



CON EL MERCURIO RONDANDO LOS 30º

La sidra celebra su día en Lekunberri

CIENTOS DE PERSONAS HICIERON FRENTE AL CALOR AYER DE LA MANO DE CINCO PRODUCTORES NAVARROS

UN REPORTAJE Y FOTOGRAFÍAS. DE NEREA MAZKIARAN - Lunes, 24 de Septiembre de 2018 - Actualizado a las 06:02h



Twittear



Me gusta 35

Compartir



Los productores navarros no pararon de escanciar sidra ayer en Lekunberri. (NM)

En este inicio de otoño veraniego, con el mercurio rondando los 30º, ayer apetecía beber sidra fresca. Lo cierto es que fue el plan que eligieron cientos de las personas que se acercaron a la plaza de Lekunberri para pasar la mañana. Y es que esta localidad acogió ayer el Sagardo Eguna, el día de la sidra de Navarra, un encuentro entre productores y *sagardozales* que ya va por 14 ediciones.



Más sobre Comarcas

Txirrita handia epaileen jomugan izan zenekoa



[ir a Comarcas »](#)

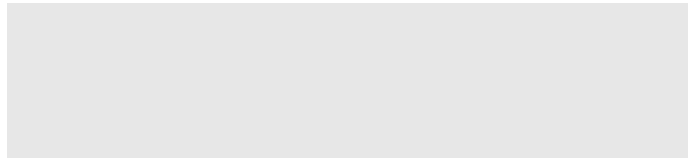
II GRAN FERIA
del comercio de TUDELA
Domingo 21 de Octubre '18
C/ Herrerías - de 10 a 20 hs
#YoSícomproenTudela

LO + LEÍDO

1. Seis heridos, dos por quemaduras en un caso graves, tras arder un piso en la calle Mayor 55 de Pamplona
2. "Dijeron que venía a ayudar, así que se la ofrecí": El joven que le ofreció una escoba al rey Felipe en Mallorca
3. Unos 5.000 empleados de empresas auxiliares de VW, afectados por el cierre
4. Estella subvenciona la compra de bicis y patinetes eléctricos
5. Hallan con vida al director del Trek
6. Desbandada en un evento culturista al conocerse que había pruebas antidopaje
7. Cortes en la avenida de Pamplona por las obras en la parcela de Etxabakoitz Norte
8. Barkos critica el 'cinismo' con las prestaciones por maternidad de UPN, PSN y PP, que piden "no cumplir la ley que ellos impulsaron"
9. Investigado en Pamplona un conductor que circulaba sin carné y su acompañante como cooperador necesario
10. Golpea con su furgoneta el coche donde estaba su exmujer con otro hombre

FOTOS

GALERÍAS



“Hace 25 años la producción de sidra era algo residual, relegada a caseríos para consumo propio”, observó Inaxio Begiristain, secretario de la Asociación de Productores de sidra de Navarra. Son cinco: Larraldea, de Lekaroz; Toki Alai, de Lekunberri, Martintxonea, de Aldatz, Behetxenekoa Bora, de Beruete y Lindurrenborda, de Lesaka, que producen al año en torno a 200.000 litros. Una cuarta parte se consume directamente de la kupelas, una cultura de sidrería que en Navarra cuenta cada vez con más adeptos. “Es una manera de generar economía y ayuda a promocionar la zona”, apuntaba Begiristain. “Los fines de semana estamos a tope. Además, entre semana hay visitas organizadas”.

A la sombra de la carpa que ocupaba buena parte de la plaza de Lekunberri y vaso en mano, numerosas personas pasaron por los puestos de estos cinco productores, previa compra de un vaso serigrafiado por tres euros, que no pararon de escanciar sidra fresca para saciar a los presentes. Se vendieron unos 300 y se consumieron en torno a 300 litros. Para acompañar la sidra, delicioso talo elaborado por los Saralegi. Además, se pudieron degustar y adquirir otros alimentos en una feria de artesanía.

Con la llegada del otoño comienza la recolección de la manzana y el proceso de elaboración de la sidra. “Este año la producción es bastante floja. Será en torno a un 25-30% de la del pasado año, que fue muy buena”, destacó este sidrero de Aldatz. “Es por el fenómeno de la *vecería*, que se alternan buenas y malas cosechas”. Así, este año hará falta traer manzanas de Galicia, Asturias, Normandía y Bretaña fundamentalmente para llenar las barricas. “Con este final de verano cálido se ha acelerado la caída de la manzana una semana. Algunos productores ya han comenzado el prensado. Nosotros empezaremos esta semana”, apuntó.

PRIMER MOSTO Si bien habrá que esperar a enero con el primer *txotx* para beber la nueva sidra, ayer se pudo degustar el primer mosto, elaborado a la manera tradicional, machacando la manzana antes de prensarla. Para hacer más llevadero este duro trabajo, se hacía *kirikoketa*, onomatopeya del ritmo ternario que se seguía a la hora de golpear las mazas, tal y como mostraron ayer Jabi Leoz, Julen Mitxelorena, Oianko Garde y Rafa Barragán y Xabier Durruti al txistu, de la asociación Jo ala Jo, un anticipo de la gran fiesta que tendrá lugar el 3 de noviembre en el caserío Gamioxarrea, en Arizkun, en una prensa del siglo XVII.

etiquetas: [lekunberri](#), [sidra](#)



El Constitucional declara nula la prisión provisional aplicada a jóvenes de Segi



La protesta en la calle logra que los partidos se comprometan a vincular la subida de las pensiones al IPC



Laboral Kutxa fija el incremento del PIB foral en el 2,6% el próximo ejercicio



Condenado a 5 años de prisión por atracar con una navaja una librería del centro de Pamplona
El acusado fue encarcelado en enero tras apoderarse de 900 euros y salir huyendo en dirección a calle San Nicolás



El ámbito local insta a un desarrollo del euskera progresivo y pegado al terreno
La red de técnicos y técnicas municipales de euskera presenta una propuesta de planificación con medidas concretas de aquí a dentro de 50 años - Los expertos situán estos pasos bajo el 'paraguas' legal de la oficialidad.

