

BAZTAN-BORTZIRIAK

Linddurrenborda y Larralde abre sus puertas con la sidra de temporada

El escultor Juan Gorriti abrió ayer en Aldatz la temporada de las sidrerías navarras

14.01.12 - 04:12 - ALICIA DEL CASTILLO | BAZTAN-BORTZIRIAK.

El escultor navarro Juan Gorriti tuvo ayer el honor de inaugurar la temporada de sidra en Navarra. La cita fue al mediodía, en la sidrería Martitxonea de Aldatz, donde se reunieron un buen número de invitados, amantes de esta bebida y también los dueños de las seis sidrerías productoras de Navarra situadas en Lekaroz, Lesaka, Aldatz, Lekunberri y Beruete.

No faltaron habituales de otros años como el enólogo Domingo Ariña y un buen número de deportistas como el entrenador de Osasuna, Mendilibar; o el jugador Cruchaga; Andrea Barón, jugadora del Itxako; el bertsolari Julio Soto; Donato Larretxea, Miekal Goñi o Iñaki Perurena.

Lesaka y Lekaroz

Juan Mari López, de la sidrería Lindurrenborda de Lesaka cuenta que este año han elaborado «20.000 litros, todo con manzana propia, mía y de un vecino. La mayoría de Oiartzun y el resto, de Lesaka». En Lindurrenborda se podrá disfrutar de la sidra al txotx desde hoy mismo hasta San Fermín, aunque la sidrería no cierra sus puertas durante todo el año.

Jesús Ángel Gartzia, de la sidrería Larralde de Lekaroz explica que este «no ha sido un buen año para la manzana en Baztan». Mientras el año pasado realizaba toda la producción con manzana propia, este año no ha podido ser. Suelen realizar unos 40.000 litros. «Este año con algo de manzana de Arraioz y Ziga, pero el resto lo hemos traído de Larraun y Basaburua».

La sidra de Larralde es ecológica, por eso no puede traer la manzana de cualquier sitio. Eso significa que «no se han empleado productos fitosanitarios químicos y que cumplen una normativa específica».

En el caso de Larralde, abrirá sus puertas el próximo sábado 21 de enero. Ambas, Larralde de Lekaroz (teléfono: 948-452121) y Lindurrenborda de Lesaka (948-637212), producen sidra artesana de ciclo cerrado, es decir, que controlan todo el proceso desde el cultivo de la manzana hasta el embotellado.

Además de las dos de la zona, pertenecen a la asociación Martitxonea de Aldatz, Txaseneke Borda y Behetxonea de Beruete y Toki Alai de Lekunberri. En total las sidrerías navarras han elaborado unos 250.000 litros, aproximadamente, que se podrán degustar a partir de este fin de semana, acompañados por la tradicional tortilla de bacalao, el chuletón y el queso, membrillo y nueces de postre.

TAGS RELACIONADOS

linddurrenborda, larralde, abre, puertas, sidra, temporada

ANUNCIOS GOOGLE

Comprar Viviendas Donostia

Viviendas Que Se Adaptan A Tu Estilo De Vida. Infórmate Aquí!
www.GrupoEibar.com

JAZZTEL ADSL sólo 15,95€

ADSL + Llamadas a Fijos y Móviles. Alta+Wifi Gratis. Info: 900 841 959
OfertasAdslJazztel.com/_Jazztel

Puertas RF Vizcaya

Carpintería Metálica Y Fabricación De Puertas Metálicas De Todo Tipo
3999.carpinteriametalicabizkaia.com

Hostal Ekaizta Lesaka

Paséate por las playas del P.Vasco Sumérgete en los montes de 5 Villas
www.ekaiztalesaka.com

Para poder comentar debes estar [registrado](#)