

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

APERTURA DEL TXOTX 2019.
“XXVI. Sagardo Berriaren Eguna”.
16 de enero del 2019.

Dossier de Prensa.
#txotx2019
#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 2019



Difunde y sigue las noticias relacionadas con la apertura del txotx con los hashtag: **#txotx2019** y **#sagardoberria**

- Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el **16 de enero** se celebrará el **XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019** en **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga**.
- La periodista internacional **Olatz Arrieta** abrirá la **temporada del txotx 2019**. Previamente plantará un nuevo **manzano** en **Sagardoetxea** (Pág. 3-4).
- La **comida** se celebrará en la **sidrería Gartziategi** de Astigarraga.
- Con la llamada de los **txalapartaris** se bailará la **sagar dantza**, y posteriormente los sidreros invitarán a Olatz Arrieta 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/VSQg3s0lOhY>
- Los bertsolaris **Amets Arzallus** y **Jon Maia** participarán en el evento.
- Durante el 2019 degustaremos una **sagardoa de color amarillo pajizo con una txinparta muy expresiva** (Pág. 5).
- La cosecha del 2018 se ha traducido en la **producción** de alrededor de **11,78 millones de litros** de sidra en Euskal Herria. Se han elaborado 1.500.000 litros de sidra con manzana autóctona y bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa (Pág. 5).
- Es destacable la labor realizada por el departamento de medio rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa durante esta legislatura a favor de la manzana local: desde el 2016, se han **plantado 81,52 hectáreas** y se han aceptado subvenciones de 855.800€ (Pág. 6).
- El Laboratorio Agroalimental Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa es testigo de la **evolución que está teniendo la sidra** en los últimos años y también de la **apuesta del sector** por la mejora de la **calidad** y el **conocimiento** (Pág. 6).
- El **"Txotx Berri Herrikoia 2019"** festejará la apertura de la temporada del txotx 2019 con un programa variado en el Palacio de Murgia y en las calles de Astigarraga (Pág. 7).
- La película *Dantza*, una celebración en torno al **baile y la sidra** (Pág. 7).
- El Territorio de la Sidra, miembro de la **Red Internacional de Destinos de Sidra** para promocionar la cultura de la sidra vasca a nivel internacional (Pág. 8).
- Una **exposición** da a conocer a las **mujeres del mundo de la sidra** (Pág. 8-9).
- Durante la temporada del txotx 2019 habrá un **servicio de autobús a las sidrerías de Astigarraga** (Pág. 9).
- El segundo **anuario** de Sagardoaren Lurraldea recopila las noticias destacadas del sector del año.

PROGRAMA

XXVI. Sagardo Berriaren Eguna, apertura del txotx 2019

Organizado por Sagardoaren Lurraldea, el próximo 16 de enero se celebrará el XXVI Sagardo Berriaren Eguna 2019 para dar comienzo a la temporada del txotx del 2019 y al esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria. La invitada de este año es la periodista Olatz Arrieta.

Zorione Etxezarraga, alcaldesa de Astigarraga y presidenta del Consorcio Sagardun, presidirá junto a representantes del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y sagardogiles 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 de la sidra.

En esta vigésima sexta edición, el instante de la jornada corresponderá a la **apertura del txotx** que se celebrará en la **sidrería Gartziategi** de Astigarraga, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria" por la periodista Olatz Arrieta, quedará abierta la **temporada del txotx 2019**.

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 a año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardoa.

La apertura del txotx se retransmitirá en directo en **streaming** en el canal de Youtube de Sagardoaren Lurraldea: <https://youtu.be/VSQg3s0IOhY>

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 2018, de la nueva sidra y los acontecimientos más importantes del mundo de la sidra.

12:45: Acto simbólico de plantación de un **manzano** por la periodista Olatz Arrieta.

13:30: Con la llamada de los txalapartaris se bailará la sagar dantza y los sidreros acompañarán a Olatz Arrieta a formar parte de la soka dantza para abrir la kupela en la sidrería Gartziategi.

13:45: En la **sidrería Gartziategi**, Olatz Arrieta **abrirá la primera kupela** al grito de "Gure Sagardo Berria" y se oficializará el comienzo de la nueva temporada del txotx 2019. A continuación, se degustará el primer menú de sidrería de la temporada.

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 ARGUIÑANO.
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.
2018, El alpinista ALBERTO INURRATEGI.

OLATZ ARRIETA Invitada de XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019

La periodista Olatz Arrieta abrirá la nueva temporada del txotx 2019 al grito de "Gure Sagardo Berria".



Olatz Arrieta (Astigarraga, 1971) es una periodista de amplia experiencia. Licenciada en la UPV/EHU, cursó un máster MA en la Universidad NYU de Nueva York sobre política internacional. Ha trabajado en diversos medios: Televisión (ETB), radio (Euskadi Irratia), web (BBC Mundo y Telepolis), think thank (Eurasia Group), prensa (Euskaldunon Egunkaria y El Mundo) y revistas (Gizadiberri).

Ha informado desde Rusia (2 años), Estados Unidos (13 años) y la Unión Europea (5 años). Desde 2013 es corresponsal de ETB en Bruselas. Interesada en temas de geopolítica de la Unión Europea, Estados Unidos y Rusia. Habla inglés, francés y ruso. Fue por dos años jurado de los premios International Emmy Awards en la categoría de documentales y noticias.

Recientemente Olatz Arrieta ha sido galardonada con el premio de Periodismo EuroBasque 2017 que otorga el Consejo Vasco del Movimiento Europeo por el artículo "*Europa, lehen ehun egunen ezinegon*". El trabajo de la periodista analiza las relaciones entre Europa y los Estados Unidos desde la llegada al poder de Donald Trump desde el punto de vista de la política, la economía y la defensa.

El artículo periodístico de Olatz Arrieta se publicó en el libro *Trump Amesgaizto Amerikarra* editado en 2017 por Berria, Elkar y Jakin.

LA SAGARDOA

Sagardoa de color amarillo pajizo con una txinparta muy expresiva

La cosecha del 2018 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de 11,78 millones de litros de sagardoa. Se han elaborado 1.500.000 litros de sidra con manzana autóctona y bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. En total han sido 50 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 43 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Álava.

Cata de sagardoa:

- **A la vista:** Sidras de color amarillo pajizo con una txinparta muy expresiva.
- **En nariz:** Gran intensidad aromática, con matices frutales.
- **En boca:** Sidras con mucho cuerpo y perfecto equilibrio entre robustez y frescura.

LA MANZANA

Menor cantidad de manzana, pero de gran calidad

Tras la excepcional cosecha del año pasado, ésta ha sido una cosecha de menor producción. Los manzanos han dado menor cantidad de fruta que el año pasado, pero la calidad de la misma ha sido muy alta. La maduración de la manzana ha venido igual de adelantada que al año pasado y la cosecha ha sido irregular, con plantaciones sin apenas manzanas y otras con exceso de producción. Para la producción de la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han utilizado cerca de 2.300.000 de kilos de manzanas procedentes de 486 hectáreas de más de 234 productores de manzana local.

Por decimotercero 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 2018:

- La producción de manzana ha sido menor que el año pasado, pero de buena calidad.
- Respecto al año pasado, la maduración ha venido igual de adelantada. Teniendo en cuenta que la floración fue tardía, es destacable este adelanto de la maduración.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 11,2 °Brix de media, algo menor que el año pasado.
- La regresión del almidón presenta un índice de 3,8 igual a la del año pasado.

EL SECTOR

Apuesta por la mejora de la calidad y el conocimiento

Es destacable la labor realizada por el departamento de medio rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa durante esta legislatura a favor de la manzana local: desde el año 2016, se han plantado 81,52 hectáreas y se han aceptado subvenciones de 855.800€. Además, el Laboratorio Agroalimental Fraisoro es testigo de la evolución que está teniendo la sidra en los últimos años y también de la apuesta del sector por la mejora de la calidad y el conocimiento. Son cada vez más las sidrerías que están apostando por implantar sistemas de calidad, lo que conlleva a un mayor control y una mayor exigencia tanto en la elaboración como en el producto final que llega al consumidor.

Gracias a las subvenciones iniciadas en el 2016 y que se han repetido anualmente, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha **plantado 81,52 hectáreas**. En cuanto a la maquinaria, se han aceptado subvenciones de casi 75.000€ y para la plantación de manzanos se han aceptado subvenciones de más de 780.800€. Esto es, **desde el 2016 la Diputación Foral de Gipuzkoa ha aceptado subvenciones de 855.800€**.

En el 2018 en el laboratorio se analizaron físico-químicamente unas **5.000 muestras**, con cerca de 33.000 determinaciones. Cabe destacar la importancia de los **análisis de los mostos**, tanto para su caracterización como para el control de las fermentaciones alcohólica y maloláctica.

En cuanto al análisis sensorial, han sido alrededor de las 800 muestras que se han catado en el 2018, donde las muestras de **Euskal Sagardoa** han tenido una **presencia mayor** que el año anterior.

No solo se catan las muestras destinadas a la comercialización, sino en aras de conseguir un mejor producto, muchas sidrerías analizan sus sidras previo al embotellado, para decidir cual de las distintas opciones que barajan puede estar mejor valorada desde un punto de vista externo e imparcial.

A su vez, se sigue con las catas formativas y se pretende impulsar aún más este tipo de formación que el propio sector valora muy positivamente.

NOTICIAS DESTACADAS:

Txotx Berri Popular 2019

Organizado por las sidrerías, bares, organismos populares y el Ayuntamiento de Astigarraga, se han organizado actividades socioculturales para la ciudadanía en el Txotx Berri Popular 2019.

Programa:

En el Palacio Murgia:

12:00-14:00: Transmisión en directo del XXVI. Sagardo Berriaren Eguna, degustación de **pintxos y sidra** para ciudadanos y **exposición** "Emakume ekintzaileak sagardogintzan" (a las 12:30 habrá una visita guiada de la exposición con la historiadora Lourdes Odriozola).

17:00-18:00: Actuación de **Txan Magoa** para niños.

18:00-19:00: Chocolatada y proyección del vídeo del XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019.

18:30: Salida de los trikitilaris a los bares de Astigarraga.

En el pueblo:

18:30-20:30: Pintxotx popular con trikitilaris en los bares de Astigarraga, donde se ofrecerán pintxos especiales (1€) y sidra al txotx. Los trikitilaris de Norberto Almandoz Musika Eskola animarán las calles de Astigarraga.

21:00: Cena popular en la **sidrería Petritegi** (inscripciones: bares, info@sagardoarenlurraldea.eus o 943550575).

Dantza, una celebración en torno al baile y la sidra



Fuente: Txintxua Films

El 16 de enero, se emitirá el teaser de la película *Dantza* en la rueda de prensa del XXVI. Sagardo Berriaren Eguna, donde estarán presentes algunos de los protagonistas. Asegura el cineasta zarautzarra Telmo Esnal, que el eje de su última película *Dantza* (2018), es la manzana.

"La historia es muy sencilla: la gente trabaja la tierra, de la tierra sale un árbol, el árbol hay que proteger de las plagas y, si lo cuidas, da el fruto. Y del fruto se hace la sidra y con la sidra viene el pueblo", explica Esnal.

Dantza es una historia apegada a la tierra, a sus gentes, a su cultura y sus tradiciones. A través de las danzas tradicionales vascas se narra un relato cíclico, atemporal, que puede ser la historia de cualquier pueblo.

La tierra, el caserío, la manzana y la sidra son elementos centrales de esta obra desarrollada a lo largo de siete años de trabajo. Estrenada en cines el pasado 21 de diciembre, *Dantza* se presentó en el Festival de San Sebastián 2018, donde fue reconocida con el Premio Lurra, otorgado por Greenpeace, además del premio Glocal In Progress en la edición de 2017.

Dantza es una ambiciosa apuesta creativa donde el artista Koldobika Jauregi ha estado al frente del universo estético y visual, mientras que el investigador y folklorista Juan Antonio Urbeltz se ha encargado de coordinar y supervisar las coreografías. Producida por Txintxua Films y rodada en distintas localizaciones de Gipuzkoa, Navarra, Bizkaia, Lapurdi y Zaragoza, *Dantza* ha contado con un equipo de más de 60 profesionales del cine y con la participación de más de 250 dantzaris de 15 compañías distintas.

Red Internacional "Ciderlands, Makers & Lovers" para promover la cultura y el turismo de la sidra

Promovida por Sagardoaren Lurraldea, representantes de diez destinos de la sidra han acordado la creación de esta estructura. Acaban de crear la marca 'Ciderlands, Makers & Lovers' para la Red y a través de ella colaborarán en el esfuerzo por desarrollar y dar a conocer la oferta en torno a la cultura y la sidra de sus miembros.



La sidra está viviendo un gran crecimiento a nivel mundial, tanto en su producción como en el turismo vinculado a ella, de la mano de producciones artesanales y pequeñas sidrerías. Es un momento decisivo en el que es imprescindible la **colaboración** para el desarrollo de esta industria, y en especial, para la promoción de la cultura y el turismo asociado a ella. Conscientes de esta circunstancia, Sagardoaren Lurraldea inició con el II. Sagardo Forum un proyecto de internacionalización de la cultura y el turismo de la sidra, recogiendo en un mapa los destinos turísticos.

Dando continuidad a esa iniciativa, con el apoyo de San Sebastian Region y Euskadi-Basque Country organizó el **I. Encuentro Internacional sobre Cultura y Turismo de la Sidra**. Del 28 al 30 de septiembre representantes de diez regiones europeas se reunieron en el Territorio de la Sidra para estudiar la creación de una red de colaboración de destinos de la sidra para promocionarse conjuntamente. A la cita asistieron más de quince participantes de Gales, Austria, Irlanda, Noruega, Alemania, Inglaterra, Asturias, Galicia, Bretaña y Euskal Herria.

Analizados los deseos y necesidades de cada parte, los presentes acordaron crear la Red Internacional de la Cultura y el Turismo de la Sidra. Acaban de crear la **marca "Ciderlands, Makers & Lovers"** y la nueva página web **www.ciderlands.org** para dar a conocer la oferta turística y cultural vinculada a la sidra de distintos lugares. Y es que a pesar de las diferencias que pueda haber en los productos, existe una relación cultural estrecha, lo que hace imprescindible la colaboración.

**CIDERLANDS
MAKERS &
LOVERS**



INTERNATIONAL
NETWORK OF
CIDER CULTURE &
TOURISM DESTINATIONS

Además, se ha acordado celebrar un **encuentro anual** en uno de los países participantes.

Una exposición da a conocer a las mujeres del mundo de la sidra



Un nuevo proyecto de investigación y la información catalogada en el Fondo de Documentación de Sagardoetxea, posibilitan la creación de la exposición "Emakume ekintzaileak sagardogintzan" que relata la vida de cuatro mujeres vinculadas a la sidra que vivieron entre los siglos XVI y XVIII.

La investigadora **Lourdes Odriozola** ha analizado sentencias y documentos legales, y gracias a la información obtenida, la exposición describe la sociedad de la época y la situación de la sidra. Para

completar la información obtenida en los Archivos, el ilustrador **Jokin Mitxelena** ha dibujado a estas cuatro mujeres basándose en los datos recabados y en las vestimentas de cada época asesorado por **Ane Albisu**, dando vida a estas mujeres que hasta el momento eran desconocidas.



Valientes, listas, de las que no se amedrentan ante las injusticias. Así eran **María Labayen, María de Echevarría, Ana de Beroiz y Fagola y María Josefa de Orobio**. Además, fueron emprendedoras y la sidra fue la base de su oficio o negocio. Precisamente, ése es el único vínculo entre estas mujeres. Pero son sólo cuatro ejemplos, ya que muchas mujeres trabajaron en la venta o producción de manzana y sidra. También en su transporte, ya que eran las bateleras quienes solían llevar a las personas y las mercancías, entre otras, la sidra, de un lado a otro del Puerto de Pasaia.

Y es que en contra de lo que se suele pensar, en aquella época las mujeres también trabajaban. «Los hombres se iban a Terranova, a América, o a Venezuela al comercio del cacao, o trabajaban en los astilleros y las ferrerías durante el invierno. Las mujeres se quedaban en casa y los caseríos seguían adelante. Trabajaban, pero como gestor o administrador figuraba un hombre. Por tanto, si no había algún problema, es muy difícil seguir su rastro», explica Odriozola.

El hilo del que ha tirado para investigar son los pleitos y las sentencias. En los testimonios que recogen se dan muchos detalles sobre la moralidad de la época, las costumbres sociales.... De este modo, además de dar a conocer a estas cuatro mujeres, su historia sirve como pretexto para explicar desde distintas perspectivas cómo era la época en la que vivían, así como analizar el patrimonio ligado a la sidra. Para completar la exposición, se hace referencia a las mujeres que hoy en día trabajan en el ámbito de la sidra.



Además, se han recopilado y proyectado los **testimonios** de 28 mujeres que relatan sus vivencias en torno a la cultura de la sidra recopilados por el **proyecto Ahotsak** para dar a conocer la relación de la mujer con la sidra en el último siglo. Dentro de la campaña "Sagardogiroan", la exposición "Emakume ekintzaileak sagardogintzan" ("Mujeres emprendedoras en el mundo de la sidra") pudo visitarse en el puente de diciembre en el Sagardo Apurua (Donostia), y en los próximos meses, llegará a Bilbo, Gasteiz, Ordizia, Ezkio y Sagardoetxea (Astigarraga), donde se mostrará en el contexto del Día Internacional de la Mujer.

Transporte a las sidrerías de Astigarraga durante la temporada del txotx 2019

Durante la temporada del txotx 2019 habrá un servicio de autobús gratuito a las sidrerías de Astigarraga desde el centro de la localidad (salidas desde la parada de autobús de Donostia ibilbidea).

Esta iniciativa promovida por el Ayuntamiento de Astigarraga, Behemendi y las sidrerías de Astigarraga, ofrecerá por tercer año consecutivo un servicio de autobús gratuito a las diferentes sidrerías de Astigarraga desde febrero hasta abril.

El servicio se ofrecerá los siguientes días y horarios:

- **De lunes a jueves:** 20:30-22:00 (ida) y 22:00-00:00 (vuelta).
- **Viernes:** 20:30-22:30 (ida) y 22:30-00:30 (vuelta).
- **Sábados:** 13:30-15:00 (ida) y 16:30-18:00 (vuelta).
20:30-22:30 (ida) y 22:30-00:30 (vuelta).

Txotx!

Experiencias de la cultura de la sidra vasca 2019



Museo Sagardoetxea

Precio: **desde 3,50€**

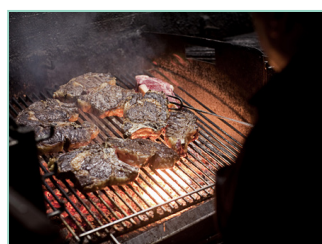
Es el lugar idóneo para adentrarse en la **cultura de la sidra**. Cuenta con un manzanal, un espacio museístico y una zona de cata. La visita incluye una **degustación** de sidra al txotx, mosto y un licor.



Museo + Sidrería

Precio: **34€**

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.



SagarBike

Precio: **20€**

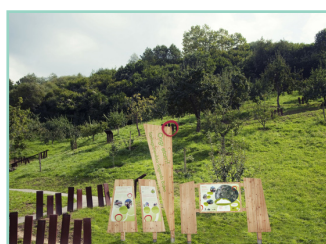
Se realiza el camino desde Donostia a Astigarraga en **bicicleta** por la ladera del río Urumea. En Astigarraga, los visitantes acuden a **Sagardoetxea** para descubrir la cultura de la sidra y degustarla.



La sidra y el mar

Precio: **desde 45€**

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 37€**

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 Gourmet

Precio: **22€**

Esta experiencia de **Sagardoetxea** ofrece la posibilidad de disfrutar del producto estrella del territorio de la sidra y descubrir su cultura: la **sidra** acompañada con varios **pintxos gourmet**.

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 Oialume Zar (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 (Erreterria)
- 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 Ekain (Zestoa)
- Sidrería Goiko Lastaola (Hernani)
- Sidrería Itxas-buru (Hernani)
- Sidrería Larre-gain (Hernani)

Asociaciones de alojamientos rurales

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

Miembros de:

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