

SAGARDO EGUNA eta JARDUNALDI MIKOLOGIKOA LEKUNBERRIN

Sagardo Egunaren XX. edizioa datorren igandean izango da, urriak 5, Lekunberrin, eta Jardunaldi Mikologikoarekin bat egingo du

Sagardoaren zikloak hainbat "mugarri" ditu urtean zehar, eta horiek markatzen dute haren elaborazioa eta kontsumoa. Udaberrian sagarrondoak loratzen dira, udan zehar sagarrak heltzen dira eta, irailaren amaieratik aurrera bildu eta abendura arte luzatu ohi den elaborazio-aldia hasten da (birrintzea, prentsatzea, hartzitzea, botilaratzea). Urtarrilean, berriz, "txotx" garaia iristen zaigu eta, erritual honen bidez, maiatza arte sagardo uzta berriaz gozatzeko aukera dugu.

Lekunberrin, 20 urte daramatzate jarraian, eta iraila ezinbesteko hitzordua bihurtu da hain errotuta dagoen produktu horren zaleentzat;. Gaur egun, Lekunberrin eta Larraungo bailaran, "txotx" errituala fidelki jarraitzen duten 4 sagardotegi daude eta, gehienetan, beren sagardo propioa egiten dute.

Sagardo Egunean, Nafarroan egindako sagardorik onena dastatzeko aukera izango da, bertako sagardotegi ekoizleekin batera, Nafarroako beste sagardotegi batzuk ere izango baitira. Izan ere, ekitaldi honen antolaketa **Lekunberriko Udalaren eta Nafarroako Sagardo Ekoizleen Elkartearen arteko lankidetzaren emaitza** da.

Horrela izanda, ondorengo **sagardogileek** parte hartuko dute aurtengo edizioan:

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



Lekunberriko Udala
Ayuntamiento de Lekunberri



Sagardoarekin batera, mokadu bat beti!

Sagardo ezberdinak dastatzeko, dagoeneko finkatuta dagoen formula erabiliko da: **edalontzi bat erosi behar da 5 euroren truke** , eta 5 sagardo desberdin dastatzeko aukera emango du (edalontzia eta 5 txartel).

Baina sagardoa ez da izango Lekunberriko Sagardo Egunean dastatu ahal izango den produktu bakarra. Sagardoa bezalako edariarekin, mokadu bat hartu behar da beti. Eta oraingoan zer hoberik talo askotarikoak (txistorra, hirugiharra, gazta...), bertako gaztak (idiazabalgoa eta ahuntzarena) edo Lekunberriko artisau ogia baino, sagardoarekin "uztartzeko". Horrela, Lekunberriko herriko plazan, sagardo postuez gain, azokari zaporea emango dioten artisau postuak egongo dira. **Azoka 11:00etan irekiko da** .

Kirikoketa eta sagar erakusketa

Sagardo on baten sekretua, neurri handi batean, sagar barietate ezberdinen hautaketan eta nahasketan dago. Sagardoa egiteko sagar autoktonoaren barietate ugari daude, baina batzuk bereziki arruntenak dira. Lekunberriko plazan bertan, goizeko 11:00etatik aurrera, **sagar barietate arruntenen aukeraketa bat erakutsiko** da.

Baina, zalantzarik gabe, publikoak gehien espero duen uneetako bat **kirikoketa** birsortzea da. Erritual honek lotura estua du sagarra zapaldu eta txikitzeo prozesuarekin. 4 pertsona, oin biluziekin eta zurezko mazo handi batzuekin, erritmikoki jotzen dute sagarrak txikitzeo botatzen ziren oholen gainean. Oso zeremonia berezia eta hunkigarria zen dolareetan, zapaltzeko eta txikitzeo lan neketsuaren amaiera iragartzen baitzuen, eta deskantsatzeko unea eta ospakizunezkoa sortzen zuen, non, txalapartarekin bezala, erritmoen txandakatzea eta inprobisazioa jariatzen baitzen jai-giroan.

Kirikoketa plazan bertan izango da, **12:00etan** . Sagarra jo!.



Lekunberriko Udala
Ayuntamiento de Lekunberri



Jardunaldi mikologikoa: erakusketa eta pintxoak

Udazkena garai aberatsa da nutrizio- eta sukaldaritza-balio handiko elikagaietan. Eta berezietako bat zizak eta onddoak dira. Lekunberrik, aurten ere (aurten goa 12. edizioa izango da), jardunaldi mikologiko tradizionala ospatuko du eta, oraingoan, data bera izango du Sagardo Egunaekin batera.

Ohikoa denez, onddo eta perretxiko erakusketa zabala izango dugu bertan. Horretarako, **aurreko egunerako (larunbata, hilak 4) deialdi bat dago egin, 12:00etatik aurrera, parte hartu nahi duten guztiek perretxikoak eta bildutako onddoak udaletxera ekar ditzaten** . Bildutako guztiak identifikatu ondoren, hurrengo eguneko erakusketarako prestatuko dira. Erakusketa igandean, urriak 5 izango da plazan, 10:30etik 14:00etara.

Aurten ere, **Altsasuko Mikologia Elkarte**a eta "Ttutturre" bertako mendizale **taldea** arduratuko dira ekitaldia antolatzeaz eta mikologiazaleen gozamenerako dena ongi prestatzeaz. Era berean, Lekunberriko "Arbeondo" familia-enpresak, produktu ultraizoztuak (frijituak eta haragi-elaboratuak) egiten dituenak, laguntzen du ekitaldi honetan. Izan ere, onddoekin egindako produktu sorta handia du Arbeondok.

Eta, nola ez!, goizaren amaieran, **onddo eta ziza pintxo ederrak** dastatu ahal izango dira, akaso sagardo on batekin uztartu daitezkeenak. Beraz, igande honetarako plan ederra Lekunberrira hurbiltzeko. Eta digestio on bat egiteko... **paseo bat Plazaolako bide berdetik** .

Lekunberri, 2025eko irailaren 25a



Lekunberriko Udala
Ayuntamiento de Lekunberri

