



43° 44' 52.355857777" N
2° 17' 7.410281018" O
IGARTUBEITI BASERRI MUSEOA
Ezkio, 1.Km
20709 Ezkio-Itsaso | Tel: 943 72 29 78
igartubeiti@gipuzkoa.eus
www.igartubeitibaserria.eus



SAGARDO ASTEA

2019/10
9 - 18



Urriak Octubre 4 18
Azaroak Noviembre 15

Igartubeiti Baserri Museoa
Caserío Museo Igartubeiti

Antolatzailea | Organiza:



Laguntzaileak | Colaboran:



SAGARDO ASTEa

Urria Octubre

9 10 11 13 14 15 16 17 18



Urriak Octubre 4 18

Azaroak Noviembre 15

ESPERIENTZIAK EXPERIENCIAS

IGARTUBEITIKO DOLAREA MARTXAN! ¡EL LAGAR DE IGARTUBEITI EN FUNCIONAMIENTO!

Sagardoa egiteko duela 500 urte erabiltzen zen teknikaren esperientziaz gozatu.

Vive la experiencia de elaboración de la sidra según la técnica de hace 500 años.

9 10 11 14 15 16 17 18 11.30

12 13 12:00



Parking-a Santa Lutziko Industrigunean. Autobus zerbitzua DOAN. Ezin izango da Igartubeitiko aparkalekua erabili, kotxea ezingo da igo.

Parking en industrialdea de Santa Lucia. Servicio de autobús GRATUITO. No se podrá acceder al parking del caserío en coche.

★ Izen ematea aurrez. Toki mugatuak. Reserva previa. Aforo limitado. igartubeiti@gipuzkoa.eus / 943 72 29 78

SAGARDOA KIRIKOKETA ERRITMORA SIDRA A RITMO DE KIRIKOKETA

Sagarrak jotzean sortzen den erritmo soinua. Juan Mari Beltranek eskainitako tailerrean sortutako taldea arituko da, Ostadar Dantza taldearen gidaritzapean.

Sonido rítmico que se produce durante el proceso de golpeo de las manzanas. Grupo formado en el taller impartido por Juan Mari Beltran, dirigido por el grupo Ostadar.

12 13 12:00

ANTZEZPENAK BASERRIAN TEATRALIZACIONES EN EL CASERÍO

Kortaberria familiak XVI. mendean nola bizi ziren eta beraien lanbideak erakutsiko ditu.

La familia Kortaberria mostrará cómo vivía en el siglo XVI y cuáles eran sus ocupaciones.

12 13 11:30-12:00 / 13:00-13:30

ERAKUSKETAK ETA DASTAKETA-KATAK EXPOSICIONES Y DEGUSTACIONES-CATAS

1 "SAGARRAK. MANZANAS"

4 -10 / 3 -11

Igartubeitiko sagarrondoetatik bildutako sagar ezberdinak ikusgai.

Variedad de manzanas recogidas en los manzanos de Igartubeiti.

2 "SAGARARTE"

4 -10 / 29 -12

Inaugurazioa. Inauguración. 4 -10

4 artistak, Paul Lataburu, Udane Juaristi, Maria Altuna eta Aitor Zarzuelo sagarra eta bere kultura lantzen dute.

4 artistas locales, Paul Lataburu, Udane Juaristi, Maria Altuna y Aitor Zarzuelo, tratan la tematica de la manzana y su cultura.

Kata dastaketa, Topa, Agirretxea, Argindegi jatetxekoekin eta Astarbe sagardotegiarekin. Hiru koadroen atzean dauden kondairak plater batekin eta sagardo batekin lotuz. Gehienez 25 parte hartzaile.

Se ofrecerá una cata-degustación de sidras Astarbe y tres platos relacionados con tres cuadros y elaborados por los restaurantes Topa, Agirretxea, Argindegi. Máximo 25 participantes.

3 "LURRALDEAK. [TERRITORIAS]"

12 -09 / 30 -11

NATHALIA HEIM artistaren argazki instalazioa PATRIM + Egonaldi artistikoaren emaitza. Protagonistak: Urola Garaiko eta Goierriko 18 emakume.

Instalación fotográfica de la artista NATHALIA HEIM. Resultado de la Residencia artística PATRIM+ Protagonistas: 18 mujeres de Urola Garaia y Goierri.

Inaugurazioa. Inauguración + Performance.

12 -09 /19:00

DASTAKETAK-KATAK DEGUSTACIONES-CATAS

Ezkioko Topa jatetxean. En el restaurante Topa de Ezkio.

18 -10 /19:00

Ezkioko Agirretxea jatetxean. En el restaurante Agirretxea de Ezkio.

15 -11 /19:00

Gehienez 25 parte hartzaile. Máximo 25 participantes. Prezioa. Precio: 10€ Izen ematea. Reservas: sagararte@astarbe.eus

SagarArte
Sagarraren artisautzako

ASTARBE
SAGARDOTEGIA
SIDRERIA
ASTIGARRAGA

AE
AGIRRETXEa

Argindegi
OSTATUA

TOPA
OSTATUA
EZKIO

Interreg
POCTEFA
PATRIM+



Informazioa eta izen emateak.
Información y reservas: 943 72 29 78

igartubeiti@gipuzkoa.eus
www.igartubeitibaserria.eus