

HERNANI

# «Aunque sabemos de sidra, todavía hay mucho que aprender»

**Bego Zubia** Directora del documental 'Sagardoa Bidegile'

Biteri proyectará este martes el documental 'Sagardoa Bidegile' que se estrenó en el pasado Festival de Cine de San Sebastián

✉ **MARÍA CORTÉS**

✉ manjarres@telefonica.net

**HERNANI.** Los vecinos de la localidad, tan ligados a la cultura de la sidra, tendrán el martes, a las siete de la tarde en Biteri, la oportunidad de saber más sobre ella gracias al documental 'Sagardoa bidegile' que se proyectará en la Casa de Cultura. Como su propia directora, Bego Zubia, asegura «muchos sidreros se acercaron una vez vieron el documental y nos comentaron que habían aprendido cosas que no sabían».

–¿Cómo surgió la idea del documental?

–Teníamos la inquietud de poder hacer algo en el campo audiovisual. Estuvimos pensando y vimos que hacía mucho que no se hacía nada relacionado con la sidra. Era un campo muy poco tratado. Hicimos un primer acercamiento con los sidreros y les pareció una idea estupenda. También presentamos el proyecto a Eitb y también nos dieron el visto bueno y empezamos a buscar financiación. Entre una cosa y otra casi tardamos un par de años.

–¿Qué fue lo más complicado?

–Lo más difícil es conseguir el dinero para materializar la idea. Era nuestro primer trabajo de estas características y había que hacer una apuesta clara. Pero nosotros confiábamos mucho en nuestra idea y también la gente a la que fuimos a tocar la puerta.

–¿Y lo más fácil de un proyecto de estas características?



Bego Zubia, directora del documental y residente en Hernani. ✉ **MARÍA**

–Pues grabarlo. Hemos disfrutado muchísimo, tenemos que agradecer a mucha gente, sobre todo destaco el trabajo de la productora Pixel y de su director de fotografía Juantxo Sardón o el montaje que hizo el hernaniarra Asier Pujol. Estamos muy contentos con el resultado del documental y la respuesta del público.

–Tuvieron la suerte de poder presentarlo en la pasada edición del Festival Internacional de Cine de San Sebastián.

–Nos hizo muchísima ilusión estrenarlo allí. Cuando empezamos de-

ciamos de broma 'esto lo presentaremos en el Festival de Donostia' y cuando vimos que iba a ser posible, fue increíble. Es una plataforma estupenda y nos ha dado la posibilidad de proyectarlo en el exterior como en Buenos Aires o Polonia. También nos gusta mucho que la gente de Hernani, tan ligada a la sidra, lo vea este martes.

–¿Y qué verán los hernaniarras este martes en Biteri?

–Esperamos que disfruten y se entretengan. No queríamos hacer ni un documental histórico ni hablar del proceso de elaboración de la si-

dra. No queríamos contar una historia, sino hacer un documental con lo que ello implica. No hemos querido hacer una historia épica de la sidra, sino contar la realidad. Es un proyecto en el que se dan muchas pinceladas de la historia, de la producción, lo que significa la sidra, se ve qué gente se acerca a la sidra o qué posibilidades tiene fuera de nuestro territorio... Es verdad que actualmente la sidra se produce sobre todo en Gipuzkoa y concretamente en esta comarca, pero no quisimos sólo centrarnos aquí. Es un trabajo que después de verlo sorprende, porque se cuentan cosas que muchas personas no sabe.

–¿Por ejemplo?

–Saber que había desaparecido de la memoria histórica que para responder a la producción de sidra se conformaban los caseríos tal cual los entendemos ahora, es decir, como un núcleo que alberga a animales, vivienda, talleres... O que la producción estuvo en peligro de desaparecer o que en Estados Unidos, antes de la Ley Seca, se producía una bebida muy parecida a la sidra. Que se consumía la sidra, porque antes el agua no era potable. Y que el papel de la mujer también es importante, no sólo en el proceso de producción sino como consumidoras.

–Tuvieron la posibilidad de viajar a Estados Unidos, ¿saben allí qué es la sidra?

–La verdad es que la sidra se consume en todo el mundo. Aunque están más acostumbrados a una bebida dulce, y la nuestra es más amarga y eso siempre les sorprende. Por ejemplo, en Nueva York como en Boston hay licorerías en las que se vende sidra vasca. Lo que sea natural y bio está muy de moda y en ese contexto la sidra de aquí encaja muy bien.