



SAGARDOA^{rou-te}

basque origin

Abendua-Diciembre
Décembre-December

6-7-8-9

VI. SAGARDO APURUA
Donostia - San Sebastián



SAGARDOA^{rou-te}

basque origin



943 336 811 - 622 618 476

www.sagardoa.eus



GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN
ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL
DE GIPUZKOA





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 Apurura.
- 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 musikakua Aitor Mendiluze eta Unai Agirre bertsoariekin 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 bertsoalaris 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.

Sagardo Apurua



+ INFO

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 « bertsoalaris » (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'oeno-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 bertsoalaris 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.