



Sagardoetxea
herri baten erroak

**SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA
CALENDARIO DE ACTIVIDADES
2011**

Contacto

Leire ALKORTA 943 550 575
prentsa@sagardoetxea.com

ÍNDICE

CELEBRACIONES ANUALES:

- Sagardo Berriaren Eguna (12 de enero) Pág. 3
- Santa Ana (26 de julio) Pág. 4
- Sagar Uzta, la fiesta de la manzana (25 de Septiembre) Pág. 5

ACTIVIDADES PUNTUALES:

- Temporada del txotx (enero-abril) Pág. 6
- Semana Santa (21-25 de abril): Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria Pág. 7
- 18 de Mayo: Día Internacional de los Museos Pág. 8
- Otoño: recogida de manzanas y elaboración del mosto de manzana Pág. 9
- Puente de Diciembre: Jornada gastronómico-cultural Pág. 10

ACTIVIDADES DURANTE TODO EL AÑO:

- Un día de sidrería Pág. 11
- Cenas o comidas temáticas en sidrerías: "El rito del txotx" Pág. 12
- La ruta de la sidra y del queso Idiazabal Pág. 13
- Probaketa o catas guiadas en sidrerías Pág. 14

Sagardo Berriaren Eguna (12 de enero)



Sagardoetxea presentará el 12 de enero las características de la nueva cosecha en el acto de "Sagardo Berriaren Eguna", 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.

El Alcalde de Astigarraga presidirá en Sagardoetxea el anuncio de esta nueva cosecha y describirá las cualidades de la manzana y de la Sagardo Berria, así como los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile, en un acto que tendrá lugar en Sagardoetxea, sita en la Casa de Cultura de Astigarraga.

El instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en Petritegi sagardotegia, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará como todos los años una conocida personalidad, quedará abierta la primera kupela.

Santa Ana (26 de Julio)



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.

Sagar Uzta, la fiesta de la manzana (25 de Septiembre)



Sagar Uzta representa una festividad importante del mundo sidrero: la cosecha. Este día Sagardoetxea traslada la cultura que gira en torno al mundo de la manzana y la sagardoa a las calles de Astigarraga para celebrar el comienzo de las labores en los tolares. Es el único día del año donde los visitantes tienen la oportunidad de ver in situ el proceso de elaboración de la sidra de manera artesanal.

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, los actos principales se desarrollarán el domingo, día 25 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sagardoa.

Como todos los años, Sagar Uzta girará en torno a la exposición de manzanas y la elaboración del primer mosto de la cosecha 2011, donde se representará el proceso tradicional de la laboración del mosto en el lagar: kirikoketa, machacado con pisones, txalaparta y la degustación del mosto elaborado.

Sagar Uzta representa la fiesta de la manzana, por lo que existen un buen número de atractivos que pueden unirse a la fiesta: la visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, la visita a una sidrería para degustar el menú tradicional o la visita a un restaurante para degustar platos tradicionales elaborados a base de manzana.

Temporada del Txotx (enero-abril)



La temporada del Txotx comprende principalmente los meses de enero a abril y, en ese periodo de tiempo, se abren todas las sidrerías, donde se degusta la sidra directamente desde las barricas.

‘Ir de sidrería’ es una tradición muy arraigada entre los guipuzcoanos, casi una celebración, que permite a quienes visitan Gipuzkoa participar de una experiencia singular y conocer las peculiaridades de cada sidrería.

Lo tradicional, en las sidrerías, es comer de pie, aunque no todos los establecimientos siguen esta costumbre. En cualquier caso, en todas ellas se repite el mismo ritual a la hora de degustar la sidra. El comensal se sirve directamente la bebida de las kupelas (barricas) en un fino vaso de cristal con la inclinación necesaria para que la sidra saque el granillo o la txinparta.

Las kupelas se sitúan normalmente en estancias contiguas al comedor. Por ello, el ir y venir de personas de las mesas a la bodega es continuo y el ambiente muy animado.

El menú, prácticamente es el mismo en todas la sidrerías. Tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuletón y de postre, queso, membrillo y nueces.

Semana Santa: Elaboración del mosto de manzana y degustación de quesos de Euskal Herria



En Semana Santa (21-25 de abril) desde Sagardoetxea ofreceremos una experiencia novedosa a los visitantes: maridaje de la sagardoa y quesos de Euskal Herria.

Por una parte, los visitantes que se acerquen al museo, tendrán la posibilidad de elaborar con sus propias manos el mosto de la manzana, realizando el proceso completo: desde la recogida de la manzana con el kizki, hasta llegar a elaborar la patxa, machacando el fruto con los pisones, para después prensarlo en el tolare y obtener finalmente el mosto.

Una vez finalizado el proceso, tendrán la oportunidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: Idiazabal, Ronkal e Irati.

18 de Mayo: Día Internacional de los Museos



El 18 de Mayo se celebrará la XXXIII edición del Día Internacional de los Museos con el lema *Museos y Memoria* y como todos los años, Sagardoetxea organizará una actividad especial dirigida a todos los visitantes: La presentación del “laboratorio estacional” y la actividad “el árbol de la memoria”. En pasadas ediciones se han desarrollado las actividades de “trabajos del manzanal” y “el mundo de las abejas y la polinización”.

El Día Internacional del los Museos se celebra el 18 de mayo en todo el mundo desde el año 1977 y con él se pretende fomentar los museos mediante la organización de múltiples y diversas actividades.

El Día Internacional de los Museos los visitantes que se acerquen al museo tendrán la oportunidad de conocer todo **el proceso de elaboración de la sidra a través del laboratorio estacional**, donde conocerán las actividades a desarrollar en cada estación del año (primavera, verano, otoño e invierno) y los secretos que acompañan a la elaboración de la sagardo.

Al final de la visita, cada visitante plasmará en una **hoja el concepto con el que identifique la visita realizada** y guarde en su memoria, y entre todos los visitantes y sus aportaciones, crearemos **“El árbol de la memoria”** de Sagardoetxea.

Las visitas se realizarán durante todo el día, habrá degustación de sidra y la entrada al museo será gratuita.

Otoño: Recogida de manzanas y elaboración del mosto de manzana



Sagardoetxea es un museo vivo, que cambia de aspecto cada estación. Por eso, sus actividades varían y se adaptan según sus visitantes y la temporada. En otoño realizamos la recogida de manzana con el kizki una vez esté madura, la degustación de manzanas de verano y el antiguo proceso de elaboración de la sagardoa: machacado de las manzanas con el pisón, prensado y degustación del mosto elaborado.

Recolección de manzana con kizki

Fórmula autóctona de recolección del fruto cuando después de madurado se encuentra en el suelo. Explicación de su origen y utilización de kizki y cesto.

Prensado

Después de recoger las manzanas, se machacan por medio de pisonos. La patsa (manzana triturada) se introduce en una prensa con accionamiento manual extrayéndose el mosto, que una vez depositado en un pequeño barril se degusta. Utilización de pisonos, prensa manual y bomba.

Puente de diciembre: Exposición temporal “obras de arte del mundo sidrero” y degustaciones gastronómicas

Este Puente de Diciembre Sagardoetxea celebrará una jornada gastronómico-cultural compuesta con una exposición temporal de obras de arte del mundo sidrero y degustaciones de diversos productos gastronómicos vascos. Una experiencia que permitirá disfrutar de la cultura sidrera con todos los sentidos.



Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, ofrece una experiencia gastronómico cultural centrada en la cultura sidrera de nuestra comarca para este Puente de Diciembre.

Las visitas guiadas de Sagardoetxea ofrecerán la posibilidad de ver una exposición de obras de arte relacionadas con la cultura de la sidra y además de ofrecer la degustación habitual de sidra, mosto y licor, se ofrecerán barrikotes con la nueva sidra con castañas y sardinas.

EXPOSICIÓN TEMPORAL: “OBRAS DE ARTE DEL MUNDO SIDRERO”

Durante el Puente de Diciembre se podrá visitar en Sagardoetxea una exposición temporal de obras de arte del mundo sidrero de distintos artistas de la comarca, así como: tallas de madera, esculturas, ilustraciones, fotografías, cuadros, joyas, etc... uniendo la sidra y el arte.

Una exposición que nos permitirá conocer la riqueza artística existente relacionada con la manzana y la sidra en nuestra comarca y la importancia de la cultura sidrera como fuente de inspiración a la hora de crear diversas obras de arte.

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS VASCOS

Para completar la visita a Sagardoetxea y celebrar la llegada de la sagardo berria, el Puente de Diciembre ofreceremos barrikotes con la nueva cosecha de sidra nueva acompañado de castañas y sardinas.

El barrikote tiene su origen en la degustación de la primera cosecha, donde los sidreros llenaban un barrikote con la nueva sidra y la degustaban entre familiares y amigos acompañado con castañas y sardinas.

Esta tradición se ha mantenido hasta nuestros días, y durante este puente de Diciembre, ofreceremos la oportunidad de vivir esta experiencia en Sagardoetxea.

Un día de sidrería



Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus códigos de comportamiento. Sencillas normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única.

El menú tradicional de sidrería se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, aunque en alguna ocasión puede encontrar pequeñas variantes que no alteran en ningún sentido el significado y la idiosincrasía propia de esta experiencia. La experiencia puede disfrutarse a lo largo de todo el año.

El menú de sidrería está compuesto por:

- Tortilla de bacalao
- Bacalao frito con pimientos verdes
- Chuletón
- Queso con membrillo y nueces
- Sidra al txotx

Entre los meses de enero a abril al txotx, con una sidra en proceso de maduración, y el resto de año, con un caldo en plenitud, en ambas fórmulas, txotx y botella.

Comidas o cenas temáticas: “el rito del txotx”



Desde Sagardoetxea hemos creado las cenas o comidas temáticas en sidrerías a fin de transmitir la historia de este acontecimiento gastronómico, social y auténtico como es el rito del txotx.

Una vez en la sidrería, se desarrollarán las siguientes actividades:

- 1) **Proyección del DVD:** A fin de acercarles la cultura de la sidra, se les proyectará un DVD en la propia sidrería. En este DVD se hace un repaso al pasado y al presente de la cultura sidrera: se recogen imágenes antiguas y actuales en torno a la elaboración de la sidra, las costumbres existentes en torno a la sidrería y los secretos que acompañan a la degustación de la sagardoa.
- 2) **Demostración del rito del txotx:** Una vez proyectado el DVD, se les realizará una demostración para mostrarles el modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o “txinparta”, cantidad, etc...
- 3) **Degustación del menú de sidrería:** Para finalizar el acto, degustarán el tradicional menú de sidrería compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces y sidra al txotx.

Inscripciones:

Telf. 943 550 575.

E-mail: info@sagardoetxea.com

La ruta de la sidra y del queso Idiazabal



Entre Sagardoetxea y D'elikatuz, Centro de Interpretación del Goierri, hemos creado un nuevo paquete turístico para fomentar dos productos típicos de nuestra gastronomía: la sagardoa y el Queso D.O. Idiazabal.

Para ello, hemos creado "La Ruta de la sidra y del queso idiazabal", compuesto de las siguientes actividades:

- Visita guiada de Sagardoetxea Museoa y degustación de sagardoa, mosto y licor de sidra.
- Visita guiada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal.
- Comida en la sidrería Tximista de Ordizia (menú de sidrería).
- Visita guiada del Centro D'elikatuz de Ordizia y degustación del Queso Idiazabal.

Inscripciones:

Tel. 943 550 575.

E-mail: info@sagardoetxea.com

Probaketa o catas guiadas en sidrerías



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 la nueva temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa.

Calendario:

Dentro de la temporada del txotx se establece un calendario con fechas concretas para realizar las probaketas (calendario aún sin determinar).

No obstante, se pueden realizar reservas a medida para grupos (10 pax) durante todo el año.

Características:

- Las catas guiadas se realizarán durante todo el año en las sidrerías de Sagardoetxea.
- Las catas estarán dirigidas por los responsables de cada bodega.
- Durante la cata se servirán unos pintxos.
- Duración estimada: 1 hora 30 min.

Inscripciones:

Telf. 943 550 575.

E-mail: info@sagardoetxea.com