



DE

DE

DE

noticias de Navarra

Diario de Noticias de Navarra. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

Lekunberri, capital de la sidra

Vaso en mano, cientos de personas se unieron ayer a la fiesta del preciado caldo

Un reportaje de Nerea Mazkieran - Lunes, 30 de Septiembre de 2019 - Actualizado a las 06:01h



[Preferencias de privacidad](#)



PRUÉBALO GRATIS AQUÍ

Tres personas machacan la manzana en kirikoketa. (NEREA MAZKIARAN)

El veranillo de San Miguel se hizo sentir ayer. Y qué mejor que beber sidra para atajar el calor, el plan que eligieron cientos de personas que se acercaron a Lekunberri para disfrutar del Nafarroako Sagardo Eguna, el día de la sidra de Navarra. La fórmula fue la de siempre, la compra de un vaso de cristal por tres euros y barra libre. Así, vaso en mano, se pudo degustar esta bebida de cinco sidrerías, Martitxonea de Aldatz, Toki Alai de Lekunberri, Larralde de Lekaroz, Linddurrenborda de Lesaka y Behetxonea de Beruete, que conforman la Asociación de Productores de sidra de Navarra, organizadora de esta cita junto con el Ayuntamiento de Lekunberri, el Consorcio Turístico Plazaola y Reyno de Navarra. Se escanciaron unos 3.000 vasos de sidra.

La de ayer era la 14ª edición de esta cita que tiene fecha fija, último domingo de septiembre. “Es un día de encuentro entre productores de sidra, de manzana y de los sagardoales”, apuntó Inaxio Begiristain, secretario de la asociación. Y es que con la llegada del otoño comienza el tiempo de la recolección de las manzanas, que se apilará en prensas y se dejará fermentar durante cuatro meses. “Este año viene adelantada y ya hemos comenzado con el prensado. Andamos a tope”, apuntó Begiristain. Asimismo, destacó que la cosecha de este año ha sido muy buena, por lo que no habrá que traer fruta de fuera. No obstante, señaló que a él siempre le gusta meter alguna variedad de fuera para darle más amargor. “Traeré algo de Normandía, combina muy bien con las manzanas de aquí”, observó este sidrero.

La producción en Navarra será parecida a la de otros años, entre 200.000 y 250.000 litros. “En torno al 20% será para el txotx”, apuntó Begiristain. Y es que ya ha comenzado la cuenta atrás para la temporada de las sidrerías, cuando a mediados de enero se abran las kupelas.



Cuenta NÓMINA de ING. La cuenta para tu día a día, que te pide menos y te da más.

Te da tarjetas y transferencias gratis y en el día. Te da 2 días de descubierto gratis. Te da la opción de encender y apagar tus tarjetas. Te da la opción de abrir tu cuenta en 5 minutos. Te da la opción de cerrarla en un clic. Te da notificaciones al instante. Y te da mucho más...

[...Saber Más...](#)

Entre trago y trago, ayer se pudieron probar y comprar alimentos artesanos como queso, pan, garrapiñadas o fruta además de ver trabajar viejos oficios en una feria agroalimentaria y de artesanía. También había una exposición de manzanas, las más utilizadas en la elaboración de sidra. Tampoco faltó ayer qué llevarse a la boca, deliciosos talos acompañados de txistorra, bacon o chocolate para los más golosos. De cualquier manera maridaban con esta refrescante bebida.

KIRIKOKETA En esta fiesta de la sidra también se pudo degustar el primer mosto de la temporada, que fue elaborado a la antigua usanza, machacando la manzana de forma manual para después prensarla. Del trabajo se encargaron miembros de Jo ala Jo, una asociación cultural que recuperó el *dolare* o lagar barroco de Gamioxarre, en Arizkun.



[Preferencias de privacidad](#)

•
•
•
•
• © Zeroa Multimedia
•
•
•
•
•
•

