



III. SAGARDO AZOKA Dossier de Prensa

Datos

Fechas: Del 9 de agosto (comienza a las 19:00 horas) - 16 de agosto (termina a las 00:00 horas).

Horario: de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 00:00 horas

Lugar: Plaza de Catalunya de Donostia (espacio de 800 metros cuadrados)

Organizador: Sagardo Mahaia

Página web: www.sagardomahaia.com

Colaboradores:

- Comercial Hostelera del Norte
- Iñaki Alkorta barne diseinua

Proveedores

- Txogitxu
- Kepa Loidi harategia
- Bacalaos Alkorta bakailuak
- Huiziko gazta (D.O. Idiazabal)
- Sagarki

Hashtag

#SagardoAzoka

Contacto prensa:



Infotres

Komunikazioa – Comunicación

M. 665 724752 (Aitor Azurki) | 606527148 (Ainhoa Ubide)

Tel: 943 22 45 30

gorenaksagardoazoka@gmail.com



GORENAK: Primer sello colectivo de sidra de calidad

GORENAK lleva más de tres años apostando por la sagardoa y la manzana de primera calidad. Trece sidrerías bajo una marca profesional y comprometida con la calidad

Como culminación de un largo y arduo trabajo de ocho años entre diferentes sidreros del sector, en marzo de 2011 se presentó GORENAK, SIDRAS SELECTAS DEL PAÍS VASCO ('Gorenak', 'Supremas' o 'Las más altas' en euskera). Se trata, del primer sello colectivo de calidad de sagardoa. Dicha marca es propiedad de Euskal Herriko SAGARDO MAHAIA, formada por trece sidrerías de Gipuzkoa:

- Altzueta (Hernani)
- Alorrene (Astigarraga)
- Barkaiztegi (Martutene)
- Begiristain (Ikaztegieta)
- Egi Luze (Errenteria)
- Gartziategi (Astigarraga)
- Gaztañaga (Andoain)
- Gurutzeta (Astigarraga)
- Isastegi (Tolosa)
- Olaizola (Hernani)
- Sarasola (Asteasu)
- Zapiain (Astigarraga)
- Zelaia (Hernani)

Entre sus objetivos se encuentra el apoyar, primar y potenciar la manzana autóctona de calidad. Para ello, tras examinar detenidamente los procesos de producción, GORENAK homologa los manzanales de los que obtendrá su materia prima, con el fin de profesionalizar cada vez más su trabajo con producciones integradas. De este modo, se realizan exhaustivos controles de los tratamientos en los manzanales, tal y como dictan las normas europeas.

Con todo ello GORENAK garantiza al productor la compra íntegra y a un justo precio de su producción anual de manzana homologada. Con dicha profesionalización se pretende que año tras año los productores cultiven cada vez un mayor volumen de manzana local de calidad para cubrir cada vez más las necesidades de las trece sidrerías.

Otro de los objetivos de GORENAK es elaborar y ofertar una sagardoa selecta de calidad suprema. Para ello, colabora estrechamente desde hace años con el Laboratorio Faisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa, centro situado en Zizurkil donde se realizan exhaustivos controles así como analíticas del producto.

El tercero de los objetivos de GORENAK es la comercialización y difusión del producto así como de su filosofía de calidad suprema. Además, a través de la Sagardo Azoka se promueve la sagardoa y su cultura.



Panel de cata

GORENAK se halla inmerso en una mejora continua de su proceso. Desde hace unos meses, además, se ha puesto en marcha un procedimiento para autenticar la calidad de la sagardoa por medio de un panel de catas.

Todas las sagardoas de GORENAK tendrán el distintivo de la marca de calidad: un capuchón (una cápsula) que se coloca en la parte superior de la botella, con un árbol de color dorado sobre fondo negro y la palabra 'Gorenak' en tamaño grande y la siguiente leyenda en tamaño más pequeño: 'Euskal Herriko Sagardo Gorenak. Sidras Selectas del País Vasco'.

GORENAK, un proyecto de gran profesionalidad y compromiso con la calidad de la sidra vasca elaborada con manzana de primera.



Actuaciones

Sábado 9 de agosto:

En la carpa, Iñaki Labaka (20 horas)

Domingo 10 de agosto:

En la plaza Catalunya, Txalaparta y Kirikoketa: Simón Goikoetxea y Aritz Goikoetxea & Agurtzane Irizar (19 horas)

En la carpa, Simón Goikoetxea (20 horas)

Lunes 11 de agosto

En la carpa, Xabi Aburruzaga

Martes 12 de agosto

En la carpa, Luis y Leire Astiasaran (trikitixa y voz) (20 horas)

Miércoles 13 de agosto

En la carpa, Juan Mari Beltran (20 horas)

Jueves 14 de agosto

En la carpa, Elorri

Viernes 15 de agosto

En la carpa, Iñaki Labaka

Sábado 16 de agosto

En la carpa, Xabi San Sebastián

Kirikoketa o las raíces de la txalaparta

Demostración del antiguo prensado de la manzana. El origen de la txalaparta podría remontarse a la herramienta de nombre 'kirikoketa', empleada para triturar la manzana para su posterior prensado en los caseríos de antaño. Este instrumento producía un sonido muy característico al ser golpeado contra las manzanas y, cuanto menos, se podría decir que dicho proceso guarda gran similitud y relación con la famosa txalaparta.

Por ello, el domingo, 10 de agosto, a las 19:00 horas, GORENAK ofrecerá en directo en mitad de la plaza de Catalunya de Donostia una actuación-demostración de kirikoketa acompañado de la txalaparta tradicional de Simón Goikoetxea, transmitida generación tras generación en su caserío natal.

Quien quiera que se acerque podrá disfrutar del espectáculo musical y antiguamente laboral de la kirikoketa, así como probar el mosto de manzana que se elabore al instante por medio de un antiguo 'tolare'.



III. SAGARDO AZOKA Prentsa txostena

Datuak

Datak: Abuztuaren 9tik (19:00 etan hasiko dugu) - abuztuak 16era (00:00etan amaituko dugu).

Ordutegia: 12:00etatik 16:00etara eta 19:00etatik 00:00etara

Lekua: Donostiako Katalunia plaza (800 metro koadroko gunea)

Antolatzailea: Sagardo Mahaia

Webgunea: www.sagardomahaia.com

Kolaboratzaileak:

- Comercial Hostelera del Norte
- Iñaki Alkorta barne diseinua

Hornitzaileak

- Txogitxu
- Kepa Loidi harategia
- Bacalaos Alkorta bakailuak
- Huiziko gazta (D.O. Idiazabal)
- Sagarki

Hashtag

#SagardoAzoka

Prentsa kontaktua:



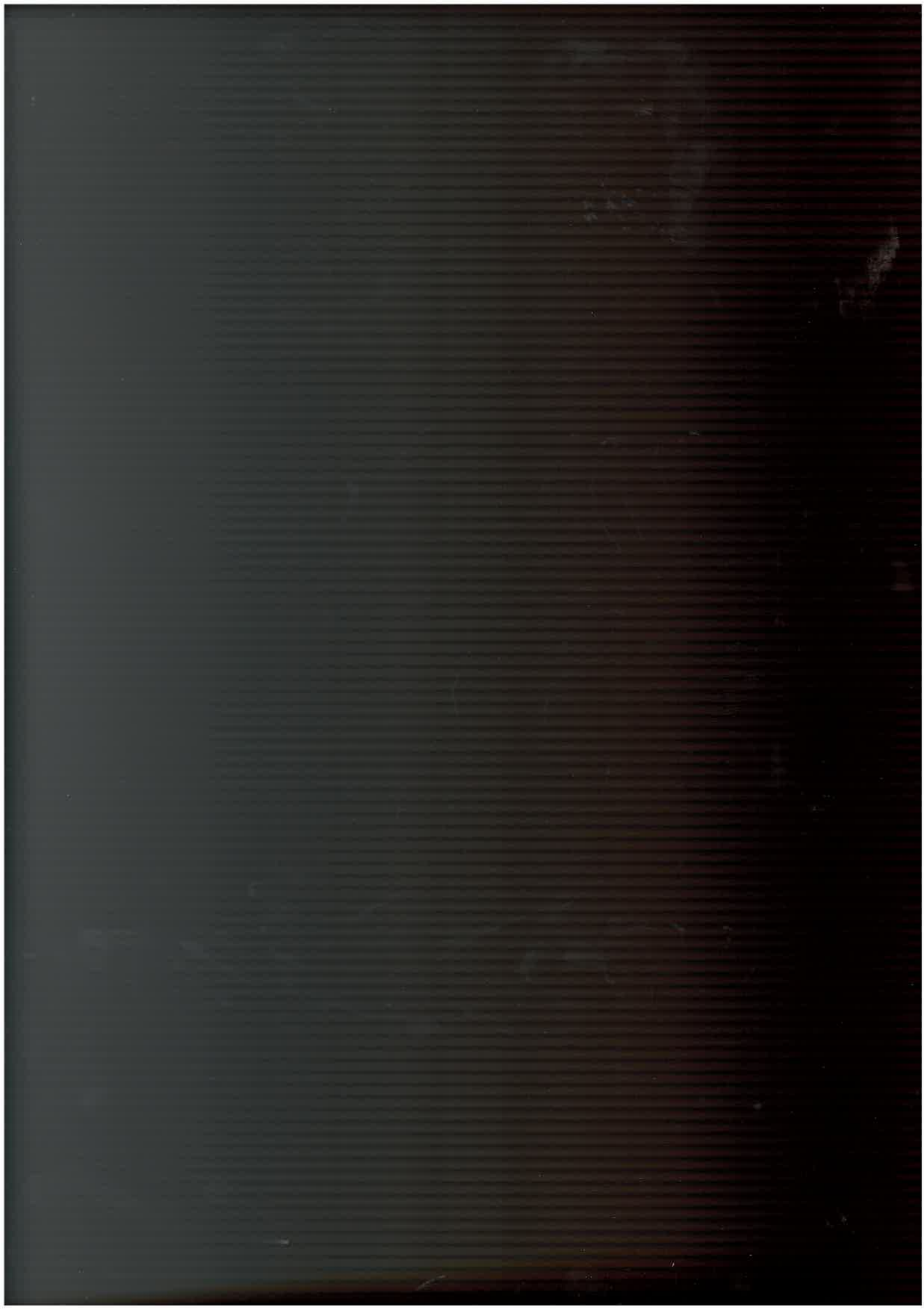
Infotres

Komunikazioa – Comunicación

M. 665 724752 (Aitor Azurki) | 606527148 (Ainhoa Ubide)

Tel: 943 22 45 30

gorenaksagardoazoka@gmail.com





GORENAK: Kalitate goreneko lehen sagardo marka kolektiboa

GORENAKek hiru urte baino gehiago daramatza lehen mailako sagar eta sagardoaren alde lanean. Hamahiru sagardotegi batu dira kalitatearen aldeko marka profesional eta konprometitu baten pean.

Sektoreko sagardogileek zortzi urtez eginiko lan gogorrari esker, 2011ko martxoan GORENAK aurkeztu zuten. Euskal sagardoak duen kalitatezko lehen zigilu kolektiboa da honakoa. Euskal Herriko SAGARDO Mahaiaren pean dago marka, eta, zehazki, 13 sagardotegik osatzen dute:

- Altzueta (Hernani)
- Alorrene (Astigarraga)
- Barkaiztegi (Martutene)
- Begiristain (Ikaztegieta)
- Egi Luze (Errenteria)
- Gartziategi (Astigarraga)
- Gaztañaga (Andoain)
- Gurutzeta (Astigarraga)
- Isastegi (Tolosa)
- Olaizola (Hernani)
- Sarasola (Asteasu)
- Zapiain (Astigarraga)
- Zelaia (Hernani)

Euren xedeen artean, bertako kalitatezko sagarra bultzatu eta sustatzea dago. Horretarako, ekoizpen prozesuak sakonki aztertu ostean, GORENAKek baliatzen dituen sagastiak homologatu egiten ditu, bere lana gero eta gehiago profesionalizatzeko produkzio integratuen bitartez. Hala, europar legediak agintzen duen lez, sagastien tratamenduen kontrol zehatzak egiten dira.

Horrekin guztiarekin, homologatutako sagar uzta osoa saldu ahal izatea, eta bidezko prezioan, ziurtatzen dio GORENAKek ekoizleari. Hamahiru sagardotegien beharrak gero eta gehiago asetze aldera, profesionalizazioari esker urtero-urtero produktoreek gero eta kalitatezko eta bertako sagar gehiago ekoiztu ditzaten asmoa dute sagardogileek.

Maila goreneko kalitatezko sagardoa landu eta eskaintzea da GORENAKen beste xedeetako bat. Horretarako, Gipuzkoako Foru Aldundiko Fraisoro Laborategiarekin estuki lan egiten dute orain urte dezentetik. Sagardoaren azterketa eta kontrol zehatz eta ziurrak egiten dituzte Zizurkilgo zentro horretan.

GORENAKen hirugarren helburua produktua merkaturatzea da, bai eta bere kalitate gorenaren filosofia zabaltzea ere. Bestalde, Sagardo Azokaren bitartez sagardoa eta sagardoaren kultura sustatzen da.



Dastatze panela

GOENAK bere prozesua etengabe hobetzen ari da. Gainera, hilabete batzuetatik hona, sagardo hauen kalitate gorena ziurtatzen dute dastatze panelen bidez.

GOENAKen sagardo guztiek kalitate markaren zigilua izango dute: botilaren goiko aldean jartzen den estalkia, urre koloreko zuhaitz bat marrazturik duena fondo beltz batean, 'Gorenak' hitza neurri handian eta 'Euskal Herriko Sagardo Gorenak. Sidras Selectas del País Vasco' leloa tamaina txikiagoan.

GOENAK, lehen mailako sagarrarekin eginiko euskal sagardoaren kalitatearen aldeko konpromiso eta profesionaltasun handiko proiektua da.



Egitaraua

Abuztuak 9, larunbata:

Karpan, Iñaki Labaka (20:00etan)

Abuztuak 10, igandea:

Katalunia plazan, Txalaparta eta Kirikoketa: Simón Goikoetxea eta Aritz Goikoetxea & Agurtzane Irizar (19:00etan)

Karpan, Simón Goikoetxea (20:00etan)

Abuztuak 11, astelehena

Karpan, Xabi Aburruzaga

Abuztuak 12, asteartea

Karpan, Luis eta Leire Astiasaran (trikitixa eta ahotsa) (20:00etan)

Abuztuak 13, asteazkena

Karpan, Juan Mari Beltran (20:00etan)

Abuztuak 14, osteguna

Karpan, Elorri

Abuztuak 15, ostirala

Karpan, Iñaki Labaka

Abuztuak 16, larunbata

Karpan, Xabi San Sebastián

Kirikoketa edo txalapartaren sustraiak

Garai bateko sagar prentsaketaren erakustaldia. 'Kirikoketa' izeneko tresnan egon liteke txalapartaren jatorria. Erreminta hori sagarra txikitzeko erabiltzen zuten garai bateko baserrietan. Instrumentu horrek oso soinua berezia sortzen zuen sagarra kolpatzerakoan, eta prozesu horrek txalapartarekin antzekotasun eta harreman handia duela esan liteke gutxienez.

Horregatik, abuztuaren 10an, igandea, 19:00etan, GORENAKek Donostiako Katalunia plazaren erdian kirikoketa erakustaldia eskainiko du zuzenean, Simón Goikoetxearen txalaparta tradizionalarekin lagunduta.

Kirikoketaren musikaz gozatu ahal izango du bertaratzen den orok, baita garaiko tolarearekin uneotan eginiko sagar-muztioa dastatu ere.