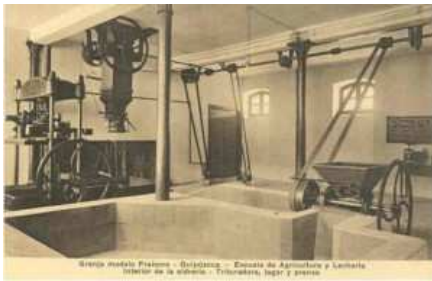


## SAGASTIA-MANZANAL

# Año 1908. Congreso Pomológico de Saint Briec (Francia). Memoria presentada por el Director de la Granja de Fraisoro, D. Henri Delaire (Tercera parte).

SAGARDOAREN LURRALDEA - 02/04/2014 · 10:34

Sin comentarios



Banco molinos Fraisoro - Bretainia - Escuela de Agricultura y Lantakia  
Instituto de la sidra - Trucabets, Inga y Ansoa

Si seguimos el informe de Henri Delaire, decía: demostrada, a su entender, la necesidad del establecimiento de los cuatro indicados servicios para fomentar la sidrería en Guipúzcoa, podrían adaptarse otros medios que podíamos llamar secundarios para vigorizar la mejora, tales como:

- La creación de Sindicatos para la venta de sidra y manzanas.
- Ferias de sidra.
- Establecimiento de premios especiales en los Concursos anuales agrícolas, en una sección especial

de manzanas, sidras, alcoholes de sidra, etc.

- Conferencias pomológicas, etc.

Los dos primeros medios no tenían objeto alguno mientras no se industrializase la fabricación, el tercero sería aplicable desde el momento en que se hiciera el estudio de las variedades locales y el cuarto podría ponerse en vigor desde luego.

El funcionamiento de los servicios propuestos, podría ser el siguiente:

## ESTACIÓN POMOLÓGICA:

Se instalaría un laboratorio completo para todos los análisis y experimentos relativos a la pomología, que podría fusionarse con el laboratorio agrícola.

El personal lo constituiría, el director de la Granja, un ayudante, que podría ser un alumno de la Escuela de Fraisoro y un mozo de laboratorio. Este personal se encargaría de elegir en la Provincia las muestras de manzanas y efectuar luego los análisis y experimentos convenientes. En época de carencia de manzanas se dedicaría al análisis de tierras para la formación del mapa agronómico de la Provincia y a analizar los diferentes productos procedentes de los campos de experiencias.

## MANZANALES DE EXPERIMENTACIÓN:

Podrían establecerse, uno en la Granja Fraisoro y otro en cada uno de los Distritos de la Provincia y luego se iría aumentando su número, hasta llegar a la creación de uno en cada pueblo, contando, para ello, con la ayuda de las Comisiones locales de la Junta de Agricultura.

En cada Distrito podría elegirse una heredad de fácil acceso de uno de los mejores agricultores, heredad que se aviniera a destinarla a manzanal. La Junta de Agricultura se limitaría a adquirir las plantas, verificar la plantación, los injertos, las podas y abonar el suelo.

Los productos de los árboles quedarían a beneficio del agricultor, dueño o colono del terreno, reservándose la Junta de Agricultura el derecho de tomar cuantas muestras de manzanas estimase conveniente y el número de púas que quisiera para distribuir las entre los demás agricultores que las desearan.

En estas condiciones, era de suponer fuera fácil el encontrar agricultores que se prestaran a tal combinación.

El personal de la Estación pomológica, secundado por las Comisiones locales de la Junta de Agricultura, tendría a su cargo y cuidado estos manzanales de experimentación.

De las podas o injertos se encargaría el jardinero que había de ser designado para la Escuela de Fraisoro.

## SIDRERÍA EXPERIMENTAL:

En las dependencias de la lechería quedaba local suficiente para la instalación, pero aquel local no reunía las condiciones necesarias y no se prestaba a la construcción de bodegas indispensables en este País, para la fermentación complementaria y conservación de la sidra.

## Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga  
t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575  
info@sagardoarenlurraldea.com  
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed  
Twitter  
Facebook

## Buscar / Bilatu

## Categorías

Azokak-Ferías  
Ekitaldiak-Eventos  
Errezetak-Recetas  
Esperientziak-Experiencias  
Formazioa-Formación  
Gastronomia-Gastronomía  
Historia-Historia  
Kultura-Cultura  
Lehiaketak-Concursos  
Museos-Museoak  
Prentsa-Prensa  
Sagarra-Manzana  
Sagastia-Manzanal  
Sidra-Sagardoa  
Sidrerías-Sagardotegiak  
Turismoa-Turismo

## Post Recientes



Centro de documentación de Sagardoetxea: libros.



La sidra en el mundo: vídeos, tweets, blogs, visitas, etc... sobre la cultura de la sidra.



Diccionario del manzanal: recogida y traslado de la manzana.



La manzana como catalizador del proceso de

Para obtener resultados satisfactorios sería necesario contar con un local adecuado, construyéndolo de planta nueva.

Teniendo la sidrería un carácter experimental, se elaboraría únicamente la cantidad de sidra necesaria para el consumo de la Granja y de sus dependencias.

Todos los aparatos serían movidos mecánicamente y se hallarían dispuestos para que pudieran servir de modelo para las instalaciones de las sidrerías cooperativas o industriales, tanto para la elaboración de la sidra vendida en barricas, botellas, como seca, espumosa o achampanada.

Se instalarían comparativamente una trituradora de manzanas y una despulpadora, una prensa de husillo de hierro y una hidráulica, así como filtros de diferentes sistemas.

La elaboración de la sidra se verificaría por los procedimientos: de difusión y de trituración.

Finalmente, se agregaría a la sidrería, una destilería para transformar en alcohol los residuos de la fabricación.

El personal se compondría del de la Estación pomológica y de los alumnos de la Escuela, de servicio en esta dependencia.

En el mismo local de la sidrería sería conveniente la instalación de la Estación pomológica y del Laboratorio agrícola.

Para completar el informe, quiso acompañar un proyecto de instalación, con planos y presupuestos; pero la necesidad de adquirir algunos datos que, a pesar de haberlos pedido, aún no le llegaron a su poder, le impidió terminarlos.

Granja "Fraisoro", Cizúrquil, diez de noviembre de mil novecientos ocho.H. Delaire

Con este tercer capítulo termina esta interesante y visionaria memoria que el director de la Granja Fraisoro, Henri Delaire, presentó a la Diputación de Gipuzkoa.

1) Gipuzkoako Artxibo Orokorra – Archivo General de Gipuzkoa (AGG-GGO): ID ITF 1548 / 148.

**Autor:** Ignacio Javier Larrañaga (Técnico de Desarrollo Pomológico de Gipuzkoako Foru Aldundia)

**Fuente:** Boletín Sagardoaren Lurraldea 34

**Tags:** congreso, estación pomológica, Henri Delaire, manzanales, Pomología, Saint Brieuc, sidrería

*Anterior post*

La medición de la concentración en azúcares.Azukre mailaren neurketa.

*Siguiente post*

La manzana como catalizador del proceso de panificación.Sagarra ogia egiteko prozesuaren katalizatzaile gisa.

## Tu comentario / Zure komentarioa

**Nombre requerido**

**Email requerido**

**Web**

**Enviar**



panificación.



Año 1908. Congreso Pomológico de Saint Brieuc (Francia). Memoria presentada por el Director de la Granja de Fraisoro, D. Henri Delaire (Tercera parte).

## Comentarios recientes

J.M de Amassorrayn en

**APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

**Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

**Sagardoaren Lurraldea en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.**

**agandamin en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.**

**Aritz en XXVIII Sagardo Eguna de Donostia, el 7 de septiembre.**

## Links





- El territorio de la sidra
- Qué hacer
- Comer en sidrería
- Qué visitar
- El museo
- Blog
- Quiénes somos

**SAGARDOAREN  
LURRALDEA**  
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com  
www.sagardoarenlurraldea.com  
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

