



Data	Gaia	Ordua	Hitzaldiaren izenburua	Hizlaria	Kargua/Enpresa	Moderatzailea	Tokia
2021/11/18 Osteguna	Lehengaitza: Sagarraren laborantza eta kultura	09:00 09:15	Akreditazio eta dokumentazio banaketa				Erribera Kulturgunea Hall
		09:15 09:30	Ongietorria eta irekiera instituzionala				Erribera Kulturgunea Auditorioa
		09:30 10:15	Hobekuntza barietala eta errentagarritasuna kalitateari begira	IFPC (Institut Francais des Productions Cidricoles) (Frantzia)		Felix San Sebastian (FRUITEL, Gipuzkoako Frutikultureen Elkarteko presidentea)	Erribera Kulturgunea Auditorioa
		10:15 11:00	Bakanketa eta uzten arteko oreka	Yves Barranco	Nazioarteko frutikulturako aditua eta aholkularia (Frantzia)		
		11:00 11:30	Kafea eta errezil sagarrarekin egindako azkenburuko dastaketa		Basque Culinary Center (Euskadi)		
		11:30 12:15	Sagarrondoa eta lurra	Andreu Vila	Ingeniari agronomoa. Cooperativa Asesoramiento Arreu S.C.C.P.-ko aholkularia eta formatzailea (Katalunia)		
		12:15 13:00	Terruño eta ur beharrak sagasti ekologikoetan	Angel Anocibar	Abadia Retuerta upategiko zuzendari teknikoa (Valladolid)		
		13:00 13:45	Errezil sagarra eta bere dastaketa	Luis Berrondo	Errezilgo Ibarbi Sagarraren Elkarteko presidentea (Euskadi)		
	Sagardogintzan dauden negozio aukera ezberdinen aurkezpena eta beraien produktuen dastaketa	16:00 16:45	Izotzeko sagardoen elaborazioa eta bere produktuen dastaketa	Eleanor Léger	Estatu Batuetako sagardoaren sektoreko emakumeen artean erreferentea (Estatu Batuak)	Eduardo Vazquez (Guerrila Imports-eko gerentea eta Sagardo Forumeko Idazkaritza Teknikoa)	Erribera Kulturgunea Auditorioa
		16:45 17:30	Sagardo monobarietalen elaborazioa eta bere produktuen dastaketa	Norman Groh	Weidmann & Groh enpresaren jabea (Alemania)		
		17:30 18:15	20.000 litro sagardo ekoizten dituen sagardotegia eta bere produktuen dastaketa	Cedric Le Bloas	Cidrerie du Leguer-eko nekazari, gerente, gida turistiko eta banatzailea (Frantzia)		
Afari merienda maridatua	21:00	Juan Luis Garciak, sagardoa bezeroei nola aurkeztu azalduko digu	Juan Luis Garcia	Casa Marcial-eko sommelieria (Asturias)	Mikel Garaizabal (sagardoaren kulturaren dibulгатzailea)	Astarbe sagardotegia	
2021/11/19 Ostirala	Sagardoa eta turismoa	09:30 10:15	Sagardoak goi mailako sukaldaritzan dituen posizionamenduaren gakoak	Juan Luis Garcia	Casa Marcial-eko sommelieria (Asturias)	Mikel Garaizabal (sagardoaren kulturaren dibulгатzailea)	Erribera Kulturgunea Auditorioa
		10:15 11:00	Upategietako salmenta argudioak	Juan Carlos Lopez de la Calle	Bodegas Artadi-ko arduraduna (Euskadi)		
		11:00 11:30	Atsedena				
		11:30 12:15	Sagardoa HORECA eta Retail-era bideratzeko aukerak	Michele Folk	Chicagoko Eris jatetxeko arduraduna, Estatu Batuetako jatetxe garrantzitsuenetakoa dena (Estatu Batuak)		
		12:15 13:00	Upategien bilakaera pandemia egoeran	Rainer Brusi	Innova Management-eko aholkularia (Katalunia)		
		13:00 13:15	Upategi bateko esperientzia	Pares Balta	Consorti de Promoció Turística del Penedès (Katalunia)		
		13:15 14:00	2022ko sagardotegi denboraldia. Nolakoa izango da? Zer egin?	Taldeko lana + Mahai ingurua			