

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

**OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2015.
XXII. Sagardo Berriaren Eguna.
14 Janvier 2015.**

**Dossier de Presse.
#txotx**

Contact:
Leire Alkorta (Presse)
943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

#TXOTX



Diffusez et suivez les nouvelles en relation avec l'ouverture du txotx grâce au hashtag **#txotx**

✓ Organisé par Sagardoaren Lurraldea le **14 janvier** prochain nous célébrerons le **XXII. Sagardo Berriaren Eguna 2015** à Astigarraga au Musée du sagarno. + Infos: page 3

✓ Ce sont les protagonistes du film **LOREAK** qui inaugureront la nouvelle campagne de txotx. + Infos: page 4-5

✓ Le repas se déroulera à la cidrerie **Bereziartua** d'Astigarraga.

✓ Nouveauté cette année: **un rituel dansé pour l'ouverture du Txotx**. + Infos: page 9

✓ Le champion des bertsolaris d'Euskal Herria **Amets Arzallus** répondra en improvisations à **Maialen Lujambio** durant le repas.

✓ En 2015 nous dégusterons un **sagarno** aromatique, léger et facile à boire. + Infos: page 6

✓ La récolte 2014 s'est traduite par la **production** de plus de **10.000.000 de litres**. + Infos: page 6

✓ **Plus de 80.000 pommiers plantés** dans les 5 dernières années. + Infos: page 7

✓ Le secteur cidricole s'ouvre à de **nouveaux marchés internationaux**. Infos +: page 9

✓ **Accords de collaboration** entre Sagardoaren Lurraldea et la **ville d'Hernani**. + Infos: page 10

✓ **9511 réservations gérées en 2015 depuis notre centrale de réservation** de cidrerie et d'expériences oenotouristiques cidricoles.

✓ Notre service **amis du musée** à **Sagardoetxea**. + Info: page 11

✓ **Sagardoetxea** et plusieurs **cidreries associées** deviennent membres du **Euskadi Gastronomika**. + Infos: page 9

✓ **Pintxotx** dans les **bars d'Astigarraga** et dîner txotx pour les associations culturelles à la cidrerie **Alorrenea**.

✓ Rétrospective 2014, plus de 120 **événements fêtés** en relation au monde cidricole et de la pomme en Euskal Herria.

RÉSUMÉ ET PROGRAMME.

Sagardo Berriaren Eguna 2015, ouverture du Txotx.

Sagardoaren Lurraldea présentera le 14 Janvier prochain les caractéristiques de la récolte 2015. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx 2015 et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du sagarno berria.

Le maire d' Astigarraga, Andoni Gartzia, présidera à la **Sagardoetxea**, la présentation du nouveau millésime, ainsi que des principaux événements cidricoles à venir, La célébration aura lieu à 12H00, à Sagardoetxea qui se trouve dans la Casa de Cultura, calle Nagusia.

Comme chaque année, le moment fort de cette vingt deuxième édition sera l'ouverture du txotx qui se déroulera à la **cidrerie Bereziartua d'Astigarraga**, Après le fameux "Gure Sagardo Berria", que prononceront cette année les **protagonistes du film LOREAK**, sera ouverte la première kupela et une nouvelle année débutera pour les amateurs.

Mais auparavant, les parrains, effectueront la plantation symbolique d'un jeune **plant de pommier**, nous rappelant notre lien à la nature qui nous offre la possibilité sans cesse renouvelée de nous asseoir autour d'une table en buvant du sagarno.

LE PROGRAMME

11:30-12:00: A la Sagardoetxea, remise des accréditations de la presse et médias.

12:00: Conférence de presse à la Sagardoetxea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2014 et les principales nouvelles du monde cidricole basque.

12:45: Plantation symbolique d'un jeune pommier par LOREAK dans le verger de Sagardoetxea.

13:30: Après l'introduction sonore des Txalapartaris, les cidriers et les protagonistes de LOREAK participeront aux danses rituelles Sagar dantza et Soka dantza devant la cidrerie Bereziartua.

13:45: Dans le chai de la sagarnotegi Bereziartua, ouverture de la première kupela au cri de "Gure Sagardo Berria" et lancement officiel de la saison du txotx par les acteurs de LOREAK.

18:00-20:30: Pintxotx dans les bars d'Astigarraga.

20:30: Dîner des associations culturelles à la cidrerie Alorrenea.

LES PARRAINS ANTERIEURS...

1994, le bertsolari, Andoni EGAÑA.

1995, le footballeur, José Mari BAKERO.

1996, le sélectionneur, Javier CLEMENTE.

1997, le pelotari, Julián RETEGI.

1998, le cycliste, Miguel INDURAIN.

1999, le restaurateur, Juan Mari ARZAK.

2000, le physicien, Pedro Miguel ETXENIKE.

2001, le cycliste, Joane SOMARRIBA.

2002, le marathonien, Martín FIZ.

2003, le cycliste, Abraham OLANO.

2004, Periko, Mikel et Xabi ALONSO.

2005, la soprano, Ainhoa ARTETA.

2006, l'entraîneur, José Luis KORTA.

2007, le pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO.

2008, le chef, Andoni LUIS ADURIZ.

2009, le pelotari, Aimar OLAIZOLA.

2010, la REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.

2011, le chef, KARLOS ARGUIÑANO.

2012, le présentateur, JULIAN IANTZI.

2013, le groupe, LA OREJA DE VAN GOGH.

2014, le groupe, KALAKAN.

LES PROTAGONISTES DU FILM LOREAK. Parrains de Sagardo Berriaren Eguna 2015.

Itziar Ituño, Nagore Aranburu et Itziar Aizpuru, protagonistes du film LOREAK, seront chargés d'ouvrir le txotx, au cri de "Gure Sagardo Berria".



Itziar Ituño, Nagore Aranburu et Itziar Aizpuru sont les protagonistes du film à succès LOREAK, qui a été projetée pour la première fois au festival de cinéma de Saint Sébastien 2014. Récompensés pour leur grand travail, ils ont aussi obtenus le prix de la meilleure actrice au Festival Latin Beat de Tokyo.

"Loreak" (Jon Garaño et Jose Mari Goenaga), est le premier film en langue basque à concourir pour la "Concha

de Oro" du 62^{ème} festival de ciné de Saint sébastien. Il totalise plus de 50 000 spectateurs dans les salles et rencontre beaucoup de succès dans diverses manifestations comme London Film Festival, Zurich Film Festival, Tokyo International Film Festival o Palm Springs Film Festival cinéma.

ITZIAR ITUÑO (Basauri, 1974)

Outre les films "Loreak" (Garaño et Goenaga) et "Lasa eta zabala" (Pablo Malo) sortis en 2014, elle a collaboré dans plusieurs films comme "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).

A la télévision, elle est connue pour son rôle dans la téléserie "Goenkale" comme l'agent Nekane. Elle a aussi participé à "Kilker dema", "Teilatupean" ou "Platos sucios" de ETB.

Au théâtre, elle a joué dans "Palabras" (2013-2014, Hika Teatro) et "Amantalaren Ahotsa" (2011, Hika Teatro) dirigés les deux par Agurtzane Intxaurreaga, "Grönholm Metodoa" (2008, Txalo) dirigé par Carlos Zabala, "El Apagón" (2010, Kanpingags) dirigé par Lander Iglesias, "Cueva de Ladrones" (2007, Kanpingags) dirigé par Patxi Barco, "SEDA" (2005, Hika) dirigida por Agurtzane Intxaurreaga, "Pakitarentzat Bakarrik" (2004, Txalo) dirigé par Itziar Lazkano et "Herioa eta Dontzeila" (2012) dirigé par Ramón Agirre.

NAGORE ARANBURU (Azpeitia, 1976)

Actrice et auteur confirmée. Elle débute comme actrice en 1997 au Teatro Ados sous la direction de Garbi Losada dans les spectacles "Lamiak", "Desperrados" y "Manolito Gafotas". Elle a aussi joué la pièce "A cuestras con Murphy" sous la direction de Santiago Sanchez.

Grace à ce travail, elle a reçu le prix de la meilleure actrice de théâtre. La même année elle a mis en scène la version en euskara de la pièce "Victor Bech".

Elle a collaboré dans diverses téléseries et programmes de télévision. Por ejemplo, "Jaun ta jabe", "Maité", "Hau duk umorea", "Irrikitan", "Sorginen Laratza", "La Noche del Escorpion", "Wazemank" et "Brinkola". Elle a été sous-directrice et corédactrice du script de "Wazemank" et "Noaoa" et directrice de la série "DBH".

Après avoir travaillé pour des films comme "Ione Sube al Cielo", "Yoyes" ou "Aupa Etxebeste!", Aizpea Goenaga lui a proposé de travailler comme actrice principale dans le film "Zeru horiek". Nous avons aussi pu la voir dans les films "Eutsi!" d'Alberto Gorritiberea, "Urte berri on, amona!" de Telmo Esnal et "La herida" de Ricardo Franco. "Loreak" est son dernier film.

Nagore est aussi auteur de scripts. Sa première œuvre fut "Hamar minutu gauerdirako". La troupe azpeitiarra Antxieta monta la pièce, et obtint le premier prix aux journées de théâtre d'Azpeitia. La compagnie Vaiven lui a demandé l'adaptation de la pièce "Lotsa Gabe".

Et Gorringo celle de "Kutsidazu bidea, Ixabel", qui en sus du théâtre a été adapté en téléserie et film. Elle a écrit dans la téléserie "Brinkola" de Telmo Esnal et Asier Altuna. Durant les dix dernières années el a écrit divers programmes "Sorginen Laratza", "Irrikitan", "Martin", "Eguberri Off", "Ai ama"...

ITZIAR AIZPURI (Getaria, 1939)

Elle a commencé sa carrière artistique avec la création de la compagnie théâtrale Txeru kultur elkarte de Getaria,. "Itziartxo" fut sa première pièce. Ensuite il y eut "Udaberriko gau hartan lorik ez", "Zauriak argi" et "Lagun txar bat".

Ses premiers pas a la télévision commencent avec la téléserie "Goenkale" de ETB1 ; elle a collaboré 3 ou 4 saisons sous le personnage de Dolores. Ensuite elle a travaillé les 7 saisons de la téléserie "Martin". Elle figure aussi dans las téléseries "Hospital Central" de Telecinco ou "M.I.R."

Au cinéma, elle est l'actrice principal du film "80 egunean" dirigé par Jon Garaño y Jose Mari Goenaga. Pour ce travail elle a été récompensée en Guadalajara (México) et Toulouse (France). Par ailleurs elle a participé aux films "El gran Vazquez" de Oscar Aibar et "Tres mentiras" de Ana Murugarren et dans les court métrages "Amigos", "Desastre(s)" o "Hamaiketakoa". "Loreak" est sa dernière collaboration.

LE SAGARNO. Crus légers et aromatiques.

Un été frais et humide a permis une concentration adéquate des sucres des pommes, aboutissant à des crus légers et rafraîchissants.

La récolte 2014 en Euskal Herria s'est traduite par la fabrication d'environ **10.000.000 de litres** de sagarno, semblable à l'année passée en raison de la prudence des chefs d'entreprises face à une situation économique imprévisible.

Description sensorielle du sagarno:

- Le Sagarnoa est très **aromatique** et les senteurs vont des agrumes à la pomme mûre.
- Le sagarnoa est de couleur **jaune d'or aux reflets verts**.
- **Son perlé est bien pétillant**.
- Un sagarno **équilibré, facile à boire et léger** vous attend dans nos cidreries.

LA POMME. Récolte très irrégulière selon les variétés.

En 2014 la production de pomme a été très irrégulière selon les zones de production et selon les vergers, avec des variétés exceptionnellement chargées jusqu'à la casse des branches charpentières. Cette situation a été observée dans tout le Gipuzkoa.

Pour la quatorzième année consécutive, début Septembre un suivi de la période de maturation de plusieurs vergers gipuzkoans a été réalisé. Le contrôle a porté sur quatorze variétés: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki et Verde Agria.

Caractéristiques de la récolte 2014:

- Les différences de maturation ont été importantes selon les vergers et les variétés.
- Le point de maturation en ce qui concerne les sucres était de 10,2 ° Brix de moyenne. C'est le chiffre le plus bas enregistré ces 10 dernières années. Surement dû à l'été frais et humide.
- L'indice de régression de l'amidon a été de 3.4. Plus élevé que 2012 et 2013, avec comme conséquence une récolte anticipée.
- Le pourcentage de pommes attaquées par le carpocapse a été important en raison de sa reproduction constante tout l'été.

LE SECTEUR CIDRICOLE.

Engagement pour la plantation de variétés locales et la qualité du sagarno.

Un secteur qui continue son engagement par la plantation de variétés locales avec une croissance de 25% de sujets plantés, et par la qualité du produit fini avec l'analyse de plus de 19.000 paramètres au Laboratoire de Fraisoro. Et aussi par la création de nouveaux produits.

Laboratoire de Fraisoro

Cette année passée, le nombre d'échantillons analysés pour le secteur cidricole a augmenté de 23 % par rapport à 2013. Concrètement, il a reçu 3.800 échantillons pour l'analyse de 19.000 paramètres.

Durant cette deuxième année de fonctionnement du groupe d'analyse sensorielle le Laboratoire Environnemental de Fraisoro a été le premier établissement à obtenir la certification ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), selon la norme UNE-EN ISO 17025, pour l'analyse sensorielle du sagarno. Cette certification est la reconnaissance du travail accompli pour la mise en place de ce groupe d'analyse sensorielle qui maintenant est à la disposition de tous les acteurs du secteur : professionnels, associations, particuliers.

Le nombre d'échantillons évalués en 2014 a augmenté de 30 % par rapport à 2013, soit un total de 360 sagarno différents.

Le laboratoire a lancé trois nouveaux projets dont les résultats seront présentés au printemps prochain et qui sont: l'étude de la relation entre le moment de la cueillette des pommes et la qualité de la boisson obtenue, la recherche sur la dynamique microbienne durant l'élaboration du sagarno et la sélection de levures autochtones propres au sagarno.

Pomméraires en croissance

En 2014 les agriculteurs ont de nouveau parié sur la production de pomme à cidre avec la plantation de plus de 20.150 pommiers, ce qui suppose environ 80 000 arbres durant les 5 dernières années. Cette initiative a été appuyée par l'Administration Publique par l'entremise de subventions.

Les porte-greffes utilisés dans les plantations sont les "francs" et les "faible vigueur" MM106 et EM7; les variétés greffées ont été Txalaka, Goikoetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi txiki, Gaziloka, Mozolo, Verde agria, Patzulo, Gazi-Gorri, Manttoni, Merabi, Gaziloka y Errezila.

Verger expérimental Guardaetxe

L'exploitation a poursuivi son travail sur les collections de pommier en gobelet, axe vertical et mur fruitier ; dans la pépinière de pieds mères en pots garantis sans feu bactérien ni virus ; et de suivi d'études et expérimentations dans le verger expérimental.

En même temps elle a poursuivi ses livraisons de greffons exempts de virose aux pépiniéristes.

EVENEMENTS REMARQUABLES.

Rituel chorégraphié pour l'ouverture du Txotx.



Principale nouveauté de ce Sagarno Berriaren eguna, l'ajout d'un rituel chorégraphié avant l'ouverture du txotx. De cette manière les cidriers accompagneront les invités jusqu'à la kupela choisie pour lancer la nouvelle campagne de txotx.

Ce rituel a été créé par Iberfolk et dantzan.com avec la collaboration de **Astigar E.O.E.** Après l'appel à la txalaparta à l'entrée de la cidrerie, les danseurs donneront la **Sagar Dantza** d'Arizkun. Suivra la **Soka Dantza** constituée par la chaîne des cidriers de Sagardun qui accompagnera les protagonistes invités jusqu'à la kupela pour la première dégustation officielle de l'année.

Le secteur cidricole s'ouvre au marché international.

Le secteur cidricole basque s'ouvre aux nouveaux marchés internationaux et beaucoup de cidreries commencent à commercialiser leurs produits à l'étranger.



Poursuivant l'objectif de tisser des liens avec le secteur cidricole, des USA afin d'ouvrir de nouveaux marchés, cet été passé, Sagardoetxea et les cidreries associées Petritegi, Bereziartua et Zapiain, ont reçu la visite d'écrivains, journalistes, bloggers producteurs et distributeurs de boissons aux USA.

Suite à cette rencontre, diverses collaborations se sont mises en place pour faire connaître le sagarno au niveau international donnant lieu aux projets suivants en cours de réalisation:

- Article "The center of sidra" dans la revue **Cidercraftmag**.
- Publication du livre "**Sidra! Basque Country & Asturias**".
- Invitation faite à la cidrerie Zapiain pour participer à "**Cider Conference**" à Chicago en février.
- Accords pour la **vente de sagarno** aux Etats Unis.

Accord de collaboration entre Sagardoaren Lurraldea et la Ville de Hernani.

La marque oenotouristique Sagardoaren Lurraldea (le territoire du sagarno) a été créée par le consortium Sagardun afin de fomentier la participation et le travail en commun entre diverses localités en vue de la promotion de la culture cidricole. Concrètement en 2015, la première action se fera en collaboration avec la municipalité d'Hernani.

Sagardoetxea, Musée du Sagarno, deviendra le Musée du Sagarno d'Euskal Herria qui en plus d'Astigarraga aura des liens avec les autres territoires cidricoles basques afin de développer en commun la dimension oenotouristique du sagarno.

Les **moyens de promotion** gérés aujourd'hui depuis Sagardoetxea et Sagardoaren Lurraldea seront mis à disposition des autres territoires (pages web de réservation, réseaux sociaux, etc.), pour divulguer l'information à propos des événements, activités, expériences, etc. en relation avec la culture du sagarno et ainsi renforcer la marque Sagardoaren Lurraldea.

Année après année la culture cidricole est l'objet de plus en plus d'intérêt de la part du public international et il y a toujours plus de journalistes, **bloggers**, etc. qui fréquentent notre pays et se documentent. Grâce à cette action commune et concertée Sagardoaren Lurraldea pourra répondre de manière précise et complète au sujet de cette culture si importante aujourd'hui et dans notre histoire.

La diversité des territoires impliqués augmente la diversité des expériences oenotouristiques proposées en enrichissant l'offre de la destination Euskal Herria.

La cultura de la sidra en la red.

Les cidreries détenant des comptes sur les réseaux sociaux sont de plus en plus nombreuses et associées aux profils gérés par Sagardoetxea participent activement au rayonnement international de notre culture cidricole.

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 Sagardoa
- Sidreria Gurutzeta Sagardotegia
- Petritegi Sagardotegia / Sidreria Petritegi
- Cidrerie TXOPINONDO Sagarnotegia
- Zapiain Sagardoa
- SIDRERIA ZELAIA

“Les Amis du Musée Sagardoetxea”.

Ouvert à toutes les personnes qui apprécient le patrimoine cidricole basque, ce club leurs permettra de profiter d'avantages spéciaux à Sagardoetxea.

En 2015, Sagardoetxea mettra en route ce nouveau service “**Amis du musée Sagardoetxea**” pour la création d’un groupe constitué des personnes ou entités disposées à promouvoir, diffuser et maintenir la culture cidricole.

Les membres du club auront la possibilité d’accès aux documents, archives, photos du centre de documentation de Sagardoetxea; de collaborer au développement ou au fonctionnement du musée.



Et bien sur des avantages et privilèges, comme entrées gratuites au musée, 10 % de remise sur la boutique du musée, invitation aux événements, etc ..

La culture du Sagarno au sein du Club “Euskadi Gastronomika”.

Sagardoetxea et plusieurs cidreries associées de Sagardoaren Lurraldea deviennent membres du Club : Euskadi Gastronomika soutenu par le Gouvernement Basque.



Prévu par le plan pour la promotion du tourisme oenogastronomique, le Gouvernement Basque a créé Euskadi Gastronomika afin de promouvoir Euskadi comme référence enogastronomique mondiale. Dans ce club sont inclus: des lieux de **restauration** (cidreries, restaurants, grills, bars à vins), des lieux de **vente** (marchés, foires, magasins terroir, œnothèques, pâtisseries) et des **lieux de découverte** (cidreries, caves, musées, fromageries, producteurs agriculteurs). A ce jour le Club de Producto Euskadi Gastronomika dénombre près de 800 entreprises de 16 territoires oenogastronomiques.

Etant des sites appropriés à la divulgation du patrimoine culturel de notre gastronomie, les musées agroalimentaires ont un rôle spécifique dans ce club. Ainsi a été créé la route des **musées enogastronomiques** composé de Sagardoetxea, Igartubeiti, D’Elikatuz, Centro de Interpretación del Queso, Centro Temático del Vino Villa Lucía, Gorrotxategi y Txakolingunea.

PROGRAMMES DE LA CULTURE DU CIDRE BASQUE



"Sagardoetxea, Le Musée du Cidre"

Prix: **4€**

Lieu idéal pour s'introduire dans la culture de la **pomme** et du **cidre basque**. La visite comprend la **dégustation** de cidre, de jus de pommes ainsi que de liqueur.



"Musée + Cidrerie"

Prix: **32,50€**

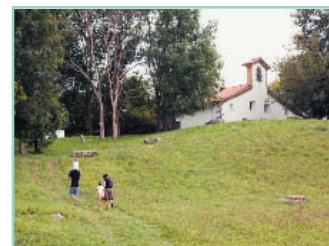
Visite de **Sagardoetxea**, **dégustation** de cidre, de jus de pommes et de liqueur ainsi que déjeuner/dîner à la cidrerie. Activités spéciales selon la période de l'année: élaboration du jus de pommes etc.



"Le cidre et la mer"

Prix: **55€**

Visites de plusieurs **musées** (Sagardoetxea, Aquarium ou Mater), promenade en **bateau** (baie de Donostia ou de Pasaia) et déjeuner ou dîner à la **cidrerie**.



"Santiagomendiko Sagardo Bidea"

Prix: **desde 25€**

Randonnée thématique de la culture du cidre. Options: "**Sagartrek**": **Sagardoetxea**, parcours et repas à la **cidrerie** **Petritegi**.



"Le cidre et le fromage"

Prix: **desde 5€**

Musées (**Sagardoetxea**, **Centre d'Interprétation du Fromage**, **D'Elikatuz** ou **Igartubeiti**), fromagerie et cidrerie.



"Les visites guidées aux cidreries"

Prix: **desde 4€**

Visite **guidée** des installations de la cidrerie et **dégustation** de cidre. **Bereziartua**, **Gurutzeta**, **Petritegi** et **Txopinondo**.



"Probaketas"

Prix: **10€**

Dégustation commentée de cidres par le propriétaire de la cidrerie. Dégustation de quelques "**pintxos**". **Gurutzeta**, **Saizar** et **Zapiain**.



"Manger à cidre"

Prix: **desde 45€**

Connaissance de la gastronomie liées au menu traditionnel de cidre et ateliers **pintxos**. **Gurutzeta** y **Txopinondo**.

CENTRAL DE RESERVATION DE CIDRERIES DE EUSKAL HERRIA

- ✓ En 2014 nous avons assuré la gestion de 9.511 réservations.
- ✓ Indiques la date et le nombre de personnes et nous réserverons la cidrerie.



Alorrenea (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.
- Le cidre et la mer.



Astarbe (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.
- Le cidre et la mer.



Bereziartua (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Les visites guidées.
- Le cidre et le fromage.



Gartziategi (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.



Gurutzeta (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Probaketas jeudi, vendredi et samedi à midi.
- Le cidre et le fromage.
- Manger à cidre.



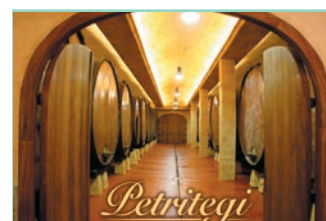
Lizeaga (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.
- Le cidre et la mer.



Mina (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.



Petrítegi (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Les visites guidées.
- Le cidre et le fromage.
- Le cidre et la mer.
- Sagartrek.

CENTRAL DE RESERVATION DE CIDRERIES DE EUSKAL HERRIA



Rezola (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.
- Le cidre et la mer.



Saizar (Usurbil)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Probaketas:
28 de febrero
21 de marzo



Sarasola (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.
- Le cidre et la mer.



Txopinondo (Azkaine)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Les visites guidées.
- Manger à cidre.



Zapiain (Astigarraga)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Probaketas
21 de febrero
28 de marzo
25 de abril
24 de mayo.



Zelaia (Hernani)

- Le déjeuner et le dîner.
- Musée + Cidrerie.
- Le cidre et le fromage.

Consorcio Sagardun.

Le consorcio sagardun est une entité publique et privée née en 2003. Il gère actuellement Sagardoetxea, organise les événements Sagardo berriaren eguna (ouverture du txotx), gère la marque "Sagardoaren Lurraldea" et développe la culture cidricole au travers d'expériences touristiques.



Composition del Consorcio Sagardun:

Administration publique

Municipalité d' Astigarraga

Associations Culturelles d'Astigarraga

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

Cidrerías membres

- 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



Sagardoetxea

Sagardobenda



SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA

EUSKADI



TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
HAIN POKOEN, HAIN GARRANTZAKO