

GARA > Idatzia > Euskal Herria

Reproducen el proceso de la sidra en un «tolare único» de Astigarraga

GARA |

El caserío Erbiti-Etxeberria de Astigarraga alberga un tolar manual y de tracción animal y su importancia, en tanto que es una pieza única, ha motivado su traslado a la Sagardoetxea de la localidad. Ayer tuvo lugar una filmación con la pretensión de documentar la actividad de ese tolar en el mismo lugar del que es originario, y para ello se reprodujo el proceso de la sidra, incluyendo a actores que representaron a los procesadores de la sidra. Sagardoetxea decidió abordar el proyecto ante la situación de desaparición que están sufriendo numerosos caseríos de Astigarraga, y asegurar así el conocimiento de la tradición sidrera a las generaciones venideras.

El tolar en cuestión está compuesto por dos ejes, y es completamente manual. La «matxaka» se acciona por tracción animal, y se trata de una pieza única. La grabación de ayer se centró en documentar las tradiciones habituales en torno a los tolares en los caseríos.

La filmación sirvió de pretexto para que todo aquel que se interesara por el tolar pudiera conocerlo en su emplazamiento original, ya que próximamente será trasladado a Sagardoetxea. Así, se pudo presenciar en directo el funcionamiento del tolar, y el acontecimiento estuvo acompañado de comida y bebida; los asistentes disfrutaron del espectáculo mientras degustaban los mostos de sidra y las castañas asadas.

Unida a la txalaparta

Además del tolar y las labores de producción de la sidra, una de las protagonistas del evento fue la txalaparta. Su práctica ha estado relacionada tradicionalmente a la sidra, y Erbiti-Etxeberri ha sido uno de los dos caseríos que mantuvieron viva esa tradición hasta hace poco, que, a punto de perderse, «fue recuperada gracias a los esfuerzos de los hermanos Goikoetxea (Astigarraga) y Zuaznabar (Lasarte-Oria)», tal y como indicaron los responsables del proyecto en torno al emblemático tolar.