

HACE CIEN AÑOS YA SE PREOCUPABAN POR MEJORAR EL CULTIVO DEL MANZANO

La historiadora Lourdes Odriozola recoge los trabajos de la Comisión Especial de Pomología creada en 1916

J.S. | DONOSTIA

Cuando se habla de las técnicas para modernizar el cultivo del manzano destinado a sidra es normal que pensemos en una actividad relativamente reciente, de los últimos 20 o 30 años. Aun siendo esto en parte cierto, también lo es que hace cien años un pequeño grupo de emprendedores llevó a cabo grandes esfuerzos para aplicar las técnicas más modernas en un sector que arrastraba un gran atraso respecto a otras regiones sidreras de Europa. De aquella época datan la publicación de diversos manuales para el cuidado de los manzanos o la creación de una sidrería experimental en la granja escuela de Fraisoro, trabajos que desembocaron en 1916 en el nacimiento de la Comisión Especial de Pomología en el seno de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

El trabajo de investigación llevado a cabo por la historiadora Lourdes Odriozola recopila los esfuerzos llevados a cabo a fina-



Lourdes Odriozola muestra en la sede de Sagardoetxea, en Astigarraga, la publicación editada por la Diputación Foral de Gipuzkoa. GARA



les del siglo XIX y principios del XX por pioneros como Severo de Aguirre Miramon, Vicente Laffite o Ignacio Gallastegi con el objetivo de mejorar el cultivo del manzano en Gipuzkoa y la entonces escasa calidad de la sidra guipuzcoana, un producto que se elaboraba para consumo propio y mediante técnicas tradicionales.

«Era una época de grandes cambios, en la que la revolución industrial comenzaba a relegar a un segundo plano a la actividad agropecuaria. Conscientes de la importancia de mantener el sector primario para poder atender las necesidades de la población e incluso para fortalecer el comercio exterior, estas personas no dudaron en traer a Gipuzkoa los avances científicos y tecnológicos que posibilitasen

cosechas más abundantes y de mejor calidad», explica la autora del libro "Cien años de la Comisión Especial de Pomología", editado por la Diputación de Gipuzkoa para conmemorar este aniversario.

Lourdes Odriozola subraya que estas personas «conocían la forma en la que se trabajaba en otras zonas productoras de sidra de Europa, porque se habían formado en universidades europeas, pero también llevaron a cabo un importante trabajo de campo en los caseríos guipuzcoanos para conocer su realidad y realizar un diagnóstico de la situación». Así, Aguirre Miramón, un ingeniero agrónomo nacido en Tolosa, publicó en 1883 el libro "Fabricación de la sidra en las provincias vascongadas y su mejoramiento", que luego sería

AGUIRRE MIRAMON, LAFFITE Y GALLASTEGI

El libro recoge los esfuerzos llevados a cabo por pioneros como Severo de Aguirre Miramon, Vicente Laffite o Ignacio Gallastegi para mejorar el cultivo del manzano en Gipuzkoa y la entonces escasa calidad de la sidra.

reeditado en 1914. Por su parte, el donostiarra Laffite publicó artículos destinados a la modernización de la elaboración de la sidra en publicaciones como la revista Euskalerrria.

En el año 1908, Henri Delaire, director de la granja-escuela de Fraisoro, en Zizurkil, fue enviado por la Diputación al congreso pomológico de Saint Briec, en Francia, a conocer los últimos avances en estas materias, tras lo cual elaboró una completa propuesta para aplicar en Gipuzkoa los últimos avances tecnológicos. Como consecuencia de ello, en los años 1910 y 1911 se crearon en Fraisoro una estación pomológica e incluso una sidrería experimental.

DIAGNÓSTICO DEL SECTOR

No obstante, muchas de las propuestas de Delaire no se llevaron a cabo, por lo que Vicente Laffite se empeñó en recabar el apoyo de las instituciones como la Diputación. Así, en el año 1916, se creó la Comisión Especial de Pomología de la Diputación, que se encargó entre otros de realizar un diagnóstico del sector con datos de producción y de editar publicaciones con extraordinarias ilustraciones sobre temas como las enfermedades del manzano o las distintas variedades de manzana –que algunos caseríos conservan todavía en la actualidad–. De hecho, la formación de los baserriarras fue uno de los aspectos en los que más incidieron.

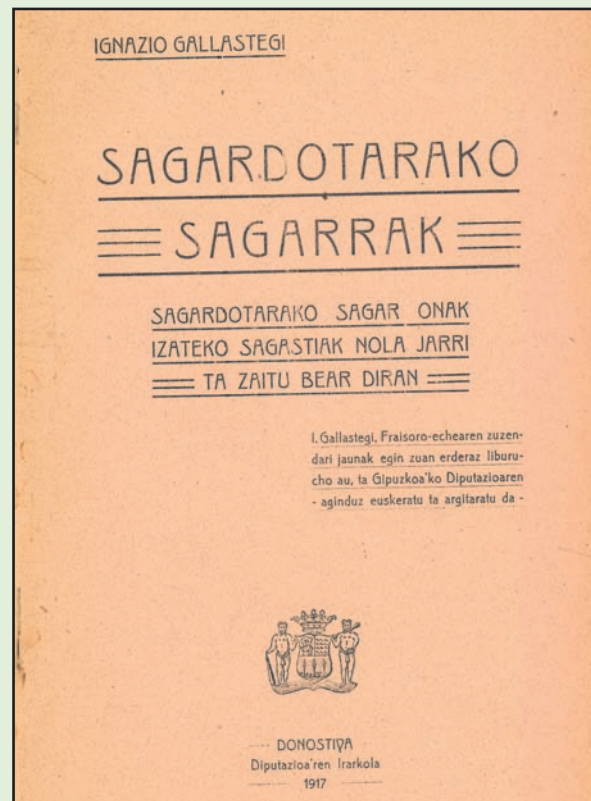
Según los datos recogidos por la comisión, en 1913 se elaboraron en Gipuzkoa nada menos que 973.510 hectolitros (97,3 millones de litros), lo que supone una producción ocho veces mayor a la actual, cifrada en 12 millones de litros.

Pero todas estas iniciativas se fueron al traste con la Guerra Civil. «Aunque en los primeros años la producción mantuvo su importancia, debido sobre todo a la autarquía comercial y al racionamiento instaurados por Franco, la llegada de nuevos productos en los años 60 como

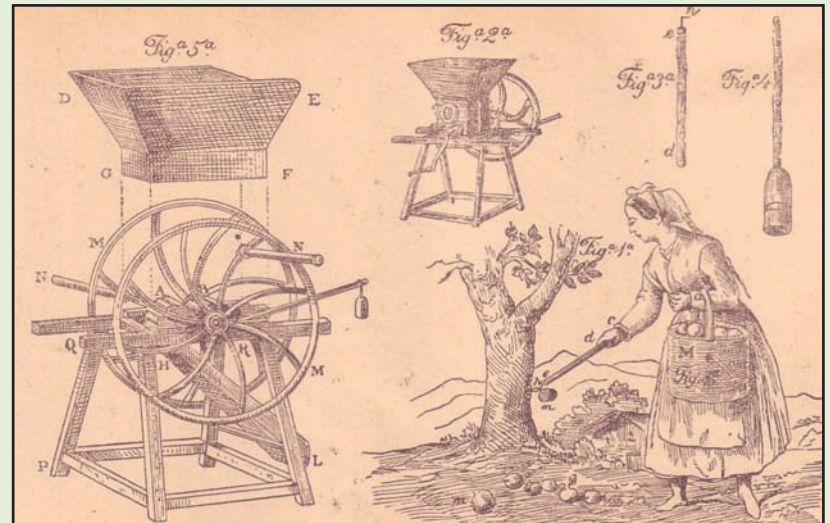
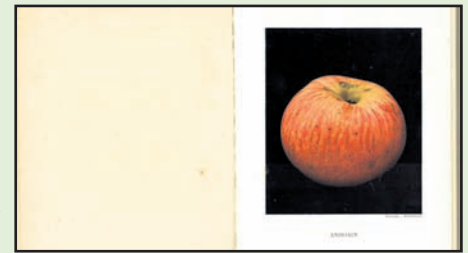
los refrescos o el vino puso a la sidra en vías de desaparición».

Por ello, a partir de los años 80, hubo que volver a comenzar desde cero todos los trabajos de mejora de los cultivos y de la calidad de la sidra, algo de lo que se encargó Esi Taldea, un grupo presidido por José Luis Uria, con el apoyo de la Diputación, que dio origen a un nuevo programa pomológico que sigue vigente en la actualidad. En esta época se crearon asimismo instalaciones como el vivero de manzanos de Zubietta o la finca experimental Otalarrea en Villabona.

Para llevar a cabo su trabajo, la historiadora ha investigado en diferentes archivos (Archivo General de Gipuzkoa, Archivo Administrativo de la Diputación, Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea, Archivo Municipal de Irun, Fototeka Kutxa...), lo que le ha permitido aportar una información basada en fuentes documentales de primera mano con el fin de garantizar su rigor histórico.



Publicación editada hace ahora cien años por Ignazio Gallastegi, en la que mediante gráficos y fotografías se explicaba al baserritarra cómo plantar y cuidar los manzanos para obtener buenas sidras. En algunos caseríos todavía hoy en día se conservan –y utilizan– algunos de estos ejemplares.



LA CUENCA DEL URUMEA, LA MAYOR PRODUCTORA.

Una de las primeras tareas de la Comisión de Pomología creada en 1916 consistió en recopilar datos de producción de manzana, que revelan que la cosecha de 1913 alcanzó casi el millón de hectolitros (casi 100 millones de litros), de los que el 38,2% correspondían a la jurisdicción de Donostia, seguida a mucha distancia de Usurbil (6,47%), Aia (5,03%), Astigarraga (3,90%), Zarautz (3,08%), Altza (2,88%), Irun (2,63%), Hernani (2,52%) y Oiartzun (2,52%). Es decir, que el 44,6% del fruto se recogió en los manzanales de la cuenca del Urumea.

Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS

Bakailao gezatuaren elaborazio eta banaketa

Alkorta
bakailuak

Albitxuri Poligonoa 1A- 11 Nabeak
20870 ELGOIBAR
Tel. 943 744581 / 943 744501
Fax 943 740962

www.bacalaosalkorta.com
bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com

Petritegi

Sagardoaren jaiotetxea.

petritegi.eus