

En primer plano varias encorchadoras y al fondo una carreta-barrica junto a otras piezas. MICHELENA

La sidra, paso a paso

Una exposición muestra en Astigarraga más de cien utensilios usados a lo largo del tiempo para la elaboración de este producto

PILAR ARANGUREN/IV. SAN SEBASTIAN

Una gran barrica alargada, colocada sobre un carro, preside la muestra. Esta pieza, denominada carreta-barrica, se ha utilizado hasta tiempos recientes para repartir la sidra de puerta en puerta. Junto a este instrumento, un moderno tractor para la recogida de la

manzana, único en su género en Gipuzkoa, recuerda que el proceso de elaboración de la sidra también se ha modernizado, aunque aún conserva gran parte de su componente artesanal. Son dos de los exponentes de la exposición sobre la sidra, que se podrá contemplar desde este sábado y hasta el 31 de enero en Asti-

La exposición, situada en un local en la plaza Apeztegi de Astigarraga, recoge los utensilios y herramientas utilizados a lo largo del proceso de elaboración de la sidra. Así, se pueden contemplar desde instrumentos para la recogida de la manzana, pasando por la medida, el prensado, el almacenaje, el transporte y el embotellado y encorchado del producto.

En total son más de cien piezas, muchas repetidas, pero todas ellas originales, que han sido cedidas por productores y baserritarras de Astigarraga y su entorno. Cada una lleva una etiqueta con el nombre de la pieza, así como el de su dueño.

Una gran barrica alargada, montada sobre un carro preside la exposición. Se trata de una carreta-barrica, nombre que se daba a este utensilio antiguo, utilizado hasta tiempos recientes para repartir la sidra de puerta en puerta en San Sebastián y en otros pueblos de Gipuzkoa.

Contrasta la presencia de un

■ **Las carreta-barricas, usadas para vender la sidra, destacan por su valor histórico**

moderno tractor dedicado a la recogida de la manzana, único en su género en Gipuzkoa.

En medio, numerosas piezas muestran la evolución que ha registrado la elaboración de este producto, proceso que sigue manteniendo un gran componente artesanal. Así, se puede contemplar una *Kizkia* o palo de madera con un clavo en la punta que sirve para recoger la manzana y que aún se sigue utilizando o varias *zareas* o cestas que se emplean también para esta labor y que prácticamente están desapareciendo. Como símbolo de la evolución, un bidón de plástico.

Otra de las piezas curiosas de la muestra es una *pisoia* o maza de madera, un instrumento que se

utilizaba antiguamente para triturar la manzana en el lagar.

Asimismo se puede observar un eje de lagar y una tina de madera. «Hoy en día estas tinas son de acero inoxidable», explica Luis del Barrio, etnógrafo que se ha encargado de catalogar los instrumentos. Bombas para trasegar la sidra, herramientas utilizadas por los toneleros, encorchadoras y otros utensilios completan la muestra, en la que también se exponen algunas piezas utilizadas en Asturias o en Alemania.

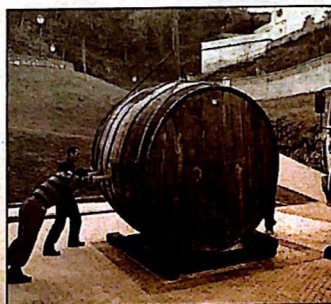
La exposición, impulsada por el Ayuntamiento de Astigarraga, se inaugurará este sábado a la una del mediodía con un acto de degustación de sidra y de chorizo a la sidra.

La muestra permanecerá abierta los días laborables de 10 a 12 horas y de 18.00 a 20.30 horas, y los fines de semana de 11.00 a 14.00 horas y de 17.00 a 20.30 horas. Dos guías se encargarán de explicar la evolución de los utensilios.

Futuro Museo de la Sidra

Los fondos de la exposición formarán parte de la exposición permanente que acogerá la futura Sagardo Etxea o Museo de la Sidra, un proyecto que persiguen los sidreros de Astigarraga y que estaría enclavado en esta localidad. El alcalde, Mikel Zabala, explicó que la muestra pretende ser el germen del Museo, «que recogerá en su totalidad el mundo de la sidra, incluida una fototeca, una biblioteca especializada y un laboratorio, entre otras cosas».

Para ello, hace un llamamiento a quienes tengan piezas relacionadas con la sidra para que las aporten a la muestra, con la garantía de que mantendrán su propiedad, llamando al 943-335237.



Una de las kupelas que ambientan la muestra.