

Imagen tomada desde los manzanos recientemente plantados. A la derecha, la zona donde se ubicará el museo cubierto. FOTO: A.H.

Un manzano que aunará pedagogía y una zona museística

EL CENTRO DE LA SIDRA DE ASTIGARRAGA
ESTARÁ LISTO PARA EL PRÓXIMO MES DE JUNIO

El siguiente proyecto de Sagardun incluye una zona de cata al otro lado de la casa de cultura, junto a la carretera

AINARA HERNANDO

ASTIGARRAGA. "La idea no surge, sino que es un proceso natural. Desde que nace Sagardun nace el concepto Sagardo Etxea, que centraliza la parte cultural que rodea al sagardo y sus derivados". Dominic Lagadec, miembro del consorcio Sagardun explica así la procedencia del proyecto del manzano museístico que se abrirá en junio.

Lagadec utiliza siempre el término sagardoa, y no sidra, pues opina, "así se distingue del resto de sidras del mundo". Y es que es precisamente la cultura que rodea a este producto autóctono lo que se pretende promocionar mediante Sagardo Etxea.

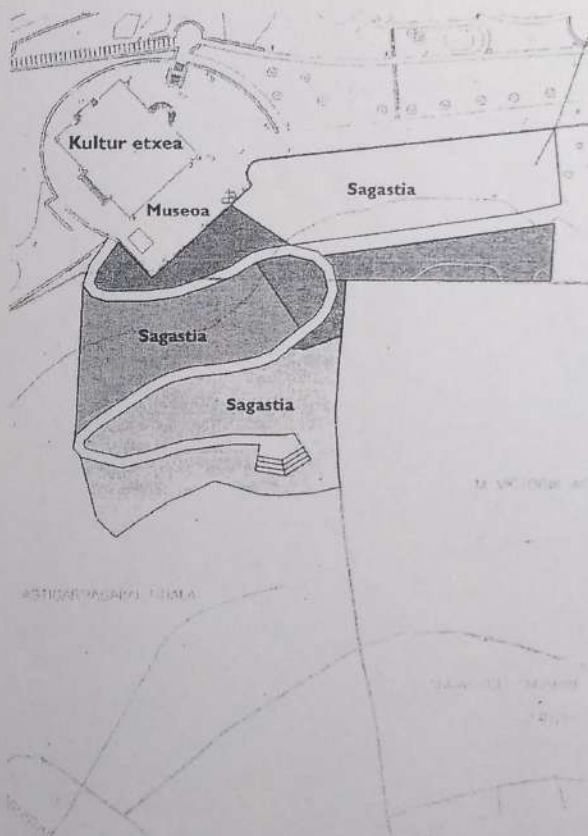
El ambicioso proyecto nace en junio de 2003. "El primer paso fue lograr que las sidrerías, las asociaciones culturales y el propio Ayuntamiento trabajaran conjuntamente. Luego se puso en marcha la Sagardo Etxea virtual con la web www.sagardun.com. Y el último paso importante que hemos dado es la construcción del manzano museístico", comenta Lagadec. Tal y como explica el miem-

bro de Sagardun, "tendrá una parte pedagógica en la que se darán explicaciones sobre la manzana, el árbol, la bebida... Y la parte de museo dará cuenta de la relación que ha habido entre la mujer y el hombre vasco con el sagardoa".

Uno de los centros de atracción será, por lo tanto, el manzano en vivo. No será para producir manzanas y elaborar después sidra, sino que tendrá los elementos necesarios para mostrar y explicar el proceso completo de elaboración de la bebida, partiendo, por supuesto, del propio manzano.

El museo cubierto será el otro atractivo del recinto. "Permitirá su visita aunque llueva. En este área haremos hincapié en cosas que no se podrán ver en el manzano, como el nacimiento de un manzano, los procesos de elaboración de la bebida o los utensilios necesarios".

Con este proyecto ya en marcha, Sagardun sigue avanzando en sus objetivos: "Pronto arrancará un proyecto para una zona de cata al otro lado de la casa de cultura, junto a la carretera".



Plano de las diferentes zonas con las que contará el manzano.

Visita cultural para completar la comida

El centro será un espacio abierto a todo el público, y la interacción con los visitantes será posible en euskera, castellano, francés e inglés. "Para empezar recibiremos la visita de 3.000 jóvenes de la escuela Santiagomendi - comenta Dominic Lagadec - Además, un público importante será toda esa gente que, cada vez más, quiere completar la comida o la cena en una sidrería con una visita cultural. Es el modelo que encontramos en La Rioja y que ayuda a dar más valor a la bebida y a la plantación". Para Lagadec, no mucha gente sabe coger el vaso y presentarlo ante el txotx, labor de enseñanza que también llevarán a cabo en el recinto. En el espacio entre el museo y el manzano se realizarán reconstrucciones de prensado y varios talleres alrededor de la manzana. La parte del manzano dedicada a la práctica del cultivo y sus cuidados estará dividida en tres zonas: la de práctica de injerto, donde se harán toda clase de injertos desde febrero hasta septiembre; la de práctica de poda, donde se llevarán a cabo distintos tipos de poda según la época y conducción del árbol; y la zona de visión radicular, en la que se podrá presenciar el desarrollo de las raíces mediante un cristal. >A.H.