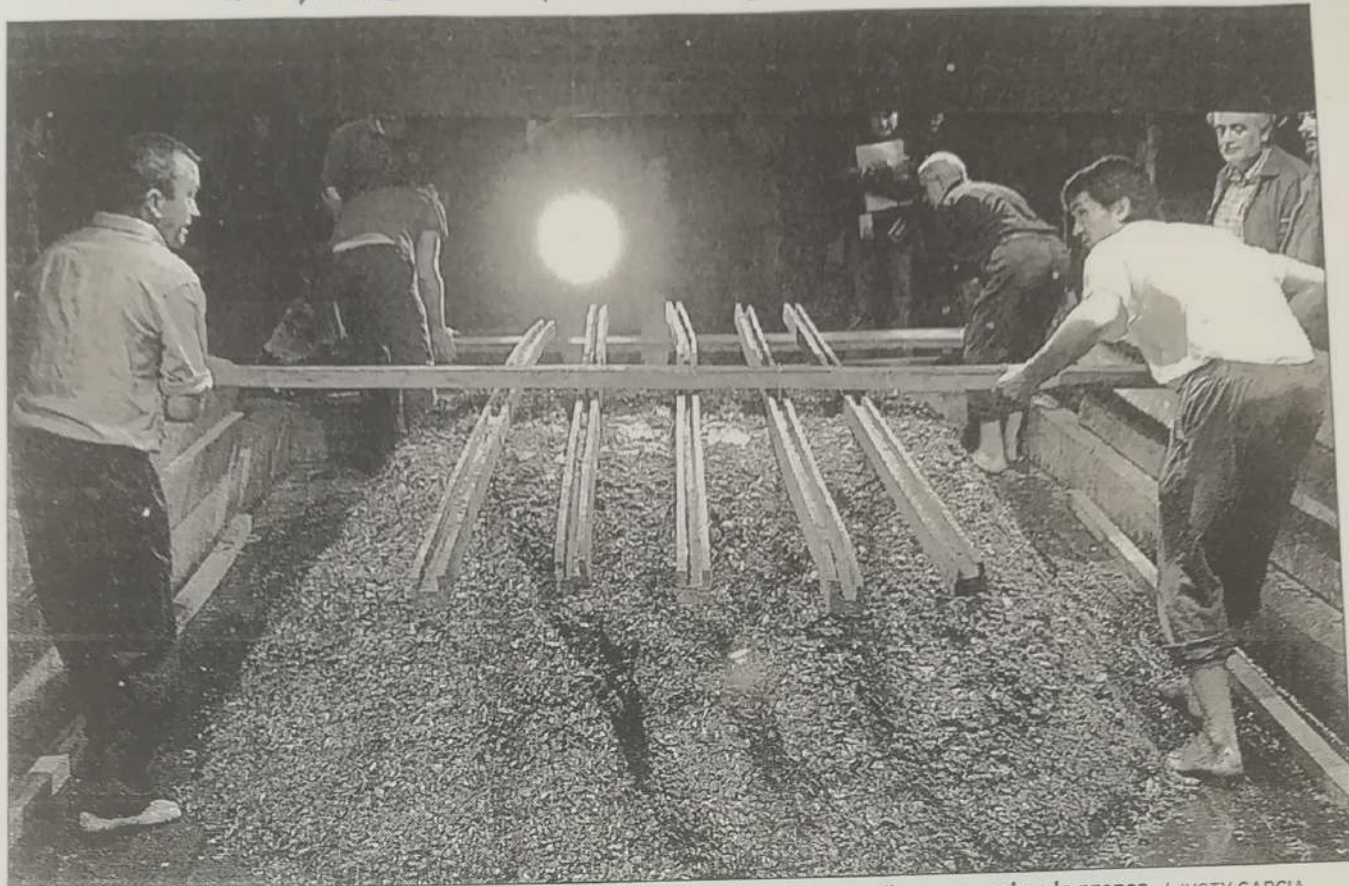




Cuatro trabajadores colocan maderos sobre la 'facha' de manzanas trituradas para disponer encima la prensa. / JUSTY GARCIA

La poción de los marineros

El caserío de Igartubeiti, del siglo XVI, muestra esta semana cómo se elaboraba antiguamente la sidra destinada a los galeones

IDOIA ARRAIZA

EZKIO-ITSASO.— Dicen las historias de navegantes que los marineros vascos eran famosos por ser más fuertes que los ingleses o los franceses. Y cuentan también que esa resistencia se debía a que no tomaban bebidas destiladas, como el vino, sino que acompañaban su comida con sidra, una bebida fresca que en botella o en barrica mantiene sus propiedades.

Como homenaje a este mosto, que gracias a su vitamina C evitó que los navegantes padecieran escorbuto, el caserío-museo Igartubeiti de Ezkio-Itsaso rememora la elaboración tradicional de la sidra. Este emblemático edificio de los siglos XVI y XVII es uno de los pocos de Euskadi que poseen un lagar gótico del siglo XVI, una inmensa prensa de manzanas que da forma al edificio. De hecho, el piso superior está conformado por una *mase-rra* sobre la que se extendían, hasta el fin del siglo pasado, cerca de

4.000 kilogramos de manzanas reineta de la zona, de las que se obtenían unos 3.000 litros de sidra. Los travesaños que sustentan la construcción son en realidad postes en los que se apoya la viga central de lagar. El proceso se completa en la planta baja del edificio, ya que el mosto, que se cuela por las rendijas del piso de madera, cae a la barrica del piso inferior. Esta técnica de producción, ya casi olvidada, obtenía de las manzanas un 65% de mosto. Con las avanzados métodos actuales, en cambio, se consigue poco más de un 75%.

Todo en Igartubeiti recuerda a los pueblos vascos que se movilizan para ayudar a los caseríos cercanos en la obtención de este preciado zumo. Pero además, este gran caserón conserva, como si fuera un museo, aperos y utensilios de agricultura, herramientas de carpintería, grandes muebles en los que se conservaban cereales y una cuadra con arados.

Con motivo de la semana de la sidra, que comenzó ayer y finalizará el próximo jueves, el caserío vuelve a poner en funcionamiento su peculiar mecanismo para mostrar a sus visitantes el proceso de elaboración de este mosto, cada día a las 11.30 y a las 16.30 horas. La diputación foral de Gipuzkoa adquirió el caserío en 1990, lo rehabilitó y lo volvió a abrir en agosto del 2001. El pasado año, este museo reunió a 9.385 visitantes, sólo 2.255 durante esta semana festiva.

Igartubeiti muestra el paso de la producción casera a la industrial, ya que se construyó para responder a las necesidades de sidra de los galeones y los cascos urbanos de la época. En aquella época, cada barco necesitaba portar para un viaje dos litros de sidra por cabeza. De hecho, más que un caserío es un pabellón industrial de producción. En el siglo XVI en Gipuzkoa había cerca de un millar de caseríos. Ahora, sin embargo, sólo se cuenta un centenar de sidrerías.