



## NOTA DE PRENSA

### Lekunberri celebra el XI. Día de la sidra Navarra

*27 de septiembre, Lekunberri*

El Ayuntamiento de Lekunberri y la Asociación de productores de Sidra de Navarra, con la colaboración del Consorcio Turístico Plazaola, organizan el XI. Día de la Sidra Navarra el próximo domingo 27 de septiembre en la Herriko Plaza de Lekunberri.

Lekunberri contará con algunos de los mejores elaboradores de sidra de la zona: Lindurrenborda (Lesaka), Larraldea (Lekaroz), Toki Alai (Lekunberri), Martitxonea (Aldatz) y Behetxeneko borda (Beruete), entre otros, quienes nos explicarán las diferentes variedades de manzana manzana (Urtebi, Goikoetxe, Moko, Pelestrina, Haritza, Areso...) manzanas ácidas y amargas, muy interesantes para la elaboración del caldo. Por tan solo 2€, los asistentes podrán adquirir un vaso y degustar las diferentes sidras.

Como no podría ser de otra manera, este año también se podrá disfrutar de la demostración de **KIRIKOKETA**, que consiste en la demostración de los orígenes del machacado de manzana con mazas de madera especiales con las que rompían la fruta y después la pasaban a la prensa. Los ritmos de los golpes de las mazas marcaban el ritmo y los tonos que se cree fueron los inicios de la "txalaparta".

Al finalizar los trabajos, los elaboradores de sidra tocaban al ritmo de Kirikoketa, y es esta fiesta ancestral la que el grupo "Jo ala jo" de Baztan lleva efectuando durante más de dos décadas.

Asimismo, se darán cita **artesanos** de la zona como las queserías Bikain y Anatxonea, Patés Katealde, Plazaola Gozotegia, Xarmart, Hornos Alfredo Alzueta, Ollaondo huevos ecológicos, Saralegi Taloak...

La iniciativa de esta fiesta nace con el objetivo de crear un punto de encuentro entre productores de manzana, elaboradores de sidra y "sagardozales" o aficionados a este caldo, así como para promocionar e impulsar la tradición sidrera existente en la zona norte de Navarra.

**Programa**

**11.00-14.00**

Feria agroalimentaria y de artesanía (talos, madera, pan, pendientes, hornos, huevos ecológicos...)

Exposición de las diferentes variedades de manzana

Degustación de sidra

**12.00-14.00**

Kirikoketa: demostración del machacado de manzana y posterior prensado a mano de

Baztango kirikoketariak

Música con trikitixa

[www.plazaola.org](http://www.plazaola.org)