

# Vicente Laffitte, estudioso de la manzana y la sidra

Publicó en 1918 un álbum pomológico,  
auténtico compendio sobre esa materia.

**A** inicios del siglo XX, con los manzanales y la sidra en declive en casi todo Euskal Herria, el donostiarra Vicente Obineta publicó su "Album pomológico", una obra de gran importancia que ha servido de guía durante muchos años y que aún hoy conserva en buena parte su vigencia.

El siglo XIX supuso, por diversas circunstancias, un freno para la expansión de la agricultura en Euskal Herria, tras las esperanzadoras expectativas que para el sector había supuesto el siglo anterior. En el XVIII el desarrollo agrario posibilitó mejorar los cultivos y la introducción de máquinas agrícolas. Sin embargo, cien años después el panorama había cambiado sustancialmente. Por un lado, las revueltas y las guerras carlistas, especialmente la segunda, diezmaron la población apta para el trabajo en los caseríos. Por otro, la revolución industrial, que trajo consigo una expansión de la minería del hierro, sobre todo en Bizkaia, desplazó a numerosos baserritarras a esas instalaciones, dando origen a nuevos núcleos de población, pero dejando despoblados los caseríos.

Esa situación general incidió negativamente en la producción sidrera, de tal forma que a principios del XX en Bizkaia solo se producía sidra en los caseríos y exclusivamente para consumo propio. En Araba prácticamente se

olvidaron de los manzanos y de la sidra, aunque todavía se vendía en la capital algo de sidra elaborada en el herrialde a finales del XIX. El panorama en Nafarroa también sufrió cambios profundos y el manzanal casi quedó reducido a la zona de Bera de Bidasoa, mientras que en Iparralde otra serie de factores, entre ellos la emigración de muchos de sus habitantes hacia el Norte y la llegada de un turismo no acostumbrado a la sidra, hizo que también en esos territorios la crisis fuese evidente.

Gipuzkoa fue el herrialde que mejor conservó la costumbre de elaborar sidra y de consumirla y buena parte de la responsabilidad para que eso fuera así se debe a las políticas desarrolladas desde la Diputación Foral, que, entre otras iniciativas, puso en marcha la Estación Pomológica de la Granja-Escuela de Fraisoro en Zizurkil, y a personas que, con sus estudios y dedicación, propiciaron el desarrollo de los manzanales y la sidra.

Entre esas personalidades destacan Severo Aguirre-Miramón - autor de un libro sobre fabricación de la sidra y que trata de la sidra vasca y otras elaboradas en el mundo- Ignacio Gallastegi, Serapio Mugica y Vicente Laffitte. Este último, nacido en Donostia en 1859, además de por su actividad política -fue diputado provincial durante más de dos décadas habiendo ocupado la presidencia de



La obra de Laffitte fue pionera en su momento y hoy en día continúa vigente.

la Diputación de Gipuzkoa de 1924 a 1926- es conocido por publicar diversos trabajos relacionados con la manzana y la sidra. Ya en 1917 se crea una comisión especial de pomología y un año después Laffitte publica el "Album pomológico de Gipuzkoa", una obra de gran

valor que ha servido de guía en todo lo relativo a las manzanas y que incluso hoy continúa de alguna manera vigente. Doctor en Ciencias Físico-Químicas, Vicente Laffitte ya había publicado en 1894 su "Manual práctico de abonos naturales y minerales para

uso de los labradores de las provincias Vascongadas" y, con posterioridad vieron la luz "La repoblación forestal de Gipuzkoa" (1919) y "La manzana de cuchillo y sus aplicaciones" (1921). Colaboró en la revista "Euskal Erria", donde publicó varios trabajos.

## SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



### GURUTZETA SAGARDOATEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURELEAN

Sagardo Natural Oñekátua, lasto kolore eta fruitu zapozekoa, edozein jakirentzat egokia.

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.  
Tel/Faxa: 943 55 22 42 • e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com • www.gurutzeta.com

