

# Caserío Museo Igartubeiti

## **BASERRITIK**

Una mirada al caserío de hoy



CASERÍO MUSEO  
IGARTUBEITI  
BASERRI MUSEOA

Gipuzkoako  
Foru Aldundia  
Diputación Foral  
de Gipuzkoa



ETORKIZUNA ORAIN  
Es futuro

El proyecto *Baserritik: Una mirada al caserío de hoy*, cuyo objetivo principal es profundizar en la temática del caserío y del mundo rural desde la actualidad, inicia su andadura en el marco del día de la mujer y con la charla mantenida con Maite Retolaza.

- **Maite Retolaza**



Maite, dirige junto a su marido, Haritz Eguren la sidrería y el agroturismo. En 2020 comenzaron a comercializar la sidra. Tanto la familia de Maite como la de Haritz han sido sidreras, pero la comercialización ha llegado con ellos. El año 2002 rehabilitaron el caserío y lo convirtieron en casa rural. Más adelante construyeron la sidrería, ofreciendo una experiencia completa en torno a la sidra.

**Iban:** Kaixo Maite, egun on.

**Maite:** Bai, berdin.

**Iban:** En esta situación en la que nos encontramos, ¿habéis arrancado con la sidrería de nuevo?

**Maite:** Sí. Otra vez nos hemos animado y hemos abierto.

**Iban:** ¿Cuándo y cómo comenzasteis en la sidrería Oiharte?

**Maite:** La historia viene del alojamiento rural. Teníamos un caserío antiguo y nos animamos a renovarlo y lo abrimos como alojamiento rural. A los visitantes les ofrecíamos a probar la sidra que elaboramos en casa. Y nos dimos cuenta de que además de los visitantes que venían al alojamiento rural, más gente quería degustar la sidra. Y en 2010 hicimos una obra para poder comercializar las botellas de sidra.

**Iban:** De modo que empezasteis animados por los visitantes y la gente del entorno

**Maite:** Sí, eso es. Dejamos nuestros puestos de trabajos y empezamos con este proyecto.

**Iban:** ¿Conocías de antemano el mundo de la sidra?

**Maite:** Sí, lo conocíamos los dos. En casa lo hemos visto desde siempre. Aunque en un momento se cortó la transmisión. Pero por ejemplo en el caserío Ojanguren de Elgeta, el caserío de mi abuela, se preserva un libro de lo más antiguo que recoge cuántos litros de sidra y cuántos kilos de manzana se necesitaban y cómo elaborarla.

De modo que siempre hemos estado en ese ambiente, aunque luego hubo un corte. Y ahora, hemos empezado otra vez.

**Iban:** O sea que ya venía de familia.

**Maite:** Sí. Y también por parte de la familia de Haritz.

**Iban:** En los últimos años en Oiharte, teniendo como base la sidra habéis elaborado otros productos.

**Maite:** Sí. Ya sabes, cuando hay ilusión haces muchas cosas o pruebas otras cosas. Algunas salen bien otras no. Empezamos con la sidra natural y luego nos pasamos a la ecológica, y ahora tenemos manzanos ecológicos. Después vino la denominación de origen Euskal Sagardoa. Aparte de eso, también elaboramos mosto ecológico y sidra espumosa, como el champán pero de sidra. Además también hacemos “la sidra de hielo”, que es como una sidra dulce. Y también la sidra en lata. Hasta ahora parecía que sólo se podía beber en lata la cerveza. Pero nosotros hemos empezado a comercializar nuestra sidra en lata.

**Iban:** De modo que habéis visto que también se pueden buscar otras vías y otros productos.

**Maite:** Sí. Creo que al final a la gente hay que ofrecerle un abanico amplio. Y en este caso, a partir de la sidra pueden salir otras ramas además de la sidra natural.

**Iban:** Y en relación a lo que estás comentando. ¿Cómo ves la situación de la industria sidrera hoy en día?

**Maite:** Pues yo creo que está pasando lo mismo que con el vino. Hasta ahora la sidra era “la sidra de siempre” y punto, daba igual su calidad. Parecía que siempre era la misma sidra. Y eso no es así. La sidra ha mejorado mucho en calidad estos últimos años y hay sidras de distinta variedad o tipología. Además, creo que la gente se está dando cuenta de eso y la exigencia también es mayor. Tanto la del cliente pero también de las variedades de sidra. Sea la sidra natural, espumosa, etc. En el mundo hay miles de variedades de sidra. Y todo eso hay que tener en cuenta.

**Iban:** ¿Entonces cuáles son los retos del mundo de la sidra de cara a futuro?

**Maite:** Pues por un lado, yo creo que la clave está en enseñar. Es decir, hasta ahora siempre se ha hecho el “txotx” y punto. Y yo creo que el reto es nuestro, de las sidreras. Lo que hacemos, la propia casa... al final tenemos que abrir las puertas de nuestra casa al público. Y luego ganar al público: hacer catas, visitas guiadas... todo eso.

**Iban:** En cuanto a los retos que has comentado, ¿crees que la mujer tiene un papel relevante en todo eso?

**Maite:** Bueno, al final cada casa o sidrería forma un grupo de trabajo. Pero al mismo tiempo la mujer siempre ha tenido un papel relevante en el mundo de la sidra que a veces ha quedado al margen, escondido o es invisible. Pero al final la mujer le ha aportado al mundo de la sidra lo mismo que los hombres y seguirá aportando.

**Iban:** En todo este proceso de cambio que ha vivido el mundo de la sidra, ¿has notado algún cambio en cuanto al lugar que tiene la mujer en la industria sidrera?

**Maite:** Bueno... Está costando un poco. Que fuese la mujer la cabeza y dueña de la sidrería ha sido difícil. Siempre era el hombre. Y el heredero/a, siempre el hombre llevaba la delantera, aunque fuese el yerno y la hija fuese de la casa. Pero ahora todo eso está cambiando y hoy en día hay muchas sidrerías dirigidas por mujeres.

**Iban:** En relación a lo que comentas, debido a las leyes y la estructura social de aquella época tenían dificultades para llevar a cabo sus negocios. Según lo que comentas hoy en día la situación ha mejorado al respecto.

**Maite:** Sí, creo que sí. Pero aun así cuesta mucho. Por ejemplo, los hombres que acuden a nuestra casa cuando estamos en el proceso de elaboración de la sidra, es gente que viene a vender su manzana, siempre me preguntan a ver dónde está el dueño o "el jefe" de la casa-sidrera. Y yo les digo que también me pueden preguntar a mí, que les puedo responder de la misma manera. Todavía se viven situaciones de este tipo. Pero es verdad que es gente de edad, de otra generación. Ya se logrará esa normalidad, pero todavía falta. Pero no creo que haya que plantearlo como un problema.

**Iban:** ¿Igual porque tradicionalmente se ha visto la sidrería bajo esa mirada?

**Maite:** Sí puede ser. El relevo generacional también traerá cambios.

**Iban:** La sidra y la sidrería siempre han estado asociadas a una casa y a una familia. ¿Hoy en día también?

**Maite:** Sí sí. Creo que eso hoy en día es así. No es un solo negocio, al final está vinculado a una familia y a una casa.

**Iban:** Para ir terminando. En estos últimos años sois más las mujeres sidreras. ¿Cuál es tu percepción?

**Maite:** Pues que es muy positivo. Y creo que cada vez seremos más. Hoy en día se ha normalizado que la dueña y la heredera sea la mujer. Igual en algunas sidrerías cuesta más, pero poco a poco se ve que la hija es quien coge el relevo. En ese sentido soy positiva.

**Iban:** Muchas gracias por todo.

**Maite:** Gracias a vosotros/as.