



**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

**APERTURA DEL TXOTX 2016.
"XXIII. Sagardo Berriaren Eguna".
13 de enero del 2016.**

**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 Lurraldea, el **13 de enero** se celebrará el **XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2016** en **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga** (Pág. 3).
- ✓ El surfista **ARITZ ARANBURU** abrirá la temporada del txotx 2016 (Pág. 4).
- ✓ La **comida** se celebrará en la **sidrería Zelaia** de Hernani.
- ✓ **El protocolo de la apertura del txotx** acercará a Aritz Aranburu a la kupela.
- ✓ El **campeón de Bertsolaris de Euskal Herria Amets Arzallus** participará junto a **Maialen Lujanbio** en el evento.
- ✓ Durante el 2016 degustaremos una **sagardoa** equilibrada y fácil de beber (Pág. 5).
- ✓ La cosecha del 2015 se ha traducido en la **producción** de alrededor de **13 millones de litros** de sidra en Euskal Herria (Pág. 5).
- ✓ La producción de una **sagardoa de calidad**, el fomento y protección de las **variedades de manzana autóctonas** y la **obtención de una Denominación de Origen**, las grandes apuestas del **sector** y las **instituciones** (Pág. 6-7).
- ✓ Durante la temporada del txotx del 2016 se pondrá en marcha un **nuevo servicio de transporte a sidrerías** (Pág. 8).
- ✓ Sagardoaren Lurraldea pondrá en marcha **una nueva oferta turístico-cultural en el 2016: "Sagardo Ibaiak, bizitza iturri"** (Pág. 9).
- ✓ Sagardoaren Lurraldea y el Museo Sagardoetxea **referentes para los asturianos** (Pág. 10).
- ✓ Cada vez más visitantes en **Sagardoetxea Museoa** (Pág. 11).
- ✓ El día de Sagardo Berriaren Eguna se celebrará el **Concurso de Pintxos Pintxotx** en los **bares de Astigarraga y Hernani** y habrá **cenar para los grupos culturales** en la **sidrería Rezola**.
- ✓ En el 2015 se han celebrado **más de 130 eventos** relacionados con la cultura de la sidra y la manzana en Euskal Herria.

RESUMEN Y PROGRAMA.

XXIII. Sagardo Berriaren Eguna, apertura del txotx 2016.

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el próximo 13 de enero se celebrará el XXIII Sagardo Berriaren Eguna 2016 para dar comienzo a la nueva temporada del txotx y al esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria. El invitado de este año es el surfista Aritz Aranburu.

Jesús María Santos, Alcalde de Astigarraga y Presidente del Consorcio Sagardun, 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.

En esta vigésima tercera edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx que se celebrará en la **sidrería Zelaia** de Hernani, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará **Aritz Aranburu**, quedará abierta **la temporada del txotx 2016**.

Antes, en el manzanal de Sagardoetxea, protagonizará 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.

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 2015, de la sagardo berria y los acontecimientos más importantes del mundo sagardogile.

12:45: Acto simbólico de plantación de un manzano por Aritz Aranburu.

13:30: Protocolo de la apertura del txotx en la sidrería Zelaia: con la llamada de los txalapartaris, la sagar dantza y la soka dantza de los sidreros acompañarán a Aritz Aranburu a la kupela.

13:45: En la sidrería Zelaia, Aritz Aranburu abrirá 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 y Hernani.

21:00: Cena de grupos culturales en la sidrería Rezola.

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.

2015, Las protagonistas de la película LOREAK.

ARITZ ARANBURU. Invitado de XXIII. Sagardo Berriaren Eguna.

El surfista Aritz Aranburu abrirá la nueva temporada del txotx 2016 al grito de "Gure Sagardo Berria".



Aritz Aranburu es uno de los mejores surfistas del mundo y el único surfista estatal que ha alcanzado el top mundial. Esto es, los 32 mejores surfistas del planeta. Ha conseguido importantes resultados a lo largo de su carrera, como el título de campeón de Europa. Su curriculum deportivo cuenta con varias hazañas para nuestro deporte: fue tercero en el Billabong Pro Tahiti tras eliminar a Kelly Slater, 11 veces campeón del mundo y leyenda viva del surf; terminó como 5º mejor surfista del mundo junior en 2004 y 2005 así como campeón mundial del "King of the Groms" en 1999. Además de todo esto, Aritz se ha proclamado vencedor en diferentes eventos del circuito mundial como el Hang Loose Pro, Zarautz Pro, Maresia Pro, Supersurf International y el Pantin Classic, entre otros.

Sus éxitos profesionales van más allá de la competición. Su viaje a Namibia y el posterior video "África" le llevaron a la final de los "Surfer Poll Awards", los premios Oscar del mundo del surf. También fue premiado como mejor deportista del año 2010 en la ceremonia de los premios FAN.

Viajero incansable y buscador de las mejores olas a lo largo y ancho del planeta, Aritz ha sabido encontrar un formato que engancha a miles de personas en todo el mundo. Y es que el estilo y las temáticas elegidas han llevado a Aritz a ser el blogger número uno a nivel europeo y un referente a nivel internacional.

En sus vídeos, Aritz propone un estilo de vida en torno al surf, mostrando su día a día, sus viajes... e intercalando aspectos culturales e imágenes espectaculares. Como ejemplo, os proponemos tres vídeos que representan el espíritu de lo que comentamos:

"Tahiti": <https://vimeo.com/128790451>

"New York": <https://vimeo.com/64810988>

"Mundaka 24h": <https://vimeo.com/28764200>

LA SAGARDOA. Caldos equilibrados y fáciles de beber.

Una primavera muy lluviosa, un verano seco y un otoño caluroso nos ha traído una cosecha de manzana abundante y adelantada.

La cosecha del 2015 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de **13 millones de litros** de sagardoa.

Cata de sagardoa:

- Este año las sidras son de **color** más oscuro que las del año pasado.
- Muy limpias en cuanto a **aromas**: las sidras elaboradas con las primeras manzanas tienen olor a **fruta fresca** y en las sidras del final de la cosecha aparecen olores a **madurez** y a **anís**.
- Tienen un Co2 equilibrado, con un punto de acidez y con un final redondo.
- Se puede decir que son sidras **muy equilibradas**, de mucho cuerpo, pero **muy fáciles de beber** para gusto de todos.

LA MANZANA. Año de manzanas.

Exceptuando algunos manzanales, la producción ha sido muy buena en la mayoría de las plantaciones y excesiva en algunas, llegando a romperse muchas ramas. En el interior el verano ha sido muy seco y ello ha repercutido en el tamaño de las manzanas.

Por decimoquinto año consecutivo, 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.

Características de la cosecha 2015:

- Algunas variedades de la cosecha 2015 (Patzolua, Aritza, Mozolua y Gezamina) se han adelantado dos semanas en comparación con el año anterior.
- Las diferencias de maduración han sido importantes entre las variedades y las plantaciones.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 11,2 °Brix de media, un grado más que el año pasado.
- La regresión del almidón presenta un índice de 3,6, el más alto de los últimos cuatro años.
- La producción ha sido buena en la mayoría de las plantaciones y excesiva en algunas, llegando a romperse muchas ramas en alguna de ellas.

EL SECTOR. En busca de la calidad ante todo.

La producción de una sagardoa de calidad, el fomento y protección de las variedades de manzana autóctonas y la obtención de una Denominación de Origen, las grandes apuestas del sector y las instituciones.

Aportaciones y apoyo de la Diputación Foral de Gipuzkoa (Laboratorio Fraisoro y Unidad del Área Vegetal) al sector sidrero

Análisis físico-químicos

En el año 2015 el número de muestras enviadas por el sector al laboratorio para el análisis físico-químico ha aumentado un 11% con respecto al 2014.

Concretamente se han recibido más de 5.700 muestras de sagardoa y se han analizado más de 28.000 parámetros (pH, acidez total, ac. acético, densidad, etc.).

Análisis sensoriales

En el panel de cata de sagardoa, se han catado un 57% más muestras que el pasado 2014. Ha habido 118 sesiones de cata y se han catado más de 940 sidras. En este momento hay 25 catadores cualificados para catar sidra. Se han catado muestras de la mayoría de las sidrerías. En estos 3 años que llevamos catando sidras se han catado más de 2.000 muestras.

Estudios diversos sobre sidra y manzana

En colaboración en la Unidad del Área Vegetal de Diputación en la pequeña bodega que hay en el edificio del antiguo laboratorio, se ha elaborado sidra para distintos trabajos:

- Levaduras. En los manzanales de la Finca Zubieta de DFG, se cogieron 234 muestras de manzana y se han seleccionado 11 levaduras distintas. En noviembre se pusieron en mostos naturales a fermentar con estas levaduras y en breve se conocerán los resultados.
- Microbiología de las sidras. Se ha comenzado a analizar los distintos microorganismos que viven en la sidra y su influencia en la calidad y los defectos que aparecen en la misma.
- Perfil de la sidra, en función del momento de la recolección. Se ha comprobado la relación que existe entre el contenido de almidón en la manzana, en momentos antes de la recolección, y el tipo de sidra que quiere obtenerse.
- Perfil aromático de la sidra. Se ha trabajado en identificar las moléculas (compuestos químicos), como la B-damascenona, acetato de isoamilo, ... que proporcionan atributos sensoriales positivos en las sidras.

Denominación de Origen Protegida para la sidra

Actualmente la sidra vasca cuenta con los sellos de calidad "Gorenak" y "Eusko Label", el primero privado y el segundo oficial, que han apostado por la mejora de los manzanales y el fomento del cultivo de las manzanas de sidra autóctonas. Aunque a día de hoy todavía no existe una Denominación de Origen Protegida.

EL SECTOR. En busca de la calidad ante todo.

El Gobierno Vasco está trabajando para que “a medio plazo” el País Vasco pueda contar con una sagardoa amparada bajo una Denominación de Origen o bajo una Indicación Geográfica Protegida (IGP), para lo que considera imprescindible “la implicación del sector elaborador” y de las Diputaciones Forales a la hora de “maximizar el potencial productivo de los actuales manzanales y de las nuevas plantaciones”.

Por otra parte, la Diputación de Gipuzkoa también está apostando por el fomento del cultivo de manzanas autóctonas. Además de su programa de subvención a la plantación de manzanos y la creación de un banco de germoplasma de variedades autóctonas en el Vivero de Otalarrea, está trabajando para conseguir terrenos en donde llevar a cabo nuevas plantaciones de manzanos de sidra para proveer de manzana autóctona a los sidreros que voluntariamente entren en el proyecto.

Resultado de los esfuerzos de unos otros, ha sido la plantación de casi 100.000 manzanos en los últimos seis años, cifra que todavía resulta insuficiente para que toda la producción de nuestra sagardoa pueda ser elaborada con manzana autóctona. Para ello se necesitarían de alrededor de otros 250.000 manzanos (unas 350 hectáreas en producción intensiva), meta que a tenor del comportamiento del sector en los últimos años podría lograrse en la próxima década.

De lograrse la Denominación de Origen y la posibilidad de elaborar toda la sagardoa con variedades autóctonas, serían dos importantes avances para el sector.

ACONTECIMIENTOS DESTACADOS.

Nuevo servicio de transporte para sidrerías.

Durante la temporada del txotx 2016 se pondrán en marcha nuevos servicios de transporte para sidrerías: por una parte, el Ayuntamiento de Astigarraga y Behemendi Landa Garapen Elkartea pondrán en marcha un servicio de transporte gratuito para sidrerías desde el centro de Astigarraga; por otra parte, Lurraldebus ofrecerá un servicio especial.

Con el objetivo de facilitar la llegada a las sidrerías a los visitantes, se pondrá en marcha un **servicio de transporte gratuito desde el centro de Astigarraga a sidrerías.**

Este servicio se ofrecerá de lunes a sábados por la **noche** desde el **25 de enero hasta abril** y será **gratuito**. El servicio se realizará con dos **furgonetas** y en dos zonas:



- **Zona A:** Centro - Sagardotegi zeharra – Camino a Santiagomendi (Larrarte, Etxeberria, Oyarbide, Artola, Oialume, Zelaia, Gurutzeta y Rezola): 9 sidrerías.

- **Zona B:** Centro – Límite con Donostia – Camino Perurena - Cementerio (Gartziategi, Lizeaga, Petritegi, Alorrenea, Astarbe, Zapiain, Irigoien, Bereziartua y Mina): 8 sidrerías.

Las furgonetas operarán como lanzaderas desde el centro a las sidrerías durante las dos primeras horas (de 20:00 a 22:00). De 22:00 a 00:00, en relación a las peticiones de las sidrerías, las furgonetas irán a diferentes sidrerías para trasladar la gente hasta el centro de Astigarraga.

La **parada** será la misma que la de los autobuses de línea (Pelotari Kalea) y el **horario** del servicio será el siguiente:

| Recorrido | Ida | Vuelta |
|-----------|------------------|------------------|
| Zona A | De 20:00 a 22:00 | De 22:00 a 00:00 |
| Zona B | De 20:00 a 22:00 | De 22:00 a 00:00 |

Este servicio se **financiará entre 17 sidrerías, el Ayuntamiento de Astigarraga y Behemendi L.G.E.**

Servicio especial de Lurraldebus

El **servicio especial** de la línea A1 que ofrecerá Lurraldebus será el siguiente: autobús desde Hernani a Donostia-San Sebastián de lunes a jueves a las 12:30 y a las 00:30.

Por otra parte, seguirá ofreciendo el **servicio nocturno** de la línea A1 los viernes y sábados por la noche desde Hernani a Donostia-San Sebastián desde las 23:30 a 06:00.

Nueva oferta turístico-cultural en Sagardoaren Lurraldea:

Sagardo ibaiak, bizitza iturri Oria y Urumea, claves del desarrollo histórico de Gipuzkoa

“Sagardo ibaiak, bizitza iturri” es un proyecto promovido por Sagardoetxea Museoa en colaboración con los Ayuntamientos de Astigarraga, Hernani y Usurbil, y el Aquarium de Donostia-San Sebastián.



La investigación realizada en archivos estatales, provinciales y municipales nos han descubierto que los ríos Oria y Urumea, curiosamente dos de las cuencas fluviales más importantes de Gipuzkoa, atesoran muchos secretos en torno a la sidra y al papel que jugaron en la articulación de las comunicaciones y las relaciones económicas y sociales de los vecinos de estos dos valles y en el desarrollo histórico de Gipuzkoa.

Fueron dos de las principales fuentes de vida que Gipuzkoa tuvo en la antigüedad y fuente de riqueza para sus vecinos. En algunos momentos llegaron a ser, incluso, centros pioneros y de tecnología punta y sus riberas fueron testigos de muchas y variadas historias, como por ejemplo

una huelga de trabajadores en el siglo XVIII, las tasas que había que pagar en el vado o peaje de Ergobia, la utilización de la sidra como parte del salario de algunos oficios vinculados con el mar y los puertos, el alcalde barbero de Astigarraga y el enojo de los Señores de Murguía, los escarceos amorosos del famoso constructor de barcos usurbiltarra Ignacio de Soroa, etc.

Aspectos de nuestro pasado un tanto desconocidos, además de curiosos e interesantes, que nos posibilitan poner en valor los potenciales turísticos y culturales de las cuencas del Urumea y el Oria y conocer las claves del desarrollo histórico de Gipuzkoa.

Con este fin, se está trabajando en la organización de una **exposición itinerante en Hernani, Usurbil, Astigarraga y Donostia-San Sebastián**, que será inaugurada el próximo mes de abril; y en la **puesta en marcha de nuevas rutas temáticas o “Sagardo Bideak”** para conocer nuevos aspectos de Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra).

“Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra)” y el Museo Sagardoetxea referentes para los asturianos.

El periódico asturiano “La Nueva España” ha elogiado “Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra)” y el Museo Sagardoetxea tomándolos como referentes para la promoción de la cultura de la sidra y elogiando la unión de todos los actores del sector y la dinámica de sus actividades para desarrollar dicha labor.

“Sagardoaren Lurraldea”, marca integral turística de la iniciativa público-privada

En el artículo “Los vascos se beben la sidra” (publicado el noviembre del 2015) elogió la creación de la marca “Sagardoaren Lurraldea (el territorio de la sidra)” para la promoción de la cultura de la sidra del País Vasco y el apoyo de la misma por la iniciativa público-privada, destacando:

- El **haber unificado en Euskadi todos los actores del sector** bajo una misma marca de turismo para la promoción de la cultura de la sidra vasca.
- Contar con la participación de los **Ayuntamientos** de Astigarraga, Hernani y Usurbil, **14 sidrerías** y **7 grupos culturales** en el proyecto y recibir el apoyo del **Gobierno Vasco** y la **Diputación Foral de Gipuzkoa**.
- Que Sagardoetxea sea el **eje** para generar una amplia oferta turística que marida la sagardo con otros alicientes culturales, gastronómicos y paisajísticos.
- Disponer de una web para la realización de **reservas online**.
- La **creación y promoción de diversas experiencias turísticas**: “La sidra y el mar”, la ruta temática “Santigomendiko Sagardo Bidea”, visitas guiadas en sidrerías, probaketas, comidas y cenas en sidrerías “el rito del txotx”, “La sidra y el queso”, visitas guiadas de Hernani, actividades especiales de Sagardoetxea, etc.

Artículo “Los vascos se beben la sidra”: <http://bit.ly/1PYysqj>

Sagardoetxea, un museo más dinámico como referente

El Museo de la Sidra de Asturias ubicado en Nava abrió sus puertas en el año 1996 y cuenta con una exposición de 2.000 m² (Sagardoetxea cuenta con 200 m² de exposición). En sus primeros años recibía 40.000 visitantes, pero en los últimos años está sufriendo grandes dificultades por su situación económica y el número de sus visitantes va en descenso, en caso contrario a Sagardoetxea.

Tras hacer una comparación entre los museos de Nava y de Astigarraga, en el artículo “Ideas vascas para el Museo de la sidra” (publicado en diciembre del 2015) destacó la **dinámica de Sagardoetxea** mostrando las carencias del museo de Nava, destacando los siguientes puntos:

- A pesar de ser más **pequeño** que el de Nava, Sagardoetxea recibe **12.000 visitantes** al año.
- La clave del éxito de Sagardoetxea reside en la **promoción** que realiza, combinando la visita al museo con las comidas/cenas en sidrerías y otras actividades.
- Contar con una **amplia oferta de actividades** durante todo el año: actividades estacionales en el manzanal, degustaciones especiales en puentes festivos, etc.

Artículo “Ideas vascas para el Museo de la sidra”: <http://bit.ly/1PYysqj>

Sagardoetxea, Museo de la Sidra en Astigarraga.

El número de visitantes que recibe Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca en Astigarraga, va en aumento año tras año y cada vez es mayor el número de los visitantes nacionales y extranjeros que se acercan atraídos por descubrir la cultura y los secretos que esconde el ritual del txotx.



Siguiendo con la tendencia de los últimos años, en el 2015 se ha aumentado el número de visitantes recibidos tanto en el Museo Sagardoetxea como en las experiencias enoturísticas. Así, el número total de los visitantes recibidos en el 2015 asciende a **más de 12.000**, siendo a día de hoy, más de 80.000 las personas que se han acercado para conocer, descubrir y adentrarse en la cultura de la sidra vasca.

Sagardoetxea cuenta con una amplia oferta de experiencias turísticas y cada vez es mayor el número de personas que combina la visita al museo con la comida/cena en una sidrería y la

realización/visita de otras actividades como son las visitas a otros museos, queserías, etc. A día de hoy, existe una amplia oferta enoturística y cultural:

- "Museo+Sidrería": Visita a Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería.
- "Sidra para cazar ballenas": Visita al Aquarium/Albaola/Mater + Paseo en barco en Donostia/Pasaia + Visita a Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería.
- Ruta temática "Santiagomendiko Sagardo Bidea".
- "La sidra y el queso": Visita a Sagardoetxea/D'Elikatuz/Centro de Interpretación del Queso/Queserías + Comida/cena en sidrería.

Sagardoetxea en red con otros museos

Tras la creación de la **Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi**, en el 2015 Sagardoetxea ha participado en actividades conjuntas con otros museos, ofreciendo diversos talleres de los museos enogastronómicos para familias el día de Sagar Uzta en Astigarraga y en la Feria Ardoaraba en Vitoria-Gasteiz. De cara al 2016, la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi se presentará en FITUR.

Por otra parte, Sagardoetxea se acaba de incorporar a la **Red de Museos de la Costa Vasca** para crear una relación de trabajo que facilite la comunicación entre los diferentes equipamientos culturales de la Costa Vasca y poner en marcha iniciativas conjuntas para ampliar la oferta turística de Euskadi, como la participación en "Los tesoros de la Costa Vasca", Día de los Museos de la Costa Vasca que se celebrará en marzo.



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 34€**

Museos (**Sagardoetxea**, **Centro de Interpretación del Queso Idiazabal**, **D'Elikatuz** o **Igartubeiti**), **queserías Adarrazi** 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



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.



Gartziategi (Astigarraga)

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



Gurutzeta (Astigarraga)

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



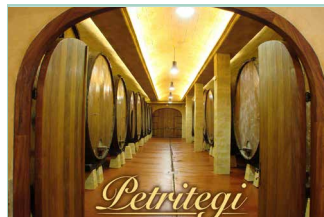
Lizeaga (Astigarraga)

- 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 mar.
- Sagartrek.



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:



Txopinondo (Azkaine)

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



Zapiain (Astigarraga)

- Comidas y cenas.
- Museo+Sidrería.
- Probaketas.



Zelaia (Hernani)

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