




SAGARDOA^{rou}-te
 basque origin



943 336 811 - 622 618 476 

www.sagardoa.eus


SAGARDOA^{rou}-te
 basque origin



GIPIZKOAKO SAGARDOGILEEN
 ELKARTEA
 ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL
 DE GIPIZKOAKO



Gipuzkoako
 Foru Aldundia
 Diputación de Guipúzcoa
 Foruak, Asuntak eta Inbertsioak



EUSKADI
 BASQUE COUNTRY


 Donostia
 San Sebastián




SAGARDOA^{rou}-te
 basque origin

Abendua-Diciembre
 Décembre-December

6-7-8-9

VI. SAGARDO APURUA
 Donostia - San Sebastián





ABENDUAK 6, ostirala

- 11:30 Sagardo Berriaren eta baserriko produktuen iritsiera Frantzia pasealekura.
 11:30 Aitor Mendiluze eta Agin Labururen bertso solasaldia.
 11:45 Sagardo Berriaren eta baserriko produktuen garraioa Sagardo Apurua.
 12:30 Sagardo Apurua 2019 inaugurazio ekitaldia — Hika teatroaren estreinaldia SAGAR HARAGIZ emanaldiarekin.
 18:00 Txerri errea dastatzeko aukera (bukatu arte).
 19:00 Dastatze gidatua (3 pintxo eta 3 sagardo).
 20:00 Dastatze gidatua (3 pintxo eta 3 sagardo).

ABENDUAK 7, larunbata

- 10:30 Uzta berriaren aurkezpena 7 lurraldeen izenean.
 13:00 Dastatze gidatua (3 pintxo eta 3 sagardo).
 19:00 Bertso-dastatze musikatua Aitor Mendiluze eta Unai Agirre bertsolariekin eta Imanol Kamio musikariarekin.
 20:00 Miren Narbaizaren kontzertua MICE aurkeztuz.

ABENDUAK 8, igandea

- 11:30 Museo enogastronomikoen sarearen 40'ko tailerrak: Sagardoetxea, Igartubeiti, Gaztaren Interpretazio Zentroa, Txakolingunea eta Gatz Museoa.
 11:30 Sergio Nguema — Kale dantzaren Masterclassa.
 13:15 Sergio Nguema — Kale dantzaren kalejira.
 13:30 Sergio Nguema KONTZERTUA — sagar muztio naturalaren dastatzea.
 14:00 Juan Di Lago DJaren eskutik itxiera jaialdia.

ABENDUAK 9, astelehena



- 13:30 Harrera.
 14:00 Bazkari maridatua: Euskal sagardoak bertako produktuekin uztartuko dituen otordua izango da Diametro 200 jatetxearen eta Luis Irizar eskolaren eskutik.
 18:00-18:45 Dani Corman. Nazioarteko Sagardoak.
 19:00-21:00 Show Room-a Euskal Sagardoa.
 *Show Room-a dagoen bitartean, Euskal Herriko gaztak eta Eusko Labela duten haragiak modu desberdinean prestatuta dastatzeko aukera izango da Txomin Parrillaren eskutik.



Viernes, 6 de DICIEMBRE

- 11:30 Llegada y descarga de la nueva sidra y productos de caserío al Paseo de Francia.
 11:30 Intervención de los bertsolaris Agin Laburu y Aitor Mendiluze.
 11:45 Transporte de la nueva sidra y los productos de caserío al Sagardo Apurua.
 12:30 Acto inaugural del Sagardo Apurua 2019 — HIKA TEATROA presenta su nueva obra SAGAR HARAGIZ.
 18:00 Degustación de cerdo asado (hasta que se acabe).
 19:00 Taller de cata guiada (3 sidras y 3 pintxos).
 20:00 Taller de cata guiada (3 sidras y 3 pintxos).

Sábado, 7 de DICIEMBRE

- 10:30 Presentación de la nueva cosecha 2019 de la mano de los 7 territorios.
 13:00 Taller de cata guiada (3 sidras y 3 pintxos).
 19:00 Bertso-cata musical de la mano de Aitor Mendiluze, Unai Agirre e Imanol Camio.
 20:00 Miren Narbaiza en concierto presentando 'MICE'.

Domingo, 8 de DICIEMBRE

- 11:30 Talleres de la red de museos enogastronómicos: Sagardoetxea, Igartubeiti, Gaztaren Interpretazio Zentroa, Txakolingunea y Gatz Museoa. Cada uno ofrecerá un taller de 40 minutos hasta las 15:00, en este orden correspondiente.
 11:30 Sergio Nguema — Masterclass de danza urbana.
 13:15 Sergio Nguema — Pasacalles de danza urbana.
 13:30 Sergio Nguema en concierto — degustación de mosto natural de manzana.
 14:00 Sesión DJ con Juan Di Lago como cierre del evento.

Lunes, 9 de DICIEMBRE



- 13:30 Recepción.
 14:00 Comida maridada: Diferentes Sidras Euskal Sagardoa y el menú elaborado de productos locales que nos brindan Diametro 200 y la escuela de cocina Luis Irizar.
 18:00-18:45 Sidras Internacionales de la mano de Dani Corman.
 19:00-21:00 Show Room Euskal Sagardoa.
 *Se podrán degustar distintos tipos de quesos del País Vasco, así como carnes con Eusko Label en sistemas de asados diferentes, de la mano de Txomin Parrilla.

Iritsiera
Llegada
Arrivée
Arrival

Sagardo Apurua



+ INFO

info@sagardoa.eus / www.sagardoa.eus



= 9€ www.sagardoa.eus + www.sansebastianaturismoa.eus



Vendredi, 6 DÉCEMBRE

- 11:30 Arrivée et déchargement du cidre nouveau au Paseo de Francia.
 11:30 Intervention des « bertsolaris » (poètes-improvisateurs) Agin Laburu et Aitor Mendiluze.
 11:45 Transport du cidre nouveau et des produits fermiers au Sagardo Apurua.
 12:30 Inauguration du Sagardo Apurua 2019 — HIKA TEATROA présentera sa nouvelle œuvre SAGAR HARAGIZ.
 18:00 Dégustation du cochon grillé.
 19:00 Atelier de dégustation guidé (3 cidre + 3 pintxo).
 20:00 Atelier de dégustation guidé (3 cidre + 3 pintxo).

Samedi, 7 DÉCEMBRE

- 10:30 Présentation de la nouvelle récolte 2019 par les représentants des 7 territoires basques.
 13:00 Atelier de dégustation guidé (3 cidre + 3 pintxo).
 19:00 Dégustation de Bertso (improvisation chantée) par Aitor Mendiluze, Unai Agirre et Imanol Camio.
 20:00 Concert de Miren Narbaiza qui présentera « MICE ».

Dimanche, 8 DÉCEMBRE

- 11:30 Ateliers guidés (40') par le réseau des musées d'œno-gastronomie : Sagardoetxea, Igartubeiti, Gaztaren Interpretazio Zentroa, Txakolingunea y Gatz Museoa.
 11:30 Sergio Nguema — Masterclass de danse urbaine.
 13:15 Sergio Nguema — Démonstration extérieure de danse urbaine.
 13:30 Concert de Sergio Nguema — dégustation de moûts naturel de pommes.
 14:00 Session DJ avec Juan Di Lago pour clôturer l'évènement.

Lundi, 9 DÉCEMBRE



- 13:30 Réception.
 14:00 Mariage de cuisine traditionnelle et de cidre ; produits locaux et les cidres AOP Euskal Sagardoa, avec la collaboration de Diametro 200 et de l'Ecole de Cuisine Luis Irizar.
 18:00-18:45 Présentation des Cidres Internationaux dirigée par Dani Corman.
 19:00-21:00 Show Room Euskal Sagardoa.
 *Seront servis des variétés de fromages du Pays Basque, ainsi que des viandes du Label Eusko grillées selon différentes recettes par Txomin Parrilla.



Friday, 6th DECEMBER

- 11:30 Arrival and download of the new cider and farmhouse products to the Paseo de Francia.
 11:30 Intervention of the bertsolaris Agin Laburu and Aitor Mendiluze.
 11:45 Transport of the new cider and the products of hamlet to Sagardo Apurua.
 12:30 Inaugural event of Sagardo Apurua 2019 — HIKA TEATROA presents its new work SAGAR HARAGIZ.
 18:00 Tasting of roast pork (until it is over).
 19:00 Guided tasting workshop (3 ciders and 3 pintxos).
 20:00 Guided tasting workshop (3 ciders and 3 pintxos).

Saturday, 7th DECEMBER

- 10:30 Presentation of the new 2019 harvest by the hand of the 7 territories.
 13:00 Guided tasting workshop. (3 ciders and 3 pintxos).
 19:00 Bertso-musical tasting by Aitor Mendiluze, Unai Agirre and Imanol Camio.
 20:00 Miren Narbaiza in concert presenting 'MICE'.

Sunday, 8th DECEMBER

- 11:30 Workshops of the network of enogastronomy museums: Sagardoetxea, Igartubeiti, Gaztaren Interpretazio Zentroa, Txakolingunea and Gatz Museoa. Each will offer a 40-minute workshop until 15:00, in this corresponding order.
 11:30 Sergio Nguema — Masterclass of urban dance.
 13:15 Sergio Nguema — Urban dance passages.
 13:30 Sergio Nguema in concert — tasting of natural apple must.
 14:00 DJ session with Juan Di Lago as the closing of the event.

Monday, 9th DECEMBER



- 13:30 Reception.
 14:00 Dining: Euskal Sagardoa ciders and the elaborated menu of seasonal local products that provide us with Diametro 200 and the Culinary School Luis Irizar.
 18:00-18:45 International ciders by Dani Corman.
 19:00-21:00 Show Room Euskal Sagardoa.
 *You can taste different types of cheeses from the Basque Country, as well as meats with Eusko Label in different roasting systems, by the hand of Txomin Parrilla.