

Reconocimiento a una generación de sidreros

El libro «Sagardogile, elaboradores de sidra», recoge los testimonios de 19 veteranos productores de sidra de Gipuzkoa

J.S. | DONOSTIA

Cada vez que llega la temporada del «txotx» son muchas las referencias que se hacen a las características de la última cosecha de sidra y a este ritual tan característico de nuestra tierra... Pero muchas nos olvidamos de la labor silenciosa que llevan a cabo sus verdaderos protagonistas, los sidreros, que gracias a su trabajo han mantenido viva esta tradición hasta nuestros días.

Con el objetivo de sacar a la luz y reconocer la labor de toda una generación de sidreros guipuzcoanos, los tolosarras Joseba Urretabizkaia y Joxemi Saizar han elaborado «Sagardogile», un extraordinario libro en el que se recogen los testimonios de un total de 19 productores de sidra de más de 65 años, que han recibido la herencia de sus antepasados y la han sabido adaptar al siglo XXI y transmitirla a las siguientes generaciones.

Urretabizkaia es un fotógrafo que en los últimos años está lle-



Acto de presentación del libro en Sagardo Etxea de Astigarraga, con presencia de sus protagonistas. GARA

vando a cabo una ingente labor de recogida del legado de una generación de «gentiles», como él los llama, con el objetivo de que la gente joven conozca la importancia de su aportación a la sociedad.

En este empeño, en el que ha contado con la estrecha colaboración del periodista Joxemi

CUIDADAS IMÁGENES

En el libro se recogen datos históricos de las sidrerías y numerosas anécdotas, todo ello acompañado de unas cuidadas imágenes de los protagonistas y sus familias.

Saizar, ha publicado varios volúmenes dedicados a auténticos mitos del deporte rural, como aizkolaris y harrijasotzailas.

«En muchos temas estamos ante la última generación, y nos parece muy importante recoger su legado y dejar constancia de ello para las futuras generaciones», señala Urretabizkaia.

Ahora le ha llegado el turno a los elaboradores de sidra, para lo cual han hecho una selección entre los productores que actualmente se encuentran jubilados y han pasado el testigo a sus descendientes, aunque la mayoría de ellos no ha dejado del todo la sidrería.

Siguiendo este criterio, los autores del libro han reunido los testimonios de un total de 19 productores de entre 66 y 94 años, explicando todo el proceso de elaboración y recogiendo datos históricos de sus sidrerías, así como numerosas anécdotas. Todo ello acompañado de unas cuidadas imágenes de los protagonistas, sus familias y las instalaciones donde desarrollan su actividad.

Además de mostrar los modos tradicionales de elaboración, los autores del libro aprovechan para conocer la opinión de los sidreros sobre los actuales métodos de elaboración de sidra y la situación que vive el sector hoy día, así como las perspectivas de futuro.

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia
Sagardo botila urte osoan salgai
www.larre-gain.com

Larre-Gain Baserria
EREÑOTZU HERNANI
t. 943 55 58 46 · 616 28 78 67

1,2,3,4...
365
zotz

urte
guztian
txotx

Petritegi

SIDREROS

- Juan José Aburuza Otegi (Aburuza, Aduna)
- Juan Goikoetxea Larburu (Altzueta, Hernani)
- José Gregorio Begiristain Ugartemendia (Begiristain, Ikaztegieta)
- José Miguel Bereziartua Lizaso (Bereziartua, Astigarraga)
- José Cruz Calonge Lizarazu (Calonge, Igeldo)
- Rufino Cipitria Ormazabal (Eguzkitza, Tolosa)
- Juan Bautista Goikoetxea Izagirre (Elorrabi, Hernani)
- Félix Garmendia Auzmendi (Etxe zuri, Olaberria)
- Isidro Iguaran Elustondo (Eula, Urnieta)
- José Goñi Urreaga (Gurutseta, Astigarraga)
- Juan Ignacio Astiazaran Lasa (Iruin-Astiazaran, Zubietta)
- José Mari Lasa Artola (Isastegi, Tolosa)
- Asentxio Intxauspe Aranburu (Itxas-buru, Hernani)
- Sebastián Zabalegi Aristimuño (Oiarbide, Astigarraga)
- José Antonio Iparragirre Mendiaraz (Otatza-Zerain)
- Joaquín Otaño Goikoetxea (Petrítegi-Astigarraga)
- Rosario Arruti Irigoien (Txindurri iturri, Itziar)
- Miguel Zapiain Goñi (Zapiain, Astigarraga)
- José Antonio Gincerain Zapiain (Zelaia, Hernani)

Joseba URRETABIZKAIA
ARGAZKILARIA

«Belaunaldi honek erakusten digu zein diren gure gizartearen balioak»

Sagardotegi batera joan eta txotx egitea gauza arrunta bilakatzen da urte sasoi honetan jende askorentzat, baina ohitura hori gure eguneroko iritsi baldin bada, sagardogile askoren bizitza osoko lanari esker izan da. Horixe da liburuaren egileek azaleratu nahi izan dutena.

Nola bururatu zaizue «Sagardogile» proiektua egitea?

Nik beti neukan sagardoari buruz zerbait egiteko gogoia eta bere garaian Foru Aldunditik esan zidaten sagarrari eta sagardoari buruz bazirela lan batzuk eginak, baina ez sagardogileei buruz.

Belaunaldi oso bat bildu duzue.

Bai, Xibarit argitaletxean Gentilak bilduma sortu dugu, gai askotan azkeneko belaunaldian gaudela uste dugulako. Herri kiroletan, adibidez, jende asko dago bere garaian gauza handiak egin zituztenak eta liburu hauen bidez beren lanaren testigantza bildu nahi izan dugu, oraingo gazteek kontuan izan ditzaten. Nire ustez, oso inportantea da gizarteak aurrera egitea, baina baloreak ahaztu gabe, eta belaunaldi honek erakusten digu zein diren balio horiek.

Zuen lana ez dela tesi-liburu bat nabarmendu nahi izan duzu.

Bai, gure lana oso bisuala da, ez da tesi bat, gure helburu nagusia dibulgazioa delako. Gure ekarpena egin nahi izan dugu belaunaldi honen testigantza jasotzeko, eta atzetik datozenek sakondu nahi badute, erreferentziak hortxe dituzte.

Ez zen erraza izango zerrenda bat prestatzea inor kanpoan utzi gabe...

Foru Aldunditik lehen zerrenda bat pasa ziguten, eta gero Joxemi Saizarrek eta biok hainbat irizpide jarri genituen: 65 urtetik gorakoak izan zitezela, beren etxeetan betidanik sagardoa egin dutenak, eta bizirik daudenak. Horrela, irizpide horiek jarrita, ez da hain zaila izan zerrenda bat prestatzea, ez direlako hainbeste.

Nola egituratu duzue lana?

Sagardogile bakoitzari hamar orrialde eskaintzen dizkiogu. Lehenbizi beren erretratua azaltzen da, gero etxea, barruko jangela, upelategia... Senitartekoak ere ateratzen dira, emaztea, seme-alabak, ilobak... Eta hori dena, Tolosako Urkizu auzoko sagastietan udaberrian atera nituen argazkiekin lagunduta.

Zuri-beltza eta kolorea nahasten dituzu...

Bai, erretratuak zuri-beltzean indar handiagoa dauka, begirada aldetik batez ere, baina kolorea ere sartu nahi izan dut, sagar-lorea oso ikusgarria delako.

Eta edizio aldetik, nolakoa izan da antolaketa?

Testuak Joxemi Saizarrek egin ditu eta gainontzeko lan guztia nik egin dut: argazkiak atera, diseinua, edizioa... Hori bai, nabarmendu nahiko nuke Laboral Kutxa eskaintzen ari zaigun laguntza handia. Sentsibiltate berezia agertu dute gure lanarengatik eta beren ekarpena oso garrantzitsua izan da guretzat. Eta horretaz gain, Gipuzkoako Foru Aldundiak ere laguntza handia eman digu. J.S.



Bakailao gezatuaren elaborazio eta banaketa

Alkorta
bakailuak

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

www.bacalaosalkorta.com
bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com

oialume zar
sagardotegia

www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38

Zintzarri
Taberna

Ezkiaga ibilbidea. Hernani

Guinea
garagardotegia

HERNANI

Ezkiaga pasealekua, 5. HERNANI
943 553 095 • 695 788 981