



Laburu apoya fervientemente la creación del museo.

## Igartubeiti, la tradición continua

**E**l caserío Igartubeiti, situado en Ezkio-ltsaso, se remonta al siglo XVI, y actualmente se conserva la mayor parte de la estructura de madera y el lagar de viga. Convertido en museo, hoy en día es el único lugar en Euskal Herria que nos permite ver como se prensaba antiguamente la manzana durante el proceso de elaboración de la sidra. Tiene capacidad para 3.500 kilos de manzana de los que se obtiene unos 2.000 litros de sidra.

En la planta alta del caserío se encuentra el lagar, que se compone de una masera sobre la que se coloca la manzana machacada. De lado a lado de la estancia, destaca una gran viga, en uno de sus extremos se puede apreciar el enorme tornillo que atraviesa el suelo hasta la piedra situada en la cocina del piso inferior.

Aunque el lagar sólo se utilizaba unos días al año, durante la

semana en que se elaboraba la sidra, constituye el elemento fundamental que da sentido a toda la estructura del caserío.

Durante esta semana la familia vivía en torno al lagar, comían y dormían en la parte de arriba del caserío, inmersos en una actividad frenética que les permitía en siete días obtener la sidra que consumían a lo largo de todo el año.

Bajo el lagar, la planta baja del caserío recrea a la perfección la vivienda de la familia vasca de mitad de siglo; desde la cocina, con el fuego central donde se reunía toda la familia, pasando por el mobiliario con kutxas y un banco con respaldo alto, y sin olvidar la cuadra que se divide en dos zonas: la del ganado y la de almacenaje, lugar en el que se conservaban las barricas de sidra. Desde la cocina se accede al único dormitorio que compartía toda la familia en el siglo XVI, cuyas paredes eran todas de madera.

# «El museo de la sidra es ya una realidad»

**T**ras muchos años perfilando la idea de crear un museo de la sidra, el mes que viene se presentará oficialmente el proyecto. Aunque todavía quedan muchos cabos por atar, el museo va cobrando vida, y los esfuerzos municipales van dirigidos a acortar los plazos al máximo para que pueda abrir sus puertas lo antes posible. Eli Laburu, alcaldesa de Astigarraga, se muestra ilusionada ante la creación de este museo, ya que después de muchos años la idea ha tomado forma. Incluso los propios sidreros se han involucrado, y van a tomar parte en la creación de un consorcio con el propio consistorio para impulsar el proyecto. Su ubicación, aunque decidida, se prefiere mantener en secreto por el momento.

- ¿Cómo surgió la idea de crear un museo sobre la sidra?

- El proyecto original se concibió hace dieciocho años pero a lo largo de este tiempo una familia de la zona, auténtica impulsada del proyecto, se ha encontrado con numerosos obstáculos. Afortunadamente, en la actualidad los hemos podido solucionar. La vinculación que el municipio de Astigarraga tiene con la sidra es un hecho significativo, por lo que este propósito ha ido cobrando más fuerza. Además, con los años la afición por la sidra ha ido en aumento. Inicialmente el museo quería servir de escaparate a esta bebida, pero los sidreros aportaron nuevas ideas en las que se reflejaba el uso de este recinto como centro de investigación, punto de reunión y lugar donde impartir distintos cursos. El nuevo proyecto refleja todos estos aspectos, que en un principio no estaban previstos, así como la integración de otros elementos que acercarán al visitante nuestra cultura mediante el teatro, la danza y la pintura.

- ¿Para cuando está previsto la presentación del proyecto?

- El edificio que tenemos en mente para este proyecto está

situado en Astigarraga, por lo que tan solo habría que construir unos anexos porque necesitamos más espacio. Los planos ya están delineados y la maqueta del edificio está en marcha. Tenemos previsto presentar el proyecto dentro de un mes, por lo que hay que ordenar y clasificar todas las ideas que han ido surgiendo a lo largo de estos años.

- ¿Cómo se van a financiar las obras?

- La obra y posterior acondicionamiento ascendería a 1.800.000 euros. Para que este sueño se convierta en una realidad tendremos que pedir numerosas ayudas; todavía nos quedan muchas puertas que tocar. Cuando acudimos a la Diputación Foral de Gipuzkoa a presentar la idea nos pidieron dos requisitos; por un lado, teníamos que elaborar un proyecto más preciso y por otro, había que conseguir la conformidad de los sidreros. De ahí surgió la idea de formar un consorcio formado por los sidreros, los habitantes del municipio y el propio ayuntamiento. De esta manera el propio consorcio puede impulsar este proyecto.

## Urnieta, la otra alternativa

Urnieta es otra de las localidades guipuzcoanas donde las sidrerías también cobran protagonismo, como Hernani, Usurbil, Andoain y Tolosa. En todos estos municipios se vive una auténtica revolución durante la temporada del txotx.

Una de las más antiguas de Urnieta es la de Altuna con un siglo de tradición. Santi Altuna, propietario, comenta el gran ambiente que se respira en el municipio en estas fechas, «Aunque el núcleo de las sidrerías está ubicado en Astigarraga y Hernani, la gente también se desplaza a Urnieta para degustar

nuestra sidra y un buen chuletón».

Altuna se muestra satisfecho con la idea de la creación de un museo de la sidra, al considerar que fomentará una gran expectación y contribuirá a que los turistas se acerquen a comer en las sidrerías. «Como urnietarra me gustaría que se edificara aquí, pero si no puede ser apoyaremos el proyecto de Astigarraga» puntualizó Altuna. Para este sidrero, «lo principal es que lo construyan cuanto antes para aprovechar el tirón que en estos momentos tienen las sidrerías».



## DESDE EL AYUNTAMIENTO:

- Ongietorria sagardoarekin bat egiten duen herriari.
- Sagardotegia garai berrira moldatzen ari da, errespetu ezazu.
- Sagardoa gradu gutxioko edari naturala da, neurria hartzen jakin behar dugu.
- Sagardotegia "tertuli gune gisa har ezazu.

Sagardoa gutxi eta maiz.



Astigarragako Udala

Astigarragako Alkatea  
ELI LABURU LABAKA

- Invitar a la gente al pueblo cuya identidad está fuertemente ligada a la sidra.
- Dar a conocer lo que ha sido una sidrería y lo que es una sidrería.
- Amoldarnos a los tiempos.
- Respeto: a la sidrería y al pueblo que le recibe.
- La sidra tiene poca graduación, pero hay que saber beberla.
- En una tertulia la degustación de la sidra con sus comentarios es más importante que beber un gran trago.

La sidra es para beber "poco y a menudo"

