

FIESTA KIRIKOKETA

Sidra a golpe de manzana

NATXO GUTIÉRREZ . ARIZKUN

- Arizkun respira el aroma añejo del zumo de manzana recién obtenido con golpes de maza sobre un lagar de piedra del siglo XVIII. La "Kirikoketa" remitió ayer con 1.500 kilos de manzana a una época próspera de producción del líquido fermentado

Actualizada 23/10/2011 a las 00:05

Comentarios

0

Me gusta 1

Tuenti

0

menéame

Imprimir Enviar

- Imágenes



Tres jóvenes se afanan con las mazas en la mano a triturar las manzanas apiladas en el lagar de piedra. N.G..

ARIZKUN conserva un exponente de la rica producción artesanal de sidra que alcanzó tres siglos atrás, cuando el líquido exprimido de la manzana fluía por cinco lagares. Las reminiscencias a esa época de esplendor productiva son desde hace doce años renovadas en la fiesta de la *Kirikoketa*, que debe su nombre a la cacafonía que produce el batir de mazas sobre el fruto del manzano apilado. El colectivo cultural *Jo ala Jo* (Dale que te pegó) es el encargado de devolver al presente una imagen del pasado.

Las robustas paredes de Gamioxarrea, un caserón de tres plantas, albergan la historia de un modelo de trabajo fundamentado exclusivamente en el hacer manual. Ayer sus detalles, conservados en los anales de usos y costumbres añejos, cobraron actualidad cuando desde el desván de Gamioxarrea comenzó a caer una cascada de manzanas.

La demostración dispuso como materia prima un total de 1.500 kilogramos de manzana recopiladas en el valle y dos sidrerías de Lekaroz y Astigarraga (Guipúzcoa). Las estimaciones apuntaban a convertir en líquido el 60% del elemento sólido. "El arquitecto Alberto Santana considera que los 1.500 kilogramos son suficientes para lograr la presión precisa en todo el proceso", como señaló ayer Xabier Torres, alcalde jurado de Elizondo y miembro del colectivo promotor de la fiesta de ayer.

Cuando hubo suficiente materia apilada en la base de piedra del lagar (*dolare*, en euskera), tres voluntarios de *Jo ala Jo* descubrieron sus pies y se hicieron acopio de unas mazas de madera para comenzar a triturar las manzanas a ritmo melódico de *Kirikoketa*. La compenetración en cada movimiento recordó la conjunción melódica de la *txalaparta*, acompañada por la canción *Kirikoketa, kirikoketa, kirikoketa, koketa, koketa, sagarra*

jo dela, jo dela, jo dela...

Un lagar único

El zumo obtenido ayer podrá paladearse en cinco meses tras superar el pertinente proceso de maduración. Los asistentes a Gamioxarrea en las visitas organizadas tendrán ocasión de comprobar su estado, al igual que diferentes colectivos locales de Baztan, como avanzó ayer Xabier Torres.

Será el resultado de una jornada de trabajo, que evocó tiempos de prosperidad en la producción de sidra. Su desarrollo devolvió a Gamioxarrea el fin y razón de su conservación, como lagar único en el País Vasco y Navarra por sus características y diseño.

De nuevo se escuchó la cadencia de los golpes sobre las manzanas caídas desde el desván en un ritual, entre laborioso y festivo, que pervive en la memoria colectiva y que cada año es rescatado como un símbolo de un proceso en desuso pero que antaño dio motivos a la celebración.

Comenta la noticia

- [Usuarios registrados](#)
- [Usuarios anónimos](#)

En portada

- [Navarra](#)
- [DN](#)
- [Años de silencio por la libertad](#)
- [Cerveza 'made in Navarra'](#)
- [El ocaso de las dietas políticas de la CAN](#)
- [Las autoescuelas deberán adaptarse al nuevo examen práctico el 2 de noviembre](#)

Lo más...

- [Visto](#)
- [Comentado](#)
- [Reciente](#)

1. Homologación de los campos de hierba artificial para unificar características
2. Tu vida antes de Facebook, ahora también en Facebook