



AMAIA NÚÑEZ YARZA

La manzana de Errezil es bien conocida en Gipuzkoa. La reineta de Errezil o Errezilgo Errege sagarra, destinada tanto a mesa como a sidra y también para la cocina, es la variedad local más famosa del territorio. Dicen que la mejor. Ahora, se puede conocer más de cerca esta variedad gracias al recorrido que ha habilitado Errezilgo Ibarbi Sagararen elkar-
tea por los senderos alrededor del núcleo urbano de la localidad. Con ello, quieren dar valor a la manzana, y dar a conocer el legado acumulado durante generaciones y su importancia en el municipio.

El segundo sábado de octubre se organizó la primera visita guiada. En plena campaña de recogida de manzanas, alrededor de medio centenar de personas, desde niños

a adultos, recorrieron el sendero de la mano de Oihane, la guía, y miembros de la Asociación Errezilgo Ibarbi sagarra. Es un recorrido de 3,4 kilómetros que se puede realizar en poco más de una hora por el que la asociación ha obtenido el Premio Landaola de este año.

Recorrer el camino entre los caseríos de Errezil es adentrarse en el mundo de la manzana, con un sendero rodeado de manzanales en el que se respira de cerca todo el proceso que rodea a la manzana. Si esta variedad local de la reineta es conocida como Errezil, en el mismo pueblo se conoce como Ibarbi, nombre del barrio en el que surgió. Además de esta variedad, también tienen la Mendiola.

El camino está asfaltado en su totalidad, por lo que se puede realizar también con sillas de niños -no cuenta con más de ciento cin-

Errezil, manzana Ibarbi y paisaje

La asociación Errezilgo Ibarbi sagarra ha preparado un recorrido, con visitas guiadas, para dar a conocer el producto que ha hecho famoso al municipio, su singular manzana



Los participantes en la visita guiada recogieron manzanas, vieron cómo se prensan y degustaron manzanas asadas y dulce de manzana.
:: NÚÑEZ



cuenta metros de desnivel total. A lo largo del recorrido hay ocho paneles explicativos, tanto de la manzana como de la cultura de Errezil, cada uno con un bertsu de Loidi Saletxe. En las dos entradas al municipio se colocaron, además, esculturas diseñadas por Koldobika Jauregi. El camino está abierto durante todo el año. Para muchos vecinos es su paseo habitual. De ahora en adelante se organizarán visitas guiadas, con la colaboración de Urola turismo. La siguiente seguramente será en primavera, para ver los manzanos en flor.

La primera parada de la mañana se realizó en Sagastondo, donde la familia Agirretxe estaba en plena recogida. Los más pequeños no tardaron en sumarse a la recogida de los frutos que había en el suelo. Luego pudieron ver en Basabe cómo es el proceso de la sidra, desde limpiar

La visita recorre senderos y manzanales alrededor del núcleo urbano de la localidad

La cosecha de 2019 será de mucha manzana, «el fruto es más pequeño y un poco verde»

y machacar las manzanas, hasta el prensado para obtener el mosto que se macerará en barricas para obtener la sidra. Hoy en día el proceso está automatizado en su gran mayoría. En Errezil, son muchos los caseríos en los que hacen sidra para casa y la asociación Gaztetandik lleva ocho años organizando

un campeonato con una veintena de participantes locales. Durante la visita guiada se pudo degustar el mosto recién exprimido. La parada sirvió para recuperar fuerzas con el almuerzo a base de manzanas asadas y dulce de manzana que prepararon.

Este 2019 será de mucha manzana. La de Errezil es una variedad bianual, con ciclos de dos años. 2017 fue un año de récord y, este año, al tocar año de mucha manzana, «el fruto es más pequeño», cuenta José Antonio Labaka, del caserío Basabe, «un poco verde, tal vez por el tiempo». La mayor parte de la producción hoy en día se destina para sidra, donde está admitida por Euskal Sagardoa. Es muy apreciada asimismo en cocina, para hacer compota, para asar o tartas.

A mediados de octubre comienza el proceso de recogida. Se reco-

gen del árbol a mano, con escaleras de siete o nueve metros, con la única sujeción de las ramas. Los cosechadores van metiendo las manzanas de uno en uno en las camisolas como sacos. Al bajar los guardan en cajas. Estas manzanas irán destinadas a mesa o para cocinar. Por eso intentan que no estén golpeadas o dañadas. Las destinadas a sidra se recogen del suelo y se meten en sacos para llevarlas a las sidrerías. «Es una manzana muy apreciada y que se vende sola», comenta Luis Berrondo, uno de los promotores de la asociación. Ahora, quieren darle más valor y ampliar la cantidad que va destinada a cocinar.

Aunque es época de recogida, el punto óptimo para degustar esta variedad será dentro de cuatro o cinco meses. En las próximas fechas, la manzana de Errezil estará

presente en numerosas ferias. También en las que se organizarán en el municipio, como la que se llevará a cabo para finalizar la Semana de la Manzana organizada por las mujeres de Errezilgo Azoka, el primer domingo de diciembre, este año el día 1.

La asociación Errezilgo Ibarbi Sagarra se creó en 2016 para dar valor a la manzana de Errezil. Además de este recorrido, realizó un estudio sobre todos los manzanales del municipio en 2015, que publicó al año siguiente. Hoy en día, cuenta con 137 manzanales, compuestos por más de 13.000 manzanos. La mayoría son manzanales jóvenes, de menos de 20 años, ya que comenzaron a plantarse a partir de la decadencia del trigo, en las décadas de los 60 y 70, y como no, entre la veintena de variedades, la más habitual es Ibarbi sagarra.