



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

n° 45. Abendua / Diciembre 2016

www.sagardoarenlurralde.com

A hand holding a glass of cider against a starry background. The glass is tilted, showing the golden liquid and a thick head of white foam. The background is dark with many small, bright white stars, suggesting a night sky or a starry field.

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

n° 45. Abendua / Diciembre 2016

2. Sagastietako jardueren egutegi praktikoa.
6. "Euskararen sagartze bat ", Iparraldeko Etxepare Lizeoaren Kanpaina.
10. Museo Enogastronomikoak.
12. XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017.
14. 2016ko atzera begirakoa.
22. Rosas de manzana en hojaldre.
24. Mantequilla de manzana «vegan».
28. Sagardoa munduan: sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, blog-ak, bisitak...
30. Dokumentazio Zentroa: Nuevos fondos para la Hemeroteca del Centro de Documentación.
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 @Sagardoetxea

Foto portada/Azaleko argazkia: Jon Urbe (Argazki Press)

Resto de fotografías: Archivo de Sagardoaren Lurraldea

Editoriala

Urte amaieran gaude eta urteko atzera begirakoa egitea derrigorrezkoa da, baita martxan dauden proiektuena ere. Guk, sagarraren eta sagardoaren garapen sozio-kulturalean dihardugunok, 2016an ziklo bat amaitu eta aro berri bat prestatzen ari dela esan genezake.

Ziklo bat amaitzen da, orain sagardoa euskal gastronomiaren zutabeetako bat delako txakolina, Idiazabal gazta, Arabar Errioxako ardoak, etab. bezala. Honen adierazgarri, Sagardoetxea Euskadiko Enogastronomia Museo eta Guneen Sareko parte izatea da. Gaur egun, sagardoarekin erlazionaturiko enoturismoa, mota anitzetako esperientzia ezberdinekin goza daitekeen errealitate bat da.

Baina sagardoaren sektorerako aro berri bat hasten da, botilako sagardoaren nahiz sagardotegietako esperientzien kontsumitzaileek honakoak eskatzen baitituzte:

- Lehenik, eskainitako produktuen, Euskal Sagardoa JD-ren, Gorenak markaren eta upeltegiko marka pribatuen definizioan argitasuna. Honek, marka bakoitzak dakarren kalitate-prezioaren harremana zabaltzea, azaltzea eta frogatzea... eta iruzurrak salatzea dakar.

- Bigarrenik, "sagardoaren lurraldea" mezuaren eta begi-bistako sagastien presentzia eraginkorraren arteko koherentzia. Jakin badakigu gaur egunean ekoizten den bolumenarekin oraindik 350-400 hektarea falta direla landatzeko, orain arte landatutako azaleraren bikoitza, hain zuzen ere.

Sagardoetxea Museoa, Astigarraga eta Sagardoaren Lurraldeako eragile guztiak eraginkorrak izan daitezke. Hala ere, beste urte bat gehiagoz, sagarrak gizakien bizitzan egoten jarraituko du duela 4.000 urte ingurutik daraman bezalaxe.

Editorial

Fin de año, ejercicio de retrospectiva obligatorio, también de evaluación de los proyectos en marcha. Nosotros, quienes nos dedicamos al desarrollo socio-cultural de la manzana y de la sagardoa, podemos decir que en 2016 termina un ciclo y se prepara una nueva etapa.

Termina un ciclo porque la sagardoa es ahora un pilar de la gastronomía vasca, al igual que lo es el txakoli, el queso de Idiazabal, los vinos de la Rioja Alavesa, etc. Prueba de ello, Sagardoetxea es parte activa de la Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi. El enoturismo relacionado con la sidra es una realidad, accesible mediante un sinfín de experiencias de todo tipo.

Ahora bien, empieza un nuevo ciclo para el sector sidrero, porque los clientes de nuestro producto en botella o acompañando las experiencias sidreras exigen:

- Primero, claridad en la definición de la gama de productos ofrecidos, DOP Euskal Sagardoa, Selección Gorenak, y marcas privadas de bodega. Lo que supone difundir, explicar y demostrar la relación de calidad/ precio que conlleva cada marca... y denunciar los fraudes.

- Segundo, coherencia entre el mensaje «territorio de la sidra» y la presencia efectiva de manzanas visibles. Sabemos que actualmente, con los volúmenes producidos, faltan aún por plantar de 350 a 400 hectáreas, esto es, duplicar las superficies plantadas hasta la fecha.

Sagardoetxea Museoa, Astigarraga y todos los agentes de Sagardoaren Lurraldea pueden ser los tractores influyentes del primer punto. De todos modos, un año más, la manzana seguirá acompañando la vida de los humanos tal y como lo lleva haciendo desde aproximadamente 4.000 años.





SAGASTIETAKO JARDUEREN EGUTEGI PRAKTIKOA.

Datozen hilabeteetan sagastiak geldialdi begetatiboan izango dira. Egin beharreko lan garrantzitsuak hauek dira:

ABENDUA

LURRA

Arbolak landatzeko asmoa badugu eta lurra prestatu gabe badugu, orain egin beharko dugu, lurra egoera onean aurkitzen bada, noski. Egin beharreko lanak hauek dira:

- Lurzorua garbitu.
- Ur gehiegi izanez gero, drainatze lanak egin.
- Subsolutu.
- Lurpeko ongarriketa.
- Errotaitzurra pasa.

Behi, ardi edo zaldien zimaurrea zabaltzeko garai aproposa da.

ARBOLEN FORMAZIOA

Inausketaren hasiera da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat

egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko.

Adar lehorrak eta txankroak kendu behar dira orain

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Arboletan geratu diren fruituak lurrera botako ditugu ahal den neurrian, bere deskonposaketa errazteko. Txankroz beteriko adarrak mozten baditugu, sagastitik aterako ditugu, hurrengo udaberrian infekzio iturri bat ez izateko.

Aurreko hilabeteetan egin ez badugu, orain kobreakin tratatuko dugu, ahal diren onddo guztiak erretzeko eta arbolak garbitzeko.

URTARRILA-OTSAILA

LURRA

Sagasti berrietan aldatu baino lehen honako ongarriketa egitea komenigarria da. Materia organikoaren maila hobetzeko zimurto behar da eta lurreko analisiaren emaitzaren arabera, potasio, fosforo, magnesio eta phan, ongarri mineralak eta karea botako ditugu.

Lurra prestatu ondoren, arbolak aldatuko ditugu.

Landaketa markoa edo arbolaren arteko distantzia, erabilitako patroia eta gidatze sistemaren arabera erabakiko dugu:

		Arbolaren artean	Lerro artean
KOPA	MM106	4-6	6-7
	EM7	4-6	6-7
	FRANKOA	7-8	7-8
ERDIKO ARDATZA	MM106	5-6	2,5-3,5
	EM7	5-6	2,5-3,5
	FRANKOA	7	7

Aldatu aurretik, hautsitako sustraiak eta adarrak moztu behar dira. Garrantzitsua da txerto puntua beti airean egotea, frankeorik ez izateko.

ARBOLEN FORMAZIOA

Inausketa egin behar da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Ardatzari kompetentzia egiten dituzten adarrak, angulo itxiarekin jaiotzen direnak edo oso baxuak daudenak kenduko ditugu.

Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu,

aireberritzea eta argitasuna bilatzeko. Kopa itxura duten arbolei barruko aldea garbituko diegu eta erdiko ardatza itxurakoei adar xurgatzaileak kenduko dizkiegu eta horrekin batera adarren puntak lurrari begira egoten saiatuko gara. Sekzio handiko adarrak moztu behar baditugu, gehienez 1 edo 2 moztuko ditugu, arbolaren oreka ez galtzeko

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Urtarrilean posible da tratamendu bat egitea Kaltzio Polisulfuroarekin, zorriak, kotxinillak eta beste intsektu batzuk hiltzeko, eta era berean arbolak goroldioz eta likenetaz garbitzeko.

CALENDARIO PRÁCTICO DE ACTIVIDADES EN EL MANZANAL.

Durante estos meses los manzanos se encontrarán en parada vegetativa. Las tareas a realizar son las siguientes:

DICIEMBRE

SUELO-FERTILIZACIÓN

En caso de tener planteado realizar una plantación y no se haya preparado previamente el terreno, habrá que realizarlo ahora, siempre y cuando el suelo esté en buenas condiciones.

Las tareas a realizar son las siguientes:

- Limpieza del terreno.
- Drenaje en caso de encharcamientos.
- Subsulado.
- Abonado de fondo.
- Pase de rotavator.

Es el tiempo adecuado para extender el estiércol de vacas, ovejas o caballos.

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Comienzo de la poda. En árboles jóvenes realizaremos una poda de formación según el sistema que hayamos elegido. En árboles adultos realizaremos una poda de fructificación a la vez que buscaremos una buena aireación y luminosidad.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Tiraremos al suelo todos los frutos que hayan quedado en los árboles para facilitar su descomposición y en caso de cortar ramas con chancros, las retiraremos de la plantación para evitar que sirvan de foco de infección la próxima primavera.

Si no lo hemos hecho en el mes anterior, trataremos la plantación con cobre para eliminar el máximo posible de hongos y sanear así los árboles.



ENERO-FEBRERO

SUELO-FERTILIZACIÓN

En las nuevas plantaciones realizar el abonado de fondo para incorporarlo al terreno antes de plantar.

Fundamentalmente estiércol para mejorar el nivel de materia orgánica y un abonado mineral y cal en función de los resultados obtenidos en el análisis de suelo en cuanto al nivel de fósforo, potasio y magnesio por un lado, y al ph por otro.

Una vez preparado el terreno es el momento adecuado para proceder a la plantación de los árboles.

El marco de plantación o distancia de plantación entre los árboles lo determinan principalmente el patrón utilizado y el sistema de conducción (eje central, vaso, muro frutal):

		Entre árboles	Entre líneas
VASO	MM106	4-6	6-7
	EM7	4-6	6-7
	FRANKOA	7-8	7-8
EJE CENTRAL	MM106	5-6	2,5-3,5
	EM7	5-6	2,5-3,5
	FRANKOA	7	7

Antes de plantar, es conveniente cortar las raíces y las ramas rotas, así como dejar el punto de injerto siempre al aire, nunca enterrado para evitar de esta forma el franqueo (la variedad comienza a desarrollar raíces).

CONDUCCIÓN DEL ÁRBOL

Realización de la poda. En árboles jóvenes realizaremos una poda de formación según el sistema que hayamos elegido. Eliminaremos las competencias al eje, las ramas muy bajas y las que nacen con un ángulo muy cerrado respecto al eje.

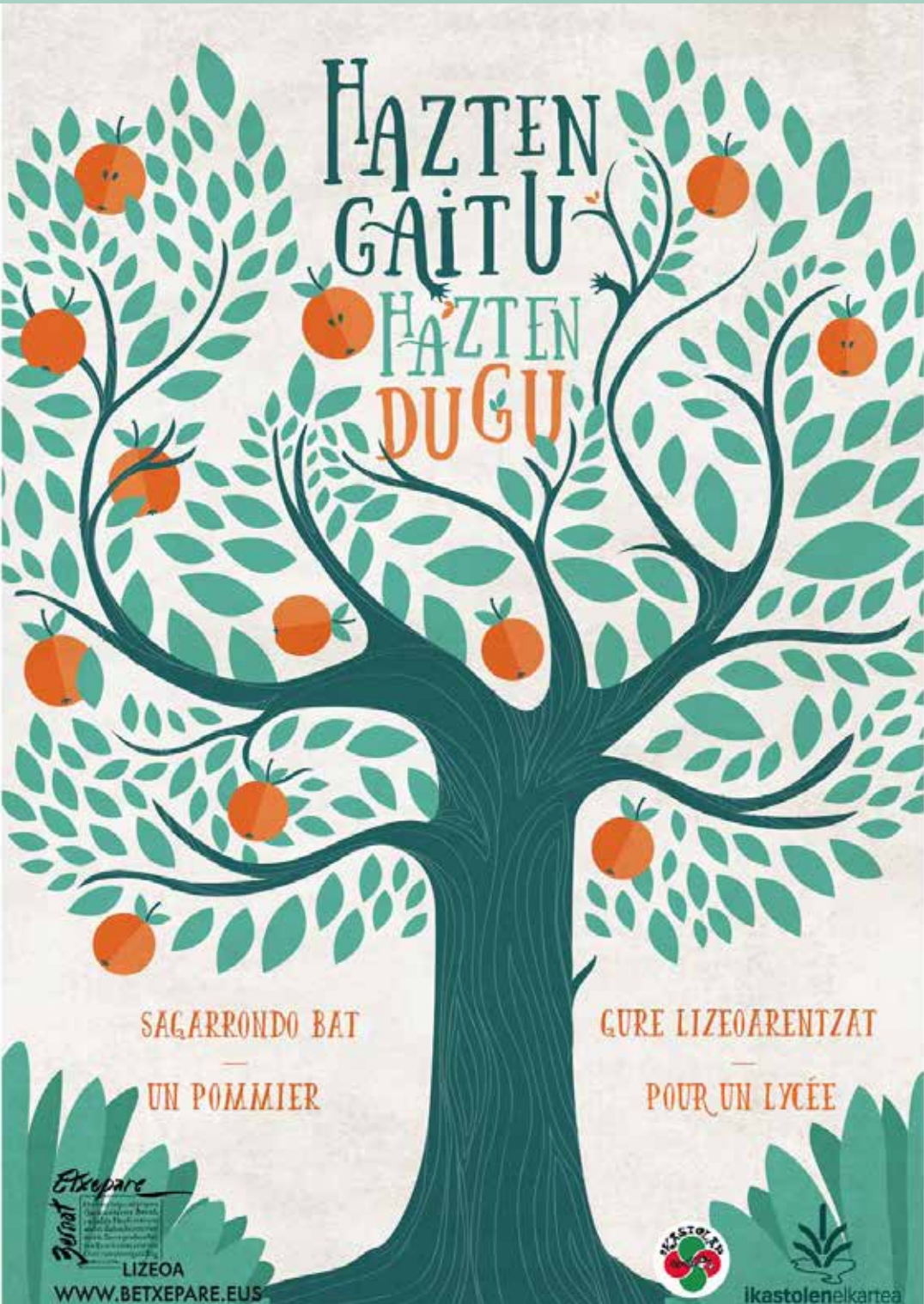
En árboles adultos realizaremos una poda de fructificación a la vez que buscaremos una buena aireación y luminosidad. En árboles formados en vaso limpiaremos el interior de la copa. En los formados en eje central, eliminaremos los chupones y buscaremos que las ramas miren hacia abajo.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Los huevos de araña roja y pulgón se encuentran bien protegidos por lo que es inútil intentar destruirlos en esta época.

Artículo: Aitor Etxeandia (SAGARLAN S.L.). Fruitugintzan aholkularia.

Fotografías: Sagardoaren Lurraldea



“EUSKARAREN SAGARTZE BAT”, IPARRALDEKO ETXEPARE LIZEOAREN KANPAINA

Baionan, arlo teknologiko eta profesionalerendako eraikiko den lizeo berria sortuko da 2017ko irailean. Eskainiak izanen diren sailak lantzen ari gira momentu huntan eta 300.000 € behar dira barne antolakuntzarentzat (mahain, apal, arbel, ordinagailu, kadera, ohe, sukalde...).

Kanpainaren lema: “Hazten gaitu, hazten dugu”.

Gure kulturaren zuhaitzak eta bereziki sagarrondoak izan duen eta duen garrantzia ikusiz, sinbolo gisa hautatu dugu kanpainarendako: praktikoki sagarrondoak saltzeko, baina ere sinbolikoki mezua pasarazteko. Sagarrondoak, euskara, ikastola eta Lizeoa irudikatzen ditu. Irudi zentral horri ideia eta balore frango lotzen dizkiogu. Euskarak, lizeoak, hazten, hezitzen, handitzen, zaintzen gaitu baina guk ere haiek: eten gabe elgar elikatzen dugu. Sagarrondoak ziklo osoa du, ikastolako ikasprozesuak duen

bezala, etengabe indarberritzen dena, heziketa bezala.

Sagar mota anitz bada, hemengoak eta hangoak, eta ez da bat ere bestearen idurikoa: gure ikasleak bezala

Sagarrondoak, euskara eta lizeoa bezala, lurrari atxikia da eta bere erroekin lurra atxikitzen du. Lur eta eremu berrietan landatzen da eta fruitu emaiten du: euskarak ere bere lekua badu HIRIAN, lizeoa « euskararen sagartze bat » izanen da Baionan, Euskarak Baiona behar baitu eta Baionak euskara. Sagarrondoak zaindu behar da, ongarrizatu, ez bakarrik guretako, ondokoendako ere bai.

Sagarra jatekoa da, partekatzekoa, eskaintzekoa. Euskara bezala, erabiltzekoa, har eta ematekoa, moldatzekoa, egokitzekoa, esperimintatzekoa. Gaurkoa eta kalitatezkoa da, zernahitarako erabilgarria. Eta denbora berean etorkizunerako baliagarria.

Argi da beraz, sagarrondoak, Euskarak bezala, hazten gaituela, hazten dugula.

Horra nola iraganen den kanpaina:

Sagarrondoak salduko ditugu lagundu nahi gaituzten jende guzietan. Sagarrondoak erosten duenak beretzat atxik dezake edo gure gain utz dezake EUSKARAREN SAGARDIA sor dezagun. Sagardi hau Baionako lur



zati batean sortzeko asmoa dugu, lizeoa toki finko bati identifikatzeko eta lurrarekin dugun atxikimendua inguruko jendeekin partekatzeko. Ofizioko norbaiten ardurapean ezarria laiteke, profesionalki kudeatua izaitzeko eta urtero lanaren araberako mozkina ateratzeko.

Egutegia:

2016ko irailetik 2017ko ekainera ekitaldi andana bat antolatzen dira.

Joan den ekitaldiak:

- **Urriaren 27an:** Donazaharren: hitzaldia.

- **Abenduaren 17an:** Baionan, lizeoan: sagarrondoaren banatzeko azoka.

Abenduaren eta 2017'ko ekitaldiak:

- **Abenduaren 29an:** Baionan: Bertso poteoa Baionako ostatueta

ikasle ohiek alaiturik. Ondotik, Bertso afaria Sustrai Colina eta Aimar Karrikarekin.

- **Urtarrilean:** Baionan: txotx, Sagarno sasoina idekitzeko.

- **Otsailean:** Baionan: sagarrondoaren landaketa.

- **Martxoan:** ikasle ohien gualdia.

- **Ekainean:** Baionan: Sagarno Eguna.

Artikuluaren iturria:

<http://www.betxepare.eus/eu/>

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





EUSKADIKO MUSEO ENOGASTRONOMIKOEN SAREA, MARTXAN!

Urte bat pasa da Euskadiko Enogastronomia Museo eta Guneen Sarea aurkeztu genuenetik eta urte honetan egindako bidea oparoa izan da.

Igartubeiti Baserri Museoak (Ezkio-Itsaso), D'elikatuz Zentroa (Ordizia), Gaztaren Interpretazio Zentroa (Idiazabal), Sagardoetxea (Astigarraga), Txakolingunea (Balio) eta Villa Lucia Ardoaren Gune Tematikoak (Laguardia) museoek osatzen dugu sare hau eta helburua, **ardoa, txakolina, sagardoa eta Idiazabal gazta bezalako Euskadiko produktu gastronomiko hauekin lotutako usadioak, kultura eta ohiturak bisitariei transmititzea da.**

Helburu horiek lortzeko asmoz, ekintza, jarduera eta lan ezberdinak burutu ditugu urte honetan. Batetik, **azoka eta ekitaldi ezberdinetan parte hartu eta familientzako tailerrak eskaini ditugu.** 2016an zehar Euskadiko **azoka** ezberdinetan izan gara, besteak beste: Gustoko azokan (Bilbo, otsailak 12-14), Ficobako Gabonetako azokan (Irun, abenduak 6-8) eta Santo Tomas

azokan (Donostia, abenduak 21). **Ekitaldi** ezberdinetan ere parte hartu dugu, besteak beste: Sagar Uza jaietan (Astigarraga, irailak 25) eta Sagardoaren Astean (Ezkio-Itsaso, urriak 13). Azoka nahiz ekitaldi hauetan, sarearen inguruko informazioa zabaltzeaz gainera, **familientzako tailer ezberdinak** eskaini ditugu, esaterako: D'elikatuz Zentroaren elikadura osasungarriari buruzko "D'elikatuz Mokau batean" tailerra, Igartubeiti Baserri Museoaren "Artoaren iraultza" tailerra, Gaztaren Interpretazio Zentroaren "Gazta dastaketa familiar" tailerra, Txakolingunearen "Txakolina eta muztioa familiarrean dastatzea" tailerra, Sagardoetxean "Sagarrekin jolasean" tailerra eta Gorrotxategiren "Sagar tarta tailerra". **EITB-ko "¡Ahora!" saioak** ekimen hauen inguruko informazioa zabaldu nahi izan du eta hemen Donostiako Santo Tomas egunean eskainitako tailerren inguruan egindako elkarrizketa: <http://bit.ly/2iittD5> (30:55-33:30 min. artean).

Bestetik, **Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarearen eskaintza bateratua sortu dugu.** Honela, bisitariari gure lurraldeko produktu gastronomikoen inguruko kultura ezagutzeko erraztasunak emateko, museo ezberdinetara bisitak eta otorduak biltzen dituen 4 ibilbide gastronomiko sortu ditugu:

1. Txotx ibilbidea: Bisita gidatua

Igartubeiti Baserri Museoan eta bisita nahiz dastaketa Sagardoetxea Museoan. Amaitzeko, bazkaria sagardotegian, ohiko menuarekin eta nahi adina sagardorekin.

2. Sagardoaren eta gaztaren ibilbidea: Igartubeiti Baserri Museoara bisita gidatua eta jarraian bisita eta bazkaria sagardotegian. Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentrora bisita gidatua eta dastaketa Ondramuño gaztandegian.

3. Gastronomía eta merkatuen ibilbidea: D'elikatuz Elikadura eta Gastronomiaren Zentrora bisita, baita Ordiziako merkatu tradizionalera ere. Bazkaria sagardotegian eta bisita Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentroan.

4. Euskadiko Ardoen ibilbidea: Villa Lucia Ardoaren Zentro Tematikora bisita gidatua eta ardo dastaketa. Bertako produktuekin egindako bazkari erretegi tradizionalen eta El Fabulista upategira bisita, ardo dastaketarekin.

Azkenik, **GASTROMUSEUMS marka berria eta komunikazio euskarri berriak sortu ditugu,** besteak beste 2017ko FITUR Azokan aurkezteko dugun www.gastromuseums.com webgunea eta tarjetoiak.

Artikulu eta argazkiak:
Sagardoetxea Museoa



2017KO TXOTX IREKIERA

XXIV Sagardo Berriaren Eguna 2017, urtarrilaren 11ean

2017KO TXOTX BOLADAREN IREKIERA. XXIV. SAGARDO BERRIAREN EGUNA.

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarrilaren 11ean (asteazkena) "XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017" ospatuko da 2017ko txotx bolada berriari hasiera eman eta sagardo berria dastatzen hasteko. Aurtengo gonbidatua Eneko Atxa sukaldaria izango da.

Zorione Etxazarraga Astigarragako Alkateordea eta Sagardun Partzuergoko Lehendakariak, eguerdiko 12:00etan **Sagardoetxean** ospatuko den aurkezpen ekitaldian uzta berria aurkeztu eta sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarrien berri emango du, sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenekin batera. Urtero bezala, hogeitalaugarren aldi honetan ere, ekitaldiko

unerik garrantzitsuen **2017ko txotx irekierakoa** izango da. **Astigarragako Zapiain sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du **Eneko Atxa sukaldariak** lehen kupela irekitzean, eta honekin batera, **2017ko sagardo denboraldi berria irekiko da.**

Aldez aurretik, Sagardoetxeako sagastian **sagarrondo** berri bat landatuko du Eneko Atxak. Ekitaldi

sinboliko honekin, naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi dira, urtetik urtera mahai batean sagardoaren bueltan esertzeko aukera eskaintzen baitigu.

EGITARAUA:

11:30-12:00: Komunikabideei akreditazioak emango zaizkie Sagardoetxean.

12:00: Prentsaurrekoa Sagardoetxean. Bertan 2016ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren munduko gertaera garrantzitsuenak aurkeztuko dira.

12:45: Eneko Atxak sagarrondo bat landatuko du Sagardoetxeako sagastian.

13:30: Txotx irekierako protokoloa Zapiain sagardotegian: txalapartarien deiarekin batera, sagar dantzak eta sagardogileen soka dantzak Eneko Atxa kupelera gerturatuko du.

13:45: Zapiain sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du Eneko Atxak, eta honekin batera, **2017ko txotx denboraldi berriari hasiera** emango zaio. Ondoren, denboraldiko sagardotegiko lehenengo menua dastatuko da.

Arratsaldean, Txotx Berri Herrikoia 2017:

18:30: Bakailao tortilla tailerra familientzat.

19:30-21:30: Pintxo eta sagardo

dastaketa.

20:30: Txotx irekiera herrikoia.

PROTAGONISTA IZAN ZIREN...

1994, Andoni EGAÑA bertsolaria.

1995, Jose Mari BAKERO futbolaria.

1996, Javier CLEMENTE

entrenatzailea.

1997, Julian RETEGI pilotaria.

1998, Miguel INDURAIN

txirrindularia.

1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria.

2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria.

2001, Joane SOMARRIBA

txirrindularia.

2002, Martín FIZ lasterkaria.

2003, Abraham OLANO txirrindularia.

2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO.

2005, Ainhoa ARTETA sopranoa.

2006, Jose Luis KORTA arraunlaria.

2007, Juan MARTINEZ DE IRUJO pilotaria.

2008, Andoni LUIS ADURIZ sukaldaria.

2009, Aimar OLAIZOLA pilotaria.

2010, REAL SOCIEDAD DE FUTBOL futbol taldea.

2011, Karlos ARGUIÑANO sukaldaria.

2012, Julian IANTZI aurkezlea.

2013, LA OREJA DE VAN GOGH taldea.

2014, KALAKAN taldea.

2015, LOREAK filmeko protagonistak.

2016, ARITZ ARANBURU surflaria.

Artikulu eta argazkiak:
Sagardoaren Lurraldea

2016KO ATZERA BEGIRAKOA.

Sagardoaren Lurraldeak urte osoan zehar jarduera ugari antolatzen eta Euskal Herria osoan sagardoaren kulturaren inguruan antolatzen diren ekitaldi nagusien inguruko informazioa zabaltzen du.

Honakoa da 2016ko ekitaldien zerrenda (beltzez Sagardoaren Lurraldeak edo bere bazkideek antolaturiko edo parte-harturiko ekintzak):

URTARRILA:

- 01/05: “Musik and Txotx” Astigarragako Petrítegi sagardotegian. “Los Bracco” eta “Arizona Baby” taldeen kontzertuak.
- 01/09: Etxean sagardoa egiten ikasteko ikastaroa Usurbilen Zapiain sagardotegiko Egoitz Zapiain-en eskutik.
- 01/13: 2016ko txotx boladaren irekiera. XXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2016. Protagonista: Aritz Aranburu.



- 01/13: Pintxotx Astigarraga eta Hernaniko tabernetan. Irabazlea: Astigarragako Kaizoku taberna.

- 01/14: Arabako txotx boladaren irekiera Askartzako Trebiñu sagardotegian. Protagonista: Deportivo Alaves.
- 01/15: Nafarroako txotx boladaren irekiera Lekunberriko Toki Alai sagardotegian. Protagonista: Oñatz Bengoetxea.
- 01/16: Hernaniko txotx boladaren irekiera. Protagonista: Oskorri.
- 01/16-03/28: Bota Bertsoa! Lehiaketa (Hernani).
- 01/20: Bizkaiako txotx boladaren irekiera Amorebieta-Etxanoko Uxarte sagardotegian. Protagonista: Aitor Atutxa.
- 01/20: **Sagardoetxea Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarearen aurkezpenen Fitur-en (Madrid).**
- 01/23: Sagardo Eguna Zarautzen.
- 01/29: **Ate irekien jardunaldia Sagardoetxean.**

OTSAILA:

- 02/12-14: **Sagardoetxea Gustoko Azokan erakusketari moduan Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarearekin batera (Bilbo).**
- 02/19: Bertsoak eta sagardotegiko menua Basque Culinary Center-en (Donostia).
- 02/25: **Sagardoaren Lurraldea “Aliments, territori i gastronomia” jardunaldian hizlari gisa (Trempe).**
- 02/27: **Probaketa edo sagardo dastaketa gidatua Zapiain sagardotegian (Astigarraga).**
- 02/27: Sagar Lasterra Hernanin.
- 02/27: 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa

- Alkartasuna Kooperatiban (Usurbil): Sagastien neguko kimaketa eta ongarririketa.
- 02/27: Txotx Festa Katxola Baserrian (Aiete).
- 02/29: **Bizi-Goxo produktu berriaren aurkezpena Zapiain sagardotegian (Astigarraga).**



MARTXOA:

- 03/04-06: **Sagardotegi eta sagardoaren kulturako eskaintza Sevatur azokan (Donostia).**
- 03/05: **Probaketa edo sagardo dastaketa gidatua Gurutzeta sagardotegian (Astigarraga).**
- 03/05: 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa Alkartasuna Kooperatiban (Usurbil): Sagastien neguko kimaketa, gaixotasunak eta tratamenduak.
- 03/06: **Euskal Kostaldeko Museoen Eguna Sagardoetxean (Astigarraga): Bisita gidatua: “Baleak chizatza goaz!”.**
- 03/12: **Probaketa edo sagardo dastaketa gidatua Zapiain sagardotegian (Astigarraga).**
- 03/12: 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa Alkartasuna Kooperatiban (Usurbil): Zuhaitzen udaberriko edo zotzeko txertaketa.

- 03/12: Sagardo Eguna Ermuan.
- 03/13: **Euskal Kostaldeko Museoen Eguna Sagardoetxean (Astigarraga): Bisita gidatua: “Baleak chizatza goaz!”.**
- 03/17: **Gipuzkoako Foru Aldundiaren 2015-2016 urteetan sagardoa eta sagardo sagarren inguruan egindako lanen aurkezpena Fraisoroko laborategian (Zizurkil).**
- 03/19: **Probaketa edo sagardo dastaketa gidatua Gurutzeta sagardotegian (Astigarraga).**



- 03/19: 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaroa Alkartasuna Kooperatiban (Usurbil): Garbitasuna sagardoaren kalitatearen lagun.
- 03/19: **Kukuaren Kupela Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).**
- 03/24-04/03: **Aste Santua Sagardoetxean (Astigarraga): sagardoa eta Euskal Herriko gazten dastaketa.**

APIRILA:

- 04/02: **Probaketa edo sagardo dastaketa gidatua Gurutzeta sagardotegian (Astigarraga).**
- 04/11: **Astigarragako Zapiain sagardotegia, Astarbe sagardotegia eta Bereziartua**

Sagardotegiak sarituak Frankfurt-eko Apfelwein weltweit Nazioarteko Sagardoan Azokan.

- 04/20: “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketaren prentsaurrekoa eta bisita gidatua Biteri Kultur Etxean (Hernani).
- 04/20-27: “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketa Biteri Kultur Etxean (Hernani). Bisita gidatuak ikastolekin Sagardoetxearen eskutik.

- 04/23: Probaketa edo sagardo dastaketa gidatua Zapiain sagardotegian (Astigarraga).
- 04/24: “Sagardoaren Lurralde ezagutzuz” ibilaldia Astigarraga eta Hernani artean. Ibilaldi gidatua Lourdes Odriozola (Sagardoetxea) eta Jexux Mari Gomez-en (Hernaniko Udala) eskutik.



- 04/30: XXVIII. Sagardo Eguna Errenterian.
- 04/30: 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa Alkartasuna Kooperatiban (Usurbil): Landareen bizimodua. Ilargiaren eragina.

MAIATZA:

- 05/04: EMUSIk-eko mundu osoko musikariak Sagardoetxean.
- 05/06: Azkaineko Txopinondo sagarnotegia saritua Michigango

“Great Lakes International Cider and Perry Competition (GLINTCAP)” lehiaketan.

- 05/13: Sagardoetxea Gipuzkoako Museoen Nazioarteko Egunaren prentsaurrekoan San Telmo Museoan (Donostia).
- 05/13-22: Sagastiak loretan. “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketa Sutegin (Usurbil). Bisita gidatuak ikastolekin Sagardoetxearen eskutik.
- 05/14: Sagardo Eguna Lezon.
- 05/14: Sagardo Eguna Irunen.
- 05/15: Baserritarraren Eguna Ataunen. Gazta eta sagardo dastaketa.
- 05/15: Sagardo dastaketa Azkoitian.
- 05/15: “Udaberria: Sagastiak loretan eta txoriak kantuan” Saizar sagardotegian (Usurbil). Mikel Olanoren emanaldia.
- 05/18: Sagastiak loretan. Museoen Nazioarteko Eguna Sagardoetxean (Astigarraga).



- 05/22: XXXV. Sagardo Eguna Usurbilen.
- 05/28: Euskal Jaia Getarian. Sagardo dastaketa.
- 05/28: Sagardo Eguna Oiartzunen.
- 05/28: Sagastiak loretan. “Luis eta Eugeniaren bikiak” musika, dantza eta antzerkia Sagardoetxeako sagastian (Astigarraga).

EKAINA:

- 06/04: XV. Gipuzkoako Foru Aldundiko Sagardo Lehiaketa. Sarituak: Gaztañaga, Altzueta eta Aburuza.



- 06/04: Sagardo Eguna Pasai Antxon.
- 06/04: 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa Alkartasuna Kooperatiban (Usurbil): Sagastien udako kimaketa, gaitzak eta izurriteak.
- 06/15: Bertako sagardoa ekoizteko sagarrondoan landaketa indartzeko planaren adostasuna Gipuzkoako Foru Aldundia eta sagardogile elkarten artean (Villabonako Otarrea Etxaldea).
- 06/17: “Itsasontzi espedizioa euskal bale ehiztarien aztarnen bila” aurkezpena Astarbe sagardotegian (Astigarraga).
- 06/18: “San Joan” Sagardo Txapelketa Tolosan.
- 06/18: Battela Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).
- 06/18: Sagardo Eguna Hendaian.
- 06/18: Sagardo Eguna Leitzan.
- 06/19: Sagardo Eguna Altzan (Donostia).
- 06/25: Sagardo dastaketa Abaltzisketan.
- 06/25: Sagardo dastaketa Azpeitian.
- 06/28: Gipuzkoako Foru Aldundiaren 2016an Gipuzkoan sagardotarako

sagarrondoak landatu, hobetu eta garatzeko diru laguntzen deialdiaren argitalpena.

UZTAILA:

- 07/01: Sagardo dastaketa Eskoriatzan.
- 07/02: XXIX. Sagardo Lehiaketa Altzan.
- 07/03: Pasai San Juango Sagardo Eguna.
- 07/09: 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa Alkartasuna Kooperatiban (Usurbil): Zuhaitzen udako edo begiko txertaketa.
- 07/17: Sagardo Eguna Aizarnazabalen.
- 07/25: Baserritarraren Eguna Azpeitian. Sagardo Lehiaketa. Irabazleak: Altzueta, Alorrenea eta Begiristain.
- 07/26: Santa Ana. XLI. Sagardo Eguna Astigarragan.



- 07/30: Sagardo dastaketa Zubietan.
- 07/30: Sagardo dastaketa Andoainen.
- 07/30: Sagardo Lehiaketa eta dastaketa Oiartzunen.
- 07/30: Sagardo Eguna Hondarribian.

ABUZTUA:

- 08/07: Sagardo dastaketa Larraulen.
- 08/07: Sagardo dastaketa Andoainen.
- 08/12: Sagardo dastaketa Zumaian.
- 08/14: Sagardo dastaketa Hernialden.
- 08/14: Sagardo dastaketa Albizturren.
- 08/14: Sagardo dastaketa Bidaia-

Goiatzen.

- 08/15: Sagardo dastaketa Santiagomendin (Astigarraga).
- 08/15: Sagardo dastaketa Orendainen.
- 08/15: Sagardo dastaketa Zizurkilen.
- 08/15: Sagardo dastaketa Itsasondon.
- 08/21: **LV. Ergobiko Sagardo Lehiaketa (Astigarraga).**
Irabazleak: Alorrenea, Oiarbide eta Lizeaga.

- 08/25: **Sagar Biltzea Festa Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).**
- 08/27: **Elgoibarko XXXIII Sagardo Lehiaketa. Irabazleak: Alorrenea, Lizeaga eta Urdaira.**
- 08/28: **“2016 Bideak” Astigarragan: 23. etapa “Sagardoa Oteizarekin eta Chillidarekin”. “Sagardoa eginez” jarduera Sagardoetxean.**



IRAILA:

- 09/03: XXXI. Sagardo Eguna Donostian.
- 09/03: Sagardoa eta untxiaren dastaketa Gernikan.
- 09/03: Sagardo dastaketa Izaskunen (Tolosa).
- 09/04: “2016 Bideak” Astigarragan. 24. etapa – “Labarretako musika herrikoia”.
- 09/04: Sagardo dastaketa Legazpin (Artzain Eguna).
- 09/05: **Euskadiko sagar eta sagardogileen elkarten “Euskal**

sagardoa / Sidra Natural del País Vasco” Jatorri Izendapena sortzeko eskaeraren erregistroa Eusko Jaurlaritzan.
- 09/09: Sagardo Eguna Ordizian.
- 09/10: Sagardo Eguna Intxaurren (Donostia).
- 09/10: Sagardo dastaketa Alkizan.
- 09/10: 2016ko “Sagarrondotik sagardora” ikastaro praktikoa Alkartasuna Kooperatiban (Usurbil): Sagarraren heldutasun analisiak eta etxean sagardoa egiteko hastapenak.
- 09/11: Sagardo dastaketa Zizurkilen.
- 09/11: Sagardo dastaketa Sorabillan (Andoain).
- 09/14: **Sagardoetxea Ondarearen Europako Jardunaldien aurkezpena Koldo Mitxelena Kulturunean (Donostia). “Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketa egitarauaren barne.**
- 09/16: Gurdi Bidearen iritsiera Lizeaga sagardotegira.
- 09/16-25: **“Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketa Sagardoetxean (Astigarraga). Bisita gidatuak ikastolekin Sagardoetxearen eskutik.**



- 09/17: XX. sagardo Eguna Elgetan.
- 09/17: Aieteko Katxola baserrian sagardoa egiteko sagar bilketa.
- 09/17: **“Sagardo ibaiak, bizitza iturri” erakusketaren bisita**

gidatua stand up paddlean Urumea ibaian.



- 09/17: **XX. mende hasierako sagardotegiak ezagutzeko bisita gidatua Ergobian. Bisita gidatua Andoni Arazallus-ekin.**
- 09/17: Euskal Herriko sagardo txapelketa herrikoia Azpeitian.
- 09/18: Sagarraren eta Sagardoaren Eguna Hernanin.
- 09/18: Sagardo dastaketa Egian.
- 09/18: Sagardo dastaketa Itsasondon.
- 09/22: **XVI Sagar Uzta Astigarragan: Sagarren eratorriekin egindako pintxo potea.**
- 09/22: Lourdes Odriozola historialariak idatzitako **Gipuzkoako Foru Aldundiaren “Gipuzkoako pomologia batzordearen ehun urte” liburuen aurkezpena (Donostia).**



- 09/23: Euskal Herriko Sagardo txapelketa herrikoia Zarautzen.

- 09/24: **XVI Sagar Uzta Astigarragan: “Sagar motak ezagutz” mendi-buelta Santiagomendiko Sagardo Bidean zehar.**
- 09/24: **XVI Sagar Uzta Astigarragan: III. Sagardobide Erronka. Irabazleak: Ipintza, Zapiain eta Petritegi.**
- 09/24: Sagardo Eguna Eibarren.
- 09/24: Sagardo dastaketa Zarautz-ko Basque Label Fest 2016-en.
- 09/24: Sagardo dastaketa Zumaian.
- 09/24: **Txalaparta-kirikoketa erakustaldia Atlantikaldian Sagardoetxearen kolaborazioarekin (Erreterria).**
- 09/24: Euskal Herriko Sagardo txapelketa herrikoia Andoainen.
- **09/24: Euskal Herriko II. Txapelketa Herrikoia. Irabazleak: Akarregi, Lizeaga eta Itxasburu.**
- **09/25: XVI Sagar Uzta Astigarragan: 2016 uztako lehen muztioaren elaborazioa. Sagar biltzea, jotzea eta zanpatzea.**



- 09/25: **XVI Sagar Uzta Astigarragan: VIII. Kizki Eguna: 527 kizki-lagun!**
- **09/25: Sagardoaren Eguna Lekunberrin.**
- 09/25: Sagardo Eguna Aramaion.
- 09/28: **Kizkia Taldearen Sagardo Txapelketa (Astigarraga):**

Sarituak: Alorrenea, Petritegi eta Akarregi.

URRIA:

- 10/01-02: **“Hip Hip Urri!”**

**Sagardoetxean (Astigarraga):
Familientzako sagar muztioaren
elaborazio tailerra.**

- 10/04: **Azkaineko Txopinondo
sagarnotegia saritua Asturiasko
SISGA'16 Nazioarteko Azokan.**

- 10/05: Gipuzkoako Foru Aldundiaren
Sariak XV. Sagardo Lehiaketako
irabazleei diplomak ematea Igartubeitin
(Ezkio-Itsaso).

- 10/05-14: Sagardoaren Astea
Igartubeiti Baserri Museoan.

- 10/08-09: **“Hip Hip Urri!”**

**Sagardoetxean (Astigarraga):
Familientzako sagar muztioaren
elaborazio tailerra.**

- 10/08: Sagardo Eguna Gallartan.

- 10/09: Pastore Lore Festa Txopinondo
sagarnotegian (Azkaine).

- 10/10-23: Bakailuaren Astea
Hernanin.

- 14/06: **Sagar Uzta Argazki Rallyko
sari banaketa Sagardoetxean
(Astigarraga).**

-10/13: **Sagardoetxea eta
Rafa Gorrotxategiren “Sagar
tentagarriak” tailerra Igartubeiti
Baserri Museoan (Ezkio-Itsaso).**

- 10/14: IX Sagardoaren Asteko Argazki
Lehiaketa Igartubeiti baserri museoan
(Ezkio-Itsaso).

- 10/14: **Sagar Uzta Argazki Rallyko
sarien banaketa Astigarragako
Ikatza tabernan (Astigarraga).**

**Sarituak: Jose Angel
Amuchastegui (lehen saria) eta
Izar Carazo (bigarren sailkatua)**

- 10/14-30: **Sagar Uzta Argazki**

**Rallyko argazkien erakusketa
Astigarragako Ikatza tabernan eta
Sagardoetxean.**



- 10/15-16: **“Hip Hip Urri!”**

**Sagardoetxean (Astigarraga):
Familientzako sagar muztioaren
elaborazio tailerra.**

- 10/22-23: **“Hip Hip Urri!”**

**Sagardoetxean (Astigarraga):
Familientzako sagar muztioaren
elaborazio tailerra.**

- 10/22: Sagar Jaia Aieteko Katxola
baserrian (Donostia).

- 10/22: Kirikoketa Besta Arizkunen.

- 10/29-30: **“Hip Hip Urri!”**

**Sagardoetxean (Astigarraga):
Familientzako sagar muztioaren
elaborazio tailerra.**

- 10/29: Sagardo dastaketa Ordiziako
Euskal Herriko Artzai Gazta
Txapelketan Idiazabalen.

- 10/30: **Sagardoetxea 2016ko
Bidearen Azoka Gastronomikoan
Donostian.**

- 10/30: **Ate irekiak Petritegi
sagardotegian (Astigarraga).**

AZAROA:

- 11/06: Gazta, sagardoa eta
txakolinaren uztartzea Iturraran
baserrian Ramon Lizeaga gaztagilearen
eskutik (Aia).

- 11/11: **Sagardoaren Lurraldea
Basque Culinary Center-eko
euskal gastronomiaren zikloan**

hizlari gisa (Donostia).



- 11/18: Barrikotea Añorgan bertako
baserrietako sagardoarekin.

- 11/20: Errezil sagarraren azoka
Gabirian.

- 11/24: **Sagar Uzta Argazki Rallyko
Publikoaren Sariaren banaketa
Sagardoetxean (Astigarraga).
Irabazlea: Maialen Sagues.**

ABENDUA:

- 12/02-11: **Abenduko zubia
Sagardoetxean (Astigarraga):
Gabonetako pinuaren apainketa
sagar eta kandlekin eta
barrikotea gaztaina eta sardin
zaharrekin.**

- 12/04-08: Sagardo Apurua Donostian.

- 12/05: **Astigarragako ikastolako
haurren bisita Sagardoetxeara
gabonetako pinua apintzera
(Astigarraga).**



- 12/05: **Sagardoetxeako
gabonetako pinuaren apainketa
eta argiak piztea herritarren
arte (Astigarraga).**

- 12/06-08: **Sagardoetxea**



**Ficobako Gabonetako Azokan
erakusketari moduan Euskadiko
Museo Enogastronomikoen
Sarearekin batera (Irun).- 12/16:
Sagardoetxea Donostiako Santo
Tomas Egunaren prentsurrekoan
(Donostia).**

- 12/17: **Sagardoetxeako
gabonetako pinuaren apainketa
Astigarragako Foru plazan
Astigarragako Herri Eskolako
Santo Tomas Jaialdian.**

- 12/18: Sagardo dastaketa Legorretako
elkartasun azokan.

- 12/18: Babarrun eta sagardo dastaketa
Usurbilen.

- 12/21: **Sagardoetxea Euskadiko
Museo Enogastronomikoen
Sarearen tailer gastronomikoetan
Donostiako Santo Tomas azokan.**

- 12/31: **Txotx Urte Zahar afaria
Txopinondo sagarnotegian
(Azkaine).**

Artikuluak eta argazkiak:
Sagardoaren Lurraldea



ROSAS DE MANZANA EN HOJALDRE

Es una receta que ha sido consultada en muchas ocasiones en la blogosfera. ¡Normal! El resultado obtenido es bonito y original, se necesitan muy pocos ingredientes, y, además, es más fácil de lo que parece y está al alcance de los niños.

El secreto radica en cocer previamente las rebanadas de manzana en el microondas para que se ablanden. De esta manera, se enrollaran fácilmente sin romperse y las rosas se pueden formar sin ninguna dificultad.

Tiempo de preparación: 26 minutos

Tiempo de cocción: 34 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: 12 rosas

Ingredientes

- 2 manzanas rojas
- 2 rollos de pasta hojaldre
- 2 cucharas de azúcar
- 1 cucharra de zumo de limón
- Azúcar en polvo

Preparación:

- Precalentar el horno a 180°C.
- Untar con mantequilla un molde para muffins.
- Partir por la mitad las manzanas, quitarles el corazón, y cortarlas en láminas finas. A medida que se van haciendo, poner las rebanadas en el tazón, previamente llenado hasta la mitad con agua de limón, para meterlas en el microondas. Calentar las rodajas de manzanas en el microondas durante 4 minutos. Drenar para separar del agua de

cocción.

- Recortar la base de hojaldre en 6 bandas y untarlas con una capa fina de azúcar.
- Disponer las rebanadas de manzana en la mitad superior de la banda de pasta a caballo para que sobresalga la mitad de las mismas. Doblar la parte inferior de la banda de pasta sobre las manzanas. Enrollar con mucho cuidado la banda apretándola bien en cada vuelta. Ubicar inmediatamente la rosa en el molde de muffin. Repetir la operación para cada rosa que se quiera hacer.



Fuente: https://fr.pinterest.com/pin/521573200574620808/?utm_campaign=category_rp&
Traducción: Dominic Lagadec (Txopinondo SARL)



MANTEQUILLA DE MANZANA

Los fríos del invierno se avecinan y tenemos ganas de volver al "comfort food" voluptuosa y calorífero. ¡Y qué cosa más suave que una buena mantequilla de manzana para acompañar cariñosamente esta austera estación de la naturaleza!

¡LAS VENTAJAS DE LA MANTEQUILLA DE MANZANA!

Para empezar, desde un punto de vista nutricional, la mantequilla de manzana es más equilibrada que una sencilla mantequilla vegetal clásica (mantequilla de coco, de almendra, de cacahuete) y mucho más que una mantequilla de origen animal. Pues esta manteca invernal, tiene la mitad de lípidos, la mayoría de ellos mono-insaturados y más fibras solubles (pectinas) que una manteca vegetal habitual. Esas pectinas son interesantes para la salud cardiovascular principalmente.

CÓMO CONSUMIR LA MANTEQUILLA DE MANZANA?

De la misma forma que una mantequilla corriente: en el desayuno, untando galletas, panes de todo tipo, muffins. También en la merienda con crepes o con gofres. Si uno es pastelero, puede servir de guarnición en hojaldres o de ganacha en caramelos de chocolate.

Ingredientes para 1 tarro de 500g:

- 250 g de crema o pasta de almendras (blanca o completa).
- 250 g de compota casera de manzana sin azúcar añadido (= puré de manzana).
- Una pizca de sal.
- Una buena pincelada de vainilla en polvo.

Primero, elaborar un buen puré de manzana casero: enjaguar las manzanas, trozarlas, y quitarles las pepitas pero sin pelarlas.

Colocar los trozos de manzana en una cazuela con un poquito de agua para que no se queme y no adhiera al fondo. Cubrir y hervir a fuego lento hasta obtener una textura de compota.

Triturar la manzana cocida, y dejar enfriar.

En un bol, poner 250 g de puré de manzana, la pasta de almendras, la sal y la vainilla.

Si se quiere, se puede añadir en este momento un edulcorante natural o unos aromas a gusto del consumidor.

Triturar, nuevamente, durante unos segundos todos los ingredientes con una batidora para emulsionar el conjunto.

La mantequilla de manzana estará lista cuando presente una textura lisa y untuosa.

Verter la mantequilla en un tarro de vidrio. Se puede mantener tapado unos días en el frigorífico.

Fuente: <http://www.saveursvegetales.com/2015/09/beurre-de-pomme.html>

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

SAGARDOAREN KULTURAKO ESPERIENTZIAK 2017

Informazioa
+ Erreserbak:

943 550 575

www.sagardoarenlurraldea.com



Sagardoetxea Museoa 3,50€tatik

Sagardoaren kultura ezagutzeko leku aproposa da. Sagastia, museo-gunea eta dastalekua ditu. Bisitak **dastaketa** barne hartzen du: sagardoa txotx-etik, muztioa eta likore bat.



Museoa + Sagardotegia 33€

Sagardoetxeako bisita gidatua (sagardo, muztio eta likore dastaketa barne) eta **sagardotegiko otordua** (sagardotegiko ohiko menua) barne hartzen dituen plan gastronomikoa.



Sagardotegiko otorduak 30€-tatik

Txotx-aren errituaz eta **sagardotegiko ohiko menua** gozatzeko esperientzia: bakailao tortila, bakailao frejitua piperrekin, txuleta eta gazta intxaur eta sagar dultzearekin.



Asteburu gastronomikoa 110€

Ongizatea eta **gastronomia** bat eginik: **Sagardoetxeara** bisita, otordua **sagardotegian**, **talasoterapia zirkuitua** eta **pintxoan ibilbidea** Donostiako bisita gidatuarekin.



Sagardoa eta itsasoa 39,50€tatik

Bidaia harrigarria: euskal sagardoa eta itsasoaren arteko lotura: museoetara bisitak (**Sagardoetxea** eta **Aquarium** edo **Albaola**), **ibilaldia itsasontzian** eta **sagardotegia**. 2 ibilbide: Donostia edo Pasaia.



Sagartrekking 25€-tatik ordua

Santiagomendiko Sagardo Bidean zeharko ibilbidea (Astigarraga). Aukerak: ibilbidea **oinez** edo **bizikleta elektrikoan** egiteko aukera gida batekin.



Sagardoa eta gazta 34,50€-tatik

Euskal Herriako egiazko zaporea ezagutzeko planak: museoetara bisitak (**Sagardoetxea** eta **Gaztaren Interpretazio Zentroa**), **gaztandegiak** eta **sagardotegiak**. Aukera ezberdinak.



Txotx in summer Kontsultatu

Trikitixarekin eta kantu herrikoiekin alaitutako **sagardotegietako** bazkari nahiz afariak taldeentzako.

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



Diario de Gastronomía

 @DGastronomia
 @Sagardoetxea

Este Diario digital se hace eco de las tradiciones navideñas de **Sagardoetxea**: <http://bit.ly/1MSRvMr> (28/11/2016).



Instagram-eko saria

 @Sagardoetxea

Maialen Sagues izan zen XVI. Sagar Uzta Argazki Rallyko Publikoaren Sariaren irabazlea. Maialenek bere saria jaso zuen **Sagardoetxean** (24/11/2016).



Cider Press Blog

 @CiderPressUSA

Interesante artículo el que publica este medio de USA, donde recomienda 5 tipos de #sidra para iniciarse en el mundo sidrero. Entre ellas, la **sidra Isastegi**: <http://bit.ly/2hrb4b9> (09/06/2016).



Be nine to five (Canada)

 @BevNineteFive
 @sharpeja

La sommelier Jessica Sharpe recomienda 3 sidras vascas en su Blog "Be nine to five" (Canadá): Isastegi, la sidra "Shacksbury" de Petritegi y Larralde. <http://bit.ly/2hHzQ2B> (27/10/2016)



Skurnik Wines

 @SkurnikWines

Esta compañía importadora y distribuidora de vinos blancos y bebidas espirituosas de Nueva York publica un artículo sobre la **sidrería Astarbe**: <http://bit.ly/2hrhC9C> (20/10/2016)



GPS, suplemento de "El Correo"

 @elcorreo_com
 @sagarlur

"Sagardoaren abenturak" bizitzeko **Sagardoaren Lurraldeako esperientziak** bildu ditu El Correo egunkariko "GPS gehigarriak erreportai zabal honetan (17/10/2016).





Wines and the city

 @winesandthecity
 @zapiainsagardoa

Meritxel Falgueras enologoak **Zapiain sagardotegiaren** Bizi-Goxo sagardo gozoaren inguruko gomendioa argitaratzen du "Wines and the city" bere blogean: <http://bit.ly/2iawOaS> (07/11/2016).



Basque Culinary Center

 @bculinary
 @sagarlur

Joxe Mari Alberro, gerente de **Sagardoaren Lurralde**, participa como ponente en el ciclo de gastronomía vasca del Basque Culinary Center (11/11/2016).



Vanitatis aldizkaria

 @vanitatis

Vanitatis El Confidencial agerkarian Sagardoaren Unibertsoko errealitate ezberdinak izan dituzte aipagai. Horien artean, Urbitarte sagardoa aipatzen da: <http://bit.ly/2iWxNtS> (14/10/2016).



SISGA'2016

 @txopinondo

La **sidrería Txopinondo** de Azkaine premiada en la Feria Internacional SISGA'16 de Asturias (04/10/2016)



Vinetur

 @vinetur

Esta revista digital del vino publica un reportaje sobre **XVI. Sagar Uzta**: <http://bit.ly/2cTtHR7> (27/10/2016)



Feed Tim

 @timphedom
 @zapiainsagardoa

Tim Phedom publica su experiencia inolvidable vivida en la **sidrería Zapiain**: <http://bit.ly/2dcDSiy> (26/07/2016)

NUEVOS FONDOS PARA LA HEMEROTECA DEL CENTRO DE DOCUMENTACIÓN

El pasado mes de septiembre de 2016 el Centro de Documentación recibió de manos de Ignacio Javier Larrañaga Urain, Técnico Desarrollo Pomológico, la recopilación de recortes de prensa sobre la manzana y la sidra del periodo comprendido entre 1985 y 2015. No obstante, también hay unas pocas noticias de la segunda mitad de la década de 1970.



Se trata de una información de muchísimo valor, sobre todo, la relativa a los años 1980 y 1990. Fue, precisamente, entonces cuando comenzó a popularizarse el rito del txotx y el renacimiento del consumo de la sidra hasta llegar a convertirse en la actualidad en el acontecimiento gastronómico por excelencia del invierno y la primavera en Euskal Herria. Además, la sidra comenzó a estar presente en algunos programas festivos, comenzaron a proliferar los Sagardo Eguna por Gipuzkoa y la divulgación de la cultura de la sidra empezó a ser concebida bajo una percepción y punto de vista. Sin embargo, Gipuzkoa era una provincia sin manzanales, pero con buenas perspectivas de futuro.

Estas cuestiones y otras muchas, son recogidas en los documentos donados por el Departamento de Promoción Económica, Medio Rural y

Medio Ambiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa, lo que nos permitirá reconstruir con una mayor precisión los acontecimientos de una época vibrante para la cultura y el mundo de la sidra.

Esta información, una vez catalogada, pasará a engrosar el Fondo de la Hemeroteca del Centro de Documentación y podrá ser consultada por todos los interesados en <http://db.sagardoetxea.eus/>



Aprovechamos estas líneas para invitaros a que cedáis o donéis recortes de prensa, fotos, documentos.... que obren en vuestro poder para integrarlos entre los Fondos del Centro de Documentación y, así, enriquecer el patrimonio relacionado con la cultura de la sidra.

Y desde aquí damos la gracias a Ignacio Javier Larrañaga. Milesker!

Artículo: Lourdes Odriozola (Historiadora de Sagardoetxea)



SAGARDOTEGIEN ERRESERBA

*RESERVA
DE SIDRERÍAS*

*RÉSERVE
EN CIDRERIE*

txotx.info

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra



NEGUKO SAGARDOETXEAKO JARDUERAK



“Landaketa garaia”

Hazien ereitea, sagarrondoaren formazioa eta txertaketak. Banakako eta taldeentzako jarduera. Tarifa: 4€ pertsonako.



“Neguko laborategia”

Azalpen morfologikoa. **Txertaketaren azalpen praktikoak** Sagardoetxeako sagastian. Neguko inausketa. Tarifa: 4€ pertsonako.



“Sagardoa eta gazta”

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



“Txotx! euskaraz”

Euskaltegiertzako sagardogintzako euskarazko hiztegia lantzeko jardunaldia (bisita+kata). Tarifa: 4€ pertsonako.

SAGARDOAREN LURRALDEAKO EKITALDIAK

Urtarrila

- **01/05:** “Musik and Txotx” Petritegi sagardotegian (Astigarraga).
- **01/11: 2017ko txotx boladaren irekiera**, XXIV. Sagardo Berriaren Eguna 2017 Sagardoetxea Museoan (Astigarraga) eta Zapiain sagardotegian (Astigarraga).
- 01/11: Pintxotx Sagardoaren Lurraldeako tabernetan.
- **01/12:** Arabako txotx boladaren irekiera Kuartango sagardotegian (Zuatzu-Kuartango).
- **01/13:** Nafarroako txotx boladaren irekiera Martintxonea sagardotegian (Aldatz).
- **01/14:** Hernaniko txotx boladaren irekiera Gudariaren plazan (Hernani).
- **01/18:** Bizkaiako txotx boladaren irekiera Uxarte sagardotegian (Zornotza). Eguna zehatzu gabe, Sagardo Eguna Zarautzen.
- **01/18:** Museo Enogastronomikoen aurkezpena FITUR-en.
- **01/18:** Txotx boladaren aurkezpena FITUR-en.

Otsaila

- Otsaileko larunbatetan: Probaketa edo dastaketa gidatuak Sagardoaren Lurraldeako sagardotegietan.

Martxoa

- Martxoko larunbatetan: Probaketa edo dastaketa gidatuak Sagardoaren Lurraldeako sagardotegietan.
- Euskal Kostaldeko Museoen Egunaren ospakizuna Sagardoetxean (Astigarraga).
- **04/13-23:** Aste Santua Sagardoetxean: sagardoa eta Euskal Herriko gazten dastaketa (Astigarraga).
- **03/25:** Kukuaren Kupela Txopinondo sagardotegian (Azkaine).



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 LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.com

SAGARDOAREN
LURRALDEA

txotx.info



Sagardoetxea



SAGARDOETXEA

SAGARDODENDA



SagardoPedia

EUSKADI



TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIBEA, HAIN HANDIA,
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE