

GASTRONOMÍA TÍPICA DE PERALTA

Historia.

El rancio de Peralta.

“Un vino de ayer. Un vino ya para la historia encuadrada en los rancios y tostadillos que se fueron silenciosamente. Vinos forzados a morir desatendidos por la codicia de un mercado fácil. Eran los tiempos de la expansión vinícola del siglo XIX cuando el rancio de Peralta dijo su último adiós.

Hasta ese instante España bebía dos vinos: el del trabajo y el de la fiesta; el de trago largo de alcohol desconocido y el de la bota del raçó. Aquel era el elemento de primerísima necesidad y este la creación hedonista.

El consumo hasta el siglo pasado se cifraba en ingestas sin postulados de calidad. Valía cualquier líquido fermentado, desde los doce grados hasta los siete. Otro vino, el de las solemnidades, el del santo patrón, nacía de aquellos racimos elegantes que lucían más que ninguno su generosidad a la espera de una vendimia escogida. Uvas pletóricas de azúcar fruto de la sobremaduración para llegar al alcohol.

En la memoria quedan los tostadillos ilustres de Liébana en Santander. Un mosto de las uvas alba y neruda que esperaban la hora del lagar en los secos graneros para perder gran parte de su agua. O como los de Rivadavia en Orense con la treixadura, brancellao y albariño que se “tostaban” en complicidad con el sol de fuera y el calor de dentro. Los racimos cortados se extendían sobre esteras y más tarde, a falta de sol, se colgaban en lugar fresco y seco hasta Navidad y, en algunos casos, hasta enero o febrero. Era el mismo vino que Casares Rodrigo en 1.843 lo definía como “comprao”.

La fermentación de sus mostos bullía en toneles de cerezo después de haber quedado los racimos reducidos por deshidratación a dos tercios de su volumen original. Antes de prensar se le quitaban el raspón, y el mosto entraba en una sosegada y paciente fermentación que duraba 3 ó 4 meses. Más tarde el vino se clarificaba con clara de huevo o cola de pescado para envejecer a continuación en los barriles de cerezo.

La madera de cerezo debería tener misteriosos atributos para ser también utilizada en Navarra para el histórico vino de Peralta. Su mejor época la disfrutó en el siglo XVIII, vendido en su mayor parte en España y desgraciadamente no pasaron más de cien años hasta quedar convertido en mera reliquia.

García Puerta decía que las variedades utilizadas eran berbés, malvasía y tempranillo. El mosto no prensado –lágrima- se echaba en un tonel de cerezo de 3.200 litros al que se vertían 320 litros de mosto cocido reducido a dos tercios y una canasta de hollejos sin pepitas ni raspón. Toda esta mezcla, casi litúrgica, entraba en fermentación hasta marzo y después se clarificaba con clara de huevo. Unos días más tarde se trasegaba a pipas más pequeñas de la misma madera donde a continuación envejecía cuatro años. Huetz de Lemps señala que su color era dorado, casi café, cuyos toneles jamás quedaban vacíos al reponerse el vino que se consumía con otro más joven que llamaba pollo. Al final del ciclo de 4 años se convertía en un exquisito vino rancio.

No se sabe si las uvas provenían de los viñedos de secano en cultivo asociado con el olivar o de regadío. Aunque no sería extraño que fueran viñas irrigadas, las más protegidas con las garitas de los “guardaviñas” y cercanas a los centros urbanos; el bandidaje tenía la culpa.

Si se dice que Peralta se llevó la gloria, bien es cierto que su producción no fue exclusiva ya que Falces y Villafranca también hacían su rancio de las mismas características.”

Rancio de Peralta

Vino blanco generoso, llamado 'rancio', que se consumía generalmente en los momentos de ceremonias familiares, enhorabuenas, bodas, bautizos y funerales, era vinificado procedente de una cepa especial, la 'berbés o barbés', ('barbau' la siguen llamando en Arguedas) aunque algunos mezclaran con ella la 'malvasía o tempranillo'.

Su mosto no era prensado, sino de lágrima y vertido en toneles de cerezo de una capacidad de 200 cántaros (= 2,534 kutris), a los que se añadía una décima parte de vino cocido y reducido a dos tercios, más una cesta de hollejo, sin pepitas ni palillo. Todo ello fermentaba lentamente hasta el mes de marzo, momento en que se clarificaba con clara de huevo. Luego se iban haciendo trasvases a pequeñas pipas de cerezo, en las que se dejaba envejecer durante cuatro años. Frecuentemente se aceleraba la transformación, añadiéndole una pequeña proporción de vino añejo. Ya hecho el vino, no se dejaban los toneles completamente vacíos, sino que se reservaba una pequeña parte como 'madre', rellenando el resto con vino del año.

Desde el siglo XVIII al XX, fue vendido en el centro-norte de España y exportado a Francia y América. Citado en numerosas ocasiones en la literatura clásica, fue desapareciendo lentamente a consecuencia de las plagas de la vid, a finales del XIX.

http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&fam=*&alf=p&art=8381

**Dice José Peñín que, "Hemos sido el único país que dejó desaparecer algunos vinos clásicos como El rancio de Peralta, localidad navarra, que fue cuna de este original y famoso vino dulce en el siglo XVIII citado tanto por el francés André Julien como por Rojas Clemente".*

**Juancho Asenjo, escritor, divulgador de vinos, enófilo, mostró un libro histórico que describía los mejores vinos y los viñedos más conocidos del mundo. Este libro sitúa unos pocos vinos (sólo vinos andaluces y uno navarro) a la misma altura de los grandes vinos blancos de Borgoña. Estos vinos eran los amontillados de Jerez, el pajarete de Málaga, el Rancio de Peralta y el vino de Montilla.*

**Referencia en un mapa de 1756 a:” la Villa de Peralta que en su terreno sobre el rio Arga, se cría el célebre vino de Peralta, llamado rancio entre los Estrangeros.*



INSPIRÓ POEMAS

EL VINO CONSOLADOR

Ayer por los desdenes
De la orgullosa Laura
Clavarme quise, ¡ay necio!
La punta de una daga.
Y a mi pecho abrasado
El hierro amenazaba,
Y el nombre maldecía
De esa mujer ingrata,
Cuando en cristal luciente
Baco mi vista llama
Brindándome una azumbre
Del rancio de Peralta.
Y bebo; y de la mano
Deslízase la daga,
Y ya menos furioso
No cuido de cobrarla.
Segunda vez el néctar
Mi labio ansioso baña,
Y..., ¿lo creeréis, zagales?,
Ya en Laura no pensaba.
Entre beodo y cuerdo
Torno a beber sin tasa;
Y río, y canto, y brinco,
¡Yo que antes me mataba!
Y al consolarme Baco
De la esquivez de Laura,
Para preñar a Silvia
Me inspira nuevas gracias.

Manuel Bretón de los Herreros

Un Poema de Mariano José de Larra titulado "Las miserias del hombre"

Epigrama

A un mal poema titulado «Las miserias del hombre»

Las miserias del hombre
canta Talidío;
y yo al oírle, todas
ya las olvido.
Porque es entre ellas
el escuchar su canto
mayor miseria.



Letrilla anacreónica

Venga, Fili,
bullicioso
el sabroso
de Jerez.
Del buen mosto
de la uva
la honda cuba
vaciaré.



Si en la plácida
hermosura
mi ventura
toda está,
y en la cepa
deliciosa,
¿justo, hermosa,
no será

que unas veces en mi vaso,
y en tus labios otras beba,
ya del rancio de Peralta,
ya la dulce miel hiblea?

Si del vino
todo el año
no has engaño
en el beber;

*En la novela "D. Perrondo y Masalegre" de Eugenio García Ruiz
Diputado de la Asamblea Constituyente. Editado en Madrid en 1855.*

Quando llegaron al comedor ya estaba todo dispuesto para dar principio al convite; la señora de Luzan, se colocó la primera, á su derecha D. Perrondo, el Comandante general á su izquierda y fronterizos á los tres el jóven estudiante y Masalegre. En seguida empezó la comida, que servida por dos lindísimas doncellas navarras, fué abundantísima y variada: no escasearon los pescados que produce el Ebro, las aves de diversas clases que en prodijioso número criaba en la misma casa su venerable dueña; los postres, producto de una esquisita habilidad en el arte culinaria de parte de aquella; las sabrosas frutas de la comarca, ni los vinos del país, de Navarra y Aragón. Reinó, como no podia menos, la mayor alegría y franqueza en el banquete, hubo muchos y divertidos brindis, pero ninguno tanto como el de Masalegre, á quien el dulce cuanto cabezudo vino de Peralta habia puesto sin querer á *medios pelos* como suele decirse.

Despues de brindar como todos por la salud y prosperidad de la virtuosa quanto amable y varonil señora de Luzan, tocó el tercero ó cuarto turno á Masalegre, quien cojiendo su copa llena de rancio Peralta, dijo:

—*Brindo porque Dios haga que haya menos abogados y sobre todo menos pleitos en nuestra patria*, porque con ello la sociedad estaria mas tranquila, la paz de las familias mas asegurada y los bolsillos de los particulares mas repletos que lo están hoy dia.

**Método elaboración del rancio en 1784 por Josef Navarro, Mas y Marquet.*

59

MEMORIA

S O B R E L A

BONIFICACION DE LOS VINOS

EN EL TIEMPO DE SU FERMENTACION,

Y

SOBRE LA TEORICA Y PRACTICA

DEL ARTE DE HACER EL VINO.

POR D. JOSEF NAVARRO, MAS Y MARQUET,
CIUDADANO HONRADO DE BARCELONA, SEÑOR
DE LOS LUGARES DE TUDELA Y CARAS,
Y DIRECTOR DE AGRICULTURA EN LA
REAL ACADEMIA DE CIENCIAS
DE LA PROPIA CIUDAD.



MADRID. MDCCLXXXIV.

EN LA OFICINA DE DON ANTONIO DE SANCHA.

CON LAS LICENCIAS NECESARIAS.

veniente de comunicar al vino un olor poco agradable, una acrimonia fuerte, y un gusto empirreumático (1) muy ingrato, por cuyo motivo no se puede usar sino en corta cantidad; sin embargo, como aquel mal olor, mal sabor, y acrimonia, no se mantienen en toda su fuerza sino por la poca union ó poca adherencia de los mismos espíritus vinosos con los otros principios del vino, pueden aquellos combinarse muy bien con otras substancias que sean capaces de disimularles aquellos defectos con el auxilio de esta mixtion.

59 Habiendo la experiencia enseñado, que para el efecto referido no hay substancia mas apta que el orujo de las uvas desgranadas, como se practica en Navarra para la fábrica del exquisito vino llamado comunmente de Peralta, ó vino rancio de Navarra (2), pues se sabe que es por sí una substancia

(1) El gusto y olor empirreumático es aquel gusto y olor de quemado, que contraen todas las substancias animales y vegetales, que han sufrido la accion de un calor fuerte, principalmente si ha sido en vasos cerrados; y no proviene de otra cosa, que de la quema de alguna parte del azeyte que contienen todas aquellas substancias. Como el vino es una de ellas, contiene mucho azeyte, y sufre en la destilacion del aguardiente un fuego tan activo; no es extraño que contrayga este un gusto y olor de quemado tan sensible.

(2) Para hacer el exquisito vino rancio de Navarra, ó de Peralta, se hace, aunque blanco, de uvas negras llamadas berbues, y en su defecto de la granacha, que tambien es negra, ó de qualquiera otra uva buena. Cogida, y pisada la uva en una especie de cestos, que en Navarra llamam comportas, se recoge la flor del mosto, á que se da el nombre de lágrima por no haberse prensado la uva: se pone en una cuba de cerezo de veinte cargas, v. g. que son doscientos cántaros de la medida de aquel Pais (cada cántaro vienel á ser una tercera parte de un barrilon de Cataluña) y se

tancia espirituosa , y muy propia para reanimar , colorar , y dar cuerpo á los vinos débiles ; se debe preferir este medio á todos los demás que se buscan para reparar los vinos defectuosos , y dispuestos á malearse.

60 Efectivamente para el remedio de que se trata , no hay correctivo ni específico mejor , que los expresados espíritus vinosos combinados con la substancia insinuada ; no solo por su virtud y eficacia , sino tambien por lo facil de su preparacion , conservacion , y uso en qualquiera cantidad , y en todo tiempo , caso , y circunstancias.

61 Y asi el mejor método de valerse de estas dos substancias , es echar una azumbre de aguardiente sobre unas ocho ó nueve de hollejo , ó cascá bien seca y enjuta ; y quando esta , en un cántaro lleno bien tapado , habrá embebido todo el aguardiente , y éste se habrá cargado de la parte resinosa y colorante de aquella ; en este caso , con

O 2

le echan veinte cántaros de un buen arropo , reducido hirviendo á dos tercios (si se le echan dos ó tres cántaros mas todavia será mejor , porque con el tiempo que le cuesta de volverse rancio , va perdiendo la sobrada dulzura que tiene al principio , y le queda despues la bastante) y tambien una canasta de orujo escogido sin granillo ni raspa para que le haga hervir y fermentar ; y poniendose claro , que regularmente sucede por Marzo , se le echan unas claras de huevos á razon de doce por carga , con que se vuelve cristalino , y al cabo de pocos dias se muda á unas pipas pequeñas tambien de cerezo , de donde no se toca hasta que se quiere beber mas ó menos rancio , segun el tiempo que se dexa reposar. Quanto mas añejo , toma mas color y sabor de rancio , pasando el color de ojo de gallo que tenia al principio á color de caña : lo que , junto con las demás calidades , se verifica regularmente al quarto año si la pipa no tiene madre de rancio , pues si la tiene ya será un buen vino rancio al segundo año , y mejor al tercero.

Viajeros seducidos

¡Ay de aquel vino que sea ignorado por los viajeros literarios! Parece que su consolidación histórica pasa por alguna cita de los escritores extranjeros que recorrieron a golpe de caballo y diligencia los valles y mesetas peninsulares.

Richard Ford apenas se enteró de los vinos navarros excepto cuando echó un trago del célebre rancio: “Navarra tiene su Peralta, igual que Aragón su cariñena y los vascos su txacolí”. André Jullien, en un tono más científico, lo definió en su topografía sobre los viñedos conocidos” como un vino de gran calidad y análogo al paxarete andaluz. Una descripción quizá al hilo del estudio del insigne Roxas Clemente que en 1.818 explicaba que el vino era dorado que tira a color café, parecido al paxarete y que se cría en toneles que no llegan a vaciarse del todo sino en parte. Tampoco pasó desapercibido al Barón de Bourgoïn que a finales del siglo XVIII lo citaba en su libro Paseo por España.

Hubo madrugadores como François Bertaud que en 1.659 lo consideraba como uno de los más importantes del país. Y el abad Vayrac, un eclesiástico de postín que lo compara con el de Saint Laurent pero más fuerte y mejor. Ninguno perdió la cabeza por el vino de Peralta aunque adornara la proa de sus diarios. Ninguno lo dibujó con la vehemencia del jerez como lo hizo Ford o Theophile Gautier. Quizá en el silencio y la indiferencia por los vinos de grado y color del antiguo Reino, Peralta emergía como un oasis. Ni siquiera Rioja sonaba en los mentideros de alto copete. Solo el rancio, cuya producción llegó a las 50.000 cántaras a finales del dieciocho para bajar un siglo más tarde a 8.000.

Poco tenían donde elegir los condenados a muerte en su última voluntad. El vino como estrella rutilante del universo lúdico, era la criatura elegida para hacer olvidar – como dijo Eurípides- nuestras desdichas. No se trataba de morir ahogado en un tonel de peralta como lo hiciera el Duque de Clarence con la malvasía. El gran vinólogo vasco Manolo Llano Gorostiza escribió que el rancio de Peralta acompañó a bastantes condenados a muerte camino de la

horca “por si les apetecía echar media a lo largo e tan fúnebre camino”.

**José M^a Iribarren señala que cuando en 1.826 se ajustició en Tafalla a Justo Osés, alias “el chanforrin” por matar a su mujer antes de enterrarla y sobre ella plantar unas lechugas, fue llevado al patíbulo atado con una soga y montado en una burra con baste. A su lado unos entunicados eran los encargados de llevar vino rancio de Peralta por si al reo se le ocurría tomar algo. Escribió un ensayo en su libro “Historias y costumbres. Colección de ensayos” de 1949, titulado “El vino de Peralta en la literatura”.*

El lujo de las tabernas

El siglo XVI sería tan aurífero por los vinos como por la literatura. Los vinos de moda eran los blancos envejecidos en toneles. Aquellos vinos preciosos de San Martín de Valdeiglesias, Medina o Alaejos daban tonos ambarinos de oro viejo como los de Rivadavia, Alicante, Canarias, y naturalmente los de Peralta.

En esa época se crean leyes muy estrictas sobre los tipos de tabernas donde han de consumirse los vinos de calidad. Han de tomarse en las tabernas de la Plaza Mayor y sus aledaños.

Un caso concreto es el de Segovia, donde los vinos de Alaejos, Madrigal, Medina del Campo y sobre todo los de San Martín, eran considerados como de gran prestigio y debían de consumirse en determinadas tabernas que pasaban un férreo control de origen y de cantidad. En esta ciudad curiosamente había una especializada exclusivamente en servir vinos de Peralta.

En las tabernas burgalesas se hacía gran consumo de vinos de Aragón y Navarra. Aún hoy no es difícil que en cualquier bar le sirvan a uno vinos de Borja o Cariñena. Entonces algún avisado almacenista comienza a servir vino generoso de Pedro Ximénez poniendo de moda el vino de pulsos, como se llamaba a los vinos de crianza y de elevada graduación alcohólica. En la búsqueda de estos

vinos por la cuenca del Ebro descubre el rancio peraltes añadiéndolo a su oferta de pulsos.

En 1.785 un vecino de Villafranca de Navarra se convierte en el más importante proveedor de vinos rancios de Burgos, hasta que en 1.817 todo el vino rancio viene de Peralta. El rancio común costaba en 1.763 la cantidad de 1.391 maravedíes cantara y 2.350 el rancio de pulsos, que indefectiblemente era de Peralta.

En esa misma época alternaban con los afamados moscateles de Frontignan y envejecían en el puerto de Santander junto a los mejores vinos de Burdeos. Allí llegaban vinos de Málaga y Jerez, aunque era cierto que los montañeses no disimulaban sus preferencias por los vinos dulces. Incluso Bilbao, cuyo puerto bullía tanto como el de Santander, recibía no solo vinos de Castilla sino también moscateles de Portaceli de Valencia además del peralta.

Esta es la historia de un vino que fue y ya no es. Un vino como el traje de los domingos; un vino para los momentos felices y trascendentales que guardaban las buenas familias de tierra adentro. Tal vez si Peralta hubiese estado en el litoral a tiro de las rutas coloniales, sus vinos hubieran estado en las mejores mesas del imperio británico. La revolución industrial del Diecinueve acabó con los vinos antiguos, solo sobrevivieron los que estaban bien comunicados.

El rancio de Peralta correspondió como vino mediterráneo, generoso, cálido en una Navarra que bien pudiera haber sido en vinos la Andalucía del Norte.

Fuente: <https://clubgastronomicomarcantabrico.blogspot.com/>

BERBÉS

Nombre que daban a una clase de cepa, de cuyas uvas hacían el vino generoso llamado 'Rancio de Peralta'.

El 'berbés' aparece citado por Laborde en su 'Itineraire descriptif de l'Espagne'. (París 1.808).

Nadal de Gurrea, en su libro 'Glorias Navarras' (Pamplona 1.866) dice, hablando del vino de Peralta: 'El vino común es de mucho vigor, y de cierta cepa, llamado 'berbés' se hace el generoso, cuya fama es conocida, no sólo en España, sino en toda Europa, con el nombre de vino de Peralta'.

Fuente: [http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&fam=&alf=B&art=1495](http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&fam=*&alf=B&art=1495)*

En 1826 se hacía referencia al vino de Peralta en Portugalete (Vizcaya).

A 9 de enero de 1826. = Real orden aprobando ciertos arbitrios solicitados por el ayuntamiento de Portugalete.

He dado cuenta al REY nuestro Señor de la exposicion de V. I. de 18 de octubre, en que propone se acceda á la solicitud del ayuntamiento de Portugalete, relativa á que para poder cubrir sus cargas municipales, se le permita imponer y exigir por espacio de veinte años cuatro maravedis en cántara de vino de la Rioja ú otros puntos de fuera de la provincia, un real en cada una de vino chacolí que no sea de su jurisdiccion; otro en azumbre de ron, mistela, aguardiente y chilibrán: cuatro maravedis en libra de bacalao, aceite, grasa y velas de sebo: dos reales en fanega de sal, y seis en cántara de vino blanco, Peralta, Navarra y otros que se usan de postre; y enterado S. M. se ha servido aprobar los referidos arbitrios durante el tiempo que convenga y no se reclamen perjuicios. = Ballesteros.

En el Diario de Avisos de Madrid del 13 de diciembre de 1829, anuncian que venden vino de Peralta.

1387

La compañía de caleseros de Vitoria á Madrid, y viceversa, si acercarse la estación en que desde los puertos cantábricos á la corte debe de volver á conducir de su cuenta pescados frescos de los mas delicados, avisa á aquellos particulares que desean hacer sus especulaciones en tan útil ramo de comercio como en otros, valiéndose al efecto de la expresada compañía, ya en clase de porteadora como de vendedora, para que en tiempo oportuno se dirijan á cerrar sus contratas á la direccion de dicha compañía establecida en Birgos; sin que por esto altere en manera alguna al buen orden que sigue con sus diligencias en servicio público.

En el establecimiento de vinos generosos y licores de los Andaluces, sito en la calle de Fuencarral, núm. 10, se halla un completo surtido de vinos del reino y extranjeros de las clases siguientes: exquisito moscatel de Jerez, lágrima, pajarete y seco de id., tintilla de Rota, manzanilla y moscatel de Sanlúcar, Montilla, rancio duro del condado de Niebla, Málaga dulce, Pedro Jimenez, guinda, moscatel y seco, Peralta, malvasía de Canarias, Cariñena, fondillon de Alicante y otros varios, Madera, Oporto, Grave, Burdeos, Champaña &c., todos de superior calidad y á precios sumamente arreglados. Los del reino se despachan por mayor y menor y en toneles de una, dos y cuatro arrobas, y los extranjeros por botellas. Hay asimismo rom legítimo de Jamaica y licores exquisitos de cuantas clases se conocen, aceitunas sevillanas superiores de la Reina por arrobas, cuñetes y libras, de Padron por arrobas y libras, de Córdoba de Reina, manzanilla y sin hueso por barriles, truchas escabechadas del Barco de Avila, jamones cocidos con vino, salchichon de Vich y butifarras.

En El Correo Nacional de fecha 16 de diciembre de 1840 hacen referencia a los vinos de Peralta.

Leemos en el Eco de ARAGON que la traslacion de las aduanas de Navarra á la frontera de Francia es altamente perjudicial á la provincia de Huesca por el aniquilamiento necesario de una multitud de los pueblos que lo componen; á los que semejante medida adoptada sin compensacion, va á sumir en la mas espantosa miseria, ocasionando hasta su despoblacion. Son muchos los pueblos del alto Aragon cuya única riqueza consiste en el cultivo de la vid, de cuyo fruto se surten todos los pueblos del partido de Cinco-villas, perteneciente á la provincia de Zaragoza, y todos los valles y poblaciones situadas en el centro y en las faldas del Pirineo; inclusa la importante plaza de Jaca. Ahora bien, abierta la comunicacion con Navarra, la mayor parte de estos pueblos se proveerán de los vinos de Peralta y del resto de aquella rivera, porque las distancias son mas cortas, mas fáciles los medios de transporte y superior la calidad de los vinos, resultando un beneficio inmenso á la ribera de Navarra, cuyos vinos sobrantes, que muchos años tienen que arrojarse á la calle por falta de consumo y de estraccion, tendrán una venta segura en el alto Aragon; y la ruina y aniquilamiento necesario de los hermosos pueblos y campiñas de Ayerve y sus inmediaciones y del productivo y delicioso pais, conocido con el nombre de Somontano de Huesca y Barbastro, alcanzando la misma calamidad á Graus y demas pueblos del antiguo condado de Ribagorza.

ducta
ria Na
ñoles,
perma
bas de
tudes
como
que ha
to y d
cia lo
"Gil
mas.)"
A lo
D. An
comer
Gibral
tubre
presen
"Se
genero
he rec
orgull
las pr
mi fel
pensa
cia en
de sus
"En
merec
vivido

En su libro referencial de 1866 'Topographie de tous les vignobles connus', André Julien habla de cinco grandes vinos en España equivalentes a los premiers crus del Médoc y a los grandes crus borgoñones. De estos cuatro son andaluces: el paxarete de Málaga, los dulces de Pedro Ximénez de Jerez, los amontillados jerezanos y el vino de Montilla (hoy amontillado) y el otro sería el rancio de Peralta navarro.

Rancio de Peralta

“Cofradía Vasca de gastronomía”.

Vino blanco generoso, llamado 'rancio', que se consumía generalmente en los momentos de ceremonias familiares, enhorabuenas, bodas, bautizos y funerales, era vinificado procedente de una cepa especial, la 'berbés o barbés', ('barbau' la siguen llamando en Arguedas) aunque algunos mezclaran con ella la 'malvasía o tempranillo'.

Su mosto no era prensado, sino de lágrima y vertido en toneles de cerezo de una capacidad de 200 cántaros (= 2,534 kutris), a los que se añadía una décima parte de vino cocido y reducido a dos tercios, más una cesta de hollejo, sin pepitas ni palillo. Todo ello fermentaba lentamente hasta el mes de marzo, momento en que se clarificaba con clara de huevo. Luego se iban haciendo trasvases a pequeñas pipas de cerezo, en las que se dejaba envejecer durante cuatro años. Frecuentemente se aceleraba la transformación, añadiéndole una pequeña proporción de vino añejo. Ya hecho el vino, no se dejaban los toneles completamente vacíos, sino que se reservaba una pequeña parte como 'madre', rellenando el resto con vino del año.

Desde el siglo XVIII al XX, fue vendido en el centro-norte de España y exportado a Francia y América. Citado en numerosas ocasiones en la literatura clásica, fue desapareciendo lentamente a consecuencia de las plagas de la vid, a finales del XIX.

<http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&fam=8&alf=%r&art=8381>

Memoria sobre los productos de la agricultura española en la exposición general de 1857 en Madrid.

4004

D. Ramon Martínez.—NAVARRA: MURCHANTE.

Vino tinto *de* pasto.

D. Valero Pardo.—NAVARRA: MURCHANTE.

Vino tinto *de* pasto.

D. Manuel Sagasti, mayor.—NAVARRA: MURCHANTE.

Vino tinto *de* pasto.

El vino *de* esta localidad es *el* que mejor caracteriza los *de* la tercera zona viñera, ó sea la *de* los pueblos *de* la cuenca del Ebro en Navarra.

D. Manuel Ripalda.—NAVARRA: PAMPLONA.

Vino clarete, *de* Ezcaba.
— *de* color, *de* Ezcaba.

Aquí se vió *el* celebrado vino *de* Ezcaba, parecidísimo al *de* Burdeos cuando se hace con esmero.

D. Lorenzo Aguirre.—NAVARRA: PERALTA.

Vino comun *de* pasto.

D. Félix Alzueta.—NAVARRA: PERALTA.

Vino rancio.
— *seco*.

Hé aquí *el* famoso rancio *de* Peralta, dorado, que tira á color *de* café, semejante al pajarete; parece que nunca se vacian sino en parte las pipas, que son *de* cerezo, rellenándolas inmediatamente con vino del año, que denominan pollo. Por *el* vino generoso, blanco, cubierto, algo rancio, *de* nariz y buena boca *Medalla de bronce*.

D. Juan Bautista Echaiz.—NAVARRA: PUENTE LA REINA.

Vino comun *de* pasto.

Por este vino, color, cubierto, sustancioso, *de* buena nariz y boca *Mencion honorífica*.

Doña Josefa Yanguas.—NAVARRA: PUENTE LA REINA.

Vino comun *de* pasto.

D. Ciriaco Jimenez.—NAVARRA: SANGÜESA.

Vino comun *de* pasto.

D. Francisco Javier Goldaraz.—NAVARRA: TAFALLA.

Vino *seco*.

Conde *de* Guendulain.—NAVARRA: TAFALLA.

Vino *seco de* 1844.

Doña Margarita Villanueva.—NAVARRA: TAFALLA.

Vino dulce.
— *seco*.

Seminario conciliar.—NAVARRA: TUDELA.

Vino supurado *de* 1856.

D. Justo Aldéa y compañía.—NAVARRA: TUDELA.

Vino blanco.
— *rubi*.
— *seco*.
— *supurado*.
— *tinto de* pasto.

Este último, más que medianamente tinto, era *el* que corre en *el* comercio con los nombres *de* Tudela y Tarazona, un poquito dulce, muy agradable; también se fabrica en Tudela un vino tinto, bastante espirituoso, muy parecido al *de* Borgoña, y por tanto apreciable, pero demasiado dulce para pasto.

Félix Alzueta consiguió una medalla de bronce por un vino generoso.

La importancia que tenía el vino y el aceite para la economía de Peralta se observa en el número de bodegas y productos que se presentaron en la exposición de Bayona de 1864.

Productos presentados por la DIPUTACION de NAVARRA en la Exposición de BAYONA de 1864

VINOS

Nombre y apellido del Expositor.	Domicilio.	N. ^o de bot.	Nombre del producto.	Cosecha.	PRECIO.	
					Arroba. Rs. vs.	Litro. Rs. vs.
D. Cayo Escudero y Marichalar.	Corella.	4	Vino comun. 1863		5	
» Claudio Diaz.	id.	4	id.		5	
» Veremundo Juan Fernandez.	id.	4	id.		5	
» Eulogio Virto de Vera.	id.	4	id.		5	
» Raimundo Diaz.	Funes.	4	id.		8	
» El mismo.	id.	2	id. blanco.		14	
» Javier Acedo.	id.	2	id. comun.		7	
» El mismo.	id.	2	id. blanco.		16	
D. ^a Celestina San Miguel.	Peralta.	4	id. comun.		8	
» Manuela Azcoiti.	id.	4	id.		7	
Sr. Marqués de Montesa	id.	4	id.		7	
» El mismo.	id.	4	id.		7	
D. Eusebio Muzquiz.	Obanos.	2	id.		5,50	

» José Munilla.	id.	5	id.		6	
» Pedro María Irigoyen.	Pamplona.	3	id. de Pamp.		2	
» El mismo.	id.	3	id. id. sencillo		2	
» El mismo.	id.	3	id. V. ^o Ilzarbe		2	
» El mismo.	id.	3	Vino de Pamp. ^a con mercadería de Tudeia.		2	
» El mismo.	id.	3	id. superior.		4	
» Luis de Vallejo.	Peralta.	4	id. de pasto.		7	
» Juan de Dios Moso.	Olite.	4	id. comun.		7	
Exmo. Sr. Conde de Guendulain	Tafalla y Puente.	40	id. de varias cosechas.			
D. Fermín Arraiza	Echauri.	4	id. comun.			
» Luis de Vallejo.	Peralta.	4	id.		7	
» Calisto Sola.	Mañeru.	1	id.		7	
» Lino Eraso.	id.	2	id.		7	
» Antonio Ocon	Andosilla	2	id.		7	

2.

VINOS RANCIOS SECOS.

D. ^a Cayetana Sabater.	Villafra.	4	Vino rancio seco.	11 años	120
» La misma.	id.	4	id. id. id.	13 id	100
D. Camilo Castilla	Corella.	4	id mosc ^{tel} seco		30
» Luis Bisié.	id.	3	id. añejo garnacha.	1853	48
D. ^a Celestina S. Miguel.	Peralta.	2	id. seco.		100
D. Julian Alzueta	id.	4	id rancio seco		100
» Norberto Goizueta	id.	4	id.		60

3.

VINOS RANCIOS DULCES.

D. Cayetana Sabater.	Villafranc ^a	4	Vino rancio dulce.	48 años	280	
D. Camilo Castilla.	Corella.	4	id. moscatel dulce.		30	
• Sandalio Moreno.	Peralta.	4	id rancio dulce		60	
• Julian Alzueta	id.	4	id rancio dulce		100	
• Lamberto Callejas.	Cascante.	4	supur. ^o nat. ^{al}	1863	40	
• Fermin Iracheta.	Villafranc ^a	4	Vino rancio.	1802		27
• El mismo.	id.	4	id.	1814		22
• El mismo.	id.	4	id.	1820		19
• El mismo.	id.	4	id.	1828		16
• El mismo.	id.	4	id. tratado á manzanilla.	1850		11
Sr. Conde V. ^o de Miranda.	id.	4	id. rancio.	1847	200	
D. Eulogio Virto de Vera.	Corella.	3	id. moscatel.			
D. ^a Vicenta Laboreria.	Peralta.	4	id. rancio.	1843	100	
• La misma.	id.	4	id id generoso	1814	320	
• La misma.	id.	4	id. id.	1832	160	
• La misma.	id.	4	id. id.	1824	200	
D. José Rodriguez Arellano	id.	4	id. rancio.		200	
• El mismo.	id.	4	id.		200	
• El mismo.	id.	4	id.		200	
D. ^a Celestina S. Miguel.	id.	4	id. de 1. ^a clase		160	
• La misma.	id.	4	id. de 2. ^a clase		80	

Nombre y apellido del Expositor.	Domicilio.	N. ^o de bot.	Nombre del producto.	Cosecha.	PRECIO.	
					Arroba. Rs/vn.	Litro. Rs/vn.
D. ^a Celestina S. Miguel.	Peralta.	4	Vino 3. ^a clase		60	
• La misma.	id.	4	id. pollo.		17	
D. Sandalio Moreno.	id.	4	id. pollo.		17	
• Leon Iracheta.	id.	4	id. rancio.		60	
• El mismo.	id.	4	id. pollo.		20	
D. ^a Manuela Azcoiti.	id.	4	id. generoso.	1863	16	
D. Pedro Aicua.	id.	4	id.		100	
• Norberto Goizueta.	id.	4	id. delágrima		20	
• Baltasar Diaz.	Tudela.	4	id. generoso.			3
• Isidoro Garbayo.	Cintruén. ^o	4	id. de pásera.		16	
• Valentin M. ^a de Jáuregui	Mareilla.	2	id. rancio.			
• Fermin Arraiza.	Echauri.	4	id.			
• Gumersindo Ochoa.	Lerin.	4	id. generoso.		32	

4.

VINAGRES.

D. Fermin de Iracheta.	Villafranc ^a	4	Vinagredo rancio seco			2
D. ^a Manuela Azcoiti.	Peralta.	4	id. id.		14	
D. Bernardo Idoy	Tafalla.	3	id. comun.		6	
• Calisto Orduña	Cascante.	4	id. id		10	

5.

ARROPES.

D. Fermin de Iracheta.	Villafr. ^a	4	Arrope.	1863		2,75
• Ventura Escólar.	Obanos.	1	id.			3,50
• Camilo Castilla	Corella.	4	id. moscatel.		48	
• José Rodriguez Arellano	Peralta.	4	Arrope.	1858	100	
• El mismo.	id.	4	id.	1863	48	
• Norberta Goizueta	id.	4	id.		80	
• Santos Ochagavía	Falces.	4	id.			2,50
• José Munilla.	S. Adrian.	4	id.		48	

ACEITES

Nombre y apellido del Expositor.	Domicilio.	N. ^o de bot.	Nombre del producto.	Cosecha.	PRECIO.	
					Arroba. Rs. vs.	Litra. Rs. vs.
D. Francisco Jaurrieta	Beire.	4	Aceite comun	1863	63	
» Fermin Iracheta	Villafr.	4	id. de oliva.	»	»	4,45
D. ^a Cayetana Sabater	id.	4	id.	»	62	
D. Pedro Nolasco Medrano	Fitero.	4	id.	»	61	
» Manuel Abadía	id.	3	id. de empeltre.	»	61	
» Fermin Arteta	Corella.	4	id.	»	50	
» Francisco Goñi	id.	4	id.	»	50	
» Cayo Escud. ^o Marichalar	id.	4	id. de acebuche.	»	50	
D. ^a Celestina San Miguel	Peralta.	4	id. de oliva.	»	66	
D. Leon Iracheta	id.	4	id.	»	75	
» Norberto Goizueta	id.	4	id.	»	66	
» Baltasar Lopez	Andosilla.	3	id.	»	66	
» Trifon Modet	Los-arcos.	4	id.	»	60	
D. ^a Teresa	id.	2	id.	»	60	

Observaciones

Tambien hay ricas muestras de vinos generosos, tanto secos, como dulces, mereciendo especial mencion los de Peralta, Marcilla y Villafranca, por su escelente calidad y aun por la antigüedad de algunos, como que sin temor pueden aspirar á competir en las mesas con los que tienen mayor fama en su clase.

No son muchas las muestras de vinagres presentadas; sin embargo bastan para dar una idea del escelente partido que pudiera sacarse de ese liquido esmerando mas su clarificación, según puede deducirse de algunas de las que hay expuestas.

Los aguardientes se han presentado en bastante variedad, tanto de comunes, como de anisados; la mayor parte son de vino, hay sin embargo algunos de heces ó brisa, que por su mas bajo precio se consumen mucho en el pais. En opinion de muchos la produccion de este espiritu tiene que ser con el tiempo, cuando se establezcan buenas fábricas de destilacion, uno de los mas pingües veneros de riqueza.

En arropes se han presentado tambien algunas muestras: este liquido, empleado tan solo para la elaboracion de los vinos generosos y la fabricacion del mostillo, tendría una importancia inmensa si fuera adoptado para las necesidades de la marina en lugar de la melaza de caña, sobre la que tiene la ventaja de ser mucho mas saludable. Entonces habria un grande medio de emplear el sobrante de los vinos dulces de la Ribera, que son los menos apreciados por los extrangeros para el consumo ordinario.

**En 2020 el enólogo José Luis Ruiz Santos, director técnico de Bodegas Otazu, ya fallecido, en sus proyectos figuraba la recuperación de la variedad berbés, una de las uvas tintas que se empleaban en la elaboración del mítico rancio de Peralta.*

Vino comun.—Puente la Reina á 2,75 pesetas cántaro; Peralta de 2,25 á 2,50; Cintruénigo 2,20; Corella de 2 á 2,25; Murchante de 2 á 2,25; Mendigorria 3; Armañanzas 4; Lodosa 2; Lorca de 2,75 á 3; Estella 3; Dicastillo de 2,50 á 3.

Vino rancio.—Peralta de 10 á 12 pesetas cántaro; Corella de 10 á 15; Murchante 7,50 pesetas.

Aguardiente seco de vino.—Peralta de 8 á 10 pesetas cántaro; Corella 14.

Id. de orujo.—Peralta de 6 á 8 pesetas cántaro; Corella 12.

Anisado de vino.—Peralta de 10 á 12 pesetas cántaro; Cintruénigo de 12 á 18.

Id. de orujo.—Peralta de 8 á 10 pesetas cántaro.

Acete.—Peralta de 18 á 20 pesetas arroba; Cintruénigo 17; Corella de 16 á 16,50; Murchante de 16,50 á 17; Mendigorria 19,50; Armañanzas 16,50; Lodosa 19; Lorca de 18 á 18,75; Estella 18,75; Dicastillo 15,75.

Patatas.—Puente la Reina de 1,50 á 1,75 pesetas arroba; Peralta 3; Cintruénigo 2,25; Corella de 1,50 á 2; Mendigorria 2; Armañanzas 3; Lodosa 1; Estella 1,50.

Precio de los jornales á seco.—Puente la Reina de 2,75 á 3,50 pesetas; Peralta 2,50; Mendigorria 3; Armañanzas de 3,25 á 3,50; Lodosa 2,50.

Idem con vino.—Murchante 1,50 pesetas; Armañanzas de 2,50 á 2,75.

Idem con la costa.—Armañanzas de 1,75

La recogida y el transporte de la uva hasta tiempos recientes ha sido una labor artesanal que empleaba a toda la familia y que ocupaba varios días, según la superficie de viña plantada que se tuviera.

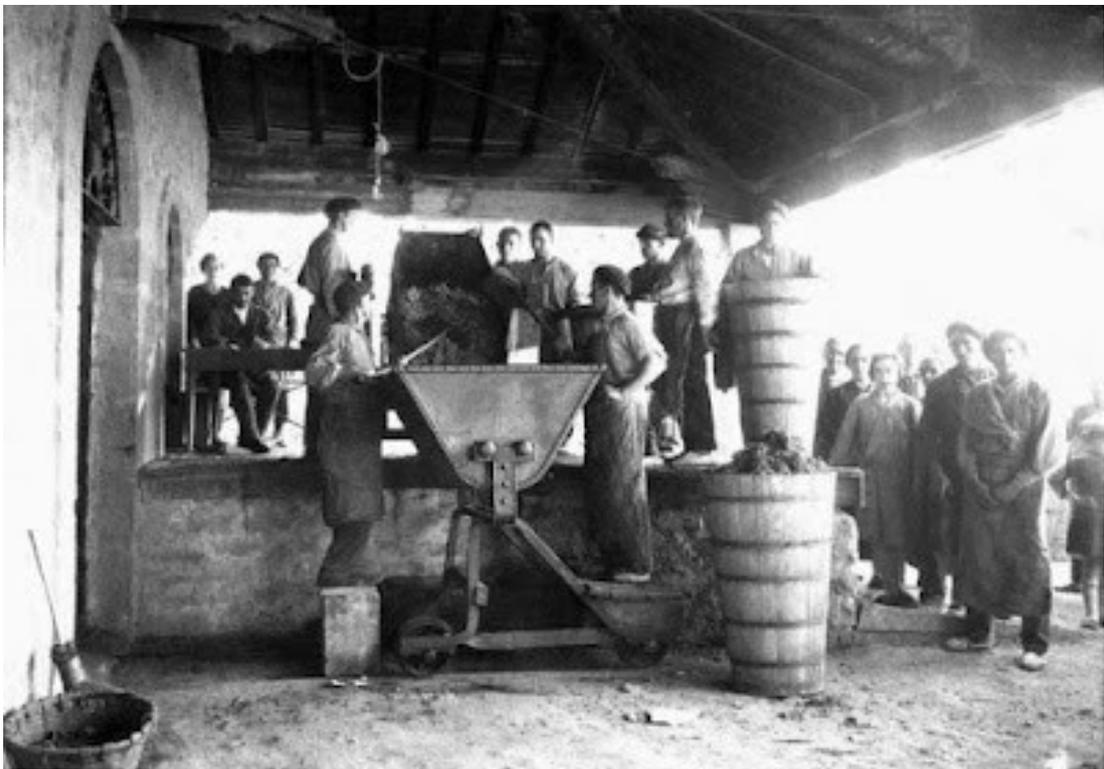


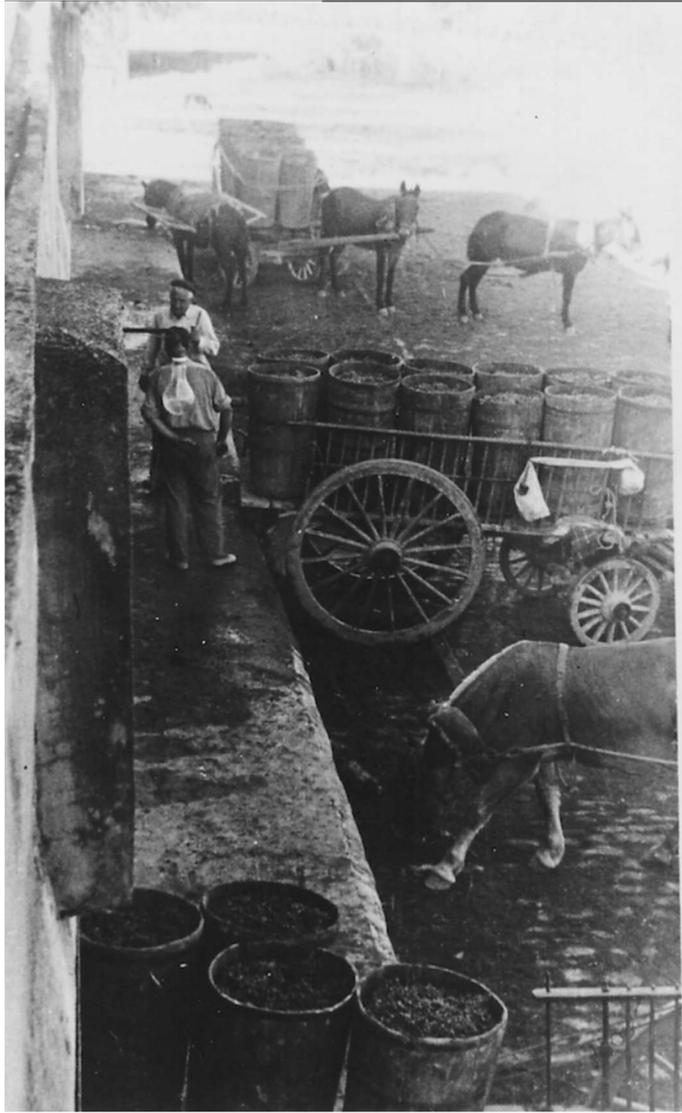


















Ninguna de las fotografías corresponde a Peralta



Cooperativa Vinícola San Francisco Javier

Se fundó la cooperativa el 21 de abril de 1948 por un grupo de viticultores de Peralta, a los que se unieron algunos de Funes. Al principio se limitaron a vender conjuntamente la uva, pero a partir de 1959, con la adquisición de la bodega de José Boneta, la cooperativa elaboró sus propios vinos. Los socios fundadores fueron 131, y entre todos tenían una extensión de 2.800 robadas de viñedo. En 1962, a los ocho años del funcionamiento, el ayuntamiento dio facilidades para extender el cultivo de la vid, llegando a 4.500 robadas, 3.000 de Garnacha y las restantes de Tempranillo y Viura. Los socios de Peralta, Funes y Marcilla llegaron a 280. Se llamó Sociedad Cooperativa Bodega de San Francisco Javier y estuvo ubicada en la calle Río, número 30. Las obras principales se hicieron entre los años 1961 y 1962 con una ampliación en 1966. El edificio constaba de una nave dotada de 76 depósitos, la mayoría de ellos de cemento, y dos depósitos isotérmicos para frío.

Al frente de la cooperativa había un enólogo y tres operarios. La capacidad total de la bodega era de dos millones de litros de vino, cantidad que nunca llegó a almacenar. Por su moderna maquinaria con prensas horizontales, filtro, abrillantador y tren de embotellamiento, fue considerada como una de las mejores bodegas de Navarra, sobre todo en la producción de claretes, muy estimados en el mercado local, regional y nacional. La graduación de su vino oscilaba entre los quince y los dieciséis grados, y se consumía preferentemente en las provincias de Navarra, Vizcaya, Álava y La Rioja. Desgraciadamente, al deshacerse la cooperativa por diversas causas que no vienen al caso, estas buenas perspectivas del vino peraltés ya sólo son un recuerdo para la nostalgia.

Sus marcas eran MONTENEGRO Y PEÑALEN para los tintos y CANTERON Y CANTERON RESERVA para los rosados.



Fuente: Carmelo González Velasco

BODEGA COOPERATIVA PERALTESA

SAN FRANCISCO JAVIER

Saluda a su clientela y les desea
unas felices Fiestas brindando con
nuestro exquisito vino

VINOS CLARETES Y TINTOS

VINOS FINOS DE MESA



CANTERON PEÑALEN
CANTERON RESERVA MONTENEGRO

Teléfono 75 02 85 - PERALTA

Anuncio en el programa de fiestas de 1981

Bodegas Itúrbide

Fundada en 2003, ubicada en el término de La Torre. Disponía de unas 20 Hectáreas de viñedo propio, certificado oficialmente como ecológico. Elaboraba sus vinos con especial cuidado de la naturaleza. Una pequeña bodega familiar que apostaba por las técnicas modernas y ecológicas en la viticultura para optimizar la calidad de sus vinos, Las instalaciones de Bodegas Itúrbide disponían de tanques de acero inoxidable con capacidad de almacenamiento de 320.000 litros. También contaban con un área dedicada a la crianza de vinos donde se compartían las barricas americanas con las de roble francés con una capacidad para 9.000 litros de caldos que esperaban su justa maderación para su lanzamiento al mercado.



Espárrago de Peralta

En El Raso en los años 60, Estanislao Juanmartiñena, puso los primeros rizomas de espárragos en la finca Espartete. A partir de 1968 se plantó espárrago en la finca La Planilla y al aumentar la extensión y producción de espárrago, se necesitó mano de obra de fuera y comenzaron a venir del pueblo sevillano de Los Corrales, cuadrillas de hombres y mujeres a la recolección. Posteriormente, ante más necesidad de mano de obra, se unieron también los procedentes de Martín de la Jara. Además de la mano de obra que se empleaba para la recolección, también se empleaban muchas mujeres y algunos hombres en la fábrica de Guindumar, conservera peraltesa que en esa época uno de sus productos estrella eran los “Espárragos de Guindumar”. También había en Peralta otras conserveras de menor tamaño que Guindumar que también enlataban espárragos. Las campañas se mantuvieron hasta finales de la década de los 90.

A partir de finales de los años 90, la irrupción del espárrago enlatado procedente de Perú y China hizo que los precios cayeran en picado, lo que motivó que muchos agricultores que hasta esa fecha se habían dedicado al espárrago, pasaran a plantar o sembrar otros productos. Sirva este dato, en el año 2010 se recogieron 2,4 millones de kilos de espárrago de Navarra, cuando en los 80 fue de 27 millones de kilos. Esto supuso que los temporeros procedentes de Andalucía dejaran de venir por falta de trabajo y alguna fábrica tuviera que cerrar por no poder competir en precio con los espárragos procedentes de fuera. En 2010 la Comunidad Foral había perdido en los últimos 20 años 7.090 agricultores de espárrago de la Indicación Protegida de Navarra, el 95% del total, quedando únicamente 410 agricultores que seguían dedicándose a ese producto.

La competencia del espárrago procedente de China y Perú, con los que no se podía competir en precio, y la falta de control de sus productos, acabaron con la producción masiva en Peralta de un producto que por su calidad era reconocido fuera de nuestro pueblo.



Finca Espartete en El Raso





Campo de espárragos

El Cardo

Peralta es toda una referencia en el cultivo de esta deliciosa verdura. El cardo de Peralta es considerado un auténtico manjar, es un cardo por fuera más verde, pero por dentro más blanco y tierno. Su cultivo requiere de ciertos cuidados y técnicas. Se ha convertido en un símbolo de identidad para Peralta. Desde 2021 se celebra en enero el Día del Cardo con diversas actividades lúdicas y gastronómicas.

Cardo

Swiss chard
Cynara cardunculus



Cardo es el nombre común de varias plantas de la familia de las *asteráceas* o compuestas. Esta familia, cuyo nombre actual deriva del griego *Asfer* (estrella), se caracteriza porque sus flores se forman por la fusión de cientos e incluso miles de flores diminutas —como es el caso del girasol—, tienen hojas y ramas espinosas, y sus tejidos contienen abundante látex. Su nombre latino *cynara* deriva del griego *kinara*, con el que los antiguos denominaban a las plantas espinosas.

Son matas vivaces de una altura de 1-2 m, con grandes hojas recortadas y velludas de color grisáceo. Sus flores son como las alcachofas, pero más pequeñas y punzantes. La parte que se consume como hortaliza es el tallo. Es algo amargo, pero una vez hervido está delicioso, con un suave gusto parecido a la alcachofa.

En general, las hortalizas de esta familia son originarias de regiones templadas. Por tanto, su crecimiento y desarrollo están adaptados a zonas de temperaturas moderadas. Esta planta crece de forma espontánea en los países de Europa mediterránea y del norte de África, donde se viene utilizando desde tiempos muy antiguos. De las variedades cultivadas, con tallos más anchos, menos amargas y espinosas que las silvestres, la principal es la «**lleno blanco**», con pencas anchas, carnosas y sin espinas.

Estacionalidad

La venta de cardos en el mercado empieza en el mes de noviembre, y se prolonga durante todos los meses de invierno y principio de primavera.

Porción comestible

80 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.

Fuente de nutrientes y sustancias no nutritivas

Calcio, hierro, potasio y riboflavina.

Valoración nutricional

El cardo se asemeja, en la composición nutritiva, a la alcachofa. De ella se desprende un modesto contenido en hidratos de carbono, constituidos en su mayor parte por inulina, un almidón polisacárido similar a la fructosa, bien tolerado por los diabéticos; y por otras sustancias como la cinarina, un compuesto beneficioso para el hígado, y que estimula la secreción biliar.

Respecto a las sales minerales, el cardo sobresale frente a otras verduras por su abundancia en calcio e hierro. Los aportes de estos minerales en una ración de cardo equivalen al 18% de las ingestas recomendadas de calcio al día para hombres y mujeres de 20 a 39 años y al 24% de las ingestas de hierro para hombres y al 13% para mujeres. Si bien, estos minerales no se asimilan tan bien como los contenidos en alimentos de origen animal.

Su contenido vitamínico es escaso, siendo la vitamina C la más elevada, junto con la riboflavina aunque en cantidades muy pequeñas si se compara con la mayoría de las verduras.

Son alimentos que aportan muy pocas calorías, lo que los hace muy adecuados para las dietas adelgazantes. Al mismo tiempo, son fáciles de digerir, diuréticos, laxantes y tónicos, cualidades todas merecedoras de extender el consumo de este alimento.

Composición nutricional

	Por 100 g de porción comestible	Por ración (64 g)	Recomendaciones día-hombres	Recomendaciones día-mujeres
Energía (Kcal)	23	37	3.000	2.300
Proteínas (g)	1,4	2,2	54	41
Lípidos totales (g)	0,2	0,3	100-117	77-89
AG saturados (g)	Tr	Tr	23-27	18-20
AG monoinsaturados (g)	Tr	Tr	67	51
AG poliinsaturados (g)	Tr	Tr	17	13
ω -3 (g)*	—	—	3,3-6,6	2,6-5,1
C18:2 Linoleico (ω -6) (g)	—	—	10	8
Colesterol (mg/1000 kcal)	0	0	<300	<230
Hidratos de carbono (g)	3,5	5,6	375-413	288-316
Fibra (g)	1	1,6	>35	>25
Agua (g)	93,9	150	2.500	2.000
Calcio (mg)	114	182	1.000	1.000
Hierro (mg)	1,5	2,4	10	18
Yodo (μg)	—	—	140	110
Magnesio (mg)	—	—	350	330
Zinc (mg)	—	—	15	15
Sodio (mg)	23	36,8	<2.000	<2.000
Potasio (mg)	400	640	3.500	3.500
Fósforo (mg)	46	73,6	700	700
Selenio (μg)	0,9	1,4	70	55
Tiamina (mg)	0,01	0,02	1,2	0,9
Riboflavina (mg)	0,03	0,05	1,8	1,4
Equivalentes niacina (mg)	0,2	0,3	20	15
Vitamina B₆ (mg)	—	—	1,8	1,6
Folatos (μg)	—	—	400	400
Vitamina B₁₂ (μg)	0	0	2	2
Vitamina C (mg)	1	1,6	60	60
Vitamina A: Eq. Retinol (μg)	Tr	Tr	1.000	800
Vitamina D (μg)	0	0	15	15
Vitamina E (mg)	—	—	12	12

Tablas de Composición de Alimentos, Moreiras y col., 2013, (CARDO). Recomendaciones: ■ Ingestas Recomendadas/día para hombres y mujeres de 20 a 39 años con una actividad física moderada. Recomendaciones: ■ Objetivos nutricionales/día. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, 2011. Recomendaciones: ■ Ingestas Dietéticas de Referencia (EFA, 2010). 0: Virtualmente ausente en el alimento. Tr: Trazas. —: Dato no disponible. *Datos Incompletos.

Día del Cardo

TERCERA EDICIÓN



27 Y 28
DE ENERO

PERALTA

Gobierno de Navarra  Nafarroako Gobernua

consorcio **EDER**



Ayuntamiento de Peralta


CVTARRA

Reyno de Navarra

Nafarroa Erresuma
www.vistnavarra.es


SOMOS VERDURA
RED DE NAVARRA

Cartel de 2023



4^º Día del Cardo

19 y 20
de Enero

Peraita
(Navarra)

Comprometidos con el desarrollo de eventos turísticos sostenibles, accesibles e inclusivos.

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

consorcio EDER



Reyno de Navarra
Nafarroako Erresuma
www.visitnavarra.es

SOMOS VERDURA



con 5 de salud



PROGRAMA

Cartel anunciador de 2024

4º Día del Cardo Peralta

19 y 20 de Enero

Programa

VIERNES 19 DE ENERO

16:30 H Visita guiada a la finca de Cardos de los "Hermanos Jiménez" (Moroto) ◊ Encuentro en el Ayuntamiento. Se compartirán coches.

18:30-19:00 H Charla "El Cardo: una mirada profunda a sus propiedades nutricionales" con Sara San Juan. ◊ Casa de Cultura

17:45 -19.15 H 2º Encuentro profesional en torno al producto local de la Ribera, dirigido a productores, comerciantes y restaurantes (previa inscripción <https://forms.gle/v3PCy8apXzpxuEK8A>) ◊ Casa de Cultura

19:30 a 21:00 H 2ª Mesa redonda "Consumir productos locales: beneficios para la economía, El Medio Ambiente y la Salud", dirigida a profesionales del sector y público en general (no es necesaria inscripción): Sara San Juan (Nutricionista), Vicente Ursúa (Chef creativo) y Jesús Aranda (productor local de aceite ecológico y biodinámico). ◊ Casa de Cultura

Organiza: Consorcio EDER. Proyecto "Conecta Navarra Rural", financiado por Fondos Europeos. FEADER (65%) y de Gobierno de Navarra (35%).



SÁBADO 20 DE ENERO

11:00-14:30 H Feria del Cardo y productos locales con exposición, degustación y venta. ◊ Carpa Municipal y en la calle Irurzun desde el Mochope hasta el Ayuntamiento.

11:30-14:30 H Actividades Infantiles. ◊ C/Iruzun

11:30 H Taller de preparación y pelado de Cardo de Peralta. ◊ C/Iruzun

12:00 H Acto de apertura oficial y pregón. ◊ Carpa Municipal

12:30 H Degustación de cardo de Peralta acompañado de vinos D.O. Navarra. ◊ Carpa Municipal

12:30-14:30 H Rondalla de Jotas.

12:45 H Cocina en directo con el Chef Vicente Ursúa "Cardo de Peralta, parmentier de su tuétano y velouté de berberechos". ◊ Carpa Municipal

13:00 H Degustación de pinchos elaborados con cardo por los bares de la localidad.

14:30 H Entrega de premios "Mejor pincho de Cardo de Peralta 2024" y clausura de los actos de la mañana. ◊ Carpa Municipal

19:30-21:00 H Cata de Vinos D.O. Navarra de la mano del enólogo Gonzalo Celayeta (Inscripciones en turismo@aytoperalta.com) ◊ Bar del Jubilado

Programa de actividades en el Día del Cardo 2024

Recetas de Cardo.

Cardo en ensalada.

El cardo de Peralta tiene en su interior unas pencas blancas y tiernas con un sabor dulce que con ellas se prepara una ensalada.

Seleccionar las pencas interiores más blancas y tiernas, se les quita la piel y nervios, se cortan en trozos de 5-7 centímetros y se les dan unos cortes longitudinales y transversales.

Lavarlas y echarlas en agua fría, con un trozo de limón.

Dejarlas reposar como hora y media y se rizarán.

Machacar en un almirez unos dientes de ajo, aceite de oliva virgen extra, vinagre.

Se vierte sobre los trozos previamente escurridos y salados.

Dejar como 15-20 minutos que coja gusto del adobo.

Cardo cocido.

Según se va limpiando el cardo, se corta en trozos y se va echando en un balde de agua con un poco de limón.

Se pone agua a hervir en un recipiente y se va echando el cardo. Se cuece durante 40-45 minutos.

Cuando está cocido, se escurre y se reserva un vaso con caldo.

En una sartén se echan 3 ajos, cuando están dorados se incorpora una cucharada de harina y un poco de caldo que hemos reservado en el vaso y se liga hasta que se haga una salsa. Se incorpora al recipiente del cardo y se deja cocer unos 5 minutos para que coja el gusto de la salsa.

Pimiento Cucón Verde

El pimiento cucón es una variedad autóctona de Peralta. Es un pimiento un poco más grande que un piquillo y más carnoso. Se suele comer entre verde y entreverado. Se hacen asados y se dejan envueltos en un paño o metidos en una bolsa de plástico un rato, para posteriormente quitarles el tallo y la piel muy fácilmente. Se pueden comer inmediatamente después de pelarlos echándoles un poco de sal y llevándotelos a la boca. Exquisitos, cortándolos en tiras y poniéndolos en un plato para componerlos con aceite de oliva virgen extra y ajo muy picado por encima, posteriormente se mezcla.

Los huevos rotos con pimientos cucones, un plato que es un placer. Desde 2017 Peralta celebra el Día del Cucón en el mes de agosto, con actividades lúdicas y gastronómicas.



5º DÍA DEL CUCÓN

PERALTA · 28 DE AGOSTO DE 2021

Nafarroako  Gobierno
Gobernua de Navarra

Nafarroako
Erresuma

Reyno de
Navarra
www.lurmo.navarra.es

 Consorcio
EDER

 Ayuntamiento
de Peralta

 RIBERA
DE NAVARRA
Insipienda

 SOMOS
VERDURA
UNIDA EN CALIDAD



VII EDICIÓN Día del Cucón 2023

AGOSTO 25 VIERNES

18:30-19:15 H.

VISITA GUIADA A FINCA DE PIMIENTOS

📍 Salida desde el Ayuntamiento en coche compartido.
Inscripciones en: turismo@aytoperalta.com

20:00-20:45 H.

**CHARLA "VIVE LAS VERDURAS:
CUCÓN DE PERALTA"** con Sara Sanjuan

📍 Casa de Cultura

AGOSTO 26 SÁBADO

11:00 a 15:00 H.

FERIA DEL PIMIENTO CUCÓN

y productos locales con exposición, degustación y venta
📍 Desde el Ayto., calle Irurzun hasta el Bar Mochope.

11:00 a 14:00 H.

ACTIVIDADES INFANTILES:

Masterchef Junior, pinta caras y gymkana
📍 C/Dabán, junto al Ayuntamiento.

11:15 H.

**EXHIBICIÓN DE ASADO Y PELADO DEL
PIMIENTO CUCÓN**

📍 Plaza Principal.

11:45 H.

PREGÓN DEL DÍA DEL PIMIENTO CUCÓN

📍 Plaza Principal.

12:15 H.

**PASACALLES
con charanga El Garrafón**

📍 Plaza Principal.

12:30 H.

DEGUSTACIÓN DE PIMIENTOS CUCONES

📍 Junto a la Feria.

13:15 H.

COCINA EN DIRECTO

con el Chef Vicente Ursúa "Pimiento Cucón, pochas y ventresca".

📍 Plaza Principal.

13:15 H.

RONDALLA DE JOTAS

📍 Calle Irurzun y la Plaza Principal.

14:00 H.

ENTREGA DE PREMIOS

Mejor pincho Cucón y sorteo vales de Ascope

📍 Plaza Principal.



PERALTA NAVARRA

Comprometidos con el desarrollo de eventos turísticos sostenibles, accesibles e inclusivos.

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

consorcio
EDER



Región de Navarra
Nafarroa Errekoa
www.visitanavarra.es



aytoperalta.com

PROGRAMA

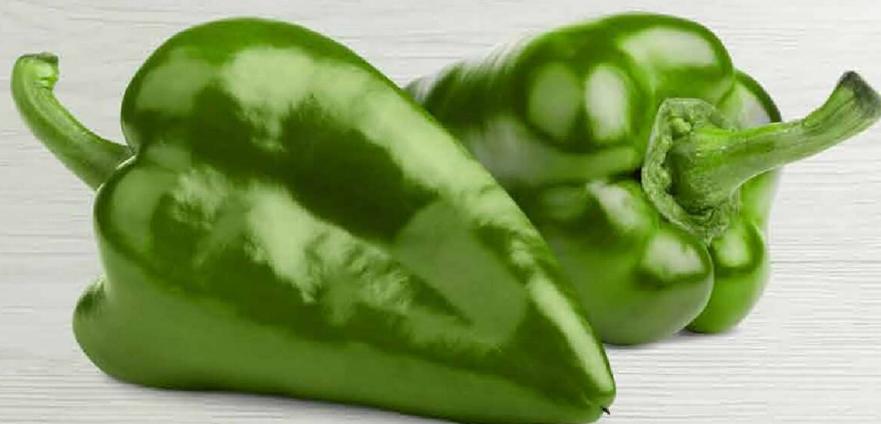
Cartel anunciador Día del Cucón 2023

8º Día del Cucón

PERALTA

Navarra

23 - 24
agosto
2024



Gobierno
de Navarra



consorcio
EDER



Departamento de
Navarra



www.aborcario.navarra.es

SOMOS
VERDURA

VICENTE URSUA

NUTRICIÓN SALUD
By Nutritional



VER PROGRAMA

Los Roscos de Peralta

Los roscos de Peralta tradicionalmente se hacen para San Blas, el 3 de Febrero, pero desde hace bastante tiempo se pueden degustar durante todo el año, ya que hay obradores que los hacen prácticamente todos los días del año. Se hacen de dos versiones diferentes, de huevo y de anís. Ambas variedades comparten los mismos ingredientes, a excepción del huevo y del anís. El resto de ingredientes son: aceite, leche, azúcar y harina. Para las fiestas de San Blas, es tradición también hacer de la misma masa una figuras en forma de paloma y otras en forma de mano. También se hacen durante todo el año unas tortas con huevos, harina y azúcar.



Fotografía: Navarra.com

Recetas de Roscos y Tortas

Roscas de San Blas de Peralta. Una docena de huevos, un litro de leche, kilo y medio de azúcar y cinco kilos de harina.

Se hace una masa y se les echa un poco de bicarbonato.

Se baten bien doce yemas y una clara, se agrega el azúcar y la leche, mientras se bate se va uniendo la harina, pero sin que la masa quede dura. Se toman las porciones de masa para cada rosco.

Roscas de San Blas, de Anis. Medio litro de anis, un litro de leche, kilo y medio de azúcar y cinco kilos de harina.

Se hace una masa y se le echa un poco de bicarbonato.

Tortas de San Blas de Peralta . Un kilo de azúcar, quince huevos y un kilo de harina. Hecha la masa se depositan en el horno de una en una con una pala de madera, posteriormente se sacan con una pala de hierro fina.

Las manos se hacen con la misma masa de las tortas y se les da forma con un cuchillo para hacer los dedos. Antes colocaban alubias coloradas en los ojos de las palomas, ahora se colocan anises.

Habitualmente los roscos y las tortas se hacen en horno de panadería.

En el horno de casa, se ponen en papel de horno, se precalienta a 180 grados y se meten 18-20 minutos.



Manos y palomas que se hacen por San Blas

Sopa del niño

Es una sopa que tradicionalmente se hace en Navidad en Peralta.

Receta

Ingredientes:

Un pan del día anterior o mejor de dos días.

300 gramos de almendra molida +-

1 kilogramo de azúcar +-

1 litro de leche o un poco más

Canela en polvo, bastante.

Mantequilla.

Elaboración

Cortar el pan en rebanadas muy finas y pequeñas.

Mezclar en un recipiente, el pan, la leche, el azúcar, la almendra y la canela. Mezclarlo bien con una cuchara de madera. Dejarlo empapar toda la noche.

Precalentar el horno, arriba y abajo, poner a 250 grados para precalentar.

Poner la rejilla en la primera guía empezando por abajo.

Coger una tartera de barro donde quepa todo lo que hemos preparado. Untarla con mantequilla. Poner la pasta de la sopa en la tartera, ponerle azúcar por encima bien repartida, bastante canela en polvo bien repartida por encima y otra vez azúcar por encima, bien repartida.

Rebajar el horno a 210 grados y meter la tartera encima de la parrilla en medio.

Tener en el horno sobre una hora. Antes de sacar meter un pincho largo o una aguja de hacer calceta y ver si mancha. Si sale limpia, la sopa está hecha. Dejar reposar.

Sopa del Niño Concurso



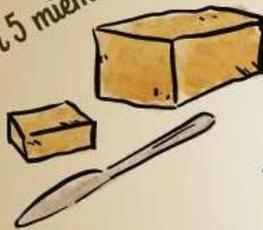
30 Diciembre
A partir de
las 19:00h.



Plaza
Principal



Jurado compuesto
por 5 miembros

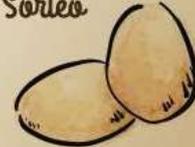


El dinero recaudado
se destinará a la asociación
**AHNA Ayuda Humanitaria
Navarra en Acción**

Inscripción Gratuita
del 1-20 Diciembre
en los comercios colaboradores



2 Premios Directos
+ Sorteo



COLABORA:

Consultar las bases en:

- aytoperalta.com
- [facebook/azkoiengo.gazteria](https://www.facebook.com/azkoiengo.gazteria)

ORGANIZA:

AZKOIENGO GAZTERIA

Cartel 2016