



Katzola celebra el espectáculo de la sidra

El centro cultural de Aiete muestra su nueva faceta con la puesta en funcionamiento del viejo lagar rehabilitado y traído de Munto, en presencia de numeroso público.

N.G.

- Domingo, 26 de Septiembre de 2010 - Actualizado a las 04:33h.

EL caserío Katzola, del barrio donostiarra de Aiete, se adelantó ayer y prensó el primer mosto de manzana de la temporada en Gipuzkoa. El viejo inmueble reconvertido en centro cultural, que fue trasladado piedra a piedra a su actual emplazamiento cerca del paseo de Oriamendi, ofreció el espectáculo de la producción de sidra a cerca de un centenar de personas. Los asistentes se apiñaron en el interior del edificio para ver de cerca cómo se elaboraba en el pasado este producto típico donostiarra, que fue desapareciendo de las zonas rurales de la capital -había 93 cosecheros en 1932- aunque sigue manteniéndose con fuerza en las localidades cercanas.

Un buen volumen de manzana de Hernani sirvió para recrear en Katzola lo que fue su actividad habitual en el pasado, desde su construcción en el siglo XVII y hasta hace 70 años, cuando dejó de producir la refrescante bebida. El *tolare* encargado de convertir la manzana en mosto procede del caserío Munto, que se encuentra abandonado, y fue instalado hace dos años en el edificio rehabilitado como primer paso para crear la exposición permanente sobre la sidra, que muchos donostiarras pudieron contemplar ayer en la parte baja del caserío, y que recrea cómo era una sidrería alrededor de los años 50.

lagar

Machacar y filtrar

El espectáculo de la puesta en marcha del *tolare* de Katzola-Munto arrancó pasadas las seis de la tarde, después de un aurreku de honor y música de txistu y txalaparta. Posteriormente, los miembros de la asociación Lantxabe de Aiete, que gestiona el caserío como centro cultural, agradecieron la presencia de los asistentes y el apoyo institucional, que les permitió trasladar el lagar de Munto a Katzola, una actuación que costó 60.000 euros y preserva una parte viva de la historia donostiarra.

Una vez finalizados los preliminares, el lagar se puso en marcha, en medio de la expectación de los asistentes. Las manzanas abandonaron los cestos y comenzaron a ser machadas en el piso del arriba, con lo que el olor a fruta inundó el recinto. Después, la pulpa triturada fue colocada en la masera y, como tercer paso de la operación, se filtró para sacarle el jugo. De allí, la fruta convertida en líquido cayó a una kupela, donde fue recogida por hombres ataviados como antiguos baserritarras.

Cargando comentarios...



¡Hecho!



Recibirás un e-mail para confirmar tu registro.

Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

•