

¿Puede tu PC
hacer frente
a todas las
amenazas de
Internet?



Por suerte
para ti,
nosotros lo
protegemos

noticias de Navarra

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

Día de Sidra de Lekunberri

EFE - Domingo, 22 de Septiembre de 2013 - Actualizado a las 11:33h

El Ayuntamiento de Lekunberri y la Asociación de Productores de Sidra de Navarra celebran hoy el IX Día de la Sidra Navarra en la Herriko Plaza de la localidad, en la que se podrá disfrutar de exposiciones y degustaciones, así como de la prensa y machacado de la manzana a la antigua usanza.

PAMPLONA. A lo largo de la jornada, los asistentes podrán degustar las distintas sidras que se producen en Navarra, que también se darán a conocer a los productores.

Esta celebración fue ideada por la Asociación de Productores de Sidra de Navarra y en el año 2007 comenzó a contar también con el apoyo del Consorcio Turístico Plazaola y el Ayuntamiento de Lekunberri.

Pese a que la temporada de sidra terminó en mayo, es después del verano cuando comienza el proceso de elaboración de esta bebida tradicional. En septiembre se recolecta la manzana que se apilará en prensas de sidra y se dejará fermentar durante tres o cuatro meses hasta su posterior embotellamiento.

El Día de la Sidra ha comenzado con la inauguración de la Feria Agroalimentaria y de Artesanía, que incluye una exposición de las 33 diferentes variedades de manzana de Navarra y de Guipúzcoa con las que se elabora la sidra, además de una degustación de esta bebida y muestra de productos.

A mediodía, los asistentes serán testigos de la producción de la sidra a la vieja usanza. Este proceso será realizado este año por la agrupación folclórica Baztango Kirikoketariak al ritmo de la "Kirikoketa", un nombre que tiene su origen en la cadencia del ritmo que se produce cuando tres personas machacan las manzanas en el lagar, con unas largas mazas.

Asimismo, en la feria de Lekunberri se exponen diferentes productos típicos de la región, gran variedad de quesos y mieles, además de talos, un plato elaborado con harina de maíz y agua que se rellena con productos como queso, chistorra o chocolate.

Entre las artesanías se encuentra una gran diversidad de productos elaborados con madera labrada, tejidos con fibras de esparto y diversos artículos elaborados con lana de oveja típicos de Navarra.

Toda la fiesta está acompañada con la música de la trikitixa, acordeón diatónico de botones al ritmo del cual los asistentes bailan solos o en pareja.

Los asistentes a la fiesta pueden conocer también algunos de los atractivos de la zona, como la Vía Verde del Plazaola, las Cuevas de Mendukilo en Astitz, los rincones del valle de Larraun o el santuario de San Miguel de Aralar.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

[Condiciones de uso](#)