



# EL "GUERNICA" EN OÑATI

Convento de Santa Ana

Del 16 de julio al 8 de Agosto

Horario:

De 11:00 a 13:00 y de 17:00 a 19:00

Organizadores:

Colaborador:



**OÑATI**  
dabilen herria



# Recordando Gernika

El **"Guernica"** de Pablo Picasso representa el bombardeo de Gernika que tuvo lugar el 26 de abril de 1937 en la Guerra de España.

Picasso lo pintó entre mayo y junio de 1937, por encargo del Gobierno de la República Española, para las Exposiciones Internacionales de París de 1937.

Posteriormente, cuando en 1939 se instauró la dictadura del general fascista Franco en España, el cuadro de Picasso fue trasladado al Museo de Arte Moderno de Nueva York, pero Pablo anunció que el **Guernica** volvería a España cuando acabara el régimen de dictadura de Franco. Así, en 1981 llegó a Madrid, fue instalado primero en el Parque del Retiro y después en el Museo Reina Sofía.

Se ha convertido en una de las obras e icono más importante del siglo XX, símbolo de la paz y de los terribles sufrimientos que causan las guerras sobre los seres humanos. El **"Guernica"** es, por tanto, el símbolo universal de la denuncia del horror de la guerra.

Grito. Tragedia. Historia de la pintura e historia de la época. El cuadro también explica nuestra historia. De ahí su fuerza. De ahí su universalidad.

## "Guernica" de chocolate

En 2021 se cumplen 84 años del bombardeo de la localidad vizcaína de Gernika (Bizkaia) por parte de los aliados sublevados contra la II República Española, los ejércitos de la Alemania nazi e Italia fascista. Y, a iniciativa de la Asociación de Pasteleros Vascos, los reposteros del país han realizado la réplica en chocolate del **'Guernica'** de Picasso.

El **Guernica** ha sido objeto de numerosas réplicas por todo el mundo y ha sido representado en numerosos materiales, medidos y soportes, pero este año la obra de Picasso tiene una réplica

que no se ha hecho hasta ahora: la réplica de chocolate elaborada por artesanos del País Vasco, con las mismas dimensiones que el original y con todos los detalles.

La federación Euskal Gozogileak, compuesto por cuarenta profesionales del sector de la gastronomía dulce artesana del País Vasco, ha elaborado la obra de 3,5 metros de altura, 7,8 metros de ancho y 400 kilos de cacao.

## Oñati villa chocolatera

Hay muchos motivos que justifican que el **Guernica** de chocolate esté Oñati. Hace siglos que llegó el chocolate a Oñati, por lo que cuenta con una larga historia chocolatera.

En la Universidad Sancti Spiritus de Oñati, la primera de Euskal Herria (1548), el chocolate fue utilizado en los laboratorios de estudios médicos.

Posteriormente, a principios del siglo XX en Oñati había entre diez y once talleres de chocolatería: Maiztegui, Loyola, Onena, Garaicoechea, Guereca y Orbea, entre otros.

En la actualidad, el Centro de Interpretación del chocolate "Txokolateixia", se encuentra en las mismas instalaciones de la fábrica de Orbea. Es allí donde se relata la historia del chocolate de Oñati.

Está claro que el siglo XX fue un siglo próspero para los chocolateros de Oñati, ya que la industria del chocolate tuvo un gran desarrollo gracias al uso de máquinas industriales. Fue la máquina envasadora de chocolate el primer producto de la cooperativa ULMA.

En la actualidad existe una única fábrica de chocolate activa, anteriormente conocida como Zahor y actualmente denominada Natra-Oñati.

En resumen, Oñati se ha convertido en el punto de encuentro de la historia, el arte y la memoria histórica gracias al chocolate.



# La historia del chocolate en Oñati

La historia del chocolate se remonta a la época en la que Oñati era un condado, antes de que se adhiriera a Gipuzkoa en 1945. La condición de condado facilitaba las relaciones con el Reino de España el cual le otorgó ciertos privilegios. Los documentos de inventarios y testamentos del archivo indican que en Oñati el chocolate era un producto apreciado.

Sabemos que el chocolate era consumido en el País Vasco antaño. En 1700, en la publicación anónima inglesa *An account of St. Sebastian* mencionaba que los habitantes de la ciudad desayunaban chocolate.

Está documentado que el consumo de chocolate también aparece a principios del siglo XVIII en Oñati, así como la lucha de varios chocolateros gremios por la independencia.

La actividad chocolatera de Oñati se enmarca dentro de la Junta de Real Compañía de Caracas, ya que Oñati se consideraba un centro comercial activo, donde se almacenaban mercancías para las colonias y Europa. La Real Compañía asumía en nombre de sus comerciantes el mercado del cacao de Venezuela. Consta que la Compañía contaba con accionistas, capitanes o marineros oñatiarras, hasta que cerró sus puertas en 1785.

## La Universidad de Oñati y el chocolate

Hasta el siglo XVIII los monasterios y las farmacias o boticas fueron los promotores en la expansión del uso del chocolate. Además, la mayoría de los médicos eran graduados en la Universidad Sancti Spiritus de Oñati, y aunque no aparece en los documentos, era evidente que los médicos y farmacéuticos trabajaban juntos.

Entre ellos, los Lazarraga de Oñati, secretario personal de la reina Isabel y fundadores del monasterio de Bidaurreta, al igual que la Universidad, compraban la mercancía para elaborar el chocolate (cacao, azúcar, canela, etc.) y disponían de herramientas para su elaboración y exigían a los maestros chocolateros la elaboración del cacao.

## El Convento de Santa Ana, lugar de exposición del Guernica

Los monasterios de las monjas siempre han sido el refugio del conocimiento de los dulces, y parece que fueron uno de los primeros en elaborar chocolate en Oñati. Hay varias cartas y facturas que hablan de cacao, azúcar y canela como compra o regalo. El chocolate era un regalo de moda en varios conventos, como el convento de Bidaurreta, y en este convento de Santa Ana, donde se ubica la exposición.

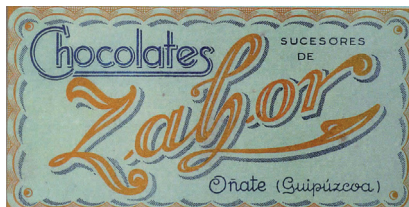
En la planta baja de la hospedería del Santuario de Arantzazu se hallaba el chocolatero artesano, que utilizaba una mula para mover la muela o para transportar mercancías.



# El chocolate en Oñati en los siglos XIX y XX

Eran muchos los pueblos de Euskal Herria que tenían importantes fábricas de chocolate en el siglo XIX. Mendaro y Oiartzun (Gipuzkoa), Larraun, Irunberri y Lerín (Navarra) o Baiona son algunos destacados ejemplos de la importancia que tuvo la fabricación del chocolate en nuestro territorio. En ese periodo en Oñati también hay muchas referencias de contratos a los maestros chocolateros o al material de fabricación del chocolate.

Durante los siglos XIX y XX se dio una revolución de la elaboración artesanal tradicional hasta la producción industrial, utilizando nuevas técnicas y sistemas innovadores. Las nuevas formas de elaboración y consumo crearon en Oñati numerosos maestros chocolateros del molino, entre los que destacaba una mujer, Gabina Basterri-  
ca.



Poco a poco, los avances técnicos y el aumento del consumo del cacao en Europa dieron lugar a la elaboración del chocolate de forma industrial, nuevas técnicas de clasificación del cacao, el uso de maquinaria para la torrefacción, envasado de chocolate, etc.

Como consecuencia de la guerra del 36, el gobierno totalitario controló la fabricación de chocolate, la distribución de cacao y azúcar y la elaboración para el ejército.

Así, en 1946 la asociación Egaña y Mendiola adquirió los derechos de la marca Zahor e instaló su taller en Oñati hasta que en el 2004 fué adquirido por Natra, creando la marca Natra-Zahor.

# Historia del chocolate en el Centro de Interpretación "Txokolateixia"

En la actualidad, el centro de interpretación del chocolate "Txokolateixia" de Oñati ofrece visitas guiadas, previa reserva en el teléfono 605763595 y en el e-mail [txokolateixia@hotmail.com](mailto:txokolateixia@hotmail.com)

En ella se podrá oler el cacao, conocer la historia del chocolate, admirar las huellas que ha dejado este producto en el cine o en el deporte y recordar las colecciones de cromos como el de Juanito Zahor.

