

En Nafarroa también hay sidra

El txotx de apertura de la temporada se celebrará mañana, día 19, en Lekarotz



Imágenes de la apertura de la temporada de 2006.

Fotografías: Josu Sarmenter



Betikoa noski

c/ Tajonar, 29 • Tfnos.: (948) 15 23 00 - 15 34 07

www.kaleangora.com

Pamplona

La sidra es una bebida fresca de baja graduación alcohólica (5º-7º) elaborada de la fermentación de mosto de manzanas ligeramente carbónica. Su acidez y dulzor varía según las manzanas utilizadas en su elaboración. Si bien en la década de los 80 era un producto en declive, hoy día está en auge y su consumo y producción avanza de forma imparable. En Nafarroa son seis las sidrerías productoras que conforman la Asociación de Sidreros de Nafarroa.

Este herrialde contaba antaño con una gran producción de sidra, principalmente a través de los muchos caseríos que tenían manzanos y también lagares propios. Tras muchos años en los que la producción fue decayendo, los sidreros productores animaron a muchos baserritarras a volver a trabajar con los manzanos y, hoy en día, en este herrialde se elaboran al año unos 250.000 litros de esta bebida.

Como todos los años en esta época es cuando abren sus puertas las sidrerías, concretamente en Nafarroa se guían por San Antón, así que este año abrirán el 20 de enero, ya que San Antón, 17 de enero, cae en miércoles y se procura abrir siempre en sábado. Los productores de sidra aseguran que ha habido mucha manzana temprana, y se prevé una producción de alrededor de 300.000 litros de sidra en la Nafarroa.

En Nafarroa, a pesar de que la cultura de la sidra esté menos expandida, hay sidrerías de gran calidad. Quizá el motivo de su menor cuantía esté limitado por el propio clima. Concretamente es en Baztan y Basaburua donde hay una mayor recolección y producción de manzanas, aunque también hay zonas de alta producción como la zona de Lizarra. Así, podemos decir que en Nafarroa hay alrededor de 20.000 manzanos que destinan su fruto a la elaboración de sidra, la mayoría son de 2 a 7 años, mientras que el resto tiene ya más de 10 años. De hecho, en algunos caseríos, la costumbre de la sidra ha estado siempre muy expandida. Año tras año se contempla la idea de plantar nuevos manzanales en Beruete y Baztan, pero la ayuda económica otorgada por el Gobierno de Nafarroa en este aspecto, dicen los productores, no es demasiada y eso limita las posibilidades reales de los productores. Este es, quizá, uno de los motivos que impulsó a los productores de sidra de Nafarroa a crear su propia asociación, de for-

ma que pudieran todos juntos luchar y avanzar por el desarrollo de su sector. La asociación la componen seis sidrerías:
 - Sidrería Larralde.
 - Sidrería Linddurrenbordea.
 - Sidrería Martitxonea.
 - Sidrería Sorluze Behetxonea.
 - Sidrería Toki-Alai.
 - Sidrería Txaseneko Borda.
 La Asociación de Sidrereros Productores de Nafarroa ha colaborado con el ITG para catalogar las mejores variedades de manzana. Hay siete variedades consideradas buenas y trece recomendables. Entre las buenas se encuentran la Roja de Narbarte, especialmente ácida y que da un toque especial a la sidra. En esa localidad, en Narbarte, se encuentran precisamente un árbol solitario del que se desconoce su origen, que fue el que se estudió y del que luego se sacaron injertos con los que ahora se trabaja.

En Nafarroa hay seis sidrerías que realizan el proceso completo, tienen manzanos propios y llevan a cabo la elaboración. Además, alguno de ellos elabora también sidra ecológica. Dicen que su sidra es artesanal y aseguran desde la asociación que puede asemejarse a la vizcaína o guipuzcoana siempre y cuando sea de pequeños productores, porque en Nafarroa los

*Hay seis sidrerías
que realizan
el proceso
completo,
tienen manzanos
propios y llevan
a cabo
la elaboración*

productores de sidra tienen manzana también de la zona, en cambio, en Gipuzkoa, al hacerlo de forma más masificada, tienen que recurrir a manzana de fuera.

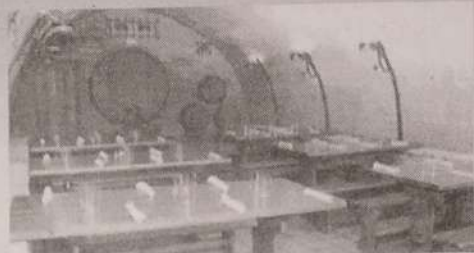
Con todo esto, afirman que la clientela de las sidrerías en Nafarroa ha aumentado en los últimos tiempos, pero también es verdad que ha variado mucho la forma de acudir a éstas; antes se hacía sobre todo para cenar, ahora, en cambio, abundan las comidas, antes eran principalmente hombres los que iban y, ahora, hay mucha mujer.

Sagardo Eguna

Todos los años la asociación organiza el Nafarroako Sagardo Eguna, que, el año pasado, tuvo como escenario Lesaka. Una jornada organizada a las diferentes exposiciones y charlas que sobre la sidra y la manzana se ofrecen.

Además, a lo largo de todo el día, los presentes pueden disfrutar de una feria de agricultura y ganadería y de la demostración de machacado y prensado de manzana; todo ello acompañado de la actuación de bertsoaris y trikitilaris. Y cómo no podía ser menos, la protagonista indiscutible será la tradicional degustación de diferentes sidras.

Hostal Restaurante Sidrería "Casa Armendariz"



- Menú del día
- Menú de sidrería
- Carta: cocina tradicional

c/Navarro Villoslada, 19 • VIANA (Navarra)
Tf. (948) 64 50 78 • Reservas (948) 44 63 45

especialidad en carnes y bacalao

Travesía Acella, 3-5 • IRUÑEA

(Frente a Clínica Universitaria)



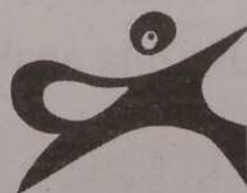
Teléfonos para reservas: 948 190 151 - 948 171 495



LA CASONA ASADOR - SIDRERÍA

Teléfono: 948 186 713
Fax: 948 186 715

Pueblo Viejo (BARAÑAIN)



Restaurante SUETXE Sagardotegi

Carnes y pescados a la brasa
Menú del día y carta
Menú de sidrería
Sidra al txotx de kupela

C/ Karamendavia, s/n • Los Arcos • Tel. 948 441175



La sidra acompañada de un buen chuletón

Todos los años coincidiendo con el día de San Antón (17 de enero) se da inicio a la temporada de las sidrerías con el popular txotx que consiste en la apertura de las barricas en las que se ha elaborado la sidra. Con el tiempo, acudir a las sidrerías se ha convertido en un acontecimiento social, ya que la sidra se acompaña del típico menú de sidrería.

Hay muchos comerciantes que, aprovechando el tirón de este menú típicamente euskaldun han montado un negocio de sidrería, eso sí, a pesar de que en Nafarroa hay muchas, pocas de ellas fabrican propiamente su sidra. Todas ellas comparten un mismo o parecido esti-

lo e instalaciones: una serie de mesas largas con bancos en vez de sillas individuales, un aire de baserri antiguo y mucha piedra. En el ambiente, una mezcla de olor a carne y brasas al rojo vivo. Al fondo, unos 15 a 20 metros, ocho barriles gigantes con sidra, donde cada comensal puede servirse su vaso cuantas veces quiera. Acompañando a este jugo, un menú completo: una ensalada para picar, una tortilla de bacalao, un buen chuletón a la parrilla y queso con nueces y membrillo. Un menú que puede aumentar o variar de un sitio a otro, pero que nunca prescindirá de estos platos, base de cualquier sidrería.

Txotx!!!

gara

