



I·M

CASERÍO MUSEO
IGARTUBEITI
BASERRI MUSEOA



Gipuzkoako
Foru Aldundia

SAGARDO ASTEA

2012/10
10-19

Igartubeiti Baserri Museoa
Caserío Museo Igartubeiti

Argazkia | Foto: Imanol Manterola
2011ko Argazki lehiaketako Lehena Saria
Primer Premio Concurso Fotográfico 2011

Urria Octubre

INAUGURAZIO EKITALDIA

Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sariak XI Sagardo Lehiaketako irabazleei diplomak banatzea.

ACTO DE INAUGURACIÓN

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

10 11:00 Igartubeiti Baserri Museoa
En el Caserío Museo Igartubeiti

SAGRAR ZANPAKETA

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

PRENSADA DE MANZANA

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

11 **15** **16** **17** **18** **19** 11:30
12 **13** **14** 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** **14** 11:30-13:30
16:30-18:30

SAGARDOA KIRIKOKETA ERRITMORA

Sagarra txikitzeo 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** **14** 11:30-13:30
16:30-18:30

SAGRERAKUSKETA

Ezkio-Itsason bildutako sagar bariedade desberdinak ikusgai.

EXPOSICIÓN DE MANZANAS

Muestra de variedades de manzana recogidas en Ezkio-Itsaso.

LEHIAKETA CONCURSOS

SAGRERAKUSKETA CONCURSOS

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

Iraialak 17 - Urriak 17

CONCURSO DE RECETAS ELABORADAS CON MANZANA O SIDRA

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

17 de septiembre - 17 de octubre

SAGARDOA ETA GAZTARI BURUZKO JARDUNALDIA

Sagardoaren istorioak solasaldia.
JAKOBA ERREKONDO. Zerain Paisaia Kulturala. Gerentea.

Sagar, muztio eta sagardo dastaketa komentatua

GUILLERMO CASTAÑOS.

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Idiazabal Gatzarekin egindako 3 errezen dastaketa komentatua

JORNADA SOBRE LA SIDRA Y EL QUESO

Charla. *Anécdotas en torno a la sidra*
JAKOBA ERREKONDO. Zerain Paisaia Kulturala. Gerentea.

Cata comentada de manzanas, de zumo de manzana y de sidra.

GUILLERMO CASTAÑOS.

ASOCIACIÓN SIDRERÍAS DE GIPUZKOA.

Degustación comentada de 3 recetas elaboradas con Queso Idiazábal

10 18:30

SanTelmo Museoko Jatetxearen.
Beharreko aurrez izena ematea: 943 72 29 78
Restaurante del Museo San Telmo.
Es necesaria inscripción previa: 943 72 79 78

Informazio + Información:
www.igartubeitibaserria.net

V . ARGAZKI LEHIAKETA

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

V . CONCURSO FOTOGRÁFICO

¡La Semana de la Sidra desde tu cámara o móvil! ¡Participa y consigue un premio!

10 **19**

GOIERRIKO SAGARDO ETA IDIAZABAL GAZTAREN DASTATZE KOMENTATUA

Ohiarte (Zerain), Olagi (Altzaga), Otatza (Zerain) eta Urbitarte (Ataun) sagardoren aurkezpena eta dastaketa.
Iñaki Etaik zuzenduko du gazta dastaketa.

CATAS COMENTADAS DE SIDRAS DEL GOIERRI Y DE QUESO IDIAZABAL

Presentación y cata de sidras de Ohiarte (Zerain), Olagi (Altzaga), Otatza (Zerain) y Urbitarte (Ataun).
Cata de queso comentada cargo de Iñaki Etaio.

18 19:00

Igartubeiti Baserri Museoan.
Beharreko aurrez izena ematea: 943 72 29 78
Caserío Museo Igartubeiti.
Es necesaria inscripción previa: 943 72 79 78

Informazio + Información:
www.igartubeitibaserria.net



Informazioa eta oinarriak | Información y bases

943 72 29 78
igartubeiti@gipuzkoa.net
www.igartubeitibaserria.net

43° 44' 52.3558577777" N
2° 17' 7.410281018" O



IGARTUBEITI BASERRI MUSEOA

Ezkio, 1.Km
20709 Ezkio-Itsaso | Tel: 943 72 29 78
igartubeiti@gipuzkoa.net
www.igartubeitibaseria.net



www.facebook.com/igartubeiti



www.twitter.com/igartubeiti



Antolatzalea | Organiza:



Gipuzkoako Foru Aldundia
Kultura, Gastronomia eta Kirol Departamentua

Laguntzaileak | Colaboran:



Gipuzkoako Foru Aldundia
Berrikuntza, Landa Garapeneko eta Turismo Departamentua



Yartu kultur elkartea

