

COM

(/)

Nacional (/nacional)

Internacional (/internacional)

Recetas (/recetas)

Entrevistas (/entrevistas)

El Chef (/el-chef)

Eventos (/eventos)

Restaurantes (/de-restaurantes)

Sabías que... (/sabias-que)

Blogs (/blogs)

Directorios

Vinos (/vinos)

Cervezas (/cervezas)

Café y Té (/cafe-y-te)

Nutrición (/nutricion)

Mar (/mar)



Home (/) / Eventos (/eventos) / Lekumberri rinde tributo a la sidra

Lekumberri rinde tributo a la sidra

(/noticia/1133/lekumberri-rinde-tributo-a-la-sidra)

20 Sep 2013, 09:29



La localidad Navarra de Lekunberri celebra este domingo, 22 de septiembre la octava edición del Día de la Sidra Navarra. El objetivo es difundir la cultura de la sidra. Así, a lo largo de la jornada los asistentes podrán **degustar las distintas sidras** que se producen en esta tierra.

Se trata de una celebración que lleva el sello de la Asociación de Productores de Sidra de Navarra. En el año 2007 comenzó a contar también con el apoyo del Consorcio Turístico Plazaola y el Ayuntamiento de Lekunberri. **Y pese a que la temporada de sidra terminó en mayo, es después del verano cuando comienza el proceso de elaboración de esta bebida** tradicional. «En septiembre se recolecta la manzana que se apilará en prensas de sidra y se dejará fermentar durante tres o cuatro meses hasta su posterior embotellamiento», recuerdan en un comunicado.

El inicio del Día de la Sidra de Lekunberri tendrá lugar ese domingo, día 22, en la Plaza de Lekunberri con la inauguración, a las 11:00 horas, de las ferias agroalimentaria y de artesanía. En este espacio habrá una muestra de **las 33 diferentes variedades de manzana** de Navarra y de Guipúzcoa con las que se elabora la sidra. También habrá degustación de esta bebida y muestras de otros productos típicos de la región como quesos y mieles, además de talos, un plato elaborado con harina de maíz y agua que se rellena con queso, txistorra o chocolate.

A las 12:00 horas, está prevista la realización de un simulacro de **producción de la sidra a la vieja usanza**. «Este proceso será realizado este año por la agrupación folklórica Baztango Kirikoketariak al ritmo de la Kirikoketa», explican.

«Este nombre tiene su origen en la cadencia del ritmo ternario que se produce cuando tres personas machacan las manzanas en el lagar, con unas largas mazas. Con la combinación de ritmos y cánticos, se realiza el trabajo para hacerlo más ameno. Al finalizar, se golpean las mazas contra tablas de madera en forma de aviso», apuntan los promotores de esta fiesta.

(https://www.rinde-tributo-a-la-sidra)

buscar en gastronomia.com



BREVES

«Buscando a Nemo» de El Cable de Sitges, ganador de la I Tapa de l'Any, evento impulsado por el gremio de hostelería de Sitgesy Estrella Damm.
04 Nov 2013, 17:24

Cóin (Málaga) acoge el 9 y 10 de noviembre el I Encuentro Andaluz de Pastelería y el II Concurso Andaluz de Bombonería. Habrá exposición del sector.
04 Nov 2013, 17:09

El gobernador del estado de Nueva York quiere que los restaurantes con promociones como Taste of New York elaboren los platos con productos del Estado
04 Nov 2013, 10:17

Cada español consumió casi 8 kilos de queso en 2012 y el fresco fue el más consumido (31%), seguido del semicurado. El gasto por persona rondó los 56€
31 Oct 2013, 12:47

Hasta el próximo domingo, 3 de noviembre, la Plaza Mayor de Madrid es el escenario en el que se desarrolla la Feria del Jamón Ibérico de Bellota.
31 Oct 2013, 10:37

Gastronomia.com

Vinos (/vinos)

Cervezas (/cervezas)

Café y Té (/cafe-y-te)

Nutrición (/nutricion)

Mar (/mar)

Nacional (/nacional)

Internacional

(/internacional)

Recetas (/recetas)

Entrevistas (/entrevistas)

El Chef (/el-chef)

Eventos (/eventos)

Restaurantes (/de-

restaurantes)

Sabías que... (/sabías-

que)

Quiénes somos

(/quienes-somos)

Contacto (/contacto)

Síguenos

Menus

([http://menus.es/usuario/440879/través de este formulario](http://menus.es/usuario/440879/través%20de%20este%20formulario)).

Facebook

(<https://www.facebook.com/pages/Gastronom%C3%ADa.com/533794543326431>)

Twitter

(https://twitter.com/Gastronomia_com)

Contacto

Contacta con nosotros a

La gastronomía...

... es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

