

## DOSSIER DE PRENSA

# **SAGARDO TOUR, PROYECTO DE VERANO DE LAS SIDRERÍAS, ha sido presentado hoy en Donostia de la mano de Sagardoa Route**

**Las Sidrerías y la experiencia de Txotx son el eje de esta  
propuesta y junto con ellas se podrán conocer los recursos  
del territorio para vivir una experiencia auténtica recorriendo  
nuestros orígenes y cultura**

### **El sector de la sidra con la mirada en el futuro, los pies en la tierra y el recorrido a nuestros orígenes**

En diciembre se presentó Sagardoa Route, proyecto que trabaja el presente y futuro de las sidrerías. El objetivo principal: trabajar la renovación constante de las sidrerías adecuándolas a las oportunidades que existen hoy día y hacer posibles las posibilidades que ofrece. El primer paso lo dimos presentando el mapa de Sagardoa Route y los datos de la cosecha 2017.

Las sidrerías están ubicadas en todo el territorio vasco, y la sidra es el producto que ha nacido de nuestra tierra. La sidrería y el territorio. Nuestros orígenes y nuestra historia. Es lo que este año nos hemos propuesto explicar, contar y dar a conocer a aquellos que visitan Donostia-San Sebastián en verano, o a quienes quieran acercarse a disfrutarlo: Sagardo Tour, proyecto innovador para este verano.

Sagardo Tour nos facilita el recorrido a nuestros orígenes, nos situamos en ellos desde la perspectiva del mundo actual y nuestros recursos. Lo auténtico es lo valioso, y lo auténtico es lo que daremos a conocer.

**Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte**

[www.sagardoa.eus](http://www.sagardoa.eus)

943 336 811

Será una experiencia real: los habitantes de los municipios, trabajadores, *baserritarras*, pastores y cada una de las familias que regentan hoy día las sidrerías.

### **Objetivos de Sagardo Tour**

- Explicar el valor de las sidrerías y su unión con el territorio. Para ello, se realizará la visita guiada y la degustación de las diferentes sidras de la casa tanto en botella o de Txotx.
- Turismo sostenible, fortalecer el interior y dar a conocer los lugares menos conocidos u ofrecer diferentes perspectivas de los lugares ya conocidos.
- Fortalecer el turismo relacionado con la naturaleza y el origen.
- Trabajar la gastronomía a nivel cultural.
- Colaboración con los agentes locales.

### **Sidrerías, recursos, municipios y comarcas: combinación sin igual**

Sagardo Tour une a Donostia, nuestra capital, con 11 sidrerías, 9 municipios y 6 comarcas desde junio hasta septiembre.

#### Mercado de producto local

- Aburuza (23 de Junio) - Aduna - TOLOSALDEA
- Araeta (21 de Julio) - Donostia - DONOSTIA
- Iparragirre (18 de Agosto) - Hernani - DONOSTIALDEA

#### Quesería Idiazabal DOP

- Oiharte (30 de Junio) - Zerain - GOIERRI
- Tximista (28 de Julio) - Ordizia - GOIERRI

- Añota (25 de Agosto) - Azpeitia - UROLA ERDIA

#### Factoría marítima Albaola

- Petritegi (7 de Julio) - Astigarraga - DONOSTIALDEA
- Ola (4 de Agosto) - Irun - BIDASOA
- Astarbe (1 de Septiembre) - Astigarraga - DONOSTIALDEA

#### Ruta del Flysch

- Añota (14 de Julio) - Azpeitia - UROLA ERDIA
- Satxota (11 de Agosto) - Aia - UROLA KOSTA
- Saizar (8 de Septiembre) - Usurbil - DONOSTIALDEA

A lo largo del recorrido la guía explicará las características de nuestro territorio, historia, cultura e idioma; municipios, ciudades y territorios; valor humano, forma de vida e identidad; la orografía montañosa y verde.

#### **Experiencia en la Sidrería**

En este proyecto piloto participarán 11 Sidrerías de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, y su objetivo es poner en valor la sidra y la cultura de las sidrerías mediante una experiencia completa:

- Visita guiada – Se conocerán la Sidrería, la sidra, la familia, el caserío y el manzanal. Se podrán conocer todos los secretos de nuestra preciada bebida milenaria. Se recorrerá la sidrería desde el manzanal, pasando por las zonas de elaboración hasta llegar al comedor y la bodega.
- Degustación de la sidra en botella y del Txotx – Se podrá degustar, como no, la sidra de la casa de la misma manera que lo hacemos los vascos: desde la botella y disfrutando del ritual del Txotx.

- Menú tradicional de Sidrería - Txotx! Mientras se disfruta del Ritual del Txotx, se comerá el menú tradicional: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, txuleta a la parrilla y de postre queso Idiazabal con membrillo y nueces.

#### **4 rutas, 4 recursos, 4 lugares emblemáticos**

Proponemos 4 rutas en total que hacen referencia a 4 recursos emblemáticos:

- Mercado de producto local (Tolosa) – visita al mercado, conocer a los baserritarras, y degustación de sidra Euskal Sagardoa en botella acompañado de un pintxo elaborado con los productos de Lurlan.
- Quesería DOP Idiazabal (Zerain) – Guiados por el pastor disfrutarán de una visita a la quesería Basazabal. Se degustará la sidra Euskal Sagardoa en botella y el queso Idiazabal.
- Factoría Marítima Albaola (Pasaia) – Visita que engloba a la Industria naval, la industria de la Sidra y astilleros del País Vasco. La historia de los marineros vascos: la caza de ballenas y pesca de bacalao; junto con la degustación de una gilda y sidra Euskal Sagardoa en botella en Muguruza.
- Ruta del Flysch (Zumaia) – Experiencia que trata la Costa Vasca y el Geoparque en el agroturismo Santa Clara. Se degustarán después la anchoa Maisor de Getaria y Sidra Euskal Sagardoa en botella.

#### **Calendario, horario, paradas y venta**

- La experiencia se ofrecerá en 4 idiomas: euskara, castellano, inglés y francés.
- Las salidas se harán todos los sábados desde el 23 de Junio hasta el 8 de Septiembre. 12 salidas en total.

- Será una ruta de 5 horas, de 11.15 - 16.15.
- La parada principal será en Donostia-San Sebastián (República Argentina 2). Teniendo en cuenta la demanda, hemos decidido poner otras paradas en: Baiona, Biarritz, Donibane Lohizune y Hendaia.
- El transporte, el autobús, cuenta con una peculiaridad: la imagen y rotulación. Durante 4 meses podremos ver el bus SAGARDO TOUR por nuestras carreteras.
- Venta y reservas: [www.sagardoa.eus](http://www.sagardoa.eus) / [info@sagardoa.eus](mailto:info@sagardoa.eus) / 622618476. En oficinas de turismo y varias agencias.
- Diferentes precios
  - Precio habitual para adultos desde Donostia San Sebastián - 59 €
  - Niños/Niñas (4-14 años) - 29 € y (0-3 años) - 10 €
  - Desde Iparralde - 79 € adultos
  - Niños (4-14 años) – 42,95 € y (0-3 urte) – 24,95 €

En este camino son y han sido muchas las personas y agentes que nos han ayudado y acompañado. Queremos agradecerle a Explore San Sebastian Region, Departamento de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa su colaboración. Gobierno Vasco, Basquetour, Ayuntamiento de Donostia y Donostia Turismo. Tolosaldea Tour, Goitur, Oarsoaldea Turismo, Urola Kostako Udal Elkarte e Iraurgi Berritzen. Fundación Zerain Dezagun y Quesería Basazabal, Factoría Marítima Albaola y restaurante Muguruza. Oficina de Turismo de Zumaia, Geoparque y el agroturismo Santa Clara. Asociación de Hostelería de Gipuzkoa y Asociación de Hoteles de Gipuzkoa. Nekatur y Aparture. Euskal Sagardoa y Maisor, Conservas artesanales de Getaria. Y a todos aquellos que están participando con ilusión en este proyecto.

## Temporada Txotx 2018

- En esta temporada Txotx 2018 600.000 personas han visitado nuestras 59 sidrerías Sagardoa Route, de Enero a Mayo.
- Procedencia:
  - Local, en su mayor parte: Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Navarra e Iparralde.
  - Visitante nacional: Cataluña y Madrid. Aumento de la demanda de Huesca y la Rioja.
  - Visitante extranjero: Francia se mantiene y EEBB aumenta.
- En cuanto a la edad, el público de las sidrerías oscila, entre semana entre los 35-70 años. Los fines de semana, cambia.
- En cuanto al tipo de público, los patrones varían según las sidrerías pero hay una clara tendencia: sábados al mediodía y a la noche grupos de amigos y domingos mediodía familias.
- Debemos recalcar el aumento de la demanda de los productos turísticos en un 25 %: visitas guiadas, escapadas de fin de semana, paquetes... La clientela es cada vez más segmentada y por ello/o gracias a ello se crea mayor diversificación de los servicios turísticos y aumento de la venta de los mismos. Sagardoa Route ha creado a lo largo de este año nuevas experiencias en sintonía con las nuevas tendencias y en respuesta a la demanda.
- La temporada de Txotx convierte al sector de la sidra en creadora de empleo. En esta temporada la contratación ha sido de 406 puestos de trabajo.

- Tendencias: la diversificación de productos y servicios atrae a un público cada vez más heterogéneo a las sidrerías. Mujeres, hombres, jóvenes, mayores... locales y extranjeros.
- Tras la temporada de Txotx, el 45 % de las sidrerías empieza una segunda temporada de verano manteniendo sus puertas abiertas y podemos encontrar la sidra de la nueva cosecha embotellada en el mercado.