

[aceptar](#)

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies, tanto propias como de terceros, para mejorar su navegación y mostrarle publicidad relacionada. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Puede obtener más información en nuestras [Condiciones de uso](#)

# noticias de Navarra

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

## La 'kirikoketa' abre hoy la campaña de elaboración de la sidra en Arizkun

el festejo recuerda los viejos usos y costumbres relacionados con las manzanas en baztan

naforpress - Sábado, 2 de Noviembre de 2013 - Actualizado a las 06:05h

arizkun. El antiguo *dolare* (lagar) de Gamiozarrea de Arizkun, uno de los contados que sigue en funcionamiento en el Valle de Baztan, será hoy escenario de la apertura de la campaña de elaboración de la sidra. El cargamento de manzanas llegará a la casa acarreado por los baserritarras a partir de las 10,30 horas, acompañados de los *pegones* (los que se encargan de trocear y machacar el fruto) y ajustarán con el dueño del lagar el precio por su trabajo, para poco después comenzar el *sagar-jotze*, la descarga y el golpeo, troceado y machacado antes de pasar al prensado.

El festejo, conocido por Kirikoketa, responde al ritmo que siguen quienes golpean las manzanas con unas mazas verticales, de la misma forma que se hacía siglos atrás. En el Valle de Baztan y en general en el País del Bidasoa, lejos de los viñedos de la Navarra media y la Ribera, la sidra era la bebida habitual y popular por antonomasia, y los manzanales se extendían por los montes e incluso por los bordes de los caminos y carreteras prácticamente hasta la muga de Endarlatsa, lo que todavía puede verse en NARBART (Bertizarana) por ejemplo.

En un momento determinado, con los avances del transporte y las facilidades para abastecimiento de vino, la producción y el consumo de sidra fue disminuyendo hasta casi su desaparición. Y con la sidra, los manzanos, tanto los de sidra como los de fruta para mesa se fueron descuidando, cuando existían variedades autóctonas excelentes para los dos tipos de consumo que ahora se van recuperando.

Una cuadrilla de jóvenes agrupados en torno a Jo ala Jo Elkarrea iniciaron la búsqueda y recogida de manzanas, incluida la plantación de frutales, y simbolizaron su actividad en Kirikoketa Eguna, la fiesta que recuerda la labor que llevaban a cabo los baztandarras hasta hace algo más de medio siglo. Y también al calor de la apertura de la sidrería Larralde de Lekaroz, una de las sidrerías ecológicas de Navarra en la que, además del jugo milagroso que despierta con el final del invierno, se puede disfrutar del típico menú de tortillas de bacalao, chuletón y tétetieso, queso y membrillo, y las visitas a la *kupela* para ir llenando el vaso.

Pero eso será bastante más adelante a finales de enero o mediados de febrero, y antes, desde hoy en Arizkun, se repetirá el ceremonial que consta documentalmente que se seguía en la cosecha y llegada de las manzanas al lagar, el ajuste del jornal, y el proceso de troceado, machacado y prensado del zumo que será bebida fresca y sabrosa cuando la primavera empiece a florecer. Durante toda la mañana, se degustarán sidras navarras y variedades de manzana autóctona, habrá exposición y venta de productos artesanos derivados de la manzana, venta de semillas y productos autóctonos, música y danzas, una sabrosa comida popular.

Cargando comentarios...



### Haz tu comentario

#### [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Diario de Noticias se reserva el derecho a eliminarlos.

Escribe tu comentario

introduce tu comentario

Comentarios  Número de caracteres (500/500)

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.

Usuario registrado

Correo electrónico   Recordarme la próxima vez Contraseña  [¿Olvidaste tu contraseña?](#)

¡Hecho!



Recibirás un correo electrónico para confirmar tu registro.

Enseguida te devolveremos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

Publicidad

- 
- 
- 
- 
- 
- © Zeroa Multimedia

•  
•  
•