

La sidra constituye una parte importante de nuestro patrimonio y elemento indispensable en la dieta del vasco. Pero también juega un papel singular en la economía de tiempos anteriores a la sociedad de consumo, y aunque en la práctica parece casi imposible que recupere el lugar perdido hace sesenta años, debemos esforzarnos por evitar que la sidra sea arrinconada entre los rasgos más o menos folklóricos de nuestro acervo, hacia los que tanto respeto sentimos pero que la mayoría de las veces cultivamos con escaso interés.

Hasta hace unas décadas muchos baserritarras elaboraban sidra para consumo familiar, si bien en todas las localidades existían sagardotegis donde los hombres iban a degustarla. Fueron estas antiguas tabernas vascas antecedentes de las primeras sociedades populares, que desde mediados del S. XIX en Donostia vinieron a suplir a las sidrerías, en decadencia desde la generalización del vino y la caída paulatina del cultivo pomológico. No obstante, pervivió la sidrería como principal centro de encuentro público hasta bien entrado en nuestro siglo.

El área geográfica de la sidra en Euskal Herria abarca las provincias de Gipuzkoa, Bizkaia, Iparralde, norte de Alava y noroeste de Navarra. (Ver **MAPA 1**).

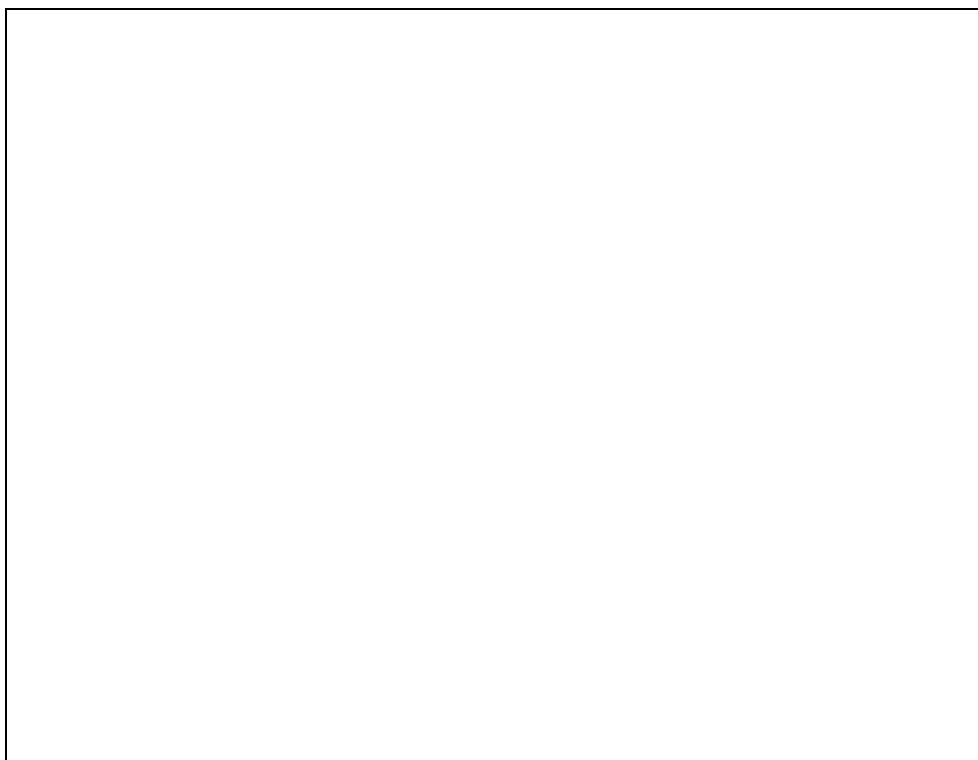
El consumo de sidra y el fenómeno de las sagardotegis han quedado limitados al herrialde gipuzkoano, mientras que en su presencia es casi marginal en el resto del territorio vasco.

Desde finales de los 30 y hasta principios de los 60, el consumo doméstico y en sidrerías declinó espectacularmente, y buena parte de éstas se vio forzada cerrar. Con el envejecimiento de los manzanales y el consiguiente descenso en la producción muchos terrenos se destinaron a otros cultivos. A partir de los 80 las instituciones públicas reanudaron sus planes de fomento cuyos resultados empiezan ahora a apreciarse. Sin embargo, pese a la notoria recuperación de la industria sidrera de un decenio a esta parte y del auge experimentado por las sidrerías, hay que recordar que todavía hoy la elaboración del caldo se efectúa en estimable proporción con fruta proveniente de otras latitudes.

La degustación de sidra directamente de la kupela en las vetustas sidrerías (de la cuenca del Urumea sobre todo) acompañada de tortilla de bacalao, chuletón de carne y queso con nueces, supone uno de los grandes atractivos de los meses de invierno en Gipuzkoa. Así mismo, las sociedades gastronómicas de Bizkaia y Gipuzkoa fomentan su consumo todo el año, gracias a las reservas de sidra embotellada.

Pero el vino primero, y la cerveza y otras bebidas refrescantes después, han desplazado a la sidra en las preferencias del consumidor vasco incluso en las zonas rurales donde más arraigada estuvo. Aceptando que lejos queda ya aquel tiempo del “boom”, debemos sin embargo considerar la sidra como parte del patrimonio económico y cultural de Gipuzkoa, y favorece en consecuencia su difusión dentro y fuera de nuestras fronteras.

Con ese objetivo, quisiéramos aportar nuestro grano de arena dando a conocer los principales aspectos que rodean al mundo de la sidra, al entender que su conocimiento supone profundizar en las raíces etnográficas de nuestro pueblo: su forma de vivir, de trabajar y de divertirse, que la sidra en sus múltiples facetas patentiza.



**MAPA 1.**