La sidra navarra, un producto consolidado

J.S. | IRUÑEA

Con una producción que se aproxima ya a los 300.000 litros, las sidrerías navarras afrontan esta nueva temporada de txotx como un sector consolidado, con un producto de calidad y una clientela fiel.

La apertura oficial de la temporada en Nafarroa se llevará a cabo hoy al mediodía en la sidrería Martitxonea de Aldatz, regentada por Inaxio Begiristain, un hernaniarra que hace más de 25 años pasó de vender pescado a elaborar sidra en una zona en la que esta actividad prácticamente había desaparecido.

Ha pasado, pues, un cuarto de siglo, en el que esta actividad se ha consolidado tanto en la sidrería de Aldatz, como en las otras cinco que actualmente elaboran este producto en Nafarroa: Larraldea (Lekaroz), Linddurren Borda (Lesaka), Toki Alai (Lekunberri), y Behetxoneko Borda y Txaseneko Borda (Beruete). Todas ellas ofrecen un producto de calidad y cuentan con una clientela que sigue fiel a la oferta gastronómica y cultural de las sidrerías y su entorno.

Según explica el propio Inaxio Begiristain, «el 50% de nuestra clientela es de aquí, pero hay otro 50% que viene de diversas zonas del Estado, principalmente de Castilla y León, donde me dicen que se habla mucho, y bien, de nuestra sidrería».

Y es que el visitante que se acerca a Martitxonea no solo tiene la oportunidad de degustar el menú tradicional, sino que además puede aprender todo el proceso de elaboración de la sidra, desde el prensado de la manzana hasta su embotellado, así como todos los aspectos culturales e históricos que rodean a este producto, aprovechando un incomparable escenario como es este antiguo caserío cuyas primeras referencias datan del año 1650.

Inaxio Begiristain dará inicio hoy a la temporada del txotx de Nafarroa en su sidrería de Aldatz. GARA

Al margen de la sidrería, los visitantes disponen de una amplia oferta de alojamientos sin salir del concejo de Aldatz, con nada menos que seis agroturismos, además de una amplia oferta turística en el valle de Larraun que gestiona el Consorcio Turístico de Plazaola.

AÑO DE POCA MANZANA

La producción de la sidrería Martitxonea es modesta, ronda los 25.000 litros. Pero según explica su responsable, el aforo del comedor no tiene capacidad para más de cien comensales, por lo que no le resulta necesario aumentar la producción.

Este año, además, la producción de manzana ha sido escasa, ya que ha tocado el año de poca producción, y solo han conseguido un 20% de manzana del territorio. «El año pasado conseguí elaborar el 100% de la producción con manzana navarra, de los puebos del entorno. Pero como este año la cosecha ha sido escasa, hemos tenido que ir a buscarla a Gipuzkoa, en concreto a algunos caseríos de Altzaga y Beasain, y también a Normandia, desde donde hemos traído mitad y mitad».

Después de casi tres meses de fermentación y reposo en barricas, ha llegado la hora de iniciar la temporada, para lo cual hoy a las 13.00 se llevará a cabo el acto oficial de apertura en el que los encargados de presentar la nueva sidra de Nafarroa serán los miembros de un conocido grupo de rock, Berri Txarrak, de Lekunberri. Junto a ellos, tomarán parte la consejera de Desarrollo Rural, Isabel Elizalde, deportistas y, como suele ser habitual, el grupo Kirikiñotan de Baztan.

La temporada de txotx se prolongará, como marca la tradición, hasta el mes de mayo, fecha en la que comenzarán los trabajos de embotellado y venta, así como de preparación y cuidado de los manzanos, para que en el próximo verano puedan dar una óptima cosecha de manzana para la sidra del año que viene.

APERTURA

Después de casi tres meses de fermentación y reposo en las barricas, ha llegado la hora de iniciar la temporada, para lo cual hoy a las 13.00 se llevará a cabo el acto oficial de apertura en el que tomarán parte los miembros de un conocido grupo de rock, Berri Txarrak, de Lekunberri.