

A large, stylized red apple shape is 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 a light green color, and 'LURRALDEA' is in white.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**APERTURA DEL TXOTX 2015.
XXII. Sagardo Berriaren Eguna.
14 de enero de 2015.**

**Dossier de Prensa.
#txotx**

Contacto:

Leire Alkorta (Responsable de Prensa)
943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

#TXOTX



Difunde y sigue las noticias relacionadas con la apertura del txotx con el hashtag



#txotx

- ✓ Organizado por Sagardoaren Lurralde, el **14 de enero** se celebrará el **XXII. Sagardo Berriaren Eguna 2015** en **Sagardoetxea**, Museo de la Sidra Vasca de **Astigarraga**. + Info: pág 3
- ✓ Las protagonistas de la **película LOREAK** abrirán la nueva temporada del txotx. + Info: pág 4-5
- ✓ La **comida** se celebrará en la **sidrería Bereziartua** de Astigarraga.
- ✓ La **principal novedad** de este año será el **ritual coreográfico de la apertura del txotx**. + Info: pág 9
- ✓ El **campeón de Bertsolaris de Euskal Herria Amets Arzallus** participará junto a **Maialen Lujanbio** en el evento.
- ✓ Durante el 2015 degustaremos una **sagardoa** aromática, ligera y fácil de beber. + Info: pág 6
- ✓ La cosecha del 2014 se ha traducido en la **producción** de alrededor de **10 millones de litros** de sidra en Euskal Herria. + Info: pág 6
- ✓ En los últimos 5 años se han plantado más de **80.000 manzanos de sidra**. + Info: pág 7
- ✓ El sector de la sidra se abre a **nuevos mercados internacionales**. Info +: 9. orria
- ✓ Acuerdo de colaboración entre Sagardoaren Lurralde y el **Ayuntamiento de Hernani**. + Info: pág 10
- ✓ **9.511** reservas gestionadas en 2014 a través de la **central de reservas** de sidrerías y experiencias de la cultura de la sidra.
- ✓ Nuevo servicio de **amigos del museo** en **Sagardoetxea**. + Info: pág 11
- ✓ **Sagardoetxea** y varias **sidrerías** de Sagardoaren Lurralde se incorporan al Club de Producto **Euskadi Gastronomika**. + Info: pág 9
- ✓ El día de Sagardo Berriaren Eguna se celebrará **Pintxotx** en los **bares de Astigarraga** y **habrá cenas para los grupos culturales** en la **sidrería Alorrenea**.
- ✓ En el 2014 se han celebrado **más de 120 eventos** relacionados con la cultura de la sidra y la manzana en Euskal Herria.

RESUMEN Y PROGRAMA.

Sagardo Berriaren Eguna 2015, apertura del txotx.

Sagardoaren Lurralde presentará el próximo 14 de enero las características de la cosecha 2014 para dar comienzo a la nueva temporada del txotx y al esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria.

Andoni Gartzia, Alcalde de Astigarraga, presidirá en el acto de presentación que se celebrará a las 12:00 en **Sagardoetxea** el anuncio de la nueva cosecha y la descripción de las características de la manzana, de la sagardo berria y de los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile.

Como cada año, en esta vigésima segunda edición, el instante de la jornada corresponderá a la **apertura del txotx** que se celebrará en la **sidrería Bereziartua** de Astigarraga, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciarán **las actrices Nagore Aranburu, Itziar Ituño e Itziar Aizpuru, protagonistas de la película LOREAK**, quedará abierta la primera kupela.

Antes, en el **manzanal** de Sagardoetxea, protagonizarán también la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardo.

EL PROGRAMA

11:30-12:00: Entrega de acreditaciones a los medios de comunicación en Sagardoetxea.

12:00: Rueda de prensa en Sagardoetxea, donde se presentarán las características de la cosecha 2014, de la sagardo berria y los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile.

12:45: Acto simbólico de plantación de un manzano por las protagonistas de la película LOREAK.

13:30: Ritual de la apertura del txotx: con la llamada de los txalapartaris, la sagar dantza y soka dantza de los sidreros acompañarán a las protagonistas de la película LOREAK a la kupela.

13:45: En la sidrería Bereziartua, las protagonistas de la película LOREAK abrirán la primera kupela al grito de "Gure Sagardo Berria" y se oficializará el comienzo de la nueva temporada del txotx. A continuación, se degustará el primer menú de sidrería de la temporada.

18:00-20:30: Pintxotx en los bares de Astigarraga.

20:30: Cena de grupos culturales en la sidrería Alorrenea.

YA FUERON PROTAGONISTAS...

1994, El bertsolari, Andoni EGAÑA.

1995, El futbolista, José Mari BAKERO.

1996, El seleccionador, Javier CLEMENTE.

1997, El pelotari, Julián RETEGI.

1998, El ciclista, Miguel INDURAIN.

1999, El restaurador, Juan Mari ARZAK.

2000, El físico, Pedro Miguel ETXENIKE.

2001, La ciclista, Joane SOMARRIBA.

2002, El maratoniano, Martín FIZ.

2003, El ciclista, Abraham OLANO.

2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.

2005, La soprano, Ainhoa ARTETA.

2006, El arraunlari, José Luis KORTA.

2007, El pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO.

2008, El cocinero, Andoni LUIS ADURIZ.

2009, El pelotari, Aimar OLAIZOLA.

2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.

2011, El cocinero, KARLOS ARGUÑANO.

2012, El presentador, JULIAN IANTZI.

2013, El grupo LA OREJA DE VAN GOGH.

2014, El grupo KALAKAN.

LAS PROTAGONISTAS DE LA PELÍCULA LOREAK. Invitadas de Sagardo Berriaren Eguna 2015.

Itziar Ituño, Nagore Aranburu e Itziar Aizpuru, protagonistas de la película LOREAK, serán las responsables de abrir la nueva temporada del txotx al grito de "Gure Sagardo Berria".



Itziar Ituño, Nagore Aranburu e Itziar Aizpuru son las protagonistas de la exitosa película "Loreak" que se estrenó en el Festival de Cine de San Sebastián del 2014. Alabadas por su gran trabajo realizado en la película, ganaron el premio a la mejor actriz, "ex aequo", en el Festival Latin Beat de Tokio.

"Loreak" (Jon Garaño y Jose Mari Goenaga), se ha

convertido en la primera película grabada en euskara en competir para la Concha de Oro del 62 Festival Internacional de Cine de San Sebastián. Cuenta con más de 50.000 espectadores en salas de cine y está obteniendo mucha repercusión internacional en festivales como London Film Festival, Zurich Film Festival, Tokyo International Film Festival o Palm Springs Film Festival.

ITZIAR ITUÑO (Basauri, 1974)

Además de trabajar en las películas "Loreak" (Garaño y Goenaga) y "Lasa eta Zabala" (Pablo Malo) que se estrenaron el 2014, ha trabajado en películas como "El cazador de dragones" (Patxi Barco), "Estrellas que alcanzar" (Mikel Rueda), "El final de la noche" (Patxi Barco) o "Agujeros en el cielo" (Pedro Mari Santos).

En televisión, se la conoce principalmente por su papel en la teleserie "Goenkale" como la agente Nekane. También ha trabajado en "Kilker dema", "Teilatupean" o "Platos sucios" de ETB.

En el mundo del teatro ha participado en las siguientes obras: "Palabras" (2013-2014, Hika Teatro) y "Amantalaren Ahotsa" (2011, Hika Teatro) las dos dirigidas por Agurtzane Intxaurreaga, "Grönholm Metodoa" (2008, Txalo) dirigida por Carlos Zabala, "El Apagón" (2010, Kanpingags) dirigida por Lander Iglesias, "Cueva de Ladrones" (2007, Kanpingags) dirigida por Patxi Barco, "SEDA" (2005, Hika) dirigida por Agurtzane Intxaurreaga, "Pakitarentzat Bakarrik" (2004, Txalo) dirigida por Itziar Lazkano y "Herioa eta Dontzeila" (2012) dirigida por Ramón Agirre.

NAGORE ARANBURU (Azpeitia, 1976)

Actriz y guionista de largo recorrido. Inició sus trabajos como actriz en 1997 en el Teatro Ados bajo la dirección de Garbi Losada en los espectáculos "Lamiak", "Desperrados" y "Manolito Gafotas". Representó la obra "A cuestras con Murphy" bajo la dirección de Santiago Sanchez. Gracias a este trabajo, recibió el premio a la mejor actriz de teatro. Ese mismo año dirigió para el mismo grupo la versión en euskara de la obra "Victor Bech".

Ha trabajado en varias teleseries y programas de televisión. Por ejemplo, "Jaun ta jabe", "Maité", "Hau duk umorea", "Irrikitan", "Sorginen Laratza", "La Noche del Escorpion", "Wazemank" y "Brinkola". Ha sido subdirectora y coordinadora de guión de "Wazemank" y "Noaoa" y directora de la serie "DBH".

Después de trabajar en películas como "Ione Sube al Cielo", "Yoyes" o "Aupa Etxebeste!", Aizpea Goenaga le brindó la oportunidad de trabajar como actriz protagonista en la película "Zeru horiek". También la hemos podido ver en las películas "Eutsi!" de Alberto Gorritiberea, "Urte berri on, amona!" de Telmo Esnal y "La herida" de Ricardo Franco. "Loreak" es su última película.

También ha trabajado como guionista. La primera obra que escribió fue "Hamar minutu gauverdirako". El grupo azpeitiarra Antxieta estrenó la obra, obteniendo el primer premio en las jornadas de teatro de Azpeitia. El grupo Vaiven le pidió la adaptación de la obra "Lotsa Gabe" y el grupo Gorringo la de "Kutsidazu bidea, Ixabel"; además del teatro, el trabajo se convirtió en teleserie y en película. Realizó trabajos como guionista en la teleserie "Brinkola" de Telmo Esnal y Asier Altuna. En los últimos diez años ha sido guionista de varios programas: "Sorginen Laratza", "Irrikitan", "Martin", "Eguberri Off", "Ai ama"...

ITZIAR AIZPURU (Getaria, 1939)

Junto con la creación de Txeru kultur elkarte de Getaria, se creó un grupo de teatro en el que Itziar comenzó su andadura artística. "Itziartxo" fue la primera obra en la que actuó. A posterior trabajó en "Udaberriko gau hartan lorik ez", "Zauriak argi" y "Lagun txar bat".

Sus primeros pasos en televisión comenzaron con la teleserie "Goenkale" de ETB1; realizó tres o cuatro temporadas en el papel de Dolores. Después trabajó en "Martin" durante las 7 temporadas que duró la teleserie. También ha hecho apariciones en las teleseries "Hospital Central" de Telecinco o "M.I.R."

En el cine, a trabajado como actriz principal en la película "80 egunean" dirigida por Jon Garaño y Jose Mari Goenaga. Por este trabajo fue premiada en Guadalajara (México) y Toulouse (Francia). Además, ha participado en las películas "El gran Vazquez" de Oscar Aibar y "Tres mentiras" de Ana Murugarren y en los cortometrajes "Amigos", "Desastre(s)" o "Hamaiketakoa". "Loreak" es su último trabajo.

LA SAGARDOA. Caldos aromáticos y ligeros.

Un verano fresco y húmedo han permitido una concentración adecuada de los azúcares de las manzanas, obteniéndose unos caldos ligeros y refrescantes.

La cosecha del 2014 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de **10 millones de litros** de sagardoa, cifra parecida al año pasado.

Cata de Sagardoa:

- Destacar que la sidra es **muy aromática** y que los olores van desde cítricos a manzana madura.
- Sagardoa de color **amarillo-verdoso**.
- De buena **txinparta**.
- Un producto **equilibrado, fácil de beber y ligero** nos espera en nuestras sagardotegis.

LA MANZANA. Cosecha muy irregular según variedades.

La producción ha sido 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 ha producido de forma similar en toda Gipuzkoa.

Por decimocuarto año consecutivo, a comienzos de septiembre realizamos un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas. Para ello se, realizamos un seguimiento de las plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se controlaron fueron 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Características de la cosecha 2014:

- Las diferencias de maduración han sido importantes entre las variedades y las plantaciones.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar ha sido 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 ha presentado un índice de 3,4. Ha sido más alto que en 2012 y 2013, lo que ha significado una cosecha adelantada.
- El porcentaje de manzanas en el árbol dañadas el gusano de la manzana han sido importantes debido a la presencia constante de este insecto durante todo el verano.

EL SECTOR.

El Laboratorio Agroambiental de Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa consigue el primer certificado ENAC del estado en cata de sagardoa.

Un sector que sigue apostando por calidad del producto con el logro de la primera acreditación ENAC del estado para el análisis sensorial de la sagardoa por el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa, y por la plantación de manzana autóctona que ha registrado un incremento del 25%.

Laboratorio de Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa

Este año el número de muestras enviadas por el sector al Laboratorio para su análisis ha experimentado un fuerte incremento cifrado en un 23% con respecto a 2013. Concretamente, ha recibido más de 3.800 muestras de sagardoa con las que se han analizado más de 19.000 parámetros.

En este segundo año de rodaje del panel de cata de sagardoa de Fraisoro, el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro ha sido el primer laboratorio del estado que ha conseguido la acreditación del ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), según la norma UNE-EN ISO 17025, para el análisis sensorial de sagardoa. Con esta acreditación, queda recompensado y reconocido el trabajo realizado en la creación y puesta en marcha del panel, que está disponible para todo el sector, tanto para asociaciones como particulares.

El número de muestras catadas en 2014 ha sido un 42% superior al año anterior, con un total de 624 sagardoas catadas.

El Laboratorio, además, ha puesto en marcha tres nuevos proyectos cuyos resultados se presentarán en la próxima primavera de 2015, que son: el que analiza la relación existente entre el momento de la recogida de la manzana y la calidad de la sidra; la investigación de la dinámica microbiológica durante la producción de sidra; y el de la selección de las levaduras autóctonas para la producción de sidra en Gipuzkoa.

Todos estos trabajos y proyectos los llevan a cabo 4 ó 5 técnicos y 17 catadores, a los que podrían sumarse otros 8 que, una vez superadas unas pruebas de selección, comenzaran su formación en enero de 2015.

Manzanas en aumento

En 2014 el sector nuevamente ha apostado por el cultivo de árboles de manzana para sidra con la plantación de unos 20.150 manzanos, lo que supone más de 80.000 plantíos en el último quinquenio y un incremento del 25% con respecto al ejercicio anterior. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por la Administración Pública con la concesión de subvenciones.

Los patrones empleados en las plantaciones son los denominados "franco" y los "enanizantes" MM106 y EM7; y las variedades de manzana para sidra injertadas las de Txalaka, Goikoetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Gaziloka, Mozolo, Verde agría, Patzulo, Gazi-Gorri, Manttoni, Merabi, Gaziloka y Errezila.

Finca experimental Guardaetxe

La DIPUTACION FORAL DE GIPUZKOA junto a la Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa, FRUITEL ELKARTEA, ha proseguido en la Finca Guardaetxe con los trabajos de la conservación, desarrollo y propagación de la Manzana de Sagardoa autóctona, obteniendo y conservando plantas “iniciales” previas a las plantas madres libres de fuego bacteriano y fitoplasma, plantando plantas madres para la obtención de injertos, y realizando estudios y ensayos.

Con este fin, se están conservando en tientos las variedades más interesantes, limpias de Erwinia amylovora y fitoplasma, que serán las que proveerán de injertos para la producción de plantas madres; se han plantado diversas variedades de plantas madres sobre patrón MM111; se ha proseguido probando en la plantación experimental en los sistemas de conducción de “eje central” y “muro frutal” sobre patrón MM106 y formación “en vaso” sobre patrón Franco; y se han dado los primeros pasos para la creación de una colección de variedades de Manzana de Sagardoa autóctona

ACONTECIMIENTOS DESTACADOS.

Ritual coreográfico de la apertura del txotx.



La principal novedad de Sagardo Berriaren Eguna de este año es la incorporación del ritual coreográfico de la apertura del txotx al evento. Con este ritual, los sidreros acompañarán al invitado hasta la kupela para dar inicio a la nueva temporada del txotx.

Este ritual ha sido creado por Ikerfolk y dantzan.com con la colaboración de **Astigar E.O.E.** Con la llamada de los txalapartaris en la entrada de la sidrería, los dantzaris bailarán la **sagar dantza** de Arizkun. A continuación la **soka dantza** formada por los sagardogiles de Sagardun acompañará a los protagonistas del evento a la kupela para degustar el primer caldo de la temporada.

El sector de la sidra se abre al mercado internacional.

El sector de la sidra se está abriendo a nuevos mercados internacionales y son muchos los sidreros que han empezado a comercializar sus productos a nivel internacional.



Con el objetivo de crear lazos con el sector de la sidra de EE.UU. y abrir nuevos mercados para la sidra vasca, el verano pasado Sagardoetxea y las sidrerías Petritegi, Bereziartua y Zapiain de Sagardoaren Lurralde recibieron la visita de escritores, periodistas, bloggers, productores y distribuidores de sidra de renombre de EE.UU.

Tras su visita, se han desarrollado diversas colaboraciones para dar a conocer la sidra a nivel internacional y han sido los primeros pasos de los proyectos que se desarrollarán próximamente:

- Artículo "The center of sidra" en la **revista del sector Cidercraftmag**.
- **Publicación del libro** "Sidra! Basque Country & Asturias".
- Invitación para la sidrería Zapiain para participar en la "**Cider Conference**" que se celebrará en Chicago en febrero.
- **Acuerdos** para vender sidra en EE.UU.

Acuerdo de colaboración entre Sagardoaren Lurraldea y el Ayuntamiento de Hernani.

Sagardun creó la marca turística Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra) con el fin de promover la participación y el trabajo en común entre diferentes localidades para promocionar la cultura de la sidra. De esta forma, en el año 2015 daremos los primeros pasos de colaboración con el Ayuntamiento de Hernani.

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, se convertirá en el Museo de la Sidra de Euskal Herria que conforman el territorio de la sidra, y además de con Astigarraga, tendrá relación con otras ciudades para la divulgación y el mantenimiento de contenidos en torno a la cultura de la sidra.

Se utilizarán los **recursos de promoción** que a día de hoy se gestionan desde Sagardoetxea y Sagardoaren Lurraldea para promocionar la cultura de la sidra (páginas web para reservas, redes sociales, etc.), divulgar información sobre eventos, actividades, experiencias, etc. en torno a la cultura de la sidra y fortalecer la marca Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra).

Año tras año la cultura de la sidra se va abriendo a nuevos mercados internacionales y cada vez son más los **periodistas, bloggers**, etc. que se acercan hasta nuestro territorio en busca de información. Gracias a este trabajo en común, los trabajos de recepción y información de estos intermediarios que divulgan la cultura de la sidra se gestionarán desde Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra) a fin de transmitirles la importancia y la presencia que la cultura de la sidra tiene en nuestra cultura y territorio.

Por otra parte, y gracias a este trabajo de colaboración, se promoverá la participación de sidrerías y grupos culturales para la creación de nuevos **eventos, actividades o experiencias en torno a la cultura de la sidra**.

Con este tipo de actividades conseguiremos fortalecer la **marca** Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra) y recordaremos que el **proyecto** está abierto a cualquiera que quiera promocionar la cultura de la sidra.

La cultura de la sidra en la red.

Cada vez son más las sidrerías que cuentan con perfiles en Facebook y Twitter y junto a los perfiles de Sagardoetxea y Sagardoaren Lurraldea, estamos divulgando la cultura de la sidra a nivel internacional.

Twitter

- Museo Sagardoetxea: @Sagardoetxea
- Sagardoaren Lurraldea: @sagarlur
- Sidrería Bereziartua: @SBereziartua
- Sidrería Gurutzeta: @Gurutzeta_sagar
- Sidrería Petritegi: @Petritegi
- Sidrería Zapiain: @zapiainsagardoa
- Sidrería Zelaia: @SidreriaZelaia

Facebook

- Sagardoetxea
- Sagardoaren Lurraldea
- Sidras Bereziartua Sagardoak
- Sidrería Gurutzeta Sagardotegia
- Petritegi Sagardotegia / Sidrería Petritegi
- Cidrería TXOPINONDO Sagarnotegia
- Zapiain Sagardoa
- SIDRERIA ZELAIA


 SAGARDOAREN
LURRALDEA
 el territorio de la sidra

“Amigos del Museo” de Sagardoetxea.

Se creará un grupo de personas que aprecian y que disfrutan del patrimonio relacionado con la cultura de la sidra y como miembros del club, disfrutarán de ventajas especiales en Sagardoetxea.

De cara al 2015, el Museo Sagardoetxea pondrá en marcha el nuevo servicio de “Amigos del Museo” con el que creará un grupo formado por personas y/o entidades que ayudan al museo a promocionar, divulgar y mantener la cultura de la sidra.

Los miembros del club tendrán la posibilidad de ahondar en el conocimiento de documentos, fotos y piezas catalogadas en el Centro de Documentación de Sagardoetxea y de colaborar tanto en su desarrollo, como en el del museo.



Además, se beneficiarán de diversas **ventajas**, entre las que se encuentran: entrada gratuita al museo, 10% de descuento en la tienda del museo, invitación para las actividades y eventos que organiza el museo, etc.

La cultura de la sidra en el Club de Producto Euskadi Gastronomika.

El Museo Sagardoetxea y varias sidrerías de Sagardoaren Lurralde se acaban de incorporar al Club de Producto Euskadi Gastronomika impulsado por el Gobierno Vasco.



Dentro del plan para **impulsar el turismo enogastronómico**, el Gobierno Vasco creó Euskadi Gastronomika con el objetivo de convertir a Euskadi en el referente enogastronómico a nivel mundial. Dentro de este Club de Producto se incorporan **lugares para comer** (sidrerías, restaurantes, asadores y bodegas), **lugares para comprar** (ferias, mercados, tiendas gourmet, enotecas y pastelerías) y **lugares para visitar** (sidrerías, museos, queserías, productores, etc.) y a día de hoy el Club de Producto Euskadi Gastronomika cuenta con casi 800 empresas de 16 comarcas enogastronómicas.

Al ser los lugares idóneos para poder conocer el patrimonio cultural de nuestra gastronomía, los museos gastronómicos cuentan con un lugar especial dentro del Club de Producto Euskadi Gastronomika y se ha creado la **red de museos enogastronómicos** compuesto por Sagardoetxea, Igartubeiti, D’Elikatuz, Centro de Interpretación del Queso, Centro Temático del Vino Villa Lucía, Gorrotxategi y Txakolingunea.



Reservas:

943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.eus

www.elterritoriodelasidra.com

PLANES DE LA CULTURA DE LA SIDRA



“Museo Sagardoetxea”

Precio: **4€**

Espacio idóneo para adentrarse en la cultura de la **manzana** y la **sidra vasca**. La visita incluye la **degustación** de sidra, mosto y licor.



“Museo + Sidrería”

Precio: **32,50€**

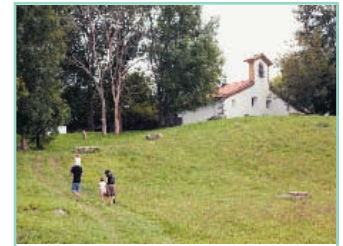
Visita a **Sagardoetxea**, **degustación** de sidra, mosto y licor y comida/cena en **sidrería**. **Actividades** especiales según época del año: siembra de semillas, elaboración del mosto de manzana, etc.



“La sidra y el mar”

Precio: **55€**

Visitas a varios museos (**Sagardoetxea**, **Aquarium** o **Mater**), paseo en **barco** (bahía de Donostia o Pasaia) y comida/cena en **sidrería**. 2 itinerarios: Donostia o Pasaia + Astigarraga.



“Santiagomendiko Sagardo Bidea”

Precio: **desde 25€**

Recorrido a pie de este paseo temático de la cultura de la sidra. Opciones: “**Sagartrek**”: **Sagardoetxea**, **recorrido** y **visita con comida** en **Petritegi**.



“La sidra y el queso”

Precio: **desde 5€**

Museos (**Sagardoetxea**, **Centro de Interpretación del Queso Idiazabal**, **D'Elikatuz** o **Igartubeiti**), **queserías Adarrazpi** y **Ondramuño** y **sidrerías**.



“Visitas guiadas en sidrerías”

Precio: **desde 4€**

Visita guiada de la **sidrería** y **degustación** de sidra. **Bereziartua**, **Gurutzeta**, **Petritegi** y **Txopinondo**.



“Probaketas” o catas guiadas

Precio: **10€**

Cata comentada de sidras de la mano del propio **sidrero**. **Degustación** de unos **pintxos**. **Gurutzeta**, **Saizar** y **Zapiain**.



“Gastronomía en sidrerías”

Precio: **desde 45€**

Conocimiento de la **gastronomía** relacionada con el menú tradicional de sidrería y talleres de **pintxos**. **Gurutzeta** y **Txopinondo**.

CENTRAL DE RESERVAS DE SIDRERÍAS DE EUSKAL HERRIA

- ✓ En el año 2014 hemos gestionado 9.511 reservas.
- ✓ Dinos el día y la cantidad de personas, y te reservaremos la sidrería.



Alorrenea (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- La sidra y el queso.
- La sidra y el mar.



Astarbe (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- La sidra y el queso
- La sidra y el mar.



Bereziartua (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- Visitas guiadas.
- La sidra y el queso.



Gartziategi (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- La sidra y el queso.



Gurutzeta (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- Probaketas jueves, viernes y sábados al mediodía.
- La sidra y el queso.
- Gastronomía en sidrería.



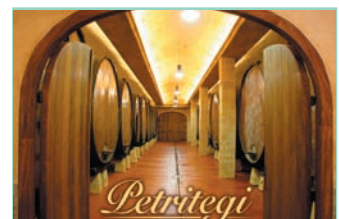
Lizeaga (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- La sidra y el queso
- La sidra y el mar.



Mina (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- La sidra y el queso.



Petritegi (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- Visitas guiadas.
- La sidra y el queso.
- La sidra y el mar.
- Sagartrek.

CENTRAL DE RESERVAS DE SIDRERÍAS DE EUSKAL HERRIA



Rezola (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- La sidra y el queso.
- La sidra y el mar.



Saizar (Usurbil)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- Probaketas:
28 de febrero
21 de marzo



Sarasola (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- La sidra y el queso.
- La sidra y el mar.



Txopinondo (Azkaine)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- Visitas guiadas.
- Gastronomía en sidrería.



Zapiain (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- Probaketas
21 de febrero
28 de marzo
25 de abril
24 de mayo.



Zelaia (Hernani)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- La sidra y el queso.

Consorcio Sagardun.

El Consorcio Sagardun es una entidad publico-privada que nace el año 2003. Actualmente gestiona Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, organiza el evento Sagardo Berriaren Eguna (apertura del txotx), gestiona la marca "Sagardoaren Lurralde" y fomenta la cultura de la sidra vasca a través de experiencias turísticas.



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

- Alorrenea (Astigarraga)
- Astarbe (Astigarraga)
- Bereziartua (Astigarraga)
- Gartziategi (Astigarraga)
- Gurutzeta (Astigarraga)
- Lizeaga (Astigarraga)
- Mina (Astigarraga)
- Petritegi (Astigarraga)
- Rezola (Astigarraga)
- Saizar (Usurbil)
- Sarasola (Astigarraga)
- Txopinondo (Azkaine)
- Zapiain (Astigarraga)
- Zelaia (Hernani)

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

 Sagar doetxea

Sagardobenda

 SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN BIZITZA
ASTIGARRAGA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TOKI, HAIN HANDE
TAN POCOSIA, TAN GRANDE