

# SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

**“XXVIII. SAGARDO BERRIAREN EGUNA”.**  
**24 de marzo de 2021.**

**Dossier de Prensa**  
**#sagardoberria**

## **Contacto:**

Leire Alkorta (Responsable de Prensa)  
943 550 575  
info@sagardoarenlurraldea.eus



[www.facebook.com/sagardoarenlurraldea](https://www.facebook.com/sagardoarenlurraldea)



[www.twitter.com/sagarlur](https://www.twitter.com/sagarlur)



[www.instagram.com/sagardoarenlurraldea](https://www.instagram.com/sagardoarenlurraldea)

**[www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus)**

## PROGRAMA XXVIII. Sagardo Berriaren Eguna 2021

**Organizado por Sagardoaren Lurralde, el 24 de marzo se celebrará el XXVIII. Sagardo Berriaren Eguna 2021 para presentar la *sagardo berria*, el protocolo establecido para las sidrerías y las actividades de ocio vinculadas con la cultura de la sidra. Los invitados de este año serán Ander González y Gabriela Uriarte del programa «A bocados» de ETB2.**

A fin de garantizar las medidas de seguridad establecidas frente al Covid-19, a las **12:30** se celebrará una **rueda de prensa** en Erribera Kulturgunea, la nueva Casa de Cultura de Astigarraga. Xabier Urdangarin, alcalde de Astigarraga y presidente del Consorcio Sagardun, presidirá junto a representantes del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y la Denominación de Origen Euskal Sagardoa el acto de presentación de la **sagardo berria** y del **vídeo** de promoción de las experiencias de la cultura de la sidra.

En esta temporada atípica de sidrerías marcada por la pandemia, queremos echar la vista atrás y recuperar algunas tradiciones. De hecho, durante el siglo XIX y hasta principios del siglo XX, Astigarraga y Hernani estaban de moda por sus sidrerías. Eran lugares de ocio de la ciudadanía y era habitual encontrar en ellas bertsolaris o cuadrillas jugando a la toca o a los bolos en su exterior. Durante la Semana Santa se acercaba mucha gente de San Sebastián a las sidrerías de la comarca utilizando el tranvía, donde se empezaba a degustar la nueva sidra de los toneles en vasos y jarras de barro. Esta tradición de empezar a degustar la sidra de un nuevo tonel se conocía como *Txotx berri*.

Este año las sidrerías se adaptan a las medidas de seguridad y ofrecen la degustación de la nueva sidra en jarras. Para completar la oferta de ocio, **Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca** ubicado en Astigarraga, propone unos planes especiales para disfrutar de la cultura de la sidra esta Semana Santa: visitas culturales a museos, paseos a pie por entonos naturales, comidas en sidrerías y/o restaurantes, degustaciones de sidra y pintxos, tours en bicicleta eléctrica, etc.

Los días festivos de Semana Santa pueden ser el momento ideal para disfrutar de nuestra cultura de la sidra en familia, pareja o entre amigos. Por ello, en esta rueda de prensa se presentarán la **nueva sidra** y un **video** promocional de las experiencias de la cultura de la sidra.

### Ya fueron protagonistas...

- |   |  |
|---|--|
| 1994, El bertsolari Andoni EGAÑA.         | 2008, El cocinero Andoni LUIS ADURIZ.          |
| 1995, El futbolista José Mari BAKERO.     | 2009, El pelotari Aimar OLAIZOLA.              |
| 1996, El seleccionador Javier CLEMENTE.   | 2010, La REAL SOCIEDAD DE FUTBOL.              |
| 1997, El pelotari Julián RETEGI.          | 2011, El cocinero KARLOS ARGUÑANO.             |
| 1998, El ciclista Miguel INDURAIN.        | 2012, El presentador JULIAN IANTZI.            |
| 1999, El restaurador Juan Mari ARZAK.     | 2013, El grupo LA OREJA DE VAN GOGH.           |
| 2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE.    | 2014, El grupo KALAKAN.                        |
| 2001, La ciclista Joane SOMARRIBA.        | 2015, Las protagonistas de la película LOREAK. |
| 2002, El maratoniano Martín FIZ.          | 2016, El surfista ARITZ ARANBURU.              |
| 2003, El ciclista Abraham OLANO.          | 2017, El cocinero ENEKO ATXA.                  |
| 2004, Periko Mikel y Xabi ALONSO.         | 2018, El alpinista ALBERTO IÑURRATEGI.         |
| 2005, La soprano Ainhoa ARTETA.           | 2019, La periodista OLATZ ARRIETA.             |
| 2006, El arraunlari José Luis KORTA.      | 2020, La cantante IZARO ANDRÉS.                |
| 2007, El pelotari Juan MARTINEZ DE IRUJO. |  |

## EL PROGRAMA "A BOCADOS" Invitado del XXVIII. Sagardo Berriaren Eguna

**Ander González y Gabriela Uriarte del programa "A Bocados" de ETB2 serán los invitados del XXVIII. Sagardo Berriaren Eguna.**

"A bocados" es un programa de cocina diario de ETB2 con recetas, reportajes y hábitos sanos de alimentación presentado por el cocinero Ander González, que elabora sus platos en directo, y la nutricionista Gabriela Uriarte, quien nos muestra cómo cocinar de forma saludable y llevar una alimentación sana.



**Ander Gonzalez**, donostiarra, ha crecido entre los fogones del bar Astelena 1960. Formado como cocinero en la Escuela de Cocina Luis Irizar, en 1997, abre el restaurante Astelena, manteniendo la pasión por el disfrute de una buena comida hecha a base de un buen producto y materias primas de primera calidad. Desde entonces compagina su restaurante con las clases en el Basque Culinary Center y sus programas de Televisión.

Su trayectoria televisiva comenzó hace varias temporadas con el concurso *Sukaldari*, en el que fue jurado. Después llegó *No es país para sosos*, donde compartió protagonismo con Ramón Roteta. Con *Historias a bocados* se paseó por Euskal Herria en busca de tradiciones de todo tipo. Actualmente presenta *A bocados* junto con Gabriela Uriarte.

por la Universidad de Navarra. Autora del libro *Sin dieta para siempre*, desde su centro GU en Donosti, aboga por una alimentación sana elaborada a partir de productos de calidad. Actualmente es la copresentadora del programa *A bocados*.

Por su parte, **Gabriela Uriarte**, donostiarra, se graduó en Nutrición humana y Dietética

## LA SIDRA

### Sidra de gran carácter y cuerpo

**La cosecha del 2020 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de unos 8 millones de litros de sagardoa, siendo alrededor de 2 millones los elaborados con manzana local. Bajo la certificación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han elaborado 1.200.000 litros de sidra. En total han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 42 sidrerías de Gipuzkoa, 4 de Bizkaia y 2 de Álava.**

La cosecha de este año ha sido un tercio de la del año pasado, pero aún siendo de menor cantidad, ha tenido gran carácter.

#### Cata de sagardoa:

- La nueva sidra de este año es de gran carácter y cuerpo.
- Es una sidra de color amarillento, con toques a fruta.
- Tiene una chispa fina y redonda en boca.
- Se trata de una sidra de gran complejidad y capacidad evolutiva.

## LA MANZANA

### Cosecha escasa pero de gran carácter

**En comparación con el año pasado, este año la producción de la manzana ha sido notablemente menor. Muchos manzanales han sufrido una importante caída de fruta debido a la sequía de este verano, los golpes de sol y los daños provocados por la carpocapsa. Por otra parte, en muchos lugares el calibre de la manzana ha sido menor en consecuencia del verano cálido y seco. Para la producción de la sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han utilizado alrededor de 2 millones de kilos de manzana procedentes de 480 hectáreas y de 248 productores de manzana local.**

Por vigésimo primer año consecutivo, a comienzos de septiembre se hizo un control entre Fruitel y Sagardoaren Lurralde en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado de maduración en que se encontraban las manzanas. Para ello, se realizó un seguimiento en varias plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa. Las variedades que se controlaron fueron 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

#### Características de la cosecha 2020:

- La producción ha sido escasa pero gran carácter.
- Respecto al año pasado la maduración ha venido más retrasada, alrededor de una semana, y se han observado importantes diferencias en cuanto a los estados de maduración dentro de los mismos árboles.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar ha sido de 11,9 Brix, 1,4 puntos mayor que el año pasado.
- La regresión del almidón ha presentado un índice de 2,9, 0,6 puntos menor que el año pasado.

## EL SECTOR Evolución de la calidad del sector.

**Es destacable la labor realizada por el departamento de medio rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa durante los últimos años a favor de la manzana local: desde el año 2016, se han plantado 153,66 hectáreas y se han aceptado subvenciones de 1.532.273,06€. Además, el Laboratorio Agroambiental Fraisoro es testigo de la evolución que está teniendo la sidra en los últimos años y también de la apuesta del sector por la mejora de la calidad y el conocimiento.**

Gracias a las subvenciones iniciadas en el 2016 y que se han repetido anualmente, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha **plantado 153,66 hectáreas**. En cuanto a la maquinaria, se han aceptado subvenciones de 144.521,22€ y para la plantación de manzanos 1.387.751,84€. Esto es, **desde el 2016 la Diputación Foral de Gipuzkoa ha aceptado subvenciones de 1.532.273,06€.**

En esta mejora continua de la calidad del producto, el sector cuenta con el Laboratorio de Calidad e Innovación Agraria de Fraisoro, donde se realizan los análisis físico-químicos y sensoriales tanto de las sidras de las dos marcas de calidad que actualmente hay en el mercado, **Euskal Sagardoa** y Sagardo **Gorenak**, y por supuesto para aquellas sidras que no están amparadas por ninguna de estas marcas, ya que el Laboratorio ofrece sus servicios a todos los productores de sidra.

Los datos se han mantenido bastante similar a la de años anteriores y durante el año 2020, en cuanto a los análisis físico-químicos, en el Laboratorio se han analizado unas **5.800 muestras** (mostos, sidras en proceso de fermentación, sidras ya para embotellar...), con un total de 43.000 determinaciones.

A su vez, los análisis organolépticos han sido **650** aproximadamente, donde se incluyen tanto sidras destinadas a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, como para Sagardo Gorenak.

El Panel de Cata de Fraisoro, es el **único acreditado para la sidra en todo el Estado**, y es auditado anualmente por ENAC, que comprueba además de la calidad de los ensayos, que dichos ensayos se ajustan a las normas de los análisis sensoriales.

## NOTICIAS DESTACADAS:

### Sagardoetxea celebrará su 15 aniversario en el 2021

**El Museo Sagardoetxea ha trabajado en la conservación y la promoción de la cultura de la sidra desde su apertura en septiembre del 2006. En el 2021 ofrecerá una programación especial con diversas actividades.**



Tras su trayectoria de 15 años, Sagardoetxea ha organizado y conseguido diversas actividades, acciones y resultados. Estabilizado el camino recorrido hasta la fecha, Sagardoetxea afrontará los retos de futuro y una de las actividades que organizará para celebrar su aniversario, es la **exposición temporal "La sidra a través de la historia"**. Esta exposición mostrará la evolución que el mundo de la sidra ha vivido hasta el presente, destacando el siglo XX, donde se relacionan las sidrerías con el ocio.

Además de esta exposición temporal que mostrará el recorrido histórico de la sidra, Sagardoetxea presentará unos **paneles informativos sobre la historia de la sidra de países de todo el mundo**. Entre otros, se mostrará la evolución histórica de la sidra en lugares como Asturias, Euskal Herria, Estados Unidos, Bretaña e Inglaterra, y en los idiomas de cada lugar: euskara, castellano, asturiano, bretón, francés inglés.

Las aportaciones realizadas al patrimonio relacionado con la cultura de la sidra también tendrán su espacio y se presentará el **Centro de Documentación de la Manzana y la Sidra** creado y desarrollado por Sagardoetxea. En él se recopilan fondos de diferentes tipos (libros, revistas, folletos, carteles, dossieres, noticias de prensa, documentos históricos, vídeos, fotografías, etc.) y ofrece un servicio público disponible para investigadores, aficionados a la sidra, estudiantes o la ciudadanía que necesite información relacionada con la cultura de la sidra: <http://www.sagardoarenlurraldea.eus/dokumentazio-zentroa/es/>

### El IV Sagardo Forum con proyección internacional

**A finales de noviembre se celebrará el IV Sagardo Forum y al igual que en la pasada edición, contará con cuatro áreas: jornadas técnicas sobre la manzana y la sidra, visitas a manzanales y a sidrerías, el Concurso de Sidra Internacional y la Feria Internacional de Sidra.**



El Sagardo Forum ha desempeñado una labor muy importante para situar la cultura de la sidra en el marco internacional, dando a conocer nuestra sidra fuera de nuestras fronteras y facilitando el conocimiento de las sidras internacionales entre el sector local, fortaleciendo las relaciones internacionales y llegando a crear la red *Ciderlands* de destinos y países elaboradores de sidra.

Dando un nuevo paso en la internacionalización de la sidra, a finales de noviembre del 2021 se celebrará la **IV edición del Sagardo Forum**, que incluirá: unas jornadas técnicas sobre la manzana, la sidra y la cultura, el turismo y la gastronomía de la sidra; excursiones, visitas y casos prácticos de la mano de ponentes y expertos del sector; el Concurso de Sidra Internacional; y La Feria Internacional de Sidra que permitirá conocer y degustar sidras de todo el mundo.

**2 MUSEOA + SAGARDOTEGIA**  
**Mila urteko usadioa**

Sagardoetxea Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

**MUSEO + SIDRERÍA**  
**Una tradición milenaria**

Visita al Museo Sagardoetxea + Degustación + Comida/cena en sidrería.

**3 SAGARBIKE**  
**Bizikletan ibilaldia eta gastronomia**

Bizikletan ibilaldia Donostiatik Astigarragara + Sagardoetxea Museoa + Sagardo eta pintxo dastaketa.

**SAGARBIKE**  
**Paseo en bicicleta y gastronomía**

Paseo en bicicleta desde Donostia a Astigarraga + Museo Sagardoetxea + Degustación de sidra y pintxos.

**4 SAGARDOA ETA ITSASOA**  
**Bidaia harrigarria**

Aquarium/Albaola + Itsasontzian ibilaldia + Sagardoetxea Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

**LA SIDRA Y EL MAR**  
**Un viaje sorprendente**

Aquarium/Albaola + Paseo en barco + Museo Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería.

**5 SAGARTREKKING**  
**Xenda zaletasuna eta ibilaldiak**

Santiagomendiko Sagardo Bidea (gidarekin edo gidarik gabe) + Sagardo dastaketa Sagardoetxea Museoa.

**SAGARTREKKING**  
**Senderismo y paseos**

Camino de la sidra por Santiagomendi (con guía o sin guía) + degustación de sidra en Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca.

**6 SAGARDOA ETA GAZTA**  
**Euskal Herriko egiazko zaporea**

Gaztandegiko bisita + Sagardoetxea Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

**LA SIDRA Y EL QUESO**  
**El auténtico sabor del País Vasco**

Visita a una quesería + Museo Sagardoetxea + Comida/cena en sidrería.

**7 HISTORIADUN HERRIAK**  
**Sagardoaren Lurraldean zeharko ibilaldiak**

Astigarragako bisita gidatua + Sagardo dastaketa Sagardoetxean.

**PUEBLOS CON HISTORIA**  
**Tours por el territorio de la sidra**

Visitas guiadas de Astigarraga + Degustación de sidra en Sagardoetxea.

**8 CHILLIDA ETA SAGARDOAREN KULTURA**  
**Euskal artea eta ohiturak**

Chillida Leku + Sagardoetxea Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

**CHILLIDA Y LA CULTURA DE LA SIDRA**  
**El arte y las tradiciones vascas**

Visita de Chillida Leku + Visita al Museo Sagardoetxea + Degustación + Comida/cena en sidrería.



## Sagardoaren Lurraldea

**Sagardoaren Lurraldea es un Consorcio público-privado dedicado a la promoción sociocultural de la cultura de la sidra del País Vasco a través del turismo.**

### Consorticiados:

#### Ayuntamientos

Ayuntamiento de Astigarraga



Astigarragako Udala

#### Asociaciones sectoriales

- Garlia
- Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

#### Grupos culturales

- Astigar E.O.E.
- Gure Izarra
- Goldea Herri Kirol Batzordea
- Mundarro Kirol Elkarte
- Norberto Almandoz Musika Eskola
- Xagu Xar Aisialdi Elkarte
- Zipotza Kultur Elkarte

### Convenios de colaboración con:

#### Asociaciones sectoriales

Sagardo Mahaia:

- Sidrería Alorrenea (Astigarraga)
- Sidrería Altzueta (Hernani)
- Sidrería Barkaiztegi (Donostia)
- Sidrería Begiristain (Ikaztegieta)
- Sidrería Egi-luze (Errenteria)
- Sidrería Gartziategi (Astigarraga)
- Sidrería Gaztañaga (Andoain)
- Sidrería Gurutzeta (Astigarraga)
- Sidrería Isastegi (Tolosa)
- Sidrería Olaizola (Hernani)
- Sidrería Sarasola (Asteasu)
- Sidrería Zapiain (Astigarraga)
- Sidrería Zelaia (Hernani)

Sagar Uzta:

- Sidrería Aialde Berri (Usurbil)
- Sidrería Akarregi (Hernani)
- Sidrería Ekain (Zestoa)
- Sidrería Goiko Lastaola (Hernani)
- Sidrería Itxas-buru (Hernani)
- Sidrería Larre-gain (Hernani)

#### Asociaciones de alojamientos rurales

Nekatur, Asociación Nekazalturismoa. Agroturismos y Casa Rurales de Euskadi.

### Miembros de:

- Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi
- Donostia Turismo
- Euskadi Gastronomika
- Red de Museos de la Costa Vasca
- Ciderlands, Makers & Lovers