta poda de fructificación. Para ello hay varios medios de control posibles:

- Lograr una pérdida de carga de la presión de la savia.
- Arqueo de ramas.
- Reparto adecuado de ramas.
- Control del volumen foliar.

Cuanto más vigor tenga el árbol, más dificultades tendremos para lograr una correcta fructificación ya que la planta tenderá a hacer más madera y a producir menos yemas de flor. Por lo tanto, nuestro trabajo consistirá en hacer disminuir el vigor mediante las técnicas culturales adecuadas.

Para ilustrarlo, vamos a poner un ejemplo: Imaginemos que las raíces de un árbol funcionan como una bomba que impulsa la savia a 20 kg de presión. Imaginemos también que la fruta, o mejor dicho, la yema de flor la obtendremos cuando la presión de la savia se reduzca hasta un kilo.

¿Cómo podemos ayudar al árbol a reducir de 20 a 1 kilo la presión de la savia para así obtener yemas de flor?: Realizando una conducción del árbol tendente a favorecer esa reducción de la presión.

Esta conducción se basa en tres principios:

- 1º Creación de pisos a lo largo del eje que provoquen estrangulamientos y que de esta forma, dificulten el paso de la savia.
- 2º Logro del máximo de metros lineales a circular por la savia en su recorrido por las ramas portadoras de fruta. Por lo tanto, durante la fase juvenil habrá que conservar el máximo posible las ramas. Hay que lograr que las secciones las ramas tengan un crecimiento limitado y sin un vigor excesivo.
- 3º Arqueo de las ramas portadoras de fruta. Este arqueo provocará una pérdida de carga de la presión de savia, disminuyendo de esta forma el vigor del árbol.

Durante la primavera y el verano, es importante la realización de la poda verde, consistente en la supresión de hojas, ya sea eliminando chupones completamente o mediante pinzamientos parciales. Aparte de disminuir la superficie foliar, también provocaremos la mortalidad de parte de las raíces más jóvenes, disminuyendo de esta forma el vigor del árbol. Esta poda se puede realizar de forma manual o mecánica, cuando los brotes nuevos tienen entre 12 y 17 hojas según la variedad. Es especialmente útil en árboles alternantes.

FORMACIÓN EN SAGARDOETXEA

Poda de mantenimiento

Al realizar la poda de mantenimiento una vez formado el árbol, se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Buscar una renovación de las ramas de un año.
- Realizar una elección cuantitativa de ramas portadoras de fruta para evitar un potencial fructífero excesivo.
- Dependiendo del objetivo comercial y genético de la variedad: En variedades de frutos pequeños hay que intentar mantener el calibre y controlar la alternancia. En variedades de frutos gruesos hay que limitar los calibres excesivamente gruesos y controlar igualmente la alternancia.

En el siguiente cuadro podemos observar las diferencias que se producen dependiendo si la fruta nos viene en un tipo de rama o en otro. Las yemas de flor las podemos obtener sobre cuatro tipos de madera:

- 1- Madera de tres años y más: dardo sobre dardo (patas de gallo).
- 2- Madera de dos años: dardos coronados o lamburdas.
- 3- Madera de un año: brindilla coronada.
- 4- A lo largo de la madera del año: yemas laterales más conocidas como la segunda floración:

Madera de 3 años y +	Madera de 2 años	Brindilla coronada	Madera de 1 año
			
3-4 hojas/botón	3-4 hojas/botón	3-4 hojas/botón	2-3 hojas/botón
Sin espacio para otras hojas	2,5 a 3 hojas/flujo	2,5 a 3 hojas/flujo	Menos de 1 hoja/flujo
Interior del árbol	Zona intermedia	Exterior de árbol	Exterior de árbol
Problemas de coloración Pequeños callores Desequilibrio mineral	Buena coloración Gruesos callores sin GF Buen equilibrio mineral → Buena conservación	Buena coloración Golpes de sol Buen calibre sobre PF Gran calibre sobre GF Buen equilibrio mineral → Buena conservación Órgano anti-alternancia	Frutos inmaduros Golpes de sol Pequeños callores en PF Callores justos en GF Desequilibrio mineral → Russeting → Deshidratación en conservación

PF : pequeños frutos

GF : gruesos frutos

FORMACIÓN EN SAGARDOETXEA

Variedades de pequeños frutos:

Hay que intentar lograr la producción sobre brindillas coronadas y madera de dos años (lamburdas). Las acciones a realizar son las siguientes:

- Suprimir la madera de un año (chupones, reiteraciones)
- Suprimir yemas sobre madera de 3 años y +, en la base de las ramas o bajo la rama.
- Despuntar las "pendulares".
- Regular cuantitativa y cualitativamente la renovación en la misma rama

Variedades de frutos gruesos:

Guardar las yemas sobre madera vieja « dardo sobre dardo » y brindillas coronadas. Las acciones a realizar son:

- No supresión sistemática de madera de 3 años.
- Suprimir la madera de un año.
- Buscar la luz.
- Conservar las "pendulares".
- Regular la renovación en la globalidad del árbol.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 31/10/09

ASTIGARRAGA

Último módulo del curso de formación impartido en el museo Sagardoetxea

Se desarrollará en las jornadas del 9 y 10 de noviembre. Antes han tenido lugar tres cursos sobre distintos apartados de la manzana.

31.10.09 - JUAN P. BARRANCO | ASTIGARRAGA

1 voto

Coméntalo | Comparte esta noticia

DV. Los días 9 y 10 de noviembre se impartirá en Sagardoetxea el cuarto módulo del curso técnico-práctico 'Seguimiento práctico y anual de un manzanar'. Poda de invierno.

Entre otros, estos serán los aspectos a tratar: La poda de formación y obtención de frutos y tipos de poda. El curso será impartido por Yves Barranco.

Este curso se engloba dentro de una iniciativa más amplia, organizado desde Sagardoetxea en colaboración con Itsasmendi Frisero. El curso, que cuenta con cuatro partes bien diferenciadas y la actual es la última de ellas, lleva el nombre de 'Seguimiento práctico anual de un manzanar'. Este curso, dirigido a productores de manzana y de sidra, se puso en marcha el pasado 20 de mayo y finalizará el 10 de noviembre.

El curso técnico-práctico, que se impartirá en Sagardoetxea, está dividido en cuatro módulos, correspondientes a cuatro momentos clave en el cuidado y seguimiento de un manzanar. El objetivo del curso es analizar y valorar en el manzanar didáctico de Sagardoetxea los resultados prácticos obtenidos a lo largo del curso.

Antes del módulo que se desarrollará el mes que viene, han tenido lugar otros tres. El primero de ellos se centró en la gestión de potencial de frutos, el segundo, que se desarrolló en dos jornadas de junio, tuvo como título 'Cuidados del verano', siendo el tercer módulo el pasado mes de septiembre, los días 21 y 22, con el 'Análisis, cata y maduración de la manzana de sidra', que fue impartido por los expertos Aitor Etxewanda y Xabier Kamio.



Un visitante que se mira el árbol de sidra gigante que se encuentra en el museo Sagardoetxea.

10.10.09

PROYECTO "PUNTAREN PUNTAN"

Sagardoetxea participa en el proyecto "Puntaren Puntan"

Sagardoetxea participa en el proyecto "Puntaren Puntan" del centro IES Usandizaga-Peñaflorida BHI de Donostia, donde trece alumnos del segundo curso del Ciclo Superior de Gráfica Publicitaria realizarán el rediseño de las etiquetas de las botilas de sidra de los sagardogiles de Sagardoetxea.

Dichas etiquetas que comunican la cultura, tradición o calidad del producto, desempeñan un papel muy importante en el proceso de compra del consumidor.

Por esta razón, el fundamento del proyecto será el siguiente: estudio de las etiquetas actuales de los sagardogiles de Sagardoetxea y planteamiento de nuevos diseños basados en sus deseos y necesidades mediante la incorporación de imágenes, tipografías y colores.

Al final del proyecto, realizaremos una exposición de las nuevas y tradicionales botellas en Sagardoetxea.

SAGARDO FORUM, JORNADAS SOBRE LA SIDRA Y EL TURISMO

SAGARDO FORUM, I. Jornadas sobre la cultura sidrera y el turismo

A fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca, desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, hemos organizado "SAGARDO FORUM", I. Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo para los días 26 y 27 de Noviembre.

Estas jornadas se centran en tres ejes temáticos: las últimas novedades sobre el producto, por otra las oportunidades del sector y la comarca con el turismo y por último, la cultura sidrera, patrimonio material e inmaterial.

Para exponer dichos contenidos contaremos con la presencia de prestigiosos expertos en el sector a nivel local y europeo.



OBJETIVOS

Teniendo en cuenta que las jornadas se centran en tres ejes temáticos, los objetivos son los siguientes:

1. **Sector sidrero:** Presentar los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero.
2. **Turismo:** Informar sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías.
3. **Cultura:** Dar a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del Siglo XX.

DIRIGIDO A

Estas jornadas están dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajan en la comarca de la sidra:

1. **Sector sidrero:** productores de sidra, enólogos, productores de manzana, vendedores de maquinaria para la elaboración de la sidra, etc...
2. **Turismo:** hoteles, hostales, casas rurales, agroturismos, oficinas de turismo, productores de sidra, bares, restaurantes, comercios, ciudadanos, grupos culturales, entidades públicas, etc...
3. **Cultura:** grupos culturales, productores de sidra, ciudadanos y cualquier persona que ame la sidra.

SAGARDO FORUM, JORNADAS SOBRE LA SIDRA Y EL TURISMO

PROGRAMA

26 de Noviembre, jueves

Turismo y Cultura Sidrera

Lugar: Sagardoetxea de Astigarraga

09:30-09:45. *Presentación.* Bixente Arrizabalaga (Alcalde de Astigarraga).

09:45-10:30. *Las Sagardotegis como recurso turístico en Euskadi.* Iker Urcelay (Técnico de Competitividad de Basquetour).

10:30-11:15. *Experiencias de la ruta del vino en Rioja Alavesa.* Juan Manuel Lavín (Presidente de la Ruta del Vino) y Cesar Sáenz de Samaniego (Director de Bodegas Sasazu).

11:15-11:30. Pausa.

11:30-12:30. *La sidra y el turismo en Frankfurt.* Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).

12:30-13:30. *Presentación y degustación de sidra y productos gastronómicos de Frankfurt.* Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).

Lugar: Petritegi Sagardotegia

18:30-20:00. *Cata comentada: sagardoa y sidra alemana.* Mikel Garaizabal (enólogo y sommelier). **Se necesita Inscripción.** Telf: 943 550 575.

27 de Noviembre, viernes

Actualidad en el mundo sidrero

Lugar: Sagardoetxea de Astigarraga

10:00-11:00. *Impacto socio económico de las sidrerías.* Carmen Usoz (consultora de IKEI).

11:00-11:15. Pausa.

11:15-12:15. *La sidra en Europa.* Iñaki Soroa, Presidente de AICV (European Cider and Fruit Wine Association).

12:15-13:15. *El laboratorio automático: Presentación y demostración de equipo de espectrofotometría numérica.* Optomesure.

Turismo y Cultura Sidrera

Lugar: Sala de Plenos del Ayuntamiento de Astigarraga

18:30-20:00. *Las sidrerías a comienzos del siglo XX.* Josu Tellabide (etnógrafo), Lourdes Odriozola (historiadora), Miel Joxe Astarbe (conocedor de la cultura sidrera) y Andoni Arzallus (conocedor de la cultura sidrera).

SAGARDO FORUM, JORNADAS SOBRE LA SIDRA Y EL TURISMO

PONENTES Y APORTACIONES REALIZADAS

Estas son las declaraciones realizadas por los ponentes de dichas Jornadas:

- **Iker Urcelay** (Técnico de Basquetour): Nos habló de los proyectos que desarrollará el Gobierno Vasco, entre otros, el diagnóstico que realizará en el 2010 sobre llas sagardotegis.
- **Juan Manuel Lavin** (Presidente de la Ruta del Vino) y Cesar Saenz de Samaniego (Director de Bodegas Sasazu): Nos contaron sus experiencias en torno a las bodegas, la ruta del vino, del centro de interpretación Villa-Lucia y las bodegas Sasazu. Destacaron la labor que ejercen los actores diferentes en la promoción de la ruta del vino: las bodegas, hoteles, museos, comercios, etc... Por otra parte, nos demostraron que tanto la uva como los viñedos pueden ser un recurso turístico importante.
- **Andreas Schneider** (productor de sidra alemán): Nos contó su experiencia turística de Frankfurt y de como viven ellos el turismo: en los manzanales, con diferentes frutas, etc... Por otra parte, hicimos una degustación de diferentes sidras alemanas y sus productos gastronómicos.
- **Mikel Garaizabal** (enologo y somelier): La cata dirigida por Mikel tuvo muchó éxito, donde la cata adquirió una visión diferente a la habitual y la realizó siguiendo los parámetros habituales del vino. Primeramente degustamos el txakoli, luego las sagardoa y por último, la sidra alemana.
- **Rafal Doria** (consultor de IKEI): Nos presentó datos relacionados con el impacto socio-económico de las sidrerías: el crecimiento que ha experimentado Astigarraga en los últimos años, Astigarraga como corazón de la sidra, tipología y ocupación de las sidrerías de Astigarraga, impactos para teceros, etc... Con estos datos, nos mostró datos que nos muestran que la sidra es un producto con una creciente implantación y una actividad con un gran potencial de atraktividad fuera de la temporada del txotx.
- **Iñaki Soroa** (Presidente de AICV): Nos explicó las funciones que desempeña la Asociación y nos mostró la actualidad del mundo sidrero en Europa: empresas que marcan tendencia, nuevos productos, datos sobre el consumo de la sidra en diferentes países de Europa, competidores, oportunidades y nuevos mercados, tipología de los consumidores, etc...
- **Xabi Kamio** (Optomesure): Realizó la presentación y la demostración del equipo de espectrofotometría numérica.
- **Lourdes Odrizola** (historiadora), Miel Joxe Astarbe (experto conocedor de la cultura sidrera), Andoni Arzallus (experto conocedor de la cultura sidrera) y Josu Tellabide (etnógrafo): Nos contaron las maneras de vivir la sidra y las sidrerías a principios del siglo XX y nos mostraron datos muy interesantes en torno a la cultura sidrera. Por otra parte, tuvimos la oportunidad de conocer y ver algunas muestras de los lagares de Euskal Herria.

SAGARDO FORUM, JORNADAS SOBRE LA SIDRA Y EL TURISMO

PROMOCIÓN PREVIA REALIZADA

Cartel A3 y folleto de Sagardo Forum.

Se han realizado 50 carteles de tamaño A3 y 400 folletos de Sagardo Forum.

Los carteles se han colocado en los siguientes sitios:

- Sidrerías, bares, restaurantes, comercios y Casa de Cultura de Astigarraga.
- Casas de Cultura de Donostia, Lasarte, Usurbil, Andoain y Oiartzun.

Por otra parte, los 400 folletos de Sagardo Forum se han enviado junto con las invitaciones por carta a los siguientes sectores: mundo sidrero, turismo y cultura:

- Sagardogiles de toda Euskal Herria (Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa e Iparralde).
- Productores de manzana de Gipuzkoa.
- Enólogos.
- Vendedores de maquinaria para hacer sidra.
- Asociaciones de manzana y sidra.
- Formación.
- Hoteles, hostales, casa rurales, agroturismos y oficinas de turismo de Donostialdea.
- Bares de Astigarraga.
- Restaurantes de Astigarraga.
- Asociaciones de Turismo.
- Museos.
- Touroperadores.
- Administración (Ayuntamientos, Gobierno Vasco y Diputación Foral de Guipúzcoa).
- Babesleak.
- Grupos Culturales de Astigarraga.

Dossier de Prensa.

Se ha enviado el Dossier de Prensa a más de 50 medios de comunicación de toda Euskal Herria (prensa, televisión y radio) en dos idiomas y el programa de las jornadas (folleto). Ver documento Dossier de Prensa.

Boletín electrónico Sagardoetxea Berriak.

Se ha utilizado el boletín electrónico Sagardoetxea Berriak para enviar la invitación a Sagardo por e-mail. La invitación se ha enviado a los siguientes sectores:

- Mundo sidrero: Sagardogiles de toda Euskal Herria y productores de manzana de Gipuzkoa.
- Casas rurales y agroturismos de Gipuzkoa.
- Hoteles/hostales de Gipuzkoa.
- Oficinas de Turismo de Gipuzkoa.
- Touroperadores de Gipuzkoa.
- Touroperadores de Bizkaia.
- Clientes de Gipuzkoa (visitantes, sagardodenda, etc...).
- Guías Gastronómicas de Gipuzkoa.
- Casas de Cultura de Gipuzkoa.
- Departamentos de Cultura de los Ayuntamientos.

Ver documento Sagardoetxea Berriak.

SAGARDO FORUM, JORNADAS SOBRE LA SIDRA Y EL TURISMO

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

La repercusión en los medios de comunicación ha sido la siguiente:

PRENSA ESCRITA:

- El Diario Vasco (24/11/2009).
- El Diario Vasco (26/11/2009).
- El Diario Vasco (27/11/2009).
- Hernaniko Kronika (27/11/2009).
- Noticias de Álava (28/11/2009).
- Noticias de Álava (29/11/2009).
- El Diario Vasco (01/12/2009).

RADIO:

- Arrate Irratia (25/11/2009).
- Onda Vasca (26/11/2009).
- Euskadi Irratia-Informatiboak (26/11/2009).

MEDIOS DIGITALES:

- Europa Press (19/11/2009).
- Terra.es Noticias (19/11/2009).
- Yahoo! Noticias (19/11/2009).
- lainformacion.com (19/11/2009).
- Diario San Sebastian (20/11/2009).
- www.ondopasa.com (23/11/2009).
- Kulturweb.com (25/11/2009).
- Canales.diariovasco.com (25/11/2009).

OTROS:

- www.larte.com (19/11/2009).
- Sukal Leku Fundazioa (23/11/2009).
- San Sebastián Turismo (27/11/2009).
- Gipuzkoa Turismo (27/11/2009).
- Bodegas & Vinos (27/11/2009).

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Europa Press - 19/11/09



ep europa press
 www.europapress.es
 Viernes, 26 de noviembre 2009

NACIONAL INTERNACIONAL **ep** DEPORTES **economía y finanzas** PORTALTIC.es **especial**

OTR PRESS TV SALUD CIENCIA MOTOR COMUNICADOS Fotos Videos Contracciones

País Vasco

Álava | Guipúzcoa | Vizcaya | **Euzkera** | Especial Elecciones

El Museo de la Sidra Vasca, en Astigarraga, celebra los días 26 y 27 unas Jornadas sobre la sidra y el turismo

SAN SEBASTIAN, 19 Nov. (EUROPA PRESS) -

El Museo de la Sidra Vasca, Sagardoetxea, ubicado en la localidad guipuzcoana de Astigarraga, acogerá el próximo jueves y viernes unas Jornadas sobre la sidra y el turismo.

En un comunicado, fuentes de la Sagardoetxea explicaron que el objetivo de esta iniciativa es dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca.

Además, puntualizó que este encuentro se centrará en tres ejes temáticos, el propio producto, el turismo y la cultura sidrera. En las jornadas participarán expertos en el sector a nivel europeo para exponer dichos contenidos.

Las mismas fuentes explicaron que a lo largo de estas sesiones se presentarán los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero, se informará sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías, y se dará a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del Siglo XX.

Las jornadas estarán dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajan en la comarca de la sidra.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Terra.es Noticias - 19/11/09



Terra.es Noticias | Europa Press

Jueves 19 de Noviembre de 2009 18:46

El Museo de la Sidra Vasca, en Astigarraga, celebra los días 26 y 27 unas Jornadas sobre la sidra y el turismo

El Museo de la Sidra Vasca, Sagardoetxea, ubicado en la localidad guipuzcoana de Astigarraga, acogerá el próximo jueves y viernes unas Jornadas sobre la sidra y el turismo.

En un comunicado, fuentes de la Sagardoetxea explicaron que el objetivo de esta iniciativa es dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca.

Además, puntualizó que este encuentro se centrará en tres ejes temáticos: el propio producto, el turismo y la cultura sidrera. En las jornadas participarán expertos en el sector a nivel europeo para exponer dichos contenidos.

Las mismas fuentes explicaron que a lo largo de estas sesiones se presentarán los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero; se informará sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías; y se dará a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del Siglo XX.

Las jornadas estarán dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajen en la comarca de la sidra.

Terra | Noticias:

Noticias | Inicio | España | Mundo | Local | Ciencias | Arte y Cultura | Espectáculos | Videos | Fotos |

RSS Terra Noticias | Páginas Inicio Terra Noticias | Mapa Web |

Otros enlaces:

Conoce Terra en otros países | Aviso e información legales | Anúnciate | Política de privacidad | Copyright 2009 | Telefonos de España, S.A.U. |

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Yahoo! Noticias - 19/11/09

YAHOO! NOTICIAS
ESPAÑA

El Museo de la Sidra Vasca, en Astigarraga, celebra los días 26 y 27 unas Jornadas sobre la sidra y el turismo

jueves, 19 de noviembre, 18:45



El Museo de la Sidra Vasca, Sagardoetxea, ubicado en la localidad guipuzcoana de Astigarraga, acogerá el próximo jueves y viernes unas Jornadas sobre la sidra y el turismo.

En un comunicado, fuentes de la Sagardoetxea explicaron que el objetivo de esta iniciativa es dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca.

Además, puntualizó que este encuentro se centrará en tres ejes temáticos, el propio producto, el turismo y la cultura sidrera. En las jornadas participarán expertos en el sector a nivel europeo para exponer dichos contenidos.

Las mismas fuentes explicaron que a lo largo de estas sesiones se presentarán los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero; se informará sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías; y se dará a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del Siglo XX.

Las jornadas estarán dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajan en la comarca de la sidra.

[Envía esta noticia](#) [Compartir](#) [Imprimir](#)

Copyright ©2009 Yahoo!. Todos los derechos reservados.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

lainformacion.com - 19/11/09



The screenshot shows the homepage of **lainformacion.com** on November 19, 2009. The main headline is "El Museo de la Sidra Vasca, en Astigarraga, celebra los días 26 y 27 unas Jornadas sobre la sidra y el turismo". The article is attributed to "SAN SEBASTIAN, 19 (EUROPA PRESS)". The text describes the Sagardoetxea Museum's initiative to host workshops on cider and tourism, aimed at promoting the local culture and heritage. It mentions that the workshops will cover topics like cider production, tourism, and the local culture. The article also notes that the museum will present data on the economic impact of the cider sector and the changes in the cider culture since the 19th century. The workshops are open to all entities, promoters, and the public working in the cider region.

Accenture ha estudiado a aquellos que rindieron al máximo durante periodos desafiantes. ¿Qué hicieron bien?

Leer el informe

• Consultoría
• Tecnología
• Outsourcing

accenture
Altruismo tecnológico

SAN SEBASTIAN, 19 (EUROPA PRESS)

El Museo de la Sidra Vasca, Sagardoetxea, ubicado en la localidad guipuzcoana de Astigarraga, acogerá el próximo jueves y viernes unas Jornadas sobre la sidra y el turismo.

En un comunicado, fuentes de la Sagardoetxea explicaron que el objetivo de esta iniciativa dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca.

Además, puntualizó que este encuentro se centrará en tres ejes temáticos, el propio producto, el turismo y la cultura sidrera. En las jornadas participarán expertos en el sector nivel europeo para exponer dichos contenidos.

Las mismas fuentes explicaron que a lo largo de estas sesiones se presentarán los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero; se informará sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías; y se dar a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del Siglo XIX.

Las jornadas estarán dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajan en la comarca de la sidra.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

www.1arte.com - 19/11/09

SAGARDO FORUM. DÍAS 26 Y 27 DE NOVIEMBRE.

Insertado el 2009-11-19

SAGARDO FORUM

JORNADAS SOBRE LA SIDRA Y EL TURISMO

A fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca, desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, hemos organizado "SAGARDO FORUM", Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo para los días 26 y 27 de Noviembre.

Estas jornadas se centran en tres ejes temáticos: por una parte el propio producto, por otra el turismo y por último, la cultura sidrera. Cabe destacar que contaremos con la presencia de prestigiosos expertos en el sector a nivel europeo para exponer dichos contenidos.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario San Sebastian - 20/11/09

DIARIO SAN SEBASTIÁN

Martes 24 de Noviembre de 2009. Actualizado a las 09:21:39h. 29.605 Lectores Conectados

PORTADA | ACTUALIDAD | CULTURA | DEPORTES | ECONOMÍA | LOCAL | NACIONAL | SUCESOS | MÁS SECCIONES

 Imprimir

 Comentar

 Enviar a un amigo

noticias relacionadas

PSE de Astigarraga se muestra satisfecho ante la construcción de la estación de la 'Y vasca' en este municipio

24/11/2009 08:02:30

PSE de Astigarraga se muestra satisfecho ante la construcción de la estación de la 'Y vasca' en este municipio

23/11/2009 18:23:01

PNV pide a Blanco que deje de "vender humo" sobre el corredor Cantábrico-Mediterráneo y haga la 'Y vasca' cuanto antes"

19/11/2009 14:07:56

La Comarca Comunidad de Teruel celebrará mañana una jornada sobre turismo rural y desarrollo sostenible

20/11/2009 13:49:59

Hostemur organiza desde el miércoles las II Jornadas que analizarán las oportunidades del sector turístico en Murcia

22/11/2009 15:16:17

PROVINCIA

El Museo de la Sidra Vasca, en Astigarraga, celebra los días 26 y 27 unas Jornadas sobre la sidra y el turismo

28/11/2009 00:54:08

El Museo de la Sidra Vasca, Sagardoetxea, ubicado en la localidad guipuzcoana de Astigarraga, acogerá el próximo jueves y viernes unas Jornadas sobre la sidra y el turismo.

En un comunicado, fuentes de la Sagardoetxea explicaron que el objetivo de esta iniciativa es dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca.

Además, puntualizó que este encuentro se centrará en tres ejes temáticos, el propio producto, el turismo y la cultura sidrera. En las jornadas participarán expertos en el sector a nivel europeo para exponer dichos contenidos.

Las mismas fuentes explicaron que a lo largo de estas sesiones se presentarán los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero; se informará sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías; y se dará a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del Siglo XX.

Las jornadas estarán dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajan en la comarca de la sidra.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

www.ondopasa.com - 23/11/09



Iragar zaitez
Sareblog-en!



Euskal Herriko salgaiak
besterik ez duen denda?
Baria ikustera!

NONBATT
euskal produktuen sareko denda
.COM

23-Aza

Sagardo Forum: Sagardoa eta Turismoari buruzko jardunaldiak

Egilea Gaitxori



Sagardogintzaren kultura eta herriko ondarea gizariteratzeko asmozekin, *Sagardogintzantik* "SAGARDO FORUM" *Sagardo kultura eta Turismoari buruzko jardunaldiak* antolatuko dira Azaroaren 26tik eta 27ra. Jardunaldi horietan hiru gai nagusi jorratuko ditugu: batetik, produktua bera, bestetik turismoa eta azkenik sagardoaren kultura. Eduki horiek azaltzeko, Europa mailan sektorean izena duten adituak izango ditugu geure artean.

Jardunaldi horietan hiru gai nagusi jorratuko direla kontuan izanda, helburuak honakoak dira:

- **Sagardogintza:** Azken urtetan sagardogintzan izan diren aldaketan inguruko datuak aurkezteak.
- **Turismoa:** Sagardotegiaren eragin ekonomikoari buruzko ikerketa teknikoen inguruko informazioa ematea.
- **Kultura:** Sagardoaren kultura bizitzeko moduak eta XX. mendeaz geroztik izandako aldaketak ezagutzera ematea.

EGITARAUA

Azaroak 26, osteguna Turismoa eta Sagardoaren Kultura Tokia: Astigarragako Sagardoetxean

- 09:30-09:45. Aurkezpena. Bixente Arrizabalaga (Astigarragako Alkatea).
 - 09:45-10:30. Sagardotegiak Euskadiko errekurtso turistiko gisa. Iker Urcelay (Basquetour-eko Lehiakortasun Teknikaria).
 - 10:30-11:15. Arabako Errioko Ardoaren ibilbideko esperientziak. Just Manuel Lavín (Ardoaren Ibilbideko Lehendakaria) eta César Sáenz de Samaniego (Sasua Upeltegiko Zuzendaria). 11:15-11:30. Etenaldia.
 - 11:30-12:30. Sagardoa eta turismoa Frankfurt-en. Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg). 12:30-13:30. Frankfurt-eko sagardoaren eta produktu gastronomikoen dastaketa. Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).
- Tokia: Putritegi Sagardotegian
18:30-20:00. Dastaketa gidatua: bertako sagardoa eta Akemaniako sagardoa. Mikel Garaizabal (enologoa eta somelier-a). Izena-ematea beharrezkoa da. Tel: 943 550 575.

Azaroak 27, ostinala Sagardo munduaren egoera Tokia: Astigarragako Sagardoetxean

- 10:00-11:00. Sagardotegiaren eragin sozioekonomikoa. Carmen Uzeo (IKEL-ko aholkularia).
- 11:00-11:15. Etenaldia. 11:15-12:15. Sagardoa European, Itaki Sorco, AICV-ko (European Cider and Fruit Wine Association) Lehendakaria.
- 12:15-13:15. Labortegi automatikoa: Zenbakizko espektrofotometria ekiporekin aurkezpena eta erakustaldia. Optomesura.

Turismoa eta Sagardoaren Kultura Tokia: Astigarragako Udaltzako Udaltzabatzaren aretoa

- 18:30-20:00. Sagardotegiak XX. Mendean hasieran. Jose Tellabide (etnografoa), Lourdes Odriozola (historialaria), Miel Joxe Astarbe (sagardo kulturen aditua) eta Andoni Arzallus (sagardo kulturen aditua).

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Sukal Leku Fundazioa - 23/11/09



*Euskal Herriko Kultura
Gastronomikoaren Etxea Fundazioa*

Zer da Sukal Leku Jarduera esparruak Laguntzaileak Azken berriak

[Hasiera](#) > [Ikusi gertakizun guztiak](#) > [Xehetasunak - Sagardo Forum](#)

26.11.2009 **Sagardo Forum**

Sagardoa eta Turismoari buruzko Jardunaldiak

Sagardogintzaren kultura eta herriko ondarea gizarteratzeko asmoarekin, Sagardoetxeatik "SAGARDO FORUM" Sagardo kultura eta Turismoari buruzko jardur antolatu ditugu Azaroaren 26 eta 27rako.

Jardunaldi horietan hiru gai nagusi jorratuko ditugu: batetik, produktua bera, bestetik turismoa eta azkenik sagardoaren kultura. Eduki horiek azaltzeko, Eui mailan sektorean izena duten adituak izango ditugu geure artean.

www.sagardoetxea.com
[Egitaraua ikusi](#)

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 24/11/09

ASTIGARRAGA

Sagardoetxea organiza un fórum especial esta semana sobre sidra y turismo

Está dirigido a los sectores de la sidra, la cultura y el turismo. Se desarrollará el jueves y viernes por la mañana y la tarde

24.11.09 - 09:29 - JUAN F. MANJARRES | ASTIGARRAGA

0 votos

DV. A fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca, desde Sagardoetxea han organizado para esta semana el Sagardo Forum. Se trata de unas jornadas sobre la cultura sidrera y el turismo, que tendrán lugar el jueves y viernes. Estas jornadas se centran en tres ejes temáticos: Por una parte el propio producto, por otra el turismo y por último, la cultura sidrera. Cabe destacar que se contará con la presencia de prestigiosos expertos en el sector a nivel europeo para exponer los contenidos.

Uno de los objetivos planteados con estas jornadas se centran en presentar los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero, además de informar sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías. En el apartado cultural, se busca también dar a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del siglo XX.

Estas jornadas están dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajan en la comarca de la sidra. En el sector sidrero a productores de sidra, enólogos, productores de manzana, vendedores de maquinaria para la elaboración de la sidra, etc... En el del turismo los destinatarios de las jornadas son hoteles, hostales, casas rurales, agroturismos, oficinas de turismo, productores de sidra, bares, restaurantes, comercios, ciudadanos, grupos culturales o entidades públicas. Por último, también se ha pensado en los grupos culturales, productores de sidra, ciudadanos y cualquier persona que ame la sidra.

Para facilitar la organización, y debido a que las plazas son limitadas, solicitan desde la organización confirmación de aquellas personas interesadas en asistir. Para ello pueden comunicarse con la siguiente dirección: prentsa@sagardoetxea.com. Telf: 943 550575 (Leire Aikorta).

El forum organizado desde Sagardoetxea contará con actividades el jueves y viernes tanto por la mañana como por la tarde. Las mañanas serán las que cuenten con actividades más especializadas para los sectores convocados y se desarrollarán en el propio museo de la localidad. Las tardes, en cambio, serán más abiertas, con una cata comentada sobre sagardo y sidra alemana en la sidrería Petrtegi en la jornada del jueves, y una mesa redonda el viernes en el salón de plenos de la Casa Consistorial.

PONENTES

Reier Urcoley: Técnico de Competitividad de Basquitos.

Juan Manuel Lavín: Presidente de la Ruta del Vino.

Cesar Sáenz de Sananieto: Director de Bodegas Sanzón.

Andreas Schmeider: Experto en la cultura sidrera alemana.

Mikel Garizabal: Enólogo, sumiller y profesor.

Carmen Uco: Consultora de K&L Research & Consultancy.

Itaki Soroz: Presidenta de AICV y de AESI.

Optimesure: Empresa que desarrolla y fabrica sistemas y dispositivos de medición y análisis de mostos.

Josu Tafabiel: Ha participado en la publicación de 'Inventario de Lagares de Sidra de Navarra'.

Lourdes Odriozola: Es una de las autoras del libro 'El vino en Guipúzcoa'.

Mikel Jose Astaburu: Astigarraga que desde 1982 ha publicado varios artículos sobre la sidra en la revista de Astigarraga. Es el autor del libro 'Sagardoen Herategia' y el compositor de la canción 'Txobi'.

Antoni Arzallus: Es uno de los compositores de la canción 'Sagardoal'. Research & Consultancy.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Kulturweb.com - 25/11/09



EUSKARAZ

Eventos / Conferencias y Jornadas

En:
Astigarraga

"SAGARDO FORUM", Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo

Lugar:
Sagardoetxea

Empieza:
jueves, 26 de
noviembre de 2009

A fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca, desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, organiza "SAGARDO FORUM", Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo para los días 26 y 27 de Noviembre.

Termina:
viernes, 27 de
noviembre de 2009

Entradas:
Gratis / Doan

Organiza:
Sagardoetxea, Museo
de la Sidra Vasca

Más eventos
en Sagardoetxea



Estas jornadas se centran en tres ejes temáticos: por una parte el propio producto, por otra el turismo y por último, la cultura sidrera. Cabe destacar que contaremos con la presencia de prestigiosos expertos en el sector a nivel europeo para exponer dichos contenidos.

OBJETIVOS

Teniendo en cuenta que las jornadas se centran en tres ejes temáticos, los objetivos son los siguientes:

1. Sector sidrero: Presentar los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero.
2. Turismo: Informar sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías.
3. Cultura: Dar a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del Siglo XX.

DIRIGIDO A

Estas jornadas están dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajan en la comarca de la sidra:

1. Sector sidrero: productores de sidra, enólogos, productores de manzana, vendedores de maquinaria para la elaboración de la sidra, etc...
2. Turismo: hoteles, hostales, casas rurales, agroturismos, oficinas de turismo, productores de sidra, bares, restaurantes, comercios, ciudadanos, grupos culturales, entidades públicas, etc...
3. Cultura: grupos culturales, productores de sidra, ciudadanos y cualquier persona que ame la sidra.

PONENTES:

Los ponentes de las jornadas son los siguientes:

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Kulturweb.com - 25/11/09

- Iker Urcelay: Técnico de Competitividad de Basquetour (Agencia Vasca de Turismo del Gobierno Vasco).
- Juan Manuel Lavín: Presidente de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa y Gerente del Hotel Villa de Laguardia.
- Cesar Sáenz de Samaniego: Director de Bodegas Sasazu de Rioja Alavesa.
- Andreas Schneider: Experto en la cultura sidrera alemana. Es el propietario de la bodega "Obsthof am Steinberg" de Frankfurt.
- Mikel Garaizabal: Enólogo, sumiller y profesor. Ha publicado varios libros y ha colaborado en diversos trabajos de enología. Con su último libro "Vinos de Euskal Herria", obtuvo el premio Gourmand en 2003.
- Carmen Usoz: Consultora de "IKEI Research & Consultancy". Experta en proyectos de consultoría de dirección y análisis socioeconómicos. Es una de las personas que ha diseñado el "Plan de Desarrollo Turístico de Tierra Estella".
- Iñaki Soroa: Presidente de AICV (European Cider and Fruit Wine Association) y de AESI (Asociación Española de Sidras). La AICV representa los intereses de los miembros en las instituciones de la Unión Europea, desarrolla planes para promover dichas industrias y promueve la colaboración entre los miembros.
- Optomesure: Empresa que desarrolla y fabrica sistemas y dispositivos de medición y análisis de mostos.
- Josu Tellabide: Etnólogo de profesión, es investigador del patrimonio cultural y ha realizado diversos trabajos de recuperación, catalogación y control del patrimonio histórico-artístico y etnográfico. Ha participado en la publicación de "Inventario de Lagares de Sidra de Navarra".
- Lourdes Odriozola: Historiadora y socia de Iketarch S.L., empresa dedicada a los trabajos de archivo y a la investigación histórica. Aunque está especializada en la construcción naval de Guipúzcoa, ha participado en numerosos seminarios y jornadas sobre aspectos de la historia de Guipúzcoa y sus pueblos. Es una de las autoras del libro "El vino en Guipúzcoa".
- Miel Joxe Astarbe: Astigarraga que desde 1982 ha publicado varios artículos sobre la sidra en la revista de Astigarraga. Es el autor del libro "Sagardoaren Hiztegia" y el compositor de la canción "Txotx".
- Andoni Arzallus: Impulsor de la cultura vasca. A principios del siglo XX, trabajó en la sidrería de casa. Es uno de los compositores de la canción "Sagardoa".

PROGRAMA

26 de Noviembre, jueves - Turismo y Cultura Sidrera

Lugar: Sagardoetxea de Astigarraga

09:30-09:45, Presentación, Bixente Arrizabalaga (Alcalde de Astigarraga).

09:45-10:30, Las Sagardotegis como recurso turístico en Euskadi. Iker

Urcelay (Técnico de Competitividad de Basquetour).

10:30-11:15, Experiencias de la ruta del vino en Rioja Alavesa. Juan Manuel Lavín (Presidente de la Ruta del Vino) y Cesar Sáenz de Samaniego (Director de Bodegas Sasazu).

11:15-11:30, Pausa.

11:30-12:30, La sidra y el turismo en Frankfurt, Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).

12:30-13:30, Presentación y degustación de sidra y productos gastronómicos de Frankfurt. Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).

Lugar: Petritegi Sagardotegia

18:30-20:00, Cata comentada: sagardoa y sidra alemana. Mikel Garaizabal (enólogo y sommelier). Se necesita Inscripción. Telf: 943 550 575.

27 de Noviembre, viernes - Actualidad en el mundo sidrero

Lugar: Sagardoetxea de Astigarraga

10:00-11:00, Impacto socio económico de las sidrerías. Carmen Usoz (consultora de IKEI).

11:00-11:15, Pausa.

11:15-12:15, La sidra en Europa, Iñaki Soroa, Presidente de AICV (European Cider and Fruit Wine Association).

12:15-13:15, El laboratorio automático: Presentación y demostración de equipo de espectrofotometría numérica. Optomesure, Turismo y Cultura Sidrera

Lugar: Sala de Plenos del Ayuntamiento de Astigarraga

18:30-20:00, Las sidrerías a comienzos del siglo XX. Josu Tellabide (etnógrafo), Lourdes Odriozola (historiadora), Miel Joxe Astarbe (conocedor de la cultura sidrera) y Andoni Arzallus (conocedor de la cultura sidrera).

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Canales.diariavasco.com - 25/11/09

"SAGARDO FORUM", Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo

En: Astigarraga
 Lugar: Sagardoetxea
 Empieza: 25/11/2009
 Termina: 27/11/2009
 Entradas: Gratis / Don
 Organiza: Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca



A fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca, desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, organiza "SAGARDO FORUM", Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo para los días 26 y 27 de Noviembre.

Estas jornadas se centran en tres ejes temáticos: por una parte el propio producto, por otra el turismo y por último, la cultura sidrera. Cabe destacar que contaremos con la presencia de prestigiosos expertos en el sector a nivel europeo para exponer dichos contenidos.

OBJETIVOS

Teniendo en cuenta que las jornadas se centran en tres ejes temáticos, los objetivos son los siguientes:

1. Sector sidrero: Presentar los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero.
2. Turismo: Informar sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías.
3. Cultura: Dar a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del Siglo XX.

DIRIGIDO A

Estas jornadas están dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajan en la comarca de la sidra:

1. Sector sidrero: productores de sidra, enólogos, productores de manzana, vendedores de maquinaria para la elaboración de la sidra, etc...
2. Turismo: hoteles, hostales, casas rurales, agroturismos, oficinas de turismo, productores de sidra, bares, restaurantes, comercios, ciudadanos, grupos culturales, entidades públicas, etc...
3. Cultura: grupos culturales, productores de sidra, ciudadanos y cualquier persona que ame la sidra.

PONETES:

Los ponentes de las jornadas son los siguientes:

Iker Urteiz: Técnico de Competitividad de Basquetour (Agencia Vasca de Turismo del Gobierno Vasco).
 Juan Manuel Lavín: Presidente de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa y Gerente del Hotel Villa de Laguardia.
 Cesar Sáenz de Samaniego: Director de Bodegas Saezu de Rioja Alavesa.
 Andreas Schenider: Experto en la cultura sidrera alemana. Es el propietario de la bodega "Obsthof am Steinberg" de Frankfurt.
 Mikel Garaizabal: Enólogo, sumiller y profesor. Ha publicado varios libros y ha colaborado en diversos trabajos de enología. Con su último libro "Vinos de Euzkadi Herria", obtuvo el premio Gourmand en 2003.
 Carmen Usor: Consultora de "IKZI Research & Consultancy". Experta en proyectos de consultoría de dirección y análisis socioeconómicos. Es una de las personas que ha diseñado el "Plan de Desarrollo Turístico de Tierra Estella".
 Iñaki Sorio: Presidente de AICV (European Cider and Fruit Wine Association) y de AESI (Asociación Española de Sidras). La AICV representa los intereses de los miembros en las instituciones de la Unión Europea, desarrolla planes para promover dichas industrias y promueve la colaboración entre los miembros.
 Optimesure: Empresa que desarrolla y fabrica sistemas y dispositivos de medición y análisis de mostos.
 Josu Tellabide: Etnólogo de profesión, es investigador del patrimonio cultural y ha realizado diversos trabajos de recuperación, catalogación y control del patrimonio histórico-artístico y etnográfico. Ha participado en la publicación de "Inventario de Lugares de Sidra de Navarra".

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Canales.diariavasco.com - 25/11/09

Lourdes Odriozola: Historiadora y socia de Iketerch S.L., empresa dedicada a los trabajos de archivo y a la investigación histórica. Aunque está especializada en la construcción naval de Guipúzcoa, ha participado en numerosos seminarios y jornadas sobre aspectos de la historia de Guipúzcoa y sus pueblos. Es una de las autoras del libro "El vino en Guipúzcoa".
 Miel Jose Astarbe: Astiartama que desde 1982 ha publicado varios artículos sobre la sidra en la revista de Astigarraga. Es el autor del libro "Sagardoaren Hiztegia" y el compositor de la canción "Txobi".
 Andoni Arzak: Impulsor de la cultura vasca. A principios del siglo XX, trabajó en la sidrería de casa. Es uno de los compositores de la canción "Sagardo".

PROGRAMA

26 de Noviembre, jueves - Turismo y Cultura Sidrera

Lugar: Sagardoetxea de Astigarraga

09:30-09:45. Presentación. Bizente Arrizabalaga (Alcalde de Astigarraga).

09:45-10:30. Las Sagardoetxas como recurso turístico en Euskadi. Iker Urcelay (Técnico de Competitividad de Basquetour).

10:30-11:15. Experiencias de la ruta del vino en Rioja Alavesa. Juan Manuel Lavín (Presidente de la Ruta del Vino) y Cesar Sáenz de Samaniego (Director de Bodegas Sasazu).

11:15-11:30. Pausa.

11:30-12:30. La sidra y el turismo en Frankfurt. Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).

12:30-13:30. Presentación y degustación de sidra y productos gastronómicos de Frankfurt. Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).

Lugar: Petritegi Sagardoetxea

18:30-20:00. Cata comentada: sagardo y sidra alemana. Mikel Garazabal (enólogo y sommelier). Se necesita inscripción. Telf: 943 550 575.

27 de Noviembre, viernes - Actualidad en el mundo sidrero

Lugar: Sagardoetxea de Astigarraga

10:00-11:00. Impacto socio económico de las sidrerías. Carmen Usco (consultora de IKEL).

11:00-11:15. Pausa.

11:15-12:15. La sidra en Europa. Iñaki Soria, Presidente de AECV (European Cider and Fruit Wine Association).

12:15-13:15. El laboratorio automático: Presentación y demostración de equipo de espectrofotometría numérica. Optomesure.

Turismo y Cultura Sidrera

Lugar: Sala de Plenos del Ayuntamiento de Astigarraga

18:30-20:00. Las sidrerías a comienzos del siglo XX. Josu Tellebide (etnógrafo), Lourdes Odriozola (historiadora), Miel Jose Astarbe (conocedor de la cultura sidrera) y Andoni Arzak (conocedor de la cultura sidrera).

Inscripciones

Para facilitar la organización, y debido a que las plazas son limitadas, os solicitamos confirmación de aquellas personas interesadas en asistir. Para ello pueden comunicarse con nosotros en la siguiente dirección:

prentsa@sagardoetxea.com

Telf: 943 550 575 (Leire Alkorta)

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco - 26/11/09

ASTIGARRAGA

Sagardoetxea ha organizado para hoy y mañana las jornadas 'Sagardo Forum'

26.11.09 - 02:45

0 votos

Comentarios | Comparte esta noticia »

DV. A fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca, desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasco, se ha organizado 'Sagardo Forum', jornadas sobre la cultura sidrera y el turismo para hoy y mañana.

Estas jornadas se centran en tres ejes temáticos que son, por una parte, el propio producto, por otra el turismo y por último, la cultura sidrera.

Cabe destacar que las jornadas contarán con la presencia de prestigiosos expertos en el sector a nivel europeo para exponer dichos contenidos ante el público.

[Hipoteca Smash: ven a Banesto y acaba con el suelo de tu hipoteca](#)

TAGS RELACIONADOS

sagardoetxea, organizado, para, mañana, jornadas, sagardo, forum

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

San Sebastian Turismo - 27/11/2009

Agenda

"SAGARDO FORUM", Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo

A fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca, desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, organizamos "SAGARDO FORUM", jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo para los días 26 y 27 de noviembre.

Celebración

- En: Astigarraga
- Fecha: 26/11/2009
- Hora: 27/11/2009
- Lugar: Sagardoetxea
- Entradas: Gratis / Don
- Organiza: Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca



Descripción

Estas jornadas se centran en tres ejes temáticos: por una parte el propio producto, por otra el turismo y por último, la cultura sidrera. Cabe destacar que contamos con la presencia de prestigiosos expertos en el sector a nivel europeo para exponer dichos contenidos.

OBJETIVOS

Teniendo en cuenta que las jornadas se centran en tres ejes temáticos, los objetivos son los siguientes:

1. Sector sidrero: Presentar los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero.
2. Turismo: Informar sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías.
3. Cultura: Dar a conocer las formas de vivir y los cambios habitos en la cultura sidrera a partir del Siglo XX.

DIRIGIDO A

Estas jornadas están dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicas que trabajan en la comarca de la sidra:

1. Sector sidrero: productores de sidra, enólogos, productores de manzana, vendedores de maquinaria para la elaboración de la sidra, etc...
2. Turismo: hoteles, hostales, casas rurales, agroturismos, oficinas de turismo, productores de caza, buses, restaurantes, comercios, ciudadanos, grupos culturales, entidades públicas, etc...
3. Cultura: grupos culturales, productores de sidra, ciudadanos y cualquier persona que ame la sidra.

PODENTES

Las ponentes de las jornadas son las siguientes:

- Iker Urdelar: Técnico de Competitividad de Bisquitour (Agencia Vasca de Turismo del Gobierno Vasco).
- Juan Manuel Lavín: Presidente de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa y Gerente del Hotel Villa de Laguarda.
- César Sáenz de Samartago: Director de Bodegas Sesau de Rioja Alavesa.
- Andreas Schneider: Experto en la cultura sidrera alemana. Es el propietario de la bodega "Obsthof am Steinberg" de Frankfurt.
- Mikel Garazabal: Enólogo, sumiller y profesor. Ha publicado varios libros y ha colaborado en diversos trabajos de enología. Con su último libro "Vinos de Euzkadi Herria", obtuvo el premio Oskarmané en 2003.
- Carmen Urrut: Consultora de "TKI Research & Consulting". Experta en proyectos de consultoría de dirección y análisis socioeconómicos. Es una de las personas que ha diseñado el "Plan de Desarrollo Turístico de Tierra Eneka".
- Iratxe Sorra: Presidente de AICV (European Cider and Fruit Wine Association) y de ASGI (Asociación Española de Sidra). La AICV representa los intereses de los miembros en las instituciones de la Unión Europea, desarrolla planes para promover dichas industrias y promueve la colaboración entre los miembros.
- Oñatividad: Empresa que desarrolla e fabrica sistemas e dispositivo de medición e análisis de modos.
- Josea Iturrak: Enólogo de profesión, es investigador del patrimonio cultural y ha realizado diversos trabajos de recuperación, catalogación y control del patrimonio histórico-artístico y etnográfico. Ha participado en la publicación de "Inventario de Lagunas de Sidra de Navarra".
- Lourdes Oñatividad: Historiadora y socia de Ikasturri S.L., empresa dedicada a los trabajos de archivo y a la investigación histórica. Aunque está especializada en la construcción naval de Gipuzkoa, ha participado en numerosos seminarios y jornadas sobre aspectos de la historia de Guipúzcoa y sus pueblos. Es una de las autoras del libro "El vino en Guipúzcoa".
- Muel Jose Azpilicueta: Autor de la obra que desde 1982 ha publicado varios artículos sobre la sidra en la revista de Astigarraga. Es el autor del libro "Sagardoetxea Historia" y el compositor de la canción "Txotx".
- Andoni Anasua: Impulsor de la cultura vasca. A principios del siglo XX, trabajó en la sidrería de casa. Es uno de los compositores de la canción "Sagardoetxea".

PROGRAMA

26 de Noviembre, jueves - Turismo y Cultura Sidrera

Lugar: Sagardoetxea de Astigarraga

09:30-09:45: Presentación. Bente Arizabalaga (Alcalde de Astigarraga).

09:45-10:30: Las Sagardoetxeas como recurso turístico en Euzkadi. Iker Urdelar (Técnico de Competitividad de Bisquitour).

10:30-11:15: Experiencias de la Ruta del vino de Rioja Alavesa. Juan Manuel Lavín (Presidente de la Ruta del vino) y César Sáenz de Samartago (Director de Bodegas Sesau).

11:15-11:30: Pausa

11:30-12:30: La sidra y el turismo en Frankfurt. Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).

12:30-13:30: Presentación e degustación de sidra y productos gastronómicos de Frankfurt. Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).

Lugar: Petreñegi Sagardoetxea

18:30-20:00: Cata orientada: sagardoa y sidra alemana. Mikel Garazabal (enólogo y sumiller). Se necesita inscripción. Tel: 943 550 575.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

San Sebastian Turismo - 27/11/2009

27 de Noviembre, viernes - Actualidad en el mundo sidrero

Lugar: Sagardoetxea de Asteasu

10:00-11:00. Impacto socio económico de las sidrerías. Carmen Iñor (consejera de EEI).

11:00-11:15. Pausa.

11:15-12:15. La sidra en Europa. Iñaki Soroz, Presidente de AICV (European Cider and Fruit Wine Association).

12:15-13:15. El laboratorio automático: Presentación y demostración de equipo de espectrofotometría automática. Optomexure.

Tuberos y Cultura Sidrera

Lugar: Sala de Plenos del Ayuntamiento de Asteasu

18:30-20:00. Las sidrerías a comienzos del siglo XX. Josu Tallabida (etnógrafo), Lourdes Odriozola (historiadora), Naf Jose Amatek (concedor de la cultura sidrera) y Andoni Argallés (concedor de la cultura sidrera).

Inscripciones

Para facilitar la organización, y debido a que las plazas son limitadas, se solicitan confirmaciones de aquellas personas interesadas en asistir. Para ello pueden comunicarse con nosotros en la siguiente dirección:

prentas@sagardoetxea.com

Tel: 943 592 575 (Leire Abarte)

Enlaces de interés

- [Museo de la Sidra](#)

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Diario Vasco - 27/11/2009

SIDRA

Última jornada del Sagardo Forum

27.11.09 - 02:30 -

0 votos

[Comentarios](#) | [Comparte](#)

ASTIGARRAGA

Hoy tendrá lugar la última jornada del forum sobre sidra que está teniendo lugar en Sagardoetxea. Dentro del mismo, desde las 18.30 se desarrollará en el Ayuntamiento una conferencia sobre las sidrerías a comienzos del siglo XX. Estarán Josu Tellabide (etnógrafo), Lourdes Oñozola (historadora), Miel Joxe Astarbe (conocedor de la cultura sidrera) y Andoni Arzallus (conocedor de la cultura sidrera).

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Gipuzkoa Turismo (Portada) - 27/11/2009

DEPUTACIÓN FORAL | **ÁREAS GENERALES** | **AYUNTAMIENTOS** | **MAPA COMUNITARIO** | **CONSEJEROS** | **OTROS ENLACES**

BUSCADOR GNet | Búsqueda en: ☐ Gipuzkoa.net | ☐ E.U.S. | ☐ Ayuntamientos | | |

Todos los sitios web para los guipuzcoanos

En un solo clic:

- Oficinas de la Diputación Foral de Gipuzkoa
- Boletín Oficial de Gipuzkoa
- Ayudas y subvenciones
- Ayudas y Subvenciones Administración municipal
- Contratación pública
- Oferta de Empleo Pública
- Reciclaje e impuestos
- Participación ciudadana en Gipuzkoa
- Luminalitas
- Resumen de prensa
- Servicio de publicaciones de la D.F.
- Herramientas del usuario
- Quilómetros
- Recorridos ciclistas
- Recursos de localización L1500
- Guía de turismo
- Albergues de Gipuzkoa
- Parques de guarderías
- Gipuzkoa en datos

Actualidad

- Ataun contará con un novedoso sistema de movilidad sostenible (+)
- El Banco de Alimentos de Gipuzkoa reparte 700.000 kg de comida (+)

[Ver toda la actualidad](#)

Agenda Gipuzkoa

Noviembre 2009

Lu	Ma	Me	Ju	Vi	Sa	Do
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Eventos recomendados:

"SAGARDO FORUM", Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo.
(Astigarraga)
A fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca, desde Sagardotzola, Museo de la Sidra Vasca, organiza "SAGARDO FORUM", Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo para los días 26 y 27 de Noviembre.
(26/11/2009 a 27/11/2009)

Video

EIBARRKO SAHES 2009 Sagardotzola

EL TIEMPO HOY

ESTADO DEL TRÁFICO

EL ESTADO DEL TRÁFICO

WEB CAM

OFICINA DE PRENSA

Oficina de prensa

B.O.B.

Boletín Oficial de Gipuzkoa

GIPUZKOA+20

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Hernaniko Kronika - 27/11/2009

Ostera, 2009/11/27

- Kronika.aari
- Aargazkiak
- Elkarriaketa
- Amata Beala
- Inketa eta Eztabakla
- Zerbitzu eta Helbideak
- Agenda
- Kronika Beretaki
- Ikomenentak
- Pedatutara
- Egin Buki

AURREKO EDIZIOAK

Auzeratu nahi duzun data

2009

azaro

26

BEATU

Kronika Zaharrak

KRONIKA.NET

ASTIGARRAGA

Sagardoari buruzko jardunaldiak Sagardoetxeak antolatuta

Gaur azken eguna da. Hitzaldiak goiz eta arratsalde izango dira Sagardoetxean bertan, eta Udaletxeko Pleno Aretoan.

2009/11/27 - Ostera

Astigaragako Sagardoetxeak Sagardo Foroen, Sagardoa eta Turismoari buruzko jardunaldiak antolatu ditu, sagardogintzaren kultura eta herriko ondarea gizarteratzeko asmoarekin. Jardunaldiak atzo hasi ziren eta gaur izango da azken eguna. Hiru gai nagusi landuko dituzte jardunaldi hauek: produktua bera, turismoa eta sagardoaren kultura. Gai horiek hobeto azaltzeko, Europa mailan sektore honetan ospea duten adituek hitzaldiak emango dituzte. Hitzaldiak goiz eta arratsalde izango dira. Goizean, 10:00etatik 13:15etara, hiru hitzaldi emango dituzte Sagardoetxean. Sagardotegien eragin sozioekonomikoa izango da lehenengoa eta IKET-ko Carmen Usco izango da hizlaria. Etenaldiaren ondoren, Sagardoa Europar gara azalduko du Ilaki Soroa AICV-ko presidentea. Laborategi automatikoa: Zerbakiako espektrofotometria ekiparearen aurkezpena eta erakustaldia ere izango da Optomasure-ren eskutik. Arratsaldean, berriz, hitzaldi bakarra izango da, 18:30etatik 20:00etara: Sagardotegiak XXgarren Mendeen hasieran. Josu Tellabide, Lourdes Odrizola, Miel Jose Astabide eta Andoni Arzañiz izango dira hizlariak. Azken honi Udaletxeko Pleno Aretoan izango da.

Zabalku!

Atzera egin | Inprimatu | Norkaiti bidali

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Bodegas&Vinos - 27/11/2009



Usuarios

- Denominaciones de Origen
- Vinos de la Tierra
- Bodegas
- Vinos
- Añadas
- Uvas

Propietarios

- Alta Bodega
- Alta D.O.
- Alta Vino de la Tierra
- Acceso propietario
- Publicidad

Reportajes

- Actualidad
- Bodegas
- Cafes
- Certámenes
- Complementos
- Enología
- Eventos
- Ferias / Congresos
- Formación
- Gastronomía
- I+D
- Libros
- Marketing
- Noticias
- Premios
- Regalos
- Turismo/Rutas
- Vinos

- Buscador
- Alta reportajes

Información

- Quiénes somos
- Contacto
- Condiciones de Uso
- Política de Privacidad
- Mapa web
- Directorio

Noticias » Ruta del Vino de Rioja Alavesa participa en las III Jornadas Profesionales del Turismo del Vino

También ha participado con una ponencia su presidente, Juan Manuel Lavín, en las Jornadas del "Segundo Fórum" sobre cultura sidrera y turismo en Astigarraga (Gipuzkoa).

La Ruta del Vino Rioja Alavesa participó ayer en dos jornadas vinícolas en la localidad de Astigarraga (Gipuzkoa), con la intervención en el "Segundo Fórum" de Juan Manuel Lavín, presidente de la Ruta, y César Sáenz de Samaniego (Director de Bodegas Sesauz), y en Morilla (Córdoba) con la ponencia de Anaia López de Heredia, gerente de la Ruta, en las III Jornadas Profesionales del Turismo del Vino.

Durante las III Jornadas Profesionales de Turismo del Vino, en las que hasta el próximo 28 de Noviembre se analizarán las perspectivas del turismo enológico y las nuevas tendencias del sector, Anaia López de Heredia, gerente de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, realizó un análisis histórico de la evolución y grado de desarrollo de la Ruta desde que se puso en marcha en el año 2006.

Una Ruta que sirve como uno de los modelos de referencia para el resto de Rutas del Vino en España y cuyo desarrollo se vincula a las características específicas de la Región y a la particularidad de ser una comarca que vive por y para el vino; tal y como señaló Anaia López de Heredia, que aprovechó para añadir que, pese a que la valoración de estos últimos años es muy positiva, el objetivo de la Ruta es el de "trabajar cada día para lograr una mejora continua".

En el marco de las III Jornadas organizadas por la Ruta del Vino de Montilla-Moriles, Anaia López de Heredia explicó a los asistentes el desarrollo y los pasos que se han dado desde el inicio de un proyecto que engloba a un total de 95 asociados entre quince municipios, cuatro Juntas Administrativas y empresas del sector turístico y enológico que, vinculados tradicionalmente a la cultura del vino, forman parte de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa.

Cuatro años en los que se ha realizado una ardua labor de formación y sensibilización, así como de control, seguimiento de la calidad, y un completo plan de marketing y comunicación que han servido para posicionar a la Ruta como uno de los modelos de referencia en España, y que explican los buenos resultados obtenidos.

Por su parte, Juan Manuel Lavín, presidente de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, y César Sáenz de Samaniego (Director de Bodegas Sesauz), participaron en el "Segundo Fórum", unas jornadas sobre la cultura sidrera y el turismo, en las que compartieron con los sidreros gipuzcoanos la experiencia de desarrollo de turismo enológico de Rioja Alavesa.

Con su participación en estas dos Jornadas, la Ruta reafirma su compromiso por continuar trabajando en virtud de las diversas iniciativas dirigidas a incrementar la calidad, competitividad y desarrollo del producto y sus integrantes, así como para fomentar su promoción y comercialización en los mercados turísticos.

27/11/2009 - Ruta del Vino de Rioja Alavesa



REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Álava - 28/11/2009

noticiasde.com beta
 Diario de Noticias de Álava. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.



Empresarios vascos y valencianos de turismo participan en un encuentro para establecer relaciones

la ruta del vino de rioja alavesa acude a las jornadas vinícolas de astigarraga y montilla

dna - Sábado, 28 de Noviembre de 2009 - Actualizado a las 10:46h.

vitória. El Gobierno Vasco, a través de su sociedad pública Basquetour-Agencia Vasca de Turismo, organizó el jueves un *work-shop* dirigido a empresarios vascos y valencianos del sector turístico, en Valencia, con el objetivo de que establezcan relaciones comerciales, así como para presentar y comercializar la oferta turística de Euskadi, a través de los catálogos de los turoperadores valencianos, en un mercado "interesante" para el sector turístico vasco.

El encuentro, que tuvo lugar en el edificio Velos e Vents ubicado en el muelle de la ciudad, contó con la presencia de la directora de Turismo del Gobierno Vasco, Isabel Muela. En su intervención, la directora destacó la creciente actividad del turismo vasco, con entradas de visitantes por encima de los 2 millones y con más de cuatro millones de pernoctaciones en establecimientos hoteleros y de turismo rural, en 2008.

Asimismo, Muela valoró la calidad de la oferta turística de Euskadi, ya que es la cuarta comunidad autónoma en el ranking de comunidades con mayor número de certificaciones en calidad turística y líder en lo que a establecimientos de restauración certificados con la Q se refiere.

Por otra parte, la Ruta del Vino Rioja Alavesa participó el jueves en dos jornadas vinícolas. Una de ellas se llevó a cabo en Astigarraga, con la intervención en el Sagardo Forum de Juan Manuel Lavín, presidente de la Ruta, y César Sáenz de Samaniego, director de Bodegas Sasazul. La segunda se celebró en Montilla (Córdoba), con la ponencia de Amaia López de Heredia, gerente de la Ruta, dentro de las Jornadas Profesionales del Turismo del Vino.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Noticias de Álava - 29/11/2009

noticiasde.com beta
 Diario de Noticias de Álava. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.



La Ruta del Vino de Rioja Alavesa se va de gita

la asociación enseña sus fórmulas turísticas en varias jornadas en Córdoba y Astigarraga

Los rectores de la iniciativa provincial convierten a ésta en referencia estatal en materia de promoción enológica

pablo José Pérez - Domingo, 29 de Noviembre de 2009 - Actualizado a las 11:00h.

laguardia. La Ruta del Vino de Rioja Alavesa, iniciativa que reúne en un mismo foro a bodegas, museos, centros temáticos y establecimientos de hostelería de la comarca, acaba de participar en dos jornadas relacionadas con el enoturismo, una en la localidad de Astigarraga (Gipuzkoa), con la intervención en el Sagardo Forum de Juan Manuel Lavín, presidente de la citada asociación, y César Sáenz de Samaniego (director de Bodegas Sasazu), y otra en Montilla (Córdoba), con la ponencia de Amaia López de Heredia, gerente de la Ruta del Vino, en la tercera edición de las Jornadas Profesionales del Turismo del Vino.

Durante estas últimas se analizaron las perspectivas del turismo enológico y las nuevas tendencias del sector. En ese sentido, López de Heredia realizó un análisis histórico de la evolución y del grado de desarrollo de la Ruta del Vino desde que se puso en marcha en el año 2005. Explicó que la asociación se ha convertido con el paso del tiempo en uno de los modelos de referencia para el resto de iniciativas similares nacidas en España. También indicó que su aparición se vincula a las características específicas de la comarca alavesa y a "la particularidad de ser una cuadrilla que vive por y para el vino". La gerente de la Ruta aprovechó la ocasión para añadir que, pese a que la valoración de estos últimos años es muy positiva, el objetivo de la asociación es el de "trabajar cada día para lograr una mejora continua".

En este marco, López de Heredia explicó a los asistentes el desarrollo y los pasos que se han dado desde el inicio de un proyecto que engloba a un total de 99 asociados entre quince municipios, cuatro juntas administrativas y empresas del sector turístico y enológico que, vinculados tradicionalmente a la cultura del vino, forman parte de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa.

Durante los cuatro años de vida de la iniciativa enológica y turística, la asociación ha realizado una ardua labor de formación y sensibilización, así como de control, seguimiento de la calidad, y un completo plan de marketing y comunicación que han servido para posicionar a la Ruta del Vino como uno de los modelos de referencia en España, y que explican los buenos resultados obtenidos por sus integrantes dentro de la región vitivinícola por excelencia en el Estado.

Apoyo a los sidreros Por su parte, los rectores de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, entre ellos su presidente, acudieron al Sagardo Forum, evento que a modo de jornadas, acercó la realidad de la cultura sidrera y el turismo en el territorio histórico de Gipuzkoa. En la cita, tanto Juan Manuel Lavín como César Sáenz de Samaniego compartieron con los sidreros guipuzcoanos la experiencia de desarrollo de turismo enológico de la Cuadrilla de Rioja Alavesa.

Con su participación en estas dos jornadas, la Ruta del Vino de la comarca reafirma su compromiso por continuar trabajando en virtud de las diversas iniciativas dirigidas a incrementar la calidad, competitividad y desarrollo del producto y sus integrantes, así como para fomentar su promoción y comercialización en los mercados turísticos.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 01/12/2009

ASTIGARRAGA

El pasado, presente y futuro de la sidra a debate en el Sagardo Forum

Sagardoetxea organizó unas jornadas sobre el conocido caldo. Estaba dirigido a todas las entidades, promotores turísticos y trabajadores del mundo de la sidra.

01.12.09 - 09:12 - GISELA CRÉSPID | ASTIGARRAGA

0 votes

0 Comentarios | Comparte esta noticia >

ASTIGARRAGA

El salón de Plenos del Ayuntamiento acogió recientemente una iniciativa organizada por Sagardoetxea con el fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca. El Sagardo Forum, donde han sido protagonistas la cultura sidrera y el turismo y dirigido a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajen en la comarca de la sidra. El evento contó con la presencia de técnicos y expertos en la materia a nivel europeo como pueden ser Josu Telabide, que dio muestra de sus conocimientos sobre el patrimonio de la cultura de la sidra, Andoni Arzakus, experto sidrero, Miel Joxe Astarbe, que aportó su granito de arena haciendo repaso a la historia de esta cultura tan astigarraga, y, por último, Lourdes Odrizola, que hizo las veces de dinamizadora de las jornadas. También, la propuesta obtuvo el apoyo de numerosos vecinos y vecinas astigarragas que no dudaron en acudir a la cita en el Ayuntamiento.



Uno de los objetivos planteados con estas jornadas se centra en presentar los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero, además de informar sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías. En el apartado cultural, también dar a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del siglo XX.

El objetivo primordial era a fin de cuentas debatir sobre el conocido caldo, recordar su pasado y, también, echar la vista adelante para vislumbrar el posible futuro del mundo de la sidra. Astigarraga es bien sabido, centro de la cultura sidrera desde tiempos inmemoriales. Así lo explicó Astarbe, que señaló que «las primeras referencias a un tolare se han encontrado en un texto de 1382». Añadió que «ya en 1764 se describe la importancia de la manzana en Astigarraga. Lo cierto es que nuestra localidad es propicia a dar buenas manzanas. Algunas de las razones pueden derivar del clima, de la tierra y la humedad».

Pero dejando a un lado las condiciones idóneas para la cosecha de manzanas en el municipio, Astarbe explicó que «hay dos motivos por los que la cultura de la sidra floreció en Astigarraga. Por un lado, la presencia del Marqués y es que los astigarragas tenían que pagar el diezmo y eso en una época en la que costaba ganarse el sustento. Por otro lado, el hecho de que Donostia y Hernani prohibieron a la localidad el poder implantar henerías en sus límites hacia 1379. Todo esto llevó a los vecinos a buscar otras alternativas; necesitaban trabajar para ganarse la vida y ahí tomó protagonismo la manzana y la sidra».

Por su parte, Arzakus, recordó su experiencia en el mundo de la sidra e incluso se animó a echar unos barbos sobre el rico caldo. Contó que en su época no se hacía todo como ahora: «Las manzanas sólo se recogían cuando se caían del árbol y después no se trataban mucho, justo se limpiaban y poco más. Se transportaba todo en carros y la prensa se hacía con los pies descalzos. En cuanto a la degustación, se hacía al trote o en botella. Se ponían bandos para saber qué tal o cual caserio estaba en época de trote. Luego, las chicas guapas se encargaban de ir repartiendo directamente desde la kupela la sidra. Las sidrerías habrían a las nueve de la mañana y estaban abiertas hasta las diez de la noche». Como anécdota contó Arzakus que «al final, se tocaba la txalaparta se tocaba para decir al monte que se había terminado de hacer la sidra».

Pirámides

En cuanto a Telabide, señaló que aunque se dice que la sidra es creación de Astigarraga en toda Euzkai Harria ha habido tolare siempre aunque poco a poco se han ido cambiando los sistemas. Lo cierto es que nosotros no tenemos las pirámides de Egipto pero el tolare es algo único y no hay nada parecido en otros lugares». Telabide complementó sus explicaciones mostrando fotografías de distintos tolarees encontrados en caseríos vascos y sus particularidades en cuanto a estructura y mecanismos de funcionamiento. Según matizó el experto «hay más de 200 tolarees repartidos en toda Gipuzkoa actualmente, lo cual es un dato especialmente positivo ya que es una cifra alta».

CONCURSO DE CARTELES

Sagardoetxea participa en un concurso de carteles para la temporada de la sidra

El consejo de prevención municipal de Astigarraga, en colaboración con el Ayuntamiento, Askagintza y Sagardoetxea Museoa, ha puesto en marcha un concurso de carteles para fomentar un consumo responsable durante la temporada de la sidra.

Los carteles pueden estar compuestos por imágenes, fotografías y/o palabras, y serán la imagen de la campaña que se desarrollará durante la temporada de la sidra.

Las bases del concurso son las siguientes:

1. Objetivo:

Fomentar un consumo responsable, con el fin de evitar los consumos excesivos de diferentes drogas que se realizan durante la temporada de la sidra.

2. Participantes:

El concurso está dirigido a toda aquella persona que quiera participar en él. Se podrán presentar tantos carteles como se deseen.

3. Condiciones:

- 3.1.- El diseño debe ser original y nuevo.
- 3.2.- Las propuestas deberán reflejar la idea de pasarlo bien en la temporada de la sidra, pero sin pasarse.
- 3.3.- En los carteles se deberá subrayar el aspecto cultural de la sidra.
- 3.4.- Se valorará que los carteles guarden relación con el pueblo de Astigarraga.

4. Material a entregar: los diseños habrá que entregarlos de la siguiente forma:

- 4.1.- Por email: el cartel se enviará adjunto.
- 4.2.- Junto con el cartel, se podrá presentar una breve explicación (opcional).
- 4.3.- Los carteles deberán presentarse en formato digital (no se admitirán los presentados en papel).

5. Presentación de los trabajos:

- 5.1.- La fecha de entrega de los trabajos estará abierta hasta el 11 de enero de 2010.
- 5.2.- Los trabajos deberán enviarse a Askagintza (askagintza@askagintza.com), poniendo como concepto "concurso de carteles".

6. Jurado y resolución:

- 6.1.- El jurado estará formado por miembros del consejo de prevención y Sagardoetxea.
- 6.2.- Los miembros del jurado no podrán presentar ningún trabajo.
- 6.3.- La resolución del jurado se publicará en la página web de Askagintza y en prensa.

7. Premio: cheque-regalo de 100 euros.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 01/12/2009

COMARCA

Se ha puesto en marcha el concurso de carteles para la temporada de la sidra

17.12.09 - 03.39 -

0 votos

Comentarios | Comparte esta salida »

El consejo de prevención municipal, en colaboración con el Ayuntamiento y Sagardoetxea, ha puesto en marcha un concurso de carteles de cara a la temporada de la sidra. El objetivo es fomentar un consumo de alcohol responsable, con el fin de intentar evitar los consumos excesivos de diferentes drogas que se producen durante la temporada de la sidra. La fecha de entrega de los trabajos se cierra el día 11 de enero y los mismos deberán enviarse a Askagintza, askagintza@askagintza.com, poniendo como concepto 'concurso de carteles'.

Ergobia Ibildidea

Hoy desde las doce del mediodía se va a desarrollar en el ayuntamiento una comisión de Urbanismo. En dicha reunión se tratará un único tema, el informe jurídico e informe técnico sobre la licencia de edificación de 120 viviendas concertadas, locales y garajes en la parcela a.21vc.1 del área AUJ 9 'Ergobia Ibildidea', promovida por Galtur Abbe, S.L. Al final de la comisión tendrá lugar un turno para ruegos y preguntas.

Musika Eskola

La Musika Eskola Norberto Almandoz celebrará hoy desde las siete y media de la tarde una nueva audición a cargo de los alumnos astigarras de piano y guitarra.

Mañana, a las 18.30 horas, será el turno del grupo Eira y la orquesta de acordeones Auspoo. Ambos se desarrollarán en el auditorio de la Musika Eskola.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 29/12/2009

Concurso carteles

El consejo de prevención municipal de Astigarraga, en colaboración Askagintza y Sagardoetxea, ha organizado un concurso de carteles de cara a la temporada de la sidra, con el fin de fomentar un consumo responsable durante la temporada de la sidra. El plazo para hacer entrega de los trabajos finalizará el próximo día 11 de enero. El material a entregarse hará por e-mail en la dirección askagintza@askagintza.com, poniendo como concepto, 'concurso carteles'. El premio consta de un cheque de 100 euros.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 07/01/2010

ASTIGARRAGA

Askagintza y Sagardoetxea, por un consumo responsable

Organizan junto al Ayuntamiento un concurso de carteles para la temporada de la sidra, que empieza este mes

07.01.10 - 02:56 - JUAN F. MANJARRÉS (vestigenera@telefonos.net) | ASTIGARRAGA

0 votos

[Coméntalo](#) | [Comparte esta noticia](#)

El Consejo municipal de Prevención de la Drogadependencia de Astigarraga ha puesto en marcha, en colaboración con el Ayuntamiento y la Sagardoetxea, un concurso de carteles de cara a la temporada de sidra que comenzará este mismo mes y donde se quiere enfatizar, sobre todo, en el consumo responsable.

Podrán presentarse carteles compuestos por imágenes, fotografías y palabras que podrán optar a ser imagen de la campaña que se desarrollará durante la temporada de sidra, con el objetivo de fomentar un consumo responsable.

El diseño de los carteles deberá ser original y nuevo, y las propuestas deberán reflejar la idea de pasarlo bien en la temporada de la sidra, pero sin pasarse, subrayando el aspecto cultural de este producto. Además, se valorará que guarden relación con Astigarraga.

El material se deberá entregar en formato digital a través del mail askagintza@askagintza.com antes del próximo día 11 de enero, lunes, poniendo como concepto concurso de carteles y acompañándolo de una breve explicación. El ganador, que recibirá un cheque-regalo de 100 euros, se dará a conocer a través de la web de Askagintza y en prensa.

Prevención

No es la primera vez que Askagintza organiza algún tipo de actividad en Astigarraga ya que este colectivo lleva ya años trabajando en Astigarraga en el campo de la prevención frente a la drogadependencia.

Según señalan desde el colectivo «creemos que las drogas han estado, existen y existirán. Sabemos que los usos que las personas hacemos de estas sustancias son muy diferentes, ya que pueden servir para curar, pero también nos pueden matar. Como organismo popular hemos puesto el acento en la Acción Preventiva, basada en una suma de medidas educativas y de transformación social y cultural, en un proceso de aprender, personal y colectivamente a vivir en una sociedad con drogas sin drogadependencias».

Añaden que «las sustancias, en sí, «no son el problema. Si pueden serlo algunos usos concretos que hagamos de las mismas». Desde el colectivo aseguran que «trabajan para dar respuestas concretas desde una visión global y preventiva».



Sidra. Se quiere incidir en el consumo responsable. - LAURE

VIAJE TÉCNICO A BERGERAC

Sagardoetxea organiza un viaje para conocer de primera mano una experiencia agro-turística: la ruta de los vinos de Bergerac

Objeto general del proyecto:

Concebir, desarrollar e implantar un producto turístico clasificado en “Hor Dago Plana!” como producto estrella del turismo en Euskadi.

La ruta de las sidrerías de Euskal Herria ha de ser un producto de primer interés para el visitante, con garantía de experiencia inolvidable basada en la autenticidad.

Caso 1: La ruta de los vinos de Bergerac

1) Antecedentes:

Situado en el Sur Oeste de Francia, la “ruta de los vinos de Bergerac” es una entidad promotora de las 13 denominaciones de origen del “Pays de Bergerac” y esta compuesta por más de 120 viticultores, que gestiona un museo-tienda colectiva “Maison des vins”. El funcionamiento de dicha tienda tiene como originalidad un modelo cooperativo que esta atendida a turnos por el conjunto de sus miembros. El producto que se vende es el museo junto a las instalaciones de todas las bodegas y viñedos de sus componentes.

Tras varios años de funcionamiento, la ruta de los vinos incorpora ahora a restaurantes, hoteles, enotecas y museos, para ofrecer un producto completo de turismo, gastronomía y vino.

2) Objetivos:

- Analizar las claves de éxito de una experiencia agro-turística consolidada.
- Entrar en el mundo del turismo gastronómico, de un territorio de referencia en este aspecto.
- Intercambiar conocimientos y experiencias con empresas y entidades agro-turísticas del País de Bergerac.
- Crear lazos entre los futuros componentes de la ruta de las sidrerías de Euskal Herria.

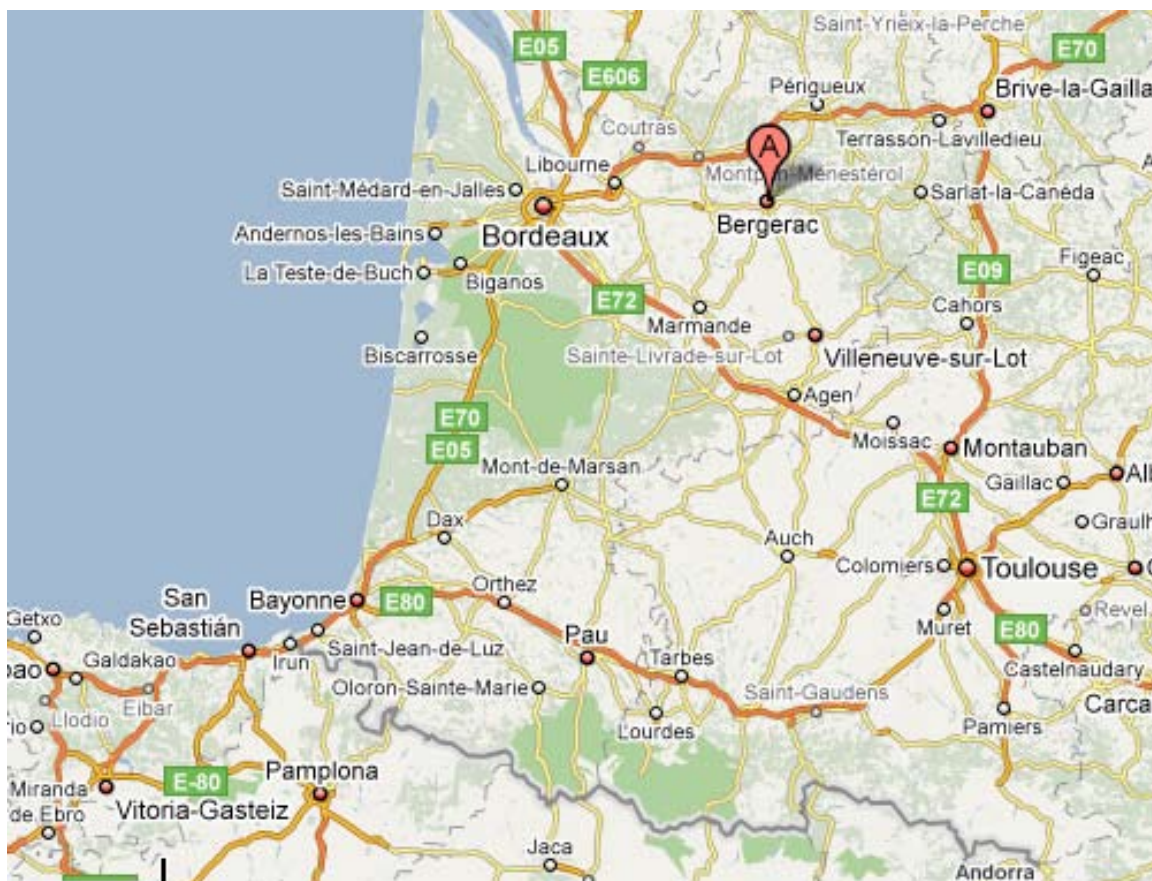
3) Resultados esperados:

- Entrega del informe técnico de la visita.
- 2 reuniones informativas de 2 horas sobre el turismo rural y las repercusiones del plan de marketing “Hor Dago Plana!” a los componentes del Consorcio Sagardun.
- Aplicación de lo visto a nuestra problemática: la promoción y venta de sagardoa.
- Promoción del turismo rural en los pueblos de los socios de Sagardun, mediante un brain storming de 4 horas.
- Posibles aplicaciones del modelo cooperativo en nuestro modelo de tienda de Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.

VIAJE TÉCNICO A BERGERAC

4) Programa:

Mapa de Ubicación:



4 de diciembre

13:00 Comida en el Restaurante Au Fils de l'eau en Port Sainte Foy.

15:00 Visita al Château Masburell en Fougueroylles. Bienvenida y visita con Arnaud Isnard, Director.

El Chateau Marburel fue fundado en 1740 por Jean de Sembellie, consul de Luis XV, Rey de Francia. Hoy es una propiedad con alrededor de 33 hectáreas, de las cuales 23 son viñedos.

16:45 Visita al Chateau Les Tours des Verdots (modificable).

Originario de Saint Émilion, la Familia Fourtout se consagra a la viña desde 4 generaciones. En el corazón del viñado de Bergerac, el viñado de Verdots dispone de una estructura de acogida original y única en la región. Su construcción ha durado 9 años hasta la inauguración en 2003. Su arquitectura es de estilo moderna, y sigue la armonía con el viñado que le rodea.

18:00 Vuelta a Bergerac; instalación en el hotel y tiempo libre.

VIAJE TÉCNICO A BERGERAC

20:00 Cena en el restaurante La Gabarre en Bergerac.
Los huéspedes del hotel irán a pie hasta el restaurante.
Noche para 20 personas + 1 chofer.



5 de diciembre

Desayuno en el hotel.

9:45 Presentación de la Ruta del vino de Bergerac y de la red de "Destino viñedos". Guenaëlle Né, encargada del turismo vitícola, efectuará la presentación en la sala del hotel (Oficina de Turismo de Bergerac Pourpre).

10:45 Salida a pie a la Casa de los vinos de Bergerac. Anis Ward, responsable de la Vinoteca, efectuará la presentación.

A lo largo de los siglos se ha remodelado el Claustro de Recollets. Pasó a ser propiedad del Consejo Interprofesional de los vinos de la Region de Bergerac (CIVRB) en 1954, lugar importante de acogida en Bergerac, más conocido como la Casa de los vinos (Maison des Vins). Allí, realizaremos una degustación y recorreremos el itinerario de visita del viñado.

11:45 Salida en autobús hacia la Casa del Turismo y del Vino de Monbazillac. Alain Griaud efectuará la presentación (modificable), enólogo y receptor del Ayuntamiento de Monbazillac.

La casa del Turismo y del vino abrió sus puertas en mayo del 2009. Se rehabilitó un edificio (la antigua tienda de comestibles) y detrás se construyó el nuevo Ayuntamiento, donde se colocó el punto de información turística e información vitícola.

13:00 Comida en el restaurante La Grappe d'or en Monbazillac. Presentación del restaurante por los mismos propietarios: relación con los viñedos, valoración de los vinos y de la gastronomía local...

La Grappe d'Or es un restaurante especializado en vinos que propone una gastronomía local de la región y que destaca los vinos de la región de Bergerac, y especialmente, el de Monbazillac.

PUENTE DE DICIEMBRE

Barrikote y castañas 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, 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.

Promoción previa realizada:

Se ha enviado el boletín electrónico Sagardoetxea Berriak a los siguientes destinatarios: agroturismos de Gipuzkoa (123), hoteles/hostales de Gipuzkoa (132), oficinas de turismo de Gipuzkoa (29), touroperadores de Gipuzkoa (87), Nekatur, Gipuzkoa Turismo, Euskadi Turismo y medios de comunicación de Gipuzkoa.

Repercusión en los medios de comunicación:

La repercusión obtenida ha sido la siguiente:

Medios que han publicado la noticias:

- El Diario Vasco (05/12/2009).
- El Diario Vasco (06/12/2009).
- El Diario Vasco (09/12/2009).

Visitantes:

A lo largo de este puente de Diciembre Sagardoetxea ha recibido la visita de 126 pax. El 88% de dichos visitantes ha sido de Euskal Herria (30% Gipuzkoa, 6% Araba, 51% Nafarroa), el 9% de las comunidades de España, el 1% de Europa y el 2% de América.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco (Comarca) - 05/12/2009

ASTIGARRAGA

Sagardoetxea ofrecerá a los visitantes barrikote y castañas

El museo de la sidra ha organizado una visita técnica a Bergerac y participa en 'Puntaren Puntan'. La iniciativa se desarrollará durante el puente de diciembre

05.12.09 - 09:46 - GISELA CRESPO | ASTIGARRAGA

0 votos

8 Comentarios | Comparte esta noticia »

El museo de la sidra de Astigarraga ha organizado distintas actividades para el disfrute de los vecinos y que se desarrollarán durante este puente de diciembre. Por un lado, se ofrecerá a los visitantes barrikote y castañas, que serán protagonistas en Sagardoetxea. Además, se desarrolla estos días un viaje técnico a Bergerac para conocer la Ruta de los vinos de Bergerac y, por último, el museo de la localidad participa en el proyecto 'Puntaren Puntan', una iniciativa que implica el rediseño de las etiquetas de las botellas de sidra de los sagardogiles de Sagardoetxea a cargo de alumnos de Gráfica Publicitaria del Institut Usandizaga-Peñaltorda de Donostia.

En Sagardoetxea Museoa quieren celebrar la llegada de la sagardo berru y los días 6, 7 y 8 de diciembre, mañana, el lunes y el martes respectivamente, ofrecerán a los visitantes barrikotes con la nueva cosecha de sagardo acompañados 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 día de hoy, y durante este puente de diciembre, el museo de la sidra de Astigarraga ofrecerá la oportunidad de vivir esta experiencia a todo aquel que se quiera animar.

Durante el puente de diciembre el museo astigarragés abrirá sus puertas todos los días en el siguiente horario: De once de la mañana a una y media de la tarde y de tres y media de la tarde a siete. Por otro lado, Sagardoetxea organiza un viaje técnico a Bergerac. Con el objetivo de conocer de primera mano una experiencia agro turística, desde Sagardoetxea han organizado un viaje técnico, que dio comienzo ayer y que también se desarrolla hoy, y donde los miembros de Sagartun Partzuerga podrán conocer la composición y el funcionamiento de La Ruta de los Vinos de Bergerac (Francia).

Situado en el Sur Oeste de Francia, la 'ruta de los vinos de Bergerac' es una entidad promotora de las 13 denominaciones de origen del 'Pays de Bergerac' y está compuesta por más de 120 viticultores, que gestionan un museo-tienda colectiva 'Maison des vins'.

Tras varios años de funcionamiento, la ruta de los vinos incorpora ahora a restaurantes, hoteles, enotecas y museos, para ofrecer un producto completo de turismo, gastronomía y vino. Con este viaje Sagardoetxea pretende analizar las claves de éxito de una experiencia agro-turística consolidada y entrar en el mundo del turismo gastronómico de un territorio de referencia en este aspecto. De esta manera pretenden que se podrán intercambiar conocimientos y experiencias con empresas y entidades agro-turísticas del País de Bergerac.

'Puntaren puntan'

Sagardoetxea participa en el proyecto 'Puntaren Puntan' del centro IES Usandizaga-Peñaltorda III de Donostia. A través de esta iniciativa un total de 13 alumnos del segundo curso del Ciclo Superior de Gráfica Publicitaria realizarán el rediseño de las etiquetas de las botellas de sidra de los sagardogiles de Sagardoetxea.

Dichas etiquetas que comunican la cultura, tradición o calidad del producto, desempeñan un papel muy importante en el proceso de compra del consumidor. Por esta razón, el fundamento del proyecto será el siguiente: El estudio por parte de los alumnos de las etiquetas actuales de los sagardogiles de Sagardoetxea y planteamiento de nuevos diseños basados en sus deseos y necesidades mediante la incorporación de imágenes, tipografías y colores. Al final del proyecto, el museo astigarragés de la sidra realizará una exposición de las nuevas y tradicionales botellas en Sagardoetxea.



Sagardoetxea. El museo de la sidra ofrece a los visitantes castañas y barrikote, que tiene su origen en la degustación de la primera cosecha. GISELA

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN**El Diario Vasco - 06/12/2009**

COMARCA

Oferta especial en Sagardoetxea

06-12-09 - 03:53 -

0 votos

Comentarios | Compartir

Desde hoy y hasta el martes se ofrecerá en Sagardoetxea Museoa a todos los visitantes berrikotes con la nueva cosecha de sidra, acompañado de castañas. El berrikote tiene su origen en la degustación de la primera cosecha, donde los allegados compraban un berrikote y organizaban una cena para degustar la nueva sidra. Esta tradición se ha mantenido hasta nuestros días, y ahora se ofrece en Sagardoetxea Museoa.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El Diario Vasco - 09/12/2009

ESTILO 8866666

Barrikote y castañas asadas para los visitantes al museo Sagardo etxea

El Diario Vasco - 09/12/2009

0 comentarios | Comenta esta noticia >

Comentarios | Comenta esta noticia >

Durante el puente de diciembre el museo de la sidra de la localidad, Sagardoetxea, ha organizado distintas actividades. Una de las propuestas que ofrece dicho museo tiene que ver con ofrecer a los asistentes 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.

Durante el puente de diciembre el museo de la sidra sagardoetxea ha abierto sus puertas todos los días. El horario de visita fue el siguiente de once de la mañana a una y media de la tarde y de tres y media a siete y media de la tarde.

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.

LA RUTA DE LA SIDRA Y DEL QUESO IDIAZABAL

Sagardoetxea y D'Elikatuz crean "La ruta de la sidra y del queso Idiazabal"

Sagardoetxea Museoa y D'elikatzuz, Centro de Interpretación del Goierri, hemos creado un nuevo paquete turístico para fomentar dos productos típicos de nuestra gastronomía: la sagardoa y el queso idiazabal.

Para ello, hemos creado “La Ruta de la sidra y del queso idiazabal”, compuesto de las siguientes actividades:

- Visita guiada de Sagardoetxea Museoa y degustación de sagardoa, mosto y licor de sidra.
- Visita guiada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal.
- Comida en la sidrería Tximista de Ordizia (menú de sidrería).
- Visita guiada del Centro D'elikatuz de Ordizia y degustación del Queso Idiazabal.



BALANCE DE VISITAS A SAGARDOETXEA AÑO 2009

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

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

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

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

BALANCE DE VISITAS DE ACTOS PROMOCIONALES ORGANIZADOS POR SAGARDOETXEA.

	ACTOS PROMOCIONALES		
	2007	2009	Incre. %
TOTAL ACTOS PROMOCIONALES	3870	7505	93,90%
Sagardo Berriaren Eguna	450	400	-11,10%
Temporada Txotx Sagardoetxea	1691	2105	24,50%
Santa Ana	1000	3200	220%
Sagar Uzta	729	1800	146,90%

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

Sagardoetxea ha distribuido a través de internet 10 boletines electrónicos en 2009

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

Catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea



Probaketa representa una de las tradiciones más íntimas del mundo de la sidra. Un ritual que lleva a visitar las sidrerías para comprobar el resultado de la cosecha, mediante su degustación.

La propuesta que planteamos en Sagardoetxea consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrasta mediante la degustación de la nueva sagardoa.

Las catas guiadas que hemos realizado hasta el momento han tenido mucho éxito y las últimas catas se realizarán en el mes de abril.

Para más información, escribir a prentsa@sagardoetxea.com.

Sagardoetxea firma un acuerdo de colaboración con Nekatur

En el 2009 hemos llegado a un acuerdo de colaboración con Nekatur, Asociación de agroturismos y casas rurales de Euskadi, con el objetivo de mejorar nuestra oferta turística y facilitar al usuario información interesante y completa para la temporada del txotx.

En este acuerdo de colaboración se han planificado las siguientes acciones:

- Creación de vínculos en las páginas web de Sagardoetxea y Nekatur.
- Creación de un mapa de ubicación de sidrerías y agroturismos (Google Maps).

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca

El museo le 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 manzanal, en segundo lugar, el espacio museístico, y por último, el centro de degustación y de cata.

Sagardoetxea es un espacio vivo en torno a la cultura de la manzana y de la sidra, y le ofrece en cada temporada una actividad que realice: sembrado de semillas, los injertos, la polinización, recoger las manzanas con el kiski, obtener con sus propias manos el mosto de la primera prensada, etc...

Duración de la visita: 1 hora.

Tipos de visita: visitas guiadas para grupos.

Idioma: euskera, español, francés e inglés.

Horario: Lunes cerrado. Martes-sábado: 12:00-13:30 y de 15:00-19:30. Domingos: 12:00-13:30.

Más información en: www.sagardoetxea.com

Castellano Euskera Français



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

Suscripción

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



EUSKADI GIPUZKOA

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

ESPECIAL SEMANA SANTA

Abril del 2009

Castellano Euskera Français

SAGARDOETXEA, ESPECIAL SEMANA SANTA 2009.

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



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

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

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

HORARIOS DE SAGARDOETXEA.

Del jueves 9 al sábado 18 de abril del 2009: 11:00 a 14:00 y 16:30 a 20:00 horas.

Domingo 19 de abril del 2009: 11:00 a 14:00 horas.

SIDRERIAS ABIERTAS EN SEMANA SANTA.

- Alorrene sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 336 999.
- Astarbe sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 551 547.
- Cartziategi sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 406 674. Cerrado el 13 de abril.
- Lizeaga sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 468 290. Cerrado el 12 y 13 de abril.
- Petritegi sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 457 188.
- Recola sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 556 637.
- Salar sagardotegia (Uztarbil). Tfno. 943 364 597.
- Txopiacuado sagardotegia (Aizkaine). Tfno. 00 33 55 954 693.

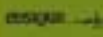
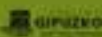


Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seno de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Tonta!

Suscripción

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




BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA
ESPECIAL PUENTE DE MAYO
Abril del 2009

Castellano Euskera Français

SAGARDOETXEA, PUENTE DE MAYO 2009.

Conociendo Sagardoetxea mediante los sentidos.



Poseemos cinco sentidos y este Puente de Mayo haremos uso de los cinco sentidos para conocer los secretos que esconde Sagardoetxea Museo: vista, tacto, oído, olfato y gusto.

A través de estas herramientas despertaremos nuestros sentidos y tendremos la posibilidad de conocer Sagardoetxea de una manera diferente, disfrutando con todos los sentidos.

Jugaremos con los sentidos y... Veremos los manzanos en flor y la fauna del manzano... Tocaremos las manzanas que nos dan los manzanos, las flores y los árboles... Oiremos la Mirrikokata y el granillo que produce la sidra al romper contra el vaso... Oleremos los aromas de la sidra y de las manzanas... Saborearemos la sidra y demás productos: mosto de manzana, quesos de Basual Herria...

Dejemos pues, que los sentidos realicen su trabajo y disfrutemos de la visita a Sagardoetxea mediante los sentidos.



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

Suscripción

Sagardoaren museoa
 Museo de la sidra
 Kale Nagusia 48
 20115 Astigarraga - Gipuzkoa
 Tel. 00 34 943 660 575
 rfa@sagardoetxea.com
 www.sagardoetxea.com

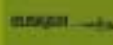
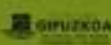
HORARIOS DE SAGARDOETXEA.

Viernes 1 de Mayo y Sábado 2 de Mayo: 11:00-13:30 y 16:00-19:30.

Domingo 3 de Mayo: 11:00-13:30.

SIDRERIAS ABIERTAS EN EL PUENTE DE MAYO.

- Alorrenea sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 336 999.
- Astarbe sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 551 527. Cerrado el 3 de mayo por la noche.
- Bereziartua sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 555 798. Cerrado el 1 y 3 de mayo.
- Gartziategi sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 469 674. Cerrado el 3 de mayo por la noche.
- Lizeaga sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 468 290. Cerrado el 1 y 3 de mayo.
- Petritegi sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 457 188.
- Rezola sagardotegia (Astigarraga). Tfno. 943 556 637.
- Saizar sagardotegia (Urbil). Tfno. 943 364 597. Cerrado el 3 de mayo por la noche.
- Txopinondo sagardotegia (Aizaine). Tfno. 00 33 559 54 643.


Sagardoaren museoa • Museo de la sidra

Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga • Gipuzkoa • Tel: 00 34 943 550 575 • www.sagardoetxea.com

282


Sagardoetxea

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

ESPECIAL DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS

Mayo del 2009

Castellano Euzkera Français


Sagardoetxea
hain txikia, hain handia

18 DE MAYO. DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS.

El mundo de las abejas y la polinización.



El próximo 18 de mayo se celebrará la XXXI edición del Día Internacional del Museo con el lema "Museos y Turismo" y para celebrarlo, Sagardoetxea Museo ha organizado una actividad especial dirigida a todos los visitantes: El Mundo de las Abejas y la Polinización.

Los visitantes que se acerquen al museo tendrán la oportunidad de conocer el mundo de las abejas, la polinización y las técnicas para elaborar la miel, ya que contaremos con la colaboración de los apicultores Eugenio Elortza y Ageda Zeberio, productores de miel con label de Sagara.

Las demostraciones se realizarán durante todo el día, y desde Sagardoetxea, invitamos a todos los astigarrarras a que se pasen por el museo por la tarde, de 16:30-19:30, ya que la entrada será gratuita para todos los visitantes.

El mundo de las abejas

Para dar a conocer el mundo de la cría de abejas de manera atractiva, ese día contaremos con la colaboración de dos apicultores: Eugenio Elortza y Ageda Zeberio, productores de la miel de label de Sagara.

Ageda Zeberio y su marido Eugenio Elortza llevan muchos años trabajando en el mundo de las abejas y la miel. No viven de la apicultura, pero para ellos es más que una afición. Poseen colmenas en Araba y en Segura y conocen casi todos los secretos que esconde el mundo de las abejas, ya que pasan muchas horas con ellas. Además, son ganadores de muchos de los concursos de miel que se celebran en la comarca.

Horarios de Sagardoetxea

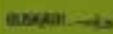
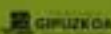
Mañana: 11:00-13:30 (actividades para escolares).

Tarde: 16:30-19:30 (entrada gratuita).

Suscripción

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




BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

ESPECIAL OFERTA DE VERANO DE SAGARDOETXEA

Junio del 2009

Castellano Euskera Français

Oferta de verano de Sagardoetxea



Museo + Sidrería = 30€

No podría entenderse una visita a Sagardoetxea sin acudir a una sidrería para culminar una jornada lúdica, que bien termina si es en torno a una mesa.

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

Sagardoetxea ofrece una experiencia única: un manzanal al aire libre, el espacio museístico donde descubrir la cultura de la sidra y el centro de degustación y cata, un sitio donde degustar las prestigiosas marcas de sagardoa, el moeto GocoGoco o el floor de Sagardoa. Y para finalizar la visita, recomendamos acudir a una sidrería para degustar el menú tradicional y beber la sidra directamente desde las barricas.

** Es necesario realizar una reserva.*

** Tarifa: 30€ por persona. Incluye visita, degustación y menú de sidrería.*

** Horarios de Sagardoetxea:*

Martes a Sábados:
11:00-13:30 • 16:00-19:30.
Domingo y lunes cerrado.

Sagardoetxea asiste a Sicer, II Muestra Internacional de Sidra

Durante los días 15, 16 y 17 de Junio del 2009, se ha celebrado la II. Muestra Internacional de Sidra en el Palacio de Exposiciones de Gijón (Asturias) y Sagardoetxea ha asistido como visitante por segundo año consecutivo.

Sicer ha sido el punto de encuentro de los principales elaboradores de sidra de los diferentes países de todo el mundo, ya que se han dado cita los mejores elaboradores de España, Francia, Reino Unido, Alemania, Suiza, Canadá, USA, Italia, Japón, Argentina, etc... Haciendo mención a los sidreros de casa, estos son los que han asistido a la muestra: Berencartaa, Petritegi, Delaia, Salzar y Zapain.

El número de visitantes que ha tenido la muestra ha sido muy buena y ha estado marcada por diversas mesas redondas y catas de sidras de diferentes nacionalidades, donde la diversificación en cuanto a producto es mucho mayor que la que tenemos aquí.

Una valoración positiva, bajo nuestro punto de vista, de esta muestra mundial de la sidra de calidad.



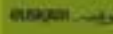
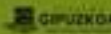
Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotx!

Suscripción *

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

Sagardodenda
La tienda online de la Sidra Vasca




BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

ESTADO DE MADURACIÓN DE LA MANZANA COSECHA 2009

Septiembre del 2009

Castellano Euskera Français

Estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009



El estado de maduración de la manzana es en general similar al registrado en 2008. Las diferencias se aprecian si se observan los datos variedad por variedad.

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

Para consultar los datos del índice refractométrico y de regresión del almidón por variedades, puede consultar nuestra página web: www.sagardoetxea.com



Sagardoetxea
Lan leku erak

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

Subscription

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

Formación en Septiembre: análisis, cata y maduración de la manzana de sidra

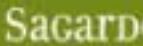
Durante los días 21 y 22 de septiembre se impartirá en Sagardoetxea el taller modular del curso teórico-práctico "Seguimiento práctico y anual de un manzanar": análisis, cata y maduración de la manzana de sidra.

Entre otros, estos serán los temas a tratar: maduración de la manzana, desarrollo de la regresión, cata de manzanas, rendimiento y analítica de mostos y prácticas.

El curso será impartido por Aitor Elxoeandia y Kabi Kainio.

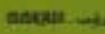
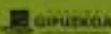
Si quiere asistir al curso, tiene que llamar a ITSASMENDIKOI Fraixero al teléfono 943692100.

Para más información, consulte nuestra página web: www.sagardoetxea.com



Sagardodenda
La tienda online de la Sidra Vasca




BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

IX SAGAR UZTA 2009

Septiembre del 2009

Castellano · Euskara · Français

IX. Sagar Uzta, sagarraren jala Astigarragan

Sagar Uztak bederatzigarren edizioa beteko du aurtén, eta urteroko moduan, tolaretakoa lanen hasiera ospatuko du, azarora bitartean luzatuko den lana.



Urtero bezala, Sagar Uztak jala sagarraren azoka eta 2009 uztako lehen mustioaren elaborazio prozesuan oinarrituta da, tolaarean bertan mustioaren osadiorik elaborazio prozesua erakurriko delarik: kirikoketa, pisotekin sagarra jotzea, txalaparta eta elokututako mustioaren dantaketa.

Aurtengoan Sagar Uztak bonako herriakunak dakartzar alde batetik, **sagar biltze herrikoia kizkiarekin**, 300 lagun elkartu nahi ditugularik aldi berean kizkiarekin sagarrak biltzen. Beste alde batetik, **Eusko Kutxi** azkenburukoaren elaborazioa Rafael Goerriategi maistri gotogilearen eskutik eta adieraz, **lorez egindako zentro berezien elaborazioa** Donostiako Salazarria Lorezandako Jomir Irizar-en eskutik.

Gauza erakargarri asko, Sagardoetxearen hitzarekin osatu litekeenak, gune pedagogiko, turistiko eta aisialdikorra.

Egitarran osoa kontsultatzeko: www.sagardoetxea.com

I. Sagar biltze herrikoia kizkiarekin

Aurten nobedade bezala Astigarragako Goidea Elkarteak kizki bideko sagar biltze herrikoia antolatzen du. Deialdiaren xedea sagardogintza eta boni lotutako alferdi soziokulturalak sustatzea da. Horretarako, marka hauke azarri nahi duguz 300 lagun elkartzea aldi berean sagarrak kizkiarekin biltzen.

Elkimen horietan parte hartu nahi izanez gero, honako lekuetan eman ahal izango dugu izena: Sagardoetxean, Lizaaga sagardotegian eta Ogiherri-Roma okindogian. Leku horietan bertan jaso ahal izango dugu kizkia (kizkrik ez badugu), 5 euroren truke. Horren ostean, nahikoa izango da aliatutako egunean agertzea, kizki eta gumi.

Hauke izango da marka ezartzeko egin beharreko lana, gustotik aldi berean egin beharreko hiru pauso izango dituenak: kizkia jaso, sagarrari kizkia sartu eta lurretik goratu eta sagarra zaskiratu. Bide batez, oroigarri bina emango zaie parte-hartzaileei, egingo dugun markaren adierazgarri.

300 KIZKI-LAGUN BILDU BAIETZ!!!



Sagardoetxea sagardoaren kulturaz gozatzeko leku bat da, euskaldunen identitate eta ohituren erakargarri. Naturarekin hurremanetan ikatzeko leku bat, ikusi, ulatu eta dastatzea... **Txotxi!**

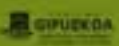
Harpidetra

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

Sagardodenda

Euskal Sagardoaren Online Denda




BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

ELABORACIÓN DE LA SAGARDOA COSECHA 2009

Octubre del 2009

Castellano Euskera Français

Sagardoetxea. Museo de la Sidra Vasca en Astigarraga

Elaboración de la sagardoa cosecha 2009



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

Visita a Sagardoetxea. Museo de la Sidra Vasca

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

Elaboración del mosto de manzana

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

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

Visita guiada de una sidrería

Para completar la visita a Sagardoetxea, ofrecemos la posibilidad de realizar una **visita guiada de una de las sidrerías tradicionales**, donde se muestra todo el proceso de elaboración de sidra: recepción de manzana, limpieza, machacado, prensado, desfangado, fermentación alcohólica y maloláctica, maduración y envasado.

Horarios:

De Martes a Sábado: 11:00-13:30 y de 16:00-19:30, Domingos: 11:00-13:30.

Duración de la visita: 1 hora 15 min aprox.

Se recomienda realizar una reserva previa.



Sagardoetxea
hiri baserria

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

Subscripción

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

Sagardodenda
 La tienda online de la Sidra Vasca



EUSKADI...made in GIPUZKOA

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

SAGARDO FORUM, JORNADAS SOBRE LA SIDRA Y EL TURISMO

Noviembre del 2009

Castellano Euskera Francés

SAGARDO FORUM

Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo



Durante los días 26 y 27 de Noviembre celebraremos en Astigarraga "SAGARDO FORUM", I Jornadas sobre la cultura Sidrera y el Turismo y desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, tenemos el placer de invitarles a dichas jornadas.

Ejes temáticos

Estas jornadas se centran en tres ejes temáticos: las últimas novedades sobre el producto, por otra las oportunidades del sector y la comarca con el turismo y por último, la cultura sidrera, patrimonio material e inmaterial.

Para exponer dichos contenidos contaremos con la presencia de prestigiosos expertos en el sector a nivel local y europeo.

Inscripciones

Para facilitar la organización, y debido a que las plazas son limitadas, se solicitamos confirmación de aquellas personas interesadas en asistir. Para ello pueden comunicarse con nosotros en la siguiente dirección:

prentsa@sagardoetxea.com / Tel: 943 550 575 (Leire Aliorta).

Consultar el programa completo.

Para más información: www.sagardoetxea.com

Patrocinadores:

- Gobierno Vasco - Departamento de Turismo.
- Gobierno Vasco - Departamento de Cultura.
- Diputación Foral de Gipuzkoa - Departamento de Turismo.
- Diputación Foral de Gipuzkoa - Departamento de Cultura.



Sagardoetxea
Leire Aliorta Arriola

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

Subscripción

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

Sagardobenda
La tienda online de la Sidra Vasca



EUSKADI...made in GIPUZKOA

BOLETINES ELECTRÓNICOS DE SAGARDOETXEA

PUENTE DE DICIEMBRE, BARRIKOTE Y CASTAÑAS EN SAGARDOETXEA

Diciembre del 2009

Castellano Euskara Français



Sagardoetxea
Lanaren errealitate

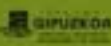
Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidra, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Taptz!

Subscripción

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

Sagardodenda
La tienda online de la Sidra Vasca




PUENTE DE DICIEMBRE

Barrikote y castañas en Sagardoetxea



En Sagardoetxea Museo 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 sagardo** 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 Museo.

Sagardoetxea, 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 moeto, 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.

BOLETINES DE SAGARDOETXEA

Sagardoetxea ha editado cuatro boletines técnicos a lo largo del 2009

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.

