

udazken
zaporez

2022 irailak 22tik azaroak 1era
info: www.sagardoetxea.eu



UDAZKEN ZAPOREZ.
Del 22 de septiembre al 1 de
noviembre
Dossier de Prensa
#sagaruzta
#udazkenzaporez

Contacto:

Leire Alkorta (Responsable de prensa)
943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.eus

 www.facebook.com/sagardoarenlurraldea
 www.twitter.com/sagarlur
 www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

www.sagardoarenlurraldea.eus

Udazken Zaporez: oferta para disfrutar de la época de la manzana

Bajo el lema “Udazken Zaporez”, desde el 22 de septiembre al 31 de octubre, habrá diversas actividades para disfrutar de la época de la cosecha de la manzana: XXII Sagar Uzta, talleres de elaboración del mosto para familias en Sagardoetxea, ofertas gastronómicas y cenas maridadas, actuaciones musicales, actividades culturales y deportivas y cursos sobre la manzana.



PROGRAMA:

XXII. SAGAR UZTA 2022

Jueves, 22 de Septiembre

19:00-21:00 PINTXO-POTE en los bares de Astigarraga con pintxos elaborados con derivados de la manzana. La electrotxaranga Matraka amenizará las calles.

Viernes, 23 de Septiembre

17:00-19:00 Taller de txalaparta* en la Herri

Eskola y en las plazas Joseba Barandiaran y Kontxa Etxeberria

19:00 Cata de manzanas en la plaza Kontxa Etxeberria.

20:00-21:00 Concierto de Oreka TX en la plaza Kontxa Etxeberria.

Sábado, 24 de Septiembre

09:30 “SAGAR-BIRA”, paseo en familia por Santigomendiko Sagardo Bidea*.

Igandea, Irailak 25

FIESTA DE LA MANZANA en Foru plaza.

09:30 Diana de Txirriskla Txistulari Taldea.

10:00 Recolección de manzanas con familias en el manzanal de Sagardoetxea*.

11:00 Kalejira por las calles del pueblo hasta la plaza.

11:30-13:00 Inscripciones en el XIII Rally Fotográfico Sagar Uzta*.

11:30-14:00 Feria de la manzana:

- Exposición y degustación de manzanas.
- Degustación de sidra y mosto.
- Demostración de injertos, etc.
- Venta de productos de los caseríos locales.
- Trikitilaris por las calles.

11:30 Trabajos del lagar en el “caserío”: recogida, triturado y prensado de la manzana con la participación de las familias*.

12:30 Sagar dantza y kirikoketa.

13:00 Txalaparta y topa popular con el primer mosto de la cosecha 2022.

14:30 Comida popular.

17:30 Partido de pelota de aficionados.

Nota: del 19 al 25 de septiembre habrá 3 photocall en las calles para ambientar la fiesta.

* Inscripciones: 943 550 575 / info@sagardoetxea.eus / www.sagardoetxea.eus



TALLERES DE ELABORACIÓN DE MOSTO DE MANZANA EN FAMILIA

Fines de semana de octubre en Sagardoetxea (Astigarraga)

Octubre 1, 2, 8, 9, 15, 16, 22, 23, 29 y 30

Horarios los sábados:

Mañanas: 11:00, 12:00, 13:00

Tardes: 17:00, 18:00

Horarios los domingos:

Mañanas: 11:00, 12:00, 13:00

DISFRUTA DE NUESTRA GASTRONOMÍA 23 de septiembre, Bar Kaizoku

19:00 Exposición y degustación de manzanas.

19:00-21:30 Pintxo de hamburguesa con dulce de manzana de San Juan con sidra.

30 de septiembre, Bar Bukoi

19:00-21:30 Degustación de sidras con pintxo de tortilla de patatas.

14 de octubre, Bar Zipotza

19:00 Exposición y degustación de manzanas.

19:00-21:30 Pintxo Sagarrahate (tartaleta de pato confitado con manzana y piñones) y degustación de sidras.

21 de octubre, Bar Ikatza

20:00 Cena maridada con sidra y comentada por Argoitz Otaño y Aitzol Lizeaga.

ACTUACIONES MUSICALES

23 de septiembre, viernes

17:00-19:00 Taller de txalaparta* en la Herri eskola y en las plazas Joseba Barandiaran y Kontxa Etxeberria.

20:00-21:00 Concierto de Oreka TX en la plaza Kontxa Etxeberria.

2 de octubre, domingo

16:30-17:30 Taller de percusión y land art en el manzanal de Sagardoetxea.

CURSOS SOBRE LA MANZANA

29 de septiembre, jueves

18:00-20:00 Elaboración de postres de manzana: dulce de manzana y bourdelot normando.

6 de octubre, jueves

18:00-20:00 Elaboración de kefir de manzana.

13 de octubre, jueves

18:00-20:00 Elaboración de mosto y sidra casera.

20 de octubre, jueves

18:00-20:00 La pizza y masa madre de manzana.

DEPORTE Y CULTURA

22 de octubre, sábado

11:45 Paseo en canoa por el río Urumea*. Recorrido: desde Loiola hasta el puente de Ergobia. Después, visita guiada para conocer la historia de Ergobia.

* Inscripciones: 943 550 575 / info@sagardoetxea.eus / www.sagardoetxea.eus

Imprescindibles de la fiesta Sagar Uzta



1. **Elaboración y degustación del mosto.** Participar en la **recogida**, **triturado** y **prensado** de la manzana en familia, ver la **sagar dantza** y la **kirikoketa**, y tras finalizar con las labores de elaboración, disfrutar de la **degustación del mosto** de la cosecha 2022.
2. **Topa popular.** A ritmo de la **txalaparta**, participar en el topa popular con el primer mosto de la cosecha 2022. La cita será a las 13:00 en Foru Plaza.
3. **Festival de pelota.** Disfrutar de los partidos de pelota en el frontón Txomiñea de Astigarraga:
 - 1. Partido: Mujeres profesionales Iturriaga - Orbegozo & Arrieta - Mujika
 - 2. Partido: Promesas masculinas Hermanos Lizeaga (Astigarraga) & Beñat Apezetxea - Antton Apezetxea (Goizueta)

A destacar en Udazken Zaporez

1. **Planes para toda la familia.** Las familias tendrán diversas actividades para disfrutar de la cultura de la manzana y la sidra: taller de txalaparta (23 de septiembre); sagar-bira paseo en familia por Santiagomendiko Sagardo Bidea (24 de septiembre); recolección de manzanas en el manzanal de Sagardoetxea, kalejira por las calles del pueblo hasta la plaza y tranajos del lagar en el "caserío" (25 de septiembre).

2. **Ofertas gastronómicas.** Desde el 23 de septiembre hasta el 21 de octubre habrá ofertas gastronómicas especiales en los bares Kaizoku, Bukoi, Zipotza e lkatza de Astigarraga: exposiciones y catas de manzanas, degustaciones de pintxos y sidra, cenas maridadas, etc.

3. **Cursos sobre la manzana.** Sagardoetxea acogerá diversos cursos con la manzana como protagonista:

- 29 de septiembre: "Elaboración de postres de manzana: dulce de manzana y bourdelot normando" impartido por Josu Osak y Fabien Ibarra.
- 6 de octubre: "Elaboración de kefir de manzana" impartido por Dominic Lagadec (Txopinondo sagardotegia) y Juan Aizpitarte.
- 13 de octubre: "Elaboración de mosto y sidra casera" impartido por Dominic Lagadec (Txopinondo sagardotegia).
- 20 de octubre: "La pizza y masa madre de manzana" impartido por Rubén Andressen (115 Sagar Ore Ama pizzería).



Estado de la maduración de la manzana cosecha 2022

Como venimos haciendo en años anteriores, presentamos el XXII informe del estado de la maduración de manzana de sidra de la cosecha 2022 encargado por Fruitel y Sagardoaren Lurralde. Puntos a destacar:



- **Dos aspectos a destacar:**

- El primero es la **importante cantidad de manzana** que está cayendo, probablemente como consecuencia del calor y de la sequía. Esta caída es más acentuada cuanto más al interior del territorio está situada la plantación.
- El segundo es la **evolución de la maduración** en términos de regresión del almidón entre los controles realizados hace tres semanas y los actuales.
- **Si las condiciones climáticas no varían, es probable que la maduración continúe avanzando más rápido de lo normal.**

A comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado de maduración de las manzanas.

Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa. Las variedades que se han controlado son 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

En definitiva, a **comienzos de septiembre del 2022** podríamos destacar los siguientes aspectos del estado de la manzana:

- Respecto al año pasado la maduración en cuanto a la **regresión del almidón viene ligeramente retrasada**, aunque con un contenido de azúcar mucho mayor.
- El estado de maduración en cuanto al **nivel de azúcar** es de 11,8 °Brix, **1,3 puntos más alto que el año pasado**. Este dato es mucho mayor en las plantaciones del interior.
- La **regresión del almidón** presenta un índice de 2,8, siendo **0,2 puntos menor respecto al del año pasado**.
- Observando los **datos de maduración** respecto a la regresión del almidón y teniendo en cuenta todas las plantaciones del estudio, se pueden observar **3 grupos de variedades**, aparte de la variedad Goikoetxe:
 - Las más avanzadas: Patzolua, Mozolua, Gezamina, Txalaka, Urtebi Txiki y Manttoni.
 - En medio: Aritza, Urtebi Haundi y Udare marroi.
 - Las más retrasadas: Errezila, Moko, Verde Agria y Urdin.

Aitor Etxeandia Azpiazu – Sagarlan S.L.

Asesor en Fruticultura, el 8 de septiembre del 2022

Un Udazken Zaporez muy participativo

Cada vez es mayor la importancia que adquiere la cultura de la manzana en esta época del año. Muestra de ello es la participación de Astiko Merkatarien Elkarte, el Ayuntamiento de Astigarraga, los bares y grupos culturales en la organización del programa.



Participación de Astiko Merkataritza Elkarte

En colaboración con Astiko, se han organizado e incorporado diversas actividades y novedades al evento Udazken Zaporez:

- El **pintxo-pote** que se celebrará el 23 de septiembre en los bares de Astigarraga con pintxos elaborados con derivados de la manzana.
- El **taller de txalaparta** y el **concierto de Oreka Tx** que se celebrarán el 23 de septiembre.
- Los **photocall** que se colocarán el 19-25 de septiembre en 3 puntos de la localidad (plazas Joseba Barandiaran, Kontxa Etxeberria y Norberto Almandoz) y el **sorteo de Instagram**. Para participar en el sorteo, hay que publicar en Instagram las fotos sacadas en los photocall entre el 19-26 de septiembre utilizando el hashtag #UdazkenZaporez y etiquetando las cuentas de: @astikoelkarta, @sagardoetxea y @astigarragakoudala. Aquellas personas que publiquen sus fotos participarán en un sorteo y el premio será un lote de sidras.
- Las **propuestas gastronómicas** que ofrecerán los bares Kaizoku, Bukoi, Ikatza y Zipotza desde el 23 de septiembre hasta el 21 de octubre:



23 de septiembre, Bar Kaizoku

19:00 Exposición y degustación de manzanas.

19:00-21:30 Pintxo de hamburguesa con dulce de manzana de San Juan con sidra.

30 de septiembre, Bar Bukoi

19:00-21:30 Degustación de sidras con pintxo de tortilla de patatas.

14 de octubre, Bar Zipotza

19:00 Exposición y degustación de manzanas.

19:00-21:30 Pintxo Sagarrahe (tartaleta de pato confitado con manzana y piñones) y degustación de sidras.

21 de octubre, Bar Ikatza

20:00 Cena maridada con sidra y comentada por Argoitz Otaño y Aitzol Lizeaga.

Participación de Goldea Herri Kirol Batzordea



Organizado por Goldea Herri Kirol Elkarte, el 25 de septiembre habrá **trabajos del lagar con la participación de las familias:**

- A las 10:00, la **recolección de manzanas** en el manzanal de Sagardoetxea.
- A las 11:00, la **kalejira** desde Sagardoetxea por las calles de Astigarraga hasta llegar a Foru Plaza.
- A las 11:30, los **trabajos del lagar** en el "caserío" con la ayuda de las familias locales: recogida, triturado y prensado

de la manzana.

- A las 13:00, **topa popular** con el primer mosto de la cosecha 2022.

Participación de Mundarro Kirol Elkarte

Organizado por Mundarro Kirol Elkarte, se ha incorporado **el festival de pelota** a la promoción de la fiesta XXII Sagar Uzta. La cita será el domingo, a las 17:30.

- 1. Partido: Mujeres profesionales
Iturriaga - Orbegozo & Arrieta - Mujika
- 2. Partido: Promesas masculinas
Hermanos Lizeaga (Astigarraga) & Beñat Apezetxea - Antton Apezetxea (Goizueta)



Organizan:



Grupos culturales:

Astigar E.O.E., Gure Izarra, Goldea Herri Kirol Batzordea, Mundarro Kirol Elkarte, Norberto Almandoz Musika Eskola, Xaguxar Aisialdi Elkarte and Zipotza Kultur Elkarte.

Sidrerías:

Sidrerías de Sagardun Partzuergoa y Astigarraga.

Patrocinan:



Colaboran:

Bares de Astigarraga, sidrerías de Astigarraga, Txirriskla Txistulari taldea, Astigarragako Baratz Elkarte, Erbitegi Etxeberri Kirikoketa Taldea and todos aquellos que realizan trabajos voluntarios.