



Fecha	Eje temático	Hora	Título de la conferencia	Ponente	Cargo/Empresa	Moderador	Lugar		
18/11/2021 Jueves	<b>Materia prima: El cultivo y la cultura de la manzana</b>	09:00	Acreditación y reparto de documentación					Erribera Kulturgunea Hall	
		09:15	Bienvenida y apertura institucional					Erribera Kulturgunea Auditorio	
		09:30	Mejora varietal y rentabilidad de cara a la calidad	IFPC (Institut Francais des Productions Cidricoles) (Francia)			Félix San Sebastián (Presidente de FRUITEL, Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa)	Erribera Kulturgunea Auditorio	
		10:15	Aclareo y equilibrio entre cosechas	Yves Barranco	Experto y asesor de fruticultura internacional (Francia)				
		11:00	Café y degustación de postres elaborados con manzana reineta	Basque Culinary Center (Euskadi)					
		11:30	El manzano y la tierra	Andreu Vila	Ingeniero agrónomo. Asesor y formador de Cooperativa Asesoramiento Arreu SCCP (Cataluña)				
		12:15	Necesidad de terruño y agua en manzanales ecológicos	Ángel Anocibar	Director técnico de la bodega Abadia Retuerta (Valladolid)				
		13:00	La manzana reineta y su degustación	Luis Berrondo	Presidente de Errezilgo Ibarbi Sagarraren Elkartea (Euskadi)				
	<b>Presentación de diversas oportunidades de negocio del mundo de la sidra y degustación de sus productos</b>	16:00	Elaboración de sidras de hielo y degustación de sus productos	Eleanor Léger	Referente entre las mujeres del sector de la sidra de Estados Unidos (Estados Unidos)		Eduardo Vázquez (Gerente de Guerrilla Imports y Secretaria Técnica de Sagardo Forum)	Erribera Kulturgunea Auditorio	
		16:45	Elaboración de sidras monovarietales y degustación de sus productos	Norman Groh	Propietario de la empresa Weidmann & Groh (Alemania)				
		17:30	Sidrería que elabora 20.000 litros de sidra y degustación de sus productos	Cedric Le Bloas	Agricultor, gerente, guía turístico y repartidor de Cidrerie du Leguer (Francia)				
	<b>Cena merienda maridada</b>	21:00	Juan Luis García explicará cómo presentar la sidra a los clientes	Juan Luis García	Summiller de Casa Marcial (Asturias)		Mikel Garaizabal (divulgador de la cultura de la sidra)	Sidrería Astarbe	
19/11/2021 Viernes	<b>La sidra y el turismo</b>	09:30	Claves del posicionamiento de la sidra en la alta restauración	Juan Luis García	Summiller de Casa Marcial (Asturias)		Mikel Garaizabal (divulgador de la cultura de la sidra)	Erribera Kulturgunea Auditorio	
		10:15	Argumentos de venta en bodegas	Juan Carlos López de la Calle	Responsable de Bodegas Artadi (Euskadi)				
		11:00	Pausa café						
		11:30	Oportunidades de dirigir la sidra a HORECA y a Retail	Michele Folk	Responsable del Restaurante Eris de Chicago, uno de los restaurantes más importantes de Estados Unidos (Estados Unidos)				
		12:15	Evolución de las bodegas en tiempos de pandemia	Rainer Brusis	Consultor de Innova Management (Cataluña)				
		13:00	Experiencia de una bodega	Pares Balta	Consorci de Promoció Turística del Penedès (Cataluña)				
		13:15	Temporada de sidrerías del 2022. ¿Cómo será? ¿Qué hacer?	Trabajo en grupo + Mesa redonda					