

ALDIA

Los siete padres de la nueva sidra

Homenaje al grupo que sentó las bases de la renovación del sector de la manzana hace 25 años

10.11.07 - FELIX IBARGUTXI

SAN SEBASTIÁN. DV. En la época en que los manzanales de Gipuzkoa estaban en pleno retroceso y las sidrerías eran escasas, poco rentables y llenas de telarañas, allá por los finales de los 70, surgió una cuadrilla de hombres inquietos que pronto tomaría el nombre de ESI (Euskal Sagarraren Ikerle Taldea). Querían investigar en torno a la manzana sidrera, potenciar la sidra, ayudar a los caseríos. No sabían muy bien cómo. Acabaron visitando Asturias y el condado de Hereford, en Inglaterra. Finalmente, realizaron un informe sobre el sector sidrero y lo entregan al entonces diputado general Xabier Aizarna. Éste toma en consideración las preocupaciones recogidas por SEI y manda que se cree un Programa de Pomología. A partir de entonces -hablamos de 1982- la Diputación Foral de Gipuzkoa impulsará las investigaciones sobre la manzana sidrera y la plantación de manzanos. Desde esos comienzos será clave la figura del técnico foral Iñaki Larrañaga.



El vivero foral de manzanos de la finca Zubieta, en Hondarribia, hace una decena de años. [LUSA]

Ayer se celebró en el palacio foral un acto solemne de conmemoración de los 25 años del nacimiento del Programa de Fomento Pomológico. Antes ya había habido algunos intentos de fomento institucional de la manzana y la sidra, pero no llegaron muy lejos. Un precursor que merece un apartado propio es Vicente Laffitte, que ya en 1918, en el primer congreso de Eusko Ikaskuntza, celebrado en Oñati, presentó una ponencia sobre la manera correcta de cultivar el manzano, y una relación de las variedades de manzana sidrera del territorio guipuzcoano.

ESI estaba presidida por Jose-txo Uria, un tolosano con manzanal en Mutiloa que en 1978 publicó un libro que fue todo un aldabonazo: Sagardoa (La sidra). Ahí se hablaba del proceso de elaboración de la sidra, y a partir de la mitad del libro, se ofrecía un catálogo de manzanas sidreras de Gipuzkoa, cada una con su foto correspondiente. Algunos años más tarde se hizo otra edición en castellano, muy exitosa.

El vicepresidente de ESI era Angel Segurola, un ex jugador de la Real Sociedad que también fue entrenador; el secretario, Angel Cendoya, natural de Aia y residente en Donostia; el tesorero, Kerman Rekondo, químico usurbildarra y gran conocedor de la sidra; y los vocales, el doctor tolosano Enrique Samaniego, el sidrero de Astigarraga Miguel Zapiain y el ordiziarra Guillermo Otegi. En el acto de ayer faltaron Rekondo y Otegi, ambos fallecidos, este último hace unos pocos meses.

El doctor Samaniego tiene buena memoria: «Yo entré en el grupo por mi amistad con Josetxo Uria. Tratábamos de buscar algo productivo para el caserío, porque veíamos que se estaban abandonando todas las explotaciones y se plantaban pinos. Creíamos que los manzanos y la sidra podían ser una salida, para ciertos caseríos al menos. Recorrimos muchos caseríos y les preguntábamos a los caseros cuáles eran para ellos las mejores variedades de manzana. En un principio creo que catalogamos 36 variedades. Luego pensamos en ir a Asturias, a la Estación Pomológica de Villaviciosa. Fue una sorpresa; nos dijeron que en los años 20 se hizo un trabajo de selección de variedades, atendiendo a su resistencia a las enfermedades y a la calidad y cantidad de zumo. Habían seleccionado ocho variedades, más otra por su especial trascendencia cultural, porque es mítica en el Principado, la Pingon. Además, fuimos al condado de Hereford, en Inglaterra, un sitio donde había una gran fábrica de zumos de manzana y de sidra, llamada Blumberg, que había llenado de manzanales todos los alrededores, gracias a la colaboración con los agricultores».

Y el antiguo secretario, Martín Cendoya, añade: «Yo creo que el germen de ESI fue una comida que hicimos en el caserío Ángel Segurola el día que Martín Zabaleta pisó la cima del Everest. Allí comenzamos a hablar Ángel y yo sobre los problemas de la manzana».

Viveros de manzano

En el acto de ayer, el diputado general, Markel Olano, resaltó los logros del Programa de Fomento Pomológico, y entregó los premios del Concurso de Sidras de la Diputación.

Tras unos años iniciales -hace una veintena- en los que se establecieron las variedades más adecuadas para la elaboración de sidra, en buena parte mediante los estudios de Domingo Arina, los viveros forales han servido de plantones de manzanos a multitud de baserritarras y propietarios de terrenos. Todos los años hay cientos de solicitudes. El vivero foral está ahora en Aia, tras muchos años en Hondarribia y una corta etapa en Asteasu.