

Travel Jerusalem

**Jetzt kostenfreie Zusatzleistungen sichern**

[Jetzt buchen >>](#)

# noticias de Gipuzkoa

Astelehena, 2018ko urriaren 22a

Bilaketa egin

**BILATU**



INICIO | IRITZIA | **GIZARTEA** | POLITIKA | EKONOMIA | BERTAN | MUNDUA | REALA | KIROLAK | KULTURA |

| [hemeroteca](#) | | | |

[Euskadi](#) | [España](#) | [Deusto](#)

[Inicio](#) > [Gizartea](#)

## Los veteranos de la sidra en Gipuzkoa

El libro 'Sagardogile', firmado por Joxemi Saizar y Joseba Urretabizkaia, recoge los testimonios de 19 productores de sidra que han sabido recoger la esencia de la tradición, superar momentos críticos y mirar al futuro.

UN REPORTAJE DE MARTA SAN SEBASTIÁN. FOTOGRAFÍA JAVI COLMENERO - Viernes, 19 de Octubre de 2018 - Actualizado a las 06:03h

icomenta!



Me gusta 60

Compartir

### ÚLTIMA HORA

- 09:07 *Itsasoko zaborra arrantzatzen*  
Pasaiaiko Itsas Gela elkarteak EkoFish izeneko ekimena sortu du itsasoko hondakinen arazoaren inguruan gizartea kontzientziatzeko helburuarekin
- 06:03 *Hay vida discográfica para Prince y Joe Strummer*
- 06:03 *Durangoko azoka 2018: la feria de los 'grandes'*
- 06:03 *Euskaltel y los fondos de inversión*
- 06:03 *"La situación de Euskadi es envidiable porque permite pensar en invertir"*



Los autores del libro, Joxemi Saizar y Joseba Urretabizkaia, junto a representantes de la Diputación y el colectivo de sidreros.

Hay quien no ha dudado en ponerse en manos de los enólogos y la ciencia más avanzada, pero otros siguen fiándose en los ciclos de la luna, como antaño. Las sidrerías y el modo de elaborar la sidra de hoy en día guardan la esencia de la tradición, pero miran al futuro con ganas de abrirse al mundo y transmitir su saber. Joxemi Saizar y Joseba Urretabizkaia recogen en su libro *Sagardogile* los testimonios de 19 veteranos elaboradores de sidra en Gipuzkoa, publicación que se presentará mañana en la Sagardoetxea de Astigarraga (12.00 horas) en presencia de los protagonistas.

Contaba ayer Joxemi Saizar, autor de los textos, que las entrevistas realizadas sirven para que el lector imagine a través de las preciosas imágenes de Joseba Urretabizkaia la evolución de las sidrerías en los últimos 40 años. "Han recuperado una tradición que corría el riesgo de desaparecer y han sabido, además, fortalecerla y modernizarla. Recogemos en el libro los testimonios de 19 personas, todas ellas mayores de 65 años, y la mayoría ya retiradas. Es cierto que ha habido más, pero ya no están entre nosotros. Y tengo que decir que entrevistamos a Fermin Garmendia, de Etxe zuri, que falleció antes de la publicación del libro", detalló Saizar en la presentación, acompañado por el director de Agricultura de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Xabier Arruti, y representantes de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa y de la Mesa de la Sidra.

Actualmente la sidra natural de Euskal Herria es una bebida del siglo XXI de enorme producción y preciada por su gran calidad, que se exporta más allá de nuestras fronteras, gracias al trabajo de los sidreros y el compromiso de las instituciones.



R/

Idoia Besada y Xabier Artola, campeones de dantza en Segura  
<http://ow.ly/dBxL30mjxay>

Noticias de Gipuzkoa  
hace 12 horas

SE EL PRIMERO



### Barcelona, alcalde alemán

Un alemán de Barcelona quiere ser alcalde para frenar las mentiras.

[https://cronicaglobal.elespanol.com/politica/karl-jacobi-empresario-aleman-independentismo-alcalde-barcelona\\_155303\\_102.html](https://cronicaglobal.elespanol.com/politica/karl-jacobi-empresario-aleman-independentismo-alcalde-barcelona_155303_102.html)

Pero no siempre fue así. Las primeras menciones de la sidra son del siglo XI y los baserritarras la elaboraban para su consumo. Sabemos que la llevaban a Terranova para hacer frente a las enfermedades. En diferentes momentos ha tenido enemigos: el maíz que se trajo de América y el pino de la industrialización robaron tierras para los manzanales. El

vino, la cerveza y los refrescos han sido sus mayores competidores estos últimos años. En 1931 se produjeron ocho millones de sidra en Gipuzkoa, en la época dorada en la que había 800 sidrerías; sin embargo, en 1967 la producción descendió a 1,25 millones de litros, la cifra más baja de la historia. En la década de los 60 las sidrerías estuvieron a punto de desaparecer.

La realidad hoy es bien distinta y *Sagardogileak* pretende servir de homenaje a aquellos que han hecho de la elaboración de sidra su oficio. “La sidra viene del caserío, pero les han surgido muchos nuevos trabajos en poco tiempo. Nos contaban cómo han pasado de ser artesanos a ser bodegueros, comerciales, empresarios, hosteleros... Han mejorado las instalaciones, introducido sistemas de enfriamiento y han mecanizado la elaboración y el embotellamiento, entre otros avances, y todo ello ha repercutido en la mejora de la calidad y la cantidad del producto”, declaró Joxemi Saizar.

Destacable es que de las 19 personas entrevistadas 18 son hombres y tan solo una es mujer. “Las mujeres siempre han estado presentes en las sidrerías, pero siempre en un segundo plano, en la cocina o sirviendo. Pero esto ha cambiado y en las nuevas generaciones la presencia de la mujer es mucho mayor”, explicó el autor de los textos.

Los veteranos sidreros mencionan lugares productores de manzana y sidra como son Galicia, Normandía, Bretaña o Chequia, pero también el ingente esfuerzo que se ha hecho para dar un impulso a la manzana de Euskal Herria. A este respecto, el director de Agricultura de la Diputación de Gipuzkoa, destacó la apuesta por incentivar la sidra elaborada con fruta autóctona. “La denominación de origen ha querido poner en valor la sidra elaborada con nuestras manzanas”, declaró Xabier Arruti.

La editorial Xíbarit ha producido el libro que consta de 218 páginas, tanto en euskera como en castellano. La primera tirada es de 500 ejemplares firmados, que se podrán adquirir en la Sagardoetxea de Astigarraga y en varias librerías. En la publicación han colaborado Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, la Mesa de la Sidra y la Escuela de Fraisoro, y los autores han contado con la ayuda de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

## LOS DATOS

El libro. Es una edición limitada de 500 ejemplares firmados (218 páginas). Se venderán en la Sagardoetxea y algunas librerías.

Testimonios. Juan Jose Aburuza Otegi (Aburuza), Juan Goikoetxea Alzueta Larburu (Alzueta), Jose Gregorio Begiristain (Begiristain), Jose Miguel Bereziartua Lizaso (Bereziartua), Jose Cruz Calonge Lizarazu (Calonge), Rufino Zipitria Ormazabal (Eguzkitza), Juan Bautista Goikoetxea Izagirre (Elorrabi), Felix Garmendia Auzmendi (Etxe Zuri), Isidro Iguaran Elustondo (Eula), Jose Goñi Urreaga (Guru-tzeta), Juan Ignacio Astiazaran Lasa (Iruin Astiazaran), Jose Mari Lasa Artola (Isastegi), Asentxio Intsauspe Aranburu (Itxas-buru), Sebastián Zabalegi Aristimuño (Oiarbide), Jose Antonio Iparragirre Mendiaraz (Otatza), Joaquín Otaño Goikoetxea (Petrítegi), Rosario Arruti Irigoien (Txindurri Iturri), Miguel Zapiain Goñi (Zapiain), Jose Antonio Gainerain Zapiain (Zelaia).

icomenta!



Me gusta 60

Compartir

etiquetas: [gipuzkoa](#), [sidra](#), [veteranos](#), [joseba urretabizkaia](#), [joxemi saizar](#), [sagardogile](#)

## COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.