

El caserío museo Igartubeiti, de Ezkio-Itxaso, celebra desde hoy su tradicional Semana de la Sidra con diversas exhibiciones

Sidra como hace 500 años

ELENA VIÑAS

SAN SEBASTIÁN DV. Viajar al pasado y revivir la que se conoce como la edad de oro de los caseríos vascos. Esa es la invitación realizada por la Semana de la Sidra que, desde hoy y hasta el próximo día 15, organiza el Caserío Museo Igartubeiti. En el interior de esta construcción, erigida en el siglo XVI en Ezkio-Itxaso y restaurada hace unos años por la Diputación de Gipuzkoa, todo está ya preparado para que su lagar se ponga, una vez más, en funcionamiento.

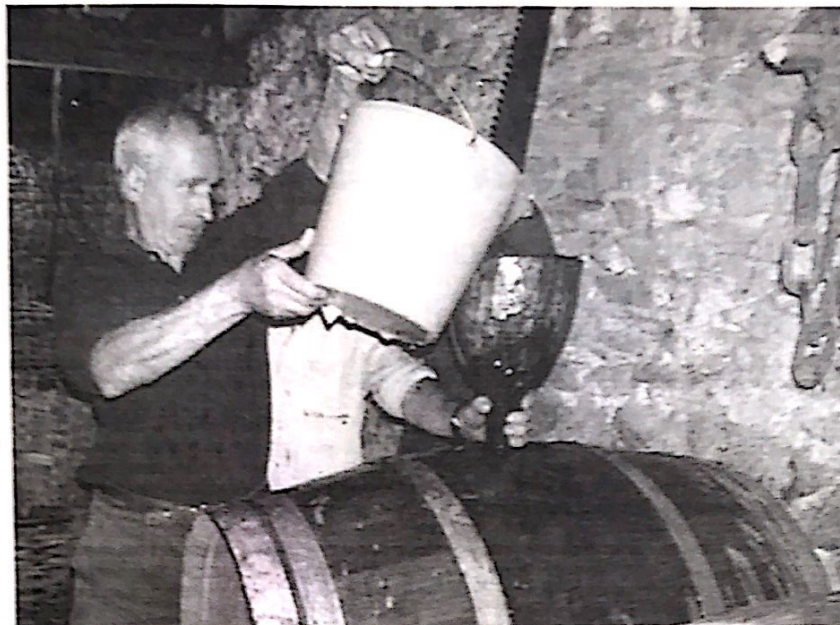
Será a partir de las 11.30 horas cuando esta antigua estructura de madera vuelva a prensar la manzana recurriendo a la misma técnica empleada hace 500 años para elaborar sidra. La demostración se llevará a cabo diariamente a la misma hora, así como a las 15.30 con el fin de que todos aquellos que lo deseen puedan ser testigos de una actividad cotidiana de hace siglos.

Los responsables del museo señalan que «la voluntad de que

éste sea un espacio vivo y el éxito de ediciones anteriores nos ha impulsado, en colaboración con el ayuntamiento de Ezkio, a repetir esta actividad de manera gratuita para el público».

Este año, como novedad, la Semana de la Sidra de Igartubeiti irá acompañada de un programa de actividades basado en varias actuaciones y una exposición. Para ello, un total de cinco vecinos de la localidad, miembros de la asociación Yartu, darán vida a la familia Kortabarría, formada por un matrimonio, su hijo y la pareja de abuelos. Ataviados con indumentarias muy similares a las utilizadas en la época, los improvisados actores se convertirán en guías de excepción, capaces de mostrar las distintas estancias del inmueble o de contar al público sus ocupaciones.

Cada uno de ellos se situará en un espacio concreto del caserío. Una de las mujeres permanecerá en la cocina. La otra en el dormitorio, llenando un colchón con hojas de maíz. Los tres hombres



El mosto de la sidra recién prensada en el caserío-museo Igartubeiti pasa a la barrica. [MIYAM GALLEA]

LOS DATOS

- ▶ **Demostraciones:** La prensada de la manzana se realizará a las 11.30 y a las 16.30 horas.
- ▶ **Teatralizaciones:** La familia Kortabarría, representada por cinco vecinos, mostrará el caserío y sus ocupaciones a los visitantes los días 7, 8, 14 y 15, de 11.30 a 13.30 y de 16.30 a 18.30 horas.
- ▶ **Música:** El fin de semana, a las 11.30 y 16.30 horas, kirikoketa.
- ▶ **Exposición:** De 73 variedades de manzana, hasta el día 15.

se repartirán entre su pequeña carpintería, la *ganbara* en la que se desgrana el maíz y la cuadra, el lugar elegido para trasvasar el líquido del lagar a las barricas de madera.

En su relato, no olvidarán hacer referencia a cuestiones no menos importantes, como las referidas a la alimentación, siembra de cereales y productos de huerta, ropa de cama y textiles, elaboración de sidra o reparación de muebles, aperos y estructuras de madera, entre otras.

Este fin de semana, además, algunos de los integrantes de Jo ala Jo, de Arizkun, un colectivo cultural que estudia y recupera viejas costumbres, revivirán una práctica habitual en los lagares de los caseríos de antaño. Se trata de la kirikoketa, una variante de la txalaparta realizada con ayuda de pisonos, como se denomina a los mazos empleados para machacar la manzana.

Igartubeiti también exhibirá las 73 variedades de manzana recogidas en Ezkio-Itxaso. ■