



ABENDUAK 6, osteguna

- 11.00 "Urumea, sagardoaren ibaia" Sagardo berriaren eta baserriko produktuen iritsiera Frantzia pasealekura
- 11.00 Produktuen eta sagardoaren deskarga eta uza berriaren aurkezpena Aitor Mendiluze eta Agin Laburu bertsolarien eskutik.
- 11.15 Kalejirak lagunduta, produktuen garraioa idi parearekin Boulevardera
- 12.00 "Sagardo Apurua" baserriaren inaugurazio ekitaldia eta irekiera. Sagar dantza, sagar jotzea eta lehen muztioaren elaborazioa JO ALA JO elkartearen eskutik.
- 18.00 Txerri errea dastatzeko aukera €
- 19.30 "Euskal sagardoa Jatorri Deitura" dastatze gidatua €

ABENDUAK 7, ostirala

- 11.30 V. Sagardo Apurua Pintxo txapelketa
- 12.00 Pintxo txapelketa herrikoia
- 12.30 V. Sagardo Apurua Pintxo txapelketaren sari banaketa
- 18.00 V. Sagardo Apurua Sagardo Cocktail lehiaketa
- 20.00 Bertso kata musikatua Unai Agirre, Aitor Mendiluze eta Imanol Kamioaren eskutik €
- 12-18 Albalaren ontzigitza erakustaldia: arotzek egurrezko tornu batekin San Juan baleontziaren txirrikak landuko dituzte. Gehiago ikusteko Pasaiko Albalola zabalik! 10-14 / 15-18. INFO + www.albalola.com

ABENDUAK 8, larunbata

- 10.30 7 Lurraldeen 2018 uztaren aurkezpena
- 11.30 Museo Enogastronomikoen sarearen eskutik tailerrak umeentzat
- 14.30 BAZKARI-GIDATUA KM 0: bertako produktuez egindako otordua 7 lurraldeetako sagardo eta deribatuekin uztartuta €
- 18.00 Erromeria Estanga anai-arrebekin

ABENDUAK 9, igandea

- 12.00 Herri kirol saioa
- 12.45 Gozatu sagardoa dastatzen Mikel Garaizabal enologo-sumillerrarekin €
- 13.30 Gozatu sagardoa dastatzen Mikel Garaizabal enologo-sumillerrarekin €
- 14.15 Gozatu sagardoa dastatzen Mikel Garaizabal enologo-sumillerrarekin €



SAGARDOA^{rou}-te

basque origin

Erreserbak – Reservas – Réservations – Bookings
+ INFO

www.sagardoa.eus
info@sagardoa.eus
943 336 811 - 622 618 476



Ordutegia - Horario - Horaire - Schedule
SAGARDO APURUA
12:00-15:00 / 18:00-21:00



GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN
ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL
DE GIPUZKOA



SAGARDOA^{rou}-te

basque origin



V. SAGARDO APURUA

Donostia
San Sebastián

6-7-8-9 Abendua-Diciembre-Décembre-December

+ Info / €

info@sagardoa.eus / www.sagardoa.eus



6 DE DICIEMBRE, jueves

- 11.00 "Urumea, el río de la sidra" Llegada de la nueva sidra y de los productos del caserío al paseo de Francia
- 11.00 Descarga de los productos y la nueva sidra con una antigua grúa y presentación de la cosecha de la mano de los versolaris Aitor Mendiluze y Agin Laburu.
- 11.15 Transporte de los productos con el carrito dirigido por bueyes hasta el Boulevard
- 12.00 Acto de inauguración y apertura del caserío "Sagardo Apurua", Sagar Dantza y elaboración de la primera sidra en el momento de la mano del grupo cultural JO ALA JO.
- 18.00 Degustación de cerdo asado €
- 19.30 Cata guiada de "Euskal sagardoa, DO" €

7 DE DICIEMBRE, viernes

- 11.30 V. Sagardo Apurua Concurso de Pintxos
- 12.00 Concurso Popular de pintxos
- 12.30 Entrega de premios del Concurso de Pintxos V. Sagardo Apurua
- 18.00 Concurso de cocktails V. Sagardo Apurua
- 20.00 Cata musical con los bersolaris Unai Agirre, Aitor Mendiluze y el pianista Imanol Kamio €
- 12-18 Albaola: Exhibición de carpintería de ribera en directo. Con un turno de madera los carpinteros de ribera crearán poleas para el ballenero San Juan Para ver más en Pasaia Albaola abierto 10-14 / 15-18 + INFO: www.albaola.com

8 DE DICIEMBRE, sábado

- 10.30 Presentación de la nueva cosecha de la mano de los 7 territorios
- 11.30 Talleres para niños de la mano de la Red de museos enogastrónomicos
- 14.30 COMIDA-GUIADA KM 0: Comida elaborada con productos locales maridada con las sidras y derivados de los 7 territorios €
- 18.00 Romería de la mano de los hermanos Estanga

9 DE DICIEMBRE, domingo

- 12.00 Exhibición de Deportes Rurales
- 12.45 Disfruta catando sidra de la mano del enólogo-sumiller Mikel Garaizabal €
- 13.30 Disfruta catando sidra de la mano del enólogo-sumiller Mikel Garaizabal €
- 14.15 Disfruta catando sidra de la mano del enólogo-sumiller Mikel Garaizabal €



Jeudi, 6 DÉCEMBRE

- 11.00 "Urumea, la rivière du cidre". Arrivée du nouveau cidre et des produits fermiers au Paseo de Francia
- 11.00 Présentation des produits fermiers accompagnée par des chanteurs traditionnels basques Aitor Mendiluze et Agin Laburu
- 11.15 Transport de ces produits par charrette à bœufs jusqu'au Boulevard
- 12.00 Inauguration et ouverture de la ferme "Sagardo Apurua"
- 18.00 Dégustation de viande de porc €
- 19.30 Dégustation guidée du cidre basque AOC €

Vendredi, 7 DÉCEMBRE

- 11.30 V. Sagardo Apurua Concours de Pintxos
- 12.00 Concours Populaire de Pintxos
- 12.30 Remise des prix du Concours de Pintxos V. Sagardo Apurua
- 18.00 Concours de Cocktails V. Sagardo Apurua
- 20.00 Dégustation musicale avec les chanteurs traditionnels basques Unai Agirre, Aitor Mendiluze et le pianiste Imanol Kamio €
- 12-18 LIVE NAVAL CARPENTRY EXHIBITION: using a wooden winch, Abaola's boatbuilders will make pulleys for the San Juan whaleship. Do you want to see more? Albaola The Sea Factory of the Basques in Pasaia is open 10-14 / 15-18 +INFO www.albaola.com

Samedi, 8 DÉCEMBRE

- 10.30 Présentation de la nouvelle récolte avec la participation des 7 territoires basques
- 11.30 Ateliers pour enfants dirigés par le réseau des musées oenogastronomiques
- 14.30 Déjeuner guidé KM0: Repas élaboré avec des produits locaux servis avec des cidres et dérivés des 7 territoires basques €
- 18.00 Fête traditionnelle avec la participation de la famille Estanga

Dimanche, 9 DÉCEMBRE

- 12.00 Exhibition de Force Basque
- 12.45 Dégustation guidée avec l'œnologue Mikel Garaizabal €
- 13.30 Dégustation guidée avec l'œnologue Mikel Garaizabal €
- 14.15 Dégustation guidée avec l'œnologue Mikel Garaizabal €



Thursday, 6th OF DECEMBER

- 11.00 "Urumea, the cider river" Arriving of the new cider and farm products to San Sebastian
- 11.00 Presentation of the products with the "bersolaris" Aitor Mendiluze y Agin Laburu
- 11.15 Transportation of the products to the Boulevard
- 12.00 Inauguration of the Farm Sagardo Apurua
- 18.00 Tasting of roasted pork €
- 19.30 Guided tasting of "Euskal sagardoa, DO" €

Friday, 7th OF DECEMBER

- 11.30 V. Sagardo Apurua "Pintxo" Competition
- 12.00 Popular "pintxo" competition
- 12.30 Awarding event
- 18.00 Cider cocktail competition
- 20.00 Cider tasting with the bersolaris €
- 12-18 LIVE NAVAL CARPENTRY EXHIBITION: using a wooden winch, Abaola's boatbuilders will make pulleys for the San Juan whaleship. Do you want to see more? Albaola The Sea Factory of the Basques in Pasaia is open 10-14 / 15-18 +INFO www.albaola.com

Saturday, 8th OF DECEMBER

- 10.30 Presentation of the new crop together with the 7 territories
- 11:30 Workshops for children guided by the network of enogastronomical museums.
- 14:30 GUIDED LUNCH KM 0: Lunch made by local products combined by the cider or derivatives from the 7 territories €
- 18:00 Romería with Estanga brothers

Sunday, 9th OF DECEMBER

- 12.00 Rural sport exhibition
- 12.45 Guided cider tasting and special workshop €
- 13.30 Guided cider tasting and special workshop €
- 14.15 Guided cider tasting and special workshop €

+ Info / €

info@sagardoa.eus / www.sagardoa.eus

+ Info / €

info@sagardoa.eus / www.sagardoa.eus

+ Info / €

info@sagardoa.eus / www.sagardoa.eus