

[Gastronomía y Cía. - La ciencia y el arte culinario, recetas tradicionales, cocina de autor](#)

[suscripción](#)
[RSS](#)

- [Inicio](#)
- [Fotos](#)
- [Archivo](#)
- [Acerca de](#)
- [Contacto](#)
- [Publicidad](#)

"...No hay amor más sincero que el amor a la comida..."

## Día de la Sidra Navarra 2011



## *Día de la Sidra Navarra 2011*

*25 de septiembre, Lekunberri*



Desde hace seis años se celebra el **Día de la Sidra Navarra** y los que os encontráis en la Comunidad Foral vais a poder disfrutar de esta jornada el próximo domingo 25 de septiembre en Lekunberri, que un año más espera saciar la sed de sidra y de su cultura, [fomentar el consumo de sidra](#) contando con los principales productores de esta bebida natural.

El **Día de la Sidra Navarra 2011** es un evento organizado por el Consorcio Turístico del Plazaola con la intención de que sean los propios productores los que promocionen la sidra. Quizá os preguntéis por qué lo hacen fuera de la temporada de la [sidra](#) (ésta se inaugurará en enero), y es que es la fiesta con la que se empiezan a calentar motores antes de iniciar la nueva campaña de recogida de la manzana y su posterior proceso de elaboración, son varias las sidrerías navarras que realizan el ciclo completo, cultivo, elaboración y embotellado, siendo cinco las sidrerías productoras que componen la Asociación de Productores de Sidra de [Navarra](#) que participarán en estas jornadas.

Las sidrerías Martitxonea de Aldatz (Larraun), Toki Alai de Lekunberri, Larraldea de Lekaroz, Linddurrenborda de Lesaka y Behetxonea de Beruete (Basaburua), tres sidrerías invitadas (Sagarmuin de Baiona, Aldakurria de Lasa y Txopinondo de Urrugne), con el apoyo del Consorcio Turístico Plazaola, el Ayuntamiento de Lekunberri, y acompañadas de productores y comercializadores de otros [productos agroalimentarios](#) de Navarra, como el [queso](#), los talos, la miel..., componen una gran feria que el próximo domingo vestirán las calles de Lekunberri de sabor, color y aromas.

Esta feria dará comienzo a las 11:00 horas con la exposición de alimentos y [gastronomía](#) navarra, se podrán conocer hasta 33 variedades de manzana de Navarra y de Guipúzcoa con las que se elabora la sidra, y además se realizará una demostración de machacado de manzana y posterior prensado a mano a la antigua usanza.

Para la degustación de la sidra sólo será necesario adquirir uno de los vasos que se pondrán a la venta por 2 euros, con éste se podrán probar cada una de las sidras que se presentan en la feria, tanto de los productores navarros como de los invitados. Además, en este **Día de la Sidra Navarra** tendrá lugar una nueva prueba de la sidra experimental, producida en el centro de experimentación de la asociación en febrero de 2007.

Si necesitáis más información sobre esta jornada o los productores de sidra [navarra](#), podéis contactar con el Consorcio Turístico Plazaola (plazaola@plazaola.org), y por supuesto, no dejéis de compartir con todos nosotros vuestro parecer sobre la feria y la gastronomía saboreada.

Escrito por [VelSid](#) el 23 de septiembre de 2011 | Categorías: [Eventos Gastronómicos](#)

Etiquetas: [feria](#), [Navarra](#), [sidra](#)

- [sin comentarios](#)
- [comentar](#)
- [Imprimir](#)

900

0

## Entradas Relacionadas

- [Día del Talo de Leitza](#)
- [Fomentar el consumo de sidra](#)
- [Jornadas de Exaltación del Queso y Vino D.O. Navarra](#)
- [Vinos y Sabores Pamplona 2011](#)
- [QueSidra!](#)

« [Mejor Cocinero Novel 2011, Rafael Arroyo Martínez](#)  
[Paco Roncero en Andalucía Sabor 2011](#) »

### **Restaurantes Donostia 70%**

Los mejores restaurantes en Donosti con un 70% Dto.

[www.colectivia.com](http://www.colectivia.com)

### **Escanciador Eléctrico**

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa

[Escanciador.eolo.com](http://Escanciador.eolo.com)

### **Gourmet & Vinos**

Deleite sus sentidos con vinos y gastronomía del Centro de Portugal

[www.montebelohotels.com](http://www.montebelohotels.com)

Anuncios Google

**No hay comentarios en “Día de la Sidra Navarra 2011”**

## Comentar

NOMBRE (obligatorio)

E-MAIL (no se publicará)(obligatorio)

SITIO WEB

**XHTML:** Puedes utilizar las siguientes etiquetas:

A ABBR ACRONYM B BLOCKQUOTE CITE CODE DEL EM I Q STRIKE STRONG IMG

COMENTARIO