



VECINOS | sakana-leizaldea

Lekunberri acogerá mañana el Día de la Sidra de Navarra

en la feria agroalimentaria y de artesanía se mostrará su elaboración tradicional en una "kirikoteka"

n.m. - Sábado, 25 de Septiembre de 2010 - Actualizado a las 04:13h.



Mañana se podrá ver en Lekunberri una "kirikoketa".

lekunberri. Si bien la temporada de sidra terminó en mayo, ya es hora de ir pensando en la siguiente. Por ello, mañana domingo Lekunberri volverá a acoger el *Nafarroako Sagardo Eguna*, una cita organizada por el Consorcio Turístico Plazaola junto con el Ayuntamiento de Lekunberri y la Asociación de Productores de la Sidra Navarra. Será una jornada que girará en torno a esta bebida tradicional, uno de los pilares de la gastronomía navarra.

Así, a lo largo de la mañana se podrá degustar y adquirir sidra de diferentes productores. Al mediodía también se podrá conocer de cerca el proceso tradicional de elaboración de esta bebida con una *kirikoteka*, machacado de manzana y posterior prensado a mano con Baztango Kirikiketariak. Y es que llegado septiembre es el momento de recolectar la manzana que se apilará en prensas y se dejará fermentar durante tres o cuatro meses hasta su posterior embotellado. Asimismo, habrá una exposición de las diferentes variedades de manzana que se utilizan en su elaboración.

Además de sidra, en el mercado de artesanía se podrán degustar y comprar otros productos alimentarios como miel, queso, talos y pan junto a otras artesanías como talla de madera y trabajos en esparto.

A esta fiesta se han unido los restaurantes Elola, Lekunberri, Hotel Ayestarán y bar Aurrera, que ofrecerán el domingo un menú especial de sidrería. El bar Ainhoa preparará un pincho especial.

Cargando comentarios...

