

FIESTA DE LA KIRIKOKETA

Celebran en Arizkun la elaboración de la sidra de forma tradicional

BEATRIZ DÍAZ. ARIZKUN

- El proceso se mostró en un lagar restaurado del siglo XVIII, la Casa Gamioxarrea

04/11/2014 a las 06:00



Marijo Indabere, Xabi Torres e Itzi Torres representaron a los sagarjoleak que machacaban las manzanas en el lagar. Buxens

Hace al menos tres siglos, la **Casa Gamioxarrea de Arizkun** fue un lagar en el que se producía **sidra de forma artesanal**. Hoy en día, gracias al **grupo cultural Jo ala Jo**, este edificio barroco del siglo XVIII ha recuperado su antigua función y cualquier persona puede ver y aprender cómo producían la sidra tiempo atrás.

Este fue el fin de la XV edición de la **fiesta de la Kirikoketa** que se celebró el sábado en Arizkun.

Xabi Torres, Marijo Indabere e Itzi Torres fueron en esta ocasión los llamados sagarjoleak o **pegones**, el **oficio de los que antiguamente eran contratados para machacar la manzana**. Tras terminar esta etapa del proceso de fabricación, el grupo Kalakan interpretó una canción.

EN FAVOR DE LA CULTURA

Revivir una tradición así no hubiera sido posible sin Jo ala Jo: "Hace 15 años formamos el grupo cultural para fomentar la cultura popular, para sacar a la plaza lo que estaba en los libros", contó Xabi Torres, miembro del grupo. Una de las iniciativas que llevaron a cabo fue la **restauración del viejo lagar** de Arizkun. "Lo cogimos en renta y lo fuimos arreglando hasta completar todo el mecanismo. Fuimos documentándonos e investigando otros lagares de Navarra que estaban en desuso o ruina", explicó Torres. Descubrieron que en Arizkun hubo al menos otras cinco casas lagar y otras muchas en diferentes pueblos del Valle de Baztán.

Es importante la **relación que tuvo el tradicional oficio de la producción de sidra con la música**. "Los sagarjoleak hacían ritmos con los mazos al golpear las manzanas para amenizar el trabajo y coordinarse", aseguró Torres. Después de la jornada, cogían los aperos de trabajo y los sacaban a la terraza de la casa.

En ese lugar percutían sobre la madera con los mazos siguiendo los ritmos de trabajo pero de forma musical y cantaban. Torres comentó que "se ponían de manifiesto diferentes expresiones del folklore navarro". La música que generaban era una llamada a los vecinos de alrededor para avisar de que estaban fabricando la sidra. **Por la onomatopeya que surgía de su rítmico sonido se le llamó al instrumento kirikoketa**.

La Casa Gamioxarrea "es la sede de nuestro grupo cultural y una vez al año ponemos en marcha la fabricación de la sidra", comentó Torres. Llevan 15 años organizando la fiesta de la Kirikoketa y 10 en esta casa, desde que la restauraron en 2005. "Empezamos el día de la Kirikoketa en Elizondo con un cajón de madera y explicando la relación del trabajo y la música", explicó.

Además de exponer cómo se elaboraba la sidra de forma tradicional, Arizkun acogió durante todo el día diferentes expresiones culturales. Los **dantzaris de Ochagavía** representaron bailes como 'El Emperador', 'La Katxutxa' y 'El Modorro' en la plaza del pueblo y las calles. Después miembros del grupo cultural tocaron la kirikoketa. Los **gigantes de Gallarta** también participaron con sus bailes en la fiesta.

Alrededor de la plaza se situaron artesanos que vendían productos como **bisutería, quesos, jabones, miel y ropa**. También se podían comprar talos y degustar diferentes sidras navarras.

DE MANZANAS A SIDRA

"Navarra y el País Vasco son los lugares del mundo donde más variedades de manzana se han cultivado y la gran mayoría han sido para producir sidra", contó **Jakoba Errekondo**, un vecino de Usurbil (Guipúzcoa) que colaboró en la fiesta de la Kirikoketa explicando a los visitantes el proceso de la producción de la sidra.

Errekondo añadió que **"normalmente la característica principal de la manzana para producir sidra es que es mala para comer"**. Hay tres tipos de manzanas: dulces, ácidas y amargas. Mezclando esos tres grupos se obtiene una sidra determinada. "Las dulces lo que aportan es el alcohol a través del azúcar; las ácidas dan txinparta (chispa) y espuma; y las amargas dan cuerpo, color, sabor y aromas", explicó. Cada casa produce un tipo de sidra diferente y, por lo tanto, las variedades de manzana que se eligen para ello son distintas.

"Es muy importante en el tipo de sidra artesana la etapa de la **maceración**, es decir, aplastar la manzana", comentó Errekondo. En el **aska** (recipiente o espacio rectangular), situado en el primer piso del lagar, se echan las manzanas desde la estancia superior a través de una ventana en el techo. En dicho espacio se machaca la fruta con el mazo. Se deja un rato para que se oxide, cambia de color a rojo y desde ese momento empieza la **fermentación**.

El vecino de Usurbil aseguró que "después de la maceración, al prensarla, la fruta va a estar más blanda y, por lo tanto, va a dar lugar a una sidra con más cuerpo, más sabor y más aromas". En la etapa de la prensa, la clave son unas roscas grandes de madera que van aplastando las manzanas. Así se le saca el mosto y este irá a las barricas que se sitúan en la parte inferior del lagar. Se deja fermentar el mosto un tiempo (depende de cada casa) y este dará lugar a la sidra.

También es importante en el proceso **la barrica de madera**. En función del tamaño de esta la fermentación va a ser diferente. "Si es más pequeña el proceso será más rápido porque la proporción del volumen con la superficie es más grande", detalló Errekondo. Primero tiene lugar la fermentación alcohólica que transforma el azúcar en alcohol. Luego la fermentación maloláctica que convierte el ácido málico en ácido láctico y eso es lo que da a la sidra la transparencia y la finura.

Pello Iriarte, uno de los colaboradores de Jo ala Jo, dijo que "este año se han recolectado tres toneladas de manzanas, por lo tanto, **produciremos más de 1.000 litros de sidra**". La fruta en su mayoría procede del Valle del Baztán y sobre todo del **Palacio de Egozkue**. "En esta ocasión hemos tenido que traer parte del producto de Guipúzcoa", comentó Iriarte.

Comentarios