



Ternero Salud Fotógrafo Navarra turismo Bandera Copa del Rey

[NAVARRA](#) > [PAMPLONA](#) [BARRIOS](#) [COMARCA PAMPLONA](#) [TUDELA Y RIBERA](#) [ESTELLA Y MERI](#)

PUBLICIDAD

NIEVE

[Consulta el estado de las carreteras navarras](#)

Linddurrenborda de Lesaka inicia en familia la temporada de txotx en Navarra

Este año tampoco habrá acto de apertura oficial | En Lesaka han producido un total de 15.000 litros, con manzanas procedentes principalmente de Donibane Garazi



Aitor Arotzena

Lesaka | 13-01-23 | 20:50



Compartir el artículo



Compartir una noticia



Caddy: ¡Para todo lo que venga!



¿Llevar a los niños al cole? ¡Venga!
¿Escaparse el finde? ¡Venga! ¿Ir al
trabajo? ¡Venga! Venga lo que venga,
con el Caddy nada po...
Volkswagen **¡Descúbrelo!**

¡Descúbrelo!



Facebook



Twitter



Linkedin



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

Este año, la a... iar. De hecho, apenas una
decena de co... va sidra que, “todavía se
está haciendo... estas alturas del año”,
COMPRAR YA
como comentaba una cuadrilla de jacobinos de Gipuzkoa, procedentes de
Asteasu, Hernani, Oiartzun... Pero es que, “tan importante como la sidra o la



Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

fue bastante normal. Y también se recuperó en cierta medida la venta en botella”. Este año en Linddurrenborda han producido e introducido en las kupelas “unos 15.000 litros de sidra, “pero aunque como aquí hemos tenido poca manzana, hemos traído la mayor parte de Donibane Garazi”.

Proceso de fermentación

Las variedades de manzana que utilizan en la sidrería de Lesaka tienen nombres que hablan de esta ancestral costumbre: anixa, mokoia, patzulua, goikoetxea, txalaka, pelestina, mozolua, manttoni o la más conocida errezil sagarra. El proceso se inicia a mediados de septiembre, con la recogida y



ahora es la época de empezar a degustarlo. Barricas, que en el caso de Linddurrenborda, llevan el nombre de bertsolaris históricos como Txirrita, Uztapide y otros muchos, va que el propio Juan Mari Lopez ha sido y es

Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

Durante la temporada, “la mayor parte de la clientela es de Bortziriak, Bidasoa, pero también viene mucha gente de Iparralde... Para estas personas Lesaka está cerca y tienen una buena relación calidad-precio”. Y es que la calidad de la comida no se pone en duda, y además del tradicional menú de sidrería con tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuleta y postre a base de queso, nueces y membrillo, en Linddurrenborda también ofrecen menú infantil, “y a partir de mayo, cuando acabe la temporada oficial de txotx ofreceremos un menú mas variado”.

TEMAS Lesaka - Txotx - Familia - Navarra

TE RECOMENDAMOS



Compartir el artículo

X

Compartir una noticia

-  Facebook
-  Twitter
-  LinkedIn
-  Whatsapp
-  Telegram
-  Correo electrónico

DISCOVER WITH  addoor



Compartir el artículo



Compartir una noticia

-  Facebook
-  Twitter
-  LinkedIn
-  Whatsapp
-  Telegram
-  Correo electrónico



Compartir el artículo



Compartir una noticia

-  Facebook
-  Twitter
-  LinkedIn
-  Whatsapp
-  Telegram
-  Correo electrónico



Compartir el artículo



Compartir una noticia

-  Facebook
-  Twitter
-  LinkedIn
-  Whatsapp
-  Telegram
-  Correo electrónico

ÚLTIMOS VÍDEOS



NAVARRA



Compartir el artículo



Compartir una noticia

-  Facebook
-  Twitter
-  LinkedIn
-  Whatsapp
-  Telegram
-  Correo electrónico