

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

APERTURA DEL TXOTX 2018.
“XXV. Sagardo Berriaren Eguna”.
15 de enero del 2018.

Dossier de Prensa.
#txotx2018
#sagardoberria

Contacto:

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



www.facebook.com/sagardoarenlurraldea



www.twitter.com/sagarlur



www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.eus

APERTURA DE LA TEMPORADA DEL TXOTX 2018



Difunde y sigue las noticias relacionadas con la apertura del txotx con los hashtag: **#txotx2018** y **#sagardoberria**

- Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el **15 de enero** se celebrará el **XXV. Sagardo Berriaren Eguna 2018** en **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga**
- El alpinista **Alberto Iñurrategi** abrirá la **temporada del txotx 2018**. Previamente plantará un nuevo **manzano** en **Sagardoetxea** (Pág. 3-5).
- Al tratarse de la vigésima quinta edición del Sagardo Berriaren Eguna, se ha invitado a todos los **protagonistas de años anteriores** para que nos acompañen en esta apertura del txotx 2018.
- La **comida** se celebrará en la **sidrería Gurutzeta** de Astigarraga.
- Con la llamada de los **txalapartaris** se bailará la **sagar dantza**, y posteriormente los sidreros invitarán a Alberto Iñurrategi a formar parte de la **soka dantza** para abrir la kupela.
- La apertura del txotx se **retransmitirá en directo** en **streaming en el canal de Youtube de Sagardoaren Lurraldea**: <https://youtu.be/qwLvdePNuRO>
- Los bertsolaris **Amets Arzallus** y **Jon Maia** participarán en el evento.
- Durante el 2018 degustaremos una **sagardoa equilibrada y de color amarillo pajizo** (Pág. 6).
- La cosecha del 2017 se ha traducido en la **producción** de alrededor de **12 millones de litros** de sidra en Euskal Herria. El 30% de la producción total ha sido elaborada con manzana autóctona y bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa (Pág. 6).
- El sector cada vez tiene más conocimiento e implicación y la **evolución que ha tenido la calidad de la sidra en los últimos años es notable** (Pág. 7).
- **Txotx Berri Herrikoia 2018** festejará la apertura de la nueva temporada del txotx con un programa variado en el Palacio de Murgia (Astigarraga): **taller de tortilla de bacalao para familias, txotx popular con degustación de pintxos y sidra** amenizado por trikitilaris y **foto de grupo popular**.
- El **II Sagardo Forum** sitúa al Territorio de la Sidra en el mundo y difunde la sidra vasca a nivel internacional (Pág. 8-9)
- **Principales retos de Sagardoaren Lurraldea para el 2018**: la creación de una Red Internacional de Destinos de la Sidra, obtener una experiencia txotx de calidad, la celebración de eventos relacionados con el proceso de elaboración de la sidra y dar a conocer los productos que elaboran las sidrerías (Pág. 10)

PROGRAMA

XXV. Sagardo Berriaren Eguna, apertura del txotx 2018

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el próximo 15 de enero se celebrará el XXV Sagardo Berriaren Eguna 2018 para dar comienzo a la temporada del txotx del 2018 y al esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria. El invitado de este año es el alpinista Alberto Iñurrategi.

Zorione Etxezarraga, Alcaldesa de Astigarraga y Presidenta 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**, del 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 de la sidra.

En esta vigésima quinta edición, el instante de la jornada corresponderá a la **apertura del txotx** que se celebrará en la **sidrería Gurutzeta** de Astigarraga, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará el escalador y montañero **Alberto Iñurrategi**, quedará abierta la **temporada del txotx 2018**. Antes, protagonizará la plantación de un nuevo **manzano** 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.

Este año, además, al tratarse de la vigésima quinta edición de la celebración del Sagardo Berriaren Eguna, algunos de los **invitados de años anteriores** nos acompañarán en esta apertura del txotx 2018.

Programa:

11:30-12:00: Entrega de acreditaciones en Sagardoetxea.

12:00: Rueda de prensa en Sagardoetxea, donde se presentarán las características de la cosecha 2017, de la nueva sidra y los acontecimientos más importantes del mundo de la sidra.

12:45: Acto simbólico de plantación de un manzano de la mano de Alberto Iñurrategi.

13:30: Con la llamada de los txalapartaris se bailará la sagar dantza y posteriormente los sidreros acompañarán a Alberto Iñurrategi a formar parte de la soka dantza para abrir la kupela en la sidrería Gurutzeta.

13:45: En la sidrería Gurutzeta, Alberto Iñurrategi abrirá la primera kupela al grito de "Gure Sagardo Berria" y se oficializará el comienzo de la nueva temporada del txotx 2018. A continuación, se degustará el primer menú de sidrería de la temporada.

Por la tarde, **Txotx Berri Popular 2018** en el Palacio de Murgia:

17:00: Taller de tortilla para familias.

19:30-22:00: Txotx popular: degustación de pintxos y sidra 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.
2017, El cocinero ENEKO ATXA.

ALBERTO IÑURRATEGI Invitado de XXV. Sagardo Berriaren Eguna 2018

El alpinista Alberto Iñurrategi abrirá la nueva temporada del txotx 2018 al grito de "Gure Sagardo Berria".



Alberto Iñurrategi, escalador y montañero de Aretxabaleta (Gipuzkoa), ha sido el décimo alpinista que ha logrado coronar los catorce ochomiles. Alcanzó doce ochomiles junto a su hermano Félix Iñurrategi y su trayectoria se ha caracterizado por sus ascensiones de estilo alpino. Ha abierto nuevas vías de ascensión, como en el K2 y realizado las rutas más técnicas en muchos ochomiles. También ha elaborado en colaboración con otros alpinistas varios documentales de montaña y ha sido un colaborador frecuente en el programa "Al filo de lo imposible" de TVE.

Expediciones de montaña

Realizados junto a su hermano Felix Iñurrategi:

- Yosemite: Capitan horman; vías The Nose, Lurking Fear y Zodiak (1999).
- Pumori: 7.161m., por la vía normal (1990).
- Makalu: 8.483m., por la vía normal (1991).
- Everest: 8.848m., por la vía normal (1992).
- K-2: 8.611m., intento por la arista norte (1993).
- K-2: 8.611m., por la vía Cesen (1994).
- Cho-Oyu: 8.201m. y Lhotse: 8.511m. (1995).
- Kangchenjunga: 8.586m., por la ruta británica (mayo del 1996).
- Shisha Pangma: 8.046m., por la ruta británica (octubre del 1996).
- Broad Peak: 8.047m., por la ruta normal tras haber llegado a 7200m. en el intento de abrir una nueva ruta (1997).
- Manaslu: 8.163m, intento invernal (1997).
- Dhaulagiri: 8.167m., por la vía normal (1998).
- Gyalu Bari: 7.150m, intento por la vía japonesa (1998).
- Torre Sin Nombre: 6.329m, por la vía eslovena (1999).
- Nanga Parbat: 8.125m., por la vía Kinshofer (1999).
- Manaslu: 8.163m., por la vía normal (abril del 2000).
- Gasherbrum II: 8.035m., por la vía normal (julio del 2000).

El 28 de julio del 2000, Felix falleció al sufrir un accidente en el descenso de Gasherbrum II.

Alberto Iñurrategi continuó con las expediciones de montaña y completó la lista de los catorce ochomiles:

- Gasherbrum I: 8.067m., por la vía normal (2001).
- Annapurna: 8.091m., por el lado oriente (2002).

En sus expediciones de montaña, Himalaya sigue siendo, a día de hoy, su principal referencia:

- Cho Oyu: 8.201m., por la vía normal (diciembre del 2002).
- Ama Dablam: 6.8012m, intento en el lado norte (2003).
- Gasherbrum III: 7.952m., por la vía normal (2004).
- Bhainta Brakk: 7.285m, intento (2005).
- Shivling: 6.543m, por la vía normal (2006).
- Everest: 8.848m, intento por el Corredor Hornbein (2006).
- Cerro Torre. Intento por la vía Maestri (2007).
- Gasherbrum IV: 7.925m, ascenso a la cumbre norte desde el lado noroeste (7.906m)
- Baruntse: 7.245m, por la vía normal (2009).
- Makalu: 8.464m, intento por el lado oeste (2009).
- Everest: 8.848m, intento por el Corredor Hornbein (2009).
- Broad Peak: 8.047m, nueva vía de ascensión en la vertiente oeste y travesía por las tres cumbres (2010).
- Groenlandia: travesía de 2.300km. (Narsaq-Qaanaq) sin ayuda exterior (2011).
- Antartika: travesía de 3.400km (bahía Novo-Poloa-Hercule) sin ayuda exterior (2011-2012).
- Nuptse: 7.861m, intento por el lado meridional de la vía británica (2012).
- Paiju Peak: 6.610m, intento de nueva vía en la pared meridional (2013).
- Paiju Peak: 6.610m, nueva vía hasta la cima de la pared meridional (6.100m).
- Chamlang: 7.319m, segunda ascensión del borde occidente en estilo alpino (2015).
- Gasherbrum III: 8.067m-8.035m, intento de travesía (2016).
- Gasherbrum III: 8.067m-8.035m, intento de travesía (2017).

Audiovisuales

Ha dirigido durante 3 años el programa de documentales de montaña "Oinak izarretan" de ETB. Precisamente el capítulo "Annapurna, ametsa eta hustasuna" de dichas emisiones ha ganado el premio a la mejor película de montaña en las jornadas del cine de montaña de Torello. El trabajo "Hire Himalaya" realizado por Alberto ha ganado los principales premios en las jornadas de cine de montaña de Trento (Italia), Cervinia (Italia), Torello (Cataluña), Ljubljana (Eslovenia), Kendal (Inglaterra) y Tellerude (Colorado) durante el año 2002-2003. Además, ha obtenido la mención especial del jurado en la jornada Banff de Canadá.

"Gure Himalaya", otro de los audiovisuales de Alberto, ha ganado el premio al mejor guión en las jornadas del cine de montaña de Torello y el audiovisual "Begiz Begi" ha sido premiado como la mejor película en euskara en el Bilbao Mendifilm Festival.

Desde 1997, Alberto ha colaborado en el programa "Al Filo de lo Imposible" de TVE en las montañas Everest, Baintha Brakk, Gasherbrum III, Shivling, Nanga Parbat, Torres del Trango, Jala Bary, Mont Cook, Dhaulagiri y Gasherbrum IV.

LA SAGARDOA

Equilibrada y de color amarillo pajizo

La cosecha del 2017 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 12 millones de litros de sagardoa. El 30% de la producción total ha sido elaborada con manzana autóctona y bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. En total han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 41 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Álava.

Cata de sagardoa:

- Sagardoa de **menos color** que en años anteriores.
- Sagardoa **muy limpia** en nariz. Las sidras elaboradas con las primeras manzanas de la cosecha tienen aromas a fruta fresca y las sidras elaboradas con manzanas de mitad o final de la cosecha, aromas a fruta más madura.
- Son sidras naturales que presentan un buen **nivel de carbónico** debida a una correcta fermentación en el tonel.
- En general, se trata de una sagardoa muy **equilibrada**.

LA MANZANA

Cosecha histórica de manzana

La cosecha del 2017 ha sido histórica en cuanto a niveles de producción. La maduración de la manzana se ha adelantado respecto al año pasado y las diferencias han sido importantes entre las variedades, aunque no tanto entre las plantaciones. Para la producción de la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han utilizado cerca de 6 millones de kilos de manzanas procedentes de 250 hectáreas de más de 200 productores de manzana local.

Por decimoséptimo año consecutivo, a comienzos de septiembre se hizo un control entre Fruitel y Sagardoaren Lurraldea en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado de maduración en que se encontraban las manzanas. Para ello, se realizó un seguimiento en varias plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa. Las variedades que se controlaron fueron 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Características de la cosecha 2017:

- La producción de manzana ha sido muy buena, obteniendo una cosecha histórica.
- Las diferencias de maduración han sido importantes entre las variedades, aunque no tanto entre las plantaciones, fuera cual fuera su situación geográfica.
- Respecto al año pasado la maduración se ha adelantado.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar ha sido de 11,7 °Brix de media, la misma que el año pasado.
- La regresión del almidón ha presentado un índice de 3,8, el más alto de los últimos 5 años.

EL SECTOR

Notable evolución en la calidad de la sidra

En los últimos años la evolución que ha tenido la calidad de la sidra es evidente. El sector cada vez tiene más conocimiento e implicación, y esto se nota en la calidad del producto final. En el ámbito de la calidad del producto, en 2017, se ha comenzado con unos proyectos que se presentarán a todo el sector en los próximos meses.

Análisis realizados:

- Análisis físico-químicos (Control de mostos y fermentación y previo al embotellado): 7.000 muestras analizadas.
- Análisis de microbiología de sidras (conocimiento de los microorganismos que hay en la sidra): 100 muestras
- Análisis sensorial (cata): 845 muestras. Han sido 275 muestras más que el año anterior. Que representan un 30% más. En este apartado se ha comenzado a catar muestras de la D.O. Euskal Sagardoa.

El **método** por el cual se catan las sidras, fue realizado por todo el sector en varias reuniones que se llevaron acabo en la primavera del 2012.

Es el único panel de cata de sidra acreditado por ENAC y en este momento cuenta con 27 catadores cualificados. Además las distintas asociaciones del sector, regularmente, acuden a catas formativos, con muestras previamente catas en el panel.

NOTICIAS DESTACADAS:

Novedades del XXV. Sagardo Berriaren Eguna 2018

El Sagardo Berriaren Eguna del 2018 celebrará su vigesima quinta edición acompañado por algunos de los invitados de las ediciones anteriores.

La temporada del txotx 2018 arrancará con varios **invitados de honor**, ya que al celebrar la vigesima quinta edición del Sagardo Berriaren Eguna, se ha invitado a todos los protagonistas de las ediciones anteriores para que nos acompañen en esta apertura del txotx 2018.

Tras la rueda de prensa, Alberto Iñurrategi plantará un nuevo manzano en Sagardoetxea y a continuación, los protagonistas que en su día no plantaron el manzano, participarán en este simbólico acto **plantando un nuevo manzano**. Ya en la sidrería, tras el "Gure Sagardo Berria", Alberto Iñurrategi invitará al resto de los protagonistas a **degustar la nueva sidra** al grito de Txotx!

El II Sagardo Forum sitúa al Territorio de la Sidra en el mundo y difunde la sidra vasca a nivel internacional



Organizado por Sagardoaren Lurraldea, los días 23-24-25 de noviembre se celebraron las jornadas sobre la sidra II. Sagardo Forum en las instalaciones de Orona Ideo de Hernani. Allí se dieron cita numerosos asistentes de diferentes disciplinas relacionadas con la producción, la comercialización, la promoción, la cultura y el turismo de la sidra.

El primer día estuvo dedicado al **sector primario**, al cultivo de **manzana** y a la producción de **sidra**, mientras que el segundo día se concentró en el **turismo de la sidra** y las **experiencias gastronómicas**. 21 ponentes y catadores llegados de las regiones sidreras más representativas del mundo (Euskadi, Asturias, Italia, Francia, Reino Unido y Estados Unidos) nos ofrecieron su visión en torno a los más variados temas.

I. Concurso de Sidra Internacional

Dentro del II Sagardo Forum y organizado por Sagardoaren Lurraldea, Guerrilla Importa y el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro, el 25 de noviembre se celebró el I. Concurso Internacional de Sidra Sagardo Forum, en el que 35 prestigiosos catadores procedentes de todo el mundo (sumillers, enólogos, chefs, periodistas, bloggers gastronómicos, etc.) degustaron las 170 sidras presentadas en las 9 categorías del concurso: sidra natural vasca, sidra natural asturiana, sidra tradicional francesa, sidra tradicional inglesa, sidra moderna, sidra espumosa "premium", vino de manzana Apfelwein, sidra con sabores y perada y sidra de hielo.

En total se repartieron **147 medallas** (24 medallas de oro, 55 medallas de plata y 67 medallas de bronce) y el premio "Best of show" fue para un vino de manzana apfelwein alemán.

Las sidrerías participantes de Euskal Herria ganaron **37 medallas** repartidas en 5 categorías: sidra natural vasca, sidra espumosa "premium", vino de manzana apfelwein, sidra con sabores y perada y sidra de hielo. Por su parte, la sidrería Zapiain de Astigarraga ganó la txapela de honor como el ganador de la categoría sidra natural vasca.

En la categoría de sidra natural vasca se repartieron 25 medallas:

- 2 oros: sidrerías Zapiain y Sarasola (Asteasu).
- 9 platas: sidrerías Begiristain, Aburuza, Izeta, Zelaia (2 medallas), Zapiain, Araeta, Zabala e Isastegi.
- 14 bronces: sidrerías Gurutzeta, Gaztañaga, Bereziartua, Gartziategi (2 medallas), Alorrenea, Irigoien Herrero, Petritegi, Rufino, Isastegi, Altzueta (2 medallas), Begiristain y Oiharte.

En la categoría de sidra espumosa "premium" se repartieron 4 medallas:

- 2 platas a la sidrería Astarbe por los productos "By Hur" y "By Hur 24".
- 2 bronces a la sidrería Bordatto por los productos "Basajaun 2016" y "Basandere 2016".

En la categoría vino de manzana apfelwein se repartieron 2 medallas:

- 2 bronces: sidrería Zapiain por "Beirazko sagardoa" y sidrería Bordatto por "Oreka 2016".

En la categoría de sidra con sabores y perada se repartieron 3 medallas:

- 1 plata a la sidrería Araeta por "Sidra de pera Araeta".
- 2 bronces a la sidrería Txopinondo por "Kalipoko Citron" y "Kalipoko Pêche de vigne".

En la categoría de sidra de hielo se repartieron 3 medallas:

- 1 plata a la sidrería Bordatto por "Mokofin 2016"
- 2 bronces: sidrería Zapiain por "Bizi gozo" y sidrería Oiharte por "Oiharte izotzezko sagardoa".

Datos a destacar del I. Concurso Internacional de Sidra Sagardo Forum:

- Total participantes: 170 sidras
- Países: España, Rusia, Suiza, Alemania, Francia, Reino Unido, Italia, Australia, Suecia, Portugal, Países Bajos, Polonia y Estados Unidos. 13 países en total.
- Categorías: sidra natural vasca, sidra natural asturiana, sidra tradicional francesa, sidra tradicional inglesa, sidra moderna, sidra espumosa "premium", vino de manzana apfelwein, sidra con sabores y perada y sidra de hielo. 9 categorías en total.
- Premios:
 1. Premio "Best of show" que reconoce la sidra más destacada del certamen: Weidmann & Groh Gbr (Alemania) con "Boskop".
 2. Txapelas de honor al ganador de cada categoría:
 - Sidra natural vasca: sidrería Zapiain (Euskal Herria).
 - Sidra natural asturiana: Sidra Riestra (Asturias).
 - Sidra tradicional francesa: Domaine Lesuffleur (Francia) con "La Folletière 2014".
 - Sidra tradicional inglesa: Willie Smiths Organic Apple Cider (Australia) con "Somerset Redstreak".
 - Sidra moderna: Angry Orchard (Estados Unidos) con "Understood In Motion 01".
 - Sidra espumosa "premium": Araújo Monte Ida (Portugal) con "Sparkling of cider Corrupia".
 - Vino de manzana Apfelwein: Weidmann & Groh Gbr (Alemania) con "Boskop".
 - Sidra con sabores y perada: Floribunda (Italia) con "Quitten Cider alla Cotogna".
 - Sidra de hielo: Brännland Cider AB (Suecia) con "Brännland Is cider Barrique 2015".
 3. Premio de honor fuera de categoría: Sidra Panizales (Asturias) con "Sidra Aperitivo Viesk".

Retos de Sagardoaren Lurraldea para el 2018

La creación de una Red Internacional de Destinos de la Sidra, obtener una experiencia txotx de calidad, la celebración de eventos relacionados con el proceso de elaboración de la sidra y dar a conocer los productos que elaboran las sidrerías serán los principales retos para el año 2018:

- Situar a Euskal Herria en el **mapa mundial de la sidra**. Ya se han desarrollado varias iniciativas: se ha reforzado la comunicación en los medios y redes internacionales, se han creado nuevas experiencias dirigidas al público internacional y se han celebrado las jornadas sobre la sidra II Sagardo Forum. Para dar continuidad al camino iniciado, uno de los retos de este año es la Creación de una Red Internacional del turismo de la sidra.



- Trabajar en la **calidad de la experiencia txotx** para que las sidrerías ofrezcan una experiencia única y memorable en cualquier época del año y lograr que la experiencia txotx sea un atractivo turístico-cultural que nos identifique frente a otros destinos de la sidra. Para ello se realizará el proyecto de investigación "Demanda del producto turístico-gastronómico en las sidrerías de Euskadi" y se creará un mapa de sidrerías que cumplan los requisitos solicitados.
- Celebrar y recuperar **diversos eventos** relacionados con el ciclo estacional de producción de la sidra: el ritual del txotx, la floración de los manzanos, la recolección de la manzana y el barrikote.
- Desde Sagardoetxea Museoa se trabajará en la **divulgación** de los **diferentes productos** que elaboran las sidrerías del territorio de la sidra internacionalmente: sidra natural vasca, sidra moderna, sidra espumosa "premium", vino de manzana apfelwein, sidra con sabores y perada y sidra de hielo, dándole especial protagonismo a la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

Txotx!

Experiencias de la cultura de la sidra vasca 2018



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.



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.



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.



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.

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)

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:

Asociaciones sectoriales

Sagardo Mahaia:

- Sidrería Alorrenea (Astigarraga)
- Sidrería Altzueta (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)

Oialume Zar (Astigarraga)

Asociaciones de alojamientos rurales

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

Miembros de:

Donostia Turismo
Euskadi Gastronomika
Red de Museos de la Costa Vasca
Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi