

SAGARDO EGUNA Y JORNADA MICOLÓGICA EN LEKUNBERRI

*La XVIII edición de Sagardo Eguna, será este próximo **domingo día 1 de octubre** y compartirá protagonismo con la tradicional jornada micológica de Lekunberri.*

El ciclo de la sidra tiene a lo largo del año diferentes "hitos" que marcan su elaboración y consumo. Si en primavera es el periodo de floración de los manzanos, y en verano maduran hasta entrado el otoño, es a partir de finales de septiembre cuando se recolecta y se inicia el periodo de elaboración (triturado, prensado, fermentación, embotellado) que se suele prolongar hasta el mes de diciembre. Y en enero se presenta en público la nueva cosecha de sidra mediante el ritual del "txotx" que se extiende hasta el mes de mayo.

En el caso de Lekunberri, y ya van 18 años seguidos (ni la pandemia pudo con este evento), septiembre es la cita obligada para los y las aficionadas a este producto tan arraigado, que cuenta en su entorno más cercano (Lekunberri y valle de Larraun) con 4 sidrerías fieles al ritual y que, en la mayoría de los casos, elaboran su propia sidra.

Una cita, la de Sagardo Eguna, en la que se puede degustar la **mejor sidra elaborada en Navarra**. Y es que, junto a las sidrerías productoras locales, estarán otras de la geografía navarra que también ofrecerán sus mejores caldos. De hecho, la organización del evento es fruto de la colaboración entre el **ayuntamiento de Lekunberri y la Asociación de Productores de Sidra de Navarra**.

De esta manera, las **sidrerías participantes** son:

1. Martitxonea (Aldatz)
2. Larraldea (Lekaroz)
3. Lindurren borda (Lesaka)
4. Toki Alai (Lekunberri)
5. Perkatzeneia (Madotz)



Lekunberriko Udala
Ayuntamiento de Lekunberri



Producto bien acompañado....

La degustación de las diferentes sidras se hará por la fórmula ya asentada de la correspondiente compra de un **vaso por el precio de 4€** que permitirá degustar 5 sidras diferentes (vaso y 5 txartelas).

Pero no será el único producto que se podrá degustar en Sagardo Eguna de Lekunberri. Un buen caldo como la sidra siempre ha de venir acompañado. Y en esta ocasión qué mejor que los variados talos (txistorra, bacon, queso,...), quesos locales (Idiazabal y de cabra) o el pan artesano de Lekunberri, para "maridar" con la sidra. Así, la herriko plaza de Lekunberri acogerá, además de los puestos de sidra, diferentes puestos artesanos que darán sabor a la feria. **La apertura de la feria será a las 11:00h.**

Kirikoketa y exposición de manzanas

El secreto de una buena sidra está, en gran medida, en la selección y la mezcla de las diferentes variedades de manzana. Existen muchísimas variedades de manzana autóctona para la elaboración de sidra, pero algunas son especialmente recurrentes. En la misma plaza de Lekunberri, **a partir de las 11:00h** de la mañana, se expondrá al público una selección de las variedades más comunes.

Pero, sin duda, uno de los momentos más esperados por el público es la recreación de la ***kirikoketa***. Este ritual está íntimamente ligado al proceso de pisado y trituración de la manzana. 4 personas, con los pies desnudos y unas grandes mazas de madera, golpean rítmicamente sobre los tablones en los que se echaban las manzanas para su triturado. Era una ceremonia muy especial y emotiva en los lagares ya que anunciaba el final del laborioso trabajo de pisar y machacar, y daba lugar a un momento distendido y de celebración en el que, al igual que la conocida txalaparta, fluía la alternancia e improvisación de ritmos en un ambiente festivo.

La kirikoketa tendrá lugar en la misma plaza a **las 12:00h**. Sagarra jo!.



Lekunberriko Udala
Ayuntamiento de Lekunberri



Jornada micológica: exposición y pintxos

Otoño es una temporada rica en productos alimenticios de gran valor nutritivo y culinario. Y uno de los más característicos son las setas y los hongos. Lekunberri, un año más (la de este año será la 10ª edición), acoge su tradicional jornada micológica que, en esta ocasión, compartirá fecha con Sagardo Eguna.

En este caso, el escenario será el "trinkete" de Lekunberri y, como es tradicional, contará con una amplia exposición de hongos y setas. Para ello, hay una **convocatoria previa, para el día anterior (sábado día 30) a partir de las 12:00h**, cuando todas aquellas personas que quieran participar pueden traer al trinkete setas y hongos recolectados que, tras su identificación, se prepararán para la exposición del día siguiente. La exposición se abrirá el domingo 1 en el trinkete, entre las 10:30h y las 14:00h.

Un año más, la **Asociación de Micología de Alsasua y el colectivo mendizale local "Ttutturre"**, serán los encargados de organizar el evento y prepararlo todo para el deleite de los y las aficionadas a la micología. Igualmente, la empresa familiar de Lekunberri, de productos ultracongelados (fritos y elaborados cárnicos), **"Arbeondo"** colabora en este acto. Y es que, Arbeondo, cuenta con una gran gama de productos elaborados con hongos.

Como no podía ser de otra manera, al final de la mañana, se podrán degustar exquisitos **pintxos de hongos y setas** que, por qué no, se pueden maridar con una buena sidra. Entre el trinkete (jornada micológica) y la herriko plaza (Sagardo Eguna) apenas hay 250 metros de distancia. Por tanto, el plan para este domingo es completo en Lekunberri. Y, para una buena digestión... un paseo por la **vía verde del Plazaola**.

Lekunberri, 26 de septiembre de 2023



Lekunberriko Udala
Ayuntamiento de Lekunberri

