



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.eus
www.igartubeitibaserria.eus



SAGARDO ASTEA

2018/10
10 - 19



Irailak Septiembre 29
Urriak Octubre 6 27
Azaroak Noviembre 25



Igartubeiti Baserri Museoa Caserío Museo Igartubeiti



Antolatzailea | Organiza:



Laguntzaileak | Colaboran:



SAGARDO ASTEA

Urria Octubre 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

ESPERIENTZIAK EXPERIENCIAS

IGARTUBEITIKO DOLAREA MARTXAN! ¡EL LAGAR DE IGARTUBEITI EN FUNCIONAMIENTO!

Sagardoa egiteko duela 500 urte erabiltzen zen teknika esperientziaz gozatu.

Vive la experiencia de elaboración de la sidra según la técnica de hace 500 años.

10 11 15 16 17 18 19 | 11:30

12 13 14 | 12:00



Parking-a Santa Lutziko Industrigunean. Autobus zerbitzua DOAN. Ezin izango da Igartubeitiko aparkalekua erabili, kotxea ezingo da igo.

Parking en industrialdea de Santa Lucia. Servicio de autobús GRATUITO. No se podrá acceder al parking del caserío en coche.

★ Izen ematea aurrez. Toki mugatuak.
Reserva previa. Aforo limitado.
igartubeiti@gipuzkoa.eus / 943 72 29 78

SAGARDOA KIRIKOKETA ERRITMORA SIDRA A RITMO DE KIRIKOKETA

Sagarrak jotzean sortzen den erritmo soina.

Sonido rítmico que se produce durante el proceso de golpeo de las manzanas.

12 13 14 | 12:00

ANTZEZPENAK BASERRIAN TEATRALIZACIONES EN EL CASERÍO

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

La familia Kortaberria mostrará cómo vivía en el siglo XVI y cuáles eran sus ocupaciones.

12 13 14 | 11:30-12:00 / 13:00-13:30

ERAKUSKETA EXPOSICIÓN

Igartubeitiko sagarrondoetatik familiek bildutako sagar ezberdinak ikusgai. Familiek diseinatutako erakusketa.

Variación de manzanas recogidas en los manzanos de Igartubeiti por las familias, encargadas también del diseño de la exposición.

LEHIAKETA CONCURSO



XI. ARGAZKI LEHIAKETA XIº CONCURSO FOTOGRÁFICO

★ Urriak 10etik 19ra. 10-19 de octubre.
Oinarriak webgunean. Bases en la web.



Irailak Septiembre 29
Urriak Octubre 6 27
Azaroak Noviembre 25

TAILERRAK TALLERES

"KIRIKOKETA"

Irailak 29 eta urriak 6. 11:00-13:00.

Juan Mari Beltranek eskainia.

Gazteei (18 urtetik gorako) eta helduei zuzendua. Gehienez 10 pertsona.

29 de septiembre y 6 de octubre. 11:00-13:00.

Imparte: Juan Mari Beltran.

Dirigido a jóvenes (mayores de 18 años) y adultos. Máximo 10 participantes.

"SAGAR TENTAGARRIAK" "DULCE TENTACIÓN"

Urriak 27, 16:30-18:30.

Tailer gastronomiko-sentsoriala.

Rafa Gorrotxategi eskainia.

4 urtetik gorako haurrak dituzten familiei zuzendua. Gehienez 15 parte hartzaile.

Sagarrekin egindako postre bereziak egin eta dastatu nahi dituzu?.

27 de octubre, 16:30-18:30.

Taller gastronómico sensorial.

Imparte: Rafa Gorrotxategi.

Dirigido a familias con niños/as a partir de 4 años. Máximo 15 participantes.

¿Te apetece elaborar y degustar postres especiales elaborados con manzana?.

"KIXKIA ZER DA?"

"¿QUÉ ES EL KIXKI?"

Irailak 29, 16:30-18:30. Familientzako tailerra 4 urtetik gorako haurrak dituzten familiei zuzendua.

Gehienez 15 parte hartzaile.

Lagunduko diguzu Sagardo Astea prestatzen? Sagarrak bildu, zapore ezberdinak dastatu eta erakusketa bat antolatuko dugu.

29 de septiembre, 16:30-18:30

Taller familiar. Dirigido a familias con niños/as a partir de 4 años.

Máximo 15 participantes.

¿Nos ayudas a preparar la Semana de la Sidra? Recogeremos manzanas, degustaremos sus diversos sabores y prepararemos una exposición.

"SAGARRETIK SAGARDORA. SAGARDOTIK OZPINERA"

"DE LA MANZANA A LA SIDRA. DE LA SIDRA AL VINAGRE"

Azaroak 25, 12:00-14:00. Dastaketa-tailerra.

Dani Lasak eta Jakoba Errekondok eskainia. Helduei zuzendua. Gehienez 20 parte hartzaile.

25 de noviembre, 12:00-14:00. Taller-degustación.

Imparten: Dani Lasa y Jakoba Errekondo

Dirigido a adultos. Máximo 20 participantes.



Informazioa, izen emateak eta oinarriak. Información, reservas y bases: 943 72 29 78
igartubeiti@gipuzkoa.eus / www.igartubeitibaserria.eus

Beharrezkoa da aurrez izena ematea: 943 72 29 78 telefonoan.

Es necesario inscribirse previamente en el 943 72 29 78.