



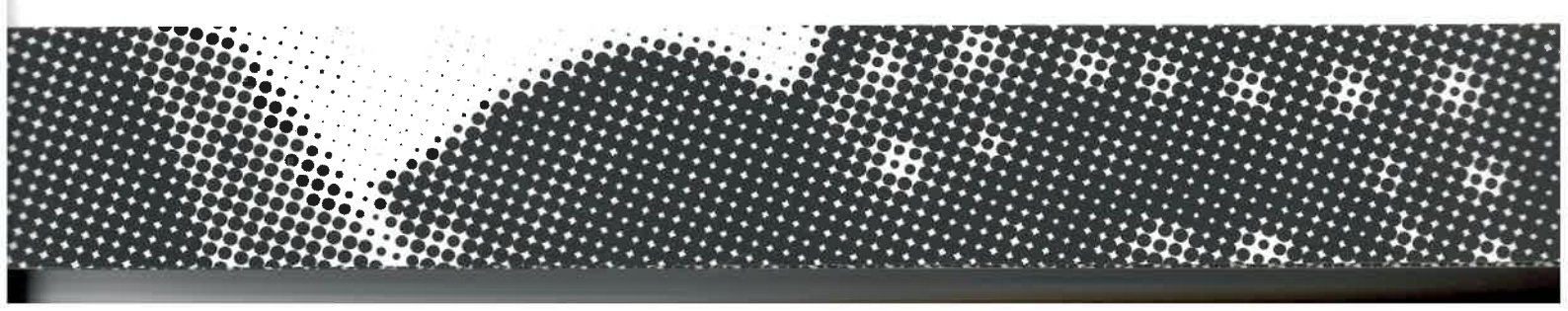
NAVARRA NAFARROA
EN LA MIRADA DE

Julio Caro
Baroja REN
BEGIETAN

EXPOSICIÓN CONMEMORATIVA
DEL CENTENARIO DE SU NACIMIENTO
BERE JAIOZAREN 100. URTEURRENA
OSPATZEKO ERAKUSKETA



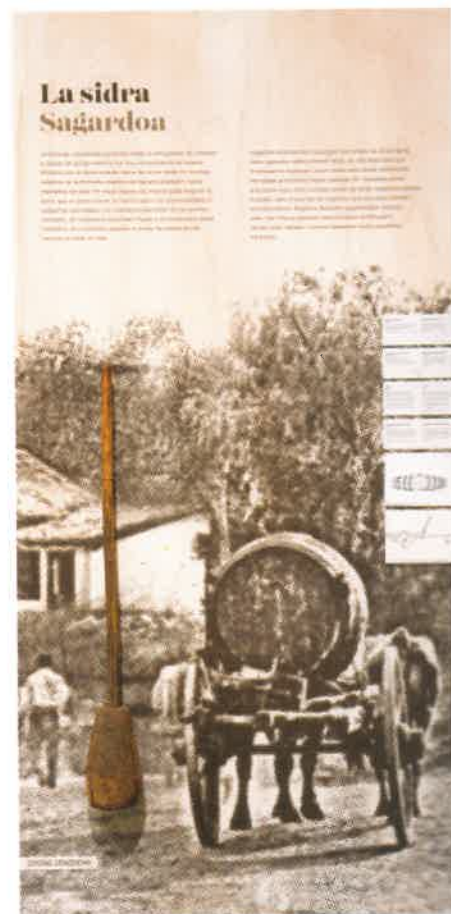
Gobierno
de Navarra



La sidra Sagardoa

La sidra es una bebida conocida desde la Antigüedad. Su nombre procede del griego *sikera* y fue muy consumida en el Imperio Romano con la denominación latina de *vinum malis*. En muchos caseríos de la Montaña atlántica de Navarra existieron hasta mediados del siglo XX viejos lagares de madera para elaborar la sidra, que se consumía en la misma casa o se comercializaba en pequeñas cantidades. Las manzanas procedían de los huertos familiares. Se empezaba hacia San Miguel y se continuaba hasta mediados de noviembre, dejando el mosto fermentar en las barricas durante un mes.

Sagardoa Antzinarotik ezagutzen den edaria da. Erdal izena, sidra, grekozko *sikera* izenetik heldu da, eta asko edan zen Erromatarren Inperioan, *vinum malis* izena zuela. Nafarroako Mendialde atlantikoko baserri askotan XX. mendeko erdira arte bizirik egon ziren zurezko dolare zaharrak, sagardoa egiteko erabiliak, dela etxean bertan edateko, dela kantitate txikietan merkaturatzeko. Sagarrak familiako sagardietatik ekartzen ziren. San Miguel egunean hasi eta azaro erditsuraino irauten zuen egiteak, muztioa hilabeteen utzita kupeletan hartzitzen.



Pisón de manzanas Bera

Instrumento utilizado para machacar las manzanas en el lagar antes de pasar a la prensa.

MUSEO ETNOLÓGICO DE NAVARRA "JULIO CARO BAROJA"

Sagarretarako pisoia Bera

Sagarrak lakoan zanpatzeko tresna, dolare bota baino lehen.

"JULIO CARO BAROJA" NAFARROAKO MUSEO ETNOLOGIKOA

