

## SAGARDO EGUNA EN LEKUNBERRI

*En esta ocasión la XIX edición de Sagardo Eguna se traslada al último fin de semana de septiembre y será el próximo día 29 durante la mañana.*

Como es conocido, a partir de finales de septiembre se recolecta la manzana y se inicia el periodo de elaboración de la sidra (triturado, prensado, fermentación, embotellado) que se suele prolongar hasta el mes de diciembre. Una ardua labor que tiene su recompensa allá por el mes de enero que es cuando 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 19 años seguidos, 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. Todo ello sin olvidar que algunas explotaciones productoras ya están elaborando otros productos derivados con creciente entrada en el mercado. Nos referimos a los zumos naturales de manzana que también tendrán presencia en el evento.

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 "Dolarea"**. De esta manera, las **sidrerías participantes** son:

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

### **Producto bien acompañado....**



**Lekunberriko Udala**  
Ayuntamiento de Lekunberri



NAFARROAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA



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).

Por supuesto, además, habrá oportunidad de comprar sidra embotellada y, como se ha indicado, también se podrá adquirir zumo natural de manzana, ya que algunos y algunas “sagardogiles” también están diversificando su oferta, y elaboran deliciosos zumos 100% ecológicos, sin azúcares añadidos y sin ningún tipo de conservante. Habrá, en concreto, zumos de *Ekosagar* (Oskotz), y de *Perkatzenea* (Madotz).

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.



Esta exhibición vendrá de la mano de la veterana asociación "Jo ala Jo" de Lekaroz, La kirikoketa tendrá lugar en la misma plaza a **las 12:00h.** Sagarra jo!.

Lekunberri, 23 de septiembre de 2024



**Lekunberriko Udala**  
Ayuntamiento de Lekunberri

