SAGARDOAREN LURRALDEA
el territorio de la sidra

CIDER TALKS CONFERENCIAS HITZALDIAK

SAGARDO FORUM

SAGARDOARI BURUZKO JARDUNALDIAK
JORNADAS SOBRE LA SIDRA

Fecha	Eje temático	Hora	Título de la conferencia	Ponente	Cargo/Empresa	Moderador	Lugar
21/11/2019 Jueves	**Materia prima: El cultivo y la cultura de la manzana**	09:00 09:15	Acreditación y reparto de documentación				Edificio Orona Fundazioa Hall
		09:15 09:30	Bienvenida y apertura institucional				Edificio Orona Fundazioa Auditorium
		09:30 09:50	El origen de la manzana	Catherine Peix	Responsable de la Asociación ALMA (Francia)	Félix San Sebastián (Presidente de FRUITEL, Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa)	Edificio Orona Fundazioa Auditorium
		09:50 10:10	Cultivo orgánico de la manzana en el mundo	Josef Telfser	Miembro del grupo de trabajo de Agricultura Ecológica en el Centro de Investigación de Laimburg (Italia)		
		10:10 10:30	Expresión de la manzana en sus productos fermentados	Rémi Bauduin	Responsable de transformación, Instituto Francés de Producciones Sidrícolas (IFPC)		
		10:30 10:50	Presentación de los proyectos Tokipomes y polinización	Carlos Miranda	Dpto. de Agronomía, Biotecnología y Alimentación de UPNA (Universidad Pública de Navarra)		
		10:50 11:10	Diversidad genética del manzano en Europa	Jorge Urrestarazu	Investigador del grupo Fricultura y Viticultura Avanzada de UPNA (Universidad Pública de Navarra)		
		11:10 11:40	Pausa café				Edificio Orona Fundazioa Hall/Bar
	Turismo de la sidra: experiencia txotx	11:40 12:00	Experiencia en las sidrerías	Mikel Garaizabal	Divulgador de la cultura del vino y de la sidra, enólogo y sumiller	Aitor Buendía (conductor del programa 'La Ruta Slow' que emiten Radio Euskadi y Radio Vitoria)	Edificio Orona Fundazioa Auditorium
		12:00 12:20	Impacto socioeconómico de las sidrerías en el País Vasco	Lander Imaz	Responsable de producto de Basquetour		
		12:20 12:40	Turismo familiar en sidrerías	Nekane Igarriz	Representante de la agencia de viajes Hagoos		
		12:40 13:00	Promoción digital de las sidrerías	Iñaki Lakarra	Responsable informático de Mondragón Unibertsitatea		
		13:00 13:30	Mesa redonda	Mikel Garaizabal, Lander Imaz, Nekane Igarriz e Iñaki Lakarra			
		13:30 13:45	Showcooking de productos elaborados con manzana y derivados	Ronan Lagadec	Maestro chocolatero del taller Monsieur Txokola		
				Rafa Gorrotxategi	Confitero y pastelero		
22/11/2019 Viernes	**Diversificación de la sidra en el mundo**	09:30 09:50	Diferentes efectos sobre la sidra mediante el uso de levaduras Saccharomyces y no-Saccharomyces, efectos de la adición de nitrógeno orgánico y de la fermentación en botella	Lorenza Conterno	Responsable de destilados de cerveza y sidra del grupo de Fermentación y Destilación del Centro de Investigación de Laimburg (Italia)	Xabier Kamio (enólogo de AZ3)	Edificio Orona Fundazioa Auditorium
		09:50 10:10	Keeving: Un proceso de elaboración peculiar	Martin Berkeley	Propietario de Pilton Cider en el condado de Somerset (Inglaterra)		
		10:10 11:10	Mesa redonda. Interpretación de la sidra natural en Estados Unidos	Ryan Burk	Jefe de producción de Angry Orchard (Estados Unidos)		
				Darlene Hayes	Escritora y pomóloga		
				Gregory Johnson	Jefe de producción de Anxo Cider (Estados Unidos)		
				Eduardo Coto	Gerente de Guerrilla Imports		
		11:10 11:40	Pausa café				Edificio Orona Fundazioa Hall/Bar
		11:40 12:00	Experiencia de la primera sidrería de Londres	Roberto Basilico	Responsable de producción de la sidrería Hawkes (Inglaterra)	Haritz Rodriguez (consultor de marketing y entusiasta de la sidra CIDERZALE)	Edificio Orona Fundazioa Auditorium
		12:00 12:20	Experiencia de Armagh	Sara Mcgeary	Técnica de promoción turística y marketing de las ciudades de Armagh, Banbridge y Craigavon (Irlanda del Norte)		
		12:20 12:40	Tienda monocultivo	Jens Becker	Propietario de la tienda Apfelweinhandlung (Alemania)		
		12:40 13:00	Academia de sidra	Gabe Cook	Representante de Beer & Cider Academy (Inglaterra)		