

PROGRAMA

Día especial para la carga de productos, 5 DE DICIEMBRE A LAS 17:00

Aunque el evento de comienzo el día 6 de Diciembre, miércoles, con la Descarga de la Sidra en Donostia, el martes a las 17:00 tendremos la primera cita en Astigarraga, en la Plaza Joseba Barandiaran. Acompañado de burros y una kalejira, acudiremos a la Sidrería Lizeaga para preparar todos los productos que deseamos y necesitamos bajar por nuestro río, tal y como lo hacíamos antaño. Cargaremos el ala y lo dejaremos todo preparado para que al día siguiente lo bajen todo por el río. De la mano de las Sidrerías de Gipuzkoa, Urumea, Sagardoaren Ibaia y Albaola y gracias a la colaboración de los astigartarras haremos que este día sea especial!

Miércoles, 6 de diciembre

11.00 - 14.00

URUMEA, SAGARDOAREN IBAIA

09.00 (Carga en Astigarraga)

11.00 (Descarga en Donostia)

Bajada de la nueva sidra en un ala (antigua embarcación creada para transportar sidra y otros alimentos) desde Astigarraga a San Sebastián por el río Urumea. Descarga de las barricas en el Paseo de Francia, entre los puentes de Santa Catalina y Maria Cristina. Proyecto llevado a cabo por las sidrerías Petritegi y Lizeaga en colaboración con Albaola.

ACTO DE INAUGURACIÓN

Sagartu

12.30

Apertura de la sidrería: pregón y degustación de sidras. Representación de la obra "Sagartu" de Oinkari Dantza Taldea que escenifica la historia de la sidra, desde la manzana hasta la botella.

17.00 - 20.00

CERDO BASATXERRI AL BURDUNTZI

17.00

Asado de cerdo basatxerri al burduntzi y venta de productos Basatxerri.

CATA MARIDAJE DE SIDRA DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

18.30

Cata de diferentes sidras naturales con Denominación de Origen, elaboradas 100% con manzana autóctona, maridando con unos pintxos de la mano de nuestros enólogos.

Jueves, 7 de Diciembre

11.00 - 14.00

**II CAMPEONATO DE
PINTXOS SAGARDO
APURUA**

11.45

Los hosteleros de San Sebastian presentarán sus mejores pintxos ante un jurado formado por personas del mundo de la cocina vasca. Evento llevado a cabo con la colaboración de Hostelería de Gipuzkoa.

**CONCURSO Y
DEGUSTACIÓN POPULAR
DE PINTXOS**

12.00

Los ciudadanos podrán degustar y puntuar los pintxos que han participado en el campeonato.

17.00 - 20.00

CATA MARIDAJE DE SIDRA

18.30

Cata de diferentes sidras naturales maridando con unos pintxos de la mano del enólogo.

Viernes, 8 de diciembre

11.00 - 14.00

**EXHIBICIÓN DE LA
CONSTRUCCIÓN NAVAL DE
LA FACTORÍA MARÍTIMA
ALBAOLA**

11.00

Jornada dedicada a la cultura de la sidra relacionada con el mar, en colaboración de la Factoría Marítima Albaola. Exhibición de una embarcación de la Factoría Albaola.

**GASTROMUSEUMS,
Espacio de los Museos
Gastronómicos de Euskadi**

11.00

Espacio dedicado a la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi en el que se cebarán a cabo diferentes talleres.

EL VASCO Y EL HIERRO

11.00

Gracias a Zerain, paisaje Cultural y el Conjunto de Monumentos Igartza conoceremos todos los detalles sobre el hierro y nuestro país tanto los más pequeños como los mayores: talleres para los niños y exposición de minerales y diferentes atracciones interactivas.

17.00 - 20.00	
CAMPEONATO DE COCKTAILS DE GIPUZKOA 17.00	Campeonato de cocktails de sidra organizado por la Asociación de Barmans de Gipuzkoa. Teniendo la sidra como base del cocktail, se podrá conocer y vivir de cerca a los propios concursantes y su gran destreza a la hora de preparar los cocktails.
COCKTAIL MASTER CLASS para todos nosotros 18.30	De la mano de la Asociación de Barmans de Gipuzkoa, conoceremos y aprenderemos cómo se hace el primer cocktail ganador del concurso. Lo podremos hacer y degustar. Será abierto para todos los que nos acerquemos.

Sábado, 9 de Diciembre	
11.00 - 14.00	
ENCUENTRO DE SIDRAS DEL PAÍS VASCO Y PRESENTACIÓN DE LA NUEVA COSECHA 11:00	La sidra y el territorio. Se presentará la nueva sidra de los siete territorios: Bizkaia, Araba, Nafarroa, Iparralde y Gipuzkoa.
PRESENTACIÓN DEL PROYECTO SAGARDO ROUTE 11.00	Sagardo Route, abarca las experiencias entorno a la sidra y el territorio de Euskadi. ¡Todos los detalles en Diciembre!
COMIDA MARIDAJE CON PRODUCTOS DEL PAÍS VASCO 14.00	Se disfrutarán tanto las sidras como los productos de los siete territorios en una comida cercana y familiar, donde las sidras y derivados se degustarán gracias a la explicación del propio sidrero.
17.00 - 20.00	
CATA DE SIDRA CON "BERTSOLARIS" 18.30	Los bertsolaris y músicos nos deleitarán con una cata animada para degustar algunas de nuestras sidras.

Domingo, 10 de Diciembre

11.00 - 14.00

DEPORTE RURAL

12.00

Exhibiciones de deporte rural vasco organizado de la mano de Idoia Etxeberria y Aitzol Atutxa.

DESAFIO DE DEPORTE RURAL EN FAMILIA

12.00

Campeonato de deporte rural vasco dirigido a familias y al público en general. Juegos y pruebas de deporte rural dinamizadas por el centro deportivo Hegalak.

DULTZAINEROS DE HERNANI

12.00

Los Dultzaiñeros de Hernani amenizarán la jornada de Deporte Rural.

17.00 - 20.00

ROMERIA Y ACTO DE CLAUSURA

18.00

Romería como acto de clausura del Sagardo Apurua 2017 de la mano de los hermanos Estanga, Aitziber y Oskar.



GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN
ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL
DE GIPUZKOA