

señores armadores de la flota bacaladera de Pasajes, porque es de chiste de Forges que unos hombres que tienen que estar un mínimo de 150 días en la mar, tengan que pedir en un convenio una lavadora de ropa (50.000 pesetas IVA incluido). Creo que es lo bastante elocuente este hecho como para descalificar a estos señores, que tan malparado dejan al empresario de nuestra tierra que siempre se ha distinguido por su humanidad, generosidad y señorío, haciendo que los «capitanes de empresa» de Euskadi fuesen un ejemplo a seguir por el resto de los empresarios del Estado.

**R. Larre**  
**Francisco G. Gómez**  
(Donosti)

## **El manzano sidrero y la Diputación**

**Aclaraciones:** felicito a la Diputación Foral de Gipuzkoa por su iniciativa de presentar los dos tomos sobre la gastronomía vasca dedicados a la sidra, presidiendo el acto el diputado general acompañado por el presidente de las Juntas Generales.

Me considero una sencilla euskaldun, amante de las cosas de mi tierra y de mi pueblo, de aquí que haya ojeado el «Album Pomológico de Gipuzkoa» publicado por nuestra Diputación hace setenta años y en el que aparecen veinticuatro variedades de manzana perfectamente descritas, analizadas e incluso fotografiadas en tres colores, algo costoso en aquellos tiempos.

Estas veinticuatro variedades fueron elegidas entre las 49 que fueron estudiadas por la «Comisión Especial de Pomología de Gipuzkoa», constituida por diputados, profesionales del sector y técnicos.

Demos el gran salto de la preguerra y posguerra, y de nuevo encontramos en la brecha, como siempre, a nuestra Diputación, de manera que desde hace unos cinco o seis años vuelve sobre el tema de los manzanos sidreros y en un plazo muy breve recoge las 39 variedades conocidas y cultivadas en Gipuzkoa, hace un plantación de más de trescientos manzanos en una finca que tiene en Hondarribia, injerta en ellos las 39 variedades para que ya no corran el peligro de perderse y para estudiarlos, injerta las variedades en varios miles de patrones, incluso en basatis, y desde hace tres o cuatro años los está distribuyendo gratuitamente entre los productores.

No estoy muy instruida en estos temas, pero para completar mis conocimientos me gustaría conocer las razones científicas que permitan hablar de la existencia de medio millar de variedades distintas (no de árboles) de manzano de sidra en Gipuzkoa.

En cuanto al basati, sólo sé que es un árbol silvestre del que se han obtenido las variedades cultivadas, que da unas manzanas chiquitas y agraces y que tarda en empezar a producir quince o veinte años, lo cual es una malísima condición. En lugar de promocionar este manzano silvestre o basati, ¿no sería más acertado buscar manzanos resistentes a la vibración, por ejemplo, como están haciendo ahora los ingleses, con miras a la recolección mecanizada?

**Elena de Elorza**  
(DNI: 15.143.850)