

20
NOVIEMBRE
Jueves

JORNADAS TÉCNICAS

Lugar	Eje temático	Hora	Título de la conferencia	Ponente	Empresa	Moderador		
Erribera Kulturgunea (Astigarraga)		08:30 09:00	Reparto de documentación				Xabier Urdangarin <i>Alcalde de Astigarraga</i>	
		09:00 09:15	Bienvenida y apertura institucional					
	Patrimonio	09:15 09:30	Proyecto 'Dolareak'		Xabier Urdangarin (País Vasco)	Alcalde de Astigarraga		
		09:30 10:00	Madera y patrimonio cultural		Jabier Lekuona (País Vasco)	Peio Martiko Fundazioa		
		10:00 10:30	Lagares, caseríos, madera y patrimonio		Ibon Telleria (País Vasco)	EHU		
		10:30 11:00			Josué Susperregi (País Vasco)	Arkeolan Fundazioa		
		11:00 11:30	Descanso					
	Museología	11:30 12:00	Museos abiertos a la ciudadanía		Jordi Abella (Cataluña)	Ecomuseu de les Valls d'Aneu		Ainhoa Bernabé <i>Técnica del Centro de Museos del Gobierno Vasco</i>
		12:00 12:30			Pere Casas (Cataluña)	Museu del Ter		
		12:30 13:00			Roser Vilardell (Cataluña)	Museo Etnográfico de Ripol		
	Turismo	13:00 13:30	MoMö Museum: Cómo conectar con el consumidor y sentar las bases del futuro		Paolo Spagnolo (Suiza)	MoMö Museum		
		13:30 14:00	Ruta'l Quesu y la Sidra: una excursión geográfica por Asiegu a través del paisaje, la cultura y la gastronomía asturiana		Manuel Niembro (Asturias)	Ruta'l Quesu y la Sidra		

CONCURSO

Lugar	Hora	Tipo
Basque Culinary Center (Donostia)	15:00 20:00	Cata de los productos presentados al Concurso Internacional de Sidra, a cargo de profesionales de todo el mundo. <i>*Cata a puerta cerrada.</i>

ACTIVIDAD

Lugar	Hora	Tipo
Ezkio Itsaso	16:00	Visita al museo Igartubeiti. <i>*Solo para participantes del Sagardo Forum.</i>
Restaurante LABe (Donostia)	20:30	Cena de apertura. Cena-maridaje con sidras locales, nacionales e internacionales.

21 NOVIEMBRE Viernes	JORNADAS TÉCNICAS	Lugar Erribera Kulturgunea (Astigarraga)	Eje temático Manzana	Hora 08:30 09:00	Título de la conferencia Reparto de documentación	Ponente Aitor Somoano (Asturias)	Empresa Serida	Moderador Aitor Etxeandia <i>Asesor en fruticultura</i>		
				09:00 09:30	Control integrado de la rata topera	Jordi Sabaté (Cataluña)	IRTA			
				09:30 10:00	El fitoplasma de la proliferación del manzano: epidemiología y control	Nuri Madeo (Cataluña)	The Regen Academy			
				10:00 10:30	Agricultura regenerativa en el cultivo de la manzana					
						10:30 11:00	Descanso			
						11:00 11:30	EDA Drinks & Wine Campus: una visión 360 en la formación en el mundo de la sidra	Elisa Ucar (País Vasco)	Drinks & Wine Campus	Haritz Rodríguez <i>Pommelier y educador en torno a la sidra</i>
					Sidra: formación y comercialización	11:30 12:00	Cómo tener presencia en puntos de venta (casos de éxito)	Carlos López de Lacalle (País Vasco)	Artadi	Ion Zapiain <i>Responsable de ventas de la sidrería Zapiain</i>
				12:00 12:30		Joseba Martikorena (País Vasco)		Martiko		
				12:30 13:00		Arantxa Goenaga (País Vasco)		Goenaga		
						13:00 13:30	El arte de vender sidra: del vaso al tablero	Benoît Marinos (Francia)	Domaine Antoine Marois	
			ACTIVIDAD	Lugar Astigarraga	Hora 17:00	Visita a la sidrería Zapiain. <i>*Solo para participantes del Sagardo Forum.</i>				
				Sidrería Alorrenea (Astigarraga)	20:30	Cena Ritual del Txotx. Cena para disfrutar del rito del txotx y del menú de sidrería.				
		22 NOVIEMBRE Sábado	CONCURSO	Lugar Basque Culinary Center (Donostia)	Hora 10:00	Entrega de premios del Concurso Internacional de Sidra.				
FERIA	Lugar Basque Culinary Center (Donostia)		Hora 11:00 20:00	Degustación de sidras locales, nacionales e internacionales de la mano de 24 expositores de todo el mundo.						