

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**APERTURA DEL TXOTX 2017.
"XXIV. Sagardo Berriaren Eguna".
11 de enero del 2017.**

**Dossier de Prensa.
#txotx
#sagardoberria2017**

Contacto:

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



www.facebook.com/sagardoarenlurraldea



www.twitter.com/sagarlur



www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.com

APERTURA DE LA TEMPORADA DEL TXOTX 2017



Difunde y sigue las noticias relacionadas con la apertura del txotx con los hashtag: **#txotx** y **#sagardoberria2017**

- Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el **11 de enero** se celebrará el **XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017** en **Sagardoetxea**, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga (Pág. 3).
- El cocinero **ENEKO ATXA** abrirá la temporada del txotx 2017. Previamente plantará un nuevo **manzano en Sagardoetxea** (Pág. 4-5).
- La **comida** se celebrará en la **sidrería Zapiain** de Astigarraga.
- **El protocolo de la apertura del txotx** acercará a Eneko Atxa a la **kupela**.
- La apertura del txotx se **retransmitirá en directo** en **streaming en el canal de Youtube de Sagardoaren Lurraldea** (Pág. 8).
- En la rueda de prensa se **presentará** el **nuevo vídeo de Sagardoaren Lurraldea**.
- El **campeón de Bertsolaris de Euskal Herria Amets Arzallus** participará junto a **Jon Maia** en el evento.
- Durante el 2017 degustaremos una **sagardoa** muy aromática, con final secante y elegante (Pág. 6).
- La cosecha del 2016 se ha traducido en la **producción** de alrededor de **12,5 millones de litros** de sidra en Euskal Herria (Pág. 6).
- 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 para la sidra vasca**, son las grandes apuestas del **sector primario** y las **instituciones** (Pág. 7).
- **Txotx Berri Herrikoia 2017** festejará la apertura de la temporada del txotx 2017 con un programa variado en el Palacio de Murgia (Astigarraga): **taller de tortilla de bacalao para familias, degustación de pintxos y sidra y la apertura del txotx popular** (Pág. 8).
- Sagardoaren Lurraldea celebrará **nuevos eventos en el 2017: "Sagastiak loretan" y "Sagardo Forum"** (Pág. 8).
- Sagardoaren Lurraldea propone **4 planes** para ganarse la reserva en la sidrería (Pág. 9-10).
- Cada vez más visitantes en **Sagardoetxea Museoa** (Pág. 11).
- En el 2016 se han celebrado **más de 170 eventos** relacionados con la cultura de la sidra y la manzana en Euskal Herria.

PROGRAMA

XXIV. Sagardo Berriaren Eguna, apertura del txotx 2017

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el próximo 11 de enero se celebrará el XXIV Sagardo Berriaren Eguna 2017 para dar comienzo a la temporada del txotx del 2017 y al esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria. El invitado de este año es el cocinero Eneko Atxa.

Zorione Etxazarraga, teniente de Alcalde de Astigarraga y portavoz del Consorcio Sagardun, presidirá junto a representantes del Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Gipuzkoa 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 sidrero.

En esta vigésima cuarta edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx que se celebrará en la **sidrería Zapiain** de Astigarraga, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará **Eneko Atxa**, quedará abierta **la temporada del txotx 2017**.

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

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 2016, de la nueva sidra y los acontecimientos más importantes del mundo sidrero.

12:45: Acto simbólico de plantación de un manzano por Eneko Atxa.

13:30: Con la llamada de los txalapartaris se bailará la sagar dantza, y posteriormente los sidreros invitarán a Eneko Atxa a formar parte de la soka dantza para abrir la kupela.

13:45: En la sidrería Zapiain, Eneko Atxa abrirá la primera kupela al grito de "Gure Sagardo Berria" y se oficializará el **comienzo de la nueva temporada del txotx del 2017**. A continuación, se degustará el primer menú de sidrería de la temporada.

Por la tarde, **Txotx Berri Popular 2017** en el Palacio de Murgia:

18:30: Taller de tortilla de bacalao para familias.

19:30-21:30: Degustación de pintxos y sidra.

20:30: Apertura del txotx popular.

Los bares de Astigarraga ofrecerán la nueva sidra.

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.
2016, El surfista ARITZ ARANBURU.

ENEKO ATXA Invitado de XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017

El cocinero Eneko Atxa abrirá la nueva temporada del txotx 2017 al grito de "Gure Sagardo Berria".



Eneko Atxa comienza su andadura en el mundo de la gastronomía a los 15 años, en la Escuela de Hostelería de Leioa (Bizkaia), compaginándolo con diversos stages en restaurantes donde estudia y se impregna de la cocina tradicional vasca. Tras este aprendizaje, toma rumbo hacia los restaurantes más prestigiosos y poco a poco consolida su propia personalidad y estilo.

En 2005, tras varias jefaturas de cocina en restaurantes de renombre, decide abrir su propio restaurante: Azurmendi.

Eneko Atxa ha recibido a lo largo de su carrera numerosos reconocimientos profesionales, tales como el nombramiento de "Campeón de España de cocina de autor para jóvenes chefs" en el año 2003. "Mejor cocinero del año" en el año 2004 por el prestigioso club del gourmet francés Fourchettes.

En el año 2007, el restaurante Azurmendi fue recompensado con una estrella en la Guía Michelin. En el año 2008, recibió el "Premio Euskadi al Mejor cocinero del año" otorgado por la Academia Vasca de Gastronomía.

En el año 2010, fue designado como "Chef de l'Avenir" por la Academia Internacional de Gastronomía y en el 2012, la Guía le concede la tercera estrella, marcando un hito histórico ya que convierte al Azurmendi en el primer y único establecimiento de Bizkaia en obtener esta distinción, y asimismo, convierte a Eneko Atxa, a sus 35 años, en uno de los cocineros más jóvenes de España en lograr las tres estrellas.

La trayectoria de Eneko Atxa ha sido fulgurante. A las tres estrellas Michelin obtenidas en cinco años, hay que sumar los numerosos reconocimientos de los últimos años.

En el 2013 la prestigiosa revista Elite Traveler le nombró como "uno de los 15 cocineros más influyentes de la década", junto a chefs como Alex Atala (Brasil), Andre Chiang (Singapore), Esben Holmboe Bang (Noruega), o Ben Shewry (Australia) entre otros.

En 2014 Azurmendi fue declarado “Mejor Restaurante Sostenible del mundo” por la revista Restaurant, y en 2015 “Mejor Restaurante de Europa”, según el ranking Opinionated About Dining. Además, ese mismo año fue elegido “Mejor Chef joven 2015” por la distinguida Revista Elite Traveler.

El pasado año 2016 se ha posicionado como número 2 del mundo, según la publicación de lujo Elite Traveler, que confecciona la lista en base a las votaciones recibidas por los lectores de la revista.

En junio del 2016 recibió el Premio Nacional de Gastronomía, que concede la Real Academia de la Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, por “su cocina de raíces, que reinterpreta el recetario tradicional vasco con platos que establecen un diálogo con la creatividad, la sostenibilidad y el respeto por el entorno en el que se encuentra su Azurmendi”, en palabras de estas instituciones.

Para finalizar el 2016, Esquire ha nombrado a Eneko Atxa como uno de los 25 personajes más relevantes del año en el mundo de los negocios, del cine, de la televisión, de la cocina o de las artes, entre los que se encuentran figuras como Bob Dylan, James Rhodes, Leonardo DiCaprio o Zinedine Zidane entre otros.

Un joven líder europeo

Recientemente Atxa, ha sido seleccionado para conformar el selecto grupo de jóvenes líderes europeos de 2017, “European Young Leaders under 40”. Esta iniciativa, organizada por el presidente de la Comisión Europea Jean-Claude Juncker, y miembros del ‘Friends of Europe’s Board of Trustees’ (Consejo de Administración de los Amigos de Europa), reúne anualmente a un grupo de jóvenes talentos para intercambiar ideas y reflexiones, compartir conocimiento y debatir sobre Europa, “con el fin de dar forma al futuro del continente”. De esta manera, en los próximos meses, el cocinero vizcaíno se codeará con otros líderes de toda Europa, jóvenes periodistas, medallistas olímpicos, pioneros en sus áreas de trabajo.

LA SAGARDOA

Caldos muy aromáticos, con final secante y elegante

La cosecha del 2016 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 12,5 millones de litros de sagardoa.

Cata de sagardoa:

- Sagardoa de **más color** que en años anteriores debido a las características tánicas de la cosecha.
- Sagardoa de **mucho cuerpo** que da una buena sequedad en la boca.
- A la vez son sidras naturales **muy aromáticas**, con olores que van desde cítricos hasta llegar a fruta madura, dependiendo de las mezclas varietales de cada sidrería.
- En general, se trata de una sagardoa muy **afrutada**, con un **granillo ideal** en el vaso.
- Las sagardoas de la cosecha del 2016 son **fáciles de beber** y con **final secante y elegante**.

LA MANZANA

Cosecha irregular de manzana

La maduración de la manzana se ha atrasado respecto al año pasado, alcanzando el punto de maduración a finales de septiembre y a comienzos de octubre. Las diferencias de maduración han sido importantes entre las variedades y las plantaciones.

Por decimosexto 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 2016:

- Las diferencias de maduración han sido importantes entre las variedades y las plantaciones. En un año seco y cálido como el 2016, la situación geográfica de la plantación, la orientación de la parcela y la profundidad y tipo de suelo, han tenido una influencia directa en el estado de maduración.
- Respecto al año pasado, la maduración de la manzana se ha atrasado.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar ha sido de 11,7 °Brix de media. 0,5 grados más que el año pasado.
- La regresión del almidón ha presentado un índice de 2,4. Es uno de los más bajos de los últimos años.
- La producción ha sido irregular, dependiendo de la zona y las variedades de manzana.

EL SECTOR

Pasado y presente de la sidra como motor de la economía

La sidra ha jugado un papel importante en el desarrollo económico de Euskal Herria. Durante siglos, los ríos Urumea y Oria han sido fuente de vida para la comarca, desarrollando incluso tecnología punta de la época para la construcción de barcos. Hoy en día la sidra vasca sigue siendo el motor de la economía de la zona, no solo a través de su producción, sino mediante el desarrollo y promoción turística de todo lo relacionado con el mundo de la sidra, cuya esencia se recoge en la celebración del rito del txotx en las sidrerías.

La **sidra** es un producto relacionado estrechamente con idiosincrasia vasca y seña de identidad de nuestra cultura gastronómica, aunque a día de hoy se desconoce cuándo comenzó a ser elaborada en nuestros caseríos.

La elaboración de este producto ha vivido muchos vaivenes a lo largo de la historia, siendo motor de la economía en algunos momentos y estando a punto de desaparecer en otros. No obstante, siempre ha renacido de sus propias cenizas reinventándose y adaptándose a las necesidades de cada momento. En esta coyuntura el valle del Urumea fue uno de los pocos lugares en las que la sidra continuó teniendo importancia económica para los habitantes de la zona. Tanto es así, que a comienzos del siglo XX las sidrerías se pusieron de moda hasta que en la década de 1950 entraron nuevamente en crisis, y estuvieron a punto de desaparecer en 1966. Pero una vez más, **el rito del txotx** ha conseguido cautivar y enamorar a visitantes de todo el mundo, y el sector, nuevamente, se ha convertido en un motor económico en Gipuzkoa.

Producción de sidra natural

Actualmente, la producción de una sidra de calidad, el fomento y protección de las variedades de manzana autóctonas y la obtención de una Denominación de Origen para la sidra vasca son las grandes apuestas del sector primario y las instituciones. En ese sentido, la Diputación Foral de Gipuzkoa está apostando por el fomento del cultivo de **manzanas autóctonas** y cuenta con un programa de subvención destinada a la plantación de manzanos de sidra para proveer de manzana autóctona a los sidreros.

Como resultado de estos esfuerzos, en los últimos siete años se han plantado más de 100.000 manzanos. Además, la Diputación Foral de Gipuzkoa recientemente ha publicado el libro **"Cien años de la Comisión Especial de Pomología de Gipuzkoa"** escrito por la historiadora del Museo Sagardoetxea Lourdes Odriozola, y en el que describe la labor realizada durante un siglo por la Diputación en el ámbito de la manzana para sidra. Desde que el 31 de agosto de 1916 se pusiera en marcha la Comisión Especial de Pomología hasta hoy, sin olvidar el contexto previo.

Recientemente, además (septiembre del 2016), las asociaciones de productores y elaboradores de sidra natural de Euskadi, han registrado en el Gobierno Vasco la petición de creación de la **Denominación de Origen Protegida "Euskal sagardoa / Sidra natural del País Vasco"**. El objetivo principal de la creación de la D.O. es la dignificación del producto producido y elaborado en el País Vasco y la creación de un marco común de trabajo entre las distintas Asociaciones y Administraciones. Con esta petición, el sector fortalece su apuesta de los últimos años, en defensa de la manzana local; de una producción y sagardoa de calidad y origen certificada; y espera que cuanto antes se pueda ver en el mercado las primeras botellas con el distintivo de "Euskal Sagardoa".

NOTICIAS DESTACADAS:

Novedades para la apertura del txotx 2017

El XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017 viene con varias novedades: por una parte, se presentará el nuevo vídeo de Sagardoaren Lurraldea y por otra, la apertura del txotx se retransmitirá en directo en streaming en Youtube.

Una de las novedades para la apertura de la temporada del txotx del 2017 será la **presentación del nuevo vídeo de Sagardoaren Lurraldea**, que se presentará en la rueda de prensa del XXIV. Sagardo Berriaren Eguna. Tras la presentación, el vídeo estará disponible en la web (www.sagardoarenlurraldea.com) y redes sociales (www.facebook.com/sagardoarenlurraldea y www.twitter.com/sagarlur) de Sagardoaren Lurraldea.

Otra de las novedades será la **retransmisión en directo que se realizará en streaming a través del canal de Youtube de Sagardoaren Lurraldea**, donde se podrá ver el esperado momento en el que **Eneko Atxa abra la primera kupela** al grito de "Gure Sagardo Berria!" en la sidrería Zapiain de Astigarraga y quede inaugurada la temporada del txotx 2017.

Nuevos eventos en Sagardoaren Lurraldea en el 2017

Los Ayuntamientos de Astigarraga, Hernani y Usurbil, localidades con una tradición sidrera arraigada y que suman un total de 34 sidrerías, vienen trabajando de forma conjunta tras la firma de un acuerdo de colaboración para promocionar su oferta turística bajo la marca Sagardoaren Lurraldea. Como fruto de dicha colaboración, en el 2017 se celebrarán nuevos eventos en las tres localidades.

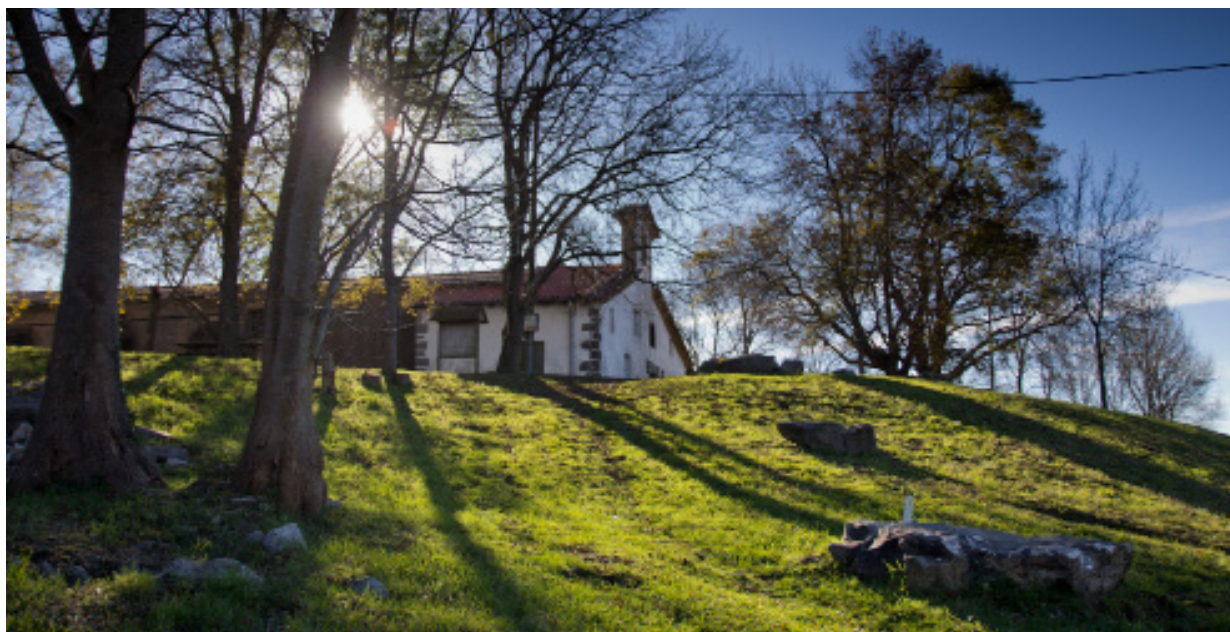
Con la llegada del año y en el marco de la apertura de la temporada del txotx 2017 que se celebrará el 11 de enero, la localidad de **Astigarraga** celebrará el **Txotx Berri Popular 2017** en el Palacio de Murgia. El programa cuenta con actividades para todos los ciudadanos, así como: un taller de tortilla de bacalao para familias a las 18:30, la degustación de pintxos y sidra de **19:30-21:30** y la apertura del txotx popular a las 20:30. Además, los bares de Astigarraga ofrecerán la nueva sidra.

En primavera, con motivo de la floración de los manzanos, Sagardoaren Lurraldea abrirá los portillos de sus manzanales para la celebración de **Sagastiak Loretan** y para que la gente pueda disfrutar del paisaje más bello del territorio de la sidra. Durante los últimos años se ha ido reforzando la celebración de esta fiesta, a semejanza del hanami japonés pero con las particularidades propias de la tierra. Este año, Sagastiak Loretan contará con la celebración de un evento muy especial en la localidad de **Usurbil**, pero habrá que esperar hasta que florezca el primer manzano del territorio de la sidra para conocer más detalles.

Otra de las novedades del 2017 de Sagardoaren Lurraldea será la celebración de "**Sagardo Forum**", jornadas sobre la cultura de la sidra y el turismo, que se celebrarán en la localidad de **Hernani**. Contará con varios profesionales nacionales e internacionales del sector de la sidra, la cultura y el turismo como ponentes de las jornadas, donde se tratarán temas tan interesantes como: el auge del turismo de la sidra, el impacto económico del turismo de la sidra, etc.

4 Planes para ganarse la reserva en la sidrería: Rutas de senderismo, trail running y bicicleta por el territorio de la sidra

Sagardoaren Lurraldea es un lugar mágico donde todo gira en torno a la sidra y los manzanos que pueblan sus prados. Cada estación imprime su particularidad al paisaje que lo rodea, desde la floración de los manzanos hasta que la fruta madura y es recogida. Son muchos los planes de turismo activo que permiten disfrutar de este entorno, sobre todo si uno se quiere ganar la reserva que previamente ha hecho en la sidrería.



Todos sabemos que en el País Vasco se come de forma copiosa, y las sidrerías del territorio de la sidra no se quedan a la zaga, con su menú tradicional compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito, chuleta, queso con nueces y membrillo, sin olvidar la propia sidra que corre a raudales durante rito del txotx. No obstante, en el País Vasco también existe una tradición deportiva muy arraigada, empezando por el deporte rural, la pasión por las actividades de montaña o la pelota y terminando por el ciclismo, entre otras muchas disciplinas.

En un contexto en el que cada vez se cuida más la alimentación y se impulsan hábitos de vida saludables, **Sagardoaren Lurraldea** ofrece la posibilidad de realizar tanto actividades turísticas relacionadas con la sidra (como visitas guiadas, catas y talleres de elaboración), como actividades al aire libre que requieren un esfuerzo físico a medida del visitante. ¿Qué mejor que realizar una actividad previa a la comida en la sidrería para justificar las calorías de la chuleta que se va a comer después? No queremos decir que quien no haga deporte no merezca el menú de sidrería, pero tampoco vamos a negar que haber hecho una actividad al aire libre ofrece quizá mayor satisfacción cuando llega la recompensa.

Más allá de la broma, lo cierto es que en el territorio de la sidra la experiencia de la sidrería se puede complementar de diversas maneras, ya sea mediante las visitas guiadas y actividades del Museo Sagardoetxea o realizando alguna actividad física. Estos son algunos planes que se pueden realizar a pie, corriendo o en bici para disfrutar del entorno natural y urbano del territorio de la sidra:

SENDERISMO:

Desde **Sagardoaren Lurraldea** se propone una ruta de senderismo asequible para familias y que no necesita de una preparación física especial. La ruta incluye puntos de interés etnográfico y cultural, muy apropiada para quienes desean realizar un paseo antes de la comida o cena en la sidrería. Se trata de **Santiagomendiko Sagardo Bidea**.

Esta ruta temática se desarrolla en el entorno de Santiagomendi, lugar de paso del Camino de Santiago de la costa como delata el nombre de su ermita y lugar donde Sagardoetxea ha habilitado diferentes puntos de información y entretenimiento que acercan al visitante al universo de la sidra. Se trata de un recorrido muy sencillo para hacer a pie, que se puede realizar dependiendo del ritmo en unas 2-3 horas y que permite además disfrutar de unas bellas vistas del entorno, tanto hacia el interior como hacia la costa. Se parte desde Sagardoetxea, en Astigarraga. Track GPS: <https://es.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=4473507>

BICICLETA DE MONTAÑA:

Existen diversas opciones para llevar a cabo rutas en mountain bike en el territorio de la sidra. Una de ellas es el tramo de **Usurbil-Andatza**.

La ascensión al monte Andatza desde Usurbil es un paseo clásico en la zona, que además se puede hacer con bicicleta de montaña. Es una ruta corta, pero se puede alargar al gusto bien añadiendo Orio como meta volante o alargando el recorrido hacia las faldas entre Igeldo y Mendizorrotz. Track: <https://es.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=1907279>

TRAIL RUNNING:

El entorno más adecuado para practicar trail running en el territorio de la sidra es el macizo de Adarra-Onddi-Mandoegi, donde encontramos la no demasiado alta pero muy emblemática cima de Adarra, así como otras cumbres. En el lugar idóneo para una **carrera corta en el Adarra**.

Se trata de casi 12 kilómetros y 1.000 metros de desnivel acumulado, que pasa primero por la cima del Onddi y aunque no pisa la del Adarra, se acerca por la zona de Abailarri para descender luego por Montefrío y Besabi y terminar en el punto de partida, el restaurante Adarra. Track GPS: <http://mugibili.euskadi.eus/mugibili/view.do?id=18518>

BICICLETA DE CARRETERA:

Existen diversas opciones para llevar a cabo rutas en bicicleta de carretera en el territorio de la sidra. Una de ellas es la **ruta circular por el territorio de la sidra**.

Existe un bonito recorrido para bicicleta tanto de montaña como de carretera que se puede iniciar desde cualquiera de las localidades por las que pasa. Esta ruta circular atraviesa Usurbil, Hernani y Astigarraga, así como otras zonas relacionadas históricamente con la producción de la sidra como el donostiarra barrio de Aiete (con su caserío lagar Katxola) e Igeldo, donde aún existen varias sidrerías. Una ruta de 40 kilómetros y unos 800 metros de desnivel que te lleva desde las zonas rurales hasta las urbanas, en un recorrido que pasa por buena parte del territorio de la sidra. Se puede comenzar tanto de Astigarraga, de Hernani, de Usurbil o de Donostia, dependiendo del plan de cada uno, puesto que es una ruta circular. Track: <https://www.strava.com/activities/759425543>

Visitantes en aumento en Sagardoaren Lurraldea

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 a Sagardoaren Lurraldea atraídos por descubrir la cultura y los secretos que esconde el ritual del txotx.



Siguiendo con la tendencia de los últimos años, en el año 2016 se ha aumentado el número de visitantes recibidos tanto en el Museo Sagardoetxea como en las experiencias turísticas que ofrece Sagardoaren Lurraldea.

Así, el número total de los **visitantes recibidos en Sagardoetxea en el 2016 asciende a más de 12.000**, siendo a día de hoy, cerca de **100.000** las personas que se han acercado a conocer, descubrir y adentrarse en la cultura de la sidra vasca, desde la apertura del museo en el 2006.

Asimismo, año tras año van en aumento las reservas en sidrerías y este año 2016 se han alcanzado un total de **3.500 reservas en sidrerías** gestionadas a través de la **Central de Reservas de Sagardoaren Lurraldea**: www.sagardoarenlurraldea.com/reservas

Sagardoaren Lurraldea 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. En ese sentido, la experiencia **"La sidra y el mar"** que incluye la visita al Aquarium/Albaola, un paseo en barco, la visita a Sagardoetxea y la comida/cena en sidrería ha aumentado en un 15% el número de visitantes recibidos y la experiencia **"La sidra y el queso"** que incluye la visita a Sagardoetxe, D'Elikatuz, Centro de Interpretación del Queso o queserías, la comida/cena en sidrería ha registrado el incremento de un 12% de visitantes, respecto al año pasado.

Sagardoetxea en la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi

En el 2016, Sagardoetxea ha participado junto a la **Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi** en **ferias** como la Feria Gustoko (Bilbo), la Feria de Navidad de Ficoba (Irun) y la Feria Santo Tomás (Donostia). También ha participado en diversos **eventos**, como La Semana de la Sidra (Ezkio-Itsaso). Además de difundir información referente a la Red, en estas ferias y eventos ha ofrecido los **talleres "Jugando con manzanas" para familias**.

También se ha creado una **oferta conjunta** de la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi, que incluye 4 rutas gastronómicas: "Ruta del txotx", "Ruta de la sidra y el queso Idiazabal", "Ruta gastronómica y mercados" y "Ruta de los vinos de Euskadi". Toda esta oferta se incluye dentro de la nueva marca GASTROMUSEUMS, que presentará en FITUR el 18 de enero su nueva web www.gastromuseums.com.

Txotx!

Experiencias de la cultura de la sidra vasca 2017



Museo Sagardoetxea

Precio: **desde 3,50€**

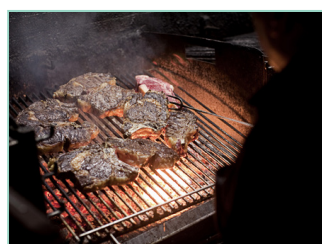
Es el lugar idóneo para adentrarse en la **cultura de la sidra**. Cuenta con un manzanal, un espacio museístico y una zona de cata. La visita incluye una **degustación** de sidra al txotx, mosto y un licor.



Museo + Sidrería

Precio: **33€**

Plan gastronómico que combina la visita guiada del Museo **Sagardoetxea** (incluye una degustación de sidra, mosto y licor) y la comida en una **sidrería** (degustación del **menú tradicional de sidrería**).



Comidas en sidrería

Precio: **desde 30€**

Plan para disfrutar del tradicional **rito del txotx** y degustar el **menú típico de sidrería**: tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletón, queso con nueces y membrillo y sidra al txotx.



Fin de semana gastronómico

Precio: **110€**

Bienestar y gastronomía: visita a **Sagardoetxea**, comida/cena en **sidrería**, **círculo de talasoterapia** y **ruta de pintxos** con visita guiada en Donostia.

¡Nueva experiencia!

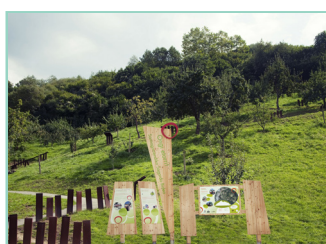


La sidra y el mar

Precio: **56€**

Un viaje sorprendente: la relación de la sidra vasca con el mar: visitas a museos (**Sagardoetxea** y **Aquarium o Albaola**), paseo en **barco** y **sidrería**. 2 itinerarios: Donostia o Pasaia.

¡Ahora todo el año!



Sagartrekking

Precio: **desde 25€**

Ruta a través del **camino de la sidra de Santiagomendi** en Astigarraga. Opciones: realización de la ruta **a pie** con guía o en **bicicleta eléctrica** con guía.

¡Ahora en bici!



La sidra y el queso

Precio: **desde 34,50€**

Planes para descubrir el auténtico sabor del País Vasco: visitas a museos (**Sagardoetxea** y **Centro de Interpretación del Queso**), **queserías** y comidas en **sidrerías**. Varios planes.



Txotx in summer

Precio: **desde 200€**

Comidas y cenas **animadas para grupos** en **sidrería** con **trikitixa** (instrumento musical tradicional del País Vasco) y canciones populares vascas.

¡Nuevo para grupos!

Sagardoaren Lurraldea

Sagardoaren Lurraldea es un Consorcio público-privado dedicado a la promoción sociocultural de la cultura de la sidra del País Vasco a través del turismo.

Consorticiados:

Ayuntamientos

Ayuntamiento de Astigarraga



Asociaciones sectoriales

Garlia:

- Sidrería Alorrenea (Astigarraga)
- Sidrería Gartziategi (Astigarraga)
- Sidrería Gurutzeta (Astigarraga)
- Sidrería Mina (Astigarraga)
- Sidrería Txopinondo (Azkaine)
- Sidrería Zapiain (Astigarraga)
- Sidrería Zelaia (Hernani)

Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa:

- Sidrería Etxeberria (Astigarraga)
- Sidrería Rezola (Astigarraga)

Grupos culturales

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

Convenios de colaboración con:

Ayuntamientos

Ayuntamiento de Hernani



Ayuntamiento de Usurbil



Asociaciones sectoriales

Sagardo Mahaia:

- Sidrería Alorrenea (Astigarraga)
- Sidrería Alzueta (Hernani)
- Sidrería Barkaiztegi (Donostia)
- Sidrería Begiristain (Ikaztegieta)
- Sidrería Egi-luze (Errenteria)
- Sidrería Gartziategi (Astigarraga)
- Sidrería Gaztañaga (Andoain)
- Sidrería Gurutzeta (Astigarraga)
- Sidrería Isastegi (Tolosa)
- Sidrería Olaizola (Hernani)
- Sidrería Sarasola (Asteasu)
- Sidrería Zapiain (Astigarraga)
- Sidrería Zelaia (Hernani)

Sagar Uzta:

- Sidrería Aialde Berri (Usurbil)
- Sidrería Akarregi (Hernani)
- Sidrería Elorrabi (Hernani)
- Sidrería Itxas-buru (Hernani)
- Sidrería Larre-gain (Hernani)

Asociaciones de alojamientos rurales

Nekatur, Asociación Nekazalturismoa. Agroturismos y Casa Rurales de Euskadi.