

# Una exposición en torno a la sidra abre paso en Astigarraga a lo que será la «Sagardo Etxea»

*La muestra propone un itinerario a lo largo del proceso de fabricación de esta bebida*

Arantxa Lopetegi

DONOSTIA. Una exposición, que quedará inaugurada de forma oficial el sábado, día 19, a las 13,00 horas, y que recoge los utensilios y herramientas utilizados a lo largo del proceso de la elaboración de la sidra, puede considerarse como «aperitivo» de lo que será la «Sagardo Etxea» de Astigarraga.

Situada en la plaza de Apeztegi de este municipio «capital de la sidra», la muestra permanecerá abierta hasta el 31 de enero, inmersos ya en la temporada de sidrerías.

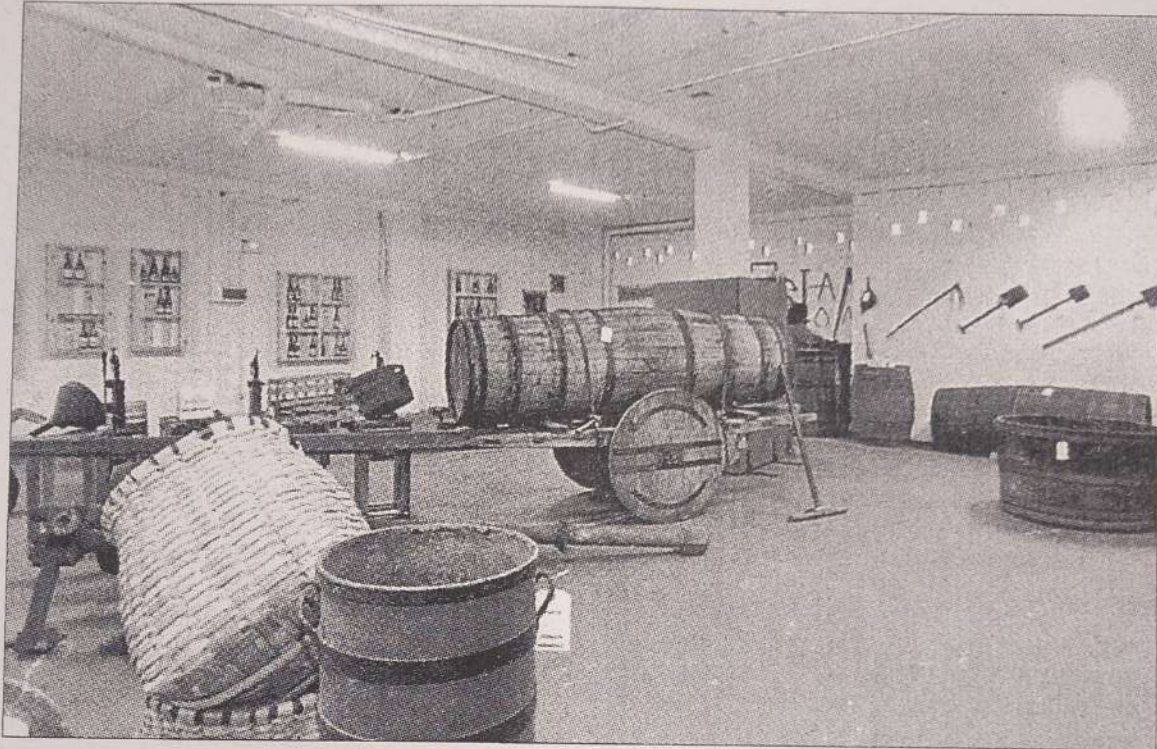
El visitante de esta exposición, tras ser recibido en la entrada por gigantescas barrikas, podrá realizar un corto viaje por el proceso de fabricación de la sidra, desde la recogida de la manzana hasta el embotellado de una bebida con profundo sabor a esta tierra.

Entre los elementos que integran esta exposición, y que han sido cedidos por sidreros del entorno y ciudadanos deseosos de colaborar con este proyecto, des-

## Los objetos

*integrados en esta exposición han sido cedidos por sidreros de la zona*

taca, por su antigüedad y singularidad, un «karreto-barrika», especie de carro que, tirado por bue-



*El visitante que llegue a la muestra, que se inaugurará a las 13,00 horas del sábado, podrá realizar un recorrido a lo largo del proceso de fabricación de la sidra, desde la recogida de la manzana hasta el embotellado y encorchado de esta típica bebida. Esta exposición pretende ser el primer peldaño que lleve a Astigarraga hasta ser la sede de la «Sagardo Etxea», un proyecto por el que el Ayuntamiento de este municipio apuesta fuerte y que integrará en su oferta una fonoteca y una biblioteca, además de la exposición. (Fotos J. M. Pemán)*



yes, servía para transportar la sidra en kupelas y venderla por los caseríos y casas del entorno.

El etnógrafo Luis del Barrio, que ha participado en la catalogación de los objetos que componen esta muestra, algunos de ellos llegados desde puntos tan diversos como Asturias o Alemania, aprovechó la ocasión para realizar un llamamiento para que todo aquel que posea utensilios relacionados con la fabricación de la sidra se anime a cederlos a esta exposición y, con posterioridad, a la «Sagardo Etxea», para lo que pueden establecer contacto con el teléfono 943-335237.

Todo aquel que así lo haga puede estar tranquilo, dado que estos utensilios seguirán siendo de su propiedad y así aparecerá indicado en las tarjetas que acompañan a todos los objetos de la muestra, en la que se indica tanto su procedencia como su utilidad.

### Entre el pasado y el futuro

Pasado y presente se unen en esta exposición que mira al futuro, un futuro que pasa por que Astigarraga disponga de su «Sagardo Etxea», en la que también se integrarán una fonoteca y una biblioteca, algo en lo que el Ayuntamiento está poniendo especial interés, aunque esta no vaya a ser,



tal y como señaló el alcalde Mikel Zabala, de las dimensiones de la existente en Asturias.

Zabala comparó el proceso que lleve a la construcción de la «Sagardo Etxea» con una escalera, en la que esta exposición es únicamente un primer peldaño, al que seguirán la elaboración de un inventario etnográfico, una muestra permanente y por fin, la esperada Casa de la Sidra.

Pese al firme propósito del

Consistorio de sacar este proyecto adelante, Zabala apuntó la necesidad de disponer de ayudas por parte de la Diputación de Gipuzkoa y el Gobierno vasco.

Alrededor de 100 piezas pueden ser contempladas en una exposición en la que el itinerario parte de la recogida de la manzana, pasa por su prensado y la obtención de la sidra y finaliza en su embotellado y encochado.

Presidiendo la muestra se en-

cuentra el logotipo que, con el consenso de los sidreros de la zona, nombra a Astigarraga como «Sagardoaren bihotza», corazón o capital de la sidra, y en el que se integran los tres elementos que simbolizan todo un proceso: la manzana, la kupela y la botella.

La muestra podrá ser visitada de 10,00 a 12,00 y de 18,00 a 20,30 los días laborales, y de 11,00 a 14,00 y de 17,00 a 20,30 sábados y domingos.