

NUEVOS EXTRACTOS

DE LA REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS AMIGOS DEL PAÍS
EUSKALERRIAREN ADISKIDEEN ELKARTEA



Discursos pronunciados en el Acto de Ingreso
JAVIER IGNACIO LARRAÑAGA URAIN
Amigo de Número

Suplemento 25-G del Boletín de la RSBAP

Gipuzkoako Foru Aldundia - Jargi Aretoa
Diputación Foral de Gipuzkoa - Salón del Trono

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
2019-11-08



Javier Ignacio Larrañaga Urain
Nuevo Amigo de Número de la Bascongada



Ander Letamendia Loinaz - Amigo de Número de la Bascongada



Javier Ignacio Larrañaga Urain
Nuevo Amigo de Número de la Bascongada
Imanol Lasa Gipuzkoako Foru Aldundiko Ekonomia Sustapeneko,
Turismoko eta Landa Inguruneko diputatua
Luis Elicegui Mendizabal - Presidente de la Comisión de Gipuzkoa
Enrique Samaniego Arrilaga - Amigo de Número de la Bascongada



Enrique Samaniego Arrilaga - Amigo de Número de la Bascongada
Luis Elicegui Mendizabal - Presidente de la Comisión de Gipuzkoa
Javier Ignacio Larrañaga Urain
Nuevo Amigo de Número de la Bascongada
Imanol Lasa Gipuzkoako Foru Aldundiko Ekonomia Sustapeneko,
Turismoko eta Landa Inguruneko diputatua



EKITALDI AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

Luis Elicegui Mendizabal
EAEko Presidentea Gipuzkoan
Presidente de la Bascongada en Gipuzkoa

Eider Mendoza Gobernantzako diputatu anderea, Imanol Lasa Ekonomia Sustapeneko, Turismoko eta Landa Inguruneko diputatu jauna, agintariok, Iñaki Larrañagaren familia eta lagunak, gure elkarteko Adiskideok, egun on.

Lehenik eta behin eskerrak eman behar dizkiot Imanol Lasa diputatuari areto nagusi honetan ekitaldi hau ospatzeko aukera emategatik.

Sarrera Ikasgaiak gure elkartean, Euskalerrriaren Adiskideen Elkartean, urtean zehar egiten diren ekitaldi garrantzitsuak dira eta gaur hemen Iñaki Larrañagak egiten duenarekin bukatuko dugu urtea.

Niretzako ohore handia da gaur hemen egotea, Iñakik bezala urte askotan lan egin dut erakunde honetan eta nire Sarrera Ikasgaia ere areto honetan egin bai nuen.

Gaiari helduz gogoratu beharra dago Bascongada 1764an sortu zela, beraz jadanik 250 urte pasatu dira, eta gogoratu Azkoitiko tertuliak bezala ezagutzen diren bileren inguruan eratu zela Elkarte.

Tertulia horietan landu zuten 1763an Gipuzkoako Batzar Nagusietan aurkeztu zuten bere “Plan de una sociedad económica o academia de agricultura, ciencias y artes útiles y comercio”. Ikusten den bezala lehen aipatzen den gaia nekazaritza da. Nekazaritzan lan egiteko era aldatu beharra ikusi zuten arlo hori suspertzeko.

Gaur egun aipatzen den “berrikuntzaren” pareko ekimena izan zuten sortzaileek garai artan. Erakundea antolatu zutenean lau batzorde desberdin sortu zituzten eta lehena nekazaritza eta ekonomia landatarrari buruzkoa izan zen. Bascongadak herri honetan kultura arloan egindako lana aski ezaguna da. Ez da ezagutzen hainbeste nekazaritza arloan egindakoa eta berrikuntza haiek herritarrentzako ekarri zituzten onurak.

Gaur sartzen da gure erakundean, Adiskide Numerario bezala, Iñaki Larrañaga. Bere ezagutzarekin Euskalerrriaren Adiskideen Elkartea aberasten da. Espero dugu bere lanarekin beste Adiskide batzuekin elkar lanean, horien artean Asun Urzainki, Presidente ordearekin, eta Jorge Askasibarrekin (gu biok bezala Aldundian urte askotan lan egin duena), emaitza oparoak eskaintzea.

Ongi etorria Iñaki, zurea da hitza.

AGURRA

IMANOL LASA ZEBERIO

Foru Aldundiko Ekonomia Sustapeneko,
Turismoko eta Landa Inguruneko diputatua

Hitzak

Kaixo denoi, eta milesker etortzeagatik. Benetako ohorea da niretzat ekitaldi hau irekitzea, EuskalERRIAREN Adiskideen Elkar-
teko kideekin, zein Iñaki Larrañagarekin daukadan harreman
estuagatik.

250 urte baino gehiago dira EAE sortu zenetik. Gure historia-
ren ikurretako bat da, zalantzarik gabe. Eta historia horri erre-
paratzerakoan, hiru ezaugarri aipatuko nituzke:

- 1) Aitzindaria izan zela, eta zientziaren eta aurrerapenaren
ideiak gure herrira ekartzeko sekulako lana egin zuela. Oso
garai zailetan gainera, eta erresistentzia ugari gaindituta.
- 2) Elkarlana aldarrikatu zuela. 'Irurak bat lelopean', Euskadi-
ko orduko lurraldeen arteko lankidetzaz azpimarratu zuen.
- 3) Ezagutzaren eta ikerketaren aldeko apustua egin zuela
hainbat arlotan, ikuspegi tekniko eta praktiko batekin:
ekonomian, nekazaritzan, industrian ... Herritarren mese-
detan egin zuen lan eta garaiko zientzilari onenetako
batzuk ekarri zituen Euskadira. Hezkuntzaren alde egin
zuen. Pertsonen alde.

Gipuzkoako Foru Aldundia bete-betean identifikatzen da ezaugarri horiekin. Balio horien gainean eraiki nahi dugu etorkizuna, gure garapen ekonomiko eta soziala. Eta elkarlanean jarraituko dugu EAEkin, kate hori eten ez dadin.

Izan ere, errealitateak erakusten digu Ilustrazioaren balioak behar-beharrezkoak ditugula gaur egun ere. Orduan absolutismoari eta atzerapenari aurre egin zitzaion bezala, orain ikusten ari gara nola mugimendi xenofoboak, populistak, autoritarioak berpizten ari diren. Adibide gehiegi dauzkagu azken aldian, eta oso gertu.

Berdintasuna, askatasuna, aurrerabidea ... giza eskubideak eta balioak ez daude ziurtatuta. Egunero mamitzen dira. Egunero eraiki. Egunero irabazi. XVIII. Mendean bezala, gizartea eta teknologia ziztu bizian ari dira aldatzen. Baina balio horiek ditugu helduleku eta oinarri.

Iñaki Larrañagak oso ondo irudikatu ditu bere bizitzan EAE-ren lana, eta ilustrazioaren printzipioak:

- 1) Ezagutza eta jakintza espezializatua sortu eta zabaldu du, sagarrari eta sagardoari lotutako guztiari dagokionean. Entziklopedia bizia da esparru horretan. Zorroztasun zientifikoa eta dibulgazioa uztartu ditu.
- 2) Gizartearen mesedetan egin du lan. Oso ondo irudikatu du zerbitzari publikoaren figura. 1982tik 2018ra bitartean Garapen Pomologikoko teknikaria izan zen Gipuzkoako Foru Aldundiko Landare Alorreko Unitatean, 2018ko otsailean erretiratu zen arte. Bere onena eman zion erakundeari eta, horrenbestez, lurraldeari.
- 3) Gertutasunez eta apaltasunez, etengabeko hobekuntza eta bikaintasuna bultzatu zituen sagardoaren sektorean.

* * *

La trayectoria profesional de Iñaki Larrañaga es digna heredera de los principios de la ilustración que hizo suyos la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País. Y de los que actualizamos y hacemos nuestros, cuando reivindicamos ese Making Gipuzkoa, esa forma de ser y hacer propia del territorio, basada en la dedicación, la entrega, la excelencia y la mejora continua. Y que constituye la mejor garantía para construir el futuro en tiempos de zozobra e incertidumbre.

La producción de sidra y las sidrerías están íntimamente ligadas a nuestra historia, nuestra cultura, nuestra forma de vida y nuestra economía. No hay más que leer nuestros fueros.

La sidra es, seguramente, el principal icono de la economía ligada al primer sector, junto al queso o el txakoli. Un producto que fue clave en la edad de oro de nuestros baserris, y que sigue traccionando y dinamizando la actividad en el medio rural.

Hoy, las sidrerías y la producción de sidra viven un auge. Pero no siempre fue así. La plantación de manzanos y las sagardotegis sufrieron un enorme retroceso tras la guerra civil, del que no comenzamos a recuperarnos hasta los 80. Y en ese resurgimiento, el papel de Iñaki como técnico de la Diputación fue esencial. Impulsó de forma incansable las plantaciones de manzanos y las investigaciones sobre la manzana sidrera. De ello nos dará cuenta hoy en su lección de ingreso, Aportaciones al desarrollo de la Pomología en Gipuzkoa. En sus casi 40 años en la Diputación, impulsó también multitud de jornadas, concursos, catas y actividades de divulgación.

No es de extrañar que posea superpoderes, siendo capaz de identificar de un golpe de vista una variedad de manzanas entre cientos.

Beraz, Iñaki ezinbesteko aktorea izan zen sagargoaren ekoizpenaren modernizazioan eta kalitatearen aldeko apustuan.

Bera jubilatuko baino urtebete aurretik, Euskal Sagardoa jatorrizko izendapeneko deitura sortu zen, zirkulu baten itxiera bailitzan.

Funtzio Publikoko arduradun politiko gisa ezagutu nuen Iñaki. Tamalez, Landa Inguruneako departamentuaren ardura hartzea egokitu zaidanerako erretiroa hartuta zegoen jada, eta ezingo dugu elkarrekin lan egin. Baina bere ezagutza eta jakin-duria ondo gorde eta zainduko ditugu. Lehen sektorea eta landa ingurunea biziberritu eta balioan jarri nahi dugu datozen lau urteetan eta, zorionez, badugu nora begiratu erreferenteak bilatzerakoan.

Mila esker eta zorionak Iñaki!

HARRERA HITZAK / PALABRAS DE RECEPCIÓN

ENRIQUE SAMANIEGO ARRILLAGA

Amigo de Número

Señores Diputado y Director, jaun eta andreok, arratsalde on danori.

Hoy nos hemos reunido con el propósito de recibir en el seno de nuestra Sociedad, como miembro de número, al Amigo Ignacio Javier Larrañaga. Desde 1982 Técnico de Desarrollo Pomológico en el Área de la Unidad Vegetal de la Diputación Foral de Gipuzkoa, hasta su jubilación (febrero 2018).

La Bascongada, en el artículo primero de sus estatutos, refiriéndose a sus fines, dice: "...promoverá toda actividad, estudio e investigación que contribuya al progreso económico, social y cultural del País, continuando los tradicionales sobre su lengua, sus leyes, usos y costumbres y su historia". Amigo Iñaki, la actividad por ti desarrollada, en el mundo de la manzana, cumple con todos los requisitos reflejados en este postulado. Tus esfuerzos en estudio e investigación, conducentes al progreso económico, social y cultural abarcan de lleno todas esas exigencias.

Finalizaban los años setenta, el manzano, desde los cuarenta venía desapareciendo en Gipuzkoa, un grupo reducido de amigos preocupados por lo que significaba en cuanto a pérdida de una cultura ancestral en nuestra provincia, queríamos frenar este proceso. Pretendíamos, en primer lugar, evitar un cambio eco-

lógico y demográfico importante, ya que los manzanales eran substituidos por pinares y algunos caseríos y sidrerías eran abandonados y sus moradores, tras plantar los pinos, bajaban a “la calle”, la mayoría a trabajar en la fábrica. Por otra parte, si fuéramos capaces de conseguir que estos manzanos fuesen rentables, el cuidado de los mismos evitaría ese abandono. La manzana y la sidra serían una fuente de riqueza suficiente como para mantener a la familia al cuidado del caserío, por supuesto que, de algunos caseríos. Voy a ser breve, no voy a extenderme en lo que hizo el grupo ESI-TALDEA (Euskal Sagarraren Ikerle-Taldea) ya que hoy y, antes también, lo importante es lo que hiciste tú.

Elaboramos un trabajo que fue presentado al Diputado General en 1982. Ahora necesitábamos la persona que pusiese el cascabel al gato, buscábamos alguien sensato, prudente y, por supuesto con los conocimientos suficientes, y te encontramos a ti, que respondiste con creces a las exigencias.

Ese mismo año te hiciste cargo del proyecto, que a base de esfuerzo y muchas dosis de conocimientos e imaginación, lo desarrollaste hasta conseguir el éxito. Tanto es así, que el número de sidrerías se multiplicó de forma espectacular, especialmente en Gipuzkoa, como es natural pero, con el tiempo, han ido apareciendo sidrerías en lugares de escasa tradición sidrera, tanto dentro como fuera de nuestra provincia.

Hoy el mundo de la manzana y de la sidra está consolidado en Gipuzkoa, gracias en gran parte a tu esfuerzo. Has contribuido a hacer país recuperando una costumbre secular, una tradición, lo que a su vez ha propiciado un floreciente desarrollo industrial, con lo que se reporta riqueza cultural y comercial para el país y eso, es una labor propia de sus Amigos, objetivo buscado por Peñaforida y demás fundadores de la Sociedad Bascongada de los Amigos del País.

Seas bienvenido.

“APORTACIONES AL DESARROLLO DE LA POMOLOGÍA EN GIPUZKOA”

JAVIER IGNACIO LARRAÑAGA URAIN
Lección de Ingreso como Amigo de Número en la
Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País
Euskalerrriaren Adiskideen Elkarte

Gipuzkoako Foru Aldundia - Jargi Aretoa
Diputación Foral de Gipuzkoa - Salón del Trono

2019-11-08

Diputatu jauna, Imanol Lasa; Elkarteko Zuzendari jauna, Juan Bautista Mendizabal; Gipuzkoako Bascongadako batzordeko presidente jauna, Luis Elicegui; Gipuzkoako Bascongadako batzordeko idazkari jauna, Julian Serrano; Adiskide numerarioa Enrique Samaniego.

Familikoei, Lagunok, Lankideok

Arratsalde on

Lehen da bizi, Bascongadari nitaz gogoratzeagatik eskertu nahi diot, batez ere, eskerrik beroenak Enrique Samaniegori eman nahi dizkiot.

Foru Aldundia, denon etxea da, baina nik lanari esker, hogeita hamasei (36) urte igaro dut lanean. Urte hauetan, Gipuzkoako herri guztiak ezagutzeko aukera izan dut, eta batez ere, lankide eta baserritar oso interesgarriak ezagutu ditut.

La lección de ingreso, como viene reflejada en la invitación, la he titulado “Aportaciones al desarrollo de la Pomología en Gipuzkoa”

Iniciamos un recorrido histórico con las aportaciones más sobresalientes a la pomología guipuzcoana.

¿A que llamamos pomología? A la parte de la agricultura, que trata de los frutos comestibles. Sobre todo, los frutos en pomo como la manzana, la pera y el membrillo.

El desarrollo de la pomología en Gipuzkoa, es fruto del entusiasmo y del trabajo de varias generaciones. Entre todos, hemos

constituido una sólida cadena que a medida que pasa el tiempo genera nuevos eslabones. Estos, se engarzan con los anteriores. De esta forma, el desarrollo pomológico va adaptándose en cada momento a los nuevos tiempos.

Permitidme que, en el primer eslabón, incluya al manzano y a su fruto, en este caso la manzana para sidra. Los primeros documentos en los que se hace mención a los manzanales, corresponden al siglo XI. Se trata de donaciones de heredades y manzanales a monasterios.

La existencia de la manzana entre nosotros, queda reflejada también en la abundante relación de apellidos vascos tales como: Atorrasagasti, Oruesagasti, Sagastizabal, Zugazagasti, Sagastume, Sagarzazu, etc.

El segundo eslabón imprescindible, está representado por los agricultores y elaboradores de sidra, “baserritarrak eta sagardogileak” verdaderos protagonistas de la existencia todavía hoy de manzanales y sidrerías.

No nos olvidamos de los viveristas e injertadores, que a lo largo de los años se han encargado de la reproducción vegetal, de transmitirnos la diversidad varietal que ha enriquecido nuestros manzanales “sagastiak”.

La Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, pionera en el fomento y restablecimiento de los manzanales de sidra

Según recogen los extractos de las juntas generales celebradas por la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, la sociedad pensó ya desde el año 1771 «en el fomento y restablecimiento de los manzanales para hacer sidra».

Según la memoria presentada por el socio «Xavier de Echeverría» exponía que la decadencia de los manzanales en aquellos tiempos se debía a que en los arriendos se estipulaba «partir a medias las manzanas con los propietarios». Los arrendadores no

obtenían rentabilidad alguna en la inversión de los manzanales porque entre las primeras manzanas que se comían en el caserío, otras que se regalaban y las que les robaban, apenas alcanzaban a los caseros para pagar a sus amos.

Otro aspecto que cabe destacar es, la importancia que concedían a los marcos de plantación más amplios, por ejemplo, de 28 a 28 pies, es decir de 8,53 m. De este modo, producían manzanos más lozanos y vigorosos que los plantados a distancia más pequeña de 20 a 20 pies, es decir a 6,09 m. Además, estos marcos amplios permitían que se pudiera cultivar con bueyes las calles entre manzanos obteniendo abundantes y buenas cosechas de trigo y maíz. Asimismo, propugnaban la utilización de la marga como abono para reavivar manzanos viejos, enfermos, carcomidos y lograr que volvieran a fructificar.

«Los amigos de San Sebastián deseosos de fomentar este ramo de economía rustica, tan importante al país» acudieron a Ruan, capital de Normandía para conocer el método de criar y cultivar los manzanos para hacer la sidra. Obtuvieron información sobre el modo de escoger las pepitas de manzana del lagar, el método de siembra, el cuidado de los planteles, el sistema de injerto, momento de recolección de la cosecha según el punto de maduración, modo de prensado de la manzana y sistema de elaboración de la sidra.

Aunque hoy en día, después de tantos años transcurridos, algunos de estos métodos resultan obsoletos, hay que valorar la actitud racional de contrastar y adquirir nuevos conocimientos para aplicarlos en el sector de la manzana y de la sidra.

Personajes de peso en la pomología guipuzcoana

SEVERO DE AGUIRRE-MIRAMÓN (1845-1920)

Este agricultor e ingeniero de montes tolosarra, conocía de primera mano el desarrollo del manzano y la elaboración de la

sidra en Gipuzkoa. Así, en 1882, publicó el libro “Fabricación de la sidra en las provincias vascongadas y su mejoramiento”. Años más tarde, en 1914, el Consejo Provincial de Fomento de Guipúzcoa con la autorización de su autor, reeditó de nuevo el libro, dado su gran interés teórico práctico y, lo distribuyó a los ayuntamientos de la provincia.

Su obra, es un tratado completo sobre la fabricación de la sidra a finales del siglo XIX.

Aguirre Miramón, se fijó en los países adelantados de Europa y América y quiso introducir en las provincias vascas y, sobre todo en Gipuzkoa, los adelantos de su época.

Experimentó tanto localmente como en Normandía y otras comarcas del extranjero.

HENRI DELAIRE

Aunque duela decirlo, tenemos que reconocer que, en Gipuzkoa a principios del siglo XX, el cultivo del manzano estaba completamente abandonado. Los manzanos por lo general estaban plagados de enfermedades criptogámicas, parásitos e insectos, no se abonaban ni se cuidaban. Asimismo, estábamos muy atrasados respecto a los métodos que se empleaban en la elaboración de la sidra. La sidra que se elaboraba, era muy desigual y de difícil conservación. Igualmente, la maquinaria empleada, dejaba mucho que desear.

Para difundir las ideas agrícolas y ganaderas modernas, la Diputación creó la Granja-Escuela de Fraisoro. Contrató a un gran innovador de la pomología guipuzcoana como fue el ingeniero agrónomo francés Henri Delaire, que llegó a ser durante 11 años director de la Granja de Fraisoro. El año 1908, Delaire, fue propuesto por la Diputación de Gipuzkoa para que acudiera como representante de la misma al Concurso y Congreso Pomológico, organizado por la Asociación Pomológica de Francia que

se celebró en Saint Brieuç (Bretaña). Para entonces, la industria sidrera francesa llevaba años aplicando los conocimientos científicos y las tendencias más avanzadas de su época en la elaboración de la sidra.

Se conocía analíticamente el mosto de las diferentes variedades de manzana, así como los componentes más interesantes de él.

Por medio de la bacteriología se llegaron a descubrir las reglas fundamentales de la fermentación y los medios para evitar las enfermedades.

Poco a poco, los labradoures fueron abandonando los métodos rutinarios de elaboración y comenzaron a aplicar y poner en práctica, los conocimientos científicos de su época. Este progreso facilitó en gran manera el desarrollo de la sidrería industrial que empleaba procedimientos perfeccionados y maquinaria moderna.

Delaire, trataba de recoger los adelantos que en aquel tiempo se produjeron en la industria sidrera francesa, para luego difundirlos en nuestro país.

Para poner urgente remedio, a la situación tan pesimista que hemos descrito al comienzo de este capítulo, Delaire propuso cuatro medidas para el fomento de la pomología.

Primera: La creación de una estación pomológica en la Granja “Fraisoro”.

Segunda: El establecimiento de manzanales de experimentación en distintos pueblos de la Provincia.

Tercera: La instalación de una sidrería experimental en la Granja “Fraisoro”.

Cuarta: La creación en el programa de estudios de la Escuela de “Fraisoro” de una sección de sidrería de igual importancia que la relativa a la lechería.

Las cuatro medidas, se pusieron en marcha en los años posteriores.

VICENTE LAFFITTE OBINETA (1849-1944)
y la Comisión especial de Pomología

Vicente Laffite fue doctor en Ciencias Físico Químicas. Político donostiarra, llegó a ser presidente de la Diputación de Gipuzkoa. Así mismo, presidente de la Sociedad Oceanográfica de Gipuzkoa. Propulsor de la creación de los Sindicatos Católicos Agrícolas. Fue el principal impulsor de la creación en el año 1916 de la «Comisión especial de Pomología de Guipúzcoa».

Por cierto, el año 2016, coincidiendo con la capitalidad cultural europea de San Sebastián, nosotros conmemoramos también, el centenario de dicha «Comisión Especial de Pomología de Guipúzcoa». Para ello, la Diputación editó un libro con edición en euskera y en castellano, titulado: Gipuzkoako Pomologia Batzordearen ehun urte / Cien años de la Comisión Especial de Pomología de Gipuzkoa. Redactado por la historiadora Lourdes Odriozola Oyarbide.

Laffitte, fue el primero que ordenó científicamente los estudios que se realizaron en Gipuzkoa sobre pomología. Así, la Comisión publicó en 1918 el «Album Pomológico de Guipúzcoa». En él, se reprodujeron por primera vez en color (tricomía) 24 variedades de manzana de la cosecha de 1917.

IGNACIO GALLASTEGUI

Ingeniero agrónomo. Desde 1915 hasta 1953, fue director de la escuela de Fraisoro.

Realizó diversas publicaciones tales como:

“Atenciones y cultivo al manzano de sidra”, Diputación de Guipúzcoa, 1917.

“Notas sobre la pomología y sidrería en Guipúzcoa”, Madrid, 1919.

La industria sidrícola, San Sebastián, Diputación de Guipúzcoa, 1925, escrito junto con V. Laffite. También respondía a las preguntas de contenido frutícola de los lectores en la revista agropecuaria Agricultura.

Fin del letargo

Después de muchos años de posguerra, prácticamente sin apenas actividad divulgadora y sin dotación presupuestaria para desarrollar el mundo de la manzana y la sidra, en 1975 empezamos poco a poco a salir del letargo en el que permanecíamos. A propuesta del director de la Escuela de Fraisoro, Javier Sánchez Guardamino y bajo el patrocinio de la Comisión de Agricultura, Ganadería y Repoblación Forestal de la Diputación de Gipuzkoa, se organizó en Fraisoro un “cursillo sobre elaboración y manipulado de sidra” dentro de la filosofía de actuación de “mejoras y puesta al día de las técnicas de elaboración de sidra.

A finales de la década de los setenta y de los ochenta, José Uria Irastorza, nos sorprendió con dos publicaciones: la primera en 1978 titulada Sagardoa, escrita en euskera y la segunda, en 1987 titulada La sidra (con 2 tomos escritos en castellano).

Después de las imágenes editadas en 1918 en el citado Álbum Pomológico de Guipúzcoa, no existía ninguna documentación gráfica que recogiera las imágenes de las variedades de manzana de sidra guipuzcoanas. Debemos a Josetxo, como le nombrábamos los que tratábamos con él, la inclusión en su primer libro de 60 fichas en color de variedades de manzana de sidra y de 86 fichas en su segundo libro.

El renacimiento de la pomología

La asociación Esi taldea, protagonista en el renacer de la pomología en Gipuzkoa

Un grupo de aficionados a la manzana y a la sidra, preocupados por la situación y trayectoria de este sector, en la década de los años ochenta, decidió agruparse. Constituyeron la asociación ESI Taldea (Euskal Sagardoaren Ikerle Taldea). Sus principales miembros fueron José Uria, Ángel Segurola, Martín Cendoya, Kerman Recondo, Enrique Samaniego, Miguel Zapiain y Guillermo Otegui.

Recabaron información en la Estación Pomológica de Asturias, mandaron a analizar las variedades de manzana de sidra guipuzcoanas a la empresa vinícola “Savin”, visitaron el condado de Hereford en Inglaterra, etc.

Acudieron a la Diputación y plantearon mediante un informe, la situación problemática del sector de la manzana y la sidra. Propusieron el que por parte de la Diputación se creara una Estación Pomológica.

ESI Taldea, fue la chispa que encendió el motor de arranque para que la administración guipuzcoana se pusiera en marcha.

El 9 de noviembre de 2007, con motivo de la conmemoración de los 25 años de la creación del Programa de Fomento Pomológico, la Diputación Foral de Gipuzkoa homenajeó a los fundadores de ESI Taldea.

La Diputación crea el Programa de Fomento o Desarrollo Pomológico

En el año 1982, se inician las actuaciones de la Diputación Foral de Gipuzkoa para el estudio, recuperación y fomento del manzano de sidra.

Finca Zubieta (Hondarribia). Viveros de manzana de sidra (1982-2011)

En 1982, en terrenos de la finca Zubieta de Hondarribia se estableció un vivero de 18.700 patrones de manzano. Estos, se

injertaron de yema con 36 variedades de manzana de sidra fruto de la prospección realizada por los caseríos de Gipuzkoa.

Durante 29 años la Diputación Foral de Gipuzkoa ha producido planta de manzano de sidra en las fincas: Zubieta de Hondarribia, vivero de Asteasu y en la finca Ibarrola de Aia. Vendiendo en total 151.877 plantas de manzano de sidra, la media anual de venta de planta en esos años fue de 5.424 plantas.

Bodega de Zubieta. Estudios enológicos. Año 1988

Durante ese año, se lleva a cabo la contratación del enólogo (Domingo Arina) para estudiar las variedades de manzana de la colección de Zubieta, determinar la fecha de recolección de los frutos, realizar los controles analíticos como la evolución del azúcar, acidez, astringencia e índice de penetrabilidad, etc.

Asimismo, se lleva a cabo un control analítico periódico de las fermentaciones monovarietales y mezclas de sidras, diferenciación de las tonalidades en la sidra según la clase de manzana empleada, diferentes aromas, sabores, comportamiento en el aclarado, comportamiento en el filtrado, catas de clasificación, etc.

Quiero recalcar, la gran labor que vienen desarrollando desde hace años, los enólogos en general. Gracias en gran parte a ellos, la evolución de la sidra guipuzcoana y vasca, ha alcanzado niveles de calidad impensables hace unos años.

Sanidad vegetal. El fuego bacteriano y el fitoplasma o proliferaciones del manzano

El año 1995, detectamos en una plantación de manzano de sidra un foco de *Erwinia amylovora*, la grave enfermedad conocida como “Fuego bacteriano”. Era la primera vez en España que oficialmente se detectaba en frutales dicha enfermedad.

El vivero de Zubieta, también se vio afectado por esta enfermedad y se declaró en cuarentena, no pudiendo vender ninguna planta de él.

El año 1997 la Diputación Foral de Gipuzkoa publicó un Decreto Foral, relativo a las medidas de protección contra la introducción y difusión de la bacteria *Erwinia amylovora* en las plantaciones de rosáceas del Territorio Histórico de Gipuzkoa.

Con los años, hemos aprendido a convivir con dicha enfermedad.

En cuanto al fitoplasma o proliferaciones del manzano comúnmente conocido como escobas de bruja, es una enfermedad que se transmite a través de insectos vectores. Como consecuencia afecta al tamaño de los frutos. Para reproducir los manzanos, es necesario partir de brotes sanos libres de fitoplasma y facilitar a los viveristas este material, para no expandir la enfermedad. Esta preocupante labor, la hemos venido ejerciendo durante los últimos años, junto con el laboratorio de Sanidad Vegetal de Fraisoro.

Concesión de subvenciones a la plantación de manzanos para sidra.

Desde el año 1933, la Comisión de Agricultura de la Diputación de Gipuzkoa fomentó la plantación de manzanos para sidra, suministrando la planta gratuitamente y subvencionando entonces con 5 pts. cada planta. Esta iniciativa, finalizó con la Guerra Civil.

Pero verdaderamente, fue desde el año 1982 mediante el Programa de Fomento Pomológico de la Diputación, cuando se inició un largo período que dura hasta nuestros días, de ayudas a las plantaciones de manzanos para sidra. Hasta el año 2015, se subvencionaron más de 200.000 plantas de manzano lo que se traduce en una superficie de 811 hectáreas. Consideramos que, gracias a este empuje, hoy disponemos de manzana autóctona

para cubrir en parte las necesidades de la sidra con denominación de origen.

Concurso de sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.

Con objeto de Valorar el trabajo bien realizado por el sidrero en todo el proceso de elaboración y premiar la calidad de la sidra natural embotellada, tanto desde el punto de vista organoléptico, como analítico, la Diputación Foral de Gipuzkoa desde el año 2002 viene organizando y patrocinando un Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa con la colaboración de la Cofradía Vasca de Gastronomía desde el año 2002 al 2017. A partir del año 2018, se produce un giro y, el objetivo del Concurso es valorar, fomentar y premiar la bodega que elabora la sidra de Denominación de Origen Euskal Sagardoa de mejor calidad. Para ello, desde dicho año, la Diputación, cuenta con la colaboración de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

Este Concurso está abierto solamente, a aquellas empresas elaboradoras de sidra natural que radiquen en Gipuzkoa, estén inscritas en el Registro de Industrias Agrarias del Gobierno Vasco y dispongan de los Registros de Embotellador y de Sanidad.

La finca Guardiaetxe en el barrio Otalarrea de Villabona

Antecedentes

Se trata de una finca situada en el monte Amasamendia, en una propiedad que fue comunal del Ayuntamiento de Villabona en la que, la Diputación, crea en 1908-1909 un vivero forestal, para atender mejor las necesidades de repoblación y reposición de marras en algunos montes de la provincia. Dicho vivero fue conocido con el nombre de “Oteamuño”

Desde principios del año 1938 el Servicio Forestal deja de ser dependencia de la Diputación, para gestionarse desde el Patrimonio Forestal del Estado y más tarde por Icona.

El año 1979, con el Estatuto de Autonomía del País Vasco, los servicios forestales pasan a depender otra vez de las Diputaciones. Después de diversos usos de la finca, desde el 7 de septiembre de 2012, el Ayuntamiento de Villabona cede el uso de los terrenos por 30 años al departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

El principal objetivo que se persigue con la implantación de la Finca experimental de Otalarrea es, la consecución de un centro de referencia a nivel de Gipuzkoa donde se conserven las variedades autóctonas, donde se pueda experimentar y donde se pueda obtener material vegetal sano de las principales variedades autóctonas de manzano de sidra de Gipuzkoa.

Laboratorio Agrario de Fraisoro

El Laboratorio Agrario de Fraisoro, está acreditado por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) De su premiada carta de servicios, quiero destacar la gran labor que vienen desarrollando en la analítica de las sidras y desde los últimos años, en el también acreditado panel de cata de sidra, ambas piezas clave para la mejora del sector sidrero.

Asociaciones de fruticultores y sidreros

Entre las aportaciones a la pomología y a la sidra de Gipuzkoa, es justo reconocer la labor que vienen desarrollando la Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa (Fruitel), la Asociación a favor de la Agricultura Biológica (Biolur), la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa y la Asociación Sagardo Mahia, en aras de lograr una mayor calidad tanto en la manzana como en la sidra y, conseguir un sector más profesional y respetuoso con el medio ambiente.

Distintivos de calidad. Del label a la denominación de origen

Los sidreros en la década de los años ochenta, luchaban por conseguir unas sidras sin posos, resolver el tema del aceitado y

mantener la acidez volátil dentro del límite que marcaba la legislación. Quien les iba a decir que, años más tarde, concretamente el 2011, 20 sidrerías (14 guipuzcoanas y 6 vizcaínas) iban a conseguir la calificación de “Sidra del País Vasco con Euskolabel”. Este distintivo con un nivel de protección regional, logró el año 2017 subir de categoría y alcanzar la denominación de origen con el distintivo de Euskal sagardoa/Sidra natural del País Vasco, con un nivel de protección a nivel europeo.

Como bien sabéis, en una denominación de origen, la materia prima en este caso la manzana, debe ser cultivada en el propio ámbito de la denominación, es decir, en la Comunidad Autónoma Vasca, lo cual supone para los productores de manzana del país un valor añadido muy importante.

Difusión cultural. El caserío museo Igartubeiti y el Museo de la sidra vasca Sagardoetxea de Astigarraga

Con el afán de contribuir a la difusión del patrimonio, la Diputación Foral de Gipuzkoa adquiere en 1992 en Ezkio-Itsaso, un caserío lagar del siglo XVI, con una original estructura, así como con un soberbio entramado de madera, todo ello muy bien conservado.

Tras un largo periodo de investigación por un equipo multidisciplinar que tuvo en cuenta aspectos arqueológicos, arquitectónicos, etnográficos, históricos, museográficos, etc., Igartubeiti se restauró y rehabilitó como caserío museo. El verano del año 2001, dieron comienzo las visitas. Anualmente, a comienzos del otoño, aprovechando la celebración anual de la semana de la sidra en Igartubeiti, durante nueve años consecutivos se hizo entrega de los diplomas a los ganadores del concurso de sidra. Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.

Este acto, tenía un carácter un tanto simbólico porque se desarrollaba en un municipio del Goierri que, se erigía en protagonista de una bebida sagardoa cuya elaboración, la mayoría la

ubicamos en municipios del entorno de Donistialdea como Astigarraga, Hernani, Urnieta, Usurbil, etc.

Además del caserío museo del siglo XVI, Igartubeiti cuenta desde 2007 con un centro de interpretación que revive la historia y la evolución de los caseríos y sus habitantes.

Igartubeiti, es un interesante arquetipo de la arquitectura popular vasca, testimonio casi único en su estilo y particular reflejo del patrimonio rural vasco.

Sagardoetxea Museoa - Museo de la sidra vasca de Astigarraga, nace el año 2006 por iniciativa de varios sidreros, la mayoría de Astigarraga, para impulsar, promocionar y dar a conocer la cultura e historia de la manzana y la sidra. Además de un manzanal pedagógico, un centro de interpretación y un espacio para degustar la sidra, cuenta en sus alrededores con un centro de documentación que contiene libros, revistas, documentos, artículos de prensa, archivo fotográfico, etc. concerniente a la manzana y la sidra.

Agradecimiento especial

Quiero agradecer a todas las personas de distintas instituciones, entidades, compañeros de trabajo, baserritarras, sidreros, etc. que han colaborado en el desarrollo de la pomología.

Para acabar, deciros que:

El entusiasmo positivo, el afán de mejorar, el factor humano, la formación de equipos y el trabajo conjunto de las instituciones puesto al servicio de la ciudadanía, hará que la pomología tenga un futuro prometedor.

ESKERRIK ASKO ZUEN ARRETAGATIK
GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN