

ko lekua, utsaren urrengoa gertatuko litzake asmo eta helburu orokor bati zuzendua ez balego: hau da Erreteriak, herri bezala beti ukan duen nortasuna eutsi arazteari, sozio-ekonomiko bilakaerak eta dugun herri-inguraldeak utziko diguten neurrian behintzat. Zeren eta bestela, urbe haundi baten hauzo zatar eta nortasun gabekoan biurtua aurki dezakegu laister.

Hau gerta ez dadin, gure kultur eta jaien alorrean behintzat, kalitatezko giro euskaldun, herrikoi eta aurrera-koia, etorkizunari zuzendua lortzea, ezinbestekoa dugu. Horregatik ekintza honi eta gure herrian seriozki egiten diren beste zenbait ekintzei ere, etorkizun oparo bat desiatzen diegu. Horren aurka nahita, eta nahi gabe, jartzen diren oztopo guztiak gaindituaz. Hor degu erronka eta hortara zuzentzen dugu ereintzarrok gure lana, hori lortzea erreteriar gehien nahia dela pentsatuaz.



LA CONFITERIA VASCA

Como ya adelantábamos el año pasado, la inclusión en cada edición de un tema monográfico sobre el cual centrar la Feria, nos parecía un hecho muy positivo por las posibilidades de mayor conocimiento, profundización y divulgación que los mismos iban a permitir, y que a nuestro juicio iban a redundar en beneficio de la Artesanía en general, su pasado y su posible futuro. La elección del tema monográfico anual siempre es una tarea delicada que requiere más de un previo tanteo de las posibilidades que ofrece, pues de su acierto depende en gran parte el desarrollo óptimo del programa. Tras estos tanteos y el consiguiente rechazo de otros temas, y aun a pesar de las dudas sobre la poca "seriedad", a primera vista, que el tema ofrecía, nos decidimos por la Confitería, sin saber exactamente en qué nos metíamos.

Después de los primeros contactos con viejos confiteros y gente del mundo gastronómico como Elizechea de Rentería, Castillo, Busca Isusi, Lapitz, etc., la sensación de poca "seriedad" del tema desapareció rápidamente para dejar paso a la convicción, posteriormente corroborada por la

realidad, de que la Confitería tenía un gran campo de acción como tema monográfico, y que su tratamiento iba a resultar novedoso y de gran impacto para la gente. En esta labor de centrar el tema tanto desde el punto de vista teórico como práctico, de recogida de datos, de informar sobre los productos típicos del País, de recabar ayuda de los gremios de Pastelería, etc., es obligada la referencia a la ayuda prestada por José M.^a Gorrotxategi, confitero de Tolosa, que ha colaborado continua y estrechamente con nosotros, y a quien queremos públicamente mostrar nuestro agradecimiento.

EL PROGRAMA DE LA SEMANA

Siguiendo el esquema habitual de anteriores ediciones, la Feria propiamente dicha se rodea de diversos actos encaminados a centrarla y resaltarla a través de la ambientación progresiva que se va creando durante toda la semana. Estos actos consistentes fundamentalmente en conferencias, películas y exposiciones sobre el tema monográfico, que en su día esperamos publicar, son un material de conocimiento e información escrito y visual de primer orden, que enriquecen el acervo cultural vasco y pueden dar pie a posteriores tratados más extensos y profundos.

Así se contó con la presencia del conocido especialista Juan José Lapitz, quien en su conferencia "La evolución de los postres a través de los tiempos", hizo un extenso recorrido a lo largo de la Historia, señalando sus principales hitos en relación con los postres y la confitería-repostería: desde la manzana de Eva, el pan ácido o hostia, la aparición del azúcar sustituyendo a la miel como elemento endulzador, la época de los Médicis de Florencia y su importancia, etc. Concretándose al País Vasco, resaltó entre otras muchas cosas la importancia entre nosotros de los postres de leche, refiriéndose también a la fábrica de galletas la Ibérica de Rentería y al tráfico de cacao por el puerto de Pasajes, como cosas próximas a nuestra Villa.

Por su parte, José M.^a Gorrotxategi, en una conferencia llena de anécdotas sobre la "Historia de la Confitería en el País Vasco", señaló la originaria ligazón de ésta con el oficio de cerero, refiriéndose al culto a los muertos, muy importante en nuestro país, como centro de su trabajo. La creación de las primeras cofradías de cereros de Vitoria y de confiteros en Salvatierra, la influencia ejercida por los cortesanos vascos de Carlos I y Felipe II, la llegada de los pasteleros suizos a Bilbao en 1810, la época de oro de San Sebastián en los años 20, etc., fueron considerados como otros tantos hitos de nuestra historia confitera.

En otro estilo, hemos de destacar la presencia del prestigioso artista-pastelero catalán Antonio Escrivá Serra que, aunque no tuvo el eco de público que su arte y el esfuerzo de la organización merecían, fue recompensado por los asistentes con una salva de merecidos aplausos, tras la proyección de sus asombrosas películas, paseadas por todo el mundo y exponentes del grado de creación artística y perfeccionamiento técnico que un artesano puede lograr en su trabajo.

El día dedicado a los niños se cubrió siguiendo la pauta de ofrecerles la máxima participación en un programa relacionado con el tema monográfico, y que fue dirigido por el Kolektibo Karraka de Bilbao.

Como colofón de estos actos ambientales y pensando que el tema se prestaba más a comprobaciones prácticas que a meras exposiciones, resaltar la excelente acogida que



tuvo la Confitería montada en el jardín de casa Mendiola. En la misma y bajo la experta dirección del repostero renteriano Mateo Torres "Matius", se pudo ver, realizar "in situ" y de paso degustar toda una serie de productos confiteros como el chocolate hecho, acompañado de bolaos, pastas, hojaldres, lenguas de gato bañadas en chocolate, soletillas, petit choux con nata, tociniños, etc.

LA FERIA DE ARTESANIA

Es obvio que todo este programa y nuestros máximos esfuerzos van dirigidos a resaltar el acto más importante, el que consideramos el eje de la semana: la Feria propiamente dicha que se celebra el domingo, cerrando toda la programación. Entendemos la Feria como lugar de encuentro y contacto vivo con la Artesanía a través de la elaboración de los productos por los propios artesanos, con un sentido de homenaje y reconocimiento a ese trabajo mantenido durante años, muchas veces en condiciones precarias, y como ocasión óptima de transacción comercial que les sirva de estímulo para continuar cara al futuro, a través de las debidas adecuaciones impuestas por la sociedad. Es decir, todo menos una visión sentimentalista del pasado. Esto es a nuestro entender lo que le ha dado a la Feria de Rentería la importancia y el eco obtenidos.

En este sentido, los esfuerzos se canalizan a la mejora del montaje y la organización, así como a la consecución del

mayor número posible de artesanos participantes, procurando siempre la búsqueda de viejas labores y artesanos desconocidos entre nosotros, y a completar el tema monográfico con una muestra extensa y significativa del mismo. Así, este año se ha contado con la presencia de unas 40 especialidades artesanales distintas, 35 productos de confitería de todo el País Vasco a la venta y unos 20 trabajos de repostería en exposición.

Estos esfuerzos se han visto correspondidos por la gran afluencia de público habida durante todo el día, con la significativa presencia del ministro de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, a cuyo departamento está adscrita la Artesanía, alcalde de Rentería, representante de la Diputación Provincial, etc. Público interesado y entendido, venido no sólo a ver, sino también a adquirir alguno de los muchos productos existentes, y que consiguió acabar, para el mediodía, con más de una de las existencias. Esto hemos de señalarlo como el hecho más positivo de esta Feria, ya que el volumen de ventas alcanzado, según cálculos estimativos, ronda el millón de pesetas, constituyendo uno de los objetivos primordiales, presente desde los orígenes y fundamentos de esta actividad. Todo ello supone un salto cualitativo con respecto a anteriores ediciones, que los artesanos saben apreciar y que va a permitir a la Feria de Rentería continuar en esta línea de superación.

De cara a próximos años, el aumento de artesanos participantes y el consiguiente problema de espacio va a obligar a cambiar el programa, aumentando la duración de la Feria.

La realización de esto no será posible sin la colaboración económica que hasta ahora nos vienen prestando la Diputación Foral de Gipuzkoa, Caja de Ahorros Municipal, Ayuntamiento de Rentería y Caja de Ahorros Provincial, a quienes agradecemos públicamente su ayuda, que esperamos no nos falte en adelante. Agradecemos también la excelente acogida dispensada por los distintos medios de comunicación y la colaboración prestada por todas aquellas industrias y personas particulares, que han hecho posible la celebración y el buen desarrollo de esta III Feria de Artesanía del País Vasco.

Señalar también que en este intento de comercializar la Artesanía, y siguiendo pautas anteriores, se ha editado el II Catálogo, correspondiente a la Feria del año 1980, conteniendo una amplia relación de los artesanos asistentes, sus trabajos, direcciones comerciales, etc., y que puede adquirirse en el domicilio social de Ereintza Elkartea (c/ Juan de Olazábal, 23-bajo), bien personalmente o pidiéndolo por carta.

