



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



www.euskaditurismo.net

EUSKADI

BASQUE COUNTRY

EUSKO JAURLARITZA

EKONOMIAREN GARAPEN ETA
LEHIAKORTASUN SAILA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD



Sagardoaren kultura

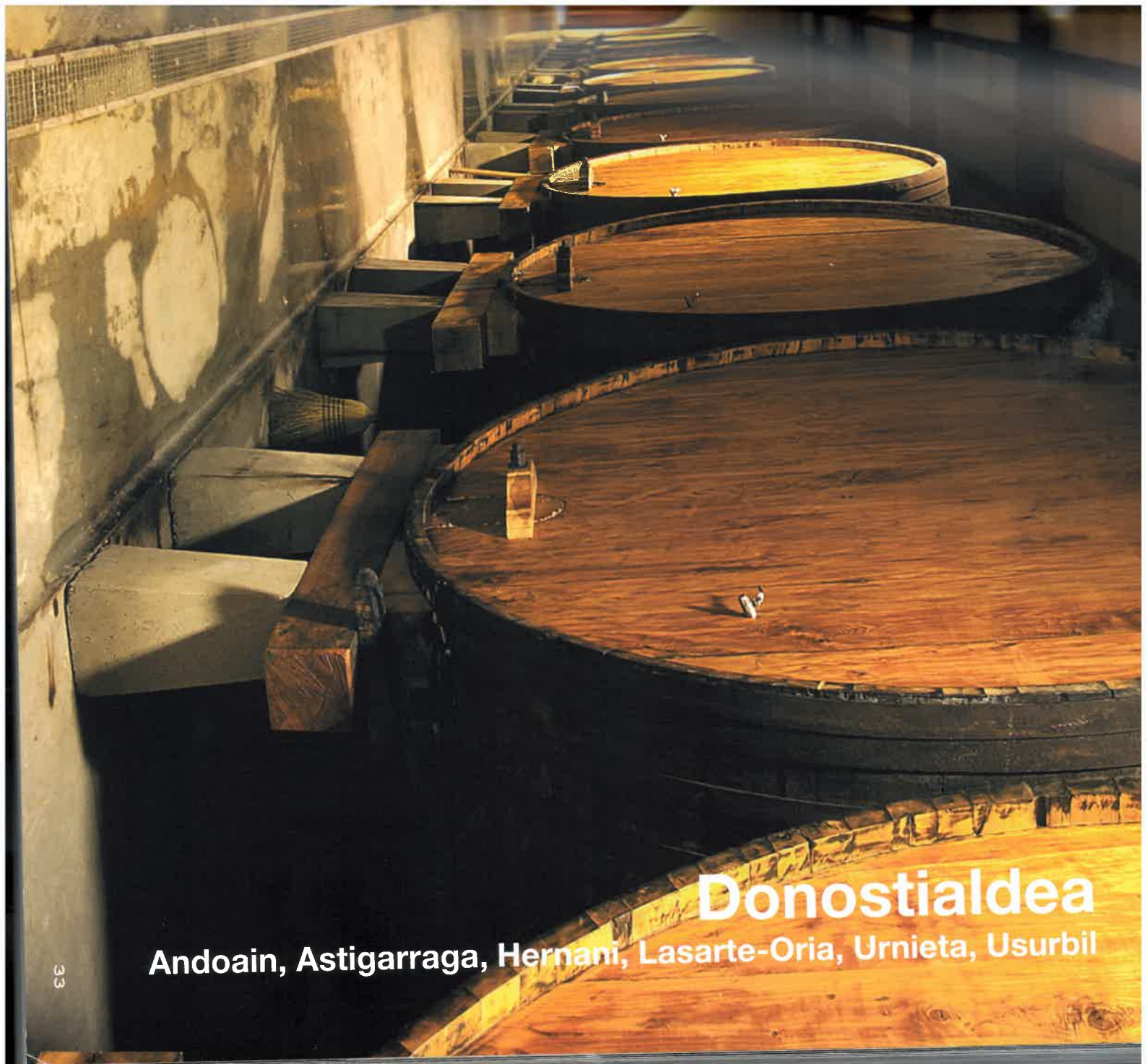
Sagardoaren lurtean dena dago **sagardoarekin** eta **gastronomiarekin** lotuta: historia, kultura, ohiturak, errituak, bizimoduak, ekonomia, etab. Ezaugarri horiek berezia egiten dute eskualdea.



En la tierra de la sidra todo está vinculado a la "sagardoa" y a la **gastronomía**: historia, cultura, costumbres, ritos, formas de vida, economía, etc. Estas señas de identidad hacen que esta comarca sea única.

Cultura sidrera





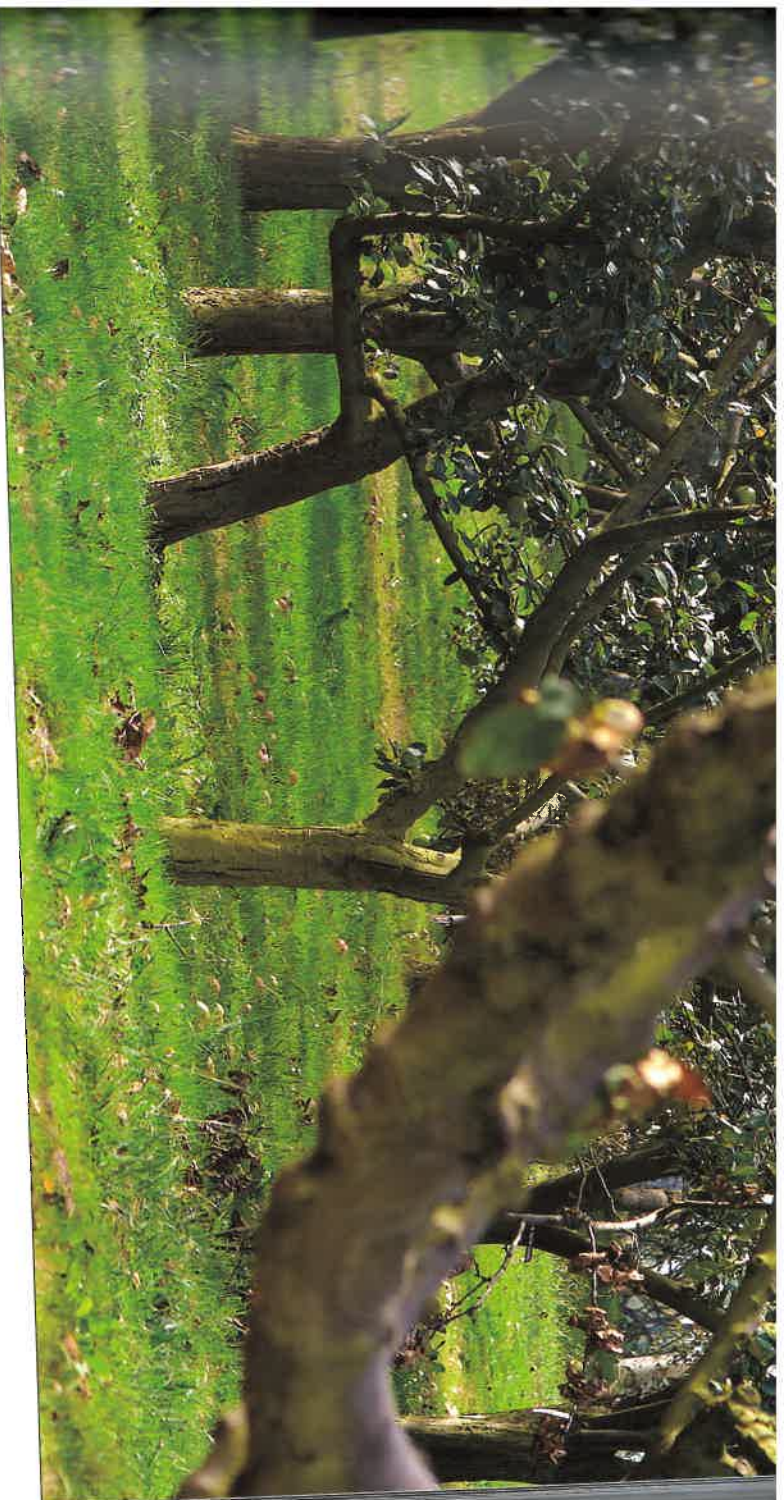
Donostialdea

Andoain, Astigarraga, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta, Usurbil



Urtero, urtarrila eta apirila bitartean, milaka bisitari hurbiltzen dira koadriletan sagardo berria upeletatik zuzenean dastatzera **txotx** eta **sagardotegiko menu tipikoa jatera**: tortilla, bakailaoa, txuleta, txingarretan erreta, gazta eta intxaurreak. Gainera, urte osoan zehar ezagutu daiteke sagardoaren kultura Astigarragako, Hernaniko, Usurbilgo eta inguruko zenbait sagardotegik eskaintzen dituzten bisitaldi eta dastatzeei esker eta baita Astigarragan dagoen **Sagardoetxean** eta **Euskal Sagardoaren Museoan**.

Donostialdean, Gipuzkoako hiriburua (hiri gastronomikoetan nagusi den egoteaz gain, Lasarte-Oriako **Hiru Michelin** izar dituen **Martín Berasategi** **jatetxea** dago eta baita izen handiko sukaldarien beste hainbat jatetxe ere: Fagollaga (Ixak Salaberria), Hernanin eta Roxario (Charo Zapata), Astigarragan, esaterako. Baina eskaintza gastronomiko hau, beti antxumea, bildotsa, txanpinoiak eta onddoak, Idiazabal gazta eta sagar-gozokian espezializatutako establezimenduek birbiltzen dute, horien guztiak Adarra, Onddi, Santiagomendi mendi-mazeletan eta Leizorren eta Urumea haranen basoetatik gertu kokatzen direlarik. Aginagako angelu ematen diote goi-kalitatezko produktuei bukaera bikaina.



Desde mayo, entre enero y abril, miles de visitantes acuden en cuadrillas a disfrutar directamente de las enormes barricas la esperada nueva sidra. Al grito de **¡txotxi!** acompañados del **típico menú sidrero**: tortilla, bacalao, chuletón a la brasa, queso y nueces. Además, durante todo el año se puede empapar de la cultura de la sidra a través de las visitas y catas que ofrecen algunas de las sidrerías de Astigarraga. Hernani, Urrutli, ... así como de la mano de **Sagarraoetxea**, el **Museo de la Sidra Vasca** ubicado en Astigarraga.

Donostialdea, al igual que la capital guipuzcoana y gastronómica por excelencia, acoge al **Restaurante tres estrellas Michelin Martín Berasategui**, de Lasarte-Oria y a cocineras y cocineros de autor que lideran restaurantes tan arraigados y conocidos como Fagollaga (Iñak Salaberria), en Hernani y Roxario (Charo Zapian), en Astigarraga. Pero la oferta gastronómica se completa con **establecimientos especializados** en betizu, cabrito, cordero, setas y hongos, queso Idiazabal, dulce de manzana, todos ellos ubicados en las laderas de los montes Adarra, Onddi, Santiagomendi y cerca de los bosques de los valles del Leizarian y Urrumea. Las angulas de Aginaga ponen el broche de oro a una comarca llena de productos de calidad



Plan eta esperientzia turistikoak

- Txobaren errituala.** "Txotxi" ozen esan eta sagardogilearekin hitz egin sagardo moten inguruan, sagardotegiko menu goxoa jaten duzun bitartean.
- Sagardoa denboran zehar.** Gidari batek lagunduta, Hernaniko hirigune historikoa ezagutu ezazu. Tenez eramango zaitugu sagardotegira komentatutako dastatze batean parte hartzeko eta sagardotegiko menu tipikoa jateko.
- Sagardoa eta itsasoa.** Sagardoaren eta itsasoaren arteko erlazioa ezagutzeko, Pasaiaiko Portua eta Sagardoetxea (Euskal Sagardoaren Museoa) bisita ezazu. Aie gehiago: Kontxako badiatik itsasontzian ibili.
- Bisita gidatuak sagardotegietara.** Ikas ezazu sagardoa nola egiten den gure sagardotegietara bisita gidatuen bitartez.
- Sagardoetxea, Euskal Sagardoaren Museoa,** toki aparta da sagardoaren kulturari buruz, sagardoaren historiari eta sagardoaren zein sagarren errealitateari buruz gehiago jakiteko, bere hiru gune bereiziei esker: sagardia, museoa bera eta dastatzeko gunea.
- Idiazabalgo gaztandegi batera bisitaldia.** Artzainen eskutik ezagutu idiazabalgo gazta nola egiten den, eta hainek mendiaren dituzten borta edo etxolak bisita ditzaezazu.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- Txobaren irekiera** / Urtarrila / Hernani-Astigarrraga
- Tolarea Sagardo Naturalaren Kofradiaren Kapituluia** / Martxo / Hernani
- Illarraren Astea** / Maiatza/Astigarrraga
- Sagardo Eguna** / Maiatza / Usurbil
- Sagardo Eguna** / Uztaila / Astigarrraga
- Sagardoaren eta Sagarraren Eguna** / Iraila / Hernani
- Sagar Uzta** / Iraila / Astigarrraga
- Bakailuaren Astea** / Urria / Hernani
- Erle Eguna** / Azaroa / Usurbil
- Santo Tomas Eguna** / Abendua / Usurbil
- Baserriko produktuen azoka** / Hileko hirugarren larunbata / Hernani



OSTATUAK • ALQUAMIENTOS			
ANDAIN	TXERTOTA	943 590 721	contacto@txertota.com www.txertota.com
	NEKAZALTURISMOA	943 311 600 688 611 600	pensionastigarrraga@yahoo.es www.pensionastigarrraga.es
ASTIGARRAGA	ASTIGARRAGA PENTSIDA	943 551 429 943 557 097	albizbarberti@yahoo.es www.albizbarberti.com
	ALTZIBAR-BERRI LANDETxea	628 523 922 943 553 797	eributegi@hotmail.com www.eributegi.net
URNIETA	NEKAZALTURISMOA	943 557 158	agroturismomontefrio@hotmail.com
	ENBUTEGI	609 937 455	www.agroturismomontefrio.es
	MONTEFRIO	943 337 357	info@hotel10.com
	NEKAZALTURISMOA	943 370 668	www.hotel10.com/bosteko.php info@agnagahotela.com www.agnagahotela.com
USURBIL	K10 HOTELA		
	AGINAGA HOTELA		
JATETXEA • RESTAURANTES			
ANDOAIN	TXERTOTA JATETXEA	943 590 721	contacto@txertota.com www.txertota.com
	IBAI-LUR JATETXEA	943 335 255	ibailur@ibailur.com www.ibailur.com
ASTIGARRAGA	ROXARIO JATETXEA	943 551 138	www.roxario.com
	ERRIOGUARDAENEA JATETXEA	943 330 291	errioguardaena@hotmail.com www.errioguardaena.com
HERNANI	ITURRALDE JATETXEA	943 330 461	www.restauranteturraide.com
	SARETXO JATETXEA	943 556 481 943 554 675	info@saretxojatetxea.com www.saretxojatetxea.com
	FAGOLLAGA JATETXEA	943 550 031	fagollaga@fagollaga.com www.fagollaga.com
	GOIEGI JATETXEA	943 361 404 943 371 178	goiegi@goiegi.com www.goiegi.com
LASARTE-ORIA	BOSTEKO JATETXEA	943 337 357	restaurantehotel10.com www.hotel10.com/bosteko.php
URNIETA	OLANUME JATETXEA	943 556 683	olanume@olanume.com www.olanume.com
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
HERNANI	APALAR PINTXO TABERNA	943 331 506 943 556 706	
	KIXKAL PINTXO TABERNA	943 336 699	
MUSEOAK ETA INTERPRETATIO ZENTROAK MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN			
ASTIGARRAGA	SAGARDOETXEA MUSEOA	943 550 575	info@sagardotxea.com www.sagardotxea.com

www.behemendi.org

ALZUELA	943 591 968	info@sidreriasagardotegia.com www.sidreriasagardotegia.com
ALZUELA	943 555 738	bezartia@ereztasagardotegia.com www.bezartiasagardotegia.com
ALZUELA	943 552 242	gutuzeta@gutuzeta.com www.gutuzeta.com
PETITIEGI	943 457 188	sidreria@petitiegia.com www.petitiegia.com
ALZUELA	943 330 033	calidad@alzuelsagardotegia.com www.alzuelsagardotegia.com
ALZUELA	943 336 999	info@alorrenea.com www.alorrenea.com
ETXEBERRIA	943 555 697	info@sidreriasagardotegia.com www.sidreriasagardotegia.com
LARRANTE	943 555 647	l.larrante@hotmail.com www.larrante.net
HEZOLA	943 552 720	rezola@rezola.info www.rezolasagardotegia.com
INGOLEN-HERRERO	943 550 333	info@ingolehsagardotegia.com www.ingolehsagardotegia.com
IRETZA	943 330 030	info@iretza.com www.iretza.com
MINA	943 555 220	943555220@telefonika.net alzuelsa@alzuelsasagardotegia.com www.alzuelsasagardotegia.com
ALZUELA	943 551 502	info@alzuelsa.com www.alzuelsa.com
PARAGARRI	943 550 328	info@paragarriri.com www.paragarriri.com
ITXAS-BURU	943 556 879	itxasburu@euskaltel.net www.itxasburusagardotegia.com
ZELAIA	943 555 851	zelaia@zelaia.es www.zelaia.es
OTSUA-ENEA	943 556 894	info@otsua-enea.com www.otsua-enea.com
AKARREGI	943 330 713	akarregi@akarregi.com www.akarregi.com
OLANUNE	943 556 683	olanune@olanune.com www.olanune.com
ELUXEIA	943 556 981	www.eluxeia.com
SETIEN	943 551 014	sidreriasetien@gmail.com www.setien.net
AGIMAGA	943 366 710	info@agimagasagardotegia.com www.agimagasagardotegia.com
SABAR	943 364 597	sidreria@sidreriasabar.com
SABAR	943 373 995	www.sidreriasabar.com
ARRATZAIN	943 366 663	info@arrazain.com
SABAR	606 340 747	www.arrazain.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES		
ADARRAZPI	626 786 750	info@basquecoolour.com www.basquecoolour.com
BASQUE COOLOUR	626 786 750	info@basquecoolour.com www.basquecoolour.com

Planes y experiencias turísticas

- El ritual del txotx. Al grito de "txotx", charla con el sidrero mientras degustas diferentes tipos de sidra, acompañada de un succulento menú de sidrería.
- La sidra a través del tiempo. Acompañado de una guía, conoce a pie el casco histórico de Hernani, te llevaremos en tren a la sidrería para participar en una cata comentada y terminada degustando el típico menú de sidrería.
- La sidra y el mar. Descubre la relación entre la sidra y el mar entre el Puerto de Pasaja y Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca. Un plus: pasear en barco por la bahía de la Concha.
- Visitas guiadas a sidrerías. Conoce el proceso de elaboración de la sidra en las visitas guiadas a nuestras sidrerías.
- Sagardoetxea. Museo de la Sidra Vasca, es el lugar idóneo para adentrarse en la cultura de la sidra; tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanar, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.
- Visita a quesería Idiazabal. Conoce de la mano del pastor el proceso de elaboración del queso Idiazabal y las bordas o cabañas que los pastores tienen en el monte.

Ferias, mercados y eventos

- Apertura del Txotx / Enero / Hernani-Astigarraga
- Tolara Sagardo Naturalaren Kofradia Kapitulua - Capítulo de la Cofradía de la Sidra Natural Tolara / Marzo / Hernani
- Illararen Astea / Semana del Guisante / Mayo / Astigarraga
- Sagardo Eguna / Mayo / Usurbil
- Sagardo Eguna / Julio / Astigarraga
- Sagardoaren eta Sagarren Eguna - Día de la Sidra y la Manzana / Septiembre / Hernani
- Sagar Urtza - Fiesta de la Manzana / Septiembre / Astigarraga
- Bakailuaren Astea - Semana del Bacalao / Octubre / Hernani
- Ete Eguna - Día de la Abeja / Noviembre / Usurbil
- Santo Tomas Eguna - Día de Santo Tomas / Diciembre / Usurbil
- Mercado de productos de caserio / Tercer sábado de cada mes / Hernani