



Viajaratope.Com

NOTICIAS CRUCEROS, HOTELES Y RESO

[INDEX](#)[Universo Crucero](#)[PR Newswire Travel](#)[HOTELES](#)[DESTINOS](#)[CRUCEROS](#)

Retiro de Kundalini Yoga

ahorayoga.webnode.es/retiro

Comunicación y Relaciones 7-9 de Febrero en Lizaso (Navarra)

Navarra se va de "txotx" con la primera sidra de temporada

Viernes, 10 de enero 2014

Me gusta **Compartir** A 159 personas les gusta esto.



Foto: Turismo Reyno de Navarra

En Navarra, la llegada del nuevo año viene acompañada de una de sus tradiciones gastronómicas más populares: el "txotx" o apertura de la temporada de sidra. Disfrutar de un ambiente inmejorable y de un menú cuyos protagonistas indiscutibles son el bacalao, la chuleta y la sidra recién salida de la kupela (barrica) es un ritual al que muy pocos navarros se resisten. Este año la inauguración oficial tendrá lugar en la sidrería Linddurren Borda de Lesaka el viernes 10 de enero y los encargados de abrir el txotx serán los hermanos Donato y Patxi Larretxea, especialistas en deportes rurales.



Recon

Ente



PI

Ir

ww

Ma
sidi

Twet



Visit
[fb.me](#)



La zona de Baztan-Bidasoa nos invita a afrontar el largo invierno de una forma inmejorable: descubrir sus costumbres y sus magníficos paisajes mientras saboreamos un buen vaso de sidra. La esperada inauguración oficial de la temporada de sidra, que se prolongará hasta primeros de mayo, tendrá lugar este viernes 10 de enero en la sidrería Linddurren Borda de Lekaroz.

Al grito de "Hau da gure sagardo berria" (Esta es la nueva sidra), el aizkolari Donato Larretxea, y su hermano Patxi, que ha competido en prácticamente todas las modalidades de herri kirolak, serán los encargados de abrir el "txotx" (palillo que tapa el agujero de la barrica del que mana la primera sidra). Tras la presentación oficial, el resto de sidrerías de Navarra inaugurará la temporada el viernes 17 de enero.

Uno de los mayores atractivos de las sidrerías es el buen ambiente que se respira durante las idas y venidas a las kupelas. Cada comensal puede beber cuanta sidra desee o pueda ya que el vaso tiene un precio cerrado de 4 euros y se puede rellenar todas las veces que se quiera. Pero si degustar este fresco y aromático caldo es un reclamo, igual de succulentos resultan sus menús a base de tortilla de bacalao, tacos de bacalao con pimientos, chuleta y queso con nueces y membrillo.

Aunque en Navarra existe un amplio abanico de establecimientos repartidos por toda la geografía, hay cinco sidrerías que elaboran el ciclo completo, es decir, cultivan las manzanas y producen la sidra que primero se almacena en las kupelas y luego se embotella: Larraldea de Lekaroz, Linddurren Borda de Lesaka, Martitxonea de Aldatz, Behetxonea de Beruete y Toki-Alai de Lekunberri, todas ellas integrantes de la Asociación de Sidreros de Navarra.

Aunque la cosecha de este año ha sido irregular debido a las excesivas lluvias registradas durante la primavera, la calidad de la sidra es excelente. Al igual que en años anteriores, la producción de 2013 se sitúa en torno a los 200.000 litros.