

Sagardoetxeak udaberrian martxan jarriko du formazio teknikorako egitaraua, sagar eta sagardo ekoizleei eta enologia eta nekazaritza teknikariei zuzendua. Lehen sektoreko profesionalen ezagutzak sakontzea izango da helburua.

Maiatzaren 7 eta 8an ikastaroa izango da **“Sagasti emankorrak aldatzea. Sagasti batean errendimendu handienak lortzeko teknikak”**, Yves Barranco frantziar aholkulari ospetsuak emango du ikastaroa.

Sagar, sagardo eta deribatuen ekoizleei zuzendutako beste ikastaro bat ere izango da uztailaren 3an **“Udako kimaketa eta txertaketak”**, Aitor Etxeandia eta Josu Osaren eskutik.

Formazio tekniko eta profesionalerako ziklo hau Sagardoetxean izango da. Antolatzekeo Itxasmendikoiren laguntza izan du.

Sagardotxean aurkituko duzu formazio ikastaro hauen gaineko informazio osagarria.

Adeitasunez,

José M^a Alberro
Gestorea
Sagardun Partzuergoa

Sagardoetxea pone en marcha esta primavera su programa de formación técnica dirigido a productores de manzana y sidra, así como a técnicos en agricultura y enología, con el que pretende profundizar en los conocimientos de los profesionales del sector primario.

Para el 7 y 8 de mayo se propone el curso de **“Plantación de manzano productivo. Técnicas para obtener máximo rendimiento en una plantación de manzana”**, que será dirigido por el prestigioso asesor francés Yves Barranco.

También destinado a productores de manda, sidra y sus derivados y técnicos en agricultura, para el 3 julio está previsto que se imparta el curso de **“Poda en verde e injertos”**, que dirigirán Aitor Etxeandia e Josu Osa.

Este ciclo de formación técnica y profesional se impartirá en Sagardoetxea, que ha contado para su puesta en marcha y organización con la colaboración de Itxasmendikoi.

En Sagardoetxea puede obtener información complementaria de cualquiera de estas acciones formativas.

Atentamente,

Lagun agurgarriok:

Dakizunez, joan zen irailaren 13an, Turismoko profesionaleri aurkeztu genien **Sagardoetxea, herri baten erroak**, eta dagoeneko errealitate bat da izaera kultural, ludiko eta turistikoa duena.

Zenbait enpresa eta profesionalak beste data bat eskatu ziguten, etorri ezin zirela-eta, eta adierazi nahi dizuegu **datorren irailaren 29an, goizeko 11:30ean izango dela, turismo alorreko profesionalentzako deialdi berezia**. Gure instalazio guztiak aurkezteko ihardunaldi bat prestatu dugu, eta bertan gure iharduera eta egitasmo guztien berri emango dizuegu puntualki.

Sagardoetxea, herri baten erroak museo gune bat da, sagarraren, sagarrondoaren eta sagardoaren kultura transmititzeko gune bat, gure herrian hain berezkoa den eta hain sustraitua dagoen kulturaren ingurukoa. Kontzeptu tradizionaletik harago, museoa gune dinamiko bat da, dastatze, formazio eta azterketa bidez, eta arbola eta bere fruitu bizia ezagutzeko iharduera bidez, sagarraren bizia eta produkzio modua ikusi eta ezagutzeko gune dinamiko bat.

Donostiatik oso gertu, bisitarako egokiak diren natur guneekin batean, eta sagardotegietako eskaintza gastronomiko nabarmen eta berezia lagun, pisuzko argudioa bihur-tu da, eta zure departamendu komertzialerako kontuan hartzeko produktu turistikoa.

Espero dut pertsonalki agurtu ahal izatea egun horretan eta bisitariak aurkitu ahal izango duten iharduera eta guneen benetako dimentsio eta tamaina azaltzea.

Adeitasunez,

José M^º Alberro
Gestorea
Sagardun Partzuergoa

P.D.: Asistentzia baieztatu mesedez.

Madame, Monsieur:

Comme vous le savez nous avons présenté le 13 Septembre aux acteurs du tourisme la Sagardoetxea, maison de la Pomme et du sagarno d'Astigarraga.

Comme beaucoup d'entre eux étaient encore très occupés à cette date, nous organisons de prochain 29 Novembre, à 11h30, une nouvelle journée de présentation de nos installations et de toutes nos activités pour le tourisme.

Sagardoetxea est un espace muséographique pour la divulgation de la culture de la pomme et du sagardoa, si enracinés et si caractéristiques de notre peuple. Loin du modèle traditionnel, le musée est un endroit vivant pour connaître le pommier, la pomme et sa transformation, avec des ateliers de dégustation et formation diverse, etc...

Son emplacement proche de San Sebastian, et de divers espaces-parcs naturels visitables, sa situation au coeur de l'offre gastronomique des cidreries en font un argument de poids et un plus produit touristique très intéressant pour votre service commercial.

En espérant vous saluer en personne et vous détailler notre offre complète, nous vous adressons nos plus cordiales salutation

Dominic Lagadec
Co-directeur

PS: Merci de nous confirmer votre présence.