



Sagardoetxea
herri baten erroak

ACTIVIDADES 2009

Contacto

Sagardoetxea
943 550575
info@sagardoetxea.com

ACTIVIDADES 2009

1. ACTIVIDADES Y VISITAS PARA EL PÚBLICO

1.1. Visitas guiadas

- 1.1.1. Dasti Ipuin kontalari
- 1.1.2. Con actividades estacionales

1.2. Actividades puntuales

- 1.2.1. Taller de kirikoketa - Temporada del txotx
- 1.2.2. Probaketa o catas guiadas - Temporada del txotx
- 1.2.3. Elabora mosto de manzana - Semana Santa
- 1.2.4. Sagastia Loretan: concurso fotográfico - Puente de Mayo
- 1.2.5. Día Internacional de los Museos
- 1.2.6. Actividades con Grupos de Tiempo Libre - Julio
- 1.2.7. Barrikote - Puente de Diciembre

2. ACTOS PROMOCIONALES

2.1. Sagardo Berriaren Eguna

2.2. Santa Ana

2.3. Sagar Uzta

3. TRABAJOS PROPIOS DEL MUSEO

3.1. Centro de Documentación

3.2. Archivo

3.3. Acción cultural

- 3.3.1. Jornadas sobre la "Influencia cultural y económica del mundo sidrero".

3.4. Publicaciones

- 3.4.1. Boletín Sagardoetxea

3.5. Investigaciones

- 3.5.1. Tolares en Gipuzkoa. Patrimonio Material e Inmaterial.

4. PATRIMONIO Y FONDOS DEL MUSEO

4.1. Inventario y catalogación de fondos

- Revisión y corrección del catálogo
- Nuevas entradas

4.2. Ampliación de fondos

- Colección del caserío Gartziategi
- Colección del caserío Izaskun
- Dolare de Leku Eder "Igeldo"

4.3 Puesta en valor y mejora de exposiciones

- 4.3.1. Tolare Erbitegi-Etxeberri en Sagardoetxea
- 4.3.2. Laboratorio estacional

5. FORMACIÓN TÉCNICA

5.1. Plantación de manzano productivo

5.2. Poda en verde e injertos

5.3. Maduración cata y analítica de la manzana de tolare

5.4. Curso práctico de análisis de mostos y sagardoa

5.5. Visita técnica a Bergerac

5.6. Investigación técnica: Contaminación en sidrerías

6. ACCIONES DE COMERCIALIZACION TURÍSTICA

6.1. Promociones

- 6.1.1. Work Shop
- 6.1.2. Ferias

6.2. Boletines electrónicos

- 6.2.1. Boletín Sagardoetxea Berriak
- 6.2.2. Boletín Sagardodenda

6.3. Página Web "Txotx"

1. ACTIVIDADES Y VISITAS PARA EL PÚBLICO

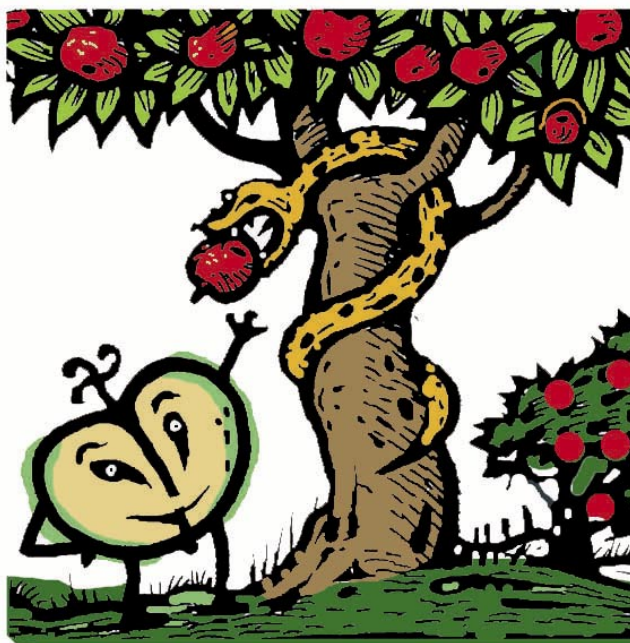
1.1. Visitas guiadas

Dependiendo del tipo de público, características del grupo y la temporada, las visitas guiadas constan de la explicación de los contenidos del centro, (ver www.sagardoetxea.com), ofrecemos los siguientes tipos de visita y actividades.

1.1.1. Dasti Ipuin kontalari

Utilización de uno de los personajes del Museo, Dasti, una manzana muy especial de Astigarraga, que habita en Sagardoetxea Museoa y que cada año renace cumpliendo con el ciclo vital de la Naturaleza. A través de un cuento conoceremos los diferentes espacios del museo, y el proceso completo de la "sagardogintza" (elaboración de la sagardoa), de modo que tanto niños y niñas como adultos puedan asistir a la misma actividad sin que ninguno se sienta desplazado. Es intención de esta propuesta que el visitante pase de ser público pasivo a parte integrante de la narración del cuento, logrando así una plena identificación de la persona con aquello que le rodea en el Museo y por ende, un mayor conocimiento y respeto para con nuestra cultura.

En las visitas de Dasti Ipuinkontalari, se trabajarán todos los sentidos, haciendo de esta actividad un punto de encuentro, integración y accesibilidad tanto para grupos intergeneracionales como para grupos en los que algunos de los miembros tenga capacitaciones sensoriales diferentes.



CUÁNDO: Todo el año

DIRIGIDO A: Escolares, familias, euskaltegiak

DURACIÓN: Adaptada al grupo

1.1.2. Con actividades estacionales

Temporada de Txotx:

Trasplantado de árboles y sembrado de semilla.

Explicación morfológica: Distinción de yemas de flor y yemas de madera. Qué son brindillas, dardos...

Injertos: Clases prácticas de injertos en el Manzanal del Museo. Injertos manuales.

Recolección de manzana con kizki.

DIRIGIDO A: Público en general

DURACIÓN: 60'



Época de floración y cuajado de fruto - Sagastia loretan:
 Seguimiento de plagas y enfermedades.
 Identificación de las plagas y enfermedades más comunes.
 Polinización.
 Cuajado de fruto.

DIRIGIDO A: Público en general
 DURACIÓN: 60'

Época de recolección - Tolareko lanak:
 Seguimiento del punto de madurez de la manzana.
 Cata de manzana.
 Proceso completo de elaboración del mosto: recolección de manzana con kizki, triturado, prensado y cata de mosto.

DIRIGIDO A: Público en general
 DURACIÓN: 60'



1.2. Actividades puntuales

1.2.1. Taller de kirikoketa - Temporada del txotx

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.

DIRIGIDO A: Público en general

DURACIÓN: 15'

1.2.3. Probaketa o catas guiadas - Temporada del txotx

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

Las catas guiadas se realizarán durante los meses de enero, febrero y marzo en las sidrerías de Sagardoetxea y estarán dirigidas por los responsables de cada bodega. Durante la cata se servirán unos pintxos.

DIRIGIDO A: Público en general

DURACIÓN: 90 min



1.2.3. Elabora mosto de manzana - Semana Santa

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

Desde la recogida de la manzana con el kizki, el sistema tradicional e identificativo de nuestra tierra. Hasta llegar a elaborar la patsa, machacando el fruto con los pisones en una actividad manual, tal y como se realizaba antiguamente. Después el prensado en el tolare manual y finalmente la obtención del mosto. Un recorrido realizado por uno mismo a través del tradicional sistema de elaboración, en el que no se olvidan los aspectos didácticos.

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

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular

DURACIÓN: 60'

1.2.4. Sagastia Loretan: concurso fotográfico - Puente de Mayo

Este Puente de Mayo Sagardoetxea le propone en las visitas al Museo una actividad creativa, un concurso de fotografía digital que premiará su ingenio y la belleza que encierran los espacios museísticos bajo su particular mirada.

Podrán tomar parte en el concurso todos los visitantes del Museo durante los días 1, 2 y 3 de mayo. Sagardoetxea entregará premios a las mejores fotografías todos los días por la mañana y todas las tardes excepto el domingo.

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular

DURACIÓN: 60'

1.2.5. Día Internacional de los Museos

Sagardoetxea Museoa se une por segundo año consecutivo a la celebración del Día Internacional de los Museos, que tendrá lugar el próximo 18 de mayo bajo un mismo lema a nivel internacional que está aún por determinar.

Durante esa jornada, se abrirán las puertas de Sagardoetxea durante todo el día y la entrada será libre.

1.2.6. Actividades con Grupos de Tiempo Libre - Julio

En Sagardoetxea ponemos la realidad del centro de interpretación y de la sidra para los grupos de tiempo libre. El objetivo de la jornada que planteamos es promocionar la cultura de la manzana y de la sidra entre los más jóvenes y conocer y practicar el euskera del entorno rural, mediante diferentes actividades: visita guiada de Sagardoetxea y actividades complementarias (juegos, piscina, etc...)

1.2.7. Barrikote - Puente de Diciembre

En Sagardoetxea Museoa queremos celebrar la llegada de la sagardo berria y el puente de Diciembre ofreceremos a los visitantes barrikotes con la nueva cosecha de sagardo acompañada 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 el puente de Diciembre, ofreceremos la oportunidad de vivir esta experiencia en Sagardoetxea.

2. ACTOS PROMOCIONALES

2.1. Sagardo Berriaren Eguna

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, cuya cosecha se caracteriza por un caldo aromático, con frescura en boca y mucha fruta cítrica.



Cada año, también en esta decimosexta edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en la sidrería Petritegi, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará el protagonista, quedará abierta la primera kupela, que se prevé exquisita.

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

YA FUERON PROTAGONISTAS...

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

2002, El maratoniano Martín FIZ
2003, El ciclista Abraham OLANO
2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO
2005, La soprano Ainhoa ARTETA
2006, El arraunlari, José Luis KORTA
2007, El pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO
2008, El cocinero, Andoni LUIS ADURIZ

2.2. Santa Ana

La sagardoa, el deporte rural y la muestra de artesanía son los principales ingredientes de la fiesta patronal de Astigarraga, Santa Ana, que se celebrará, como cada año, el 26 de julio. Todos los sagardogiles de Astigarraga estarán presentes en esta jornada dedicada especialmente al baserritarra y que tiene como eje central la degustación de sidra.



Una degustación que viene celebrándose desde 1976, la más antigua de cuantas tienen lugar en Euskal Herria. Los actos festivos comenzarán con una sokamuturra, a las 07.30 horas, y la actuación de los joaldunak de Ituren, tras los que se dará inicio a la feria de Santa Ana con una gran variedad de productos y muestra de trabajos artesanos.

En la Plaza de los Fueros se concentrará la degustación de sidra, la exposición de artesanía, la prueba de bueyes y bertsolaris, que culminarán por la mañana con una comida popular, como viene siendo tradicional. Por la tarde, la jornada se completará con pruebas de herri kirolak, música y otros juegos para jóvenes a partir de las 18.00 horas.

2.3. Sagar Uzta

Sagar Uzta celebra el comienzo de las labores en los tolares de Astigarraga, una fiesta que cumplirá el próximo 27 de septiembre, su novena edición.



Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga los actos principales se desarrollarán el 27 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que culminará con una comida popular en el frontón municipal.

La fiesta se celebra en el último domingo de septiembre que corresponde al inicio de la campaña de prensado en las sagardotegis, una actividad que durará hasta noviembre. Este año contaremos con la participación de la artista astiartarra Idoia Lizeaga, Licenciada en Bellas Artes y especialista en Land-Art y escenografías florales, que propondrá un espectacular intervención en el paisaje del pueblo. Además proponemos, el segundo rally fotográfico digital, en el que premiaremos las mejores instantáneas.

El desfile "Sagar Biltzea", sagar dantza, txalaparta, demostración de prensado tradicional, exposición y venta de variedades de manzana autóctonas, venta de artesanía, degustación y venta de sagardoa, demostración de injerto de manzanos... son las principales actividades de esta jornada.



3. TRABAJOS PROPIOS DEL MUSEO

3.1. Centro de Documentación

En este centro recogemos y clasificamos toda la información sobre el mundo de la sidra que vamos recopilando: libros, revistas y ediciones en papel, copias de documentos antiguos (en caso de no poder obtener el original), archivo fotográfico documentado (fotografías antiguas y actuales), documentos audiovisuales (radio, televisión, internet...).

3.2. Archivo

Como cualquier entidad, en este apartado recogemos y clasificamos la documentación generada por nuestras actividades. Publicaciones propias, boletines (papel y electrónico, página web...)

3.3. Acción cultural

3.3.1. Jornadas sobre la "Influencia cultural y económica del mundo sidrero"

Realizaremos unas jornadas que proporcionarán a la sociedad información acerca de los cambios y las aportaciones que ha habido en torno a la producción de la sidra en las últimas cuatro décadas.

El objetivo de las mismas será presentar los datos que nos indiquen la influencia cultural y económica que ha tenido y crear un debate en torno a ello.

Para actualizar la información existente en torno a la cultura de la sidra, medir la importancia económica que adquiere en el territorio, poner en alza la cultura de la sidra y relacionar la expansión cultural con el sector económico de la producción de la sidra, se proponen dos temas a tratar:

1. La sidra como elemento impulsor de la economía de Astigarraga.
 - Datos económicos: producción y consumo.
 - La cultura de la sidra como elemento impulsor económico.
2. La cultura de la sidra.
 - La sidra en el entorno familiar y el entorno público.
 - La sidra en Europa.
 - Los oficios de la elaboración de la sidra.

Para elaborar este trabajo, se contratarán unos expertos y cuando preparen los documentos necesarios, se presentarán los datos y las conclusiones. Para la creación de dichos informes utilizarán el material de Sagardoetxea y finalmente los presentarán en unas jornadas técnicas y abiertas.

3.4. Publicaciones

3.4.1 Boletín Sagardoetxea

Sagardoetxea va a editar cuatro boletines a lo largo de 2009 y los va a distribuir entre los principales agentes del mundo sagardoegile, cultural y turístico, con información sobre los siguientes puntos: "Sagasti y sagardotegi", con todos los aspectos que tienen incidencia en el proceso de elaboración de la sagardoa, "Herri baten erroak", con los aspectos del mundo cultural, "Sukaltegi", dedicado a la cocina con derivados de la manzana y por último "Ikasgunea", donde se analizan las propiedades de la manzana y sus derivados.



3.5. Investigaciones

3.5.1 Tolares en Gipuzkoa. Patrimonio Material e Inmaterial

La importancia de algunas sidrerías actualmente existentes en la zona de Astigarraga y en Gipuzkoa en general en el relanzamiento de la cultura sidrera a partir de mediados del siglo XX, nos lleva a plantear una urgente recopilación ordenada de documentos y testimonios antes que estos desaparezcan.

Actualmente existe numeroso material documental sobre la sagardoa en revistas, periódicos, radios, tv, etc... además de las informaciones existentes en los distintos archivos de Gipuzkoa, algunas de las cuales ya recogidas y publicadas.

En Sagardoetxea existe una hemeroteca desde el año 1991 y grabaciones a personajes con memoria de los años 30.

Sagardoetxea Museoa, junto al caserío Museo Igartubeiti, realizará una investigación sobre el Patrimonio Material e Inmaterial de los tolares, caseríos y actores con relación a la cultura de la sidra de toda Gipuzkoa.

Los métodos y actuaciones para llevar a cabo dicha investigación, serán las siguientes:

- Conocer y comparar los métodos de fabricación de sagardoa.
- Conocer la metodología utilizada para analizar la sidra durante su elaboración.
- Averiguar y definir las características organolépticas de la sagardoa de comienzos del siglo XX.
- Conocer los métodos utilizados para la cata del producto.
- Enumerar los distintos oficios relacionados con la fabricación de sagardoa así como recopilar testimonios de los actores de dichos oficios.
- Conocer las formas de consumo de la sagardoa, la implicación en la gastronomía y en la vida social y familiar (bertsolarismo, juegos etc.).
- Recabar información y recopilar documentación de las sidrerías más emblemáticas de la zona.
- Investigar las causas sobre la notoriedad de Astigarraga en relación con el mundo sidrero.
- Enumerar y explicar los actos más importantes relacionados con la cultura sidrera que se celebraban antes y ahora.
- Recopilar documentos, fotografías, audios, videos del mundo sidrero.
- Recopilar información de las características varietales de las manzanas más apreciadas en la elaboración de sagardoa.
- Conocer y comparar las producciones de manzana y su origen.
- Definir los distintos productos derivados de manzana que se producían.

Tras llevar a cabo dicha investigación, se elaborarán los siguientes documentos:

- Inventario de tolares de Gipuzkoa.
- Documentación gráfica.
- Entrevistas en papel y en formato digital.

4. PATRIMONIO Y FONDOS DEL MUSEO

4.1. Inventario y catalogación de fondos

Revisión y corrección del catálogo. Nuevas entradas:

Catálogo de las piezas que componen los fondos del Museo. Al tratarse de un Museo con una parte al aire libre (el manzanal) nuestro catálogo está dividido en dos grupos. Una parte de patrimonio "inerte" y otra de patrimonio "vivo". Así mismo se realiza una revisión periódica de las piezas para asegurar su óptima conservación.

4.2. Ampliación de fondos

Dentro del departamento de conservación y restauración, localizamos y recuperamos piezas de interés relacionadas con el mundo sidrero. Realizamos la clasificación, conservación y puesta en valor de objetos etnológicos que de otra manera se perderían. También promovemos actividades como concursos de pintura, fotografía... para aumentar nuestro fondo de objetos artísticos.

PREVISIONES 2009

Colección del caserío Gartziategi

Colección del caserío Izaskun.

Dolare de Leku Eder "Igeldo".

4.3. Puesta en valor y mejora de exposiciones

4.3.1. Tolare Erbitegi-Etxeberri en Sagardoetxea

Las obras del tolare han sufrido un retraso, pero se prevé que las obras empezarán en este ejercicio de 2009, donde procederemos a la reconstrucción del lagar de Erbitegi Etxeberri especialmente valioso por su sistema de tracción animal denominado "Malakatea", dentro de Sagardoetxea Museoa.

Para su puesta en valor, trabajaremos de manera coordinada desde el equipo de trabajo del Museo y la empresa de gestión cultural K6, una propuesta museográfica y pedagógica basada en la accesibilidad e innovación. Como accesibilidad entendemos facilidad de comprensión y acercamiento de nuestros contenidos a todo visitante del Museo. Como innovación, la unión de la experiencia, creatividad y novedad en un punto común, que actúe de modo sinérgico para la consecución de nuestros objetivos.

4.3.1. Laboratorio estacional

La existencia de un espacio concreto desde donde centralizar las actividades educativas y realizar los talleres destinados al público infantil y juvenil es una necesidad ampliamente justificada desde cualquier programa museístico, de tal manera que hoy en día casi resulta impensable diseñar un espacio de tales características sin este tipo de instalaciones.

Dadas las características de la actividad (fruticultura) se plantea un módulo rodante que en las temporadas en que el clima lo permita se desarrollará en el exterior y en las estaciones en las que la climatología sea adversa se desarrollará en el interior.

El año pasado se creó una "zona de actividad en el manzano" y este año esta zona de actividad de completará con el laboratorio estacional, que estará compuesto por una zona multimedia, zona de trabajo, almacén y mobiliario.

En cuanto a los contenidos del módulo, serán los siguientes:

- Invierno: plantación, injerto (con material audiovisual) y poda.
- Primavera: polinización (con material audiovisual), plagas y enfermedades.
- Verano: poda verde (con material audiovisual) y aclareo.
- Otoño: recolección (con material audiovisual).

5. FORMACIÓN TÉCNICA

5.1. Plantación de manzano productivo.

Técnicas para obtener máximo rendimiento en una plantación de manzana

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

Fechas: sin concretar.

Horario: sin concretar.

Duración: 8 horas.

Impartidor: Yves Barranco.

Lugar: Sagardoetxea Astigarraga.

Programa:

Factores que influyen en una plantación de manzana de sidra.

Condiciones del suelo y el clima.

Elección varietal y de porta-injertos.

Elección del sistema de conducción.

Equipamiento necesario.

Viabilidad agronómica y económica.

5.2. Poda en verde e injertos

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

Fechas: sin concretar.

Horario: sin concretar.

Duración: 5 horas.

Impartidor: Aitor Etxeandia y Josu Osa.

Lugar: Sagardoetxea Astigarraga.

Programa:

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

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



5.3. Maduración cata y analítica de la manzana de tolare

Dirigido a: productores de manzana y productores de sidra y derivados, mosto, sagar dultzea etc.

Fechas: sin concretar.

Horario: sin concretar.

Duración: 7 horas.

Impartidores: Xabi Kamio y Aitor Etxeandia.

Lugar de impartición Sagardoetxea Astigarraga.

Programa:

Teoría de la maduración de la manzana. Evolución de azúcares y regresión del almidón. Evolución de taninos. Evolución de la acidez total. Evolución de la dureza. Cata de manzana. Apreciación del grado de madurez tecnológico. Comportamiento de la manzana en la recogida, transporte, limpieza, triturado y en el prensado. Rendimiento y analítica de los diferentes mostos en el prensado.

Prácticas a realizar:

- Regresión de almidón.
- Medición de ° Brix.
- Microprensados de manzana.
- Medición de densidad.
- Medición de la acidez total.
- Cata varietal.

5.4. Curso práctico de análisis de mostos y sagardoa

Dirigido a: productores de manzana y productores de sidra y derivados, mosto, sagar dultzea etc.

Fechas: sin concretar.

Horario: sin concretar.

Duración: 7 horas.

Impartidores: Xabi Kamio.



Lugar de impartición: Sagardoetxea Astigarraga.

Programa: Importancia del conocimiento analítico del mosto y sagardoa en las decisiones de bodega. Composición analítica del mosto. Composición analítica de la sagardoa.

Prácticas a realizar:

- Medición de densidad.
- Medición de la acidez total.
- Medición del pH.
- Medición de la acidez volátil.
- Medición de la extracto seco.
- Medición de la Turbidez.
- Medición de la TML.
- Medición de la grado alcohólico.
- Medición del sulfuroso.
- Medición del metanol.
- Medición del hierro.

5.5. Visita técnica a Bergerac

A fin de intercambiar conocimientos y experiencias con empresas y entidades agroturísticas del País de Bergerac, situado en el Sur Oeste de Francia, se realizará una visita técnica a Bergerac, visitando los siguientes lugares: La Maison du Vin, EL Chateau Haut Montlong y el museo de la "Nuez de Périgord", otro producto emblemático de la zona.

La "Maison des vins" es una entidad promotora de las 13 denominaciones de origen del "Pays de Bergerac" y esta compuesta por mas de 120 viticultores, que gestiona un museo- tienda colectiva. El funcionamiento de la "Maison des vins" tiene como originalidad un modelo cooperativo que esta atendida a turnos por el conjunto de sus miembros.

Mediante esta visita conseguiremos analizar las claves de éxito de una experiencia agro turística consolidada y entrar en el mundo del turismo rural de un territorio de referencia en este aspecto, a fin de aplicar lo visto a nuestro modelo de gestión.

Los participantes de esta visita técnica serán el Ayuntamiento de Astigarraga, los sidreros de Sagardun, los grupos culturales, y el personal y equipo técnico de Sagardun. Tras la visita realizada a Bergerac, se elaborará un informe técnico de la visita y se realizarán reuniones informativas a los componentes del Consorcio Sagardun.

5.6. Investigación técnica: Contaminación en sidrerías

El Consorcio Sagardun agrupa a 13 sidrerías, y lleva a cabo proyectos con el objetivo de promocionar y ampliar sus conocimientos respecto a esta bebida.

Con este último objetivo, Sagardun realizará una investigación sobre la contaminación en sidrerías. Para ello realizará un estudio de la flora de alteración que podría estar presente en el medio ambiente de las sidrerías implicadas, desde la recepción de las manzanas hasta el producto final, para ajustar las prácticas de cada una de ellas.

Para realizar dicha investigación, Sagardun contará con el apoyo del laboratorio del CDFAA (El Centro Departamental de Formación y de Aprendizaje Agrícola de los Pirineos Atlánticos), cuyos beneficios se repartirán a través de la creación de actividades, herramientas y de formaciones específicas, y resultando efectos a tres niveles: científico/técnico, pedagógico y cultural.

Mediante esta investigación se realizarán las siguientes aportaciones:

- Creación de una base de datos sobre esta flora de alteración y sobre las prácticas de cada sidrería.
- producción de fichas técnicas relativas a cada sidrería.
- Organización de jornadas de formación sobre la microbiología para los sidreros de Aquitania y de Euskadi.
- Vinculación de proyectos pedagógicos favoreciendo intercambios entre los sidreros et y el laboratorio del CDFAA 64.

6. ACCIONES DE COMERCIALIZACION TURÍSTICA

6.1. Promociones

6.1.1. Work Shop

Sagardoetxea participa activamente en la comercialización del Museo como recurso turístico en los principales Work Shop que se celebran en el Estado y al que asisten los principales operadores nacionales e internacionales.

Así, en este 2009 Sagardoetxea Museoa estará presente en los eventos de comercialización de Madrid y de Barcelona.

6.1.2. Ferias

Participación en ferias de Euskal Herria, como Mundumira, Santo Tomás, Santa Lucía, Feria de Gernika, Feria de Ezpeleta con el Caserío Museo Igartubeiti de Ezkio-Itsaso.

6.2. Boletines electrónicos

6.2.1. Boletín Sagardoetxea Berriak

La información y las actividades de Sagardoetxea y del mundo sidrero se publican y distribuyen a través de boletines electrónicos, en los que se destacan los principales acontecimientos en torno al Museo.

6.2.2. Boletín Sagardodenda

La información y las promociones de la tienda on-line de Sagardoetxea, Sagardodenda, se publican y distribuyen a través de boletines electrónicos, en los que se destacan algunos de nuestros productos y las ofertas existentes en este momento.

Un día de sidrería

Un hecho cultural y gastronómico en Astigarraga



En el País vasco, tierra de tradiciones arraigadas, Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que marca la personalidad de los vascos, pero tiene sus raíces en una tradición milenaria. Solo una tradición que busca que la conexión de este momento con el pasado, que comienza la sidrería, se mantenga viva.

En cualquier día, Astigarraga, auténtica capital de la sidrería, nos ofrece todos los elementos para realizar una auténtica sidrería en el mundo entero.

Ven a disfrutar.

Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca

Antes a la orilla de Sagardotzea, se encuentra el pasado y centro de recuperación de la sidrería, que muestra todos los elementos de una sidra, la más saludable y nutritiva en el mundo, y que ha sido objeto de generaciones de vascos.

El momento emblemático, el sidra libre, es el segundo espacio del Museo de Sagardotzea y quiere dar a conocer los diferentes variedades de la sidrería de Euzkadi Herria y muestra la evolución de las técnicas de producción del sidra en la larga del tiempo.

Sagardoetxea le propone actividades durante todo el año

Torta de Sidra
Sagardotzea
Sidra libre (sidrería y sidrería)
Sidra libre (sidrería y sidrería)
Sidra libre (sidrería y sidrería)

Sagardotzea, Museo de la Sidra Vasca, le propone diferentes actividades, culturales, ocio, turismo y gastronómico que le que experimente con los diferentes tipos de sidrería de Euzkadi Herria, como sidra libre, sidrería, sidrería y sidrería de su personalidad en las sidrerías, en todas la sidrerías y sidrerías.

Sagardoetxea
Herriko museo

Sagardotzea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sidrería, pero de sidrería de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, sidrería, sidrería, y sidrería... ¡¡¡¡

Subscripción

Sagardotzea ofrece el Museo de la Sidra Vasca, que muestra todos los elementos de una sidra, la más saludable y nutritiva en el mundo, y que ha sido objeto de generaciones de vascos.

Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoetxea.com



Castellano | Euskera | Français

Sagardodenda

Diciembre 2008

La nueva tienda on-line de Sagardoetxea

Tenemos el placer de comunicarnos que la semana que viene se inaugurará la nueva tienda on-line de Sagardoetxea Museo: sagardodenda.

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

Sagardodenda

bebidas • menaje • textil • delicatessen • publicaciones • geografía



REFRESCANTE, DULCE, DELICIOSO

Productos elaborados con sidrería vasca tradicional. Sidrería y mosto, para disfrutar de la sidrería de la sidrería y para sidrería de la sidrería y para sidrería de la sidrería.

SIDRA NATURAL
Sidra natural (sidrería y sidrería)

VINAGRE DE MANZANA
Vinagre de sidrería (sidrería y sidrería)

LICOR DE MANZANA
Licor de sidrería (sidrería y sidrería)

gozo
gozo (sidrería y sidrería)

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

Museo de la Sidra Vasca
Musée du cidre -sagardoa

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

6.3. Página Web "Txotx"

En Sagardoetxea vamos a crear una nueva página web dirigida, básicamente, a la tempoda del txotx, a fin de ofrecer al usuario la información más completa para que entienda que es y que hacer para disfrutar de un día de sidrería. De esta forma, la página tendrá la siguiente información: que es un día de sidrería, donde comer, donde dormir, como llegar, donde comprar, etc...