

PRENTSA DOSSIERRA

SAGARDO TOUR, SAGARDOGILEEN UDARAKO PROIEKTUA aurkeztu du gaur Donostian Sagardoa Routek.

**Sagardogintza eta Txotx esperientzia ardatz dituen
proposamena da, lurraldeko baliabideak ezagutzeko eta gure
jatorria zein kultura bizitzeko aukera ematen duena.**

**Sagardogintza sektorearen aurrerapausoak: jatorrira itzulia egungo
bizimodua ezagutuz.**

Sagardoa Route joan den abenduan aurkeztu genuen, Sagardogileen oraina eta etorkizuna lantzen dituen proiektua da. Helburua, argia, sektorearen etengabeko biziberritzea lantzea, egungo mundura egokitu eta aukerak landu ahal izateko. Lehen pausua izan zen abenduan egindako maparen aurkezpena eta lurralde guztien ordezkarezekin egindako 2017 uztaren aurkezpena.

Euskal Lurralde guztietan ditugu sagardotegiak eta gure lurretik mendeetan zehar jaio den produktua da sagardoa. Sagardogintza eta lurraldea. Gure jatorria eta historia. Horixe kontatzera gatoz aurtengo udaran Donostia bisitatzen duen, edota bertara gerturatzen den publikoari: **Sagardo Tour**, udara honetako proiektu berritzailea.

Gure jatorrira itzulia egiten dugu Sagardo Tourren bidez, jatorrira itzulia egungo euskal mundua eta baliabideak ezagutuz. Benetakoa dena erakutsi eta azalduko dugu.

Esperientzia errealia izango da, bertako biztanle eta langileak ezagutuz, baserritarra, gaztagilea, arotza, besteak beste eta noski Sagardogile familiak, historian zehar produktua ekoiztu duten etxeak ezagutuko ditu.

Sagardo Tourren helburuak.

- Sagardogintzaren balioa eta lurraldearekin duen lotura azaltzea. Horretarako sagardotegian bisita eta etxeko produktuen dastatzea botilan zein txotxetik egingo dira.
- Turismo jasagarria, barrualdea indartu eta gutxi ezagutzen diren zonaldeak ezagutaraztea, edota perspektiba berriak eskaintzea.
- Natura eta jatorriari dagokion turismoa lantzea.
- Gastronomía kulturalki lantzea.
- Lankidetzak tokian tokiko eragileekin.

Sagardotegiak, baliabideak, herriak eta eskualdeak: uztartze ezinhobea.

Sagardo Tourrek Donostia, gure hiriburua 11 sagardotegi, 9 herri eta 6 eskualderekin lotuko ditu ekainetik irailera larunbatero.

Bertako Produktuen Azoka

- Aburuza (ekainak 23) - Aduna - TOLOSALDEA
- Araeta (uztailak 21) - Donostia - **DONOSTIA**
- Iparragirre (abuztuak 18) - Hernani - DONOSTIALDEA

Idiazabal JDB Gaztandegia

- Oiharte (ekainak 30) - Zerain - GOIERRI
- Tximista (uztailak 28) - Ordizia - GOIERRI
- Añota (abuztuak 25) - Azpeitia - UROLA ERDIA

Albaola Itsas Kultur Faktoria

- Petritegi (uztailak 7) - Astigarraga - DONOSTIALDEA
- Ola (abuztuak 4) - Irun - BIDASOA
- Astarbe (irailak 1) - Astigarraga - DONOSTIALDEA

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea

www.sagardoa.eus

943 336 811

Flyscharen Ibilbidea

- Añota (uztailak 14) - Azpeitia - UROLA ERDIA
- Satxota (abuztuak 11) - Aia - UROLA KOSTA
- Saizar (irailak 8) - Usurbil - DONOSTIALDEA

Ibilbidean zehar, gidak gure lurraldearen ezaugarriak, historia, kultura eta hizkuntza; herri, hiriburu eta eskualdeak; giza baliabideak, izaera eta bizimodua; orografia menditsu eta berdearen esanahi eta jatorriak azalduko ditu.

Sagardotegiko Esperientzia.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko 11 sagardotegiek hartuko dute parte proiektu pilotu honetan eta Sagardotegiko esperientziaren helburua da sagardoa zein sagardotegiak kulturalki balorean jartzea ondorengo ekintzen bitartez:

- Bisita gidatua - Sagardotegia, sagardoa, familia, baserria eta sagasti zein mendiz inguratutako paisaiak ezagutuko dira. Milaka urte dituen gure edari preziatuaren sekretuak kontatuko dira Sagardotegian barrena egingo diren bisita gidatuan. Sagastiak, baserri tolaiek, elaborazio guneak eta upeltegia pausoz pauso zeharkatuko dira.
- Produktuen dastatzea botilan eta txotxean - Eta nola ez! Etxe bakoitzeko sagardo naturala dastatuko da euskaldunok egiten dugun moduan: botilatik eta "Txotx" errituaren bidez, kupeletik zuzenean.
- Sagardotegi menu tradizionala - Txotx! Errituaz gozaten den bitartean sagardotegi menu tradizionala bazkalduko da: bakailao tortila, bakailao frijitua, txuleta parrillan eginda eta Idiazabal gazta, irasagar zein intxaurrekin.

4 ibilbide.

Guztira, lau ibilbide proposatzen ditugu, lau baliabide ezagutzeko aukera emango dutenak:

- Bertako Produktuen Azoka (Tolosa) - bisita azokan, baseritarrak ezagutu eta Euskal Sagardoa botilan dastatzeko aukera Lurlan produktuekin egindako pintxoez lagunduta.
- Idiazabal JDB Gaztandegia (Zerain) - Artzainak berak gidatuta, Basazabal gaztandegira bisita. Bertan Idiazabal gazta eta Euskal Sagardoa botilan dastatuko dira.
- Albaola Itsas Kultur Faktoria (Pasaia) - Sagardogintza eta euskal ontzigintzaren inguruko bisita, eta geldialdia Muguruzan, *gilda* ezaguna eta Euskal Sagardoa botilan dastatuz.
- Flyscharen Ibilbidea (Zumaia) - Euskal kostaldea eta Geoparkearen inguruko esperientzia Santa Klara nekazalturismoan, Getariko Maisor antxoa eta Euskal Sagardoa botilan dastatuz.

Egutegia, ordutegia, geltokiak eta salmenta.

- 4 hizkuntzetan eskainiko da esperientzia: euskara, erdara, frantsesa eta ingelesa.
- Ekainaren 23tik irailaren 8ra larunbatero izango da.
- Bost orduko ibilbidea izango da, 11.15 - 16.15.
- Donostian izango da geltoki nagusia, Republica Argentina 2 kalean. Eskariak izan ditugunez, geltokiak ere izango dira Baionan, Biarritzen, Donibane Lohizunen eta Hendaian.
- Berezitasun bat izango du proiektu honek: autobusaren irudia eta errotulazioa. Lau hilabetez ibiliko dugu gure errepideetan SAGARDO TOUR autobusa.
- Salmenta eta erreserbak: www.sagardoa.eus / info@sagardoa.eus / 622 618 476. Turismo bulegoetan eta zenbait bidai agentzietan ere.
- Prezio desberdinak ditugu.
 - Ohikoa Donostiatik helduentzat - 59 €
 - Haurrak (4-14 urte) - 29 € eta (0-3 urte) - 10 €
 - Iparraldetik, berriz - 79 € helduentzat
 - Haurrak (4-14 urte) - 42,95 € eta (0-3 urte) - 24,95 €

Bide honetan zehar asko izan ditugu laguntzaileak. Eskerrak eman nahi dizkiogu Explore San Sebastian Region - Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo Departamentuari. Eusko Jaurlaritza, Basquetour, Donostiako udala eta Donostia Turismori. Tolosaldea Tour, Goitur, Oarsoaldea Turismo, Urola Kostako Udal Elkarteari eta Iraurgi Berritzeni. Zerain Dezagun fundazioari eta Basazabal gaztandegiari, Albaola Itsas Kultur faktoriari eta Muguruza jatetxeari, Zumaiko Turismo bulegoari, Geoparkeari eta Santa Clara nekazal etxeari. Gipuzkoako Ostalaritza Elkartea eta Gipuzkoako Hotelen elkarteari. Nekatur eta Aparture elkarteei ere. Euskal Sagardoa eta Maisor, Getariako Artisau kontserbak. Eta ilusio handiz aurrera daramagun proiektu honetan bidelagun ditugun guztioi.

2018ko Txotx garaia.

1. Gure 59 Sagardoa Route sagardotegitan 600.000 lagun ibili dira aurtengo denboraldian, urtarriletik maiatzera.
2. Jatorria:
 - a. Bertakoa, hein handi batean: Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldekoa
 - b. Ondoren bisitari nazionala: Katalunia eta Madril neurri handi batean. Huesca eta Errioxarrak nabarmen goraka.
 - c. Atzerrikoa bisitaria: Frantzia eta EEBB bisitarien gorakada esanguratsua.
3. Adinari dagokionean, publikoaren gehiengoa 35-70 urte ingurukoa da asteen zehar. Asteburutan, patroiz zehatzik ez dago baina joera ondokoa da: larunbata eguerdi zein gauetan koadrilak (adin desberdinekoak) eta igande eguerdietan familiak.
4. Igoera aipagarria ere produktu turistikoaren eskariari eta erosketari dagokiona: % 25ean igo da aurtengo denboraldian. Bezero segmentatua eta beraz: produktuaren dibertsifikazioa eta produktu eta zerbitzu turistikoaren eskaintzaren eta salmentaren igoera.

5. Sagardogintza sektoreak ere badu bereizgarri bat, txotx garaiak beren herri zein eskualdeetan sortzen duen enplegu aukera. Aurten 406 lanpostu izan dira sagardotegietan.
6. Tendentziak: produktuaren zein zerbitzuen dibertsifikazioak publiko anitza erakartzen du sagardotegietara. Emakumeak, gazteak, helduak, gizonak, bertako biztanleak zein kanpokoak... Egun aniztasun handia aurki dezakegu sagardotegietan.
7. Txotx garaiaren ondoren, sagardotegien % 45ak udako denboraldiari heltzen dio sagardotegietan eta sagardo botila merkatuan ikus dezakegu.