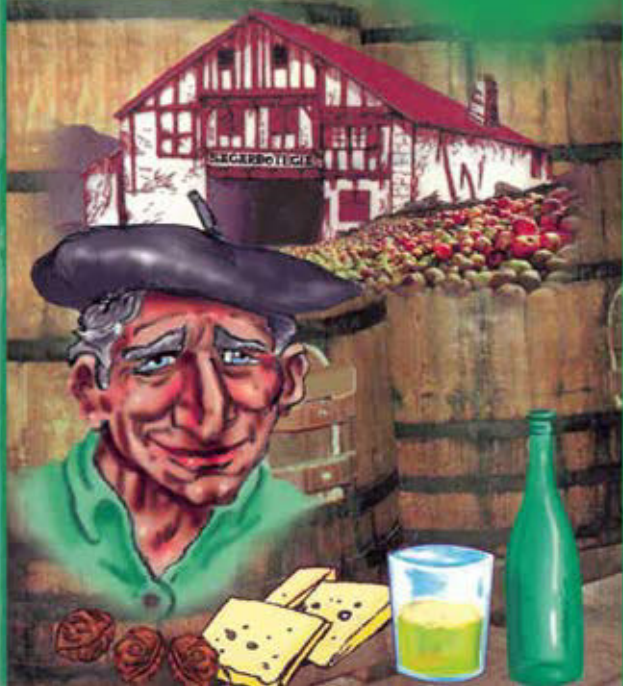


EYSKAL HERRIKO SAGARDO ETXEA





TELEFONOAK ETA PUNTV INTERESGARRIAK TELEFONOS Y PUNTOS DE INTERES

Udaletxea/Ayuntamiento	943 33 50 50
Udaltzaingoa/Policia municipal	943 33 52 30
Kultur Etxea Taberna	943 33 13 17
Farmazia/Farmacia	943 55 03 27
Polikiraldegia/Polideportivo	943 33 36 76
Santiamogendi Ingurugiro Eskola	943 55 67 27
Taxien Geltokia/Parada de Taxis	943 55 75 62
Autobusak/Autobuses	943 45 27 08
SOS Deiak	112
DYA	943 46 46 22
Osakidetza	943 46 11 11
Protección Civil	943 46 99 91
Cruz Roja Urgencias	943 22 22 22

HISTORIKO-ARTISTIKO ETA ETNOGRAFIKO ELEMENTUAK ELEMENTOS DE INTERES HISTORICO, ARTISTICO Y ETNOGRAFICO

Txoritokieta monolitoa	Monolito de Txoritokieta
Langagorriko monolitoa	Monolito de Langagorri
Andra Mariaren Zeruratze Parrokia	Parroquia de Sta. M ^o de la Asunción
Murgia Jauregia	Palacio Murgia
Santiago Baseliza	Eremita de Santiago
Nobleza etxea	Casa Nobleza
Plazaetxea baserria	Caserío Plazaetxea
Goikoetxea baserria	Caserío Goikoetxea
Bortanea baserria	Caserío Bortanea
Ergobiako zubia	Puente de Ergobia
Txoritokieta Gasteiua	Castillo de Txoritokieta



ASTIGARRAGAKO TABERNAK (LAGUNTZAILEAK)



AKELENEA	943 33 33 33
BENTATXO	943 33 15 77
BEIZAMA (Ergobia)	943 55 00 42
BUKOI	943 55 77 75
EKAITZ	943 55 39 43
ESTANCO (Ergobia)	943 55 00 29
IKATZA	943 55 49 89
IRATI	943 55 74 56
KIZKI	943 33 06 47
MATXA	943 55 00 38
MIGELTXO	943 55 79 31
ONINTZA	943 55 48 74
PASTORIZA	943 55 00 14
ROBIN	943 33 28 42
TXIKI	943 55 54 96
UDARREGI (Ergobia)	943 55 00 45
XAMAI XUI	943 55 73 50
ZIPOTZA	943 55 79 63



18



19

LA SIDRA

Sabemos que desde 1104, fecha en que aparece la primera noticia documental sobre el cultivo de la manzana en esta zona, prácticamente todos los caseríos tenían su manzanal y la mayoría, su lagar para obtener sidra para el consumo familiar.

Hoy en día la actividad sidrera, a medio camino entre lo tradicional y lo industrial se encuentra en plena expansión ante la enorme popularidad que ha adquirido la asistencia a estos establecimientos.



LE CIDRE

Nous savons que depuis 1104, date où figure la première information documentaire sur la culture de la pomme dans notre région, la quasi totalité des fermes possédaient leurs pommiers et la plupart d'entre elles disposaient d'un pressoir pour obtenir du cidre destiné à la consommation familiale.

À l'heure actuelle, l'élaboration du cidre est à mi-chemin entre la tradition et l'industrie, et se trouve en pleine expansion à cause de l'immense popularité dont jouissent aujourd'hui les cidreries.



- | | | | |
|------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| 1.- Astarbe | 6.- Etxeberria | 11.- Mendizabal | 16.- Sarasola |
| 2.- Bereciartua | 7.- Gartziategi | 12.- Mina | 17.- Zapiain |
| 3.- Borda | 8.- Gurutzeta | 13.- Oiarbide | P Parking |
| 4.- Buenaventura | 9.- Larrarte | 14.- Petritegi | |
| 5.- Irigoien | 10.- Lizeaga | 15.- Rezola | |

CONSEILS POVR MIEVX DEGYSTER LE CIDRE

- Consultez les réservations et les caractéristiques de chaque établissement.
- Mettez des vêtements et des chaussures appropriés, puisque la température ambiante de la cave est d'environ 12° et qu'il faut rester normalement debout.
- Prenez un verre et conservez-le jusqu'à la fin.
- Accédez au **txotx** l'un après l'autre et de l'arrière à l'avant.
- Servez-vous par petites doses, buvez sur place et jetez le reste à l'endroit destiné à cet effet.
- Fermez le robinet après vous être servi.
- Respectez à tout moment les indications du patron.
- Par ailleurs, Astigarraga propose d'autres établissements hôteliers: restaurants, cafétérias, bars, ainsi qu'un patrimoine culturel très varié de grand intérêt historique et paysager, qui sera le complément idéal de votre journée.



SAGARDOA

Lurralde honetan sagarra lantzen zelako lehen berria 1104. ekoa dugu. Orduik ia baserri guztiek zuten beren sagastia, eta gehienek sagardoa egiteko trujela ere bai, familiakoek kontsumitzeko adina sagardo izaten zutelarik.

Gaur egun, sagardogintzak, tradizioaren eta industriaren erdiko bidean dagoela, itzelezko gorakada izan du azken urteotan sagardotegietara joateak izan duen arrakasta dela eta.

ONDO PASATZEKO HAINBAT AHOLKY

- Gorde tokia alde zurretik eta eskatu sagardotegiari buruzko informazioa.
- Jantzi arropak eta oinetako egokiak. Kontuan izan upategiko tenperatura (12º) baxua izaten dela eta oro har mahaian ez dagoela eserlekurik.
- Hartu edalontzi bat eta gorde bukatu arte.
- Zotzetik edateko, egin txanda eta jarri ilaran.
- Ez bete gainezka edalontzia, edan momentuan bertan eta bota gainerakoa horretarako dagoen tokian.
- Bukatutakoan, itxi upela.
- Egin beti sagardogilearen esana.
- Sagardotegiak ez ezik, beste aukera batzuk ere badaude Astigarragan, besteak beste: jatetxeak, kafetegiak, tabernak... Kultur ondare ugari daude, oso paisaje ederrak, leku historikoak... Egun polita igaratzeko osagarri bikainak.

CONSEJOS PARA SU MEJOR DISFRUTE

- Consultar reserva y particularidades de cada establecimiento.
- Acudir con vestimenta y calzado apropiado, teniendo en cuenta la temperatura ambiente de la bodega (12º) y que habitualmente se participa de pie.
- Tomar un vaso y conservarlo hasta el final.
- Acceder al **txotx** guardando turno y accediendo por detrás.
- Escanciar el vaso con pequeñas dosis, beber en el momento y desechar el resto en el lugar destinado al efecto.
- Cerrar el caño un vez servidos.
- Seguir en todo momento las indicaciones del sidrero
- Astigarraga, por otro lado, oferta otros establecimientos hosteleros: restaurantes, cafeterías, bares, así como un variado patrimonio cultural de interés histórico y paisajístico, que a buen seguro serán complemento adecuado en la jornada.



ORDVTEGIA

Astelehenetik-Ostiralera
10:00 etatik - 12:00 arte
6:00 etatik - 8:30 arte

Larunbata-Igandea
11:00 etatik - 14:00 arte
17:00 etatik - 20:30 arte

SAGARDOAREN ERAKUSKETA





URNIETA

Ahuna	Galarraga Baseria	943 55 49 17
Elutxeta	Elutxeta Baseria	943 55 69 81
Eula	Eula Baseria	943 55 27 44
Matxo	Idiazabal, 42	943 55 20 33
Oianume	Ergoien Auzoa, 18	943 55 66 83
Setiën	Gurutzeta Berri Baseria ..	943 55 10 14

USURBIL

Aginaga	Aginaga Auzoa	943 36 67 10
Ilunbe	San Esteban Auzoa	943 37 16 49
Saizar	Saizar Baseria	943 36 22 28
Urdaira	Urdaira Baseria	943 37 26 91

ZALDIBIA

Txertakadi	Urtezabel Baseria	943 16 13 59
------------------	-------------------------	--------------

ZERAIN

Otatza Bekoa	Otatza Bekoa Baseria	943 80 17 57
--------------------	----------------------------	--------------

ZIZURKIL

Satxota	Bulandegi, 19	943 69 02 64
---------------	---------------------	--------------

Udazkenaren ondarraldean
galdezka edo begira
sagardogileen itxaropena
gure poza ta dizdira
urtariletik Aste Santura
denok sagardotegira
bazkaldu edo afaldu eta
gero guztiok herrira
Astigarraga ta sagardoa
berezi ezinak dira *(errepika)*

Sebastian Lizaso





ATAUN

Urbitate Ergoien Auzoa 943 18 01 19

AZPEITIA

Añota Elosiaga Auzoa 943 81 20 92

DONOSTIA

Araeta Arbitza bidea ZUBIETA 943 36 20 49
 Astiazaran Irigoien Baserria ZUBIETA 943 36 12 29
 Barkaitzegi Barkaitzegi Baserria MARTUTENE 943 45 13 04
 Izagirre Bidarte Berni Baserria ANORGA 943 36 14 70
 Kalonje Gurutzeta Baserria IGELDO 943 21 32 51
 Merdiola Ullia Auzoa 943 39 03 90
 Urkiola Pº Igara, 37 IBAETA 943 21 01 68

ERRETERIA

Egiluze Egiluze-Mendikoa 943 52 39 05

HERNANI

Akarregi Akarregi Baserria 943 55 34 95
 Alberro Santa Bárbara Auzoa 943 55 00 19
 Altzueta Osiñaga Auzoa 943 55 15 02
 Eizmendi Otsuen Txiki Baserria 943 55 64 05
 Elorrabi Osiñaga Auzoa 943 55 03 88
 Iparragirre Osiñaga Auzoa 943 55 03 28
 Itsasburu Osinaga Auzoa 943 55 68 79
 Larre-Gain Ereñozu Auzoa 943 55 58 46
 Otsua Enea Osiñaga Auzoa 943 55 68 94
 Rufino Akarregi Baserria 943 55 27 39
 Zelaia Martindegi Auzoa 943 55 58 51

IKAZTEGIETA

Begiristain Iturrioz Baserria 943 65 28 37

IRURA

Lasa G. Ameztoy 943 69 14 32

LASARTE

Otegi Soila Enea Baserria 943 36 50 29

LEABURU

Otozu Otozu Etxea 943 67 00 44

LEGORRETA

Aulia Aulia Enea Baserria 943 80 60 66

OIARTZUN

Bidebitarte 943 49 21 01
 Txiki-Erdi Txiki-Erdi Baserria - Ugaldetxa Aº 943 49 06 78
 Ordo Zelai Ordo Zelai Baserria, Ergoien Auzoa 943 49 16 86

OLABERRIA

Etxe Zuri Etxe Zuri Baserria 943 88 20 49

TOLOSA

Amondarain Santa Lucía Auzoa, 25 943 65 33 54
 Isastegi Aldaba - Txiki Auzoa 943 65 29 64
 Usabal Pº Usabal 943 67 43 16



ASTIGARRAGA: CORAZON DE LA SIDRA

Pocos lugares como Astigarraga, ofrecen la posibilidad de conocer y disfrutar en toda su magnitud el sabor tradicional de nuestros sidrerías.

A tan solo diez minutos de Donostia-San Sebastián, Astigarraga conserva una tradición sidrera de siglos, acogiendo a la largo y ancho del municipio 17 bodegas.

Ese ambiente de hospitalidad que combina tradición y fiesta, costumbre y actualidad, esa manera tan peculiar de compartir amistad en torno al acto casi ritual de escanciar sidra al txotx..., seguro que no defraudará al visitante que se acerque hasta nosotros.

La temporada del txotx se inicia a mediados del mes de enero, el viernes anterior a la festividad de San Sebastián, perdurando hasta el inicio de la Semana Santa; no obstante la mayor parte de la producción sidrera se embotella para su comercialización en los sectores de alimentación y hostelería.

ASTIGARRAGA: LE COEVR DV CIDRE

Ce n'est qu'à Astigarraga où vous aurez la possibilité de connaître et de jouir dans toute son intensité de la saveur traditionnelle de nos cidreries.

A dix minutes à peine de Donostia-San Sebastián, Astigarraga possède une longue tradition dans le domaine du cidre, et près de 17 cidreries sont établies dans sa commune.

Cette ambiance chaleureuse qui allie fêtes et traditions, coutumes et vie moderne, cette façon si particulière de faire des amis autour de l'acte rituel de verser le cidre du txotx... ne décevront certainement pas nos visiteurs.

La saison du txotx commence à la mi-janvier, le vendredi qui précède la fête de Saint Sébastien, et se poursuit jusqu'à la Semaine Sainte; toutefois, la plus grande partie de la production de cidre est embouteillée pour être vendue aux établissements d'alimentation et hôteliers.

SAGARDOTEGIAK BANAN BANAN

ABALTZISKETA

Naiarri.....	Larraitz Auzoa	943 65 40 05
Zalbide.....	Zalbide Baserría	943 65 21 76

ADUNA

Aburuza	Olatza Baserría	943 69 24 52
Zabala	Garagarza Baserría.....	943 69 07 74
Urritza	P ^o Industriala	943 69 33 96

AIA

Izeta	Izeta Baserría.....	943 13 16 93
-------------	---------------------	--------------

AMEZKETA

Larreta	Laturu Etxea	943 65 21 27
---------------	--------------------	--------------

ANDOAIN

Gaztañaga	Irurain Baserría	943 59 19 68
-----------------	------------------------	--------------

ASTEASU

Sarasola	Beballara Auzoa	943 65 26 22
----------------	-----------------------	--------------

ASTIGARRAGA

Astarbe	Mendiola Baserría	943 55 15 27
Bereciartua	Bere Aran Baserría	943 55 57 98
Borda	Borda Baserría	943 55 17 31
Buenaventura	Buenaventura Baserría	943 35 72 02
Irigoin	Castaño Berri B ^o -ERGOBIA	943 55 03 33
Etxeberria	Santiago-Enea Baserría	943 55 56 97
Gartziategi	Gartziategi Baserría	943 46 96 74
Gurutzeta	Oialume Bidea, 59	943 55 22 42
Larrarte	Muñagorri Enea	943 55 56 47
Lizeaga	Garciategi Baserría	943 46 82 90
Mendizabal	Oiarbide Txiki Baserría	943 55 57 47
Mina	Txoritokieta z/g	943 55 52 20
Oiarbide	Oiarbide Baserría	943 55 31 99
Petritegi	Petritegi Goia Baserría.....	943 45 71 88
Rezola	Ipintza Baserría	943 55 66 37
Sarasola	Oiarbide Baserría	943 55 57 46
Zapiain	Rekalde Etxea	943 33 00 33

TOLARE SAGARDOTEGIAK LIGINTZARLEAN BANAN BANAN



Astarbe	Mendiola B ^o	943 55 15 27
Bereciartua	Bere Aran B ^o	943 55 57 98
Borda	Borda B ^o	943 55 17 31
Buenaventura	Buenaventura	943 35 72 02
Irigoien	Castaño Berri B ^o - Ergobia	943 55 03 33
Etxeberría	Santiago-Enea B ^o	943 55 56 97
Gartziategi	Gartziategi B ^o	943 46 96 74
Gurutzeta	Trax. Zamoka, 59-Ergobia	943 55 22 42
Larrarte	Muñagorri Enea	943 55 56 47
Lizeaga	Garciategi B ^o	943 46 82 90
Mendizabal	Oiarbide Txiki B ^o	943 55 57 47
Mina	Txoritokieta z/g	943 55 52 20
Oiarbide	Oiarbide B ^o	943 55 31 99
Petritegi	Petritegi Goia B ^o	943 45 71 88
Rezola	Ipintza B ^o	943 55 66 37
Sarasola	Oiarbide B ^o	943 55 57 46
Zapiain	Rekalde Etxea	943 33 00 33



ASTIGARRAGA: SAGARDOAREN BIHOTZA

Gure sagardotegiak eta bertako zapore zaharrak benetan ezagutu eta gozatzeko, Astigarraga bezalakorik ez dago.

Hamar minutu baino ez dira behar, Donostiatik Astigarragara heltzeko. Herriko sagardogintzak mende luzeetako tradizioa du: guztira, 17 sagardotegi daude udalerrri osoan.

Tradizioak eta jaiak, ohitura zaharrak eta berriak bat eginda dabilta, eta giro ona nagusi da alde guztietan. Modu benetan berezia da, lagunartean primeran pasatzeko. Sagardoa barra-barra isurtzen da, txotxaren ohitura ia-ia errito bihurturik baitago... Zitur gaude bisitariak oroitzapen ona eramango duela.

Txotx garaia urtarilaren erdialdera hasten da, Donostiako San Sebastian egunaren aurreko ostilarean, hain zuzen, eta Aste Santuaren hasierara bitartean irauten du. Gainera, sagardo-produkziarik gehiena ontziratzen da, ostalaritzan eta kaleko saltokietan merkatuzeko.



SAGARDO BERRIAREN DASTAKETA

1999



SAGARDOAREN
BIHOTZA
ASTIGARRAGA



Astigarragako Udala