

AZAROAK
20
Osteguna

JARDUNALDI TEKNIKOAK

Tokia	Ardatza	Ordua	Hitzaldiaren izenburua	Hizlaria	Enpresa	Moderatzailea
Erribera Kulturgunea (Astigarraga)		08:30 09:00	Dokumentazio banaketa			
		09:00 09:15	Ongietorria eta irekiera instituzionala			
	Ondarea	09:15 09:30	‘Dolareak’ proiektua	Xabier Urdangarin (Euskal Herria)	Astigarragako alkatea	Xabier Urdangarin Astigarragako alkatea
		09:30 10:00	Egurra eta kultura ondarea	Jabier Lekuona (Euskal Herria)	Peio Martiko Fundazioa	
		10:00 10:30	Dolareak, baserria, egurra eta ondarea	Ibon Telleria (Euskal Herria)	EHU	
		10:30 11:00		Josué Susperregi (Euskal Herria)	Arkeolan Fundazioa	
		11:00 11:30	Atsedena			
	Museologia	11:30 12:00	Herritarrei irekitako museoak	Jordi Abella (Katalunia)	Ecomuseu de les Valls d’Aneu	Ainhoa Bernabé <i>Eusko Jaurlaritzako Museoen Zentroko teknikaria</i>
		12:00 12:30		Pere Casas (Katalunia)	Museu del Ter	
		12:30 13:00		Roser Vilardell (Katalunia)	Museo Etnográfico de Ripol	
	Turismoa	13:00 13:30	MoMö Museum: Kontsumitzailearekin konektatzeko eta etorkizuneko oinarriak ezartzeko gakoak	Paolo Spagnolo (Suitza)	MoMö Museum	
		13:30 14:00	Ruta’l Quesu y la Sidra: Asiegun barrena egindako txango geografikoa, Asturiasko paisaia, kultura eta gastronomian barrena	Manuel Niembro (Asturias)	Ruta’l Quesu y la Sidra	
Tokia	Ordua	Mota				
Basque Culinary Center (Donostia)	15:00 20:00	Nazioarteko Sagardo Lehiaketara aurkeztutako produktuen dastaketa, mundu osoko profesionalen eskutik. <i>*Dastaketa itxia izango da.</i>				
Tokia	Ordua	Mota				
Ezkio Itsaso	16:00	Igartubeiti museora bisita. <i>*Sagardo Forumeko parte-hartzaileentzat bakarrik.</i>				
LABe jatetxea (Donostia)	20:30	Irekiera afaria. Bertako, nazioko eta nazioarteko sagardoekin uztartutako afaria.				

AZAROAK 21 Ostirala	JARDUNALDI TEKNIKOAK	Tokia	Ardatza	Ordua	Hitzaldiaren izenburua	Hizlaria	Enpresa	Moderatzailea	
		Erribera Kulturgunea (Astigarraga)		08:30 09:00	Dokumentazio banaketa				
			Sagarra	09:00 09:30	Satainaren kontrol integratua	Aitor Somoano (Asturias)	Serida	Aitor Etxeandia Frutikulturan aholkularia	
				09:30 10:00	Sagarrondoaren ugalketaren fitoplasma: epidemiologia eta kontrola	Jordi Sabaté (Katalunia)	IRTA		
				10:00 10:30	Nekazaritza birsortzailea sagarraren laborantzan	Nuri Madeo (Katalunia)	The Regen Academy		
				10:30 11:00	Atsedena				
		Sagardoa: hezkuntza eta komertzializazioa	11:00 11:30	EDA Drinks & Wine Campus: 360 ikuspegia sagardoaren alorreko prestakuntzan	Elisa Ucar (Euskal Herria)	Drinks & Wine Campus	Haritz Rodríguez Pommelierra eta sagardoaren alorreko hezitzailea		
			11:30 12:00	Nola izan presentzia saltokietan (arrakasta kasuak)	Carlos López de Lacalle (Euskal Herria)	Artadi	Ion Zapiain Zapiain sagardotegiko salmenta arduraduna		
			12:00 12:30		Joseba Martikorena (Euskal Herria)	Martiko			
			12:30 13:00		Arantxa Goenaga (Euskal Herria)	Goenaga			
	13:00 13:30		Sagardoa saltzearen artea: edalontzitik taulara	Benoît Marinos (Frantzia)	Domaine Antoine Marois				
	JARDUERA	Tokia	Ordua	Gaia					
		Astigarraga	17:00	Zapian sagardotegira bisita. *Sagardo Forumeko parte-hartzaileentzat bakarrik.					
		Alorrenea sagardotegia (Astigarraga)	20:30	Txotx Erritu Afaria. Afari maridatua bertako eta nazioarteko sagardoekin.					
AZAROAK 22 Larunbata	SAGARDO LEHIAKETA	Tokia	Ordua	Gaia					
		Basque Culinary Center (Donostia)	10:00	Nazioarteko Sagardo Lehiaketaren sari banaketa. *Ekitaldi irekia.					
	NAZIOARTEKO AZOKA	Tokia	Ordua	Gaia					
		Basque Culinary Center (Donostia)	11:00 20:00	Bertako, estatuko eta nazioarteko sagardoen dastaketa					