



**SAGARRARI ZUKUA
ATERA FAMILIAN!
SAGAR MUZTIO
ELABORAZIO
TAILERRAK FAMILIAN
SAGARDOETXEAN.**

Urriko asteburuetan
Urriak 1, 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29,
30 eta 31.
Ordutegia larunbatetan
Goizez: 11:00, 12:00, 13:00
Arratsaldez: 17:00, 18:00
Ordutegia igandetan
Goizez: 11:00, 12:00, 13:00

**ELABORA TU MOSTO EN
FAMILIA!
TALLERES DE
ELABORACIÓN DEL
MOSTO EN FAMILIA EN
SAGARDOETXEA.**

Fines de semana de octubre
1, 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28, 29, 30
y 31 de octubre.
Horarios sábados:
Mañanas: 11:00, 12:00, 13:00
Tardes: 17:00, 18:00
Horarios domingos:
Mañanas: 11:00, 12:00, 13:00

* Izen-emateak · Inscripciones: 943 550 575 / info@sagardoetxea.eus

.. ANTOLATZAILEAK / ORGANIZADORES ..



Astigarragako Udala

Sagardoetxea
Sagardoaren museoa
El museo de la sidra

* Izen-emateak / Inscripciones:
943 550 575
info@sagardoetxea.eus
+info: www.sagardoetxea.eus



.. LAGUNTZAILEAK / PATROCINADORES ..



banka kooperatiboa

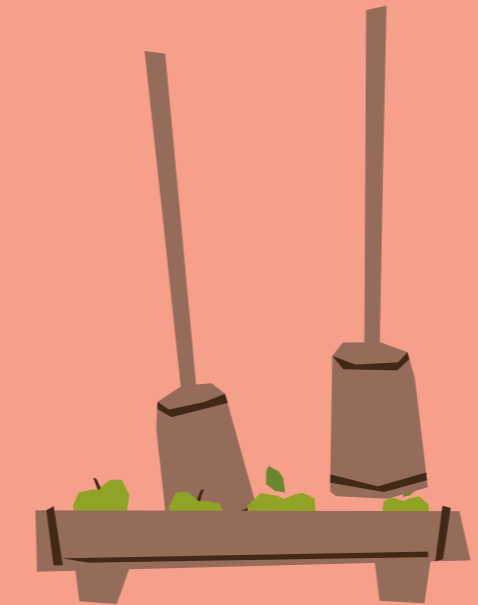


LABORAL
kutxa

· GURE KULTURA GASTRONOMIKOA EZAGUTZEKO PLANAK ·
· PLANES PARA DESCUBRIR NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA ·

udazken zaporez

2023 irailaren 21tik azaroaren 1ra
+info: www.sagardoetxea.eus



**23. sagar
uzta**
2023 irailak 21-22-23-24
septiembre Astigarraga

· GURE KULTURA GASTRONOMIKOA EZAGUTZEKO PLANAK ·
· PLANES PARA DESCUBRIR NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA ·

udazken zaporez

irailaren 21tik azaroaren 1ra

MUSIKA EMANALDIAK.
Irailak 22, ostirala
17:00-19:00 Txalaparta tailerra*
Astigarragako Herri Eskolako
patioan.

ACTUACIONES MUSICALES.
22 de Septiembre, viernes
17:00-19:00 Taller de txalaparta*
en el patio de la Herri Eskola de
Astigarraga.

**SAGARRARI BURUZKO
IKASTAROAK
SAGARDOETXEAN.**

Irailak 22, ostirala
18:00-20:00 "Fermentazioa, bizioa!".
Sagarrik fermentatuz edariak egiteko
ikastaroa. Maore Ruiz Lizundia
(BIZIO) gidatuta.

Irailak 28, osteguna
18:00-20:00 "Sagardoa nola
dastatu". Usainak eta zaporeak
bereiziz sagardoa nola dastatu behar
den ikasteko ikastaroa. Jonatan
Talaverak (Museo de los Aromas,
Burgos) eta Guillermo Castaños
enologoak gidatuta.

Irailak 29, ostirala
18:00-20:00 "Biomaterialak".
Sagarren soberakinak erabilita
plastikoen ordezkak egiten ikasteko
ikastaroa. Mirari Errondosorok
(Kimuri) gidatuta.

**CURSOS SOBRE
LA MANZANA EN
SAGARDOETXEA.**

22 de Septiembre, viernes
18:00-20:00 "La fermentación, ¡que
vicio!". Curso de elaboración de
bebidas fermentando la manzana.
Impartido por Maore Ruiz Lizundia
(BIZIO).

28 de Septiembre, jueves
18:00-20:00 "Cómo degustar la
sidra". Curso para aprender como
degustar una sidra mediante la
distinción de aromas y sabores. Curso
impartido por Jonatan Talavera (Museo
de los Aromas, Burgos) y el enólogo
Guillermo Castaños.

29 de Septiembre, viernes
18:00-20:00 "Biomateriales". Curso
para aprender a hacer los sustitutos
de los plásticos utilizando los residuos
de las manzanas. Curso impartido por
Mirari Errondosoro (Kimuri).



* Izen-emateak · Inscripciones: 943 550 575 / info@sagardoetxea.eus



23. sagar uzta

irailak 21-22-23-24
septiembre

EGITARAUA:

Osteguna, Irailak 21

19:00-21:00 PINTXO-POTEA Astigarragako tabernetan sagarren eratorriekin egindako pintxoekin.

Ostirala, Irailak 22

17:00-18:00 Txalaparta tailerra* Astigarragako Herri Eskolako patioan.

Larunbata, Irailak 23

09:30 "SAGAR-BIRA", Santiagomendiko Sagardo Bidean mendi-buelta familiar*.

Igandea, Irailak 24

SAGARRAREN JAIA Foru plazan.

09:30 Txirriskla Txistulari Taldearen diana.

10:00 Sagar biltzea familiekin Sagardoetxeako sagastian*.

11:00 Sagarraren kalejira herriko kaleetatik plazara.

11:30-13:00 XIV. Sagar Uzta Argazki Rally Digitalean* izen-emateak.

11:30-14:00 Sagarraren azoka:

- Sagarren erakusketa eta dastaketa.

- Sagardo eta muztio dastaketa.

- Txertaketa eta abarren erakustaldiak.

- Herriko baserriarren produktuen salmenta.

- Trikitilariak herrian zehar.

11:30 Sagardogintzako lanak "baserri-dolarean": sagar biltzea, jotzea eta zanpatzea bertako familien laguntzarekin*.

12:30 Sagar dantza eta kirikoketa.

13:00 Txalaparta eta 2023 uztako lehen muztioarekin topa herrikoia.

14:30 Herri bazkaria.

17:30 Afizionatuen pilota partida.

Oharra: irailak 22tik azaroak 1era herriko 3 gunetan photocallak egongo dira festa girotzeko.

* Izen-emateak: 943 550 575 / info@sagardoetxea.eus



PROGRAMA:

Jueves, 21 de Septiembre

19:00-21:00 PINTXO-POTE en los bares de Astigarraga con pintxos elaborados con derivados de la manzana.

Viernes, 22 de Septiembre

17:00-18:00 Taller de txalaparta* en el patio de la Herri Eskola de Astigarraga.

Sábado, 23 de Septiembre

09:30 "SAGAR-BIRA", paseo en familia por Santiagomendiko Sagardo Bidea*.

Domingo, 24 de Septiembre

FIESTA DE LA MANZANA en Foru plaza

09:30 Diana de Txirriskla Txistulari Taldea.

10:00 Recolección de manzanas con familias en el manzanal de Sagardoetxea*.

11:00 Kalejira por las calles del pueblo hasta la plaza.

11:30-13:00 Inscripciones en el XIV Rally Fotográfico Sagar Uzta*.

11:30-14:00 Feria de la manzana:

- Exposición y degustación manzanas.

- Degustación de sidra y mosto.

- Demostración de injertos, etc.

- Venta de productos de los caseríos locales.

- Trikitilaris por las calles.

11:30 Trabajos del lagar en el "caserío": recogida, triturado y prensado de la manzana con la participación de las familias*.

12:30 Sagar dantza y kirikoketa.

13:00 Txalaparta y topa popular con el primer mosto de la cosecha 2023.

14:30 Comida popular.

17:30 Partido de pelota de aficionados.

Nota: del 21 al 24 de septiembre habrá 3 photocall en las calles para ambientar la fiesta.

* Inscripciones: 943 550 575 / info@sagardoetxea.eus

