

**Gonbidatzen ditugu guztiak Astigarragako
sagardotegiak bisitatzera**



Astigarragako Udala



Sagardo denboraldia

COMIENZO TEMPORADA

La promoción del mundo de la sagardoa en Astigarraga

Si Gipuzkoa produce la mayor parte de la sagardoa de Euskal Herria, Astigarraga es la localidad predominante en cuanto a la elaboración del caldo se refiere. Este año se han transformado unas 7.000 toneladas de manzana y tras este logro, se encuentran horas de trabajo tanto de los sidreros como de Sagardun, consorcio que se encarga de organizar actos y festejos con el propósito de propagar la cultura de la sagardoa.

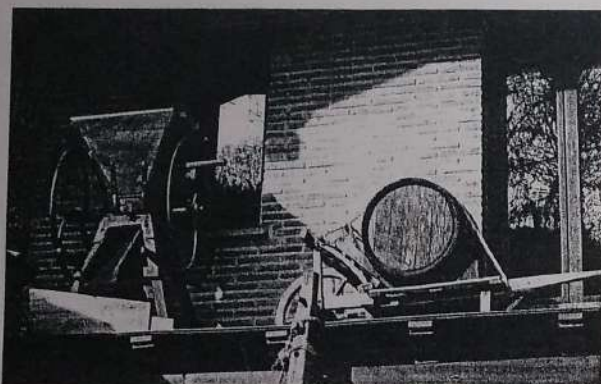


FOTO SAGARDUN

Etxea un proyecto denominado como manzanal pedagógico y centro de interpretación de la manzana. Esta iniciativa está dirigida al público general, tanto a escolares como a gente interesada en conocer los entresijos de la sagardoa o estudiantes de formación profesional agraria. Entre todas las actividades propuestas, la más propicia para los más jóvenes es la de conocer enfermedades y plagas en los manzanos. De todas mane-

La recepción y conservación de bienes históricos que tengan relación con la sagardoa es uno de los objetivos principales del consorcio Sagardun.

ras, los adultos tampoco tendrán tiempo de quedarse con las manos cruzadas, ya que los trabajos de analizar el PH de la tierra o hacer injertos son las actividades que se han preparado para ellos.

Con el objetivo de mostrar diversos métodos de producción que se han llevado a cabo en Euskal Herria durante el último siglo, unos 5.000 metros cuadrados acogerán cerca de 200 manzanos de diferentes variedades. Errezila, gezamina, patzolia, bafaka, goikoetxe, manitoni, moko,

mozolia, urtebiandi, urtebitsiki, undin, berdegria, merabi y moko- te son los nombres de la variedades de manzana que más se demandan en la actualidad y son más valoradas por los propios sidreros a la hora de realizar las mezclas adecuadas para hacer sagardoa. Es cierto que ya son años desde que se realizan actividades en Astigarraga, pero mientras que hasta ahora las muestras de manzanos han tenido lugar en los caseríos de la zona, ahora se ha tomado la decisión de organizar to-

das estas actividades mediante la Sagardo Etxea, que contará con el manzanal pedagógico y el centro de interpretación, que esperan esté listo para el próximo verano.

Interpretación de la sagardoa

Aunque aún se desconozca la fecha de apertura de las tres plantas de las que consta el centro de la Sagardo Etxea, hay muchos planes y proyectos que tendrán lugar en varios módulos. En la planta baja del edificio se creará un museo inte-

Kupelez kupel

COMIENZO TEMPORADA

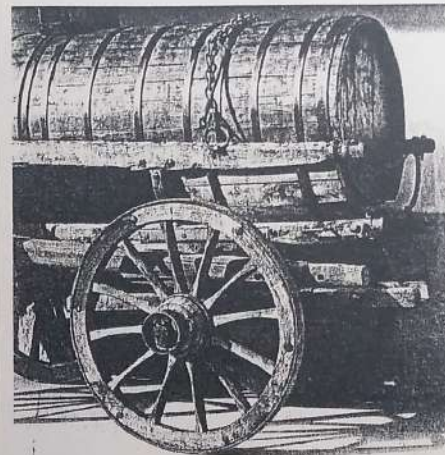


FOTO SAGARDUN

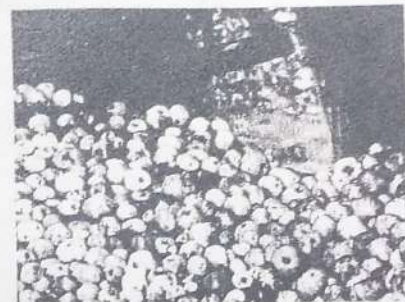
ractivo, en la que mostrarán, mediante fotografías, los diferentes tipos de manzana o las enfermedades que éstas pueden sufrir.

Joxe María Alberro, el gerente de Sagardun, asegura que este será un "museo vivo", donde "poder disfrutar, participar y así, apre-

der a fondo". Por eso, los asistentes no sólo se formarán en las incógnitas de la sagardoa de forma teórica, sino que también lo harán degustando el caldo y observando las fases del proceso de elaboración.

La venta de sagardoa y sus derivados también tendrá su lugar en la Sagardo Etxea, así como la zona que se limitará para la muestra de diversas curiosidades sobre la vida de la sagardoa en todo el mundo. Las aulas de formación ocuparán otro de los apartados.

El municipio de Astigarraga siempre ha estado unido a la sagardoa, y en Sagardun aseguran que desean ofrecer otros puntos de vista además de las que se asocian a las noches del txoto. Por lo tanto, el objetivo de crear todas estas actividades es, además de promocionar el ámbito sociocultural de la sagardoa en esta localidad, ofrecer a un público heterogéneo todo tipo de actividades para el conocimiento y disfrute de la cultura sagardogile. En definitiva, se pretende crear un espacio para toda la familia, donde poder disfrutar de nuevas sensaciones que aportan el mundo de la manzana y sus derivados.



Se mezclan diversos tipos de manzana para elaborar la sagardoa.



FOTO SAGARDUN

Imagen de la salida a un manzanal que organizó Sagardun el día 14 de enero. Un público heterogéneo acude a estas actividades para el conocimiento y disfrute de la cultura sagardogile.

Manzanal didáctico

Conocer los manzanos de diferentes variedades, mostrar los diversos métodos de producción o mantener el conocimiento gustativo de las variedades autóctonas son algunas de las razones por las que los responsables de Sagardun han promovido dentro de la Sagardo

La Sagardo Etxea

contará con un manzanal pedagógico y un centro de interpretación.