

A large, stylized red apple with a slight shadow, centered in the upper half of the page. Inside the apple, the text 'SAGARDOAREN LURRALDEA' is written in a bold, sans-serif font. 'SAGARDOAREN' is in a light green color, and 'LURRALDEA' is in white.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**Sagardoaren Lurraldea
(el territorio de la sidra)
"Actividades 2013"**

Contacto:

943 550 575

info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com

ACTIVIDADES 2013

1. ACTIVIDADES Y VISITAS PARA EL PÚBLICO:

1.1. Visitas guiadas:

- 1.1.1. Dasti lpuin kontalari.
- 1.1.2. Con actividades estacionales.
- 1.1.3. Juego de la oca "Sagardogileak aurrera!".

1.2. Actividades puntuales:

- 1.2.1. Semana Santa: Degustación de sidra y quesos de Euskal Herria.
- 1.2.2. Primavera: Sagastia Loretan.
- 1.2.3. Verano: Actividades especiales con grupos de tiempo libre.
- 1.2.4. Día Internacional de los Museos (18 de Mayo): "Memoria del mundo rural".
- 1.2.5. Puente de Diciembre: Barrikote con castañas y sardinas viejas.

1.3. Experiencias turísticas:

- 1.3.1. "Probaketas" o catas guiadas en sidrerías.
- 1.3.2. "La sidra y el Mar".
- 1.3.3. Cultura de la sidra: "Museo+Sidrería".
- 1.3.4. El ritual del txotx: "Comidas o cenas en sidrerías".
- 1.3.5. "Ruta de la sidra y el Queso".
- 1.3.6. "Sagartrek", una ruta al corazón de la sidra.

2. ACTOS PROMOCIONALES:

2.1. Sagardo Berriaren Eguna

2.2. Santa Ana

2.3. Sagar Uzta

3. PUBLICACIONES:

3.1. Boletín Sagardoaren Lurralde

4. PATRIMONIO Y FONDOS DEL MUSEO:

4.1. Centro de Documentación y Biblioteca especializada de la sidra vasca:

- 4.1.1. Revisión y corrección del catálogo.
- 4.1.2. Ampliación de fondos.

4.2. Puesta en valor y mejora de exposiciones:

- 4.2.1. Exposición permanente: Acciones de mejora y renovación exposición.
- 4.2.2. Exposiciones temporales: Exposición sobre obras de arte de la cultura de la sidra.

5. FORMACIÓN:

5.1. Formación sobre el enoturismo

6. ACCIONES DE COMERCIALIZACION TURÍSTICA:

6.1. Promociones:

- 6.1.1. Work Shop.
- 6.1.2. Ferias.

6.2. Boletines electrónicos

- 6.2.1. Boletín Sagardoaren Lurralde.

1. ACTIVIDADES Y VISITAS PARA EL PÚBLICO

1.1. Visitas guiadas

Dependiendo del tipo de público, características del grupo y la temporada, las visitas guiadas constan de la explicación de los contenidos del centro (ver www.sagardoetxea.com).

Se ofrecen los siguientes tipos de visita y actividades:

1.1.1. Dasti Ipuin kontalari

Utilización de uno de los personajes del Museo, "Dasti", una manzana muy especial de Astigarraga, que habita en Sagardoetxea y que cada año renace cumpliendo con el ciclo vital de la naturaleza.



A través de un cuento se dan a conocer los diferentes espacios del museo y el proceso completo de la "sagardogintza" (elaboración de la sidra), de modo que tanto niñ@s como adultos puedan asistir a la misma actividad sin que ninguno se sienta desplazado.

El objetivo de la propuesta es que el visitante pase de ser público pasivo a parte integrante de la narración del cuento, logrando así una plena identificación de la persona con aquello que le rodea en el Museo y por ende, un mayor conocimiento y respeto para con nuestra cultura.

En las visitas de "Dasti Ipuinkontalari" se trabajarán todos los sentidos, haciendo de esta actividad un punto de encuentro, integración y accesibilidad tanto para grupos intergeneracionales como para grupos en los que algunos de los miembros tengan capacitaciones sensoriales diferentes.

CUANDO: Todo el año.

DIRIGIDO A: Escolares, familias y euskaltegis.

DURACIÓN: Adaptada al grupo.

1.1.2. Con actividades estacionales

Utilización del laboratorio estacional de cuatro módulos, que nos permite la realización de diferentes actividades en cada estación:



INVIERNO. Temporada del txotx:

- Trasplantado de árboles y sembrado de semilla.
- Explicación morfológica: Distinción de yemas de flor y yemas de madera. Brindillas.
- Injertos: Clases prácticas de injertos en el Manzanal del Museo. Injertos manuales.
- Poda de invierno.
- Recolección de manzana con kizki.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 60 min.

PRIMAVERA. Época de floración y cuajado de fruto. Sagastia loretan:

- Polinización.
- Identificación de las plagas y enfermedades más comunes.
- Seguimiento de plagas y enfermedades.
- Cuajado de fruto.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 60 min.

VERANO. Época de maduración de fruto. Sagarrak zuhaitzetan:

- Poda y cuidados de verano.
- Aclareo.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 60 min.

OTOÑO. Época de recolección de manzana. Tolareko lanak:

- Seguimiento del punto de madurez de la manzana.
- Cata de manzana.
- Proceso completo de elaboración del mosto: recolección de manzana con kizki, triturado, prensado y cata de mosto.

CUANDO: Todo el año.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 60 min

1.1.3. Juego de la oca "Sagardogileak aurrera!"

Sagardoetxea cuenta con material didáctico del tipo "el juego de la oca" para trabajar los contenidos tratados en la visita guiada de forma lúdica y apta para todo tipo de públicos.

El juego consta de pruebas, preguntas, adivinanzas y pruebas que cada grupo tiene que superar para avanzar en el juego y crear un puzzle que esconde una frase relacionada con la cultura de la sidra.

CUANDO: Todo el año.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 30 min

1.2. Actividades puntuales

1.2.1. Semana Santa: Degustación de sidra y quesos de Euskal Herria

Los visitantes que se acercan al Museo Sagardoetxea durante la Semana Santa tienen la posibilidad de realizar una degustación de sidra y diferentes quesos de Euskal Herria, así como: Queso D.O. Idiazabal, Queso D.O. Roncal y Queso D.O. Iraty.

Para completar la visita a Sagardoetxea, se propone la comida o cena en una sidrería tradicional para disfrutar del rito del txotx y degustar el tradicional menú de sidrería.

CUANDO: Semana Santa.

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular.

DURACIÓN: 60 min.

1.2.2. Primavera: Sagastiak Loretan

Los visitantes que se acercan en primavera tienen la posibilidad de disfrutar de los manzanos en flor y de aprender todo lo relacionado con la polinización. Además, Sagardoetxea ofrece el concurso de fotos de Facebook "Manzanos en flor" esta primavera.

CUANDO: Primavera.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 60 min.



1.2.5. Verano: Actividades especiales con grupos de tiempo libre

El Museo Sagardoetxea cuenta con un programa de actividades lúdico-educativo especial para los grupos de tiempo libre:



1) **"La sidra y el mar"**: Realización de diversos juegos para conocer el vínculo entre la sidra y el mar: construcción de un barco para la caza de la ballena, aprovisionamiento y caza de la ballena en barcas.

2) **"El juego de la oca de Dasti"**: En el juego de la Oca de Dasti tendrán que adivinar preguntas y adivinanzas y realizar pruebas relacionadas con la cultura de la sidra y la manzana para obtener medallas y avanzar en el juego.

3) **"Jugando con las manzanas"**: Realización de diversas actividades para conocer el proceso de elaboración de la sidra: recogida de manzanas con kizki, machacado con pisones, etc...

Sagardoetxea también ofrece la posibilidad de completar la excursión con la entrada a la piscina descubierta de Astigarraga.

CUANDO: Julio y Agosto.

DIRIGIDO A: Grupos de tiempo libre y ludotecas.

DURACIÓN: 90 min.

1.2.4. Día Internacional de los Museos: “Memoria del mundo real”

Dentro de las actividades organizadas para la celebración del Día Internacional de los Museos con el lema “Museos (memoria + creatividad) = Progreso social”, Sagardoetxea organiza diversas actividades para dar a conocer la memoria del mundo rural a todos los visitantes que se acerquen.

Bajo la actividad de “Trabajos del manzanal” se realizan diversas demostraciones para dar a conocer y recuperar la memoria del modo de vida rural vinculado a los caseríos vascos, así como vallas de madera, almiar de hierba, huerta ecológica, la polinización en la floración de los manzanos y la propagación de la avispa asiática.

CUANDO: 18 de mayo.

DIRIGIDO A: Público en general y familias.

DURACIÓN: 60 min.

1.2.5. Puente de Diciembre: Barrikote con castañas y sardinas viejas

En sagardoaren Lurralde nos gusta celebrar la llegada de la sagardo berria y el puente de Diciembre ofrecemos barrikotes con la nueva cosecha de sagardoa acompañado de castañas y sardinas viejas en el Museo Sagardoetxea.

El barrikote tiene su origen en la degustación de la primera cosecha, donde los allegados compraban un barrikote y organizaban una cena para degustar la nueva sidra. Esta tradición se ha mantenido hasta nuestros días, y durante el puente de Diciembre, ofreceremos la oportunidad de vivir esta experiencia en Sagardoetxea.

CUANDO: Puente de Diciembre.

DIRIGIDO A: Público en general y familias en particular.

DURACIÓN: 60 min.

1.3. Experiencias turísticas

1.3.1. “Probaketas” o catas guiadas en sidrerías

La probaketa representa una de las tradiciones más íntimas del mundo de la sidra. Un ritual que lleva a visitar las sidrerías para comprobar el resultado de la cosecha, mediante su degustación. La propuesta que se plantea desde Sagardoaren Lurralde consiste en visitar la sidrería y realizar una cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se contrastará mediante la degustación de la nueva sagardoa.



Las catas guiadas se realizan durante los meses de febrero, marzo y abril en las sidrerías de Sagardoaren Lurralde y están dirigidas por los responsables de cada bodega. Durante la cata se sirven unos pintxos.

Calendario 2013:

16/02, 23/02 y 02/03: Sidrería Zapiain.

06/03, 13/03, 20/03 y 27/03: Sidrería Gurutzeta.

16/03 y 20/04: Sidrería Saizar.

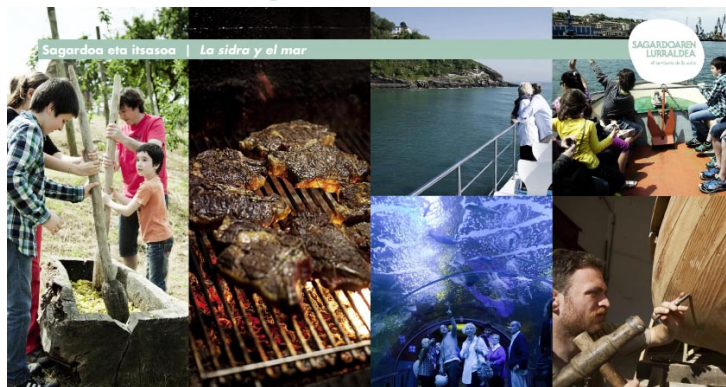
11/05: Sidrería Bereziartua.

CUANDO: Temporada del txotx.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 90 min.

1.3.2. "La sidra y el mar"



Con el objetivo de divulgar la vinculación histórica entre la sidra y las actividades relacionadas con el mar, el año pasado se puso en marcha desde Sagardoaren Lurralde la experiencia turística "La sidra y el mar" para el verano (junio-septiembre). Tras el éxito obtenido el año pasado, este año también se ofrecerá la posibilidad de realizar esta experiencia a los visitantes durante este verano.

La experiencia incluye la visita de los siguientes lugares:

Opción A: Donostia

- Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.
- Comida en sidrería.
- Paseo en barco por la Bahía de Donosti.
- Visita al Aquarium.

Opción B: Pasaia

- Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.
- Comida en sidrería.
- Paseo en barco por la Bahía de Pasaia.
- Visita al Barco Museo Mater.

CUANDO: Junio-Septiembre.

DIRIGIDO A: Familias, turistas, grupos o asociaciones, empresas, etc...

DURACIÓN: Media jornada.

1.3.3. "Museo+Sidrería"

Esta experiencia que une museo y sidrería, ofrece la oportunidad de conocer todo el proceso de elaboración de la sidra, la historia y la tradición de esta bebida milenaria, los secretos que acompañan a la degustación de la sidra y culminar la jornada en una sidrería tradicional.

Actividades:

- Visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca y degustación de sidra, mosto y licor.
- Actividad correspondiente a la estación del año.
- Comida/Cena en una sidrería tradicional.

CUANDO: Todo el año.

DIRIGIDO A: Público en general.

DURACIÓN: 3 horas.

1.3.4. Comidas o cenas en sidrerías



Euskal Herria es tierra de tradiciones enraizadas. Acudir a la sidrería es un hecho cultural y gastronómico que enciende la curiosidad de los visitantes, pero tiene sus códigos de comportamiento. Sencillas normas que hacen que la costumbre no sólo se mantenga, sino que alcancen la categoría de experiencia única.

Sagardoaren Lurraldea cuenta con una web para la gestión y realización de reservas de comidas/cenas en todas las sidrerías de Euskal Herria: www.txotx.info.

CUANDO: Todo el año.
 DIRIGIDO A: Público en general.
 DURACIÓN: 2 horas.

1.3.5. Ruta de la sidra y el Queso

Esta experiencia permite la visita turística de varios museos y centros de interpretación relacionados con los productos típicos del País Vasco (la sidra y el queso) y adentrarse en la cultura gastronómica de nuestra tierra mediante diversas visitas y degustaciones.

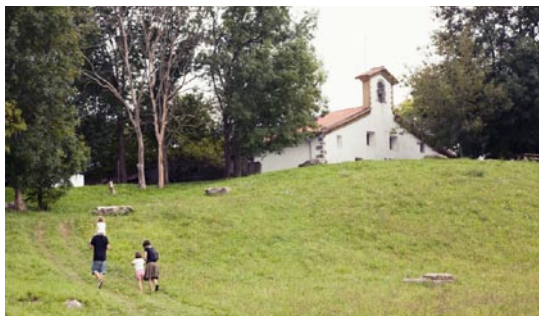
Actividades:

- Visita guiada de Sagardoetxea y degustación de sidra.
- Visita guiada del Centro de Interpretación del queso Idiazabal.
- Comida en sidrería.
- Visita guiada del centro D'Elikatuz de Ordizia y degustación del queso idiazabal.

CUANDO: Todo el año.
 DIRIGIDO A: Público en general.
 DURACIÓN: Una jornada.

1.3.5. "Sagartrek", una ruta al corazón de la sidra

La experiencia incluye la visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, el recorrido a pie de "Santiagomendiko Sagardo Bidea" y la vivencia del ritual del "txotx" en la sidrería Petritegi con visita y comida incluida. Senderismo y naturaleza, historia, cultura, gastronomía, ritos y tradiciones, etc. son algunos de los contenidos de esta experiencia idónea para los amantes del senderismo.



Actividades:

- Visita guiada de Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.
- Recorrido a pie de "Santiagomendiko Sagardo Bidea" (acompañamiento con guía hasta Plazaetxe).
- Parada para tomar un caldo en Ermaña.
- Visita de la bodega de Petritegi con cata de sidra y pintxos de chorizo y comida en sidrería (degustación del menú tradicional).

CUANDO: Abril-Septiembre.
 DIRIGIDO A: Público en general.
 DURACIÓN: Media jornada.

2. ACTOS PROMOCIONALES

2.1. Sagardo Berriaren Eguna



Sagardoaren Lurraldeak presentó el pasado 16 de enero las características de la cosecha 2012, lo que viene a considerarse el comienzo de la nueva temporada del txotx y el esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria, cuya cosecha se caracteriza por un caldo aromático y refrescante.

Cada año, también en esta vigésima edición, el instante de la jornada correspondió a la apertura del txotx, que se celebró en la sidrería Petritegi, cuando

tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunció el grupo de música La Oreja de Van Gogh, quedó abierta la primera kupela. Antes, en el manzanal museístico protagonizaron también la plantación de un manzano nuevo.

YA FUERON PROTAGONISTAS...

1994, El bertsolari, Andoni EGAÑA
 1995, El futbolista, José Mari BAKERO
 1996, El seleccionador Javier CLEMENTE
 1997, El pelotari Julián RETEGI
 1998, El ciclista Miguel INDURAIN
 1999, El restaurador Juan Mari ARZAK
 2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE
 2001, La ciclista Joane SOMARRIBA
 2002, El maratoniano Martín FIZ
 2003, El ciclista Abraham OLANO

2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO
 2005, La soprano Ainhoa ARTETA
 2006, El arraunlari, José Luis KORTA
 2007, El pelotari, Juan MARTINEZ DE IRUJO
 2008, El cocinero, Andoni LUIS ADURIZ
 2009, El pelotari, Aimar OLAIZOLA
 2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL
 2011, El cocinero KARLOS ARGUIÑANO
 2012, El presentador JULIAN IANTZI

2.2. Santa Ana

La sagardoa, el deporte rural y la muestra de artesanía son los principales ingredientes de la fiesta patronal de Astigarraga, Santa Ana, que se celebrará, como cada año, el 26 de julio. Todos los sagardogiles de Astigarraga estarán presentes en esta jornada dedicada especialmente al baserritarra y que tiene como eje central la degustación de sidra.



Una degustación que viene celebrándose desde 1976, la más antigua de cuantas tienen lugar en Euskal Herria. Los actos festivos comenzarán con una sokamuturra, a las 07.30 horas, y la actuación de los joaldunak de Ituren, tras los que se dará inicio a la feria de Santa Ana con una gran variedad de productos y muestra de trabajos artesanos.

En la Plaza de los Fueros se concentrará la degustación de sidra, la exposición de artesanía, la prueba de bueyes y bertsolaris.

2.3. Sagar Uzta

Sagar Uzta celebra el comienzo de las labores en los tolares de Astigarraga, una fiesta que cumplirá el próximo 30 de septiembre, su XII edición. Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga los actos principales se desarrollarán el 30 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que culminará con una comida popular.



La fiesta se celebra en el último domingo de septiembre que corresponde al inicio de la campaña de prensado en las sagardotegis, una actividad que durará hasta noviembre.

Como todos los años, contaremos con la elaboración del primer mosto de la cosecha 2012, donde se realizará una demostración de recogida, triturado y prensado de la manzana. Además proponemos el III rally fotográfico digital, donde premiaremos las mejores instantáneas.

La feria de la manzana, las demostraciones, sagar dantza, kirikoketa, txalaparta, degustación del mosto elaborado, degustación y venta de sagardoa, demostración de injerto de manzanos, herri kirolak... son las principales actividades de esta jornada.



3 PUBLICACIONES

3.1. Boletín Sagardoaren Lurralde

Sagardoaren Lurralde editará cuatro boletines a lo largo de 2013 y los va a distribuir entre los principales agentes del mundo sagardoegile, cultural y turístico, con información sobre los siguientes puntos: "Sagasti y sagardotegi", con todos los aspectos que tienen incidencia en el proceso de elaboración de la sagardoa, "Herri baten erroak", con los aspectos del mundo cultural, "Sukaltegi", dedicado a la cocina con derivados de la manzana e "Ikasgunea", donde se analizan las propiedades de la manzana y sus derivados.

Este año el Boletín cuenta con nuevos colaboradores.

4. PATRIMONIO Y FONDOS DEL MUSEO

4.1. Centro de Documentación y Biblioteca especializadas de la sidra vasca

4.1.1. Revisión y corrección del catálogo

Al contar con un Museo con una parte al aire libre (el manzanal) el catálogo está dividido en dos grupos. Una parte de patrimonio "inerte" y otra de patrimonio "vivo". Así mismo se realiza una revisión periódica de las piezas para asegurar su óptima conservación.

4.1.2. Ampliación de fondos

Dentro del departamento de conservación y restauración, localizamos y recuperamos documentos, fotografías y piezas de interés relacionadas con el mundo de la sidra. Realizamos la clasificación, conservación y puesta en valor de objetos etnográficos que de otra manera se perderían. También promovemos actividades como concursos de fotografía para aumentar nuestro fondo de objetos artísticos.

Una vez inventariados y catalogados, se difunden y son accesibles al público a través del Centro de Documentación y Biblioteca especializada de la sidra vasca en el portal "Sagardoetxearen bilduma" de la página web de Sagardoetxea.

4.2. Puesta en valor y mejora de exposiciones

4.2.1. Mejora de la exposición permanente: acciones de mejora y renovación

Este año se mejorará la exposición permanente de Sagardoetxea a fin de tratar nuevos contenidos con los visitantes de forma participativa e interactiva.

Para ello, se ampliarán los contenidos que trata el museo al ámbito geográfico Sagardoaren Lurralde y se renovará la exposición permanente mediante la implementación de reproductores digitales que permitan la actualización de los contenidos digitales (fotos, videos, noticias de prensa, documentación, etc. catalogado en el Centro de Documentación) y la colocación monitores que permitan la interacción del visitante.

4.3.2. Exposición temporal: "Exposición sobre obras de arte de la cultura de la sidra":



Visto el éxito obtenido y la buena aceptación que han tenido las exposiciones temporales realizadas en años anteriores, este año se volverá a realizar una exposición temporal sobre obras de arte relacionadas con la cultura de la sidra.

El objetivo de esta exposición es la recuperación de nuestro patrimonio y divulgar la cultura de nuestro pueblo a través de las obras y artistas relacionadas con la cultura de la sidra.

5. FORMACIÓN

5.1. Formación en Enoturismo

Dirigido a: dirigido a aquellas sidrerías y gestores territoriales que quieran introducirse en el mundo del enoturismo y/o que deseen preparar su negocio para este tema.

Fechas: sin concretar.

Horario: sin concretar.

Duración: 35 horas.

Impartidor: Rainer Brusis.

Lugar de impartición: Sagardoetxea.

Programa: El curso de capacitación abordará todos los temas relevantes para la competitividad de una empresa y/o territorio en el ámbito enoturístico:

1) Introducción al enoturismo.

- El enoturismo ¿por qué?

- Oferta y demanda.

- Factores clave del éxito.

- Tendencias y conceptos innovadores.

- Tipologías de servicios y experiencias que se puedan ofrecer.

- Los mejores ejemplos.

2) Modelos de gestión y de financiación en enoturismo.

3) Cómo preparar un negocio para el enoturismo.

4) Cómo conseguir que la actividad enoturística sea rentable.

5) Cómo preparar el territorio para el enoturismo.

6) Por qué y cómo colaborar en enoturismo. Modelos y casos de éxito.

- 7) Cómo realizar visitas en sidrerías.
 - Modelo teórico.
 - Casos de éxito.
 - Ejercicios prácticos de aplicación.
 8) Promoción y comercialización offline y online.
 9) Redes sociales y turismo de la sidra.

6. ACCIONES DE COMERCIALIZACION TURÍSTICA

6.1. Promociones

6.1.1. Work Shop

Sagardoaren Lurraldea participa activamente en la comercialización del territorio de la sidra como recurso turístico en los principales Work Shop que se celebran en el Estado y al que asisten los principales operadores nacionales e internacionales.

6.1.2. Ferias

Participación en ferias de Euskal Herria, como Mundumira, Santo Tomás y Santa Lucía con el Caserío Museo Igartubeiti de Ezkio-Itsaso.

6.2. Boletines electrónicos

6.2.1. Boletín Sagardoaren Lurraldea

La información y las actividades de Sagardoaren Lurraldea y del mundo sidrero se publican y distribuyen a través de boletines electrónicos, en los que se destacan los principales acontecimientos del territorio de la sidra, así como: eventos, actividades, experiencias, novedades, etc...



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
www.facebook.com/sagardoarenlurraldea.es
twitter: @sagarlur_es | @sagarlur_eu

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

Sagardoetxea

Sagardobenda

SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOAREN BIZITZA ASTIGARRAGA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TOKIA, HAIN HANDIA
TAN POCOSIA, TAN GRANDE