

A large, stylized red apple with a small stem and leaf, centered in the upper half of the page. Inside the apple, the text 'SAGARDOAREN LURRALDEA' is written in a bold, sans-serif font. 'SAGARDOAREN' is in green and 'LURRALDEA' is in white.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**XIV Sagar Uzta 2014.
Dossier de Prensa.**

Contacto:

Leire Alkorta
943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

XIV. Sagar Uzta, fiesta de la manzana en Astigarraga

Sagar Uzta cumplirá este año su decimocuarta edición y como todos los años, celebrará el comienzo de las labores en los tolare de las sagardotegis, una actividad que durará hasta mediados de noviembre.



Las actividades principales de la fiesta Sagar Uzta se desarrollarán los días **25, 26, 27 y 28 de septiembre**, con un programa adecuado para todos los públicos, que giran en torno a la cultura de la manzana y la sagardoa.

Merece una **mención especial** la participación de diversos sectores y grupos de Astigarraga y alrededores en el desarrollo de las actividades: socios de Sagardun, bares, restaurantes, caseríos locales, empresas, asociaciones culturales,

profesionales, patrocinadores, voluntarios, etc...

Imprescindibles de la fiesta:

1. Dar una vuelta por la **feria de la manzana** y disfrutar de la exposición de manzanas, de los productos de los caseríos locales y las demostraciones de cestos e injertos.
2. Comprar un vaso y disfrutar de la **degustación de sidra** de distintos sagardogiles.
3. Ver el proceso tradicional de **elaboración del primer mosto de la cosecha 2014**: recogida de manzana con el kizki, triturado y prensado de la manzana.
4. **Brindar** con el primer mosto de la cosecha 2014 al grito de "Topa!".
5. **Animar** a los niños en la competición de manzanas, que consistirá en la recogida de manzana con el kizki hasta llenar dos sacos y su transporte en lera.

Novedades:

1. **"I Sagardobide Erronka"**, prueba de relevos entre sidrerías por Santiagomendi. Las sidrerías que participan en esta edición son las siguientes: Alorrenea, Astarbe, Gurutzeta, Petritegi, Zapiain y Zelaia.
2. **"Conociendo las manzanas"**, paseo en familia por Santiagomendiko Sagardo Bidea para conocer y degustar las variedades de manzana que podemos encontrar en los manzanales de Santiagomendi.

Más información en www.sagardoarenlurraldea.com

Programa



El programa previsto es el siguiente:

Jueves, 25 de Septiembre

19:00-21:00 PINTXO-POTE en los bares de Astigarraga con pintxos elaborados con derivados de la manzana.

Viernes, 26 de Septiembre

19:00 CATA GUIADA DE MANZANA AUTÓCTONA DEL PAIS VASCO en el Restaurante Roxario de Astigarraga*.

Sábado, 27 de Septiembre

09:30 "CONOCIENDO LAS MANZANAS", paseo en familia por Santiagomendiko Sagardo Bidea*.

Domingo, 28 de Septiembre

FIESTA DE LA MANZANA en la Plaza de los Fueros.

09:00 Salida de **I. Sagardobide Erronka**, prueba de relevos entre sidrerías por Santiagomendi.

10:30-12:00 Exposición "Sagardogintza gure baserrietan" en el frontón.

10:30-12:00 Entrega de tartas participantes en el **concurso de tarta de manzana** en el frontón**.

10:30-12:00 Inscripciones en el **VII. Rally Fotográfico Sagar Uzta** en el frontón**.

11:00-13:00 Cata guiada de queso*.

11:00-13:30 Talleres y juegos para niños.

11:00-14:00 Feria de la manzana:

- Exposición, degustación y venta de manzanas.
- Degustación de sidra.
- Demostración de cestos, injertos, etc.
- Venta de productos de los caseríos locales.
- Degustación de mosto por las calles con karreto barrika y trikitilaris.

11:00 Elaboración del primer mosto de la cosecha 2014. Recogida, triturado y prensado de la manzana.

12:30 Sagar dantza y kirikoketa.

13:00 Txalaparta y degustación del primer mosto del año.

13:30 Prueba de manzanas para niños.

14:00 Entrega de premios.

14:30 Comida popular en la sociedad Gure Izarra.

* **Inscripciones:** 943 550 575 / info@sagardoarenlurraldea.com

** **Bases y condiciones:** www.sagardoarenlurraldea.com/sagaruzta

Los índices de maduración de la manzana de sidra 2014 se adelantan una o dos semanas con respecto al año pasado

El estado de maduración de la manzana de sidra de la cosecha 2014 se adelanta una o dos semanas con respecto al año pasado. La producción es desigual tanto entre zonas como dentro de las mismas plantaciones, con variedades con apenas fruta y variedades excepcionalmente cargadas, llegando incluso a romper abundantes ramas. Esta situación se produce de forma similar en toda Gipuzkoa.

A comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado de maduración en que se encontraban las manzanas.

Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa. Las variedades que se han controlado son 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.



En definitiva podríamos destacar los siguientes aspectos del **estado de la manzana en la 1ª quincena de septiembre de 2014:**

- Las diferencias de maduración son importantes entre las variedades y las plantaciones.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 10,2 °Brix de media. Es el dato más bajo de los últimos 10 años, seguramente por el verano húmedo y fresco que hemos tenido.
- La regresión del almidón presenta un índice de 3,4. Es más alto que en 2012 y 2013.
- Observando los datos de maduración respecto a la regresión del almidón se pueden observar 3 grupos de variedades diferentes aparte de la variedad Goikoetxe:
 - Las más avanzadas: Aritza, Mozolua, Patzolua y Gezamina.
 - En medio: Urtebi Txiki, Txalaka, Urtebi haundi y Udare Marroi.
 - Las más retrasadas: Verde Agria, Urdin, Manttoni, Moko y Errezila.
- El porcentaje de manzanas en el árbol dañadas por la carpocapsa ó gusano de la manzana son importantes debido a la presencia constante de este insecto durante todo el verano.

Aitor Etxeandia Azpiazu – Sagarlan S.L.
 Asesor en Fruticultura

Prueba “I. Sagardobide Erronka”

En colaboración con Mundarro Kirol Elkarte, este año se celebrará la “I. Sagardobide Erronka”, prueba de relevos entre sidrerías por Santiagomendi.



**I. SAGARDOBIDE
ERRONKA 2014**
ASTIGARRAGA
IRAILAK 28 DE SEPTIEMBRE
09:00ETAN FORU PLAZAN

ERRELEBO PROBA:
 6 talde (Alorrenea, Astarbe, Gurutzeta, Petritegi, Zapiain eta Zelaia) bakoitza 2 neska eta 2 mutilak osatuko.
 Probaren azalpenak:
 - Itzularen hasiera eta amaiera Foru Plazan izango da.
 - Itzera ordur: 09:00etan.
 - Erreleboen ordena:
 1. itzula: mutilak bizikletan.
 2. itzula: neskek korrika.
 3. itzula: mutilak bizikletan.
 4. itzula: mutilak korrika helmugara iristiera.

Informazio web gunea:
www.sagardoarenlurraldea.com

Las sidrerías que participarán en esta prueba son las siguientes: **Alorrenea, Astarbe, Gurutzeta, Petritegi, Zapiain y Zelaia.**

Cada grupo estará compuesto por 2 chicos y dos chicas y el orden de los relevos será el siguiente:

- 1ª vuelta: los chicos en bicicleta.
- 2ª vuelta: las chicas corriendo.
- 3ª vuelta: las chicas en bicicleta.
- 4ª vuelta: llegada a meta de los chicos corriendo.

Fecha: 28 de septiembre.

Hora: 09:00

Punto de salida: Foru Plaza (Astigarraga)

Punto de llegada: Foru Plaza (Astigarraga)

Duración: 02:30 horas aprox.



Paseo “Conociendo las manzanas”

Acompañados por Josu Osa, se realizará un paseo en familia por Santiagomendiko Sagardo Bidea, donde las familias tendrán la posibilidad de conocer y degustar las diferentes variedades de manzana que podemos encontrar en los manzanales de Santiagomendi.



Una divertida actividad para disfrutar en familia, conocer las diferentes variedades de manzana y disfrutar de la naturaleza.

Fecha: 27 de septiembre.

Hora: 09:30

Lugar: Foru Plaza (Astigarraga)

Llegada: 13:00 horas.

Inscripciones: 943 550 575 / info@sagardoarenlurraldea.com

Cata guiada de queso para niños y adultos

En colaboración con el Centro D'Elikatuz de Ordizia y el Centro de Interpretación del Queso de Idiazabal, el día de Sagar Uzta se celebrará una cata guiada de queso Idiazabal en Astigarraga.

Con la finalidad de fortalecer la relación entre el Territorio de la Sidra y el Territorio Idiazabal y ofrecer una degustación gastronómica basada en la cultura y tradición de estos territorios, el domingo 28 de septiembre se realizará una cata guiada de queso Idiazabal dentro de la XIV Sagar Uzta.



Esta cata, dirigida tanto a niños y adultos, pretende despertar los sentidos del olfato, el tacto y el gusto degustando diferentes quesos y analizando las características de cada uno de ellos de forma didáctica y lúdica.

28 de septiembre

11:00-11:30: Niños 8-10 años.

11:45-12:15: Niños 10-12 años.

12:30-13:00: Adultos.

Inscripciones: 943 550 575 / info@sagardoarenlurraldea.com

Cata guiada de manzana autóctona del País Vasco



El día 26 de septiembre se realizará una cata comentada de diferentes variedades de manzana autóctona en el Restaurante Roxario de Astigarraga de la mano de Josu Osa y Egoitz Zapiain.

Con la finalidad de conocer las características organolépticas de las manzanas autóctonas del País Vasco, se realizará una cata comentada de diferentes variedades de manzanas autóctona ácidas, amargas y dulces.

También se degustarán los mostos de dichas variedades de manzana y un postre elaborado a base de manzana de Gorrotxategi.

Inscripciones: 943 550 575 / info@sagardoarenlurraldea.com

Organiza: Sagardun Partzuergoa

El Consorcio Sagardun es una entidad publico-privada que nace el año 2003. Actualmente gestiona Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, organiza los eventos Sagardo Berriaren Eguna y Sagar Uzta, fomenta la cultura de la sidra vasca a través de experiencias turísticas y gestiona la marca "Sagardoaren Lurraldea".

Composición del Consorcio Sagardun:

Administración:

Ayuntamiento de Astigarraga

Grupos Culturales:

- Astigar E.O.E.
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Gure Izarra
- Mundarro Kirol Elkarte
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar
- Zipotza kultur Elkarte

Sidrerías:



Colaboradores:

Astigarragako baserriak, Erbategi Etxeberri Kirikoketa Taldea, Astigarte, Restaurantes Roxario e Ibai-Lur, bares Ikatza, Bukoi, The Robin, Sagartxo, Irati, Kupela, Txotx, Txiki, Ekaitz y Pastoriza, Calderería Laubide, Marisol Yaben, Pastain Argazkiak, Josu Osa, Behemendi, D'Elikatuz y todos los que realizan trabajos voluntarios.

Patrocinadores:



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
www.facebook.com/sagardoarenlurraldea
twitter: @sagarlur

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea

Sagardobenda



SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXOTX, HAIN HANDES
HAIN PEQUENA, HAIN GRANDE