

sagar uzta
fiesta de la manzana
información para medios de comunicación
septiembre 2006

contacto
Euskeraz y erderaz: José Mari ALBERRO 943 550575 ó 0034650947704
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550575 ó 0033680014812

VI sagar uzta, fiesta de la manzana

domingo, 24 de septiembre

Sagar Uzta, la fiesta de la manzana, la celebración del comienzo de las labores en los lagares de Astigarraga, cumplirá este fin de semana, del 22 al 24 de septiembre, su sexta edición.

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga los actos principales se desarrollarán el domingo, 24 de septiembre, con un programa de actividades para todos los públicos, que culminará con una comida popular en el frontón municipal.

La fiesta se celebra en la plaza del Ayuntamiento de Astigarraga, corazón de la Sagardoa, y la fecha elegida, cuarto domingo de septiembre, corresponde al inicio de la campaña de prensado en las sagardotegis, una actividad que durará hasta principios de noviembre.

El desfile "Sagar Biltzea", sagar dantza, txalaparta, demostración de prensado tradicional, exposición y venta de variedades de manzana autóctonas y de Normandía, venta de artesanía, degustación y venta de sagardoa, cidre de Normandía, demostración de injerto de manzanos...

Un buen número de atractivos a los que se une en esta edición la visita al centro de interpretación de la sagardoa y al manzanal museístico, conjunto de pedagógico, de ocio y turismo, que ha sido inaugurado el pasado jueves, 14 de septiembre, en Sagardoetxea (Kultur Etxea)

Las autoridades agrícolas están desarrollando un enorme esfuerzo en la recuperación del manzanal vasco, cultivo imprescindible en el paisaje de Euskal Herria y base del sector sidrero. Consciente de la trascendencia de la manzana como materia prima, Sagardoetxea de Astigarraga aporta su contribución a este esfuerzo colectivo divulgando y celebrando la cultura de la sagarra y su influencia socio-cultural en la civilización vasca.



situación de la cosecha

buen estado de maduración

La cantidad de manzana en 2006 es importante en general y cabe destacar que mientras en algunas plantaciones la producción es escasa, en otras la producción es muy alta, provocando en algunos casos la rotura de ramas.

La sequía ha sido una de las características del verano, influyendo de forma decisiva en el tamaño de la fruta, que se ha quedado justa especialmente en el interior del territorio.

Otra de las características de este año ha sido la gran presencia de plagas de insectos en las plantaciones. No ha sido algo puntual de nuestra zona sino que ha sido generalizado en el oeste de Europa.

Al realizar los controles cabe destacar que la presencia de frutos con golpes de sol ha sido menor que otros años, mientras que los ataques de pulgón han sido mucho mayores, observándose frutos pigmeos por esta causa.

Es significativa cantidad de fruta dañada por carpocapsa en el suelo para estas fechas (primera quincena de septiembre). Importante porcentaje de manzanas en el árbol dañadas por carpocapsa o gusano de la manzana en las plantaciones visitadas y no tratadas.

El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es algo más retrasado que en 2003 y 2005 (cosechas excepcionales) pero mucho más adelantado que en 2001, 2002 y 2004 en la segunda semana de septiembre con 11,8 de ^aBrix de media.

Se aprecia una regresión del almidón avanzada, con un índice de 3,7, solamente superada en el año 2002.



sagardoetxea, herri baten erroak

una visita al museo de la sidra

Sagardoetxea es un espacio museístico que ha abierto sus puertas esta semana con la misión de impulsar, promocionar y dar a conocer la cultura e historia de la manzana y la sagardoa a través de un buen número de propuestas y actividades.

Se encuentra en la calle Nagusia, en pleno centro urbano de Astigarraga, en Kultur Etxea y está dotada de dos elementos esenciales: el manzanal museístico y el centro de interpretación, como medios divulgativos y pedagógicos.

Junto a ello, gestiona y elabora múltiples actividades de promoción, formación, cata, divulgación y publicaciones con ese fin y con el objetivo de cubrir una importante demanda en este ámbito de visitantes, excursionistas, turísticas, jóvenes en formación y otras personas.

En el contexto de Sagar Uzta, el fin de semana del 22 al 24 de septiembre, es un momento muy interesante para visitar este espacio museísticos y aproximarse a la naturaleza y la cultura de la sagardoa.

Horarios de visita

1 de mayo-30 de septiembre

11:30-13:30 y 16:00-20:00 (domingo y lunes cerrado)

1 de octubre-30 de abril

15:00-19:30. Domingo: 11:00-13:30. Lunes cerrado



En el contexto de la fiesta de la cosecha, Sagar Uzta, se va a realizar un montaje efímero como homenaje a la manzana, mediante estructuras a base de ramas que dibujarán dos líneas paralelas suspendidas en el aire a 3,50 metros de altura trazando un recorrido que acompaña al río. De estas estructuras cuelgan collares de hojas y manzanas realizadas por todos aquellos que quieran colaborar.

Esta novedosa iniciativa va a tener lugar en Goikoiturri. Lugar estratégico y emblemático, por su ubicación en el centro Astigarraga y su utilización como punto de reunión. Antiguamente lavadero público y en la actualidad centro de paseo y recreo.

Se trata de un trabajo dirigido por profesionales, pero con un gran carácter popular. Un homenaje del pueblo de Astigarraga, y de quienes quieran participar este fin de semana en Sagar Uzta, a la manzana y a la sidra para celebrar el inicio de su producción.

Si bien la actividad comenzará el jueves y viernes con la preparación de los materiales y realización de la estructura por el equipo y los colaboradores acreditados; será el sábado cuando se prepare la mayor parte de la estructura, por la mañana, con la preparación de los collares, y, por la tarde, con la realización de collares por grupos concertados.

El domingo por la mañana llegará la sesión participativa, con la colocación y realización de collares por todos aquellos que se unan a la fiesta. El trabajo resultante quedará expuesto unos días para disfrute de los visitantes del pueblo.

La actividad estará dirigida por el equipo de especialistas formado por Angels Artigas, Daniel Vilana, Eva Gómez, Idoia Lizeaga, Raúl Pernia, Virginia Pascual.



el programa festivo

actividades para todos

Sábado y domingo, 23 y 24 de septiembre

Sagariturria

En Goikoiturri, montaje de una estructura de grandes dimensiones a base de ramas, collares de flores y manzanas que dibujan un río. Actividad en la que podrá tomar parte quien lo desee.

Domingo, 24 de septiembre. Sagar Uzta

9:00-13:00. Concurso de pintura al aire libre

Técnica: Libre (soporte rígido)

Tema: Sagar Uzta (cosecha de la manzana)

Premios

1º premio : 500€ y diploma

2º premio : 300€ y diploma

3º premio : 200€ y diploma

10:00 Desfile "Sagar Biltzea"

Desde la calle Pelotari hasta la Plaza de los Fueros: baserritarras con manzanas con cestos y kizkiak; sagardogiles con la prensa y la garlia; dantzariak; trikitilaris y txalapartaris; canciones populares...

10:30-14:00 "Feria de la manzana" en la Plaza de los Fueros

Exposición y venta: maquinaria para la recogida de manzana y elaboración de sagardoa, manzanas, cestas, manzanas asadas, dulce de manzana, licores de manzana, tartas de manzana, bombones de manzana...

Demostraciones: maduración de la manzana, fabricación de cestos, injertos, fabricación de kupelas, proceso de elaboración del primer mosto de la cosecha

Degustaciones: degustación guiada de manzanas (11:30, 12:30, 13:30), degustación de sagardoa.

Animaciones: txalapartaris, dantzaris, canciones populares, trikitilaris

14:30. Comida popular en el frontón

Venta de tickets en los bares de Astigarraga y en info@sagardun.com



el manzanal de euskal herria

hacia la ampliación y la autonomía

Desde tiempos inmemoriales el cultivo del manzano forma parte de las tradiciones agrícolas de Euskal-Herria. En la actualidad el manzanal vasco cuenta con dos tipos de producción: la manzana de mesa y la sidrera.

La manzana de mesa cuenta con variedades modernas y producciones medias de 20 toneladas por hectárea. En Iparralde, las plantaciones se concentran a lo largo del río Adour. En la Comunidad Autónoma Vasca se ubican en las zonas de Urola , Oria y Urumea.

Por su parte, casi 1.000 de manzanos para sidra se extienden por toda la geografía del País Vasco. Tan solo 30 hectáreas en Iparralde y 20 hectáreas en Navarra. La producción total oscila entre 7.000 y 15.000 toneladas. Las variedades cultivadas son autóctonas y antiguas, perteneciendo a tres clases: dulces, amargas y ácidas. Las ácidas son las más cotizadas por los sagardogiles para obtener una sagardoa estable y de buena conservación.

Desde los años 70, las autoridades agrícolas fomentan la renovación y ampliación del manzanal vasco. Los resultados positivos de esa política facilitan que el déficit de manzana sidrera vasca vaya reduciéndose poco a poco, permitiendo mayores exigencias de compra en la calidad de las manzanas importadas de Galicia, Normandía, Bretaña o Asturias.

El manzano de sidra es un árbol cuya fructificación presenta una vecería fuerte, es decir, que un año puede dar 100% de su potencial pero el siguiente solo un 20 %, para volver de nuevo al máximo de producción, etc. Por ello, las superficies plantadas tendrían que ser muy superiores a las actuales para garantizar una autonomía total a los transformadores vascos. La meta es ambiciosa, todas las energías serán necesarias.



Los manzanos silvestres, *malus silvestris*, crecen de manera espontánea en las tierras vascas. Parece evidente que sus primeros habitantes, cazadores y recolectores, hayan utilizado la manzana tal cual.

La posterior civilización megalítica dominaba ya la ganadería, la alfarería, y las “bebidas-que-proporcionan-la-alegría” gracias a la maceración de frutas en agua. Nos situamos 4.000 años antes de JC.

6 000 años después, en Lapurdi, algunas familias utilizan todavía la vieja receta de la “pitarra”, manzanas cortadas, secas, maceradas en agua durante un par de semanas.

Más tarde, los romanos implantan el lagar, que permite extraer directamente el mosto (*mustus/i* en latín; *muztioa* en euskera) para confeccionar un vino de manzana (*vinum malorum* en latín; *sagar -ardoa* en euskera). La palabra latina que indica la prensa, *torcular/is*, se transforma en *tolare* con la misma significación.

El piso de madera que machaca las manzanas casi una a una en el *tolare* necesitaba gente. Esa gente provenía de los caseríos de la aldea. Se solicitaba ayuda mediante un código sonoro generado por un instrumento rudimentario: la *txalaparta*. Un instrumento cuyo sonido proviene del golpeo rítmico de las viguetas de madera del lagar colocadas en *saskis*, cestas de castaño, mediante los pisos.

Agradecer a la tierra-madre por su generosidad era un rito muy importante para los humanos de las sociedades de supervivencia. La manzana, don de la naturaleza, tiene su reconocimiento ritual mediante el baile llamado *Sagar Dantza*, uno de los bailes más antiguos del País Vasco.

