



| [Portada](#) | [Viajes con paladar](#) | [Saboreando](#) | [Enoturismo](#) | [Sabías que...](#) |



DÍA DE LA SIDRA NAVARRA

Degustación, demostración de kirikoketa y música con trikitixa. Todo al son de txotx! ¿Te lo vas a perder?

No solo en Asturias saben sacarle jugo a las manzanas. Navarra tiene una larga tradición sidrera y todo su territorio está salpicado de buenas sidrerías, algunas de las cuales ofrecen todo el ciclo de producción: Toki Alai, en Lekunberri; Behetxonea, en Beruete; Linddurrenborda, en Lesaka; o Larralde, en Lekaroz. Todas ellas cultivan, embotellan, sirven y venden su propia cosecha. En algunas incluso se puede degustar el típico menú de sidrería, a base de tortilla de bacalao, bacalao en trozos y chuletón, además de nueces, queso y membrillo como postre.

Precisamente en una de esas localidades, en la bella **Lekunberri**, se celebra el **22 de septiembre** el Día de la Sidra. Porque, aunque la temporada va de enero a mayo, es ahora, en septiembre, cuando comienza el proceso de elaboración de esta bebida tradicional. Ahora es cuando se recolecta la manzana que se apilará en prensas de sidra y que se dejará fermentar durante tres o cuatro meses para su posterior embotellado.

El programa de este año incluye exposición de las diferentes variedades de manzana, **degustación** de sidra, **mercado** agroalimentario (con productos como miel, queso, talos, pan, ajos...), **kirikoketa** (machacado de manzana y posterior prensado a mano) y música con **trikitixa**.

Una ocasión perfecta para disfrutar de esta refrescante bebida.

Los días **26, 27 y 29 de septiembre** también se celebrará la **XIII Sagar Uzta** en Astigarraga, con **pintxo-pote** (pintxos elaborados con derivados de la manzana), elaboración de sidra, una **cata comentada de manzanas de Euskal Herria** y sus **mostos** y un amplio programa de actividades.

Fotos: Sagardoaren Lurraldea

Sé el primero de tus amigos al que le guste esto.

DEJA UN COMENTARIO

Nombre:

E-mail:



Newsletter

No te pierdas ni un bocado. Suscríbete y recibe un boletín con las últimas publicaciones.

Lo último

Día de la Sidra Navarra
 Ruta 'tapasauria' con sabor a jamón de Teruel
 Mathallen, el mercado gourmet de Oslo
 Puerto Lagasca
 De ruta gastronómica por Europa
 Portimão, capital nacional del 'petisco'
 Nocilla se viste de Victorio y Lucchino
 Restaurantes contra el hambre
 Con la miel en los labios (2)
 Gastronomía croata: 10 delicias que no debes perderte

Tweets

Follow @MunBoca

El Mundo a Bocados @MunBoca 1h
 ¿Qué tienen que ver #Teruel, los dinosaurios y el #jamón? Descúbrelo en esta Ruta Tapasauria...
fb.me/2s2Y1dhWa

El Mundo a Bocados @MunBoca 7h
 En septiembre y octubre, vive la #vendimia en #Navarra: recogida de uva, paseos entre viñedos, almuerzos camperos...
turismo.navarra.es/esp/NR/exeres/...

El Mundo a Bocados @MunBoca 8h
 ¿Qué tienen que ver #Teruel, los dinosaurios y el #jamón? elmundoabocados.com/ruta-tapasauri...
pic.twitter.com/bkb93n8S5f



Tweet to @MunBoca