

El «Sagardua-Eguna» es una de las grandes fiestas anuales de «Gaztelubide». A la que se le ha conferido el título de «Memorial **Patxi Ubillos**» en honor a quien fuera inolvidable socio y uno de los pioneros de su creación que el jueves cumplía su quinta edición. De la expectación que la misma despertaba da fe el lleno completo que registró el local. «Y de haber tenido el doble de capacidad la hubiésemos cubierto» me decía **Jesús García**. «Porque nos hemos visto obligados a rechazar muchas solicitudes».

Este año se ofrecía la novedad de una introducción a la cena en forma de charla a cargo de **Joshe Mari Irizar «Barcaiztegui»** que en la materia está considerado justamente como uno de los más prestigiosos eruditos. Efectivamente su disertación no pudo resultar más interesante y documentada. Comenzó la misma resaltando con cifras el descenso de todo lo relacionado con el mundo de la sidra:

— En el año 1931 existían 774 cosecheros que han ido reduciéndose hasta llegar a los cincuenta y siete del momento actual. Y si en aquel entonces se recogían quince millones de kilos de manzanas ahora apenas si se alcanzan los dos millones. Esto nos ha obligado a la importación del fruto para afrontar la continuación de la producción.

Pasó luego a describir las causas de esta cuesta abajo:

— Por un lado la emigración del caserío de la gente joven atraída por el trabajo en la industria y que privó de la mano de obra necesaria para atender a los árboles tarea para la que quedaron en exclusiva los aitas y aitonas. Por otro la sustitución de los manzanos por pinos sin producirse siquiera el relevo en la plantación de los árboles viejos. Un ejemplo bien elocuente y significativo está en el

hecho de que mientras hubo época en la que se llegó a cargar en el puerto de Pasajes un barco con manzanas del Baztán con destino a Asturias hoy en dicha zona no existe un solo manzano.

Ultimamente se han intentado algunos proyectos por solucionar el problema. Y el más destacable el injerto de diez mil plantas de distintas variedades de manzana, en terrenos de la finca «Zubieta»;

— Pero todavía están por verse los resultados que motiva el lógico tiempo de espera.

Se refirió posteriormente a la elaboración de la sidra poniendo de relieve que en ello es fundamental la limpieza. Por la sencilla razón de que bastarían los gérmenes de una manzana podrida para crear mal sabor a miles de litros. Ello evidencia la delicadeza del producto:

— En ocasiones se comenta el poso que presenta la sidra. Mas si resulta factible su clarificación a base de productos químicos indefectiblemente trae consigo una considerable merma en el sabor. Lo que no ocurre con el vino.

Refirió curiosas anécdotas vividas y oídas en reciente viaje a Normandía, de donde se importan grandes cantidades de manzana, un tercio de cuyo terreno está cubierto por plantaciones de manzano:

— Acaso lo más curioso haya sido conocer que la manzana puede transformarse en alcohol y éste convertirlo en pólvora. Y sin remontarse a la antigüedad. En la última guerra mundial las tropas aliadas utilizaron pólvora normanda según el proceso que acabo de citar.

Diez millones de pesetas salen anualmente de Euskadi para costear la importación de manzanas. Y se lamentaba Joshe Mari al final de su espléndida charla — a la que siguió un animado coloquio — con

estas dolidas palabras que tenían recepcionarios directos:

— Creo que está en manos de autoridades, de políticos, la necesidad de tomar en consideración esta crisis de nuestros manzanales. Porque de continuar así las cosas no solamente se terminará con los sidreros sino con algo consustancial a las raíces tradicionales más antiguas de nuestra tierra.