

P2-121

Los secretos de la manzana

El recién estrenado Museo de la Sidra de Astigarraga propone un viaje por la historia de esta popular bebida

Y. MONTERO, San Sebastián
Allá por 1913, cada guipuzcoano bebía una media de 50 litros de sidra anuales, cantidad que para 1967 había caído a tan sólo un litro. Ahora, consume ocho. Estos cambios de hábitos quedan al descubierto en el recién inaugurado Museo de la Sidra de Astigarraga, que propone al visitante un viaje por la historia del popular caldo de manzana.

El museo, bautizado Sagardoetxea, empezó a gestarse en 2001 y abrió sus puertas hace un par de semanas, coincidiendo con el inicio de la recogida de la manzana. Comenzó su andadura impulsado por Sagardun, un consorcio formado por el Ayuntamiento de Astigarraga, siete asociaciones culturales y trece sidrerías de la localidad, con el objetivo de acercar a los ciudadanos la cultura de la manzana y su transformación en sidra y otros derivados, como mosto y licor.

Sagardoetxea, respaldado económicamente por el Gobierno vasco y la Diputación de Guipúzcoa, cuenta con tres espacios repartidos por los terrenos que lin-

dan con la Casa de Cultura. El manzanal pedagógico es un espacio al aire libre de 20.000 metros cuadrados —de momento se han ocupado 5.000—, donde el visitante puede conocer los distintos sistemas de cultivo de los frutales y numerosas variedades de manzana. “Contamos ya con 50 variedades de Euskal Herria y queremos ir ampliando este número”, explica el director del centro, Joxe Mari Alberro.

De la canilla al ‘txotx’

A los pies del manzanal se encuentra el centro de interpretación. El recorrido arranca con un acercamiento a la manzana, “siempre enfocado a la elaboración de la sidra: qué se utiliza y qué no de la fruta, cómo, etcétera”, detalla Alberro. Y termina con la bebida ya embotellada. Por el camino, paneles, audiovisuales y juegos van desgranando los detalles del mundo de la sidra y su relación con la historia del País Vasco y de Astigarraga.

El visitante puede acercarse a los trabajos propios de cada esta-

ción, comparar los métodos para recoger los frutos y observar cómo ha evolucionado la manera de irlos machacando o las tareas de embotellado.

Puede también zambullirse en la historia y descubrir que hace cinco siglos se elaboraba sidra en todo el País Vasco. “Los barcos bacaladeros llevaban sidra para la tripulación. Cada marinero bebía dos litros diarios. Decían que era buena para el escorbuto”, cuenta el director del museo.

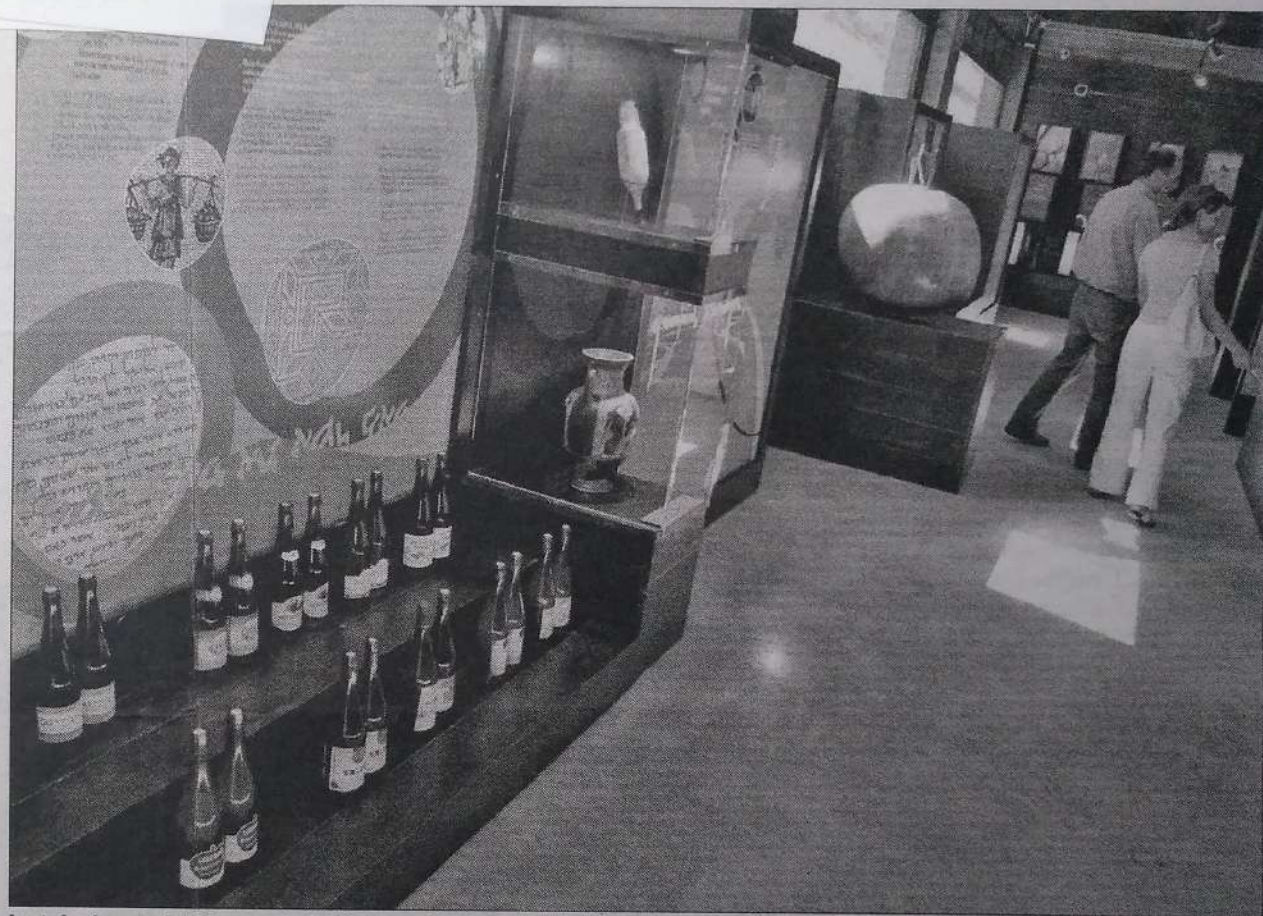
Con el tiempo el consumo fue descendiendo y la producción del caldo se concentró en Guipúz-

coa, donde Astigarraga siempre ha sido una plaza fuerte, aunque con altos y bajos. Hacia 1900, la localidad contaba con unas 40 sidrerías, donde se bebía de manzana a canilla. A mediados de siglo, el consumo decae y con él el número de sidrerías. Sin embargo, éstas resurgen unos años después, cuando las sociedades gastronómicas empiezan a acudir para probar la sidra al *txotx*. Astigarraga llega así al presente con 19 establecimientos.

El museo, que espera recibir unos 10.000 visitantes al año, se completa con una tienda y prevé

habilitar una sala de degustación en el edificio que ocupa la Casa de Cultura, una vez que ésta se traslade a su nueva ubicación.

¿Y qué opina Sagardoetxea de que Hernani tenga planeado abrir un centro similar, con apoyo de la familia Chillida, a apenas cuatro kilómetros? ¿No hubiese sido mejor un proyecto conjunto? “Quizá sí, porque en tan poco espacio dos cosas parecidas... Nosotros venimos trabajando desde 2001 y el proyecto de Hernani surgió el pasado año. Teníamos un camino andado y hemos seguido por él”, dice Alberro.



Instalaciones del Museo de la Sidra en Astigarraga. / JAVIER HERNÁNDEZ