

# noticias de Navarra

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

### Lekunberri, escaparate de la sidra de Navarra

Ayer se pudo degustar esta bebida tradicional de la mano de cinco elaboradores navarros y también de asturias

Un reportaje de Nerea Mazkaran - Lunes, 29 de Septiembre de 2014 - Actualizado a las 06:07h

La sidra de Navarra volvió ayer a celebrar su día en Lekunberri, una fiesta que cumple una década promocionando esta bebida de gran tradición en la zona norte de la Comunidad Foral. "Es una cita consolidada", aseguró Inaxio Begiristarin, secretario de la Asociación de Productores de Sidra de Navarra, organizador de esta fiesta junto con el Consorcio Turístico Plazaola y el Ayuntamiento de Lekunberri.

Vaso en mano, y sin límite previa adquisición de un vaso por tres euros, cientos de personas pudieron degustar la sidra de los cinco elaboradores que agrupa la asociación: Lindurrenborda, de Lesaka; Larralde, de Lekaroz; Toki Alai, de Lekunberri; Martintxonea, de Aldatz y Behetxeneko borda, de Beruete así como sidra asturiana del Llagar Castañón, de Además, ayer hubo un invitado especial, el Llagar Castañón, de Villaviciosa. Y es que si hay un territorio con gran tradición sidrera es Asturias. "La producción anual es de unos 45 millones de litros. En el País Vasco se elaboran entre 12 y 13 millones, mientras que en Navarra estamos entre 200.000-250.000 litros", observó Begiristain.

Bien por la novedad o por el arte de Coti escanciando sidra, este asturiano no tuvo un respiro en toda la mañana. "Se debe echar el chorro a la esquina del vaso para que rompa y se abra, sacando aromas", apuntó mientras servía *culines*.

Además de promocionar la sidra, esta fiesta es punto de encuentro entre productores de manzana, elaboradores de sidra y *sagardozales*, según explicó Begiristain. Y es que llegado el otoño, comienza la recolección de la manzana y el proceso de elaboración de la sidra. Al respecto, este productor observó que en general se espera una buena cosecha y que no tendrán necesidad de importar manzana de fuera, tal y como sucedió el pasado año. "Aunque habido demasiada humedad, estas últimas semanas, con el calor, ha madurado", manifestó. También señaló que en algunas zonas el granizo golpeó a las manzanas.

'KIRIKOKETA' Ayer también se pudo probar el primer mosto de la temporada que fue elaborado por el grupo Jo ala jo de Baztan a la antigua usanza. El machacado de la manzana fue con unas largas mazas en la *kirikoketa*, palabra onomatopéyica que surge del ritmo ternario que se produce al realizar esta ardua tarea como un juego para hacerla más llevadera. Ayer también contaron con la ayuda de varios txikis que se animaron a colaborar.

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.

[Quiero registrarme](#)

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

- 
- 
- 
-