



« All Eventos

SAGARDO APURUA 2019



Sagardo Apurua, la reconstrucción de un antiguo caserío lagar en el centro de Donostia. Una recreación histórica de una sidrería con estética de caserío típico vasco en la que se escenifican el ambiente y el aspecto que tenían antiguamente las sidrerías y los caseríos vascos en nuestra ciudad.

Programa:

Viernes, 6 de diciembre

11:30 – Llegada y descarga de la nueva sidra y productos de caserío al Paseo de Francia

11:30 – Intervención de los bertsolaris Agin Laburu y Aitor Mendiluze relatando la historia y la contextualización del evento

11:45 – Transporte de la nueva sidra y los productos de caserío al Sagardo Apurua.

12:30 – Acto inaugural del Sagardo Apurua 2019 – HIKA TEATROA presenta su nueva obra SAGAR HARAGIZ

18:00 – Degustación de cerdo asado (hasta que se acabe)

19:00 – Taller de cata guiada (3 sidras y 3 pintxos)

20:00 – Taller de cata guiada (3 sidras y 3 pintxos)

Sábado, 7 de diciembre

10:30 – Presentación de la nueva cosecha 2019 de la mano de los 7 territorios.

13:00 – Taller de cata guiada. (3 sidras y 3 pintxos)

19:00 – Bertso-cata musical de la mano de Aitor Mendiluze, Unai Agirre e Imanol Camio.

20:00 – Miren Narbaiza en concierto presentando 'MICE'

Domingo, 8 de diciembre

11:30 – Talleres de la red de museos enogastronómicos: Sagardoaren Lurralde, Igartubeiti, Gaztaren Interpretazio Zentroa, Txakolingunea y Gure Museoa. Cada uno ofrecerá un taller de 40 minutos hasta las 14:00h.

Privacidad - Condiciones

este orden correspondiente.

11:30 – Sergio Nguema – Masterclass de danza urbana.

13:15 – Sergio Nguema – Pasacalles de danza urbana

13:30 – Sergio Nguema en concierto – degustación de mosto natural de manzana

14:00 – Sesión DJ con Juan Di Lago como cierre del evento

Lunes, 9 de diciembre

13:30 – Recepción

14:00 – Comida maridada: Se maridarán los productos locales con las sidras DOP Euskal Sagardoa, con la colaboración de Diametro 200 y la escuela Luis Irizar.

18:00-18:45 – Sidras Internacionales de la mano de Dani Corman.

19:00-21:00 – Show Room Euskal Sagardoa.

*Se podrán degustar distintos tipos de quesos del País Vasco, así como carnes con Eusko Label en sistemas de asados diferentes, de la mano de Txomin Parrilla.

[+ GOOGLE CALENDAR](#)

[+ EXPORTAR ICAL](#)

DETALLES

Comienza:
diciembre 6

Finaliza:
diciembre 9

Categorías del Evento:
Concursos,
Degustación,
Talleres y cursos

ORGANIZADOR

Gipuzkoako
Sagardogileen
Elkartea

Teléfono:
+34 943 33 68 11

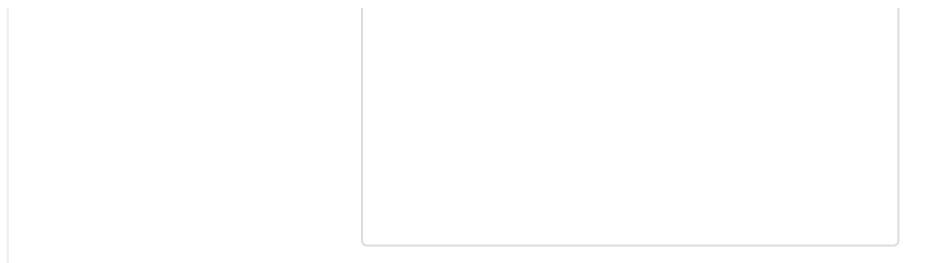
Email:
info@sagardoa.eus

Página Web:
www.sagardoa.eus

LUGAR

Boulevard –
Donostia

Boulevard
Zumardia, 22
Donostia, 20003
[+ Google Map](#)



« Puente de diciembre en Sagardoetxea: Barrikote con castañas

IX Concurso de sidra en Mendaro »

VEN Y DESCUBRE

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

Reservar tu plan
Experiencias a la carta
Rutas seleccionadas
Otras propuestas cerca de aquí
Cómo moverse
Donde dormir
Guías e información práctica

SIDRERÍAS

Reservar sidrería
Elige tu sidrería
Transporte a sidrerías
Consejos útiles para ir de sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea – el museo
Exposición y espacios
Tipos de visita
Cómo llegar y accesos
Tarifas y horarios
Reservar visitas
Visita virtual
Centro de documentación

SAGARDO FORUM

Sagardo Forum
Jornadas técnicas
Concurso de Sidra Internacional
Resultados

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

Boletín
Suscripción newsletter
Social media



Feria Internacional de Sidra

Inscripción

Equipo técnico, ponentes y jueces

Gabinete de prensa

Ediciones anteriores



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



© 2019 Consorcio público privado Sagardun
INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)

[PROYECTOS](#)

[ALIANZAS](#)

[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)

