

20
NOVEMBRE
Jeudi

CONFÉRENCES TECHNIQUES

Lieu	Axe thématique	Heure	Titre de la conférence	Conférencier	Poste / Entreprise	Modérateur
Erribera Kulturgunea (Astigarraga)		08:30 09:00	Distribution de la documentation			
		09:00 09:15	Accueil et ouverture institutionnelle			
	Patrimoine	09:15 09:30	Projet ‘Dolareak’	Xabier Urdangarin (Pays Basque)	Alcalde de Astigarraga	Xabier Urdangarin Maire d’Astigarraga
		09:30 10:00	Bois et patrimoine culturel	Jabier Lekuona (Pays Basque)	Peio Martiko Fundazioa	
		10:00 10:30	Pressoirs à cidre, fermes, bois et patrimoine	Ibon Telleria (Pays Basque)	EHU	
		10:30 11:00		Josué Susperregi (Pays Basque)	Arkeolan Fundazioa	
		11:00 11:30	Pause			
	Muséologie	11:30 12:00	Musées ouverts aux citoyens	Jordi Abella (Catalogne)	Ecomuseu de les Valls d’Aneu	Ainhoa Bernabé Technicien du Centre muséal du gouvernement basque
		12:00 12:30		Pere Casas (Catalogne)	Museu del Ter	
		12:30 13:00		Roser Vilardell (Catalogne)	Museo Etnográfico de Ripol	
	Tourisme	13:00 13:30	MoMö Museum: Comment se connecter avec le consommateur et préparer le terrain pour l’avenir	Paolo Spagnolo (Suisse)	MoMö Museum	
		13:30 14:00	Ruta’l Quesu y la Sidra: une excursion géographique à travers l’Asiegu, une immersion dans le paysage, la culture et la gastronomie asturiennes	Manuel Niembro (Asturias)	Ruta’l Quesu y la Sidra	
Lieu	Heure	Type				
Basque Culinary Center (Donostia)	15:00 20:00	Dégustation des produits présentés au concours *Dégustation fermée au public.				
Lieu	Heure	Type				
Ezkio Itsaso	16:00	Visite du musée d’Igartubeiti *Réservé aux participants du Sagardo Forum.				
LABe (Donostia)	20:30	Dîner d’ouverture. Dîner accompagné de cidres locaux et internationaux.				

CONCOURS

ACTIVITÉ

21 NOVEMBRE Vendredi	CONFÉRENCES TECHNIQUES	Lieu	Axe thématique	Heure	Titre de la conférence		Conférencier	Poste / Entreprise	Modérateur
		Erribera Kulturunea (Astigarraga)		08:30 09:00	Distribution de la documentation				
			Pomme	09:00 09:30	Contrôle intégré des campagnol terrestre		Aitor Somoano (Asturias)	Serida	Aitor Etxeandia Consultant en fruiticulture
				09:30 10:00	Le phytoplasme de prolifération du pommier: épidémiologie et contrôle		Jordi Sabaté (Catalogne)	IRTA	
				10:00 10:30	Agriculture régénérative dans la culture des pommes		Nuri Madeo (Catalogne)	The Regen Academy	
				10:30 11:00	Pause				
		Cidre: formation et commercialisation	11:00 11:30	EDA Drinks & Wine Campus: une vision 360 de la formation dans le monde du cidre		Elisa Ucar (Pays Basque)	Drinks & Wine Campus	Haritz Rodríguez Pommelier et éducateur sur le cidre	
			11:30 12:00	Comment être présent sur les points de vente (histoires de réussite)		Carlos López de Lacalle (Pays Basque)	Artadi	Ion Zapiain Responsable des ventes à la cidrerie Zapiain	
			12:00 12:30			Joseba Martikorena (Pays Basque)	Martiko		
			12:30 13:00			Arantxa Goenaga (Pays Basque)	Goenaga		
		13:00 13:30	L'art de vendre du cidre : du verre au plan de jeu		Benoît Marinos (France)	Domaine Antoine Marois			
	ACTIVITÉ	Lieu	Heure	Type					
		Astigarraga	17:00	Visite de la cidrerie Zapiain. <i>*Réservé aux participants du Sagardo Forum.</i>					
		Cidrerie Alorrenea (Astigarraga)	20:30	Dîner rituel Txotx. Dîner accompagné de cidres locaux et internationaux.					
22 NOVEMBRE Samedi	CONCOURS	Lieu	Heure	Type					
		Basque Culinary Center (Donostia)	10:00	Cérémonie de remise des prix du Concours international du cidre.					
	FOIRE	Lieu	Heure	Type					
Basque Culinary Center (Donostia)		11:00 20:00	Dégustation de cidres locaux, nationaux et internationaux proposés par 23 exposants du monde entier.						