

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

n° 35. Junio / Ekaina 2014

www.sagardoarenlurraldea.com



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

n° 35. Ekaina / Junio 2014

2. Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.
6. Responsable de ventas en una sidrería.
10. "Sagastiak loretan" ospakizuna.
16. Sagar marka ezagunak: Beatles rock musika taldea eta Apple gailuak.
20. Osasun Kluba de Laboral Kutxa.
23. Rodajas de manzana deshidratada con chocolate.
26. Sagardoaren Hiztegia: Hecho con manzanas y sabores de las manzanas.
30. Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...
32. Dokumentazio Zentroa: kartelak.
34. Agenda: Sagardoetxeako jarduerak eta Sagardoaren Lurraldeako ekitaldiak.

Edita:

Sagardoaren Lurraldea

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

twitter: @sagarlur

Ilustraciones/Ilustrazioak: Antton Olariaga

Foto portada/Azaleko argazkia: Joxe Mari Alberro

Traducciones/Itzulpenak: Ainize Mitxelena eta Leire Alkorta

Editoriala

Udaberri honetan fruta arboletako, eta bereziki guri interesatzen zaizkigun sagarondoetako loraldiak izan duen indarra ikusita, lasaitu ederra hartu dugu. Klima egokia izan da loreen kuajaturako eta ekainaren erdialdean sagar karga garrantzitsua ikus daiteke zuhaitzetan. Uzta historikoa izateko oinarria daukagu!

Sagarra eta bere profila mundu mailan ezagunak izaki, marka garrantzitsuen euskarri dira. Arantxa Arzamendik sagarra beren ikur nagusia bilakatu duten *Beatles* eta *Apple* marken kasuak aztertzen ditu.

Bestalde, mundu mailan egiten diren gizakien elikaduraren inguruko ikerketak garatuz doaz egunetik egunera. Hala, mantentzeko modu naturala eta etxean egiteko erraza den sagar deshidratatuen kontsumoaren abantailak agerian jartzen dituen ikerketa baten emaitzak zehazten ditugu buletin honetan.

Sagardotegiari lotutako ofizioen deskribapen zehatzarekin jarraitzen dugu. Kasu honetan, balio estrategiko handia duen lanpostuaren txanda da; salmenten arduradunarena.

Amaitzeko, Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroko kartel bitxi eta esanguratsuak aurkezten ditugu.

Editorial

Esta primavera ha sido un gran alivio contemplar la fuerza de la floración de todos los frutales y, en especial, los que nos interesan: los manzanos. La climatología ha sido idónea para el cuajo correcto de las flores, con lo que a mediados de junio se aprecia una carga importante en todos los árboles. ¡Tenemos la base para una cosecha histórica!

La manzana y su perfil, universalmente conocido, es el soporte de grandes marcas. Arantxa Arzamendi analiza el caso de los Beatles y de Apple que han hecho del mismo su bandera insignis.

Por otra parte, las investigaciones en nutrición humana siguen prosperando día tras día en el mundo entero. Es por ello por lo que en este boletín incluimos las conclusiones de un estudio que demuestra las ventajas del consumo de manzanas deshidratadas, método de conservación natural y fácil de realizar en casa.

Seguimos con la descripción detallada de los oficios vinculados a una sidrería. En esta ocasión, le toca el turno a un puesto de gran valor estratégico: el de responsable de ventas.

Para terminar, mostramos algunos de los carteles más curiosos y significativos del Centro de Documentación de Sagardoetxea.

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info

SAGARDOETXEA

SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA

SAGARDOEDIA

EUSKADI

TURISMO
GIPUZKOA
HARI TXIKI, HARI HANDI,
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE



SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

Garai honetan egin beharreko lanak hauek dira:

EKAINA

LURRA-ONGARRIKETA

Nitrogenoa bigarren aldiz botatzeko garaia da.

Horrez gain, belarra moztu behar da arbola inguruetan.

ARBOLEN FORMAIZIOA

Udako kimaketa egiten hasi gintezke.

Arbolaren indarra gutxiagotu nahi badugu, udako kimaketa ilbeheran egingo dugu. Bestalde, indartzea nahi badugu, ilgoran egingo dugu. Ardatzaren nagusitasuna aseguratu behar da, azken 15 zm-ak konpetentzia egingo lioketen adarrak gabe utzita.

Horrez gain, azpiko adarrak kendu eta angelu oso itxiarekin datozenak eta baita ardatzarentzat konpetentzia izango direnak ere. Horrez gain, altsumak ere kendu eta oinarrian fruta dakarten adarrak despuntatu.

Urte bat edo biko sagastietan: ilgoran kimatu.

Sagasti helduetarako: ilbeheran kimatu.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Carpocapsaren lehen generazioa dugu orain. Tranpetan 4 tximeleta harra aste beteko epean azaltzen badira, orduan tratatu behar da.

Zorriaren erasoia izan liteke eta adi, arbolarik gazteenetan bereziki.

UZTAILA-ABUZTUA

LURRA-ONGARRIKETA

Aurrez egin ez den kasuetan, belarra moztu.

Hurrengo neguan sagasti berri bat jarri behar badugu, lurra prestatzeko

garairik egokiena da.

ARBOLEN FORMAIZIOA

Uztailean udako kimaketa egin.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Sagar harraren bigarren generazioa hasten da uztailean. Feromona tranpa bat jartzea beharrezkoa da, jakiteko bigarren generazio hau noiz datorren, eta modu horretan jakingo dugu noiz egin tratamenduak izurritearen aurka.

Zorri lanigeroaren azalpenaren gorakada ematekotan, gehien bat urteko adarretan arbolaren goiko aldean, tratamendu bat ematea komenigarria izango liteke. Tratamendu hau ematerakoan ur bolumen handiarekin egin behar da, produktua arbolaren zirriritu guztietan sartu ahal izateko.

CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.

Las labores a realizar durante el verano son las siguientes:

JUNIO

SUELO-FERTILIZACIÓN

Es el momento para realizar el segundo aporte del nitrógeno.

Así mismo, hay que cortar la hierba alrededor de los árboles.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Se puede comenzar a realizar la poda verde.

Si queremos frenar el vigor del árbol, la poda verde la haremos en luna descendente. En cambio, si queremos darle más vigor, la poda la haremos en luna ascendente. Asegurad la dominancia del eje dejando los 15 cm finales sin ramas para que no le hagan

competencia.

Asimismo, eliminar las ramas bajas y las que salen con un ángulo muy cerrado y las que pueden ser competencia para el eje. Eliminar también los chupones o reiteraciones, despuntando los que en la base presenten fruta.

Para plantaciones de uno ó dos años: Poda en luna ascendente.

Para plantaciones adultas: Poda en luna descendente.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Estamos ante la primera generación de carpocapsa. En caso de presencia de 4 mariposas adultas en la trampa en el plazo de una semana hay que tratar.

Estar atentos a un posible ataque de pulgón, especialmente en los árboles más jóvenes.

JULIO-AGOSTO

SUELO- FERTILIZACIÓN

En caso de no haberlo hecho anteriormente, controlar la hierba.

Si tenemos pensado realizar una nueva plantación el próximo invierno, esta época es la más idónea para preparar el terreno.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Durante julio, realización de la poda verde.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Comienzo en julio de la segunda



generación de carpocapsa. Es necesario colocar una trampa con feromonas para así poder conocer cuando hace su aparición esta segunda generación y determinar de esta forma cuando debemos tratar contra esta plaga.

Posible aumento de la presencia de pulgón lanífero. En caso de observar su presencia en brotes del año de la parte media o superior del árbol sería preciso realizar un tratamiento utilizando un volumen alto de agua para que el producto penetre bien en todas las grietas y huecos de los árboles.

Artículo:

Aitor Etxeandia

SAGARLAN S.L.

Fruitugintzan aholkularia

Fotografías:

Sagardoaren Lurralde

Responsable de ventas en una sidrería.

El responsable de ventas o técnico comercial en sidras y bebidas derivadas de la manzana se caracteriza por ser la persona encargada de la negociación comercial y de conocer a la perfección los productos que vende. Es un especialista de la venta a “la carta” que sabe adaptar su oferta a las necesidades del cliente.

Es asimismo, el encargado de conectar y unir a la bodega con los distribuidores. Como tal, busca y mantiene su cartera de clientes, tanto a nivel nacional como internacional, analiza sus necesidades y les propone productos y servicios personalizados.

1. TAREAS Y CONDICIONES DE TRABAJO:

Vender, comprar, negociar

En el sector agroalimentario, la función de técnico comercial es una actividad esencial en un contexto de competencia internacional. Vender, o a veces comprar, a medida es el papel del comercial de una sidrería. Es al mismo tiempo un vendedor que negocia contratos con sus clientes y un técnico que sabe explicar la composición y las excelencias de su producto.

Este doble papel le permite obtener

el respeto de una gran variedad de clientes como, por ejemplo, cadenas de gran distribución, empresarios de restauración, tiendas de vinos, distribuidores especializados en bebidas, etc.

Analizar las necesidades

Si bien su cometido principal es la venta de las bebidas de la bodega, el comercial primeramente analiza las necesidades de sus interlocutores, tipo de bebida, etiquetas, embalaje, promociones, etc. Con este fin colabora con el gerente, el maestro de bodega y el responsable calidad.

Administrar y planificar

El técnico comercial es el encargado, también, de la gestión de costes, de la planificación anual de producción y de la gestión de ventas garantizando los plazos de entrega a los clientes.

Organiza y planifica las reservas y aprovisionamiento necesario en todo lo que se refiere al etiquetado y embalado de los productos así como en el material de promoción comercial (folletos, carteles, muchos varios).

Explicar y dar valor añadido al producto

“En qué se distingue y es único lo que vendo”, es el gran arte del técnico comercial de nuestras sagardotegis. Nuestras empresas no tiene el tamaño suficiente para ganar la guerra de

precios, pero nuestra cultura vasca es altamente competitiva en el mercado en lo referente a la calidad y al origen. Tiene que transmitir las peculiaridades y características de su bodega en los diferentes soportes de venta y muy particularmente en los medios digitales. Con lo cual se impone el conocimiento y utilización de cuatro idiomas: euskera, castellano, francés e inglés.

Igualmente, es el responsable de la organización y la logística de las ferias y eventos en lo que participa "su" sagardotegia.

Supervisa con el maestro de bodega las visitas a la misma y establece los contenidos culturales a transmitir a los clientes del Txotx!

2. REQUERIMIENTOS PROFESIONALES:

Persona emprendedora, con dotes sociales e investigador. Con sentido de los negocios, agilidad relacional, capacidad de escucha, diplomacia, persuasión. Conocedor de la legislación medio ambiental y las certificaciones calidad para dominar la trazabilidad de sus productos.

Aunque autónomo en la organización de su trabajo, da cuenta regularmente al gerente de las acciones llevadas a cabo y muy especialmente de las relativas a la consecución de objetivos comerciales (volumen y margen).

Se le exige una gran disponibilidad horaria y de movilidad para garantizar el contacto y trato directo con sus clientes. Utilizará cualquier medio de locomoción y su jornada no tendrá un horario establecido, sobre todo, en los meses de fuerte consumo y demanda de sagardoa.

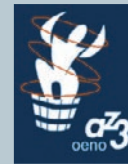
3. PERSPECTIVAS DE EVOLUCIÓN:

Completando su formación con conocimientos en marketing y en gestión empresarial, el técnico comercial puede llegar a ser gerente de la sidrería o director comercial en empresas importantes del sector vinícola.

Artículo: Dominic Lagadec
(Txopinondo SARL)

Fotografía: Sagardoaren Lurralde

az3 oeno S.L.L.



az3 oeno S.L.L.
XABIER KAMIO
Polígono Eziago
Parc. 5 A/A1 Apdo. 212
20120 Hernani - GIPUZKOA
Tel.: +34 943 336 032
Fax: +34 943 336 332
Móv.: +34 659 954 911
az3oeno@az3oeno.com
www.az3oeno.com

Distribución de tecnologías y productos enológicos, representando en exclusiva a firmas de máximo prestigio internacional.

Servicios de formación y consejo en nuevas técnicas de elaboración, conservación y embotellado.



Bizkarre Kalea, 9 Behea
Tel.: 943 372 136
20170 USURBIL
sagarlan@euskalnet.net

TRANSFORMAZIOA

Sagar dultzea eta sagar zukua /
Dulce de manzana y zumo

Aholkularitza fruitugintzan /
Asesoría en fruticultura



MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA

Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y poliéster, etc.

ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES ERA GUZTETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Plaza Errekatox, 5-6 · Tel.: 943 555 651 · 609 428 622
20115 ASTIGARRAGA · Gipuzkoa · simaksl@terra.es



Euskal HOTZ
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel.: 943 332 304
Fax: 943 332 305
Email: euskal_hotz@teleline.es



Sagastiak Loretan.



“SAGASTIAK LORETAN” OSPAKIZUNA.

Udaberriaren etorrerarekin batera, gure sagarrondoak lorez bete eta sagastiak txuri kolorez jantzen dira. Erleak lorez-lore hegana eginez, udaberriko polinizazioarekin hasten dira. Urte sasoi honek gure sagastietan duen garrantzia ospatu eta sagastiek eskaintzen dizkiguten paisaia zoragarriez gozatu ahal izateko, apirilaren 8tik maiatzaren 24ra bitartean “Sagastiak loretan” ekimena ospatu dugu Sagardoaren Lurraldean hainbat jarduera antolatuz.

Sagardoetxeako udaberriko bisitak

Sagardoetxean izan ditugun bisiten edukiak udaberriko egutegira moldatu ditugu eta **erleen mundua**, **polinizazioa** eta **sagastiko intsektuen** gaiak landu ditugu bisitariekin.

Honetaz gain, Astigarragako Arantzazuko Ama ikastolako haurrak gure sagastian ibili dira intsektuak hartzen eta gero ikasgelara eraman dituzte bertan aztertzeko.

Argazki lehiaketa Facebook-en

“Sagastiak loretan eta ardiak larretan” argazki lehiaketa antolatu dugu Facebook-en apirila-maiatza bitartean.

Lehiaketa hau Astigarragako Sagardoetxea Museoa, Ezkio-Itasoko Igartubeiti Baseri Museoa, Ordiziako D’Elikatuz Zentroa eta Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentroarekin batera antolatu dugu.

Denera 6 parte-hartzailearen 24 argazki jaso ditugu eta sarituak bi izan dira:

- 1) **Eduardo Perez del Olmo**, lehiaketako irabazlea. Saria: “Sagardoa eta gazta” pasaporte gastronomikoko esperientziak (museo gastronomikoetako bisitak, gaztandegiko bisita eta sagardotegian otordua).
- 2) **Imanol Manterola**, Idiazabalen Gazta Egunean ospatu zen bozketaren irabazlea. Saria: gazta eta sagardo lotea.

Sagardoa, sagar muztioa eta likoreen dastaketa Ordizian

Ordizian maiatzaren 3an ospatu zen Gaztaren Egunean, **sagarretik eratorritako produktu ezberdinen dastaketa** ospatu zen sagardoetxearen eskutik.

Bertaratuek, sagardo ezberdinak, sagar muztioa, likoreak eta *Byhur* sagardo aparduna dastatzeko aukera izan zuten. Jende ugari bildu zen dastaketa berezi

honetara, Katalunia eta Zaragozako bisitariak, besteak beste.

Museoen Nazioarteko Eguna Sagardoetxean

Urtero bezala, Museoen Nazioarteko Eguna ospatu genuen Sagardoetxean maiatzaren 18an.

Aurreko urteetan bezala, museorako sarrera dohakoa izan zen egun osoan zehar eta honetaz gain, haurrei eskainitako **“Dasti ipuinkontalaria”** jarduera ospatu genuen. Bertan, haurrek Sagardoetxeako *Dasti* sagarraren istorioa ezagutzeko aukera izan zuten ipuin moduan.

Argazki erakusketa Sagardoetxean

Maiatzaren 18tik 24ra bitartean **“Sagastiak loretan eta ardiak larretan” argazki erakusketa** ikusgai izan zen Sagardoetxean.

Bertan, aurrez Facebook-eko lehiaketa honetan parte-hartu zuten eta 4 museoetara bidalitako argazkiak ikusteko aukera eskaini genuen.

Olatu Talka Sagardoetxean

Iaz hasitako “Musika sagastian” ekimenarekin jarraituaz, maiatzaren 24an **Olatu Talka** ospatu genuen Sagardoetxean **“Dasti Sagardoetxean”** jarduerarekin sagastiak loretan zeudela ospatu eta

Donostia 2016 ekimenarekin parte hartzeko.

Jarduera honetan, herriko hainbat talde kulturaren parte-hartzea izan genuen: Norberto Almandoz Musika Eskola, Astigarragako Antzerki Eskola eta Astigar E.O.E.ko haurrak.

Denen laguntzarekin, Sagardoetxeako sagastian *Dasti* sagarraren istorioa antzerki, dantza eta musikaren bitartez narratu genuen eta herritar ugari gerturatu zen ikuskizunaz gozatzeraz.

Artikuluak: Sagardoetxea Museoa.

Argazkiak:

1. argazkia: “Olatu talka” Sagardoetxean. “Maiatzeko Erregina” dantza Astigar E.O.E.ko haurren eskutik. Iturria: Sagardoaren Lurralde.

2. argazkia: “Sagastiak loretan eta ardiak larretan” Facebook lehiaketako argazki irabazlea. Egilea: Eduardo Pérez del Olmo. Iturria: Sagardoaren Lurralde.

3. argazkia: “Sagastiak loretan eta ardiak larretan” lehiaketako sari banaketa Sagardoetxean. Eduardo Pérez del Olmo saria hartzen Joxe Mari Alberro (Sagardoetxea), Leire Arandia (D’Elikatuz Zentroa eta Idiazabalgo Gaztaren Museoa) eta Kizkitza Ugarteburu (Igartubeiti) ordezkarien eskutik. Argazkia: Sagardoaren Lurralde.

4. argazkia: “Olatu talka” Sagardoetxean. “Dasti Sagardoetxean”

antzezpena Astigarragako Antzerki Eskolako haurren eskutik. Iturria: Urumeako Kronika.

5. argazkia: “Olatu talka” Sagardoetxean. “Dasti Sagardoetxean” jarduerako abestiak Norberto Almandoz Musika Eskolako haurren eskutik. Iturria: Urumeako Kronika.

6, 7, 8 eta 9. argazkiak: “Sagastiak loretan eta ardiak larretan” Facebook lehiaketako argazkiak. Egilea: Eduardo Pérez del Olmo. Iturria: Sagardoaren Lurralde.



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

SAGARDOAREN KULTURAKO PLANAK

Informazioa
+ Erreserbak:

943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.com



"Sagardoetxea Museoa"

Prezioa: **4€**
Urte osoan zehar
Astigarraga

Sagarra eta sagardoaren kulturaren barneratzeko toki egokia. Bisitak sagardoa, muztioa eta likorearen **dastaketa** barne-hartzen ditu.



"Sagardotegietako bazkariak/afariak"

Prezioa: **29€-tatik**
Urte osoan zehar
Donostialdea/Iparralde

Txotx-eko errituaren bizipena sagardotegian eta ohiko **menuaren** dastaketa: bakailao tortila, bakailao frijitua, txuleta, gazta, intxaurrak, irasagarra eta sagardoa txotx-etik.



"Museoa + Sagardotegia"

Prezioa: **32€**
Urte osoan zehar
Donostialdea

Sagardoetxeako bisita, sagardo, muztio eta likore **dastaketa** eta **sagardotegian** otordua. **Jarduera** bereziak urte osoan zehar: hazien ereitea, sagar muztioaren elaborazioa, etb.



"Sagardoa eta itsasoa"

Prezioa: **55€**
Ekaina-Iraila
10:00/12:00/16:00
Astigarraga/Donostia/
Pasaia

Museoak (**Sagardoetxea, Aquarium** edo **Mater**), **itsasontzian** ibilaldia (Donostia edo Pasaiako badia) eta **sagardotegian otordua**. 2 ibilbide.



"Sagardoa eta Gazta"

Prezioa: **5€-tatik**
Urte osoan zehar
Astigarraga/Idiazabal/
Ordizia/Ezkio-Itsaso

Museoak (**Sagardoetxea, Gaztaren Interpretazio Zentroa, D'Elikatuz** edo **Igartubeiti**), **gaztandegia** eta **sagardotegia**.



"Bisita gidatuak sagardotegietan"

Prezioa: **4€-tatik**
Urte osoan zehar
Donostialdea/Iparralde

Sagardotegian zeharko bisita gidatua eta **sagardo dastaketa**. Sagardotegiaren historia eta bere sagardoaren ezaugarriak.



"Probaketak" edo dastaketa gidatuak

Prezioa: **10€**
Txotx boladan
Donostialdea/Iparralde

Sagardo dastaketa gidatua enologo baten edo sagardogilearen gidaritzapean. **Pintxo** batzuen dastaketa.



"Santiagomendiko Sagardo Bidea"

Prezioa: **25€-tatik**
Apirila-Iraila
Astigarraga

Sagardoaren kulturako ibilbide honen **ibilaldia**. Aukerak: "**Sagartrek**": **Sagardoetxea**, **ibilbidea** eta **Petritegin** bazkaria.

SAGAR MARKA EZAGUNAK: BEATLES ROCK MUSIKA TALDEA ETA APPLE GAILUAK.

Gure gizartean hain errotua dagoen sagar frutak ibilbide luze bat egin du historian zehar. Ez nuke jakingo zehazten noiz aipatzen diren lehen aldiz sagarrak, Biblian Ebak sagar debekatua jango du eta mitologia klasikoan sinbolismoa handia izan dute. Arte klasikoan ere ezagunak dira sagarraren inguruan egindako irudiak eta gaur egun kultura garaikidean sagarraren irudiak badu presentzia. Artikulu honetan sagarra logo bezala hartu duten bi konpainia ezagun aipatuko ditut. Alde batetik, Beatles musika taldea eta bestetik Apple ordenadoreak.

Musikaren munduan, Beatles rock taldeak Apple Corps Ltd korporazioa sortu zuen Londresen 1968ko urtarrilean, lehendik zuten Beatles Ltd taldearen ordez, eta konpainiaren logoa sagar berde bat izan zen, disko eta produktu guztietan agertzen zena. Apple Corps hitzek ahozkeran hitz joku bat egiteko aukera ematen zien ingelesei, apple core ahozkeran, sagarraren bihotza edo erdigunea esan nahi du.

Apple korporazioaren konpainia nagusia, Apple Records, diskografiara dedikatzen zen eta argitaratzen zituen disko guztien azalean konpainiaren sagar berdea agertzen zuen. Denda bat ere sortu zuten, Apple Boutique izenekoa. Korporazioaren beste konpainia batzuk izan ziren: Apple Electronics, Apple Films, Apple Publishing eta Apple Retail.

Derek Taylor, Beatles taldearen

komunikazio arduradunaren iritziz, Paul McCartneyri zor zaio korporazioari Apple izena emateko ideia.

“Negozio berri bat sortzeko asmoa genuen eta izena ematerakoan haurrak txikitari ikasten duten lehenengo hitzetaz gogoratu nintzen” “A is for Apple”¹.

Hemen beste hitz joku bat dugu, haur ingelesak hitzak ikasterakoan A hitza Apple-rekin lotzen dute. Arrazoi honengatik, hitz erraza eta oso zabaldua izateagatik proposatu omen zuen McCartneyk Apple Corps izena. Urte batzu beranduago, MacCartney aitortu zuen René Magritte (1898-1967) margolari surrealistaren Le Jeu de Mourre (1966), margoan oinarritu zela, sagar berde bat “Au revoir” esaldiarekin. Beatles taldeko abeslaria Magritte zale amorratua omen zen eta arte galeria bateko jabea zen lagun



bati belgiar margolariak sortzen zion interesa azaldu omen zion. Galerista koadro bila zebilela, sagar berdearen koadroa erakutsi zion eta berehala McCartneyk erabaki zuen sagarra izango zela korporazio berriaren logoa. Gauzak horrela, bi bertsio ditugu Beatles taldeak sortu zuen Apple korporazioaren logoari buruz, biak McCartneyrenak, eta biak oinarritzen dira sagarrak Europako kultura eta mentalitatean duten garrantzian.

Sagar berdeak “Granny Smith” izenekoak, bertsio diferenteak zituzten, sagar osoa diskoen azalerako A alderako eta sagarra erdigunetik zatitua, berriz, B aldean.

Handik urte batzuetara, 1976an Estatu Batuetan Steve Jobs eta Steve Wozniak elkartu ziren eta Apple Computer, ordenagailuen marka ezaguna sortuko zuten, berriro ere sagar baten irudiarekin. Erabaki honen arrazoa

bi bazkideen Beatles zaletasuna izan omen zen eta noski logoa dela eta bi konpaniak urteetan zehar auzi korapilotsuak izan zituzten, azkenik 2007an argituko ziren kontuak.

Steve Jobsi buruz idatzi diren liburuetan Apple izendapenaren arrazoiak aipatzen dira². Alde batetik, Jobs betidanik sagar zale amorratua, sagar dietak egiten zituen eta horretaz gain, ordenadore munduan hasi aurretik sagargintzan ibilia zen. Sagarren mundutik zetorren eta enpresa berriaren izena pentsatzerakoan Apple Computer proposatu zion bere lankide Wozniaki. Esan beharra dago, biak zirela Beatles zaleak, agian detaile horrek ere izango zuen bere pisua. Horretaz gain, baziren beste arrazoi batzuk ere Apple izendapenaren alde jokatzeko zutenak. Sagarrak oso *ohikoak dira eta aldi berean badute erakargarritasun puntu bat. Natura*

irudikatzen digute eta enpresen seriotasunetik urrun daude. Bi adituen iritziz, Apple Computer, bi hitzak elkarrekin jarrita kontraste egoki bat sortzen zuten, hain zuzen, sagarrak eta ordenadoreak, batak eta besteak zerikusirik ez duelako eta detaile horrek marka berriaren erakargarritasuna sortuko zuela sinisten zuten.

Applen lehendabiziko logoan, Isaac Newton agertzen zen sagasti baten azpian eserita. Logo honek iraupen laburra izan zuen eta bigarren logoa ostadar koloreko sagarra izango zen. Azkenik, gaur egun ezagutzen dugun irudian sagarrak koska txiki bat dauka aldamen batean.



Bi markak, hau da, Apple Corps eta Apple Computer³, litigio luze bat izan dute sagar markaren kontura, ia hogeitamar urte iraun duten epaiketa korapilotsuak eta tartean bien arteko akordioetarako irtenbidea dirutza ordainketak izan dira. 1978tik 2007ra luzatu ziren auzi legalak, otsailaren 5ean, bi korporazioen ordezkariak akordioa sinatu zuten arte. Akordioan besteak beste, Apple Inc., hau da, gailuak saltzen dituen Apple markari,

sagar irudiarekin jarraitzeko eskubidea onartzen zitzaion eta berak kudeatzen duen iTunes musika dendan Beatles taldearen musika banatuko zuen.

¹ We're starting a brand new form of business. So, what is the first thing that a child is taught when he begins to grow up? A is for Apple".

² Walter Isaacson: Steve Jobs, la biografía. Debaste, 2011.

³ Apple Corps versus Apple Computer, Wikipedia, http://en.wikipedia.org/wiki/Apple_Corps_v_Apple_Computer.

Artikuluak: Arantxa Arzamendi
(Udal Liburutegi Nagusia Donostia)

Argazkiak: Arantxa Arzamendi
(Udal Liburutegi Nagusia Donostia)

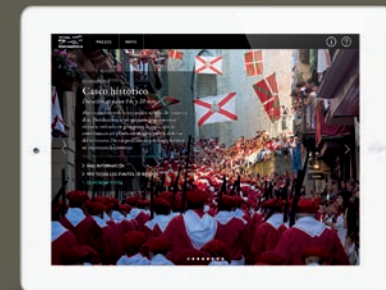
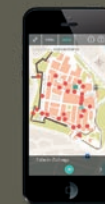
GIDA[®]
GUÍA AUDIOVISUAL

guía audiovisual gestionable
para dispositivos móviles

www.gida.es



GIDA es una herramienta de trabajo orientada hacia el sector turístico y cultural. La aplicación ofrece el servicio de una auténtica visita guiada para museos, espacios culturales al aire libre y centros históricos de ciudades.



Alambre Estudio, S.L.
Paseo de los Olmos, 14 - 6º izqda.
20016 Donostia - San Sebastián

T. 943 396739
info@gida.es
www.gida.es



A diario una manzana... realmente es cosa sana.

Incluso si la manzana es deshidratada.



OSASUN KLUBA DE CAJA LABORAL.

Todos hemos escuchado el dicho: comer a diario una manzana ayuda a la gente a estar sana. Pero ahora un estudio lo ha comprobado científicamente. Los investigadores de la Universidad del Estado de Florida, en Estados Unidos, encontraron que las manzanas realmente son frutos milagrosos y no sólo por su alto contenido de fibra.

“Los científicos encontraron que la pectina y los polifenoles que contienen las manzanas ayudan a proteger la salud cardiovascular reduciendo los niveles del llamado colesterol malo y de otros compuestos dañinos en la sangre. Además, el consumo de estas frutas también parece ayudar a reducir el peso corporal, informaron los científicos en la reunión anual de la Federación de Sociedades Estadounidenses de Biología Experimental, que se celebra en Washington.

El estudio, dirigido por el doctor Bahram Arjmandi, profesor del Departamento de Ciencias de Nutrición, Alimentos y Ejercicio de la Universidad del Estado de Florida, involucró a 160 mujeres de entre 45 y 65 años. Las participantes fueron divididas en dos grupos: uno debía consumir 75 gramos de manzanas secas diariamente durante un año y el otro grupo consumió ciruelas pasas. Se tomaron muestras de sangre de las mujeres a los 3, 6 y 12 meses del estudio. Los resultados, según el doctor Arjmandi, los sorprendieron.

Cambios increíbles

En las mujeres que comieron las manzanas ocurrieron cambios increíbles a los seis meses expresados el investigador. Estas experimentaron una reducción de 23% en el colesterol LDL (lipoproteína de baja densidad o colesterol malo) y un aumento de 4% en el colesterol HDL (colesterol bueno).

El consumo diario de manzanas, agrega el científico, también condujo a una reducción en los niveles de hidróperóxido y proteína C reactiva, ambos marcadores de inflamación. Nunca esperé que el consumo de manzanas reduciría en ese grado el colesterol malo afirma el investigador.

Y además, otra ventaja fue que las 240 calorías diarias que se ingirieron al día con la manzana seca no provocaron un aumento de peso corporal en las mujeres. De hecho, éstas perdieron, en promedio, cerca de 1,5 kilos.

El investigador cree que el responsable de esta pérdida de peso es la pectina, un compuesto que, se sabe, produce una sensación de saciedad.

Los científicos planean ahora llevar a cabo un estudio más amplio en todo el país para confirmar los resultados de este estudio. El año pasado, un estudio encontró que la fibra soluble que contienen las manzanas -y otros alimentos como las nueces y avena- parece reducir la inflamación asociada a enfermedades como las cardiovasculares y diabetes, además de reforzar al sistema inmune.

Los científicos de la Universidad de Illinois encontraron que la fibra soluble, que contiene entre otros compuestos la pectina, provoca un aumento en la producción de una proteína antiinflamatoria, la cual ayuda a las células a sanar y recuperarse de infecciones”.

Texto extraído de:

<http://osasunkluba.wordpress.com/2014/04/01/a-diario-una-manzana-realmente-es-cosa-sana/>
1 de Abril, 2014 de Osasun Kluba.

Como conseguir una manzana deshidratada

Lo más fácil es comprarla lista para consumir. Existen distintas marcas que se encuentran en el comercio tradicional.

Tampoco es muy complicado hacerlas uno mismo en casa, al horno o con deshidratadores eléctricos.

Las mejores manzanas, en cuanto a su contenido en elementos activos,



Fotografía: Deshidratador “Sedona Tribest Combo”.



Fotografía: Deshidratador “Stockli Dorrex Metal” con temporizador.

son las variedades sidreras que poseen más pectinas y taninos que las variedades de mesa. Podríamos indicar en particular las variedades “Moko”, “Mozolo” o “Gezamin”. El estado óptimo de recolección de la manzana es de 2 a 3 semanas antes de la madurez habitual.

Artículo: Dominic Lagadec
(Txopinondo SARL)

Fotografías: Internet

RODAJAS DE MANZANA DESHIDRATADA CON CHOCOLATE.

Fácil de realizar, es una receta muy sabrosa. Se saborea tal cual, aunque también se puede utilizar para la decoración de los pasteles.



Ingredientes:

- Manzanas deshidratadas en rodajas.
- Chocolate de cobertura.

Preparación:

1. Primero hay que quitar el corazón de la manzana cruda, cortarla en rodajas de 2 mm de espesor quedando el agujero perpendicular al corte. Salpicar cada rodaja con un poco de azúcar cristal. Colocarlas en la bandeja del horno, encima de una hoja de papel de horno y dejarlas secar 6 horas en el horno a 70° C y con la ventilación puesta. Dejar enfriar.

2. Fundir el chocolate cobertura al baño maría hasta lograr una consistencia líquida que permita una buena adherencia del chocolate a la fruta seca. Si el chocolate no llega al punto de liquidez, añadir un poco de leche.

3. Empapar las rodajas de manzana en el chocolate. Es más fácil no

empapar más que la mitad de la fruta para poder agarrarlas y a continuación dejarlas secar.

4. Dejar enfriar el chocolate. Un buen medio es suspender las rodajas enfiladas en un palito de brocheta encima de un recipiente bastante alto para evitar que los frutos toquen el fondo del plato. Si hace demasiado calor en la cocina, el enfriamiento del chocolate puede hacerse en el frigorífico.

Se recomienda consumir estas “chorradicas” en el plazo de un mes. Se pueden guardar en un bote hermético y en un lugar fresco, incluso en el congelador para que mantengan su carácter crujiente.

Artículo: Dominic Lagadec
(Txopinondo SARL)

Fotografía: Dominic Lagadec



SAGARDOTEGIEN ERRESERBA

RESERVA DE SIDRERIAS

RÉSERVE EN CIDRERIE

txotx.info

www.txotx.info

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



SAGARDOA ETA GAZTAREN PASAPORTE GASTRONOMIKOA

Informazioa + Erreserbak:

943 550 575

· **Museo gastronomikoetara bisita:** Sagardoetxea (Astigarraga), D'Elikatuz (Ordizia), Gaztaren Interpretazio Zentroa (Idiazabal) eta Igartubeiti Baserri Museoa (Ezkioltsaso).

- **2 Museo + Sagardotegia** **34€**
- **Museoa + Gaztandegira bisita + Sagardotegia** **34€**
- **Museoa + Sagardotegia** **32€**
- **Museoa + Gaztandegira bisita** **5€**

Sagardotegiak // Astigarragako talde kulturalak: Xagu Xar · Mundarro Kirol Elkartea · Astigar E.O.E. · Norberto Almandoz Musika Eskola · Gure Izarra · Goldea Herri Kirol Batzordea · Zipotza Kultur Elkartea // Astigarragako udala



Sagardoetxea
herri baten erroak

Museo de la Sidra Vasca

Manzanal, Espacio museístico, Centro de cata y tienda Astigarraga

Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

SAGARDOAREN HIZTEGIA

Hecho con manzanas

Aguardiente: Bebida alcohólica que se obtiene destilando el vino, la sidra y otros elementos.

Buñuelo de manzana: Buñuelo elaborado con manzanas. Los buñuelos son una especie de pastelitos que se hacen con harina de trigo, huevo, leche y un poco de azúcar que se fríen en aceite.

Compota de manzana: Dulce que se elabora cocinando manzanas y azúcar.

Dulce de manzana: Pasta dulce elaborada con manzanas y azúcar. Adecuado para comer con queso y nueces.

Licor: Bebida alcohólica que se obtiene destilando, macerando o mezclando diversos elementos y que contiene alcohol, agua, componentes aromáticos y azúcar.

Licor de manzana: Bebida alcohólica que obtiene macerando la manzana con sidra destilada.

Manzana asada: Manzana asada en el horno.

Manzana caramelizada: Manzana cubierta con caramelo rojo que se vende en fiestas.

Manzana de mesa: Manzana idónea para comer cruda.

Manzana-jele: Jele elaborado con manzanas.

Manzana reina-jele: Bebida

tonificante.

Manzana “zizarra”: Manzana sin madurar que se cae del árbol antes de tiempo.

Mosto de manzana cocido: Concentrado que se obtiene cociendo el mosto hasta conseguir la textura de un jarabe.

Mosto de manzana con gas: Bebida que se obtiene añadiendo gas al mosto de manzana.

Orejón de manzana: Manzana seca.

Pastel de manzana: Pastel elaborado con manzana, huevo, mantequilla, azúcar y harina de trigo.

Patxaka: Bebida parecida al pacharán que se obtiene macerando la

manzana silvestre en anís.

“Sagarzale”: Persona aficionada a comer la manzanas.

Tarta de manzana: Tarta elaborada con pasta quebrada, crema pastelera, manzana troceada y confitura de albaricoque.

Zumo de manzana: Bebida dulce y sin alcohol que se elabora al exprimir la manzana.

Sabores de las manzanas

Ácida: Manzana que genera sensación de aspereza y acritud en el paladar. Agridulce y bastante seca; que genera acidez en la boca, generalmente en los laterales de la lengua. PH bajo.



Acida-amarga: Manzana ácida y amarga.

Agria: Manzana que contiene mucha acidez.

Agridulce: Manzana ácida y dulce.

Amarga: Manzana con sabor desagradable y a la hiel. Seca, astringente.

Dulce: Manzana que nos recuerda el sabor del azúcar o la miel.

Dulce-amarga: Manzana dulce y amarga.

Gezamin: Nombre dado a una variedad de manzana. Manzana dulce y amarga.

Harinosa: Manzana con textura de la harina.

Insípida: Manzana de escasa acidez y poco sabor. PH alto.

Jugosa: Manzana sabrosa con mucha agua.

Picante: Manzana que genera sensación de calor y quemazón en la lengua y en el paladar.

Fuente: Miel Joxe Astarbe y Urkiri Salaberria (Sagardoaren Hiztegia)

Traducción: Ainize Mitxelena y Leire Alkorta

Fotografías: Sagardoaren Lurralde



SAGARDOAREN KULTURAREN INGURUKO BIDEOAK, #TWEET-AK, BLOG-AK, BISITAK...



Bretainiako Karaez herria

Oiartzun eta Karaez senidetuak daude, eta **Sagardoetxean** eta **Petritegi** sagardotegian izan dira aurten sagardoaren kultura ezagutzeko (02/05/2014).



Blog "Con mucha gula"

[@conmuchagula](#)

Este blog publica un reportaje donde se recomienda la visita a **Sagardoetxea** y a la sidrería **Petritegi** (20/03/2014).
<http://bit.ly/1gWl5R6>



"Conociendo las sidras Europeas"

[@bculinary](#)

Europako sagardo ezberdinak ezagutu eta dastatzeko ikastaroan izan ginen BCC-en. (16/04/2014).
<http://on.fb.me/1hkTOrJ>



Reportaje "Con mis ojos" de RTVE

[@conmisojos_tv](#)

Reportaje que nos muestra las emociones que siente su protagonista invidente al conocer los deportes tradicionales vascos como las traineras y el arrastre de piedra por bueyes, el ritual del txotx en la **sidrería Petritegi** y al escuchar la melodía que el bertsolari Aitor Mendiluze dedica a su historia (25/05/2014): <http://bit.ly/Sh2oT3> (min. 13:34)



Juan Mari Arzak

[@ArzakRestaurant](#)

Juan Mari Arzak sukaldariak txotx boladan sagardotegiak bisitatu dituela aitortzen du bere Twitter kontuan (18/03/2014):
pic.twitter.com/KV2H9AF3GK



"Bild Reporter"

[@BILD_Frankfurt](#)

Este periódico alemán hace referencia a la sidra **Bereziartua** en un artículo sobre la Feria Int. de Sidra de Frankfurt (04/06/2014).
<http://bit.ly/1nydjTQ>



"Para todos la 2"

[@ParaTodosLa2](#)

Elikadurari buruzko erreportaian, **Zelaia** sagardotegiko txuletak eta parrilla goraiatzan dituzte "Para todos la 2" RTVEko saioan (26/03/2014).
<http://ow.ly/v7oto>



"Ronda Iberia"

[@Iberia](#)

Bereziartua sagardotegiko gourmet sagardoa Iberia aerolinea konpainiaren apirileko aldizkarian agertu da (01-31/04/2014).
ow.ly/i/57ZMM



Txotx bolada EITBn

[@eitbcomBerriak](#)

Txotx denboraldiaren balorazioaren erreportaian **Sagardoaren Lurraldea** eta **Zelaia** sagardotegietako ordezkarien eskutik (03/05/2014).
bit.ly/1utZHg5



Consell Comarcal Baix Ebre

[@CCBaixEbre](#)

Técnicos y políticos del Consell Comarcal Baix Ebre realizan una visita Benchmark para conocer el proyecto desarrollado en el Museo Sagardoetxea y disfrutar del ritual del txotx en la sidrería **Bereziartua** (08/05/2014).

Sagardoetxeako Dokumentazio Zentrok 130 kartel baino gehiagoz osatutako bilduma dauka eta horietako asko, oso bereziak dira. 1980. hamarkadaz geroztik gaur egunera bitartean, sagardoaren kulturako alderdi ezberdinak erakusten dizkigute.



“Astigarragan sagardo txotx bolada ohorezko irikialdia” (1989)

Sagardo Berriaren Egunak txotx bolada berriari eta sagardo berriaz gozaten hasteko uneari hasiera ematen dio. Ekitaldi hau gaur egun ezagutzen dugun moduan lehendabizikoz 1994. urtean ospatu zen arren Andoni Egaña bertsolariaren eskutik, aurrekari bat izan zuen 1980. hamarkadaren amaieran, eta Astigarragako Udalaren ekimenez, herri honetan hasi zen txotx boladari hasiera emateko ekitaldi ofiziala antolatzen.



“Dolarea” (1991)

Kartel hau Hernani eta Astigarragako udalen eta bertako sagardogileen ekimenez argitaratu zen txotx boladan euskararen erabilera sustatzeko.



“Sagardoari buruzko 3. Jardunaldiak” (2005)

Azken urteotan sagardoaren kalitatea hobetu eta sagastien landaketaren sustapenaren aldeko lan handia egiten ari da sagardoaren mundua eta ekintza ugari egin dira. Horien artean, 2005. urteko ekainean Mendikoik sagardogile eta adituentzako antolaturiko formazio jardunaldiak daude.

“Astigarraga, Euskal Herriko herritarren arteko sagardo lehiaketa” (1986) eta “XIII. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak” (2014)



2002. urtean Gipuzkoako Foru Aldundiak “I. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak” antolatu zuen eta gaur egun sagardoaren munduan garrantzia handia duen txapelketa da.

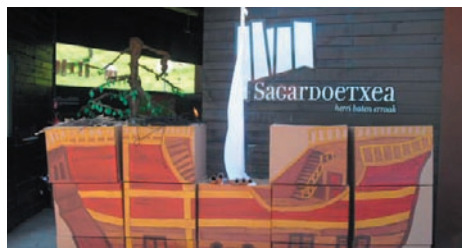
Gure Izarra, Zipotza eta Astigar elkarteek, 30 sagardogilek parte hartzen zuten eta 300 bat pertsonak osaturiko epaimahaia izaten zuen txapelketa herrikoia antolatu zuten urte batzuetan zehar.



“Txalaka, gazi-garratza”

Sagardoa kontu handiz aukeratutako sagar garratz, mikatz eta gazi-gozeekin artisaun moduan egiten den edaria da. Horietako bat “Txalaka” sagarra da. Sagar bariatate honek, Astigarragako baserri zahar bati izena eman dionak, bere ezaugarriak eta onurak aipatzen dituen eta kartel honetan argitaratua izan zen abesti herrikoia dauka.

UDABERRIKO SAGARDOETXEAKO JARDUERAK



"Sagardoa eta txokolatea"

Aisialdi taldeentzako bisita, joko eta tailer bereziak sagardoa eta txokolatea gaitzat hartuta. Tarifa: 2€ haurrak.



"Sagardoa eta gazta"

Pasaporte gastronomikoa: museo gastronomikoak, gaztandegiak eta sagardotegiak. Plan ezbedinak.



"Hip Hip Urri!" Sagar doetxean

Familientzako jarduerak urrian: bisita, sagar muztioaren elaborazioa, bazkariak, jokoak, etab. Tarifa: 4€ helduak.



"Sagardoa eta itsasoa"

Museoetara bisita, itsasontzian ibilaldia eta sagardotegian otordua. Tarifa: 55€ helduak.



"Sagar muztioaren elaborazioa"

Sagarrak kizkiarekin **bildu**, piseekin **jo**, **prentsatu** eta egindako muztioa **dastatu** (irailetik aurrera). Tarifa: 4€ helduak.



"Txotx! euskaraz"

Euskaltegientzako sagardogintzako euskarazko hiztegia lantzeko jardunaldia (bisita+kata). Tarifa: 3,50€ pertsonako.

SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

Uztaila

- **07/25:** Baserritarraren Eguna Azpeitian. Sagardo eta gazta Lehiaketa.
- **07/26:** Santa Ana Astigarragan. Sagardo Eguna (Euskal Herriako zaharrena).

Abuztua

- **08/06:** Hegaluzea, sagardoa eta txahal erre dastaketa Getarian.
- **08/08:** Sagardo dastaketa Zumaian.
- **08/15:** Nekazaritza Azoka Amurrian. Barazki, fruta, gazta, sagardoa, txakolina eta eztiaren erakusketa eta salmenta.
- **08/29:** Baserritarraren Eguna Laudion. Txakolina eta sagardoaren dastaketa.
- **08/31:** Sagardo dastaketa eta Lehiaketa Elgoibarren.

Iraila

- **Irailan,** Kizkia Taldearen Sagardo Lehiaketa Astigarragan.
- **09/06:** Bizkaiko Untxia eta Sagardoaren Eguna Gernikan.
- **09/06:** Donostiako Sagardo Eguna.
- **09/21:** Sagar eta Sagardo Festa Hernanin.
- **09/21:** Sagar biltzea jaia Azkainen.
- **09/21:** Irurako sagardo dastaketa.
- **09/28:** Sagar Uzta Astigarragan. Sagardoaren elaborazio prozesuaren erakustaldia eta 2014ko lehen muztioaren dastaketa. Sagardo dastaketa.
- **09/28:** Sardina, sagardoa eta txakolinaren dastaketa Bidegoian-en.
- **09/28:** BasHerriko III. edizioa Lazkaon. Aspaldiko garaietako ogibideen erakusketa eta sagardo dastaketa.





SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKI, HAIN HANDI,
TAN PEQUERA, TAN GRANDE