



El trabajo de instalado de la prensa fue muy laborioso. [A.D.C.]



En el exterior de Gamioxaarra se degustó sidra. [A.D.C.]

La prensa barroca volvió a funcionar en Gamioxaarra

► En la VI edición de la fiesta de la Kirikoketa se machacaron y prensaron 1.500 kilos de manzana

ALICIA DEL CASTILLO

ARIZKUN. DV. Al fin ayer, en la VI edición del Kirikoketa Eguna, sus organizadores, Jo ala Jo Kultur Elkartea, pudieron ver uno de sus sueños cumplidos. La prensa barroca de finales del siglo XVII volvió a la vida después de mucho trabajo y esfuerzo.

Gamioxaarra es un caserón de unos 300 años de Arizkun que conservaba su dolare, un lagar del siglo XVII donde antaño convertían en sidra hasta 8.000 kilos de manzana por temporada.

El colectivo Jo ala Jo ha trabajado intensamente hasta que el pasado año recuperaron el lagar y en él, llevaron a cabo el machacado de las manzanas.

El prensado se realizó en una prensa manual, porque la antigua prensa con la que contaba el dolare estaba por recuperar. Pero después de un intenso año, ayer, la prensa barroca (de finales del siglo XVII), volvió a la vida.

Antiguamente muchos caseríos de la zona que cultivaban manzanas realizaban sidra. Incluso algunas casas construían edificios dedicados expresamente a la elaboración de sidra. Eran los dolaretxe, como Gamioxaarra, casa que perteneció a Julio Gamio (que llegó a ser alcalde del Valle).

En la actualidad en la comarca del Bidasoa quedan algunos laga-

res en mal estado o tapados. Por eso, la recuperación de Gamioxaarra se ha convertido en algo especial para el colectivo de Jo ala Jo. La casa conservaba casi todos los elementos tradicionales, como el lagar rectangular de piedra, donde se echa la manzana para el machacado y para el posterior prensado, el desván donde se almacena la manzana, y las kupeles, donde se guarda el zumo para fermentar. De ser utilizado como granero ha pasado a ser la sede de la asociación y por fin, ha recuperado su uso. Incluso en el huerto han plantado manzanos.

La recuperación de la prensa barroca ha sido costosa, porque han tenido que reconstruirla. Las diferentes piezas que faltaban se han tenido que volver a hacer. «Algunas son de roble y otras, como las patxolas, son de haya».

Prensa barroca y gótica

La prensa se suspende desde una



Tras el prensado, el zumo se recogió e introdujo en las barricas. [A.D.C.]

viga en el techo sobre el lagar. «En una prensa gótica, como la que existe en el caserío Igartubeitia de Ezkio-Itxasu, la viga es la que se mueve, la que funciona como una gran prensa. En las barrocas, la viga está fija y lo que se mueven son los tornillos, de tal manera que si alguna pieza falla, es más fácil cambiarla».

El beratarra Antonio Irazoki de 86 años y Fermín Otxandorena de Lekaroz (90 años), supervisan ayer los trabajos, recordando los tiempos en los que ellos mismos trabajaban duro en la elaboración de la sidra. Además, desde el caserío Igartubeitia también

les echaron una mano, sobre todo a la hora de preparar y montar la prensa.

El trabajo fue verdaderamente laborioso. «Hay que tener en cuenta que antes este trabajo se realizaba durante días». Tras machacar unos 1.500 kilos de manzana, se comenzó a montar la prensa. Primero se fueron ensamblando los tornillos a la viga central. Después, se amontonaron las manzanas en una especie de pirámide, y sobre ella, se fueron colocando las diferentes piezas. Primero unos tablones finos que hacen de canaletas, luego las patxolas, tablas que se colocan juntas para

formar una especie de plataforma. Sobre ellas, las giltzas, que cierran y reparten el peso, y finalmente la Urka, un grueso tablón que ahoga, que realiza la función de que todo vaya a la vez hacia abajo, a medida que se van girando los tornillos. El zumo se iba recogiendo a través de una canaletita y de ahí, se procedió a su introducción en las barricas.

Como avisaba la txalaparta y la kirikoketa al finalizar el trabajo, todo está preparado para la fermentación y para que dentro de unos meses, se pueda degustar esta sidra, hecha a la vieja usanza. ■



Antonio Irazoki y Fermín Otxandorena. [A.D.C.]



La txalaparta anunciaba que el trabajo iba finalizando. [A.D.C.]

HOTEL DEL BIDASOA

BUSCA COCINEROS

- INCORPORACIÓN INMEDIATA.
- BUENAS CONDICIONES ECONÓMICAS.

Interesados enviar C.V.

al apartado 28 de BERA (Navarra)