

Urria Octubre

INAUGURAZIO EKITALDIA ACTO DE INAUGURACIÓN

Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak XII. Sagardo Lehiaketako irabazleei diplomak banatzea.

Entrega de diplomas a los ganadores del XII Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.

9 11:00 Igartubeiti Baserri Museoa
En el Caserío Museo Igartubeiti

JARDUERAK. ACTIVIDADES

SAGAR ZANPAKETA

Ikustaldia zuzenean. Igartubeitiko dolarea martxan, sagardoa egiteko duela 500 urte erabiltzen zen teknika erabiliz.

PRENSADA DE MANZANA

Demostración en vivo. El lagar de Igartubeiti en funcionamiento, elaborando la sidra según la técnica utilizada hace 500 años.

10 11 14 15 16 17 18 11:30

12 13 12:00, 17:00

ANTZEZPENAK

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

TEATRALIZACIONES

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

16:30-17:00, 18:00-18:30

SAGARDOA KIRIKOKETA ERRITMORA

Sagarra txikitzeko pisoiekin egiten den txalapartaren aldaera.

SIDRA A RITMO DE KIRIKOKETA

Variedad de la txalaparta, realizada con los pisones, mazos que se utilizaban para machacar la manzana.

12 13

INTERPRETAZIO ZENTROAN EN EL CENTRO DE INTERPRETACIÓN

IKUSENTZUNEZKOEN IBILBIDEAREN HASIERA

12 13

10:15, 13:15 eta 16:15etan euskaraz.

INICIO DEL RECORRIDO AUDIOVISUAL

12 13

11:15, 18:15 en castellano.

SAGAR ERAKUSKETA

Ezkiotsason bildutako sagar bariedade desberdinak ikusgai.

EXPOSICIÓN DE MANZANAS

Muestra de variedades de manzana recogidas en Ezkiotsaso.



SUKALDARITZA TAILERRA TALLER GASTRONÓMICO

Errezetak Josu Landaren, Ezkioko Ostatuko sukaldariaren, eskutik.

-Sagar, patata eta foie lasaina sagardo saltsarekin.

-Sagar tarta.

*Josu Landa zumarratarra El Bullin, Tubalen eta Bergarako Lasa jatetxeetan lan egin du, besteak beste. Duela 2 urte Ezkioko Ostatua zuzentzen du.

17 18:30 Igartubeiti Baserri Museoko Interpretazio zentroan. Beharrezkoa aurrez izena ematea: 943 72 29 78. Leku mugatuak. En el Centro de Interpretación del Caserío Museo Igartubeiti. Es necesario inscribirse previamente en el: 943 72 29 78. Plazas limitadas

LEHIAKETAK. CONCURSOS



VI. ARGAZKI LEHIAKETA

Sagardo astea kamaratik edo mugikorretik! Parte hartu eta lortu saria!

VI. CONCURSO FOTOGRÁFICO

¡La Semana de la Sidra desde tu cámara o móvil!

¡Participa y consigue un premio!

9-18

Recetas de la mano de Josu Landa, cocinero del Ostatu de Ezkio.

-Lasaña de manzana, patata y foie con salsa de sidra.

-Tarta de manzana.

*El zumarratarra Josu Landa ha trabajado en diversos restaurantes, en el Bulli, el Tubal y en el Lasa de Bergara, entre otros. Desde hace 2 años dirige el Ostatu de Ezkio.



SAGAR EDO SAGARDOAREKIN EGINDAKO ERREZETEN LEHIAKETA

Irailak 16-urriak 20

Bidali igartubeiti@gipuzkoa.net-era eta lortu 2 lagunentzako afaria.

CONCURSO DE RECETAS ELABORADAS CON MANZANA O SIDRA

16 de septiembre-20 de octubre.

Envía la receta a igartubeiti@gipuzkoa.net y consigue una cena para 2 personas.



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.net
www.igartubeitibaserria.net



www.facebook.com/igartubeiti
www.twitter.com/igartubeiti



SAGARDO ASTEA

2013/10
09 - 18



Igartubeiti Baserri Museoa
Caserío Museo Igartubeiti

Antolatzailea | Organiza:



Laguntzaileak | Colaboran:

