



Sagardoetxea
herri baten erroak

SAGAR UZTA
Información para Medios de Comunicación
Septiembre 2008

Contacto

José Mari ALBERRO
943 550 575

VIII Sagar Uzta, del manzano al tolare

Sagar Uzta cumplirá este año su octava edición y celebra el comienzo de las labores en los tolare de Astigarraga, con un programa de actividades para todos los públicos durante la semana del 27 al 28 de septiembre, que giran en torno al mundo de la manzana y la sagardoa.

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, los actos principales se desarrollarán el domingo, 28 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que culminará con una comida popular en el frontón municipal.



Sagardoetxea ha publicado esta semana el informe de la cosecha de manzana de 2008, un informe que está disponible en su página web www.sagardoetxea.com.

Sagar Uzta 2008 reeditará la exitosa experiencia de "land art" de 2006 y, en esta ocasión, junto a los artistas, será la gente de la calle la que confeccione esta obra, una expresión artística que se realiza con materiales biodegradables.

Junto a ello, Sagardoetxea convoca el I Rally Fotográfico Digital en Astigarraga que tendrá como tema la propia fiesta de Sagar Uzta.

Un buen número de atractivos a los que ha de unirse la visita al centro de interpretación de la sagardoa y al manzanal museístico, conjunto de pedagógico, de ocio y turismo.

MUCHA MANZANA, PERO DE PEQUEÑO CALIBRE

Las plantaciones de manzana de Gipuzkoa nos ofrecen una alta producción ya para la primera semana de septiembre, aunque en general puede adelantarse que el fruto es de pequeño calibre, tal y como se desprende del estudio encargado por Sagardoetxea y que se ha realizado en diversos lugares y sobre catorce variedades.



Como cada año, a comienzo de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de

Gipuzkoa para conocer el estado en que se encuentra la manzana. Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se han controlado son catorce: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Este año la producción es alta. Los árboles están llenos de manzanas y ya se observan ramas partidas por el peso de los frutos. Esta gran cantidad de frutos por árbol ha influido en el hecho de que el tamaño de las manzanas sea en general de pequeño calibre.

Como viene siendo habitual, el estudio ha controlado, por un lado, el ataque de carpocapsa o gusano de la manzana y, por otro, el estado de la maduración de las manzanas en la segunda semana de septiembre.

A la hora de analizar la maduración de las manzanas y poder comparar los datos de este año con los años anteriores se ha tomado por referencia los datos obtenidos por la Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa – FRUITEL en los años 2001, 2002 y 2003 sobre las “Características Agronómicas de Variedades de Manzana de Sidra de Gipuzkoa” y en los datos obtenidos por SAGARDUN durante el año 2004, 2005, 2006 y 2007.

Los principales aspecto que deben destacarse del estudio son que la producción es alta, aunque el tamaño de las manzanas es en general pequeño. Se aprecia también un importante porcentaje de manzanas en el árbol dañadas por carpocapsa o gusano de la manzana en las plantaciones visitadas y no tratadas, aunque en comparación con el año pasado este porcentaje es menor.

Por otro lado, el estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 10,8 °Brix de media, similar al dato del año pasado y la regresión del almidón presenta un índice de 3,6, algo mayor que en 2007.

Más información en el boletín Sagardoetxea.com

PROGRAMA

Sábado, 27 de Septiembre

18:00-20:00 Plaza de Joseba Barandiaran:
Taller de decoración floral "Sagar jauzia".
Cursos de danza: Sagar Dantza y Kirikoketa.

Domingo, 28 de Septiembre

FERIA DE LA MANZANA en la Plaza de los Fueros.

I. Rally Fotográfico "Sagar Uzta". Inscripciones de 09:00-10:00 en el ayuntamiento.

Ver bases y condiciones en el programa de mano.

10:00

DESFILE "Sagar Biltzea" desde la calle Pelotari hasta la Plaza de los fueros.

- Baserritarras con manzanas, cestos y kizkiak.
- Decoración floral "Sagar jauzia".

Dolare con sagardogiles, garlia, dantzaris, trikitilaris, txalapartaris y canciones populares.

11:00 – 14:00

En la Plaza de los Fueros:

- Exposiciones:

Exposición de manzanas de los caserios de Astigarraga.

- Demostraciones:

Maduración de la manzana, injertos y fabricación de cestos.

- Talleres:

Land Art "Sagar jauzia".

Organiza: ASTIGARTE.

12:00

Recogida de manzana con kizki, triturado de manzana con pisonos y producción del primer mosto.

- Degustación y venta:

Manzanas, mosto de manzana, sagardoa, dulces de manzana, licores.

- Animación:

Trikitilaris, dantzaris, txalapartaris y canciones populares.

14:30

Comida popular en el Frontón.

17:30

Deporte rural en la plaza de los fueros. Tema: mundo sidrero.



LAND ART

Tras el éxito que tuvo el land art de la artista Astigartarra Idoia Lizeaga hace un par de años, este año, desde el Consorcio Sagardun, e impulsado por Sagardoetxea Museoa, contaremos con una nueva intervención de la artista dentro de la fiesta "Sagar Uzta" de Astigarraga.

El land art contiene la misma esencia que otras artes (pintura, escultura, música...): atraer la atención de la sociedad y crear un reflejo de la misma. Aún así, conviene destacar algunas características que lo diferencian del resto de las artes: son efímeras y normalmente se construyen con materiales biodegradables.

"Sagar jauzia" es el nombre que se ha elegido para la obra de este año y aunque en la pasada edición contó con la participación de otros artistas, en esta edición "el pueblo construirá su propia obra de arte. La gente de la calle será la que tenga el total protagonismo" en palabras de Lizeaga. Para ello, el sábado por la tarde se celebrarán unos talleres abiertos, donde siguiendo los criterios de la artista, se pintarán los "kizkiak" que compondrán la escultura.

En la pasada edición la intervención se realizó en un único lugar del pueblo, pero este año "se verá que está pasando algo en todo el pueblo". En las tres kupelas que hay en las entradas de Astigarraga "se notará algo diferente", y en el pueblo en general... desde los árboles... la sagar jauzia.

Por otra parte, en el ayuntamiento y en la plaza, lugares que conforman el corazón del pueblo, se verán los indicios de la intervención.



I. RALLY FOTOGRAFICO DIGITAL EN ASTIGARRAGA

Dentro de la VIII edición de Sagar Uzta que ha organizado Sagardoetxea Museo para el día 28 de Septiembre, se va a celebrar como novedad el I Rally Fotográfico Digital.

Bases:

1.

Podrá participar toda persona aficionada a la fotografía.

2.

Las inscripciones se realizarán el domingo día 28 de Septiembre entre las 09:00 y las 10:00 en el ayuntamiento.

3.

La inscripción será de 3 euros.

4.

Itinerario: En Astigarraga.

5.

Tema: Fiesta Sagar Uzta 2008.

6.

Cada participante deberá de presentar 6 fotografías en un tamaño de 20x30 y una resolución mínima de 2.000x3.000 píxeles. La entrega de la colección se realizará en Sagardoetxea Museoa desde el 30 de Septiembre al 2 de Octubre. Horario: de 11:30-13:30 y de 16:00-20:00.

7.

Premios.

Mejor colección: 190 euros (La Caixa).

Segundo clasificado: 160 euros.

Tercer clasificado: 130 euros.

8.

El jurado estará compuesto por una persona de la Sociedad Fotográfica de Gipuzkoa y dos fotógrafos profesionales.

9.

El viernes 17 de Octubre a las 19:00 se inaugurará la exposición y se procederá a la entrega de premios en Sagardoetxea.

10.

Cualquier cuestión no contemplada en estas bases será resuelta por la organización.



UNA VISITA AL MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea, herri baten erroak es un espacio museístico que tiene como misión impulsar, promocionar y dar a conocer la cultura e historia de la manzana y la sagardoa a través de un buen número de propuestas y actividades.

Se encuentra en la calle Nagusia, en pleno centro urbano de Astigarraga, y está dotada de tres elementos esenciales: el manzanal museístico, el centro de interpretación y el centro de cata y degustación.

El museo gestiona y elabora múltiples actividades de promoción y divulgación: visitas guiadas, actos promocionales, cursos de formación técnica, estudios técnicos y publicaciones del museo, ya que ello ayuda a cubrir una importante demanda en este ámbito de visitantes, excursionistas, turistas, jóvenes en formación y otras personas.

Sagardoetxea ofrece no sólo historia, cultura y naturaleza. Pone a disposición del visitante la sidra para degustarla y apreciarla en todos sus matices. Con la visita al museo el visitante aprende a diferenciar cada uno de los parámetros de esta bebida sin igual, a conocerla, disfrutarla y seguro que amarla más. Con la degustación de mostos y licores se completa la cata de productos derivados de la manzana.

En el contexto de Sagar Uza, que se celebrará el domingo 28 de septiembre, puede ser un momento muy interesante para visitar este espacio museístico y aproximarse a la naturaleza y la cultura de la sagardoa.

Horarios de visita

1 de mayo-30 de septiembre:

11:30-13:30 y 16:00-20:00 (domingo y lunes cerrado).

Abierto domingo 28 de septiembre

1 de octubre-30 de abril:

15:00-19:30. Domingos: 11:00-13:30. Lunes cerrado.

