

Sagardo Forum / Munduko sagardoetan barneratzen hasteko topagunea

 Urt 24, 2020  Azokak, Ekitaldiak, Sagardoa  0 comments



Kursaal Kongresu Jauregian egin zuten I. Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Azoka. Bertako ekoizleek eta sagardoaren munduko erreferentziazko beste lurralde batzuetako ekoizleek ezagutzera eman zituzten beren produktuak. Bi egunetan, bisitariek aukera izan zuten bertan zeuden produktuak dastatu eta haien ezaugarrien berri izateko.

Izotzezko sagardoak, apardunak, lupuludunak... Hori guztia eta askoz gehiago ikusteko eta dastatzeko aukera izan zen Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Azokan. Ekimenak bi egun iraun zituen; lehena, publiko orokorrari bideratua zegoen, eta bestea, publiko profesionalari mugatua. Guztira, **450 bat lagun** bertaratu ziren.

Hogei erakusketari baino gehiagok ekarri zuten bere produktu katalogoaren lagin adierazgarri bat. Bisitariek aukera izan zuten edariak probatu eta haien egileekin hitz egiteko, bakoitzaren ezaugarriak azaldu zizkietenak. Bertan zeudenen artean baziren hainbat sagardo gure inguruan nahiko ezezagunak direnak. Zaporetako sagardoak limoi, menbrillo, mugurdi ukituekin... Sagardo natural ingeles eta frantsesak, batzuk keeing teknikarekin ekoiztuak, sagardo tradizional alemaniarra edo Artiko azpiko hotza baliatuta egindako izotzezko sagardo suediarak.



Produktu aukerak iradoki bezala, **nazioarteko presentzia nabarmena** egon zen Azokan. Sagardoari estuki lotutako lurraldetako ekoizleek parte hartu zuten: AEB, Italia, Suedia, Erresuma Batua edota Luxenburgo, baita Cornouaille Jatorri Izendapen Babestuko Les Vergers de Kermao, Menez-Brug, Melenig eta Finisterre Rozavern enpresa bretainiarrek ere.

“Ekoizleek euren produktuak azaldu eta probatzera eman zizkieten azokara bertaratutakoei”

Era berean, Galizia eta Asturiasko ekoizleak ere izan ziren bertan, eta, noski, Euskal Sagardoak ere ez zuen hutsik egin. Jatorri Izendapenak zortzi sagardogile gonbidatu zituen ziurtagiridun produktuak eraman zitzaten: Alorrenea, Gartziategi, Gurutzeta, Isastegi, Kuartango, Petritegi, Zapiain eta Zelaia. Petritegik, Kuartangok eta Zapiainek, gainera, beraien edariak erakusteko leku bat izan zuten, sagardo naturalaz harago. Eta haiekin batera egon zen ere Azkaineko Txopinondo sagardotegiko arduraduna.

Iturria: Sagardoaren Lurraldeko 2019 urtekaria

Bilatzailea

	Bilatu
----------------------	--------

Kategoriak

Agenda

Argitalpenak

Azokak

Berriak

Ekitaldiak

Erakusketak

Esperientziak

Formazioa

Gastronomia

Historia

Kultura

Lehiaketak

Museoak

Sagardoa



Sagardotegiak

Sagarra

Sagastia

Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea

LATOZ ETA GOZATU



Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

📞 943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

- Zure plana erreserbatu
- Hautatutako ibilbideak
- Beste proposamenak hemendik gertu
- Nola mugitu
- Non lo egin
- Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

- Sagardotegia erreserbatu
- Sagardotegia aukeratu
- Garraioa sagardotegietara
- Sagardotegiaz goatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

- Sagardoetxea – museoa
- Erakusketa eta bisita guneak
- Bisita motak
- Nola iritsi eta sarbideak
- Tarifak eta ordutegiak
- Bisita erreserbatu
- Bisita birtuala
- Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

- Sagardo Forum
- Jardunaldi teknikoak
- Nazioarteko Sagardo Lehiaketa
- Emailtzak

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

- Boletina
- Buletinera harpidetza
- Sare sozialak

Nazioarteko Sagardo Azoka

Izen ematea

Talde teknikoa, hizlariak eta epaileak

Prentsa bulegoa

Aurreko edizioak



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ORAIN
GIPUZKOA

© 2020 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua
LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#)

[PROIEKTUAK](#)

[AKORDIOAK](#)

[KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)

