

"Txotx!" – Comienza la temporada de sidra en Navarra

Publicado el January 16, 2015 por Expocultur



Hoy, viernes 16 de enero, Dolores Redondo, la autora de la "Trilogía del Baztan" ambientada en la localidad navarra de [Elizondo](#), protagonizará el "Sagardo Berriaren Eguna", acto que da el pistoletazo de salida al "txotx" o apertura de la [temporada de sidra](#).

Una vez que la escritora pronuncie la frase "Hau da gure sagardo berria" (Esta es nuestra nueva sidra), quedará abierta la primera *kupela* (barrica) y, con ella, se dará inicio oficial a la temporada, que se prolongará hasta bien entrada la primavera. El evento tendrá lugar hoy, en la [Sidrería Larralde](#) de [Lekaroz](#). Además, el grupo cultural "Jo ala Jo Elkarte" protagonizará otro de los momentos estelares de la jornada, con la escenificación de la típica *Sagar dantza* (danza de las manzanas), en el manzanal de la *Sagardoetxea* (sidrería).

Así, recién estrenado el 2015, llega una de las tradiciones gastronómicas más populares en el norte de Navarra: el txotx o apertura de la temporada de sidra. Como cada año, a mediados de enero tiene lugar la inauguración de la temporada con la apertura de las *kupelas* (barricas) y la celebración del txotx (palillo que tapa el agujero

por el que mana la primera sidra). Desde este momento, su sabor irá evolucionando hasta el término del periodo a finales del mes de mayo.

Durante esta época, disfrutar de un ambiente inmejorable y de un excelente menú se convierte en toda una fiesta, en la que los protagonistas indiscutibles son el bacalao, la chuleta y la sidra recién salida de la *kupela*, así como también el queso con membrillo y nueces que se come como postre. Un ritual al que muy pocos navarros se resisten y que cada vez está alcanzando más popularidad fuera de las fronteras de la Comunidad Foral.

Uno de los mayores atractivos de las sidrerías es el buen ambiente que se respira durante las idas y venidas a las *kupelas*. Cada comensal puede beber cuanta sidra desee o pueda, ya que el vaso tiene un precio cerrado, que oscila los 4 euros, y puede rellenarlo las veces que quiera.

Aunque en [Navarra](#) existe un amplio abanico de establecimientos repartidos por toda la geografía, hay cuatro sidrerías que elaboran el ciclo completo, es decir, que cultivan las manzanas y producen la sidra que primero se almacena en las *kupelas* y luego se embotella. Estos templos de la sidra son [Larralde](#) en [Lekaroz](#), [Linddurren Borda](#) en [Lesaka](#), [Behetxonea](#) en [Beruete](#) y [Toki-Alai](#) en [Lekunberri](#), todos ellos integrantes de la Asociación de Sidrerías de Navarra.

Concretamente, la [sidrería de Lekaroz](#) (en la que se celebra este primer txotx), está situada en un caserío típico de montaña de la zona de [Baztan-Bidasoa](#), en un entorno tranquilo y natural a las afueras de la localidad a 11km



del [Parque Natural del Señorío de Bertiz](#) y a 28 km tanto de las [Cuevas de Zugarramurdi](#) como de las de [Urdazubi-Urdax](#). Un área que invita a afrontar el largo invierno de una forma inmejorable: descubrir sus costumbres y sus magníficos paisajes a la vez que se saborea un buen vaso de sidra. Txotx!



ABRE LA PUERTA Y
DESCUBRE QUE
BARCELONA
ES MUCHO MÁS

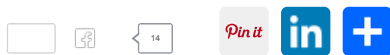


VITORIA
GASTEIZ
green capital



CONECTADOS
AL MUNDO
CON LOS
BRAZOS ABIERTOS.





Esta entrada fue publicada en [Gastronomía](#) y etiquetada [escapdas](#), [fiestas gastronómicas](#), [fiestas populares](#), [Navarra](#), [sidra](#), [turismo cultural](#), [turismo gastronómico](#). Guarda el [enlace permanente](#).

[← MSC Grand Tour – La combinación de cruceros perfecta](#)

[Fotografía humanitaria en CentroCentro Cibeles →](#)

Leave a Reply

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Comment

Name *

Email *

Website

¡Gracias por tus comentarios! *



Post Comment

Recibir un email con los siguientes comentarios a esta entrada.

Recibir un email con cada nueva entrada.



*En cuanto
pones un pie
en Andalucía,
ya no eres tú.*

 Search

Expocultur 66



¡Echa un vistazo a la última edición de Expocultur!

Blog

- **Tokio da una "brillante" bienvenida al verano**
El cielo nocturno teñido de rojo, amarillo, azul, blanco... Los fuegos artificiales son uno de los elementos caracterí...
- **Cumbre Internacional de la Gastronomía 2016, Guanajuato ¡Sí sabe!**
A partir de mañana, 1 de junio, y hasta el día 12, el estado mexicano de Guanajuato se convertirá en el epicentro del...
- **Primer Street Food Fest en el Mercado de San Ildefonso**
La gastronomía más atrevida, actuaciones musicales en vivo, talleres de arte urbano, exposiciones de artistas inter...

Tags

América Latina arquitectura
arte Barcelona Cataluña
centro cultural cine conciertos
Destinos enoturismo
espectáculos Europa
eventos
especiales
exposiciones
festivales fiestas
populares fotografía
gastronomía islas
Madrid museos
música naturaleza
Portugal promociones **rutas**
senderismo Sudamérica teatro
turismo turismo
activo **turismo**
gastronómico
turismo rural **verano** vinos

Tweets por @Expocultur

