

Recuperar su espacio

La sidra constituye aún una parte importante de nuestro patrimonio, siendo un elemento indispensable en la dieta de los vascos.

Desde finales de los años treinta y hasta principios de los sesenta, el consumo doméstico y el de las sidrerías declinó espectacularmente.

A partir de los 80, las instituciones reanudaron sus planes de fomento.

PATRIMONIO CULTURAL

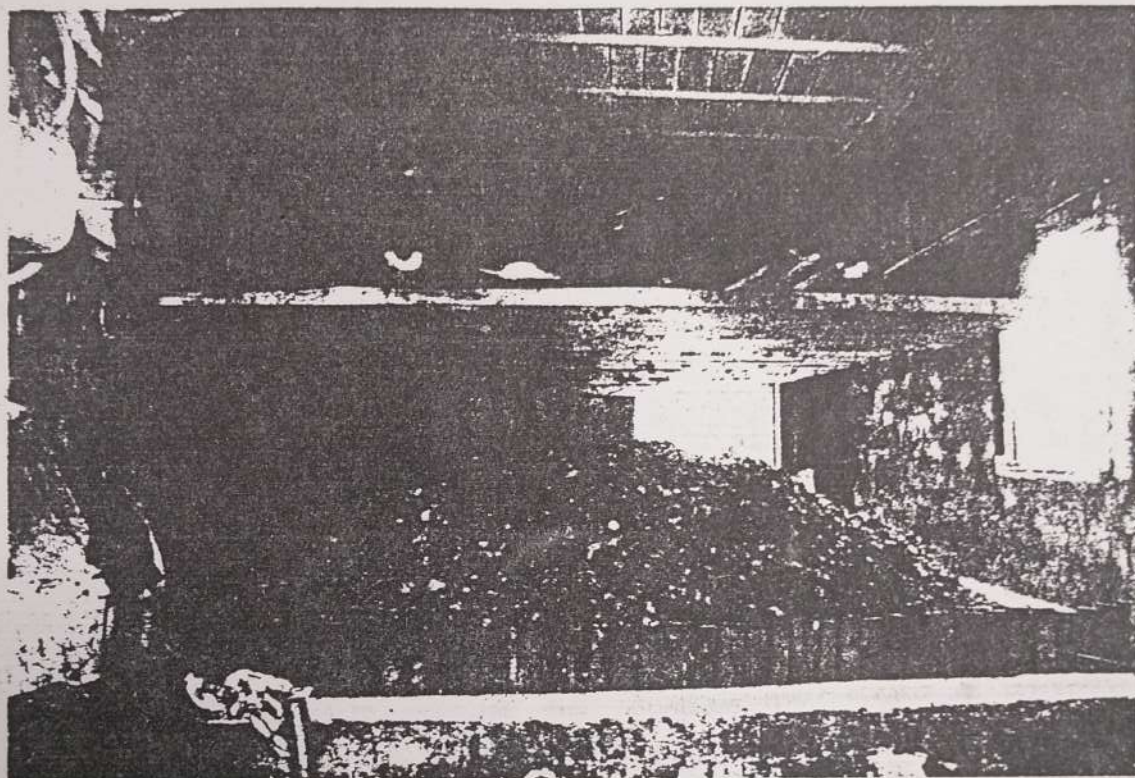
EMILE ELIZARAN

DESDE LA EVOLUCIÓN QUE SE HA PRODUCIDO EN LAS ÚLTIMAS DÉCADAS EN NUESTROS GUSTOS, A NADIE SE LE ESCAPA QUE LA SIDRA CONSTITUYE AÚN UNA PARTE IMPORTANTE DE NUESTRO PATRIMONIO Y ELEMENTO INDISPENSABLE EN LA DIETA DE LOS VASCOS, SEGÚN CUENTA EL ANTRÓPOLOGO ANTON AGIRRE. Aunque la sidra ya no vuelve a gozar de la preeminencia de tiempos anteriores a la sociedad de consumo —cuando la competencia era mínima o inexistente y las comunidades locales se abastecían autárquicamente de los productos básicos— y aunque en la práctica parece casi imposible que recupere el lugar perdido hace sesenta años, debemos, pese a ello, esforzarnos por evitar que la sidra sea arrinconada entre los rasgos más o menos folclóricos de nuestro acervo, hacia los que tanto respeto sentimos, pero que la mayoría de las veces cultivamos con poco interés.

Sidra para consumo

Sobre lo primero, cabe recordar que hasta hace unas décadas muchos baserritarras elaboraban sidra para el consumo familiar, si bien en todas las localidades existían sagardos donde los hombres iban a degustarlas.

Fueron estas antiguas tabernas, antecedentes de las primeras sociedades populares, que desde mediados del siglo XIX en Donostia vinieron a suplir a las sidrerías, ya en decadencia desde la generalización del vino y la caída paula-



latina del cultivo pomológico.

No obstante, pervivió la sidrería como principal centro de encuentro público hasta bien entrado nuestro siglo.

Desde finales de los años treinta y hasta principios de los sesenta, el consumo doméstico y el de las sidrerías declinó espectacularmente y buena parte de éstas se vio forzada a cerrar.

Envejecimiento

Con el envejecimiento de los manzanales y el consiguiente descenso en la producción hasta mínimos históricos, muchos terrenos se destinaron a otros cultivos.

Sólo a partir de los ochenta las instituciones públicas reanudaron sus planes de fomento, cuyos resultados empiezan a apreciarse ahora, tal y como

asegura Miguel Ángel Sáenz, presidente de la Asociación de sidrerías.

Sin embargo, pese a la notoria recuperación de la industria sidrera, de un decenio a esta parte y del auge experimentado por las sidrerías, hay que recordar que todavía hoy la elaboración del caldo se efectúa en estimable proporción con fruta proveniente de

otros lugares.

La degustación de sidra directamente de la *kupela* en las vetustas sidrerías, acompañada de tortilla de bacalao, chuleta, queso y nueces, supone uno de los grandes atractivos de los meses de invierno en Gipuzkoa.

...

LIZEAGA

Sagardoak

"edán eta eman edatera"

Garziategi Baserria • 46 82 90 • Martutene-Donostia errepede ertzean • ASTIGARRAGA

