

SAGARDOA BOTILAN 09

GARA

# Higiénicas y saludables

Brunet y Cia. de Oria elaboró sidras y pitarras para sus trabajadores

Fue una de las empresas emblemáticas de Buruntzaldea, con dos factorías, una en Oria -entonces Urnieta y actualmente Lasarte- y otra en Andoain, dedicadas a la fabricación de tejidos de algodón. Pero además de la industria textil, elaboraba sidras tanto gasificadas como naturales, llegando a alcanzar, en los años de buena cosecha de manzana, hasta 1,5 millones de litros de sidra.

Que una empresa textil elaborase tal cantidad de litros de sidra, tal como recoge la Enciclopedia Espasa-Calpe en su edición de 1921, buena parte de ella para distribuir entre sus trabajadores, refleja la importancia social que tenía esta bebida en aquella época, pero además evidencia lo que se puede entender como visión empresarial, una de las características de la familia Brunet.

La empresa empezó su andadura en 1848 de la mano de Ramón Brunet Prat. El fundador era nieto de Francisco Manuel Brunet, un catalán que se trasladó con su familia a Gipuzkoa avanzada la segunda mitad del siglo XVIII en busca de mejores medios de vida. Lo consiguieron porque en pocos años sus descendientes crearon desde un banco a diferentes empresas y negocios. Junto a la fábrica de tejidos, esta saga familiar probablemente vería en la sidra otra fuente de ingresos. Además la sidra era más saludable y de menor graduación alcohólica que los vinos peleones que podrían



El Campeonato del Mundo de Ciclismo de 1965 pasó delante de la casa Zelaialde, en cuya planta baja estaba la sidrería.

consumir los trabajadores en sus larguísimas jornadas de trabajo, lo que hace pensar que con ello lograría optimizar el rendimiento de la empresa textil.

Abona esta última tesis el contenido de un pequeño folleto editado por la propia empresa hacia el año 1920 "La sidra y sus propiedades higiénicas", todo un panegírico a las virtudes saludables de esa bebida, a la vez que un alegato a favor de la sidra natural, sin aditivos, tal como ellos mismos, aseguran, la hacían.

«La sidra elaborada en las magníficas bodegas que hemos creado en la inmediatez de esta fábrica de Hilados y Tejidos de Algodón de Oria es tan sólo Zumopuro de manzana Científicamen-

*Gracias a su baja graduación alcohólica, la pitarra era consumida por mujeres y niños*

te (sic) fermentado y se halla exenta, no sólo de sustancias clarificadoras y de aditivos nocivos, sino que durante todo el proceso de la fermentación van eliminándose cuidadosamente los sedimentos que se forman y cuyas tendencias putrefactivas son la causa de tantas y tantísimas sidras que, apenas llegan a los nueve o diez meses de su elaboración, se acefitican completamente. Nuestra sidra, además consiste únicamente del zumo que se produce con una primera y no forzada presión, pues en la segunda y tercera elaboramos la sidra llamada pitarra, bebida que si bien es pobre como graduación alcohólica, es en cambio rica en un especial bouquet que depende de

que el líquido que se estruja corresponde a las células menos maduras de la manzana, pero que contiene esencias especiales, cuya naturaleza íntima se desconoce.

La pitarra se ha elaborado tradicionalmente añadiendo agua, pero en la actualidad está en desuso. Está claro que eran razones económicas las que llevaron en otra época a popularizar la pitarra en los caseríos, a la vez que, por su baja graduación alcohólica, era bebida por mujeres y hasta por niños.

El texto del folleto prosigue reconociendo que «con este lujo de precauciones, la sidra que se obtiene no resulte barata (...) pero nuestro objeto en esta empresa es el de rehabilitar la sidra como be-



## dimarpe

• mangerak eta ureztatzeko tresnak

• tutueriak eta akzesorioak

Oria Etorbidea, 6 - Tel.: 943 37 26 86 - Faxa: 943 37 33 03 - LASARTE-ORIA

**YARBIDE**  
**SAGARDOAK**  
*Sebastian Zabalegi*



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

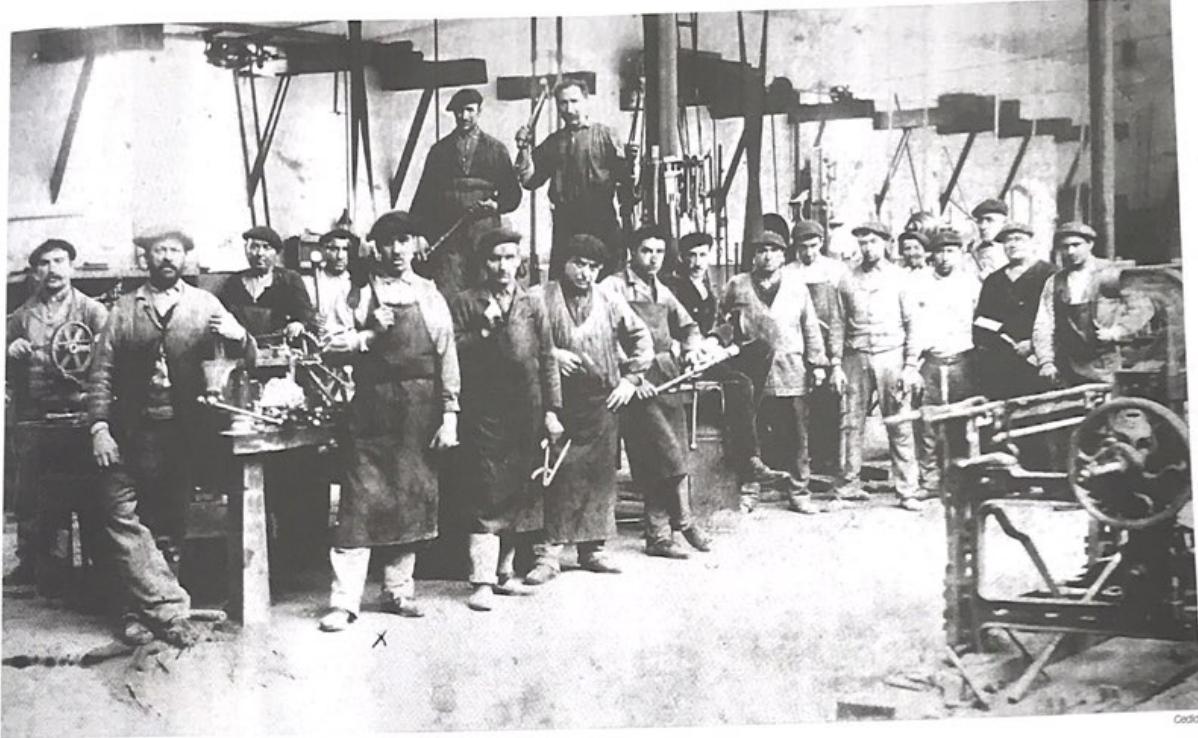


Imagen de los trabajadores de Brunet y Cia., empresa que además de fabricar sidra se dedicaba a la industria textil.

bida eminentemente sana y agradable, combatiendo por un lado el excesivo consumo de vinos detestables, y por otro lado, el de los alcoholes y aguardientes que está dando al traste con la robusta raza de éste y otros países».

#### Virtudes medicinales

La publicación de la empresa Brunet hace especial hincapié en el carácter saludable de la sidra bien elaborada. «Reúne un buen número de virtudes medicinales. Sus propiedades liotricas y eminentemente diuréticas son muy favorables para cuantos padecen cálculos renales y hepáticos y de fenómenos reumatiformes. En Inglaterra y el norte de Francia se considera no solo la mejor, sino la única bebida permitida a las nodrizas. Y también se le considera, sobre todo entre las mujeres, como la bebida por excelencia contra la obesidad (...). En periodos de epidemias, de tifus o de cólera sus virtudes son inestima-

*Promocionaron  
la sidra por sus  
virtudes  
medicinales  
contra el tifus,  
la colera o la  
obesidad,  
entre otros males*

bles». El folleto apoya estas afirmaciones citando a importantes científicos como el Dr. Bodin, cuyos experimentos sobre la reproducción del bacilo del tifus en otras bebidas fermentadas concluyen que cesa al vivir en contacto con la sidra, experimentos que fueron avalados por la Academia de Ciencias de París, o los trabajos y estudios del Dr. Denis-Dumont, profesor de medicina del Hospital de Caen. Dumont demostró que la sidra, elaborada con cuidado, es «no sólo la más higiénica de todas las bebidas, sino que obra como preservativo y hasta cierto punto como remedio para toda una serie de enfermedades del mismo origen como la piedra, arenillas, gota (ácido úrico), obesidad e indigestiones».

El profesor Dumont fue uno de los primeros médicos en estudiar las propiedades saludables de la sidra. Investigar en este área sería una de las mejores aportaciones que se podrían hacer actualmente a esta bebida.

#### Sidra Oria, bebida espumosa

Brunet también elaboró sidras espumosas de una forma «científica» y en una instalación muy moderna para la época. Contaba con una machacadora de manzana de doble juego de cilindros, dos de madera, en un sentido, y dos mayores de piedra, en sentido inverso. La prensa, como la trituradora de la marca inglesa Workman and Son, permitía aplastar unas 13 capas de pulpa envueltas en telas de algodón hechas en la fábrica de tejidos y ambas máquinas estaban accionadas por sendos motores de 18 caballos, en una época en la que la mayoría de los tolares del país se movían a mano. La instalación se completaba con una filtradora, una gasificadora y una etiquetadora para las sidras espumosas, que para el año 1920 ya había dejado de producir. Las espumosas se comercializaron con la marca Sidra Oria, figurando en la etiqueta la imagen de un Miquelete, miembro de la desaparecida guardia o policía foral gipuzcoana.

La sidrería, en su momento de máximo esplendor, contaba con 30 cubas normales y 15 ovaladas, éstas de 2.500 litros de capacidad cada una. Estaba situada, en semisótano, en los bajos de la casa Zelalalde. Tras una época de paréntesis, reanudó su actividad años después de la guerra 1936-39. Tras algunos años cerrada reanudó su actividad en 1944. Comenzó a explotarla Marcial Garmendia del caserío Lartzabaleta, quien contrató para su distribución a la familia de Joxe Urdanpilleta. El local, muy amplio, probablemente la sidrería más grande del herrialde, permaneció abierto al público hasta 1952. Fue su final porque más tarde, de 1953 a 1959, estuvo arrendada a Sidras Ugarte de Usurbil como almacén.

TOLARE  SAGARDOTEGIA

**SARASOLA**

 TOLARE SAGARDOTEGIA

ASTEASU

Tel. 943 69 02 83 / 943 65 26 22 Móvil. 639 77 84 20

 SAGARDOTEGIA • BASERRIA  
LEKUPAREGABEAN

• Sagardo garaian txotxetik.

• Urte osoan gosari, bazkari eta afariak.  
(Astelohenetan ezik)

Oztaran Bailara • URNIETA (Gipuzkoa)

© 943 55 69 81

 **ELUTXETA**  TOLARE