



Fecha	Eje temático	Hora	Título de la conferencia	Ponente	Cargo/Empresa	Moderador	Lugar	
18/11/2021 Jueves	Materia prima: El cultivo de la manzana	09:00 09:15	Acreditación y reparto de documentación					Erribera Kulturgunea Hall
		09:15 09:30	Bienvenida y apertura institucional					Erribera Kulturgunea Auditorio
		09:30 10:10	Compatibilidad y viabilidad del polen de variedades de manzano de sidra en Gipuzkoa	Carlos Miranda	Profesor Titular del Departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación de la Universidad Pública de Navarra	Félix San Sebastián (Presidente de FRUITEL, Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa)	Erribera Kulturgunea Auditorio	
		10:10 10:50	Aclareo y equilibrio entre cosechas	Yves Barranco	Gerente de Harbus Habilis (Francia)			
		10:50 11:00	La manzana reineta y su degustación	Luis Berrondo	Presidente de Errezilgo Ibarbi Sagarraren Elkartea (Euskadi)			
		11:00 11:30	Café y degustación de postres elaborados con manzana reineta					
		11:30 12:10	El manzano y la tierra en manzanales ecológicos	Andreu Vila	Técnico de campo de la Cooperativa de asesoramiento Arreu SCCL. (Cataluña)			
		12:10 12:50	Necesidad de terruño y agua en manzanales ecológicos	Ángel Anocibar	Director técnico de la bodega Abadia Retuerta (Valladolid)			
		12:50 13:30	Rentabilidad del manzano de sidra	Daniel Exner	Gerente de Finca Gallinal (Asturias)			
	Cena maridada en la sidrería Astarbe	20:30	Juan Luis García explicará cómo presentar la sidra a los clientes	Juan Luis García	Sumiller de Casa Marcial (Asturias)	Mikel Garaizabal (sumiller y divulgador de la cultura de la sidra)	Sidrería Astarbe	
19/11/2021 Viernes	Producción de sidra y experiencias turísticas	09:30 10:10	Claves del posicionamiento de la sidra en la alta restauración	Juan Luis García	Sumiller de Casa Marcial (Asturias)	Mikel Garaizabal (sumiller y divulgador de la cultura de la sidra)	Erribera Kulturgunea Auditorio	
		10:10 10:50	Argumentos de venta en bodegas	Juan Carlos López de la Calle	Responsable de Bodegas Artadi (Euskadi)			
		10:50 11:20	Pausa café					
		11:20 12:00	Oportunidades de dirigir la sidra a HORECA y a Retail	Michele Folk	Responsable del Restaurante Eris de Chicago (Estados Unidos)			
		12:00 12:40	Evolución de las bodegas en tiempos de pandemia	Rainer Brusis	Consultor de Innova Management (Cataluña)			
		12:40 12:50	Cavas Llopart. Caso de éxito de Enoturismo en una bodega familiar del Penedès	Cristina Soler	Responsable de Enoturismo de Cavas Llopart (Cataluña)			
		12:50 14:00	Temporada de sidrerías del 2022. ¿Cómo será? ¿Qué hacer?	Trabajo en grupo + Mesa redonda				