



## Vivir como un baserritarra

Una de las imágenes más representativas del País Vasco son las verdes laderas con caseríos esparcidos entre montes y valles. Desde tiempos inmemorables, los baserritarras (campesinos) custodian las praderas y montañas, cultivando la tierra y pasturando el ganado. Un estilo de vida que se ha modernizado en los últimos años, pero que ahora es posible revivir como si el tiempo no hubiera avanzado en el Caserío Museo Igartubeiti, en Ezkio-Itsaso (Gipuzkoa). Fue construido a mediados del siglo XVI, ampliado en el siglo XVII y, 500 años después, la Diputación Foral de Gipuzkoa lo restauró para acercar la historia y evolución de los caseríos vascos y los modos de vida de sus gentes. Complementado con un Centro de Interpretación, ofrece la posibilidad de ver en funcionamiento un enorme lagar (prensa de manzana) del siglo XVI, experimentar cómo era la vida en el interior de un caserío -con su iluminación, mobiliario y herramientas originales-, e incluso es posible percibir los olores y aromas de manzana prensada, de la hierba, de las pieles puestas a secar y del humo.

La Diputación restauró el caserío-lagar en 1992 para evitar su desaparición. Es un modelo incomparable de la arquitectura en madera de los siglos XVI y XVII y un fiel reflejo de la Edad de Oro del baserri (caserío) vasco. Tras una compleja restauración, recuperó la imagen histórica que tenía a comienzos del siglo XVII, y se transformó su interior en un museo que recrea la vida real de los antepasados vascos.

Es uno de los elementos clave del patrimonio vasco por su estructura original de madera y por el lagar de sidra. Una enorme prensa de manzana que se pone en marcha cada año -en octubre durante la Semana de la Sidra- para que el público pueda conocer la técnica de elaboración de hace 500 años. Y unos meses más tarde -en marzo en el Barrikote- se cata la sidra elaborada a la vieja usanza y con los utensilios originales. Actualmente, Igartubeiti es el único caserío en el que se puede ver cómo eran estos edificios-máquina, que dejaron de construirse a mediados del siglo XVII por sus exageradas dimensiones y dificultades de mantenimiento.

De hecho, toda la organización estructural del Caserío está determinada por el gran lagar de madera. En la planta baja se localizan la cocina, la cuadra con la bodega y las habitaciones. Y arriba, el desván: dónde se almacenaban los alimentos y se producía la sidra. En el centro se encuentra el elemento fundamental del caserío, la prensa de manzana, que determina la longitud de la casa.

Unos metros más al sur de Igartubeiti se encuentra el Centro de Interpretación. A través de las voces de la familia y los/as vecinos/as de Igartubeiti, se descubren cómo fueron creciendo y evolucionando los antiguos baserri, cómo vivían y trabajaban sus habitantes, cómo se relacionaban entre ellos, qué producían, cómo se alimentaban y de qué maneras se divertían. La zona expositiva se divide en cinco grandes espacios que reviven la historia de los caseríos vascos con proyecciones cinematográficas, virtualidades en tres dimensiones, teatro virtual, hologramas y efectos de luz y sonido.

Por último, la tercera rama del Caserío-Museo Igartubeiti es el huerto ecológico. Se cultivan, sin utilizar ningún producto químico, verduras y hortalizas, arbustos, árboles frutales, setas y, por supuesto, manzanos para elaborar la sidra en el lagar del Caserío.

Y para no dejar el viaje a través del tiempo, se ha creado la Ruta del siglo XVI, que empieza en Igartubeiti y sigue por el conjunto histórico de Igartza (formado por un palacio, una ermita, un molino, un puente, un calvario, un caserío, la casa del herrero y los restos de la ferrería), la Ermita de la Antigua, la Mina de Aizpitta y la Ferrería de Mirandaola.

El caserío Igartubeiti está situado en el municipio de Ezkio-Itsaso, que compuesto de tres núcleos de población (Ezkio, Itsaso y el barrio Santa Lutzi-Anduaga) y rodeado de caseríos escondidos entre prados y montañas.

### Caserío Museo Igartubeiti

Carretera Ezkio Km 1  
20709 Ezkio-Itsaso (Gipuzkoa)  
943 72 29 78  
[www.igartubeitibaserria.net](http://www.igartubeitibaserria.net)  
[igartubeiti@gipuzkoa.net](mailto:igartubeiti@gipuzkoa.net)

