



Viajaratope.Com

NOTICIAS CRUCEROS, HOTELES Y RESORTS

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

Viajaratope.Com en

[Seguir a](#)

+653

2

Lekunberri celebra la 8ª edición del Día de la Sidra Navarra

Jueves, 20 de septiembre 2013



El 22 de septiembre tendrá lugar la festividad de la sidra en la que se podrá disfrutar de exposiciones, degustaciones, así como de la prensa y machacado de la manzana a la antigua usanza.

La localidad Navarra de Lekunberri celebra el próximo 22 de septiembre la octava edición del Día de la Sidra Navarra, con el objetivo principal de difundir la cultura de la sidra en la Comunidad Foral. A lo largo de la jornada los asistentes podrán degustar las distintas sidras que se producen en esta tierra 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 inicio del Día de la Sidra de Lekunberri tendrá lugar el 22 de septiembre en la Plaza de Lekunberri con la inauguración, a las 11:00 horas, de la Feria Agroalimentaria y de Artesanía, durante la cual habrá una exposición de las 33 diferentes variedades de manzana de Navarra y de Guipúzcoa con las que se elabora la sidra; degustación de sidra y muestra de productos.

A las 12:00 horas, los asistentes serán testigos de la producción de la sidra a la vieja usanza. Este proceso será realizado este año por la agrupación folklórica Baztango Kirikoketariak al ritmo de la "Kirikoketa". Este nombre tiene su origen en la cadencia del ritmo ternario que se produce cuando tres personas machacan las

manzanas en el lagar, con unas largas mazas. Con la combinación de ritmos y cánticos, se realiza el trabajo para hacerlo más ameno. Al finalizar, se golpean las mazas contra tablas de madera en forma de aviso.

Asimismo, en la feria de Lekunberri se expondrán 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, txistorra o chocolate.

Entre las artesanías se encontrará una gran diversidad de productos elaborados con madera labrada, tejidos con fibras de esparto y diversos artículos elaborados con lana de oveja típicos de la región de Navarra. Toda la fiesta estará 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 podrán conocer también algunos de los atractivos de la zona, como la Vía Verde del Plazaola, las Cuevas de Mendukilo en Astitz, bellos rincones del valle de Larraun o el santuario de San Miguel de Aralar.