

noticias de Navarra

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

Fiesta de la sidra de Navarra en Lekunberri

cientos de personas

degustaron ayer esta bebida que propicia el encuentro de sagardozales y productores de la zona norte

lekunberri, Nerea mazkieran - Lunes, 23 de Septiembre de 2013 - Actualizado a las 06:06h



Los kirikoketaris de Jo ala Jo de Baztan en plena faena. (N.M.)

UN año más, Lekunberri fue ayer la capital de la sidra de Navarra. Era el Sagardo eguna, una jornada para exaltar esta bebida y difundir la tradición sidrera de la zona norte de Navarra. La meteorología se unió a la fiesta, con una mañana espléndida en la que apetecía refrescarse con esta bebida tradicional.

Se pudo degustar sidra de los cinco productores que integran la asociación. Son Martintxonea, de Aldatz; Toki Alai, de Lekunberri; Larralde, de Lekaroz; Lindurrenborda, de Lesaka y Behetxonea, de Beruete. Previa compra de un vaso de cristal por tres euros, no había límite de cantidad. Vaso en mano, lekunberriarros y visitantes se alternaron entre los puestos de los diferentes sidreros. "Todas están muy buenas", aseguraba una cuadrilla de amigos llegados de Pamplona. Ayer se vendieron unos 500 vasos.

La sidra era de la cosecha de la pasada temporada. "Fue excelente", observó Inaxio Begiristain, secretario de la asociación de productores de Navarra. Pero a diferencia del pasado año, que gran parte de la sidra se elaboró con manzana propia, este año habrá que importarla. Y es que se prevé una mala cosecha. "Cuando la planta estaba en floración no ha polinizado", señaló Begiristain. Las principales causas fueron las bajas temperaturas y abundantes lluvias de la pasada primavera. En algunos casos también la presencia de gorgojo. Así, habrá que traer manzana de fuera, sobre todo de Francia, primer productor de Europa.

El Sagardo Eguna también es un día de encuentros de los productores de sidra para preparar la nueva campaña. Asimismo, ofrece una oportunidad excelente para conocer de primera mano las opiniones de los sagardozales sobre los experimentos realizados, mezclando diferentes variedades. Para esta temporada se prevé una producción de unos 200.000 litros. De estos, entre el 25-50%, en función de las sidrerías, se destina al txotx. Al respecto, Begiristain señaló que el txotx aguanta la crisis.

Para hacer más llevadera la dura labor del machacado de la manzana, se hacía la kirikoketa, cuyo origen se remonta a hace más de 400 años. Este nombre tiene su origen en la cadencia del ritmo ternario que se produce cuando tres personas machacan la manzana con unas largas mazas en el tolare. Finalizada la tarea, se avisaba con irrintzis y txalapartas que había finalizado la tarea y que era el momento de ir a probar el primer mosto de la temporada. Ayer, la asociación Jo ala jo de Baztan mostró cómo se realizaba esta tarea. Rota la manzana, se pasó a la prensa. Después los kirikoketaris dieron a probar el primer mosto de la temporada.

Entre trago y trago, ayer se pudieron degustar y comprar productos alimentarios como queso, paté o pan, además de ver trabajar viejos oficios en una feria agroalimentaria y de artesanía.

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

ComentariosNúmero de caracteres (500/500)

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.