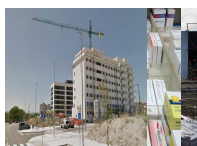
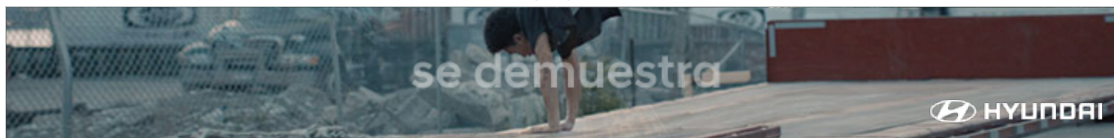




PUBLICIDAD



Atención a la empresa
las obras serían
de los edificios
y los edificios
de la zona
de Pamplona
que están
en
mano

SOCIEDAD

Con la mirada en el 'txotx': los sidreros navarros comienzan a procesar las manzanas en un "mal año"

El tiempo no ha acompañado y ha habido poca manzana, afirma el presidente de la Asociación de Productores de Sidra de Navarra.

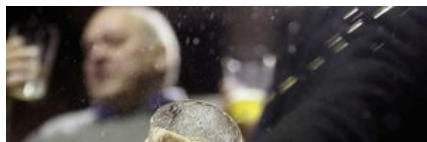


Los productores de sidra artesana de Navarra están ya atareados en el procesamiento de las diferentes variedades de manzana con las que elaborarán esta bebida. Este es el caso de ángel y su hijo Manu (en la imagen), de Beruete. EFE/Jesús Diges



PUBLICIDAD

Noticias Relacionadas



La cosecha de sidra en Navarra alcanza los 300.000 litros "de una gran calidad y cantidad"

PUBLICIDAD

¡Recibe gratis nuestras noticias por WhatsApp!



PASO 1

Añade el número de teléfono **683 56 30 80** a tu agenda con el nombre Navarra.com

Los productores de sidra artesana de Navarra está ya atareados en el procesamiento de las diferentes variedades de manzana con las que elaborarán esta bebida, cuya campaña de degustación comenzará en el mes de enero **al grito del tradicional ¡txotx!**".

PUBLICIDAD

En la Comunidad foral hay una gran cantidad de establecimientos que ofrecen el **típico menú de sidrería**, pero las más tradicionales se encuentran en la zona de Baztán-Bidasoa.

Cinco de estas sidrerías -Behetxonea (Beruete), Larraldea (Lecároz), Lindurrenborda (Lesaca), Martitxonea (Aldaz) y Toki-Alai (Lecumberri)- forman la **Asociación de Productores de Sidra de Navarra**.

En ellas se produce la llamada "**sidra artesana de ciclo cerrado**", que incluye todo el proceso, desde el cultivo de la manzana y su procesado, hasta el embotellado y la venta de la sidra en el propio establecimiento.



El comienzo de la campaña de la sidra, de la que **en Navarra se producen unos 200.000 litros anuales**, es todo un acontecimiento en la Comunidad foral, donde se abre cada año la temporada con el famoso *txotx*, que es como se denomina al palo que tapa el agujero de la cupela de la que mana la sidra.

Este año, explica Jesús Ángel García, presidente de la Asociación de Productores de Sidra de Navarra, ha sido **"muy malo, de muy poca manzana"**, porque el tiempo no ha acompañado.

MALOS PRIMAVERA E INVIERNO

"El año pasado -cuando se llegó a los 300.000 litros-, tuvimos muchísima, pero **este año no ha acompañado la primavera ni el invierno**", afirma García, de la sidrería Larraldea de Lecároz.

La manzana para sidra pide frío y heladas en invierno, poca humedad en primavera, algunas lluvias en verano y pocas precipitaciones en otoño, porque **el manzano debe acumular el agua durante todo el año**, no en el último momento.



Se utilizan manzanas de las **variedades ácida, amarga, sosa y dulce** -cada sidrero, según su propio criterio o costumbre-, que se cosechan a finales de septiembre, aunque los últimos años han ido muy adelantados.

García, que lleva 25 años en el negocio, comenta que habitualmente **comenzaba a cosechar en la fiesta del Pilar**, el 12 de octubre, pero el año pasado lo hizo el 15 de septiembre, un mes antes, y este año, el 20 de septiembre.

"EL HOTEL DE LA SIDRA"

Tras su lavado, **se machaca el fruto sin tritararlo**, para que la pepita quede entera y la piel quede en la pasta obtenida. Luego se prensa esa pasta y el zumo va a las cupelas o barricas de madera, para la fermentación.

Dice la tradicional canción que "*kupela, kupela sagardoaren hotela*" ("**la barrica es el hotel de la sidra**"), pero ahora se utilizan también contenedores de acero inoxidable para esta labor.

La ventaja de la madera, remarca García, es que **es más aislante y da algo de gusto a la sidra**, mientras que el acero es menos aislante, pero, por contra, es más fácil de limpiar.

Ya sea en barrica o en contenedor de acero, primero tiene lugar una fermentación alcohólica rápida, que **transforma el azúcar en alcohol** y que dura entre 20 y 30 días. Después viene una segunda fermentación, que transforma el ácido málico en láctico. Al final de la segunda fermentación es cuando llega el esperado *txotx* para catar la sidra y comprobar cómo va evolucionando el producto.

HASTA FEBRERO

La sidra se puede beber ya hacia el mes de enero, aunque **para embotellarla hay que esperar al mes de febrero**, porque se tiene que "quemar" todo el azúcar. Una vez embotellada, la caducidad es de dos años. García matiza que, en todo caso, se trata de plazos aproximados, porque "la sidra está viva, es una fermentación natural y sigue evolucionando".



Cuando la sidra está lista para beber, se debe servir adecuadamente. Escanciarla desde una cierta altura, **de unos 25 o 30 centímetros**, no es un capricho, sino que se trata de la forma de romper la burbuja de carbónico y que el producto suelte todos los aromas.

Los sidreros artesanos de Navarra quieren **mantener viva la tradición** y para ello, han solicitado al Gobierno de Navarra su adhesión a la denominación de origen Euskal Sagardoa del País Vasco.

El Ejecutivo Foral ha tramitado ya la solicitud y los sidreros navarros permanecen a la espera de poder sumarse a una denominación de origen que **certifique la calidad** de un producto que todos los años elaboran con cariño y dedicación.

Contenido patrocinado

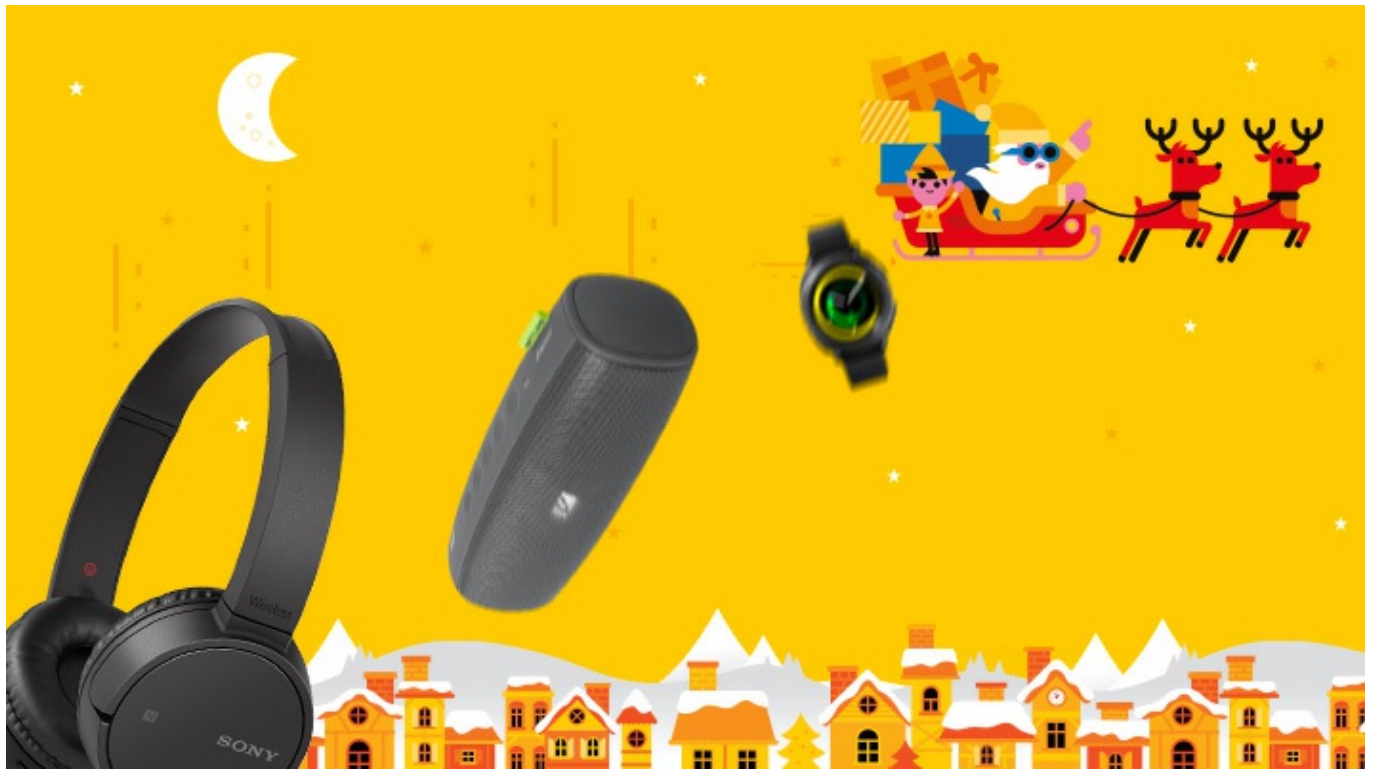


R=O
BY 128

40Go=10€/MOIS
sans engagement

Promo Forfait RED By SFR

Oh Oh Oh ! Découvrez le forfait 40Go à 10€/mois avec Appels/SMS/MMS illimités !



Jeu SuPère Noël La Poste

Tentez de gagner de super cadeaux en aidant le SuPère Noël



Prêt À Taux Zéro

Profitez d'un coup de pouce pour devenir propriétaire





ÉLUE MEILLEURE APPLI BANCAIRE DE L'ANNÉE

DÉCOUVREZ LES AVANTAGES LCL



Prix décerné par meilleurebanque.com

Appli LCL Mes Comptes

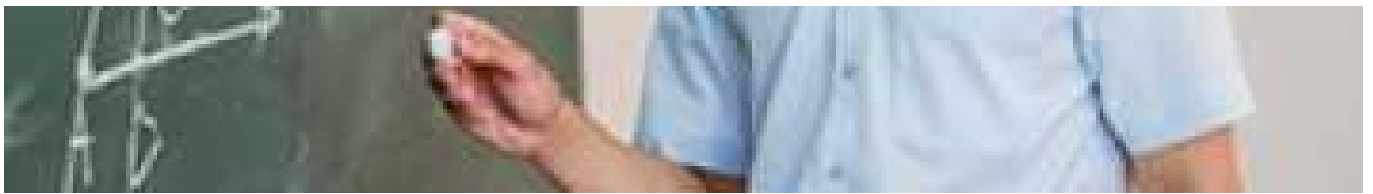
Élue meilleure appli bancaire de l'année. Prix décerné par meilleurebanque.com



Envie D'un City Break ?

En plein cœur de Paris, trouvez l'endroit idéal avec Adagio. Réservez vite votre séjour !





Perdre Du Ventre

Surpoids : Un ingénieur a découvert ce truc à faire tous les jours

Te recomendamos



Sociedad

Muere el pamplonés Josecho García, uno de los primeros integrantes del mítico grupo Los ...



Sucesos

Jornada intensa para el helicóptero de Navarra: tres rescates a heridos en Navascués, ...



Revista

Amaia tendrá un esperado primer disco repleto de grandes artistas: Rozalén ¿y su amiga Rosalía?

Ofrecido por  LIGATUS

PUBLICIDAD

Lo más leído

- 1 La justicia obliga a cesar al jefe de la Policía en Pamplona al confirmar que carece de la formación necesaria

- 2 Cuatro posibles ubicaciones: el Ayuntamiento de Pamplona se debate acerca de la llegada de Ikea

- 3 McDonald's abrirá su tercer local en la Comarca de Pamplona a principios de 2019: esta es su ubicación

- 4 La pamplonesa Maite Galdeano confiesa sentirse atraída por alguno de los novios de su hija Sofía

- 5 'Tijeretazo' en la autopista: cortan dos carriles de la AP-15 a la altura de Irurzun

- 6 Muere una mujer de 65 años en Chamberí tras tirarse por la ventana de su casa cuando iban a desahuciarla

- 7 El azafato de Kontuz que se quedó sin trabajo se cuela en las listas de Bildu al Parlamento de Navarra

- 8 Asirón se burla de Pamplona y no responde a ninguna pregunta sobre su relación con los 'okupas' de Rozalejo

- "Escalofriante": advierten del aumento de casos de sida en Navarra a pesar de los métodos de prevención

- 09 Desvelan la verdad sobre la relación entre la pamplonesa Sofía Suescun y Kiko Matamoros

COMENTARIOS: Términos y condiciones

- Los comentarios que falten el respeto y que no se ciñan al tema de la noticia, podrán ser eliminados.
- Cada usuario será el único responsable de sus comentarios.



Secciones

- Navarra
 - Política
 - Sucesos
 - Tribunales
 - Sociedad
- Pamplona
- Opinión
 - Editorial
- Colaboradores
 - Blogs
- Encuestas
- Osasuna
- Deportes
 - Fútbol
 - Baloncesto
 - Pelota
 - Balonmano
 - Fútbol sala
 - Más deporte
- Nacional
- Revista
- Multimedia
 - Galerías
 - Vídeos

- Quiénes somos
 - Contacto
 - Publicidad
- Política de Cookies
- Política de privacidad
 - Aviso Legal
- Términos y condiciones
 - Agenda
 - Turismo
 - Tienda
- Configuración de privacidad



Recibe **GRATIS** en tu WhatsApp
las alertas de las noticias más importantes.

X