

[HOME >> AGENDA](#)

Agenda

"SAGARDO FORUM", Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo

A fin de dar a conocer a la sociedad la cultura sidrera y el patrimonio de la comarca, desde Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, organiza "SAGARDO FORUM", Jornadas sobre la Cultura sidrera y el Turismo para los días 26 y 27 de Noviembre.

Celebración

- En: **Astigarraga**
- Empezará: **26/11/2009**
- Acaba: **27/11/2009**
- Lugar: **Sagardoetxea**
- Entradas: **Gratis / Doan**
- Organiza: **Sagardoetxea. Museo de la Sidra Vasca**



Descripción

Estas jornadas se centran en tres ejes temáticos: por una parte el propio producto, por otra el turismo y por último, la cultura sidrera. Cabe destacar que contaremos con la presencia de prestigiosos expertos en el sector a nivel europeo para exponer dichos contenidos.

OBJETIVOS

Teniendo en cuenta que las jornadas se centran en tres ejes temáticos, los objetivos son los siguientes:

1. Sector sidrero: Presentar los datos referentes a los cambios que ha habido en los últimos años en el sector sidrero.
2. Turismo: Informar sobre los estudios técnicos en relación a la repercusión económica de las sidrerías.
3. Cultura: Dar a conocer las formas de vivir y los cambios habidos en la cultura sidrera a partir del Siglo XX.

DIRIGIDO A

Estas jornadas están dirigidas a todas las entidades, promotores turísticos y públicos que trabajan en la comarca de la sidra:

1. Sector sidrero: productores de sidra, enólogos, productores de manzana, vendedores de maquinaria para la elaboración de la sidra, etc...
2. Turismo: hoteles, hostales, casas rurales, agroturismos, oficinas de turismo, productores de sidra, bares, restaurantes, comercios, ciudadanos, grupos culturales, entidades públicas, etc...
3. Cultura: grupos culturales, productores de sidra, ciudadanos y cualquier persona que ame la sidra.

PONENTES:

Los ponentes de las jornadas son los siguientes:

- Iker Urcelay: Técnico de Competitividad de Basquetour (Agencia Vasca de Turismo del Gobierno Vasco).
- Juan Manuel Lavín: Presidente de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa y Gerente del Hotel Villa de Laguardia.
- Cesar Sáenz de Samaniego: Director de Bodegas Sasazu de Rioja Alavesa.
- Andreas Scheneider: Experto en la cultura sidrera alemana. Es el propietario de la bodega "Obsthof am Steinberg" de Frankfurt.
- Mikel Garaizabal: Enólogo, sumiller y profesor. Ha publicado varios libros y ha colaborado en diversos trabajos de enología. Con su último libro "Vinos de Euskal Herria", obtuvo el premio Gourmand en 2003.
- Carmen Usoz: Consultora de "IKEI Research & Consultancy". Experta en proyectos de consultoría de dirección y análisis socioeconómicos. Es una de las personas que ha diseñado el "Plan de Desarrollo Turístico de Tierra Estella".
- Iñaki Soroa: Presidente de AICV (European Cider and Fruit Wine Association) y de AESI (Asociación Española de Sidras). La AICV representa los intereses de los miembros en las instituciones de la Unión Europea, desarrolla planes para promover dichas industrias y promueve la colaboración entre los miembros.
- Optomesure: Empresa que desarrolla y fabrica sistemas y dispositivos de medición y análisis de mostos.
- Josu Tellabide: Etnólogo de profesión, es investigador del patrimonio cultural y ha realizado diversos trabajos de recuperación, catalogación y control del patrimonio histórico-artístico y etnográfico. Ha participado en la publicación de "Inventario de Lagares de Sidra de Navarra".
- Lourdes Odriozola: Historiadora y socia de Iketarch S.L., empresa dedicada a los trabajos de archivo y a la investigación histórica. Aunque está especializada en la construcción naval de Guipúzcoa, ha participado en numerosos seminarios y jornadas sobre aspectos de la historia de Guipúzcoa y sus pueblos. Es una de las autoras del libro "El vino en Guipúzcoa".
- Miel Joxe Astarbe: Astiartarra que desde 1982 ha publicado varios artículos sobre la sidra en la revista de Astigarraga. Es el autor del libro "Sagardoaren Hiztegia" y el compositor de la canción "Txotx".
- Andoni Arzallus: Impulsor de la cultura vasca. A principios del siglo XX. trabajó en la sidrería de casa. Es uno de los compositores de la canción "Sagardoa".

PROGRAMA

26 de Noviembre, jueves - Turismo y Cultura Sidrera

Lugar: Sagardoetxea de Astigarraga

09:30-09:45. Presentación. Bixente Arrizabalaga (Alcalde de Astigarraga).

09:45-10:30. Las Sagardotegis como recurso turístico en Euskadi. Iker Urcelay (Técnico de Competitividad de Basquetour).

10:30-11:15. Experiencias de la ruta del vino en Rioja Alavesa. Juan Manuel Lavín (Presidente de la Ruta del Vino) y Cesar Sáenz de Samaniego (Director de Bodegas Sasazu).

11:15-11:30. Pausa.

11:30-12:30. La sidra y el turismo en Frankfurt. Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).

12:30-13:30. Presentación y degustación de sidra y productos gastronómicos de Frankfurt. Andreas Schneider (Obsthof am Steinberg).

Lugar: Petritegi Sagardotegia

18:30-20:00. Cata comentada: sagardoa y sidra alemana. Mikel Garaizabal (enólogo y sommelier). Se necesita Inscripción. Telf: 943 550 575.

27 de Noviembre, viernes - Actualidad en el mundo sidrero

Lugar: Sagardoetxea de Astigarraga

10:00-11:00. Impacto socio económico de las sidrerías. Carmen Usoz (consultora de IKEI).

11:00-11:15. Pausa.

11:15-12:15. La sidra en Europa. Iñaki Soroa, Presidente de AICV (European Cider and Fruit Wine Association).

12:15-13:15. El laboratorio automático: Presentación y demostración de equipo de espectrofotometría numérica. Optomesure.

Turismo y Cultura Sidrera

Lugar: Sala de Plenos del Ayuntamiento de Astigarraga

18:30-20:00. Las sidrerías a comienzos del siglo XX. Josu Tellabide (etnógrafo), Lourdes Odriozola (historiadora), Miel Joxe Astarbe (conocedor de la cultura sidrera) y Andoni Arzallus (conocedor de la cultura sidrera).

Inscripciones

Para facilitar la organización, y debido a que las plazas son limitadas, os solicitamos confirmación de aquellas personas interesadas en asistir. Para ello pueden comunicarse con nosotros en la siguiente dirección:

prentsa@sagardoetxea.com

Telf: 943 550 575 (Leire Alkorta)

Enlaces de interés

- [Museo de la Sidra](#)