



SAGARDOA^{rou}-te
basque origin



943 336 811 - 622 618 476

www.sagardoa.eus

SAGARDOA^{rou}-te
basque origin



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Sopelako Foru
Tasuna, Juventud y Deporte

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN
ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL
DE GIPUZKOA

euskal
sagardoa
Sidra natural
del País Vasco



ORAIN
TURISMOA

EXPLORE
SANSEBASTIÁN
REGION

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Donostia
San Sebastián

LA CIUDAD
DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN



euskal
sagardoa
Sidra natural
del País Vasco



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 SAGRARAGIZ emanaldiarekin.
 18:00 Txerri erre dastatzeko aukera (bukatu arte).
 19:00 Dastatze guidatua (3 pintxo eta 3 sagardo). 
 20:00 Dastatze guidatua (3 pintxo eta 3 sagardo). 

ABENDUAK 7, larunbata

- 10:30 Uzta berriaren aurkezpena 7 lurraldeen izenean.
 13:00 Dastatze guidatua (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 enogastronomico sarearen 40'ko tailerrak: Sagardoetxea, Igartubeiti, Gazzaten Interpretazio Zentroa, Txakolinguena 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 eskuak itxiera jaialdia.

ABENDUAK 9, asteburua

- 13:30 Harrera.
 14:00 Bazkari maridatua: Euskal sagardoa bertako produktuekin uztartuko dituen orduzko izango da Diametro 200 jatetxearen eta Luis Irizar eskolaren eskuak.
 Dani Corman: Nazioarteko Sagardoia.
 Show Room-a Euskal Sagardoa.
 *Show Room-a dagoen bitartean, Euskal Herriko gatzak eta Eusko Labela duten haragiak modu desberdinan prestatuta dastatzeko aukera izango da Txomin Parrillaren eskuak.

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 SAGRARAGIZ.
 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 Berts-o-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, Gazzaten Interpretazio Zentroa, Txakolinguena 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. Sidras Internacionales de la mano de Dani Corman.
 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.



info@sagardoa.eus / www.sagardoa.eus

 = 9€ www.sagardoa.eus + www.sansebastianturismoa.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 SAGRARAGIZ.
 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'oenogastronomie : Sagardoetxea, Igartubeiti, Gazzaten Interpretazio Zentroa, Txakolinguena 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'événement.

Lundi, 9 DÉCEMBRE

- 13:30 Reception.
 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 Présentation des Cidres Internationaux dirigée par Dani Corman.
 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 SAGRARAGIZ.
 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 Berts-o-musical tasting by Aitor Mendiluze, Unai Agirre and Imanol Camio.
 Miren Narbaiza in concert presenting 'MICE'.

Sunday, 8th DECEMBER

- 11:30 Workshops of the network of enogastronomy museums: Sagardoetxea, Igartubeiti, Gazzaten Interpretazio Zentroa, Txakolinguena 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 Diameter 200 and the Culinary School Luis Irizar. International ciders by Dani Corman.
 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.