

SAN SEBASTIAN

## El corazón del caserío Munto de Aiete se trasplanta al edificio Katxola

Con el traslado ya en marcha del lagar se ponen las bases de la futura exposición permanente sobre la sidra en Aiete. La operación supone una inversión de unos 60.000 euros.

ELENA VIÑAS

SAN SEBASTIÁN. DV. El lagar del caserío Munto volverá a dar sidra cada otoño en Aiete, aunque, eso sí, en un nuevo emplazamiento, el que le ofrece Katxola. Su traslado de un edificio a otro ya se ha puesto en marcha y con él, un ambicioso proyecto que pretende dar lugar a una exposición permanente, en la que se incluirá la recreación de una sidrería de mediados del siglo XX.

La operación de trasplante del corazón de Munto, el inmueble construido en el siglo XVI y hoy catalogado como monumento protegido, a Katxola o Katxolaberri, erigido en el siglo XVIII, se inició en julio del año pasado, cuando se procedió al desmontaje del tolare y la recuperación de diversos objetos de valor etnográfico, para su posterior inventariado, selección y limpieza. Tras las labores de desinfección y restauración de algunas piezas de madera y la revisión del motor, se abordaba su transporte e instalación.



Lola Arrieta y Félix Pérez de la asociación de vecinos de Aiete en el lagar del caserío Munto. [ARIZMENDI]

Habrà que esperar a finales del próximo mes de noviembre para que este proyecto cultural promovido por Lantxabe, la Asociación de Vecinos de Aiete, culmine y pueda emprenderse su segunda fase, la centrada en la inauguración de una exposición permanente sobre la sidra que ocupará parte de las dos plantas en las que se divide Katxola.

La primera de ellas se dedicará a la elaboración de la sidra, mostrando la trituradora, la prensa y la transmisión por empujados, mientras que en la planta baja se recreará una sidrería ambientada en los años 50, utilizando para ello buena parte de los objetos recuperados en Munto.

Según explican desde Lantxabe, «junto a la pared oeste se colocarán tres antiguos toneles de la bodega de Munto. En la pared trasera se instalará una pequeña barrica, proveniente también de este caserío y otras tres nuevas, en las que se podrá almacenar la sidra. Junto a la escalera de acceso a la bodega se situarán dos mesas con sus respectivos bancos corridos. En la parte derecha, sobre una peana, pondremos la tina para la recogida de zumo. Por último, se montará un pequeño taller-almacén, con mesa de carpintero, embotelladoras, cajas de madera para transporte de botellas, herramientas y otros accesorios relacionados con la elaboración de sidra».

Además de volver a poner en funcionamiento el lagar, en los muros cercanos a éste se colocarán varios paneles en donde se mostrará «la evolución tipológica» que ha experimentado la elaboración de sidra, partiendo de los lagares de viga hasta los sistemas de prensado actual. Asimismo, junto a los paneles se expondrán algunos útiles relacionados con dicha tarea, como un cubo medidor de capacidad, cestos o piones de mano, entre otros muchos. En la planta baja, en cambio, los paneles recordarán la época de funcionamiento de ese tipo de sidrería, mostrando imágenes de Katxola y Munto.

Demostración en vivo

Pero el auténtico interés cultural de esta actividad no reside ni en la exposición ni en la mera observación

de la maquinaria, sino en la elaboración en vivo de sidra. «Se pretende efectuar ante el público las tareas correspondientes al proceso de producción del zumo de manzana, desde la trituración de la fruta a su posterior prensado», señalan los responsables de Lantxabe, quienes añaden que «teniendo en cuenta que el aforo de Katxola es reducido, las demostraciones se repetirán durante varios días, con el fin de que la asistencia quede repartida y la participación de los visitantes sea mayor».

Cada año, con la llegada del otoño, se celebrará «todo un ritual» alrededor de la sidra, en el que no faltarán otras actividades de interés, entre las que destaca la que pretende revivir épocas pasadas con bertsolaris y sagardozales ataviados como si aún vivieran en la década de los 50. Tampoco faltarán campeonatos de mus, partidas de toca o el juego de la rana.

De esta forma, en Aiete se da «un paso más», entrando a formar parte de ese «circuito de la sidra» creado en Gipuzkoa en el que también se incluyen otros dos proyectos ya materializados, como son el de Igartubeiti en Ezkio y la Sagardoetxea de Astigarraga; y un tercero en camino, el SagardoGunea de Hernani.

#### Apoyo institucional

El traslado del lagar, su montaje y posterior puesta en funcionamiento requiere una inversión de un total de 60.114 euros. Su financiación se ha llevado a cabo a través de las subvenciones concedidas en los últimos meses por el Ayuntamiento de San Sebastián y la Diputación Foral de Gipuzkoa, que han aportado 11.010 y 23.000 euros, respectivamente. Los 26.104 euros restantes procederán de las arcas del Gobierno Vasco, con el que se gestiona actualmente la correspondiente ayuda.

«A estos apoyos hay que sumar -señalan desde Lantxabe- el del alcalde Odón Elorza, el de los etnógrafos Josu Tellabide y Manu Izagirre, y el del experto en caseríos Alberto Santana». Su colaboración permitirá que el corazón de Munto vuelva a latir en breve en Katxola.

«Este trabajo merece la pena»

Constan Sagastume es el artesano que dirige las labores de traslado y montaje del lagar que, pieza a pieza, está siendo llevado en la actualidad a Katxola. «Esta semana hemos montado las tres kupelas de 1.800 litros de capacidad y a partir del lunes, empezaremos con el eje principal del tolare y luego con el soporte en pared».

No es la primera vez que Sagastume se hace cargo de un trabajo de estas características. «También me ocupé del lagar de Igartubeiti, aunque aquel era de distinto tipo», señala este restaurador especializado, principalmente, en molinos y ferrerías.

Su labor no está exenta de dificultades, como las que en esos días le ocasionan, por ejemplo, las correas planas que ha de instalar. «Dan problemas», admite, pero cualquier esfuerzo se ve compensado pensando en el final del proyecto. «Éste es un trabajo muy bonito y merece la pena. La ventaja es que Katxola está en un lugar céntrico de San Sebastián, no ocurrirá como con otras instalaciones en las que he intervenido que, al encontrarse en un lugar menos accesible, acaban siendo casi abandonadas».