

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2017.
"XXIV. Sagardo Berriaren Eguna".
Mercredi 11 Janvier 2017.**

Dossier de Presse.

#txotx

#sagardoberria2017

Contact:

Leire Alkorta (Presse)

943 550 575

info@sagardoarenlurraldea.com



www.facebook.com/sagardoarenlurraldea



www.twitter.com/sagarlur



www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.com

OUVERTURE DU TXOTX NOUVEAU 2017



Diffusez et suivez les nouvelles en relation avec l'ouverture du txotx grâce au hashtag: **#txotx** et **#sagardoberria2017**

- Organisé par Sagardoaren Lurraldea le **11 janvier** prochain nous célébrerons le **XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017** à Astigarraga au **Sagardoetxea Musée du Sagarno** (Page. 3).
- C'est le Chef **ENEKO ATXA** qui inaugurera la nouvelle campagne de txotx 2017 (Pág. 4-5).
- Le **repas** se déroulera à la **cidrerie Zapiain** de Astigarraga.
- De nouveau cette année **un rituel dansé pour accompagner** Eneko vers la kupela.
- Le txotx berri sera **retransmi en direct en streaming sur le canal Youtube de Sagardoaren Lurraldea** (Pág. 8).
- Durant la conférence de **presse**, **le nouveau vidéo de Sagardoaren Lurraldea** sera présenté.
- Le **champion des bertsolaris d'Euskal Herria Amets Arzallus** répondra en improvisations à **Jon Maia** durant le repas.
- En 2017 nous dégusterons un **sagarno** très aromatique, à la finale claquante et élégante (Pág. 6).
- La récolte 2016 s'est traduite par la **production** de plus de 12.500.000 de litres (Pág. 6).
- La production d'un **sagarno de qualité**, le **développement et la conservation des variétés locales** et **l'obtention d'une DOP pour le sagarno** sont les grands défis du **secteur agricole** et des **institutions publiques** (Pág. 7).
- **Txotx Berri Herrikoia 2017** fêtera l'ouverture de la saison du txotx 2017 avec un programme très complet au château des Mungia (Astigarraga) atelier **"tortilla de bacalau"** pour les familles, dégustation de pintcho et sagardoa, et **ouverture populaire du txotx** (Pág. 8).
- Sagardoaren lurraldea lance de **nouvelles offres touristiques et culturelle pour 2017: "Sagastiak loretan"** et **"Sagardo Forum"** (Pág. 8).
- Sagardoaren Lurraldea propose **4 moyens** de gagner un repas txotx (Pág. 9-10).
- Toujours plus de visiteurs à **Sagardoetxea** (Pág. 11).
- Rétrospective 2016, **plus de 170 évènements fêtés** en relation au monde cidricole et de la pomme en Euskal Herria.

PROGRAMME

XXIV. Sagardo Berriaren Eguna, ouverture du txotx 2017

Sagardoaren Lurraldea présentera le 11 Janvier prochain les caractéristiques de la récolte 2016. Ce qui signifie aussi le début de la nouvelle saison du txotx 2016 et l'arrivée de ce moment tant attendu de la dégustation du sagarno berria. Le parrain de l'événement est cette année Eneko Atxa.

A Sagardoetxea, l'adjointe au maire d' Astigarraga, Zorione Etxazarraga, les représentants du Gouvernement Basque et le la Diptucion, présideront 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 quatrième édition sera **l'ouverture du txotx** qui se déroulera à la **cidrerie Zapiain** d'Astigarraga. Après le fameux "Gure sagardo Berria", que prononcera cette année **Eneko Atxa**, sera ouverte la première kupela et une nouvelle année débutera pour les amateurs.

Mais auparavant, l'invité d'honneur, effectuera 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: remise des accréditations aux représentants des médias.

12:00: Conférence de presse à la Sagardoetxea, où nous présenterons les caractéristiques du nouveau millésime 2016 et les principales évolutions du secteur cidricole.

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

13:30: Après l'appel des txalapartas, les danseurs exécuteront **sagar dantza**, puis les maîtres cidriers entraîneront l'invité, Eneko Atxa, dans la **soka dantza** jusqu'à la kupela réservée au premier txotx.

13:45: A la **sagarnotegi Zapiain**, **ouverture de la première kupela** au cri de "Gure Sagardo Berria" et lancement officiel de la saison du txotx. Suivi du repas txotx et bertsolaris.

L'après midi, Txotx Berri Herrikoia 2017:

18:30: Atelier de cuisine omelette à la morue pour les familles

19:30-21:30: Dégustation de sagarno et pintxos

20:30: Ouverture du Txotx herrikoia.

Les bars d'Astigarraga offriront gracieusement le sagarno nouveau.

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 y 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 ARGUÑANO.

2012, le présentateur Julian IANTZI.

2013, Le groupe LA OREJA DE VAN GOGH.

2014, le groupe KALAKAN.

2015, Acteurs du film LOREAK.

2016, El surfista ARITZ ARANBURU

ENEKO ATXA Parrain du XXIV Sagardo Berriaren Eguna 2017

Le chef Eneko Atxa , sera chargé d'ouvrir le txotx 2017, au cri de "Gure Sagardo Berria".



Eneko Atxa a effectué son entrée dans le monde de la gastronomie à 15 ans, à l'École Hôtelière de Leioa (Bizkaia), entrecoupé de différents stages dans les restaurants où il étudie et s'imprègne de la cuisine traditionnelle basque. Après cet apprentissage il entame une carrière dans les plus prestigieux restaurants et peu à peu renforce sa propre personnalité et son style.

En 2005, après plusieurs directions de cuisine dans des restaurants de renom, il a décidé d'ouvrir son propre restaurant: Azurmendi.

Eneko Atxa a reçu tout au long de sa carrière de nombreux prix professionnels, tels le titre de «Champion d'Espagne de cuisine d'auteur pour les jeunes chefs» en 2003, "Meilleur Chef de l'année» en 2004 par le prestigieux club gastronomique français Fourchettes.

En 2007, le restaurant Azurmendi a été récompensé par une étoile au Guide Michelin. En 2008, il a reçu le "Prix Euskadi pour le Meilleur Chef de l'année», décerné par l'Académie Basque Gastronomie.

En 2010, il a été nommé «Chef de l'Avenir» par l'Académie internationale Gastronomie et en 2012, le Guide lui donne la troisième étoile, marquant une étape décisive qui fait de Azurmendi le premier et le seul établissement de Bizkaia à obtenir cette distinction, et ainsi bombarde Eneko Atxa, à 35 ans, comme l'un des chefs les plus jeunes d'Espagne à décrocher les trois étoiles.

L'ascension d'Eneko Atxa a été fulgurante. A trois étoiles Michelin obtenu cinq années, il faut ajouter les nombreux prix ces dernières années.

En 2013, le prestigieux magazine Elite Traveler l'a nommé comme «l'un des 15 chefs plus influents de la décennie "avec des chefs comme Alex Atala (Brésil), Andre Chiang (Singapour), Esben Holmboe Bang (Norvège), ou Ben Shewry (Australie), entre autres.

En 2014 Azurmendi a été déclaré "Meilleur Restaurant durable du Monde" par le magazine Restaurant, et en 2015 "Best Restaurant in Europe" selon le classement Opinionated about dining. En outre, cette même année, il a été élu "Meilleur Jeune Chef de 2015" par le distingué Elite Traveler Magazine.

L'an dernier, 2016 il se classe comme numéro 2 dans le monde, selon la publication luxe Elite Traveler, qui dresse la liste en fonction des commentaires reçus par les lecteurs du magazine.

En Juin 2016, il a reçu le Prix National Gastronomie, décerné par l'Académie Royale de la Gastronomie et la Confrérie de la Bonne Table, pour qui : "sa cuisine des racines, qui réinterprète les recettes traditionnelles basques en plats qui établissent un dialogue avec la créativité, la durabilité et le respect de l'environnement dans lequel elle trouve Azurmendi".

Fin à 2016, Esquire a nommé Eneko Atxa comme l'un des 25 personnages influents de l'année dans le monde des affaires, du cinéma, de la télévision, de la cuisine ou des arts parmi lesquelles on trouve des figures telles que Bob Dylan, James Rhodes, Leonardo DiCaprio ou Zinedine Zidane entre autres.

Un jeune leader européen

Atxa récemment, a été sélectionné au sein du groupe des jeunes leaders européens de 2017, "Les jeunes leaders européens de moins de 40". Cette initiative, organisée par le Président de la Commission européenne, Jean-Claude Juncker, et les membres du conseil d'administration Amis de l'Europe (Conseil d'administration des Amis de l'Europe), réunit chaque année un groupe de jeunes talents pour échanger des idées et réflexions, partager des connaissances et le débat sur l'Europe, afin de façonner l'avenir du continent. Ainsi, dans les prochains mois, le Biscayen cuisinier côtoiera d'autres leaders de toute l'Europe, des jeunes journalistes, médaillés olympiques, et autres pionniers dans leurs domaines de travail.

LE SAGARNO

Crus très aromatiques, finale élégante

La récolte 2016 en Euskal Herria s'est traduite par l'élaboration d'environ 12 500 000 de litres de sagarno.

Description sensorielle du sagarno:

- Sagarno de **couleur plus soutenue** que d'ordinaire par la nature des tannins de la récolte 2016.
- En bouche le Sagarno est **d'attaque charpentée et sec en finale**, mihi klik.
- **Flaveur très nette** au goût citrique ou de fruits murs selon les assemblages variétaux.
- Perlé très nappant en **fin de verre**.
- Le cru 2016 est gouleyant avec une **finale serrée élégante**.

LA POMME

Production irrégulière de pomme

La maturité de la récolte a été retardée cette année jusqu'à toute fin Septembre début Octobre Les différences de maturation ont été très différentes selon les variétés et la situation des pommeraies.

Pour la seizième 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 2016:

- Les différences de maturité ont été significatives selon les variétés et plantations.
- En année sèche et chaude comme 2016, la situation géographique de la pommeraie, l'orientation de la parcelle, la profondeur et le type de sol ont eu une influence directe sur la maturation.
- L'état de maturation au niveau du sucre est de 11,7 Brix un demi-degré de plus que l'an dernier.
- La régression de l'amidon a un indice de 2.4, un des plus bas de ces dernières années.
- La production a été très irrégulière.

LE SECTEUR CIDRICOLE

Passé et présent des cidreries comme moteur économique

Le secteur cidricole a joué un rôle important dans le développement économique d'Euskal Herria. Durant des siècles, les vallées de l'Urumea et de l'Oria ont été souce d'activité pour le territoire, jusqu'à innover dans la construction navale. Aujourd'hui encore les cidreries restent le moteur de l'économie de la zone, non seulement par leur production de sagarno mais aussi grâce au développement touristique lié à la culture cidricole, dont la quintessence se trouve dans le rituel du Txotx dans les chais.

Le **sagarno** est un produit étroitement lié à l'idiosyncrasie basque et définit notre culture gastronomique, même si aujourd'hui on ne sait pas quand il a commencé à être brassé dans nos fermes.

Le développement de ce produit a connu des hauts et des bas tout au long de l'histoire, étant le moteur de l'économie à certains moments et d'être sur le point de disparaître à d'autres. Cependant, il a toujours réussi à renaître de ses cendres, à se réinventer et s'adapter aux besoins de chaque moment. Dans ce contexte, la vallée de Urumea a été l'un des rares endroits où l'activité cidricole a continué d'avoir une importance économique pour les habitants de la région. Tant et si bien, que, au début du XXe siècle, les cidreries devinrent à la mode jusqu'à ce que dans les années 1950, elles sombrent à nouveau en crise, et étaient sur le point de disparaître en 1966. Mais encore une fois, grâce au **rite du txotx** elles ont réussi à captiver et séduire les visiteurs du monde entier, et le secteur, encore une fois, est redevenu une pièce maîtresse de l'économie en Gipuzkoa.

Production de sagarno

Actuellement, la production d'une boisson de qualité, la promotion et la protection des **variétés locales** et l'obtention d'une appellation d'origine protégée pour l'euskal sagardoa sont de gros enjeux pour le secteur primaire et les institutions. À cet égard, la Diputacion du Gipuzkoa mise sur la promotion de la production de pommes et a décidé un programme de subventions visant à la plantation de pommier à cidre pour fournir les cidreries en pommes locales. À la suite de ces efforts, au cours des sept dernières années, plus de 100.000 pommiers ont été plantés.

En outre, la Diputacion du Gipuzkoa a récemment publié le livre "**Cent Années de la Commission spéciale de pomologie de Gipuzkoa**" écrit par l'historienne du Musée Sagardoetxea Lourdes Odriozola, et dans lequel elle décrit le travail accompli au cours d'un siècle par la Diputacion dans le domaine de la pomme à cidre. Depuis le 31 Août 1916, date de la constitution de la Commission spéciale de pomologie, et jusqu'à aujourd'hui, son action est perceptible.

Récemment, (Septembre 2016), les associations de producteurs et les cidriers d'Euskadi, ont déposé la demande au Gouvernement Basque de création du label **d'Appellation d'Origine Protégée "Euskal sagardoa / Sidra natural del pais vasco"**. L'objectif principal de la création de la D.O.P. la valorisation du produit élaboré en Pays Basque et la création d'un cadre commun entre les différents acteurs associations et Administrations. Avec cette démarche, le secteur renforce son engagement des dernières années dans la défense de la pomme locale, de la production de sagarno de qualité et d'origine certifiée. Tous espèrent voir au plus vite sur le marché les premières bouteilles avec la marque "Euskal Sagardoa".

EVENEMENTS REMARQUABLES:

Nouveautés à l'occasion du Txotx 2017

La XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017 affiche plusieurs nouveautés: d'abord une nouvelle vidéo Sagardoaren Lurraldea et ensuite, la cérémonie d'ouverture du txotx sera diffusée en direct en streaming sur Youtube.

Une nouveauté pour l'ouverture de la saison 2017 du txotx sera la présentation d'une **nouvelle vidéo Sagardoaren Lurraldea**, qui sera dévoilée durant la conférence de presse. Après la présentation, la vidéo sera disponible sur le site Internet (www.sagardoarenlurraldea.com) et les réseaux sociaux (www.facebook.com/sagardoarenlurraldea) et www.twitter.com/sagarlur) de Sagardoaren Lurraldea.

Une autre nouveauté est la **diffusion en direct qui aura lieu en streaming par le biais de la chaîne Youtube Sagardoaren Lurraldea** où vous pouvez voir le moment tant attendu où **Eneko Atxa inaugurera la première kupela au cri de "Gure Sagardo Berria" dans la cidrerie Zapiain d'Astigarraga.**

Nouvelle offre touristique de Sagardoaren Lurraldea en 2017

Les municipalités d'Astigarraga, Hernani et Usurbil, localités avec une tradition cidricole enracinée et un total de 34 cidreries, travaillent ensemble suite à la signature d'un accord de coopération pour promouvoir leur offre touristique sous la marque Sagardoaren Lurraldea. Fruit de ladite collaboration, en 2017, de nouveaux événements se tiendront dans les trois localités.

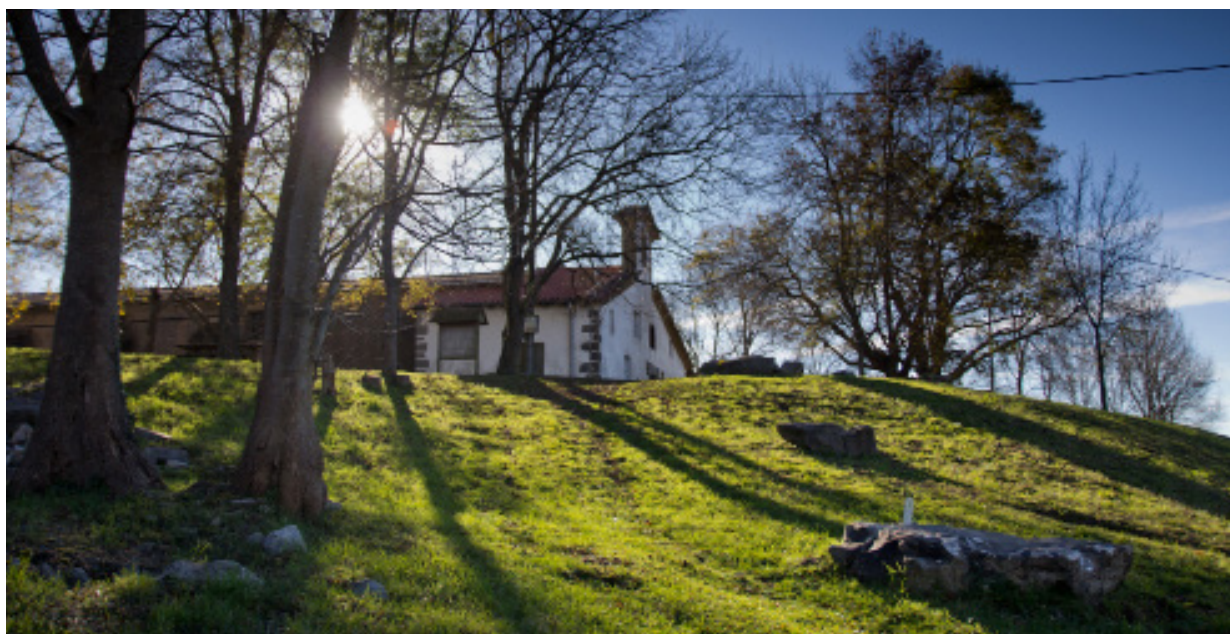
Avec l'arrivée de la nouvelle année et dans le cadre de l'ouverture de la saison 2017 du Txotx qu'aura lieu le 11 Janvier, dans la ville d'**Astigarraga** lieu le **Txotx Berri populaire 2017** au château des Murgia. Le programme propose des activités pour tous les publics, comme: Un atelier pour les familles de confection d'omelette morue à 18:30, la dégustation de pintxos et de sagarno 19:30-21:30 et l'ouverture du txotx populaire à 20h30. En outre, des bars Astigarraga offriront le sagarno nouveau.

Au printemps, pendant la floraison des pommiers, Sagardoaren Lurraldea ouvrira ses pommeraies pour la tenue de **Sagastiak Loretan** et pour les amateurs de beaux paysages. Ces dernières années, cette fête prend corps petit à petit, à l'instar du hanami japonais, mais avec le caractère local basque. Cette année, Sagastiak Loretan mettra en vedette un événement très spécial dans la ville d'**Usurbil**, mais il faudra attendre les premières fleurs de pommier pour voir plus de détails.

Une autre des nouveautés de Sagardoaren Lurraldea 2017 sera la tenue de **"Sagardo Forum"** journées de conférences sur la culture cidricole et l'oenotourisme, qui se tiendra dans la ville d'**Hernani**. Il aura plusieurs professionnels nationaux et internationaux du secteur et des questions intéressantes seront: comme l'essor de l'oenotourisme cidricole, son impact économique et culturel, etc.

Quatre Bons plans pour mériter sa place en cidrerie: randonnée, trail, et vélo dans le Pays du Sagarno

Sagardoaren Lurraldea est un lieu magique où tout tourne autour de l'activité cidricole et des pommiers qui peuplent leurs champs. Chaque saison imprime sa particularité au paysage environnant, de pommiers en fleurs jusqu'à ce que les fruits mûrissent et soient ramassés. Il existe de nombreux plans de tourisme actif qui permettent de profiter de cet environnement, surtout si vous voulez mériter le repas réservé auparavant, dans une cidrerie.



Nous savons tous que dans le Pays Basque on mange copieusement, et les cidreries ne sont pas en reste sur ce point, avec leur menu traditionnel composé d'omelette à la morue, de morue frite, de Txuleta, de fromage aux noix et de pâte de pomme, sans oublier le fameux sagarno à volonté au txotx. Cependant, au pays basque il y a aussi une tradition de l'effort physique très enracinée, en commençant par le sport rural, en poursuivant par les activités de montagne ou la pelote et en terminant par le cyclisme, parmi beaucoup d'autres disciplines.

Dans un contexte où les consommateurs soignent leur santé et où la société promeut de bonnes habitudes d'hygiène de vie, **Sagardoaren Lurraldea** offre la possibilité d'expériences touristiques cidricoles (telles que des visites guidées, des dégustations et des ateliers de fabrication) ou d'activités extérieures qui nécessitent un effort physique à la mesure du visiteur. Quoi de mieux que de faire une activité physique avant le repas à la cidrerie, histoire de compenser les calories de la Txuleta qui suivra. Nous ne voulons pas dire que ceux qui n'aiment pas le sport ne méritent pas le menu de cidrerie, mais nous ne nions pas que d'avoir fait une activité de plein air offre peut-être un plus grand appétit quand vient le repas txotx.

Au-delà de la plaisanterie, la vérité est que sur le territoire du sagarno l'expérience cidrerie peut être complétée de diverses façons, soit par le biais des visites et des activités guidées au Musée Sagardoetxea ou faire une activité physique. Voici quelques bons plans pour marcher, courir ou faire du vélo pour profiter de l'environnement naturel et urbain du territoire du sagarno:

RANDONNEES:

Depuis **Sagardoaren Lurraldea** un itinéraire de randonnée pédestre abordable pour les familles est proposé, pour cela vous n'avez pas besoin d'une préparation physique particulière. L'itinéraire comprend des points d'intérêt et ethnographique culturel bien adapté pour ceux qui souhaitent faire une promenade avant le déjeuner ou le dîner txotx. C'est le parcours de **Santiagomendiko Sagardo Bidea**.

Ce parcours thématique s'étend dans l'environnement de Santiagomendi, point de passage du Camino de Saint Jacques de la côte, comme le révèle le nom de son ermitage .Sagardoetxea y a habilité différents points d'information et de divertissement qui informent les visiteurs sur le monde cidricole. C'est un parcours très simple pour la marche, ce qui peut être fait en fonction du rythme en 2-3 heures environ et vous permet également de profiter de belles perspectives sur les paysages alentours, à la fois vers l'intérieur et vers la côte. Il démarre de Sagardoetxea, à Astigarraga. GPS Track: <https://es.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=4473507>

VTT:

Il y a plusieurs options pour mener à bien les itinéraires de VTT sur le territoire du Sagarno. La première est la section de **Usurbil à Andatza**.

L'ascension du mont Andatza depuis Usurbil est une promenade classique dans la région, que vous pouvez faire en VTT. C'est un itinéraire court, mais qui peut se prolonger à loisir en ajoutant Orio comme parcours de sprint intermédiaire sur les contreforts entre Igeldo et Mendizorrotz Track: <https://es.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=1907279>

TRAIL RUNNING:

Le massif Adarra-Onddi-Mandoegi est le mieux adapté pour la pratique du trail sur le territoire du sagarno, où l'on trouve le sommet **pas trop élevé** mais très emblématique de l'Adarra ainsi que d'autres sommets.

C'est près de 12 kilomètres et 1000 mètres de dénivelé cumulé, en passant d'abord par Onddi le haut des marches et bien que ne passant pas le haut de l'Adarra, s'en rapproche par la zone de Abailarri pour descendre par Montefrío puis Besabi et se termineer au point de départ, le restaurant Adarra. Track GPS: <http://mugibili.euskadi.eus/mugibili/view.do?id=18518>

BICICLETA DE CARRETERA:

Il y a plusieurs options pour circuler en vélo sur des **itinéraires routiers du territoire du sagarno**. L'un d'eux est le tour du territoire du sagarno.

C'est un tour à vélo agréable à la fois en montagne et sur route que l'on peut démarrer à partir de l'une des villes qu'il traverse. Cet itinéraire circulaire traverse Usurbil, Astigarraga et Hernani et d'autres zones historiquement associée à la production de cidricole comme le quartier de San Sebastian de Aiete (avec sa ferme pressoir Katxola) et Igeldo, où il y a encore plusieurs cidreries. Un parcours de 40 kilomètres et 800 mètres de dénivelé qui vous emmène des zones rurales vers les zones urbaines, un voyage en passant par une grande partie du territoire du sagarno. Vous pouvez commencer soit d'Astigarraga, Hernani, Usurbil ou Donostia, selon le plan de chacun, car c'est un parcours circulaire. Track: <https://www.strava.com/activities/759425543>

Sagardoetxea, Musée du sagarno à Astigarraga

Le nombre de visiteurs de Sagardoetxea, Musée du sagarno à Astigarraga, est en augmentation année après année et le nombre de visiteurs nationaux et étrangers est sans cesse croissant, qui viennent découvrir la culture et les secrets du rituel du txotx.



Suivant la tendance de ces dernières années, en 2016, le nombre de visiteurs a augmenté tant pour la visite du Sagardoetxea Musée que pour la pratique des expériences oenotouristiques.

Ainsi, le **nombre total de visiteurs reçu en 2016 s'est élevé à plus de 12.000**; à ce jour, **plus de 100.000 personnes** ont appris à connaître, découvrir et s'immerger dans la culture du sagarno.

Sagardoetxea dispose d'un large éventail d'expériences touristiques et le nombre de personnes qui combine une visite au musée avec une autre prestation est en augmentation. On compte un total de **3.500 réservations** grâce à la **centrale de réservation Sagardoaren Lurraldea**: www.sagardoarenlurraldea.com/reservas

Sagardoaren Lurraldea dispose d'un large éventail **d'expériences touristiques** et on constate une augmentation le nombre de personnes qui combine une visite au musée avec déjeuner / dîner cidrerie et visite d'autres activités telles que des visites d'autres musées, de fromageries, etc. L'expérience **"Le Sagarno et la mer"**, qui comprend une visite à l'Aquarium / Albaola, une promenade en bateau, une visite de Sagardoetxea et un déjeuner / dîner dans une cidrerie a progressé de 15% et l'expérience **"Sagarno et fromage"**, qui comprend une visite à Sagardoetxea, au Centre d'interprétation d'Elikatuz ou de fromagerie et déjeuner / dîner dans une cidrerie ont enregistré une augmentation de 12% des visiteurs par rapport à l'année passée.

Sagardoetxea dans le réseau des musées Enogastronomiques d'Euskadi

En 2016, Sagardoetxea a participé avec le **Réseau des musées enogastronomiques d'Euskadi** à plusieurs foires et salons comme la Foire Gustoko (Bilbo), la Foire de Noël Ficoba (Irun) et la Foire Saint-Thomas (Donostia). Il a également participé à divers événements, tels que Cider Semaine (Ezkio-Itsaso). En plus de diffuser des informations sur le réseau durant ces foires et les événements elle a animé des ateliers «Jouer avec des pommes» pour les familles.

Il a également créé une **offre conjointe** du Réseau des Musées Gastronomie et vin du Pays Basque, qui comprend 4 itinéraires gastronomiques "La Route txotx", "La Route du sagarno et du fromage Idiazabal", "La route gastronomiques et desmarchés" et «La Route des vins d'Euskadi ». Tout cette offre est incluse dans la nouvelle marque GASTROMUSEUMS, qui présentera à FITUR le 18 Janvier son nouveau web www.gastromuseums.com.

Txotx!

Experiencias de la cultura de la sidra vasca 2017



Museo Sagardoetxea

Precio: **desde 3,50€**

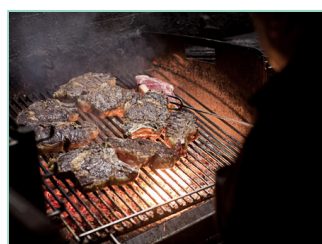
Es el lugar idóneo para adentrarse en la **cultura de la sidra**. Cuenta con un manzanal, un espacio museístico y una zona de cata. La visita incluye una **degustación** de sidra al txotx, mosto y un licor.



Museo + Sidrería

Precio: **32,50€**

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!

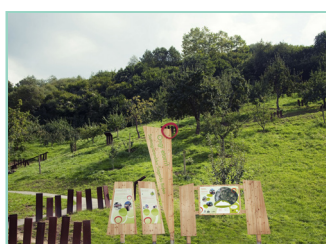


La sidra y el mar

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 est une entité publique et privée qui développe la culture cidricole au travers d'expériences touristiques.

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.