



XXXI. Sagardo Berriaren Eguna 2024

APERTURA DEL TXOTX 2024

16/01/2024

Dossier de prensa

#txotx2024

#sagardoberria



Contacto:

Sagardoaren Lurralde

Leire Alkorta

(Responsable de Prensa)

943 550 575

info@sagardoarenlurralde.eus

www.sagardoarenlurralde.eus



¡Temporada del Txotx, un auténtico placer!

Datos a destacar:

- Organizado por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y Sagardoaren Lurraldea, el 16 de enero se celebrará el XXXI. Sagardo Berriaren Eguna 2024 en Astigarraga.
- **Iñigo Etxezarreta del grupo ETS (En Tol Sarmiento)** abrirá la temporada del txotx. Antes, plantará un **manzano** en la plaza de Erribera Kulturgunea (Pág. 3-4).
- La **degustación de la nueva sidra** se celebrará en la **sidrería Alorrenea** de Astigarraga.
- Con la llamada de los **txalapartaris** se bailará la **sagar dantza** y posteriormente los sagardogiles y representantes de grupos culturales acompañarán a Iñigo Etxezarreta del grupo ETS a formar parte de la **soka dantza** para degustar la nueva sidra.
- La apertura del txotx se **retransmitirá en directo en streaming en el canal de Youtube de Sagardoaren Lurraldea**: <https://www.youtube.com/watch?v=NjlvfdWaBDM>
- Los bertsolaris **Sustrai Colina** y **Agin Laburu** participarán en el evento.
- La cosecha del 2023 en Euskal Herria se ha traducido en la **producción** de alrededor de **12 millones de litros** de sidra. Este año la cosecha ha sido abundante y especial para la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y se han recolectado 6 millones de kg de manzana local, para la elaboración de 4 millones de litros con Denominación de Origen Euskal Sagardoa. La sidra de este año tiene algo menos de graduación alcohólica y cuerpo, y es muy aromática (Pág. 5).
- La sidra es un **auténtico placer** que también podremos degustar en el txotx. La temporada de sidrerías es, además, la época del año en la que más visitantes reciben las sidrerías (Pág. 6).
- Es destacable la labor realizada por el departamento de medio rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa durante los últimos años a favor de la manzana local: desde el 2016, se han **plantado 123.7 hectáreas** y se han aceptado **subvenciones de 2.029.743,09€** (Pág. 7).
- El Laboratorio Agroambiental 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**. En el año 2022 se han analizado **4.069 muestras** (mostos, sidras en proceso de fermentación, sidras ya para embotellar...) (Pág. 7).
- Los productores de sidra del País Vasco han sido galardonados con **52 premios** en varios **concursos de sidra** internacionales celebrados este año (Pág. 8).
- El séptimo **anuario** de Sagardoaren Lurraldea recopila las noticias del sector más destacadas del año.



#txotx2024
#sagardoberria

Sigue y difunde los contenidos sobre la apertura del txotx

:: ORGANIZADORES ::



:: PATROCINADORES ::



Programa

Organizado por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y Sagardoaren Lurraldea, el 16 de enero se celebrará el XXXI. Sagardo Berriaren Eguna 2024 para dar comienzo a la temporada del txotx 2024, y al esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria. El invitado de este año es Iñigo Etxezarreta del grupo ETS (En Tol Sarmiento).

Xabier Urdangarin, alcalde de Astigarraga, dará comienzo a la **rueda de prensa** a las 12:00 en **Erribera Kulturgunea** (Asigarraga) junto a los representantes de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Gipuzkoa, donde se presentarán las características de la cosecha 2023, la nueva sidra y las novedades del sector de la sidra.

El momento más especial de esta trigésimo primera edición del evento, será el de la **apertura del txotx**: en la sidrería Alorrenea de Astigarraga, Iñigo Etxezarreta del grupo ETS pronunciará "Gure Sagardo Berria", y abrirá la temporada de sidrerías del 2024.

Antes, plantará un **manzano** en la plaza de Erribera Kulturgunea. Con este acto simbólico se quiere mostrar el dinamismo y la renovación de la naturaleza.

La apertura del txotx se **retransmitirá en directo en streaming en el canal de Youtube de Sagardoaren Lurraldea**: <https://www.youtube.com/watch?v=NjlvfdWaBDM>

Programa:

11:30-12:00: Entrega de acreditaciones en Erribera Kulturgunea.

12:00: **Rueda de prensa** en Erribera Kulturgunea, donde se presentarán las características de la cosecha 2023, la nueva sidra y los acontecimientos más importantes del sector de la sidra.

12:45: Acto simbólico de plantación de un **manzano** por Iñigo Etxezarreta del grupo ETS en la plaza de Erribera Kulturgunea.

13:30: Con la llamada de los txalapartaris se bailará la sagar dantza y posteriormente los sagardogiles y representantes de grupos culturales acompañarán a Iñigo Etxezarreta del grupo ETS a formar parte de la soka dantza para degustar la nueva sidra.

13:45: En la **sidrería Alorrenea**, Iñigo Etxezarreta del grupo ETS **degustará la nueva sidra** al grito de "Gure Sagardo Berria" y se oficializará el comienzo de la nueva temporada del txotx 2024.

Ya fueron protagonistas...

1994, Andoni EGAÑA bertsolaria.

1995, Jose Mari BAKERO futbolaria.

1996, Javier CLEMENTE entrenatzailea.

1997, Julian RETEGI pilotaria.

1998, Miguel INDURAIN txirrindularia.

1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria.

2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria.

2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia.

2002, Martín FIZ lasterkaria.

2003, Abraham OLANO txirrindularia.

2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.

2005, Ainhoa ARTETA sopranoa.

2006, Jose Luis KORTA arraunlaria.

2007, Juan MARTINEZ DE IRUJO pilotaria.

2008, Andoni LUIS ADURIZ sukaldaria.

2009, Aimar OLAIZOLA pilotaria.

2010, REAL SOCIEDAD DE FUTBOL futbol taldea.

2011, Karlos ARGUIÑANO sukaldaria.

2012, Julian IANTZI aurkezlea.

2013, La OREJA DE VAN GOGH taldea.

2014, KALAKAN taldea.

2015, LOREAK filmeko protagonistak.

2016, Aritz ARANBURU surflaria.

2017, Eneko ATXA sukaldaria.

2018, Alberto IÑURRATEGI mendizalea.

2019, Olatz ARRIETA kazetaria.

2020, IZARO abeslaria.

2021, "A BOCADOS" saioa.

2022, AMAK taldea.

2023, Los actores Aitziber GARMENDIA y Jon PLAZAOLA

:: ORGANIZADORES ::



ETS (En Tol Sarmiento) Invitado del XXXI. Sagardo Berriaren Eguna

Al grito de "Gure Sagardo Berria", Iñigo Etxezarreta del grupo ETS (En Tol Sarmiento) abrirá la temporada del txotx 2024.



ETS (En Tol Sarmiento, Yécora, Rioja Alavesa, 2005) alcanza la cima musical de Euskal Herria tras 18 años de crecimiento escalonado. Las plataformas digitales lo posicionan como el grupo más escuchado en euskera (88 millones de streams y 441.000 oyentes mensuales totales), y prueba de ello es la repercusión que está teniendo la gira de 2023. El grupo ha agotado las diez mil entradas totales de los conciertos de salas, consolidándose como la banda del momento. El espectáculo que ofrece ETS va mucho más allá de un trabajo mimado al detalle en sonido y luces, consiguiendo llegar al espectador y le haciéndole partícipe del concierto.

Mediante sus canciones pegadizas, ETS se ha convertido en un fenómeno curioso que ya no solo mueve masas juveniles, sino que llega a toda la familia (niños, adolescentes, padres/madres y personas mayores). Además, en muchas escuelas toman al grupo como referente en valores

humanos y trabajan sus canciones en los diferentes ciclos educativos.

El grupo ha logrado la capacidad de movilizar a miles de personas y su éxito ha ido creciendo disco tras disco. Con seis trabajos de estudio y un directo, muchas de sus canciones se han convertido en verdaderos himnos: Zurekin Batera, Aukera Berriak, Guretzat...

En los potentes shows del grupo, se desata energía por doquier, consiguiendo crear un ambiente festivo, bailable y visceral. Los seguidores corean todos sus temas y acaban encantados/as, a la vez que emocionados/as con la experiencia.

El grupo riojano-alavés ha protagonizado también una pequeña revolución en el ámbito sociolingüístico euskaldún, ya que empezaron a escribir canciones únicamente en castellano y han ido transformando su proceso creativo y madurando hasta acabar cantando íntegramente en euskera. De esa manera, el grupo muestra que es posible profesionalizar y consolidar un gran proyecto musical en euskera en zonas no vascófonas.

Con el trabajo Guretzat editado a finales de 2022, el grupo ha roto todos los prejuicios musicales, y se consolida como la banda de música pop de moda en euskera. En 2023 ETS habrá movilizado a más de 120.000 personas para ver su show de plazas.

.. ORGANIZADORES ..



.. PATROCINADORES ..



La sidra Sidras aromáticas

La cosecha del 2023 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 12 millones de litros de sidra. Se han elaborado 4 millones de litros con Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Un total de 50 sidrerías elaboran sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa: 2 en Araba, 3 en Bizkaia y 45 en Gipuzkoa. 250 productores de manzana que suman un total de 500 ha en producción. En esta última campaña se han recolectado 6 millones de kg de manzana local.

Dependiendo de la variedad de manzana con la que se produzca la sidra, de la zona del manzanal y de cada sidrería, las sidras que vamos a degustar en la temporada del txotx de este año tendrán diferentes características.

Pero en general podemos hablar de sidras con algo menos de graduación alcohólica y cuerpo, y muy aromáticas.

La manzana Cosecha abundante y especial

La cosecha ha sido abundante y muy especial debido a la temperatura de octubre que ha originado una producción algo menor de la esperada aunque abundante, con una maduración adelantada en comparación a años anteriores.

Por vigesimo tercer año consecutivo, a comienzos de septiembre se hizo un control entre Fruitel y Sagardoaren Lurralde 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 2023:

- Respecto al año pasado la maduración en cuanto a la regresión del almidón viene más adelantada, aunque con un contenido de azúcar menor.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 10,6 °Brix, 1,2 puntos más bajo que el año pasado y similar al año 2021. Este dato es mayor en las plantaciones del interior.
- La regresión del almidón presenta un índice de 3,4, siendo 0,6 puntos mayor respecto al del año pasado y 0,4 mayor respecto a 2021.
- Un aspecto a destacar es la importante cantidad de manzana que está cayendo, probablemente como consecuencia del viento de los últimos días. Esta caída es más acentuada en variedades como Txalaka, Mozolua o Gezamina.
- Observando los datos de maduración respecto a la regresión del almidón y teniendo en cuenta todas las plantaciones del estudio, se pueden observar 3 grupos de variedades, aparte de la variedad Goikoetxe:
 - Las más avanzadas: Patzolua, Mozolua, Gezamina, Urtebi Txiki, Aritza y Urdin.
 - En medio: Txalaka, Manttoni, Verde Agria y Urtebi Haundi.
 - Las más retrasadas: Errezila, Moko, y Udare Marroi.

:: ORGANIZADORES ::



¡Temporada del Txotx, un auténtico placer!

La temporada de Txotx es especial porque ofrece a los amantes de la sidra y a todos los clientes un formato especial para disfrutar de la sidra, degustar y compartir nuevas sidras, en formato social, entre amigos, relacionado con una época del año y que marcamos en nuestro calendario. La Temporada de Txotx es especial también para las Bodegas de sidra porque es el escenario óptimo para dar a degustar la nueva sidra al público. Es una oportunidad única para dar a conocer la sidrería, el trabajo de los sidreros y la sidra en general.

La sidra es un **auténtico placer** que también podremos degustar en el txotx. La temporada de sidrerías es, además, la época del año en la que más visitantes reciben las sidrerías. Por ello, el sector de la sidra ha querido incorporar diversas novedades para ofrecer un valor añadido al cliente que viene de visita.

La degustación de las nuevas sidras, la esencia de la Temporada de Txotx

Las sidrerías tienen una singularidad importante: son las bodegas elaboradoras del producto que se ofrece a degustar, la sidra. Por tanto, quienes visiten una sidrería tendrán el placer de disfrutar de una tradición auténtica, de la mano del mismo productor que la ha elaborado, ha recogido las manzanas y ha creado los productos que evolucionan en las diferentes kupelas de casa.

Distintas formas de disfrutar de la sidrería

Para facilitar la realización de las reservas en las sidrerías, se creó una central de reservas y un buscador: www.sagardoa.eus. En él se podrá indicar la fecha de reserva y de manera automática saldrán las sidrerías con disponibilidad para dicho día. Este motor lo han implantado ya muchas sidrerías cambiando así su forma de gestionar las reservas con un pequeño anticipo de 5 € o 10 € que se descuenta después del precio final. Como novedad, se ofrecen también catas guiadas y visitas en sidrerías antes de las comidas/cenas.

Y para facilitar la compra de producto, hay disponible una tienda online en euskalsagardoa.eus con más de 90 sidras diferentes. Cuentan con sidras gastronómicas, sidras en lata, sidras de autor, sidras enriquecidas en madera, monovarietales, bivarietales, sidras de hielo, sidras espumosas... que las podrás degustar en casa ¡en un click!

Para completar la experiencia de sidrería, Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca, ubicado en Astigarraga, es un lugar idóneo para adentrarse en la cultura de la sidra. Ofrece visitas guiadas, actividades y diferentes experiencias de la cultura de la sidra (museo y sidrería, la sidra y mar, la sidra y queso, Sagartrekking, Sagarbike, etc.). Toda la información está disponible en la web: www.sagardoarenlurralde.eus

..: ANTOLOTZAILEAK ..:



..: LAGUNTZAILEAK ..:



El sector Apuesta por la calidad

Es destacable la labor realizada por el departamento de medio rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa durante los últimos años a favor de la manzana local: desde el año 2016, se han plantado 123.7 hectáreas y se han aceptado subvenciones de 2.029.743,09€. Además, el Laboratorio Agroambiental 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.

Gracias a las subvenciones de la Diputación Foral de Gipuzkoa iniciadas en el 2016 y que se han repetido anualmente, se han **plantado 123.7 hectáreas**. En cuanto a la maquinaria, se han aceptado subvenciones de 213.660,54€ y para la plantación de manzanos 1.881.995,95€. Esto es, **desde el 2016 la Diputación Foral de Gipuzkoa ha aceptado subvenciones de 2.029.743,09€.**

En esta mejora continua de la calidad del producto, el sector cuenta con el Laboratorio de Calidad e Innovación Agraria de Fraisoro, donde se realizan los análisis físico-químicos y sensoriales tanto de las sidras de las dos marcas de calidad que actualmente hay en el mercado, **Euskal Sagardoa** y Sagardo **Gorenak**, y por supuesto para aquellas sidras que no están amparadas por ninguna de estas marcas, ya que que el Laboratorio ofrece sus servicios a todos los productores de sidra.

Los datos se han mantenido bastante similar a la de años anteriores y durante el año 2023, en cuanto a los análisis físico-químicos, en el Laboratorio se han analizado unas **4.069 muestras** (mostos, sidras en proceso de fermentación, sidras para embotellar...), con un total de 28.090 determinaciones.

A su vez, los análisis organolépticos han sido **478** aproximadamente, donde se incluyen tanto sidras destinadas a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, como para Sagardo Gorenak.

El Panel de Cata de Fraisoro, es el **único acreditado para la sidra en todo el Estado**, y es auditado anualmente por ENAC, que comprueba además de la calidad de los ensayos, que dichos ensayos se ajustan a las normas de los análisis sensoriales.

Desde su puesta en marcha en 2013, **el panel de cata de Fraisoro ha realizado hasta la fecha más de 1.130 sesiones de cata.**

.. ORGANIZADORES ..



.. PATROCINADORES ..



A destacar

Revolución internacional de la sidra

Cada vez son más los concursos de sidra que se disputan a nivel internacional y los premios que obtienen los productores de nuestro territorio.

La sidra local es cada vez más conocida internacionalmente, lo que ha permitido que la sidra producida en el País Vasco haya adquirido una posición de referencia en los concursos internacionales de sidra. Pero además de la sidra natural, las sidras espumosas, de hielo, con lúpulo y de sabores producidas por productores de sidra locales también han sido premiadas en certámenes celebrados en Alemania, Noruega y Asturias.

Así, estos han sido los premios internacionales que han obtenido los productores locales de sidra:

Nordic International Cider Awards (NICA) 2023:

Los productores de sidra de Euskal Herria han obtenido **8** premios en las categorías de sidra natural, sidra de hielo y sabores:

- Isastegi sagardotegia: la sidra *Isastegi sagardo naturala D.O. Premium oro* (sidra natural).
- Petritegi sagardotegia: la sidra *Petritegi Euskal Sagardoa Premium plata* (sidra natural) y la sidra *Petritegi Sagar Krash Limoia plata* (sidra de sabores).
- R. Zabala sagardotegia: la sidra *R.80 plata* (sidra natural).
- Zapiain sagardotegia: la sidra *Joanes de Zapiain 2022 oro* y premio a la mejor sidra de la categoría sidra natural, y la sidra *Bizi Goxo 2017 oro* y premio a la mejor sidra de la categoría sidra de hielo junto con *Lepola Vega Ice Cider*.



Cider World' 23:

Los productores de sidra de Euskal Herria han obtenido **8** premios en las categorías de sidra natural, sidra espumosa y sidras de postre & fortificadas:

- Bereziartua sagardotegia: la sidra *Bereziartua Edicion Gourmet plata* (sidra natural), la sidra *Bereziartua Eco premio de honor* (sidra natural) y la sidra *Sidra Bereziartua premio de honor* (sidra natural).
- Isastegi sagardotegia: la sidra *Sidra natural Isastegi D.O. Premium oro* (sidra natural).
- Petritegi sagardotegia: la sidra *Aparduna reserva plata* (sidra espumosa) y la sidra *Alai plata* (sidra natural).
- Zapiain sagardotegia: la sidra *Euskal Sagardoa Premium 2022 oro* (sidra natural) y la sidra *Bizi Goxo ice cider 2017 plata* (sidras de postre & fortificadas).

SISGA 2023:

Los productores de sidra de Euskal Herria han obtenido **10** premios en las categorías de sidra seca de copa, sidra Brut de copa, sidra de sabores, sidra de fuego y vermut de sidra:

- Kuartango sagardotegia: la sidra *Andagoste plata* (sidra de sabores), la sidra *Su Sagar plata* (sidra de fuego) y la sidra *Vermú Kuartango plata* (vermut de sidra).
- Oiharte sagardotegia: la sidra *Oiharte plata* (sidra de sabores).
- Olletako sagardoak: la sidra *Sabaiza Premium plata* (sidra seca de copa), la sidra *Premium plata* (sidra seca de copa) y la sidra *Orbaibar Premium bronce* (sidra seca de copa).
- Petritegi sagardotegia: la sidra *1523 plata* (sidra Brut de copa), la sidra *Aparduna plata* (sidra Brut de copa) y la sidra *Sagar Krash plata* (sidra de sabores).

:: ORGANIZADORES ::



V. Sagardo Forum 2023:

Los productores de sidra de Euskal Herria han obtenido **26** premios en las categorías de sidra natural, sidras modernas, sidras de sabores o mixtas, sidras espumosas Premium, sidras de postre y categoría abierta:

- Aburuza sagardotegia: la sidra *Aburuza Euskal Sagardoa* oro (sidra natural).
- Alorrenea sagardotegia: la sidra *Alorrenea Gorenak* plata (sidra natural), la sidra *Alorrenea D.O.* plata (sidra natural) y la sidra *Alorrenea D.O. Premium* plata (sidra natural).
- Baldorba Naturel & Sagarraleku (Olletako sagardoak): la sidra *Oiii Baldorba patxaka* oro (sidras modernas), la sidra *Sabaiza premium* bronce (sidra natural), la sidra *Naizhaga premium* bronce (sidra natural) y la sidra *Orbaibar premium* bronce (sidra natural).
- BIZIO: la sidra *Basoa* plata (sidra de sabores o mixtas) y la sidra *Zelaia* plata (sidra espumosa Premium).
- Calonge sagardotegia: la sidra *Calonge* bronce (sidra natural).
- Isastegi sagardotegia: la sidra *Isastegi Premium* bronce (sidra natural).
- Juankorena sagardotegia: la sidra *Basajaun hielu* plata (sidra de postre) y la sidra *Basajaun Gold* bronce (sidra natural).
- Kuartango sagardotegia: la sidra *Kuartango* oro (categoría abierta), la sidra *Su Sagar* plata (sidra de postre) y la sidra *Callabocas* bronce (sidra de sabores o mixtas).
- Mizpiradi sagardotegia: la sidra *Mizpiradi D.O.* bronce (sidra natural).
- Oiharte sagardotegia: la sidra *Markesaren Lurra* oro (sidra natural).
- Petritegi sagardotegia: la sidra *Sagar Krash sagar sagardoa* bronce (sidras modernas) y la sidra *Petritegi 1526 Reserva* plata (sidras espumosas Premium).
- Txopinondo sagardotegia: la sidra *Txopinondo sagarinoa* plata (sidra natural).
- Zapiain sagardotegia: la sidra *Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2022* oro y el premio a la mejor sidra de la categoría sidra natural, la sidra *Joanes de Zapiain 2022* oro (sidra natural), la sidra *Zapiain Aparduna 2019* bronce (sidras espumosas Premium) y la sidra *Zapiain Bizi-Goxo 2017* oro (sidra de postre).

Sentidos y cultura unidos en Sagardoetxea

Sagardoetxea ha renovado su oferta y ha desarrollado nuevos contenidos para adentrarse en el universo de la manzana trabajando los sentidos con los visitantes.



Este año ha puesto en marcha el **espacio de los aromas** para jugar con los sentidos, y un juego de **escape room** para disfrutar en el manzanal del museo con grupos de tiempo libre. Además, el museo de la sidra ofrece planes y actividades especiales para disfrutar de la cultura de la sidra durante todo el año con experiencias como "Museo y sidrería", "Goxokata", "Sagarbike" o "La sidra y el mar".

Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, cuenta con una trayectoria de diecisiete años. Situada en Astigarraga, recibe 12.000 visitantes al año. Cada año crece el número de visitantes que se acercan al museo para disfrutar de la cultura de la sidra, y hasta el momento han sido 130.414 las personas que han visitado Sagardoetxea.

:: ORGANIZADORES ::



:: PATROCINADORES ::



En la actualidad, el museo cuenta con tres espacios para dar a conocer las curiosidades de la cultura de la sidra, su historia y su proceso de elaboración: el manzanal, la zona museística y la zona de degustación y de cata. Y ha sido precisamente esta última la que se ha reformado este año para trabajar los sentidos con los visitantes gracias a la incorporación del **espacio de los aromas**.

En este espacio se ofrece al visitante la posibilidad de experimentar y de disfrutar con aromas del mundo de la manzana y de la naturaleza: olores frutales, florales, naturales, etc., jugando con recipientes de fragancias. Este nuevo espacio deja volar la imaginación, y el visitante tiene la oportunidad de jugar con sus sentidos y de disfrutar de la visita al museo manera diferente.

Además de renovar la exposición permanente del museo con el objetivo de difundir de forma más lúdica los contenidos de la cultura de la manzana y la sidra, el museo ha adaptado los contenidos de la visita al formato **escape room**. Esto permite a los visitantes disfrutar de los contenidos a través de múltiples juegos, acertijos y pruebas.

Además, el museo ofrece **planes y actividades especiales para disfrutar de la cultura de la sidra** durante todo el año. Entre ellas, la experiencia "Museo y sidrería", que combina la visita del museo con la comida en sidrería, es la experiencia más vendida. La "Goxokata", por su parte, ofrece la posibilidad de jugar con los aromas y de disfrutar de los productos gastronómicos de nuestra tierra: la sidra natural con el queso Idiazabal, la sidra espumosa con el dulce de manzana y nueces, y sidra de hielo Bizi-Goxo con el chocolate con sal. La experiencia "Sagarbike" ofrece la posibilidad de realizar un recorrido en bicicleta y la experiencia "La sidra y el mar" conocer la relación histórica de la sidra con el mar.

Como ha quedado claro, en Sagardoetxea han sacado jugo al manzano, y todos tenemos a nuestro alcance infinidad de iniciativas para disfrutar de la cultura de sidra. Si aún no lo conocéis, en la web www.sagardoetxea.eus tenéis información sobre las actividades que ofrece durante todo el año.

:: ORGANIZADORES ::



:: PATROCINADORES ::

