

FERIA DEL ESPÁRRAGO DE NAVARRA

NAFARROAKO ZAINZURIAREN AZOKA



Dicastillo-Deikaztelu

Domingo 5 de mayo de 2024
2024ko maiatzaren 5a, igandea



Ayuntamiento de Dicastillo
Deikazteluko Udala

El cultivo del espárrago de Navarra Nafarroako zainzuriaren laborantza

Es una planta cuya vida productiva es de 7- 8 años. Las raíces emergen de la “**cepa**” hacia el suelo. En esta cepa están las yemas que darán lugar a los **turiones o espárragos**.

Si estos salen al exterior, forman la parte aérea de la planta que es la encargada de fabricar las reservas que se acumulan en las raíces y darán lugar a los espárragos de la campaña siguiente. En invierno se corta esa parte aérea ya agostada y se preparan los “**caballones**” para el periodo productivo.



La recolección Bilketa

Se hace antes de que los espárragos emerjan del caballón para conseguir que sean **totalmente blancos**. El plástico negro que vemos sobre los caballones da una mayor precocidad al cultivo, además de agrupar la producción. Evita también que las puntas de los espárragos se vuelvan verdes al salir del caballón cuando no se pueden recolectar (lluvia por ejemplo). En días muy calurosos es importante hacer una recogida diaria para evitar que las puntas toquen el plástico y se quemen.

La recolección siempre se hará por la mañana para evitar la exposición de las puntas al sol. En los últimos años es común ver luces que brillan en el campo por la noche: son los **esparragueros de Jódar** (Jaén), que recogen el “**oro blanco**” en la oscuridad, con linternas colocadas en sus cabezas, trabajando hasta el amanecer, y así conseguir **un fruto de calidad extraordinaria** en cuanto a forma y sabor de tierra, lluvia y sol.



Dicastillo Deikaztelu

La **Feria del Espárrago de Navarra** es una buena oportunidad para callejear por nuestra villa que, como **atalaya de Montejurra hacia el Ebro**, trepa por la colina hacia Nievas entre muros y nobiliarias, desde la **Iglesia de San Emeterio y Celedonio** hasta el palacio de la **Condesa de la Vega del Pozo**.

La **joya de Dicastillo** se encuentra celosamente guardada en la iglesia parroquial. La valiosa talla románica de **Nuestra Señora la Real de Irache** fue traída al pueblo junto con los retablos del coral después de la **Primera Guerra Carlista** (1833-1839), coincidiendo dos circunstancias: la excaustración de Irache y el incendio también convirtió en cenizas.

La imagen data del **siglo XII** y fue chapada en plata por el orfebre **Reinalt en 1145**. El minucioso y excelente trabajo argénteo, con delicados pliegues de manto y velo, permiten que esta talla mariana de gran tamaño -1,25 m.- pueda ser contemplada tanto de frente como de espaldas, dato que indica su uso posible en la procesión de la misa de Navidad o en algún texto de esta misa aparece en la cartela que porta el niño Jesús:

**"Puer nobis venite adoremus:
Ego sum alfa et omega primus et novissimus dominus"**



Bodegas particulares de Dicastillo Deikazteluko upeltegi partikularrak

Son **más de 40 las bodegas particulares** que podemos encontrar en la **Villa de Dicastillo**. Para la **Feria del Espárrago de Navarra de 2024** se abrirán al público cuatro de ellas. Construidas en los bajos de las viviendas del casco medieval, podemos encontrar desde **bodegas del siglo IV-V hasta las más recientes, del siglo XIX**.

Cada una de ellas, con sus características y particularidades, sorprenden al visitante por su buen estado de conservación, fiel reflejo de los usos y costumbres locales a lo largo de estos siglos.

En estos espacios se pueden encontrar desde grandes sillares romanos, excavaciones en la propia roca, bóvedas de ladrillo o cubas y barricas de madera. En su interior han tenido lugar muchos de los relatos y leyendas de la localidad, **desde tiempos del Imperio Romano** hasta la actualidad, pasando por momentos claves en la historia local como las **Guerras Carlistas**, ya que supuestamente **Zumalacárregui pernoctó en una de ellas**.

Por estas y muchas más razones, **te invitamos a recorrer las calles del pueblo** para conocer de primera mano estos bellos rincones.



Degustación de vinos Denominación de Origen Navarra Jatorri-deiturako ardoak dastatzea:



Bodega Emilio Valerio-Laderas
de Montejurra (Dicastillo)
Bodegas Valdelares (Cárcar)
Castillo de Monjardín (Villamayor de Monjardín)



PALACIO DE LA CONDESA DE LA VEGA DEL POZO: Desde la Casa del Guarda del Palacio se aprecia una bella perspectiva del palacio y su parque, edificado en estilo **neogótico** entre **1886 y 1905** para residencia veraniega de la Condesa de la Vega del Pozo y Marquesa de Jorvalán, doña Diega Desmaisieres y Sevillano, **obra del arquitecto madrileño Ricardo Velázquez Bosco**. Junto a la casa se sitúa la tumba marmórea de su perro Merlín, obra del afamado escultor **Mariano Benlliure**.

Cata de Pacharán Navarro Denominación Geográfica
Marcas Zoco y Berezko. DZ Licores, S.A.

Cata de sidra artesana de Liébana (Cantabria)
Sidrería Pago de Tolina

Espárrago de Navarra

un manjar divino

Nafarroako zainzuria

Jaki jainkotiarra

Un poco de historia

Historia pixka bat

El origen de esta planta está en Oriente. Ya en la antigüedad el espárrago era considerado “**manjar de dioses**” y digno de “**comida de faraones**” entre los egipcios. Los griegos y, sobre todo, los romanos alabaron sus propiedades gastronómicas y terapéuticas. Como curiosidad, resaltar que junto a la **Villa romana de las Musas de Arellano**, en los montes de **Ezquibel y Barandalla**, se cría espárrago silvestre, quién sabe si desde entonces.

Tras la caída de Roma cayó en el olvido y no fue hasta la época del Renacimiento cuando se rescató por sus cualidades medicinales. En el **siglo XVIII**, con la llegada al trono del **Borbón Felipe V**, la moda de los espárragos resurgió con toda su fuerza.

Valores nutricionales

Nutrizio-balioak

Es un alimento muy poco calórico, con mucha fibra y muy diurético. Otros estudios han revelado que **posee un poder inhibitor de células leucémicas**.

Contenido:

- 95% agua.
- Alto contenido en potasio, fósforo, calcio y magnesio.
- Proteínas de gran calidad.
- Vitaminas A, B1, C1 y E.
- Ácido fólico.




Mapa situación Egoera mapa




A Plaza de los Fueros:
Mercado gastronómico
y concurso de espárragos

B Plaza del Rebote:
Mercado de artesanía
y degustación de
espárragos en el frontón

- 1 Bodega de las Mercedes**
- 2 Bodega Margarita Martínez de Eulate**
- 3 Bodega Felipe Oteiza**
- 4 Bodega 'Casa Landa'**
- 5 Palacio de la Vega**

 **WC** Baño accesible
Komuna irigarria

 **P** Aparcamiento accesible
Aparkaleku irigarria

ORGANIZAN/ANTOLATZAILEAK:



FINANCIAN/FINANTZAILEAK:

Reyno de
Navarra



Nafarroa ko
Erresuma
www.visitnavarra.es

Nafarroako  **Gobernua**
Gobierno de Navarra

COLABORAN/LAGUNTZAILEAK:

MANCOMUNIDAD
DE MONTEJURRA



JURRAMENDIKO
MANKOMUNITATEA



Palacio
de la
Vega



BIO SASUN

CASTILLO
MONJARDÍN

EMILIOVALERIO
Laderas de Montejourra



Be
rez
ko
Fot-carana

ZOCO
BARRIOKÓ & MONTAÑÓ

Valdelares
Bodega y Vinos

