

JORNADAS DE TURISMO GASTRONOMICO EN NAVARRA *

Francisco Feo Parrondo
*Universidad Autónoma de Madrid***

RESUMEN

Se analizan las ferias, fiestas, certámenes y jornadas gastronómicas que se organizan prácticamente en el 70% de los municipios de Navarra con el objeto de dar a conocer los principales productos alimenticios regionales y atraer turistas a degustarlos.

Palabras clave: turismo, gastronomía, Navarra, alimento, consumo.

ABSTRACT

The fairs, festivals, contests and gastronomic conferences that are organized in 70% of the municipalities of Navarra are analysed, in order to publicize the main culinary products regionals and to attract tourists to try them.

Key words: tourism, gastronomy, Navarra, food, consumption.

1. INTRODUCCION

La gastronomía forma parte, junto con los recursos naturales, paisajísticos, culturales, artesanales, etc., de los atractivos turísticos de cualquier zona geográfica y, aproximadamente, el 25% de los gastos de los turistas es en alimentos al incluir los consumidos y los que compran para el regreso (Gaona, 1999, pp. 757). Cristina Padilla señala que “para muchos turistas uno de los atractivos fundamentales para visitar otro país lo constituye la experiencia gastronómica que ofrece cada lugar, aunque este mismo atractivo es también una de las principales barreras de acercamiento. Para quienes se ocupan por ofrecer una propuesta cultural, en materia de turismo, las comidas regionales son, sin duda, un modo de acercar culturalmente a distintas sociedades que en el terreno de la mesa se presentan como mundos ajenos. Hoy en día se observa como va creciendo la oferta gastronómica de comidas regionales también conocidas como comidas étnicas” (Padilla, 2003, pp. 17).

Para Mariano Chirivela, “hay que asociar la cocina a los pueblos que se visitan, y no consumir en los viajes esos platos que uno está viendo en las cartas de la cocina internacional” (Chirivela, 2003, pp. 225). Este mismo autor apunta que los futuros turistas valorarán la gastronomía lo mismo que los monumentos, hoteles, playas, etc., y que “posiblemente esto supondrá un acercamiento entre los viajeros y la comunidad que los recibe. Si el gasto de este nuevo viajero, aumenta por el consumo de productos auténticos, no estandarizados o que renuncien a su valor por la cultura del otro, se está sin duda en el camino correcto” (Chirivela, 2003, pp. 225).

* Fecha de recepción: 5 de noviembre de 2007.

Fecha de aceptación y versión final: 30 de noviembre de 2007

** Departamento de Geografía. Universidad Autónoma de Madrid. 28049 MADRID (España). E-mail: francisco.feo@uam.es

2. GASTRONOMIA NAVARRA

Son numerosas las referencias que valoran positivamente la gastronomía navarra a lo largo de las tres últimas décadas. En 1979 Ricardo Ollaquindia señala esta tradición de buena cocina pese a los pocos recursos, con lo que se criaba en casa y en el huerto, y las influencias de la francesa, aragonesa, riojana y guipuzcoana (Ollaquindia, 1979, pp. 4). Para Caius Apicius y Jorge Sauleda, “la gastronomía navarra es, como la propia tierra y las gentes que la sustentan, rica y variada. Así debe ser: la gastronomía es cultura, y la cultura viene dada por los hombres, pero ha de ser fiel a su tierra” (Apicius y Sauleda, 1993, pp. 3)¹. En 1990, Víctor Manuel Sarobe constataba que “la cocina navarra viene marcada por la influencia geográfica, ya que el 60% de su territorio se encuentra dentro del ámbito mediterráneo, caracterizado por el cultivo del olivo, cereales, vid y frutales, además de un productivo regadío en la Ribera que proporciona la mayor parte de las hortalizas. Más al norte, a la altura de Pamplona, el área submediterránea se distingue por la desaparición del olivo y la permanencia del cereal, de la vid y las huertas y la presencia de ganado lanar. En el noroeste se identifica una zona atlántica, en que sus prados propician la existencia de productos como la carne, maíz, leche, mantequilla y quesos. Una cuarta área, la alpina al noroeste es ganadera por excelencia” (Sarobe, 1990c, pp. 318). A estos condicionantes naturales, Sarobe añade la influencia de las culturas romana, árabe, judía, francesa, etc., y las sociedades gastronómicas (Sarobe, 1990d, pp. 321-322)². Actualmente, “la amplitud y riqueza de la geografía de Navarra hace que su gastronomía sea una de las más variadas de España. De hecho, ésta es una de las pocas comunidades cuya enorme despensa hace posible que se pueda autoabastecer de prácticamente cualquier alimento” (www.consumer.es).

En el 2000 Juan Cruz (en la presentación del libro de Sarobe) señala que Navarra es un mundo gastronómico lleno de tradición e innovación (Sarobe et al., 2000, pp. 3), opinión compartida por Luis Irizar (en el prólogo del libro de Alex Múgica): “En Navarra, al margen de que se mantenga una cocina tradicional, se evoluciona y moderniza su gastronomía de acuerdo con los nuevos tiempos, conjuntando sus excelentes productos de siempre con las técnicas de elaboración de hoy en día” (Múgica, 2006b, pp. 11).

Para Moisés Leranoz y Luis Jerez, “en Navarra, la gastronomía, esa ciencia del buen comer que cada vez tiene más adeptos, ha sido un arte popular, cultivado y reconocido tradicionalmente, generación tras generación, y hoy forma parte esencial del acervo cultural propio de esta Comunidad Foral. La buena mesa que Navarra ofrece es, sin duda, uno de sus más grandes atractivos, pues en ella confluyen elementos muy diversos llenos de singularidades que la distinguen ventajosamente de la de otros lugares” (Leranoz y Jerez, 2004, pp. 5). Estos mismos autores señalan que “la cocina navarra está notablemente influenciada por los productos de temporada, así que los establecimientos gastronómicos

¹ A partir de una encuesta realizada en 1989-1990, se hizo un análisis minucioso de la alimentación por sexo, edad, estado civil, profesiones, nivel de estudios, residencia rural o urbana, etc. (Moreno-Sueskun, 1993).

² Son numerosos los estudios que señalan que Francia es el país europeo que da más importancia a la gastronomía y los franceses tienen seguro que en su territorio se elabora la mejor cocina del mundo desde hace generaciones (Pitte, 2006, pp. 485) y a “la cocina navarra la podemos definir como una buena combinación entre elementos originales de la sabrosa cocina del norte de España con delicadas influencias francesas” (www.cuisineofspain.com).

de esta Comunidad elaboran cartas adaptadas a cada estación del año con sus atractivos correspondientes” (Leranz y Jerez, 2004, pp. 9), entre los que destacan: borraja, berza, cardo y alcachofas en invierno; espárragos, trufa y setas en primavera; carne de toro, pochas y pimiento del piquillo en verano, y caza y hongos en otoño. Para estos expertos, “la gran calidad y variedad de nuestros productos, la importancia que tienen los platos de temporada en cada estación del año y el buen oficio de los restauradores son las claves de un prestigio singular que define la buena mesa de Navarra” (Leranz y Jerez, 2004, pp. 11).

Además de la producción agraria es necesario tener en cuenta que la industria agroalimentaria, con 12.000 empleos, es, tras la de automoción, la segunda rama industrial de Navarra y en las últimas décadas ha experimentado procesos de diversificación y reestructuración en platos cocinados, productos en fresco, etc. (Ferrer, 2005, pp. 328). En 2002, las industrias agroalimentarias navarras representaban el 2’11% del total de las españolas y el 12’5% de los negocios de toda la industria regional pese a descender su número (Albisu et al., 2004, pp. 13 y 15). En 2001, las conservas vegetales suponían el 27’51% de las ventas de la industria agroalimentaria navarra seguidas de las cárnicas con el 17’86% y vinos con el 11’33% (Albisu et al., 2004, pp. 19). El origen de las materias primas de las industrias agroalimentarias es: Comunidad Autónoma 57’9%, resto de España 32’6%, Unión Europea 6’0% y resto del mundo 3’5% (Albisu et al., 2004, pp. 63).

Las exportaciones navarras de productos agroalimentarios ha pasado de 176 millones de euros en 1995 a 334’4 en 2002 (Albisu et al., 2004, pp. 71) y “la mayor parte de las exportaciones corresponden al sector de legumbres y hortalizas ya sean frescas (24’5%) o preparadas (27’3%). A continuación se sitúan las bebidas y licores (18’5%) y recientemente los animales vivos (8’7%)” (Albisu et al., 2004, pp. 73). Los principales países de destino de las exportaciones de hortalizas, legumbres y frutas son Francia con el 46% y Portugal y Nigeria con el 9% y para exportaciones de bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre, Alemania compra el 19%, Reino Unido el 17% y Países Bajos el 11% (Albisu et al., 2004, pp. 147).

La gastronomía es un atractivo más para mejorar el sector turístico en Navarra que pasó de 17.870 plazas entre 514 establecimientos en 1996 a 26.654 plazas en 2006 repartidas entre 79 hoteles, 125 hostales, 11 pensiones y fondas, 22 campings, 24 albergues, 56 apartamentos y 579 casas rurales, dando trabajo a 15.500 personas, el 6’1% del empleo total de Navarra (Diario de Navarra, 10-5-2006, pp. 22). En octubre de 2007, la hostelería empleaba en la Comunidad Foral a 11.392 personas: 8.443 mujeres (74’11%) y 2.949 hombres (25’88%) (Diario de Navarra, 19-10-2007, pp. 32).

3. JORNADAS GASTRONOMICAS EN NAVARRA

Según el Gobierno de Navarra, se ha producido un incremento del empleo en hostelería y restauración aunque, “a pesar de sus atractivos, la importancia del turismo es reducida, con un turismo extranjero de paso y un escaso pero creciente turismo nacional de las comunidades autónomas próximas, principalmente el País Vasco y Cataluña, y en segundo plano, Valencia y Madrid. Respecto a las modalidades, se concentra en turismo de montaña, en la zona del Pirineo, y presenta un marcado carácter estacional” (Gobierno de Navarra, 2003,

pp. 50). Las numerosas jornadas gastronómicas podrían contribuir a aumentar y diversificar las épocas de alto nivel turístico de Navarra.

Para Alex Múgica, “la función de alimentar y llenar los estómagos que desempeñaba la cocina hace unos años, se ha convertido o transformado en una forma de vida que se ve reflejada por la importancia que ésta ha adquirido en las dietas diarias, la salud, el placer de una buena comida, la forma y el aspecto físico, las dietas equilibradas, etc.” (Múgica, 2006a, pp. 9). En el prólogo de esta obra de Múgica, Domènech señala que “en este complejo tránsito de un plácido y fácil mercado turístico de demanda, al nuevo mercado de oferta del siglo XXI, super competitivo, mediático y global, donde los clientes pueden escoger entre múltiples, variadas y atractivas ofertas para poder satisfacer sus nuevas expectativas de donde y con qué premiarse, la gastronomía se convierte en un factor de atracción básica para poder ofrecer la personalidad propia de cada territorio convertido en destino turístico” (Múgica, 2006a, pp. 11). Este enfoque confirma lo apuntado en 1979 por Jaime del Burgo, quien señalaba que el carácter internacional que estaba adquiriendo el arte culinario, “no quita para que en cada región o comarca se sigan utilizando las recetas propias, la mayoría de las cuales están condicionadas por el género predominante de cultivos y especies venatorias o piscícolas” (Burgo, 1979, pp. 178).

Las celebraciones gastronómicas tienen tradición en toda España. Ya en 1976, Luis Gil constataba que en Navarra, “a las fiestas de los pueblos muy pequeños, donde no hay espectáculos de ninguna clase y todo se reduce a la misa mayor el día de la Patrona y al baile que, al atardecer, se celebra en la plaza, se les suele llamar <fiestas de tripa>, ya que los números fuertes de los festejos consisten en arrear tremendas comilonas. Empiezan con un almuerzo de órdago a la grande; al mediodía se atizan una comida fenomenal que dejaría a la altura del barro a las cacareadas bodas de Camacho el rico; al poco tiempo y tras haber tomado el café en el casino del pueblo, viene una merienda comunal a base de pollos de corral, pernil y chorizos caseros, para terminar con una copiosa cena entre jotas y vino. Hay quien alarga el panorama de estas fiestas con una jovial recena a eso de la madrugada, después del baile de la noche” (Gil, 1976, pp. 28-29). En 1980, Luis Gil hace hincapié en otro precedente de las jornadas gastronómicas navarras: había antecedentes en Fitero y otras localidades los domingos y festivos, cuando los jóvenes salían con “cazuelilla” de sus casas y se juntaban a merendar en el campo o huerta y se intercambian costillas de cordero, pollo asado al horno, conejo de monte con caracoles y chuletas de magra con suelas de alpargatas en salsa de tomate, en el ágape comunal y fraterno (Gil, 1980, pp. 35). Desde entonces ha habido notables cambios pero las celebraciones gastronómicas se producen prácticamente todos los días del año repartidas entre las distintas localidades³.

En el 2000 Víctor Manuel Sarobe señalaba que “en una sociedad como la actual, en donde las circunstancias laborales o el ritmo diario de vida hacen más difícil la comida familiar o común, se percibe más claramente que juntarse para comer es un acto social, comunitario además de gastronómico. El alimento compartido es signo de vida en común y de entrega personal” (Sarobe et al., 2000, pp. 135), por lo que pocas celebraciones festivas se dan sin incluir un acto gastronómico. Esta teoría está presente en la inmensa mayoría

³ Una amplia relación de fiestas locales en Navarra se puede consultar en www.navarra.com. Si “la salud gastronómica y hostelera de una comunidad se mide por el número de actividades programadas, Navarra se presenta como uno de los espacios geográficos más saludables de la península” (Diario de Navarra, 31-8-2007, pp. 68).

de localidades navarras que, en las fiestas locales, organizan celebraciones gastronómicas para potenciar la convivencia de vecinos y visitantes como queda patente en el listado, en parte incompleto, que ofrecemos a continuación: a) almuerzo popular en Andosilla, Aróstegui, Artabia, Azagra, Eusa, Lerín, Oteiza, Ribaforada y Sesma; b) aperitivo en Arbizu, Catarroso, Desojo, Mañeru, Pitillas y Sesma; popular en Muruarte de Reta; para mayores en Larrasoña y financiado por los Ayuntamientos en Ibero, Montejurra y Roncal; c) comida infantil en Mañeru, Orbaicete, Rada y Sesma; de juventud en Arraitz-Orkin y Lantz; popular para mujeres en Lacar; para mayores en Añorbe, Lerín, Olaz, Pitillas y Villava; para jubilados en Aibar, Artajona, Mañeru, Obanos y Zizur Mayor; comida de fraternidad en Monteagudo y Sesma; y comida popular en Anexar, Areso, Artajona, Barasoain, Beriain, Burlada, Dicastillo, El Busto, Erice de Iza, Estella, Ezkabarte, Figarol, Huarte, Labiano, Lantz, Lekunberri, Mendigorriá, Obanos, Olaz, Ollo, Orbaicete, Ororbia, Petilla de Aragón, Sesma, Subiza, Tajonar y Zuasti; d) merienda para niños en Belascoain y Berbinzana, y popular en Alsasua; y e) cena popular en Aróstegui, Arrieta, Artieda, Cordobilla, Gollano, Lantz, Loza, Sada, Salinas de Oro, Satrústegui, Sorauren, Ulcar y Ulzurrun.

Son también frecuentes las jornadas gastronómicas que coinciden con los mercados municipales, ferias, etc. (Diario de Navarra, 27-10-2006, pp. 81)⁴. Es el caso de la Semana Gastronómica de los Mercados de Pamplona que, en octubre de 2006, contó con la participación de cinco restaurantes que ofrecían menús variados y contaron con la financiación del Gobierno de Navarra y Ayuntamiento de Pamplona (Diario de Navarra, 22-10-2006, pp. 30). En noviembre de 2007 (IV edición) cuenta con la participación de 15 restaurantes a lo largo de tres semanas de martes a sábado, con productos variados, demostraciones de cocina en familia, etc. (Diario de Navarra, 3-11-2007, pp. 28-29). En esta misma línea está el Mercado de antaño de Aibar a finales de octubre desde 2001 y con más de mil personas en 2006, que visitaron una treintena de puestos de artesanía, productos de la zona, vino, miel, quesos, etc., y degustación de unos 2.200 pinchos de una ternera de 190 kilos (Diario de Navarra, 29-10-2006, pp. 37).

Un sábado de septiembre se celebra el Día de la Trashumancia en una de las 22 localidades agrupadas en las Bardenas y el primer domingo después de los sanfermines, con almuerzo de magras con tomate y el tradicional rancho, se celebra la Fiesta del Mundo Rural en Miranda de Arga (www.navarragastronomia.com).

Las ferias de Tafalla con productos agroalimentarios y concurso de queso de pastor va acompañada de degustación de cordero de Navarra, cata de vino y queso y, las de ganado en Alsasua, incluyen degustación de carne de potros, quesos y caldos de Navarra y La Rioja alavesa y de sidra (Diario de Navarra, 22-10-2006, pp. 100). En la feria de papel de Allo se repartieron unos 1.200 pinchos de ternera (unos 330 kilos con un coste de unos 600 euros) y 100 litros de vino de Lerín (Diario de Navarra, 15-5-2006, pp. 23). El Rastrillo Nuevo Futuro de Baluarte incluye, en octubre, actos gastronómicos con participación de bares y restaurantes que ofrecen pinchos (Diario de Navarra, 27-10-2006, pp. 82).

⁴ Cuentan con amplia tradición y se mantienen porque los comercios rurales sólo tienen productos de primera necesidad y, en zonas como la Montaña Oriental, “el comercio ambulante desempeña una función fundamental, puesto que permite la disponibilidad de productos básicos incluso en núcleos con reducido número de habitantes” (Colomo, 2000, pp. 264).

Otras localidades celebran jornadas gastronómicas con productos típicos de la zona (Uharte-Arakil, Corella y Viana), paellas (Anexar, Arrieta, Cintruénigo, Falces, Labiana, Larrasoña, Miranda de Arga, Murchante, Ollacarizqueta, Peralta, Ucar, Villatuerta) y tortillas (Alkotz, Areso, Arizala, Azagra y Lekunberri), organizando con frecuencia concursos entre cocineros. La Asociación Andión organiza en Mendigorriá, en el Día de la Mujer, aperitivo y comida servidos por hombres del pueblo (Diario de Navarra, 17-8-2007, pp. 36). Sesma celebra la tradicional pochada desde 1984 con pochas (judías blancas tempranas) procedentes de Azagra y condimentadas con aceite, cebolla, pimiento verde, ajos, jamón, chorizo, etc., llegando a los 1600 comensales en su XXII edición en 2006 (Diario de Navarra, 30-8-2006, pp. 29).

En un elevado número de celebraciones, el Ayuntamiento financia todos los gastos y en otros parte, suponiendo en ocasiones cantidades significativas como los 3.500 euros gastados por el Ayuntamiento de Villatuerta en comidas y cenas en agosto de 2007 (Diario de Navarra, 17-8-2007, pp. 39) cifra, no obstante, muy inferior a los 39.000 euros de la fiesta del navarro ausente celebrada en Milagro en junio de 2006 con comidas, cenas, almuerzo popular, etc., para los navarros que viven fuera de la Comunidad Foral con más de 2.000 asistentes y 725 representantes de 14 casas regionales navarras de toda España (Diario de Navarra, 2-6-2006, pp. 87).

La financiación total o parcial de estas celebraciones por los Ayuntamientos se acompaña de subvenciones y ayudas de la Comunidad Foral, enumeradas en el Boletín Oficial de Navarra de 11 de mayo de 2005, en el que se incluyen celebraciones festivo-culturales y las que potencien la gastronomía y las materias primas producidas en Navarra, siempre que se demuestre una clara finalidad turística y capacidad de generar una afluencia de visitantes de fuera de la zona. También se subvencionan ferias y mercados con productos regionales (www.cfnavarra.com). Aunque no hay estadísticas sobre visitantes, suelen ser numerosos en bastantes ocasiones, como constatamos en otros estudios sobre Asturias y Cantabria (Feo, 2005 y 2006) y en muchas localidades navarras a lo largo de este estudio.

El Ayuntamiento de Cintruénigo, con la colaboración de Sociedad Napardi y Diario de Navarra, organiza en octubre la Fiesta de la Gastronomía Navarra desde 2002 con la finalidad de exaltar los productos navarros, convirtiéndose en un evento vinícola, gastronómico y popular. Ante el éxito de la primera edición, en el 2003 contó con un presupuesto de 10.000 euros y la participación de la práctica totalidad de los bares y restaurantes de la villa donde se degustaron 1.600 pinchos de carne de ternera (209 kilos) y cantidades menores de chistorra (80 kilos en 500 raciones), aceite, alimentos artesanos, 1.500 botellas de vino con D.O., además de visitar bodegas y almazaras, películas, teatro, música, bailes, juegos para jóvenes, etc. (www.diariodenavarra.es; www.navarragastronomia.com; www.plazanueva.com y www.tierradevino.com).

3.1. Productos agrícolas

Para Moisés Leranoz y Luis Jerez, “el turista o visitante acude a Navarra generalmente con la idea de encontrar una gran variedad de verduras. Algo lógico siendo nuestra Ribera una región única en la calidad de ciertas verduras, que escasean o no se dan en las huertas del resto de España. Allí encontramos productos tan característicos de nuestra comunidad

como los pimientos del piquillo, los espárragos, los cogollos de Tudela o las alcachofas, todos ellos productos altamente valorados y elogiados por los conocedores de la gastronomía” (Leranz y Jerez, 2004, pp. 11).

El 6 de mayo de 1973 se celebró en Tudela el I Día de la **Verdura** bajo los auspicios de Diario de Navarra y con la colaboración de la Caja de Ahorros de Navarra, de la Agrupación Hortícola Tudelana y otras entidades, con un concurso de once menestras (Gil, 1976, pp. 7). En abril-mayo se celebran en Tudela las Jornadas de la Exaltación de la Verdura, llegando a la XIII edición en 2007, incluyendo comidas y cenas en restaurantes y pinchos de verdura en bares, visitas culturales, itinerarios por la comarca, competiciones deportivas, de fotografías, conferencias y mesas redondas, demostraciones prácticas de elaboración de menestras y otros platos variados a cargo de restaurantes de la localidad y de otras ciudades como Pamplona, Estella, Cintruénigo, Leiza, Cascante, etc. En el certamen de menestras se organizan concursos con premios de 500 euros, un trofeo, un diploma y una caja de pacharán en 2007 (Diario de Navarra, 6-5-2007, pp. 44). Seis sociedades gastronómicas preparan cientos de raciones de cogollos, cebollas guisadas, espárragos, menestra, etc., al precio simbólico de un euro por ración, por lo que “en los últimos momentos de la degustación empezaron a faltar algunos de los productos que se ofertaban” (Diario de Navarra, 6-5-2007, pp. 44).

Producto asociado a Tudela y a la Ribera es la **alcachofa**, cultivada en 125 explotaciones de 32 municipios en la variedad “Blanca de Tudela” con denominación de calidad desde 1988 (AA.VV., 2005, pp. 2) y con comercialización al natural o en conserva en envases de vidrio (www.elalmanaque.com). En 2005-2006, la IGP Alcachofa de Tudela contaba con 461'73 hectáreas y una producción de 1'46 millones de kilos. En 2007, la producción certificada ha duplicado la del año anterior y la de conserva ha crecido un 13% por la fuerte demanda para su consumo en distintas modalidades (Diario de Navarra, 27-9-2007, pp. 53 y 57).

El pimiento de piquillo, según Víctor Manuel Sarobe, “posiblemente sea Navarra una de las primeras tierras en aceptarlo y consumirlo. El cultivo del pimiento debió generalizarse en nuestra tierra en la segunda mitad del siglo XVIII, difundiéndose rápidamente por todo el reino” (Sarobe, 1990e, pp. 145) siendo consumido por los labradores de la Ribera en desayuno, comida y cena según un “Memorial de ratonera” presentado en Cortes en 1817 (Sarobe, 1990e, pp. 145). La demanda desde otras zonas se acentúa desde finales de los sesenta cuando eran consumidos en verano por turistas de otras regiones que se llevaban al regreso algunos botes (www.definde.com). A mediados de los ochenta, la superficie de regadío sembrada de pimiento estaba en clara expansión en Lodosa y Mendavia, obteniéndose unos 20.000 kilos/hectárea (MAPA, 1986, pp. 50). De la variedad piquillo, en 1985 se cultivaban unas 185 hectáreas de las que 150 correspondían a Lodosa, produciendo Lodosa entre 800.000 y 1.000.000 kilos por temporada (Sarobe, 1990e, pp. 145-146). En 2003, un total de 443 explotaciones de Lodosa lo cultivan (Gobierno de Navarra, 2003, pp. 74). En su expansión ha jugado un papel clave la D.O. desde 1987 (AA.VV., 2005, pp. 36). Son de pequeño tamaño, de forma plana y triangular, siendo uno de los productos más apreciados de la huerta navarra, recolectándose a mano entre septiembre y diciembre en Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Lodosa, Mendavia, San Adrián y Sartaguda bajo control del Consejo Regulador (www.spain.info y www.navarra.iberiarural.es). En 2007 se cosecharon unos dos millones de kilos en las 200 hectáreas de los 8 municipios con D.O., tendiendo

a estabilizarse la producción con la instalación creciente de plásticos y riego por goteo (Diario de Navarra, 16-10-2007, pp. 32). Moisés Leranoz y Luis Jerez señalan que “es un producto de los que mayor demanda tienen en la industria agroalimentaria de nuestra región. Su gran fama se ha extendido por todos los rincones de España e incluso de Europa, por eso es sin duda un producto abanderado de Navarra” (Leranoz y Jerez, 2004, pp. 34). Estos autores no dudan en señalar que desde finales de agosto a principios de octubre “es difícil visitar un pueblo de la Ribera de Navarra y no ver un tambor asando pimientos” (Leranoz y Jerez, 2004, pp. 34). En 1990, Sarobe ya apuntaba que “la nueva generación de maestros cocineros ha descubierto su calidad y preparaciones y los ha elevado a plato imprescindible en sus cartas, creando una variada y rica gama, dentro de la llamada Nueva Cocina” (Sarobe, 1990e, pp. 146).

En septiembre, Lodosa celebra el día del Piquillo, coincidiendo con el Campeonato Mundial de Ensartar Pimientos, con degustación de este producto por más de mil personas entre las que habitualmente suelen figurar autoridades autonómicas y alcaldes y concejales de municipios próximos llegando, en 2003, a repartirse pimientos asados con fuego directo y pelados sin agua a las más de 3.000 personas que pasaron por las mesas de degustación, junto con pan y 160 litros de vino. Estas fiestas son organizadas habitualmente por la Cofradía del Pimiento del Piquillo de Lodosa desde 1990 (www.diarionoticias.com y www.tierradevino.com).

El **espárrago** es uno de los productos emblemáticos de la agricultura y gastronomía navarras, especialmente en La Ribera, en pequeños huertos y “es a partir de 1930 cuando su cultivo se asocia a pueblos como Tudela, San Adrián, Sesma, etc., con destino casi exclusivo a la industria conservera” (Sarobe, 1990b, pp. 402). En 1984, Navarra acaparaba el 48% de la superficie española de espárragos con 9.195 hectáreas. En 1986, ya se cultivaban 8.037 hectáreas en secano de las que un 60% en Ribera y Zona Media y estaba “adquiriendo gran importancia en la economía agrícola navarra” (MAPA, 1986, pp. 60). Otras 963 hectáreas de regadío eventual eran sembradas de espárragos de distintas variedades con una producción de cinco mil a seis mil kilos por hectárea durante siete-ocho años, concentrándose en Lodosa, Cintruénigo, Ribaforada, Tudela y Milagro (MAPA, 1986, pp. 50). Aún teniendo gran importancia en las explotaciones pequeñas y en el producto final agrario de Navarra (casi el 40% de la producción hortícola), entre 1982 y 1992 pasó del 52% al 18% de la producción española de espárragos (Legasa, 1992, pp. 2). En el 2000, de las 15.250 explotaciones que producen artículos con Denominaciones de Calidad, 4.682 (20,7%) cosechan espárrago de Navarra (Gobierno de Navarra, 2003, pp. 74). Pese al reconocido prestigio, el espacio cultivado de espárragos tiende a disminuir por la competencia de otros más baratos del sur de España, China y Perú (Diario de Navarra, 5-10-2006, pp. 54) y por la expansión en otros países europeos como Alemania (14.500 ha) y Holanda (2.200 ha) (Diario de Navarra, 8-6-2006, pp. 59).

El Ayuntamiento de Dicastillo organiza el tercer domingo de mayo la Feria del Espárrago (XI edición en 2007) coincidiendo con un mercado de productos artesanales y agroalimentarios y recepción de cofradías gastronómicas. Se concede trofeo al mejor espárrago de Navarra y se degusta espárrago fresco (Diario de Navarra, 30-4-2006, pp. 48, y 21-5-2006, pp. 108). Los asistentes pueden comprar este producto fresco y pelado en envases de medio kilo. En el 2006 se vendieron unos 300.000 kilos, el doble que en el 2005, a 4-5 euros/kilo

(Diario de Navarra, 30-4-2006, pp. 33). En la degustación popular se suelen preparar unos 150 kilos al contar con unos 2.000-2.500 visitantes, aumentando casi todos los años (www.diariodenoticias.com y www.tierradevino.com).

Más reciente es el Certamen del espárrago fresco de Navarra, 4ª edición en 2007, que se celebra a mediados de mayo organizado por Prodecasa (Asociación para la Promoción y Defensa de la Calidad y Seguridad Alimentaria) y Caja Navarra y con la participación habitual de unos 50 restaurantes: en 2006, 31 de Pamplona, 3 de Tudela, 2 de Sangüesa, Estella y Barañain y 1 de Garralda, Orbara, Fontellas, Lácar, Markalain, Olite, Gorraiz, Berrioplano, Larrasoña y Sorauren (Diario de Navarra, 30-4-2006, pp. 24, y 15-5-2006, pp. 68). Anualmente se entregan trofeos a los establecimientos que hayan elaborado el mejor plato con espárrago de Navarra.

Frutas.- Como postre adecuado a una típica comida navarra se consumen melocotones, peras, manzanas, cerezas, higos y/o kiwi de Baztán (www.consumer.es). El Ayuntamiento de Milagro organiza la fiesta de la cereza un domingo a mediados de junio para promocionar, ensalzar y fomentar el consumo de esta fruta con puestos de venta en las calles, visitadas por más de 6.000 personas en el 2006 (www.navarra.es; www.navarragastronomia.com; y Diario de Navarra, 16-6-2007, pp. 32). En 2006, se llegaron a repartir 3.000 tarrinas de cerezas y los 18 puestos de venta de cereza acabaron muy pronto todas las existencias. Se ha convertido en tradicional en el calendario festivo, con concurso de postres de cereza, certamen de pintura, juego de niños, música, etc. (www.diariodenoticias.com y www.milagro.es). Milagro produce unos 400.000 kilos anuales que se consumen en fresco en Navarra, País Vasco, Madrid y Barcelona (www.milagro.es). En el 2007, congregó a más de 8.000 personas por la fiesta de la cereza y las ferias de artesanía y productos agroalimentarios, contando con 20 puestos de venta de cerezas (www.turismo.navarra.es).

Aceites.- En el 2000, el olivar ocupaba 2.710 hectáreas en Navarra (1574 en secano y 1.136 en regadío) con una producción de 4.591 toneladas de aceituna. La producción es muy variable: 891.000 toneladas en 1990, 8.242.000 en 1996 y 4.581.000 en 2000 (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 121). En 2007, la cosecha fue de 1.108.200 toneladas (Diario de Navarra, 27-9-2007, pp. 56). La mayoría se destina a orujo sin desgrasar y aceite de oliva. Aunque solo represente el 0'5% del aceite español, se está recuperando su producción con la tramitación de la D.O. en 2006, en la que "aceite de Navarra" comprende un total de 135 municipios y 5.200 hectáreas, que consigue el visto bueno del MAPA en agosto de 2007 (Diario de Navarra, 17-8-2007, pp. 68).

Olite es un municipio que celebra jornadas gastronómicas relacionadas con el aceite de oliva organizada por la Cofradía del Aceite de Oliva de Navarra. En noviembre de 2006 se celebró la VI edición con participación de 25 cofradías españolas y francesas y más de 200 personas en la Casa de Cultura y numerosos vecinos que degustaron 40 litros de aceite de oliva con más de 1.800 tostadas de pan (Diario de Navarra, 4-11-2006, pp. 76, y 5-11-2006, pp. 38). Asimismo, la Cofradía organiza en Corella del 2 al 4 de noviembre de 2007 jornadas con conferencias, cata de oliva, nombramiento de cofrades, degustación de tostadas, aceite y vino, comida de confraternidad, etc. (Diario de Navarra, 24-10-2007, pp. 33). El último domingo de febrero se degusta el primer aceite del año en el "Día de la tostada" en Arróniz (VIII edición en 2007) y la víspera se organizan diversos concursos de

postres y aceitunas caseras. Se degustan tostadas con aceite y se pueden adquirir aceite y productos artesanales de la zona (www.navarragastronomia.com).

Productos ecológicos.- En el 2000, 66 explotaciones agrarias navarras cultivaban alimentos ecológicos (Gobierno de Navarra, 2003, pp. 74). La superficie dedicada a agricultura ecológica ha aumentado notablemente en Navarra, pasando de unas 726 ha en 1996 a casi 20.000 en 2006, repartidas estas últimas entre 550 explotaciones (Diario de Navarra, 31-8-2007, pp. 58). La expansión es previsible que continúe con las subvenciones de 10'40 millones de euros que el Gobierno de Navarra ha aprobado para el periodo 2007-2011 (Diario de Navarra, 27-9-2007, pp. 59).

En Berbinzana, el primer o segundo domingo de septiembre, se celebra la fiesta de la agricultura ecológica con degustación y venta de productos agroalimentarios ecológicos (www.navarra.es), con la finalidad de impulsar su consumo. En 2006 acudieron aproximadamente un millar de personas, consumiendo “pochada popular” (Diario de Navarra, 31-8-2007, pp. 58). En 2007, VIII edición, se celebró una exposición y venta de estos productos, visita guiada a las explotaciones de agricultura ecológica, paseos en piragua por el río Arga para niños mayores de diez años, visitas al yacimiento Las Eretas (de la Edad de Hierro), danzas, degustación de brochetas ecológicas, sorteo de cesta de productos ecológicos aportada por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK) (Diario de Navarra, 2-9-2007, pp. 90 y 107). En noviembre se celebra la Feria de la alimentación ecológica en Baluarte con exposición y venta de productos, comidas, conferencias, etc. durante un fin de semana, llegando a la III edición en 2007. En 2006 contó con cien expositores en 3.500 metros cuadrados y unos 15.000 visitantes a los que se informó de las ventajas de los productos agrícolas y ganaderos ecológicos (www.gastronomiahoy.blogspot.com).

A mediados de octubre se celebra en Olite el fin de semana ecológico con exposición y venta de alimentos ecológicos en la que participan unos veinte comercios y establecimientos de hostelería en los que se degustan desayunos, aperitivos y menús elaborados con productos de agricultura ecológica, vinos ecológicos en cuatro bodegas y regalo de una botella a los visitantes del Museo del Vino, etc. Colaboraron el Ayuntamiento y el Consejo de la Producción Ecológica de Navarra (Diario de Navarra, 14-10-2006, pp. 33 y 76).

En septiembre de 2006, la Asociación de Empresas de Agricultura Ecológica de Navarra (AEN) organizó una semana dedicada a dar a conocer estos productos mediante la creación de paquetes turísticos que combinan el patrimonio cultural navarro y su gastronomía más natural. Quince empresas colaboraron en esta nueva forma de turismo: bodegas de Lumbier, Lácar, Zurucuáin, Igúzquiza, Lezáun y Bargota; productores de aceite de Monteagudo, de conservas de Allo, frutas y hortalizas de Lodosa y biopanadería integral de Mendigorriá (Diario de Navarra, 19-9-2006, pp.62).

3.2. Productos micológicos

Víctor Manuel Sarobe señala que “la riqueza de productos silvestres de nuestro espacio geográfico, motivada por la diversidad ecológica, ha hecho posible una gastronomía rica y llena de matices, propia de un pueblo que ligado a la tierra y pendiente de ella ha logrado aplicando su imaginación sacarle el mayor partido posible” (Sarobe et al., 2000, pp. 85).

Abundan los hongos en zonas boscosas (hayedos y robledales) y la trufa (variedad de hongo) se va introduciendo progresivamente en la gastronomía navarra (Leranoz y Jerez, 2004, pp. 32). La riqueza micológica de Navarra ocupa desde los bosques del norte hasta los campos y pinares del sur, albergando “un gran tesoro gastronómico, natural y sugestivo como pocos, que se presenta puntual a la cita del otoño” (www.hostelerianavarra.com) con una inmensa variedad de elaboraciones culinarias a las que se someten las setas y hongos: “El revuelto y la plancha que siguen existiendo tanto en las casas navarras como en los bares y restaurantes ha dado paso a otra manera de entender la cocina en sus más amplios aspectos. Ensaladas, carpaccios, milhojas de hongos, revueltos licuados, como protagonistas o como acompañantes, los productos del otoño están presentes en infinidad de presentaciones” (www.hostelerianavarra.com).

Jesús Javier Marcotegui ha señalado en 2002 que “Navarra es tierra pródiga en setas y hongos. Su recolección se ha convertido en toda una tradición cultural en muchas zonas, motivo de no pocas disputas entre lugareños y foráneos, origen de suculentas celebraciones gastronómicas, además de una estacional fuente de ingresos familiares en muchos lugares de la Comunidad Foral” (Marcotegui en Ojer, 2002, pp. 7). Para frenar la masiva recogida de setas y hongos, el 8 de agosto de 2007, el Boletín Oficial de Navarra autoriza la creación de un acotado, el Parque Micológico Ultzama, para reducir el acceso de visitantes (en el 2006, unas 20.000 personas recogieron hongos en 3.000 hectáreas) para proteger el medio y los intereses de los vecinos. El Ayuntamiento de Ultzama vende permisos desde mediados de septiembre de 2007 a vecinos y foráneos con precios más bajos y posibilidad de recoger cantidades mayores de setas a los primeros (Diario de Navarra, 31-8-2007, pp. 80).

En noviembre se celebran en Cintruénigo jornadas micológicas con consumo de estos productos, conferencias y exposición de las mismas en el Centro de Interpretación de la Naturaleza, excursiones al entorno, etc. (www.cintruenigo.com). La Asociación para el Desarrollo de la Valdorba organiza una jornada micológica con comida, recorrido por el sendero micológico de Iratxeta para reconocimiento de las setas (Diario de Navarra, 12-11-2006, pp. 108). El Ayuntamiento de Tafalla organizó en octubre y noviembre de 2007 cursos para conocer setas con excursiones por la zona (Diario de Navarra, 4-10-2007, pp. 36). La Asociación de Amigos de la Naturaleza de Cascante con la colaboración de la bodega cooperativa Nuestra Señora del Romero organiza en octubre las Jornadas Micológicas (XVII edición en 2007) con conferencias, cursos de iniciación a la micología, exposición con 150-200 especies distintas, degustación de pinchos de setas, etc. (www.tierradevino.com). En octubre Elgorriaga celebra el mes micológico con degustación de hongos, lunch micológico, nombramiento de nuevos cofrades, bailes con acordeón, etc. (Diario de Navarra, 1-10-2006, pp. 116). En 2007 se concedió, asimismo, por la Cofradía del Hongo y Setas de Navarra un premio al hongo de mayor peso y calidad (Diario de Navarra, 30-9-2007, pp. 100).

La Asociación de Hostelería, Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona y Cooperativa Hostelería organizaron del 23 al 29 de octubre de 2006 las jornadas gastronómicas de setas y hongos en doce restaurantes (ocho de Pamplona y uno de Donamaría, Sansoain, Sorauren y Tudela) con precios entre 15 y 40 euros, siendo uno de los mejores acontecimientos gastronómicos de Navarra (Diario de Navarra, 27-10-2006, pp. 83). Las Jornadas Micológicas de Alsasua organizadas por la Sociedad Micológica de esta locali-

dad en octubre de 2007 incluyen recogida, preparación gastronómica, conferencias y una exposición fotográfica (Diario de Navarra, 19-10-2007, pp. 38). En las jornadas gastronómicas de los hongos participan habitualmente otros 7 restaurantes (4 de Pamplona y 1 de Auritz-Burguete, Sansoain y Tudela) desde finales de octubre a finales de noviembre con el patrocinio del Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, Asociación de Hostelería de Navarra, Cooperativa Hostelería de Navarra, Bancos Popular y de Vasconia, etc., y menús con precios de 15 a 37 euros más bebidas (www.hostelerianavarra.com).

La localidad de Orisoain celebra a mediados de diciembre la feria de la trufa organizada por la Asociación para el Desarrollo de la Valdorba con el fin de promover y difundir el consumo de la trufa. Se incluye venta, degustación, demostración de recogida, visita a truferas, etc. (www.navarragastronomia.com y www.valdorba.org). La trufa negra se utiliza como aromatizador de la comida: aceites, huevos, arroz, pinchos, salchichas, quesos, miel, patatas, etc. En los últimos años ha adquirido un precio elevado que propicia su cultivo: los mejores años ha rendido unos 7 kilos/hectárea, pagándose hasta 1.000 euros/kilo (Diario de Navarra, 17-12-2006, pp. 55). Aunque formaba parte de la dieta elitista de griegos y romanos, apenas se aprovechó en Navarra ni en el resto de España hasta después de la II Guerra Mundial cuando los franceses empiezan a buscar hongos en Cataluña, Huesca, etc. A finales de los cincuenta, catalanes siguiendo el modelo francés buscaban hongos en Estella, Ancín y Acedo y, desde los setenta, los vecinos empezaron a relevar a los foráneos en los valles de Lana y Allín. Desde los noventa se cultiva siguiendo el modelo francés y a finales de 2006 se cifraba la producción en España en unas cuarenta toneladas. En Navarra su cultivo se inició hacia 1990 en Tierra Estella y en 1993 en Valdorba ocupando, en 2006, unas 200 hectáreas y plantándose cada año unas 30-40 hectáreas nuevas y se está convirtiendo en un recurso más del agroturismo navarro con cursos de cocina especializada a profesionales en Estella, centro de interpretación de la trufa en Metauten, etc. (Diario de Navarra, 17-12-2006, pp. 55-57).

3.3. Productos ganaderos: cárnicos y lácteos

Hace casi dos décadas, había un predominio de ovinas rasa y ansotana con fines cárnicos porque “la producción de carne constituye la única fuente de ingresos importante” (Ugalde, 1990, pp. 129) porque la lana tenía ya un precio bajo. En la década final del siglo XX se han producido cambios significativos en el sector ganadero navarro: entre 1990 y 2000, aumenta el número de cabezas de bovino (de 90.213 a 115.664), ovino (de 792.817 a 904.951) y porcino (de 333.831 a 473.959) mientras desciende el de caprino (de 22.505 a 9.589) (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 193). La comarca Noroccidental es la que tiene en el 2000 más cabezas de vacuno, ovino y caprino mientras el porcino predomina en la Ribera Alta (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 196, 204, 210 y 218). En octubre de 2007 había unas 2.400 explotaciones de ovino con 600.000 cabezas de las que 400.000 corresponden al de carne de raza Navarra. El sector atraviesa una crisis que se trata de paliar potenciando redes comerciales, cooperativas ganaderas, denominaciones de origen, exportaciones y bajando precios de forraje (Diario de Navarra, 4-10-2007, pp. 29). De 199 cooperativas agrarias navarras, 5 son de carne y 1 de leche y de las 1.095 industrias agroalimentarias, 297 son cárnicas y 53 lácteas (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 287 y 306). Las cárnicas se ubican

fundamentalmente en Pamplona con 62, Tafalla con 17 y Estella con 12 y las lácteas en Pamplona con 4 (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 311-327). De las 15.250 explotaciones que producen artículos con denominación de calidad, 342 elaboran queso Roncal, 223 queso Idiazabal y 601 ternera de Navarra (Gobierno de Navarra, 2003, pp. 74). En diciembre de 2006 había 23 carnicerías adscritas a la IGP Cordero de Navarra: 5 en Pamplona, 3 en Azagra, 2 en Falces, Marcilla, Santacara y Tudela y 1 en Andosilla, Baranain, Berriozar, Carcastillo, Corella, Escaroz y Peralta (Diario de Navarra, 17-12-2006, pp. 44). Para Moisés Leranoz y Luis Jerez, “la importante actividad ganadera que tradicionalmente ha desarrollado Navarra, ha hecho que su población haya consumido de forma habitual mucha más carne que pescado” (Leranoz y Jerez, 2004, pp. 26). En el 2000, las especies con mayores sacrificios fueron el porcino con 42.645’9 toneladas, el avícola con 34.582’5 y el vacuno con 6.103’1 (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 223).

La carne de ternera de Navarra es tierna y jugosa, rica en proteínas, vitaminas y minerales esenciales como calcio, hierro y fósforo, ofreciendo unas posibilidades culinarias muy diversas. Desde el año 2000 cuenta con IGP “Ternera de Navarra” (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 327) que garantiza origen y calidad, a través del Consejo Regulador, de terneros nacidos y criados en toda Navarra excepto Bardenas, con predominio de las de raza pirenaica que se adaptan perfectamente a las zonas de altura, con fuertes pendientes y clima adverso rentabilizando en verano los pastos del Pirineo (www.navarra.com).

El gremio de carniceros de Navarra, que agrupa a 350 empresas y suma 1200 puestos de trabajo, celebra en junio una fiesta anual que, cada año, se organiza en lugares distintos (en Estella, en 2007) y con menú variados y típicos de cada zona acompañados de visitas a recursos artísticos, cursos de despiece, elaboración de embutidos, cocina, etc. (Diario de Navarra, 9-6-2007, pp. 34). A mediados de septiembre se celebra en Zudaire la feria del vacuno pirenaico, X edición en 2007, con participación de 36 ganaderos navarros y vascos que presentan unas 360 cabezas a los 2.000 visitantes que pueden comprar ganado, degustar ternera asada, calderotes, queso de Idiazábal, vino, etc. (Diario de Navarra, 13-9-2007, pp. 32).

En septiembre, las fiestas patronales de Huarte se convierten en festejo gastronómico a base de costillas, calderetas, paellas, etc., alcanzando algún día de 2006 a casi dos mil personas que consumieron costillas asadas gracias a la aportación por el Ayuntamiento de carbón, pan, vinos, etc., y la habilitación de asadores, corriendo de cuenta de los comensales la comida, mesas y sillas, suprimiéndose la tradicional suelta de vaquillas desde el 2001 por la abundancia de personas en la costillada (Diario de Navarra, 19-9-2006, pp. 36). Baluarte celebra en octubre la Jornada del Ovino de Carne organizada por la Asociación de Criadores y Seleccionadores de Ovino de Raza Navarra (ARANA) (Diario de Navarra, 4-10-2007, pp. 29). Alsasua acoge durante tres días en octubre de 2007 el V Concurso Morfológico de Raza Burguete con 92 ejemplares de esta raza equina, exposición y venta agroalimentaria con 82 puestos, deporte rural, feria de ganado, comida y cena populares, degustación de embutidos elaborados con carne de potros y caballos, etc. (Diario de Navarra, 19-10-2007, pp. 71).

Diversas localidades incluyen caldereta en sus fiestas. El club de jubilados de Alsasua ofreció este producto con 25 kilos de conejo y 45 de patata a un centenar de comensales junto con 20 litros de vino (Diario de Navarra, 13-9-2007, pp. 36). Huarte celebró también

sus fiestas con una calderetada a cientos de vecinos que se reunieron con familiares y amigos y con la colaboración del Ayuntamiento que ofreció leña, vino y 550 barras de pan y les prestó las estructuras metálicas para preparar el calderote. Las fiestas supusieron otros días de costillada popular y concurso de paellas (Diario de Navarra, 19-9-2007, pp. 33).

Fitero celebra la Fiesta de la Empanada, plato típico de la localidad en la que se consume en la romería del Barranco, con pan, aceite, ajos, carne de conejo o cerdo guisada, huevo duro, chorizo, etc. La organiza el Ayuntamiento para mantener la tradición conjuntamente con la instalación de un mercadillo con otros productos (vino, miel, embutidos, etc). El Ayuntamiento de Fitero organiza, asimismo, en septiembre el Día del Rancho con comida de hermanamiento entre foráneos y locales a base de patatas con carne, huevos y chorizo (www.fitero.org y www.navarragastronomia.com).

Los productos cárnicos están presentes en un gran número de fiestas locales como plato básico en la alimentación de vecinos y visitantes. A continuación citamos algunas de las más significativas: toro estofado y/o cordero en chilindrón en las fiestas de San Fermín en Pamplona (www.sanfermin.com); pancetaza en Azagra, Badostain y Labiano; costillada en Alkotz, Olaz y Villava; chistorrada en Aibar, Anotz, Anexas, Aos, Ardanaz, Azagra, Barga, Erice de Iza, Huarte, Labiano, Mañeru, Noáin, Salinas de Oro y Ubani; chistorrada y costillada en Arnanache; ternera asada en Cárcar y Andosilla (400 kilos para unas mil personas en esta última localidad en 2007) (Diario de Navarra, 2-9-2007, pp. 36); chorizo al clarete en Torres del Río; y calderotes en Ardanaz, Burlada⁵, Marcilla y Orcoyen, incluyéndolos también en concursos en Alsasua, Ansoain, Buñuel, Gazólaz, Gorraiz, Isaba, Muniain de la Solana y Ubani.

El producto cárnico más presente en las cenas de fiestas navarras es el toro de fuego: en Abárzuza, Aibar, Alsasua, Ansoain, Añezcar, Añorbe, Aras, Arróniz, Ayegui, Baquedano, Barasoain, Belascoain, Berbinzana, Buñuel, Cárcar, Cáseda, Cintruénigo, Enériz, Esquiroz, Falces, Gorraiz, Huarte, Isaba, Jaurieta, Labiano, Larrasoana, Lerin, Lodosa, Los Arcos, Luquin, Mañeru, Marcilla, Mendigorria, Muniain de la Solana, Murchante, Obanos, Olaz, Olite, Orcoyen, Oteiza, Peralta, Pitillas, Rada, Ribaforada, Roncal, Sangüesa, Sesma, Subiza, Tafalla, Tajonar, Uharte Arakil, Urroz-Villa, Valtierra, Zizur Mayor, etc.

En el 2000 la producción de leche en Navarra ascendió a 170'4 millones de litros de vacuno, 7'3 de oveja y 0'13 de cabra. El rendimiento lácteo de vacuno pasó de 4.904 litros/vaca en 1990 a 7.226 en 2000 (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 238 y 239). En Navarra "se producen quesos amparados por dos de las más prestigiosas Denominaciones de Origen españolas: la del Roncal, íntegramente navarra, y la de Idiazábal, compartida con Guipúzcoa" (Apicius y Saulea, 1993, pp. 47).

El queso del Roncal "fue el primero que se amparó en una Denominación de Origen en España, en 1981" (Apicius y Saulea, 1993, pp. 48) y se produce en los municipios de Ustarroz, Isaba, Urzainki, Garde, Vidángoz, Burgui y Roncal, que forman el Valle del Roncal. La cofradía del queso del Roncal celebra fiestas en Garde nombrando nuevos cofrades, hermanándose con otras cofradías y celebrándolo con degustación de queso y otros productos. Los quesos con D. O. Roncal se elaboran con leche de oveja de raza

⁵ En Burlada se consumieron 300 kilos de conejo y otros 300 de patatas en agosto de 2007 (Diario de Navarra, 17-8-2007, pp. 37).

latxa (zona cantábrica) y navarra (resto de Navarra) entre diciembre y julio, perdurando la elaboración artesanal desde tiempos inmemoriales (www.elalmanaque.com). En 2007 se produjeron 600.000 kilos del queso D.O. Roncal en 6 empresas del valle (Diario de Navarra, 24-6-2007, pp. 39).

El queso de Idiazabal se elabora con leche de ovejas latxa y carranzana en Alava (en sierras de Encía, Urkilla, Elguea y Gorbea), Vizcaya (Carranza, Urkiola y Gorbea), Guipúzcoa (Goiherri, Aralar y zona del monte Oiz) y en Navarra (Urbasa, Aralar y Andía). Cuenta con D. O. desde 1989 con la fusión de las D.O. Urbasa e Idiazabal. En los mercados de País Vasco y Navarra es frecuente que se celebren concursos de queso Idiazabal, subastándose los ganadores que alcanzan unos precios impresionantes: más de 3.000 euros medio queso en Guernika y Ordizia (www.euskalnet.net). Desde 1998, en Idiazabal se celebra la feria “día del queso” el primer domingo de mayo con cata de quesos procedentes de la zona en que se produce con D.O., concurso de los mismos, exposición de ovejas y esquila manual y a máquina de las mismas, música, etc. (www.idiazabal.info).

Diversas localidades celebran ferias y concursos de quesos. Es el caso de Etxalar y, sobre todo, de Uharte Arakil. En esta última localidad, en agosto de 2006 se llegó a la 39 edición del Artzai Eguna o Día del Pastor con unos 4.000 visitantes y el XXV concurso de quesos, en el que los 750 gramos del ganador los adquirió un restaurante de Pamplona por 3.900 euros. Como actividades complementarias se celebraron el campeonato de guiso de oveja, del rendimiento de distintos tipos de ovejas y carneros, campeonato de esquila mecánico, mercadillo de productos artesanos, homenaje a pastoras, etc. (Diario de Navarra, 28-8-2006, pp. 14).

El parador de turismo de Olite, conjuntamente con los de Hondarribia (Guipúzcoa), Argómaniz (Alava), Sos Rey Católico (Zaragoza), Bielsa (Huesca), Biela, Arties y Seu de Urgell (Lérida) y Aiguablava (Gerona) celebró durante dos semanas en mayo de 2006 las jornadas del queso de cabra Soignon con degustación del producto y platos elaborados con él, ajo, finas hierbas, pimienta, albahaca, etc. (www.acceso.com).

3.4. Pescado

En Navarra se pescaban tradicionalmente truchas en los ríos Iratí, Salazar, Urrobi, Erro, Arquil, Larraun y Baztán, salmones en el Bidasoa, y carpas, tencas, barbos, percas, lucios, etc., en diversas zonas (Apicius y Saulea, 1993, pp. 25 y 27). La pesca pervive salvo la de salmón en el Urumea, donde desapareció por contaminación de las aguas (Sarobe et al., 2000, pp. 55-56). En 1990, el consumo de pescados transformados en Navarra era inferior (95'9%) a la media española mientras el de salazones de jamón y lomo embuchado la superaba con 113'2% y el de embutidos con el 118'2% (Olmeda, 1993, pp. 266-267). Actualmente, en verano es frecuente el consumo de atunes, sardinas, rodaballos, cabranchos y besugos asados en restaurantes navarros (Diario de Navarra, 26-5-2006, pp. 91). En las fiestas de Pitillas se degustan habitualmente sardinas (Diario de Navarra, 30-8-2006, pp. 56-57).

En Mañeru se celebró en agosto de 2006 el XXXIII Concurso del Ajoarriero, con doce cuadrillas, en el que los ganadores utilizaron seis kilos de bacalao y cantidades menores de aceite de oliva, cebolla, ajo, pimienta y tomate en la elaboración de su menú (Diario de Navarra, 31-8-2006, pp. 33).

3.5. Caza

Moisés Leranoz y Luis Jerez señalan que “la caza en Navarra ha sido y sigue siendo una actividad tradicional que ha influido notablemente en nuestra alimentación. Así lo podremos comprobar si vamos al norte de Navarra en otoño, observando que en todas las cartas consta como plato de sugerencia la paloma guisada o el estofado de jabalí, el corzo o la becada guisada o asada” (Leranoz y Jerez, 2004, pp. 26). Victor M. Sarobe señala que el jabalí “gastronómicamente es plato de primera magnitud” y suelen consumirlo en meriendas y comidas las cuadrillas de cazadores (Sarobe et al., 2000, pp. 89). Son abundantes las jornadas destinadas a promocionar alimentos procedentes de la caza. Las más significativas son las Jornadas Gastronómicas de la Caza, organizadas por la Asociación Restaurantes de Navarra, que alcanzaron la VI edición en febrero-marzo de 2007 con participación de 11 restaurantes de Pamplona y uno de Barasoain, Estella, Eusa, Tudela y Sansoain. Doce ofrecen estos productos todos los días durante un mes y los cuatro restantes los fines de semana. La gama de productos es muy variada y trata de combinar menús tradicionales con nuevas recetas: paté de hígado de faisán con salsa cumberlay, paté de ciervo, pato confitado con puerros, ensalada templada de codorniz escabechada, bombón de corzo con pomelo, croqueta de pato salvaje, paté de perdiz con crema de regaliz, ensalada de codorniz con pastas, etc., de entrantes; berenjenas rellenas de codorniz y setas con variedad de arroces, pochas con perdiz, terrina de jabalí con senderuelas, arroz caldoso con caza, carpaccio de ciervo con setas, alcachofas rellenas de paloma, ensalada de perdiz escabechada, etc., de primer plato; chuletas de jabalí, jabalí al chocolate, perdiz estofada, lomo de jabalí con champiñón, paloma estofada al vino, lomo de ciervo con vino, escalopines de venado, etc., de segundo plato, y postres variados a precios que oscilaban entre 25 y 38 euros/persona más los gastos en bebida (www.hostelerianavarra.com y www.navarragastronomia.com). En una oferta similar participaron otros restaurantes de Pamplona, Corella, Gorraiz, Oricain y Sansoain en fines de semana (www.diariodenavarra.es y www.tierradevino.com). Asimismo, dos restaurantes de Valdorba organizan jornadas gastronómicas de la caza los fines de semana de febrero con el apoyo de la Asociación de Restaurantes, Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona y Banco Vasconia con precios entre 22 y 30 euros/persona sin incluir tampoco las bebidas (www.valdorba.org).

La XIV edición de las Jornadas Gastronómicas de la Caza, en octubre-noviembre de 2007, organizadas por el Consorcio Turístico de Bertiz ha contado con once restaurantes de Almandoz, Arantza, Bera, Donamaría, Doneztebe, Elgorriaga, Igantzi, Elizondo y Lesaka, y gran éxito popular atraído por la oferta de palomas, tórtolas, malviz, ciervos y jabalís en recetas tradicionales (muy frecuentes en el valle del Bidasoa) e innovadoras. Cuentan con financiación de Cultura y Turismo, Fundación Caja Navarra y Diario de Noticias y pretenden dar a conocer estos y otros productos típicos de la zona y atraer visitantes en temporada baja (www.tierradevino.com; www.diariodenoticias.com; www.actualidad.terra.es; y www.navarragastronomia.com).

3.6. Postres

Están presentes en todas las celebraciones navarras pero cuentan con pocas jornadas gastronómicas específicas en las que sean la base de las mismas. Entre los postres más significativos figuran las cerezas de Milagro, melocotones de Tudela, castañas asadas en Andosilla, queso de Roncal, costrada de Aoiz, canutillos de Sumbilla, tortas de txantxigorri y cuajada de kaiku aderezada con nueces y endulzada con miel (www.navarra.com).

Las fiestas de Ribaforada, en el Día de la Mujer, se consumen torrijas como postre de la reunión de mujeres comensales (más de 190 en 2006) parcialmente financiada por el Ayuntamiento (Diario de Navarra, 28-8-2006, pp. 24).

En agosto se celebra en Mañeru el concurso de tartas de chocolate conjuntamente con el del ajoarriero pero con menos participantes (Diario de Navarra, 31-8-2006, pp. 33). El 15 de septiembre de 2007, en el Día del Niño en Zizur Mayor, el Ayuntamiento repartió 200 litros de chocolate mayoritariamente a niños (Diario de Navarra, 16-9-2007, pp. 51). Chocolatadas populares y/o infantiles están presentes en otras fiestas de numerosas localidades navarras: Abárzuza, Anotz, Arguiñano, Arizala, Arlegui, Arróniz, Badostain, Beasoain-Eguillor, Berbinzana, Berriozar, Caderita, Cintruénigo, Inbuluzketa, Labiano, Larrasoaña, Lizarbe, Mañeru, Mendavia, Miranda de Arga, Muneta, Peralta, Salinas de Oro, Sangüesa, Solchaga, Ulzurrun, Villava, Zolina, Zuasti, etc., tanto en desayuno como en merienda y/o cena.

A comienzos de julio se celebra en Ujué la Fiesta de las Migas con degustación de migas, almendras, rosquillas, vino, caldo de ajo y exposición y venta de productos agroalimentarios. A comienzos de octubre de 2007 se celebró el acto “Entre amigos y migas” organizado por el grupo vitivinícola Príncipe de Viana y el Mesón Las Torres para difundir vinos y migas, dos elementos estrella de la cocina navarra, de gran tradición (Diario de Navarra, 6-10-2007, pp. 84). A fines de septiembre de 2007 se celebró en Ezcároz la sexta Fiesta de Otoño que congregó a unas doscientas personas que degustaron setas y migas de pastor con un concurso en estas últimas en el que participaron expertos (Diario de Navarra, 30-9-2007, pp. 37). Otras localidades celebran también concursos de postres: de pasteles en Aróstegui, repostería en Aras, etc.

Pamplona celebró el 30 de septiembre de 2007 el Primer Día de la Miel organizado por la Asociación de Apicultores de Navarra (Apidena) con puestos de venta y degustación de diversas variedades y marcas, exposición de material apícola, paneles y carteles explicativos y teatro con la miel como protagonista y con la finalidad de subrayar la importancia de las abejas en el medio natural y promocionar su miel de calidad que ya está integrada en la marca de calidad Alimentos Artesanos de Navarra (Diario de Navarra, 30-9-2007, pp. 34 y 100).

Los talos, tortas asadas de harina de maíz, agua y sal, eran alimentos básicos en las zonas de montaña y actualmente se han convertido en complemento alimenticio en festivos, organizando el Consorcio Plazaola el II Día del Talo en septiembre de 2007 en Leitza con la colaboración de bares y restaurantes de la zona que tratan de potenciar este producto que puede colaborar a controlar el colesterol. Como complemento se celebró el mercado de artesanos, sidra y queso, talleres para niños, paseo en carreta, entrada a la cueva de Mendukilo, etc. (Diario de Navarra, 8-9-2007, pp. 32).

3.7. Jornadas de productos variados

En un número elevado de localidades, las fiestas gastronómicas ofrecen alimentos variados, situación que se acentúa con mercadillos de productos naturales, artesanales, etc. Un buen ejemplo es la fiesta de San Andrés que se celebra en Estella organizada por el Ayuntamiento a comienzos de diciembre e incluye: ferias de ganado, artesanía, trufas y productos ecológicos; concurso y cata de quesos de Urbasa-Andía;

fiesta de la sidra con degustación y clases de elaboración; degustación de ternera, búsqueda de trufas con jabalí; desfile de ovejas por la antigua cañada y concierto (www.navarragastronomia.com y Diario de Navarra, 3-12-2006, pp. 35).

En septiembre de 2007 se celebró el XXIII Día del Agro Navarro en Sesma organizado por Unión General de Agricultores y Ganaderos de Navarra (UAGN) con asistencia de miles de campesinos que la celebraron con degustación de productos típicos y comida popular, exposición de maquinaria, bailes, capeas de reses bravas, etc. (Diario de Navarra, 21-9-2007, pp. 74). También en septiembre de 2007 se celebró en Ochagavía el Día de las Bardenas Reales con almuerzo, mercadillo de artesanía y alimentos, demostración de pesca en el río Anduña, degustación de productos de la tierra, comida popular, concierto, verbena, etc., sirviendo de punto de encuentro de miles de personas como ocurrió en años precedentes en Carcastillo, Fustiñana, Buñuel y Mélida (Diario de Navarra, 21-9-2007, pp. 71). Aralar celebra en septiembre las fiestas de San Miguel con unos mil asistentes en 2007 que sustituyeron la comida en el monte por la de restaurantes y asistieron al mercadillo agroalimentario a comprar quesos, embutidos, dulces, talos (tortas de maíz), etc. (Diario de Navarra, 30-9-2007, pp. 36).

Otros ejemplos de jornadas gastronómicas con productos variados son las relacionadas con los pinchos. Diversas localidades participan en las Semanas del Pincho organizadas por la Asociación de Hostelería de Navarra. En la V edición (2003) se vendieron en ocho días unos 300.000 pinchos entre 58 bares (49 de Pamplona y el resto de Estella, Corella, Alsasua, Tudela, Tafalla, Olave y Barasoain), cifra por encima de los 40 de 2002 (www.diariodenoticias.com y www.tierradevino.com).

La VIII Semana del Pincho, del 25 de marzo al 2 de abril de 2006 se celebró en 90 bares, restaurantes y cafeterías de los que 76 se ubican en Pamplona, dos en Barañain, Tafalla y Ayegui y uno en Cordobilla, Villava, Olave, Estella, Muniain de la Solana, Castejón, Tudela y Sos del Rey Católico. Colaboraron el Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona y diversas empresas. Para los asistentes se elaboraron 50.000 dpticos con el plano y los datos de cada uno de los noventa establecimientos que participan y las especialidades que presentan. Cada uno de los participantes debe ofrecer dos nuevas fórmulas únicamente preparadas para este evento y se degustan a 3'70 euros. Los dpticos se distribuyen en las oficinas de turismo, hoteles y bares participantes. Atraen a muchos pamplonicos y foráneos por ser un evento gastronómico innovador (www.directoalpaladar.com), concediéndose premios a los más innovadores en pinchos de ternera, cordero lechal, etc., por el Ayuntamiento, Consejería de Agricultura, Instituto para la Calidad Alimentaria de Navarra, Consejos Reguladores, Cooperativa de Hostelería de Navarra, etc. (www.hostelerianavarra.com)⁶.

⁶ Para elaborar una cocina sofisticada en miniatura, a base de pinchos, la Escuela de Hostelería Príncipe de Viana organizó en octubre de 2006 un curso de tapas y pinchos con diecisiete hosteleros de Alsasua y Olazagutía como alumnos (Diario de Navarra, 5-10-2006, pp. 38).

Entre el 11 y 19 de noviembre de 2006, el barrio pamplonés de Chantrea celebró la V Semana del Pincho patrocinada por la Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH) con participación de 16 bares que ofrecen sus especialidades culinarias más exquisitas en miniatura, frente a los 6 de la primera edición. Se ofrece una gama muy variada e innovadora a un precio único de 2'75 euros el pincho y vino o cerveza y 3 euros si se bebe un refresco (Diario de Navarra, 12-11-2006, pp. 34). En las fiestas de San Juan en este barrio pamplonés, en junio de 2007, se asó una ternera de 240 kilos y se repartieron más de 500 pinchos por la noche al tiempo que había bailes de dantzaris y txistularis y de música mejicana (Diario de Navarra, 24-6-2007, pp. 34).

En el hotel pamplonés Iruña Park se celebra el 17 de noviembre de 2007 el segundo campeonato del pinchazo navarro con un máximo de 300 participantes que, a 10 euros/persona, degustan pinchos y entran en sorteo de viaje al Caribe, cenas, productos regionales, etc. (Diario de Navarra, 24-10-2007, pp. 84).

Mucha mayor tradición tiene la semana del pincho de Estella, XXIV edición entre 20 y 26 de noviembre de 2006, organizada por la Asociación de Comerciantes, Hostelería y Servicios de Estella, con la participación de diez establecimientos que venden tres pinchos a 3'60 euros, con una gama muy variada: pencas de acelgas rellenas de jamón, gambas en salsa verde, muslito de codorniz en salsa cazadora, pimiento relleno de pato, codorniz escabechada, frito de morcilla y pera con salsa de roquefort, crepe de ahumado, bocadito de ternera con pimiento, crema de espinacas con gambas y pistachos, bacalao en salsa de chipirón, etc. (Diario de Navarra, 18-11-2006, pp. 39). En esta localidad se celebra otra semana gastronómica del pincho en junio (www.diariodenoticias.com y www.tierradevino.com).

3.8. Bebidas

Ya a mediados de los ochenta, el viñedo ocupaba en Navarra 18.148 hectáreas de las que el vino con Denominación de Origen (D.O.) Navarra ocupaba el 85% de la superficie y el D.O. Rioja el 11% en los términos de Andosilla, Azagra, Mendavia, San Adrián, Sartaguda y Viana (MAPA, 1986, pp. 61). En el 2000, 21.235 hectáreas producían 170.327 toneladas de uvas con las que se obtuvieron 1.086.137 hectolitros de vino (83.983 de blancos, 826.021 de tintos y 176.133 de rosados), cifras que casi duplican las de 1990 (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 118-119). De las 15.250 explotaciones agrarias que producen artículos con denominaciones de calidad, 8.761 (57'44%) son de viñedo: 7.200 se dedican a vino D.O. Navarra y 1561 a vino D.O. Rioja (Gobierno de Navarra, 2003, pp. 74). A finales del 2000, había en Navarra 183 industrias dedicadas a la producción de bebidas y licores de las que 35 eran cooperativas que producían vino en seis comarcas (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 287 y 306), lo que representa el 16'71% de las industrias agroalimentarias y el 17'58% de las cooperativas agrarias.

En 2006 se recolectaron unos 150 millones de kilos de uvas de los que 109'6 tienen D.O. Navarra y 40'3 D.O. Rioja con los que se producen unos 80-83 millones de litros de vino en 33 bodegas cooperativas y 63 sociedades particulares o industriales (Diario de Navarra, 31-8-2006, pp. 45 y 49; 1-10-2006, pp. 45; y 27-10-2006, pp. 34). Algunas bodegas como Mendiko en Aibar recoge casi 60.000 kilos de uva que transforma en vinos

ecológicos, parte de los cuales son exportados a países como Alemania, Suecia, Suiza y Dinamarca (Diario de Navarra, 8-6-2006, pp. 55)⁷.

En octubre de 2006, en el concurso internacional Mundos Vini, celebrado en Alemania y organizado por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) y la UIOE (Unión Internacional de Enólogos) con participación de más de 4.400 marcas de vino, siete con D.O. Navarra obtuvieron premios de plata del jurado compuesto por 180 catadores del vino: dos de Los Arcos, uno de Olite, Falces y Ablitas (tintos) y Añorbe (blanco), lo que permite alcanzar un reconocimiento internacional (Diario de Navarra, 5-10-2006, pp. 56). Para su mayor difusión a nivel español, el Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra y el Consejo Regulador de la D.O. del Vino de Navarra firmaron un acuerdo en octubre de 2006 con el grupo Eroski que acapara el 20'88% de las ventas del vino navarro con D.O.: 19% del tinto, 21'4% del rosado y 28'2% del blanco (Diario de Navarra, 5-10-2006, pp. 59).

Numerosas actividades relacionadas con el turismo propician un mayor consumo del vino navarro. La Feria del vino D.O. Navarra en las fiestas de Corella, con participación de 49 bodegas de la Comunidad que repartieron 1.500 botellas, servidas en 30.000 vasos, contó con asistencia masiva de público como en años anteriores, y se acompañaron con 300 kilos de cacahuets y otros productos como cogollos, pochas, etc. (Diario de Navarra, 1-10-2006, pp. 45).

También se celebran jornadas sobre vino y viñedo en Aras a finales de mayo y comienzos de junio; feria de vinos en Leclerc con degustación promovida por el Ayuntamiento y el Consejo Regulador D.O. Navarra (Diario de Navarra, 27-10-2006, pp. 81); el Día del rosado en San Martín de Unx en el que se consume este producto con chistorra (más de 100 kilos en la novena edición en junio de 2007), se visitan las principales bodegas y el mercadillo de productos agroalimentarios y artesanos, etc. El hotel NH Iruña Park de Pamplona organiza periódicamente tertulias del vino y chistorra en las que se consumen estos productos en cuya financiación participan la cadena hotelera, la Agencia de turismo enológico Entre Vinos, La Cata Club del Vino, Embutidos Arrieta, Diario de Navarra, etc. (Diario de Navarra, 26-5-2006, pp. 99; y 27-10-2006, pp. 91). En varios centros comerciales e hipermercados de Pamplona se celebró la feria del vino "Denomina 2007" organizada por dichos establecimientos, Gobierno de Navarra y Diario de Navarra (Diario de Navarra, 16-10-2007, pp. 65).

La Semana de la Cazuelita y el Vino de Navarra se celebra en octubre en toda Navarra y principalmente en Pamplona, organizada por la Asociación de Hostelería (www.navarragastronomia.com). En 2004 participaron 38 establecimientos de Pamplona y uno de las localidades de Burlada, Mutilva Baja, Barasoain, Tafalla y Lacar (www.navarra.com). En octubre de 2006 (5ª edición) se celebraron conjuntamente con el II Certamen Piquillo de Lodosa, contando con el patrocinio de la Asociación de Hostelería, Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, Consejo Regulador D.O., Insalus, etc., participando 39 establecimientos: 33 bares (30 de Pamplona y 1 de Barañain, Lacar y Lodosa) y 6 restaurantes (3 de Pamplona y 1 de Estella, Lacar y Tudela) que ofrecieron una variedad de recetas culinarias en las que se incluyeron pimientos, cochinillos, setas, gambas, manitas

⁷ Desde el verano de 2007, quince bodegas navarras han puesto en marcha la Ruta del Vino del Camino de Santiago para potenciar su consumo por los turistas viajeros (Diario de Navarra, 27-9-2007, pp. 59).

de cerdo, albóndigas, alcachofas, huevos de codorniz, merluza, lomo, bacalao, berenjenas, menestra, champiñones, quesos, patatas, huevos, cordero, salmón, estofado de toro, miel, etc., convirtiéndose en unos notorios acontecimientos gastronómicos de Navarra (Diario de Navarra, 22-10-2006, pp. 38 y 27-10-2006, pp. 83).

Gran aceptación tiene la Fiesta de la Vendimia en Olite, el primer domingo de septiembre, en la que las bodegas invitan a probar vinos (El País, 26-8-2006, suplemento El Viajero, pp. 3). La 17 edición, del 31 de agosto al 2 de septiembre de 2007, organizada por la Cofradía del Vino, fue acompañada de actividades culturales como conciertos, visitas a las bodegas, viajes en globo sobre los viñedos, demostración de vendimias tradicionales, pisada de uvas y cata de vino en bodegas y en el Museo de la Viña y el Vino de Navarra (Diario de Navarra, 29-8-2007, pp. 51). Contribuye de manera significativa a difundir el vino con D.O. y otros productos como pinchos y postres en ocho restaurantes de la localidad (Diario de Navarra, 31-8-2007, pp. 62-63).

Las plantaciones de manzanos dedicados a la sidra ocupan el norte de Navarra, donde cada vez hay más sidrerías abiertas al público que puede disfrutar de sidra y alimentos típicos de la zona (www.navarra.es). En el Pirineo navarro se ha convertido en un acontecimiento social acudir a las sidrerías ya que se acompaña la sidra con menús a base de tortilla de bacalao, chuleta a la parrilla, queso con nueces y membrillo, etc. (www.pirineodenavarra.com). Estas celebraciones se dan, con menús variados, en 25 restaurantes/sidrerías de distintas zonas de la Comunidad: 9 en el Pirineo (2 en Lesaka y 1 en Arakil, Elizondo, Leitza, Lekaroz, Lekunberri, Ochagavía y Oderitz), 1 en la Zona Media (Puente la Reina), 3 en Tierra Estella (Estella, Los Arcos y Viana), 2 en La Ribera (Castejón y Tudela) y 10 en la comarca de Pamplona (7 en la capital, 2 en Barañain y 1 en Burlada) (www.turismo.navarra.es).

En el 2005 se celebró en Elizondo el Día de la Sidra en Navarra en su primera edición para recuperar la tradición de fabricar sidra, muy importante tradicionalmente en la comarca del Bidasoa (www.noticias.ya.com y www.diariovasco.com). En junio de 2006 se celebra la segunda edición en Lesaka organizada por la Asociación de Hosteleros y el Ayuntamiento de la localidad y la Asociación de sidreros productores de Navarra, complementándose los días previos con muestra de manzanas, feria de productos agroalimentarios, demostración de la elaboración de sidra, exposiciones y conferencias, degustación de sidras diversas, etc. (www.noticias.ya.com). El 23 de septiembre de 2007, Lekunberri acogió la tercera edición del “Día de la sidra” en el que más de 300 personas degustaron esta ancestral bebida elaborada con 36 clases de manzanas distintas, utilizando especies autóctonas para la producción del 90% de la sidra navarra (www.pymesdenavarra.es). Contó con un sidrero francés (de Askain) y seis navarros (dos de Beruete y uno de Lekunberri, Aldaz, Lekaroz y Lesaka) que repartieron unos 540 litros entre los visitantes (www.diariodenavarra.es). Los seis sidreros navarros componen la Asociación de Sidrerías Productoras de Navarra que obtuvieron, en 2006, unos 350.000 litros de sidra elaborada con manzanas propias, apostando por la calidad y el valor añadido de lo ecológico (www.diariovasco.com).

En los últimos años, la elaboración de sidra natural en Navarra se ha visto afectada someramente por las nuevas Normas Reguladoras de la Artesanía Agroalimentaria de la Comunidad Foral que afectaron también al vino espumoso de fermentación natural, chocolates, bombones y cuajada (Boletín Oficial de Navarra, 140, de 19 de noviembre de 2001) y por

el proyecto de mejora de la calidad de sidra natural y de la manzana de sidra de los Pirineos Atlánticos (Francia) y Navarra de julio de 2002 que analiza 72 variedades de manzana navarra y 55 francesas y la calidad de la sidra en seis sidrerías navarras y cuatro francesas entre marzo de 2003 y julio de 2005 (www.cein.es y www.interreg3france-espagne.org).

Areso celebró la IV Degustación de Sidra con chistorra y sardina asada (Diario de Navarra, 17-8-2007, pp. 61) y Obanos incluye sidra en la comida popular (Diario de Navarra, 31-8-2006, pp. 79). La sidra también se reparte en las fiestas de Berriozar y Mañeru y el cava en las de Ganuza.

En casi todas las jornadas gastronómicas de Navarra está presente como broche final el pacharán, licor tradicional de la zona elaborado a base de endrinas maduras (entre 125 y 250 por litro) y anís dulce mediante maceración de endrinas en aguardiente anisado (AA. VV., 2004, pp. 177 y 184)⁸. El término pacharán se utiliza desde finales del XIX aunque este licor era conocido y apreciado ya desde la Edad Media por los navarros, como acreditan documentos del siglo XV (www.navarragastronomia.com). Tradicionalmente las endrinas eran recogidas en zonas forestales pero la notable demanda hace que, en el año 2000, se cultivasen 72 hectáreas (69 en regadío y 3 en secano) que producían 62 toneladas con unos rendimientos de 700 kilos/hectárea en secano y 870 en regadío (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 114). El incremento es notorio: se empezó a cultivar en 1997 y una década después ocupa unas 150 hectáreas, mayoritariamente en la Zona Media y la Ribera, con beneficios para los agricultores y para las 5 empresas que están acogidas, con 18 marcas, a la Denominación Específica Pacharán Navarro a finales de 2007 (www.navarragastronomia.com), lo que no impide que perdure el pacharán casero en muchos hogares en los que se recogen endrinas y se maceran para elaborar pacharán para consumo familiar.

La demanda de bebidas y licores navarros aumenta y el número de industrias agroalimentarias que las producen también pasando de 165 en 1993 a 183 en el 2000 (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 306) repartidas entre 80 localidades pero ubicándose mayoritariamente en Olite y Corella con diez cada una, Pamplona con nueve, Falces y Cintruénigo con ocho, San Martín de Unx con siete, Andosilla y San Adrián con seis (Gobierno de Navarra, 2002, pp. 311, 313, 314, 316, 318, 320 y 322).

3.9. Jornadas gastronómicas de productos foráneos

Del 26 al 28 de julio de 2006, la Asociación de Hostelería, el Gobierno de Navarra, el Ayuntamiento de Pamplona y el Instituto de Calidad Agroalimentaria organizaron el I Congreso Internacional de Gastronomía en Pamplona con destacados cocineros de España (Galicia, Asturias, País Vasco, Cataluña y Navarra), Francia, Italia y Estados Unidos y coincidiendo con la Feria de la Biodiversidad organizada por la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos de Navarra con cuarenta productos singulares de diferentes regiones (Diario de Navarra, 20-6-2006, pp. 76). En el congreso los chefs presentan sus creaciones gastronómicas y brindan “la oportunidad a los hosteleros navarros de compartir

⁸ El Consejo Regulador exige que el Pacharán Navarro tenga entre 125 y 250 gramos, una cantidad superior a la exigida por la reglamentación estatal que se limita a 62 gramos de endrinas. Además, en la elaboración del Pacharán Navarro queda prohibida la adición de colorantes o aromatizantes, y la maceración durará un tiempo mínimo de un mes y un máximo de ocho (www.navarra.com).

conocimientos e ideas para introducir en su gastronomía, dándoles la oportunidad de lanzar la gastronomía navarra dada la importancia del evento a la que además asistirán periodistas y críticos gastronómicos internacionales” (www.directoalpaladar.com). La combinación de conocimientos teóricos y prácticos rozó la perfección y permitió definir el congreso como único y especial (www.garbancita.blogspot.com).

Del 1 al 3 de octubre de 2007 se celebró en el Baluarte (Pamplona) el II Congreso Internacional de Gastronomía y Salud con presencia de cocineros, médicos, periodistas gastronómicos, etc., con unos 200 congresistas, y organizado por Asociaciones de Hostelería, Restaurantes, Hoteles, Departamento de Turismo, Ayuntamiento de Pamplona e Instituto de Calidad Agroalimentaria. Las ponencias corren de cuenta de cocineros de Madrid, Valencia, San Sebastián, Marbella, Barcelona, Illescas, Francia, Italia, Japón, etc. (Diario de Navarra, 21-9-2007, pp. 69 y 75, www.noticiasdenavarra.com).

El 28 de mayo de 2006 se celebró en Burlada el I Encuentro Gastronómico Internacional organizado por la Asociación de Mujeres Inmigrantes (AMIK) con la colaboración del Ayuntamiento, Diario de Navarra, La Caixa y Bar Kaioa, con platos típicos de España, Francia, Irlanda, Eslovaquia, Perú, Ecuador, Colombia, Venezuela, Cuba, El Salvador, Estados Unidos, Congo y Sahara occidental y actividades complementarias como cuenta cuentos en inglés y castellano, música típica de Ecuador e Irlanda, danzas variadas y exposición y venta de productos artesanos. Más de quinientas personas disfrutaron de menús variados con veinte platos diferentes como pollo en escabeche, arroz moreno, mazmorra morada, salmón ahumado, arroz con leche, bizcocho con cacao, nueces, huevos y azúcar, etc., al precio simbólico de un euro para valorar la aportación de las mujeres inmigrantes en Navarra (Diario de Navarra, 26-5-2006, pp. 75 y 90 y 29-5-2006, pp. 17). El 10 de junio de 2007 se organiza el II Encuentro Gastronómico Internacional en Burlada con degustación de platos típicos de dieciséis países de Europa, América y África con menú a un euro para financiar a la Asociación de Mujeres Inmigrantes. Como en la primera edición, contó con platos muy variados y actividades complementarias de ocio y mercado artesanal (Diario de Navarra, 9-6-2007, pp. 37 y 74 y 16-6-2007, pp. 40).

Otros organismos sudamericanos organizan celebraciones gastronómicas. Es el caso de la Asociación de Colombianos en Navarra que organizó viaje al Castillo de Javier el 4 de junio de 2006 con comida típica colombiana por cuatro euros el viaje y seis la comida (Diario de Navarra, 29-5-2006, pp. 62). Asimismo, el Centro Argentino Navarro suele organizar asados a la brasa a principios de junio, cuando comienza la temporada de las barbacoas (Diario de Navarra, 9-6-2007, pp. 37). En junio de 2007 se celebraron en Baranáin las fiestas multiculturales con cata de vino navarro, comidas con productos de Perú, Colombia y Chile y danzas de Ecuador, Chile, Perú, Bulgaria, Nigeria y Marruecos, organizadas por la asociación Nabarcata, el Consejo Regulador de la D.O., asociaciones de enólogos de Navarra, La Rioja y País Vasco y Federación de Asociaciones de Inmigrantes (Diario de Navarra, 1-7-2007, pp. 42).

El 1 de julio de 2006 se celebró el V Festival Romano de Andelos en Mendigorriá con unas 150 personas en la cena con productos consumidos por los romanos hace siglos: lechugas con puerros, huevo y atún, morcilla con carne de cerdo, frutos secos, fruta, vino, etc. (Diario de Navarra, 2-7-2006, pp. 39). Con productos tradicionales se celebran las cenas medievales en agosto en Sangüesa (XIV edición en 2007), en el mismo mes en Olite las

fiestas medievales (www.navarragastronomia.com) y en junio, desde 1999, las “meriendas de la abuela” en Viana con productos elaborados como hace décadas (www.diariodenoticias.com y www.tierradevino.com)⁹.

En junio de 2006, los productos alimenticios del Midi-Pyrénées, al otro lado de la cordillera pirenaica, fueron difundidos en la localidad de Arbizu: quesos, foie grass, vinos, etc. (Diario de Navarra, 7-6-2006, pp. 74).

El restaurante El Mirador del hotel Maisonnave de Pamplona organiza desde el 2005 las Jornadas Gastronómicas del Maridaje entre vino y gastronomía con una cena al mes a 45 euros (la IV edición del 18 de octubre de 2007 a 22 de mayo de 2008) (Diario de Navarra, 4-10-2007, pp. 99). Junto con productos navarros se consumieron, en 2006, vinos de la Borgoña francesa, Rioja, Castilla-León, Portugal, Argentina, etc. (www.keytelp.atlasit.com). Para las de 2007-2008 están previstos menús a base de productos diversos con D.O. Rías Baixas y Bierzo también a 45 euros (Diario de Navarra, 6-10-2007, pp. 44).

También se organizan jornadas con productos gastronómicos de otras Comunidades Autónomas. En mayo de 2006, la Feria del Turismo y Degustación de Pamplona se dedicó a Gerona, su oferta turística y degustaciones de productos como queso, embutido, cava y dulces (Diario de Navarra, 26-5-2006, pp. 82).

En junio de 2006 se celebró la Semana de Cantabria en Iturrama con anchoa del Cantábrico y vino de Navarra junto con degustación de otros productos (Diario de Navarra, 6-6-2006, pp. 76). En octubre de 2006, las fiestas de Lekunberri tuvieron como plato principal paella para unas 450 personas, la mitad de los vecinos del pueblo. Al mismo tiempo se celebró el quinto concurso de tortilla con participación de doce cuadrillas y el concurso del ajoarriero (Diario de Navarra, 14-10-2006, pp. 36).

En septiembre de 2007, el Hogar Extremeño de Navarra organizó el concurso de gastronomía extremeña y navarra el día de los Niños y la Juventud (Diario de Navarra, 13-9-2007, pp. 10). En septiembre-octubre de 2007, la bodega Rioja Vega de Viana, elaboradora de vinos con D.O. Rioja participó en “Las noches de El Rioja y los 5 sentidos” junto con otras ocho bodegas riojanas en las actividades musicales, de teatro y circo que se celebraron en las mismas (La Rioja, 1-9-2007, pp. 65).

3.10. Jornadas en otras regiones y países

En apartados anteriores se ha hecho mención a los acuerdos con Eroski para difundir el vino navarro. En abril de 2007 se llega a un acuerdo para ofertar productos agroalimentarios navarros en todos los supermercados de El Corte Inglés y gastronómicos en sus restaurantes, alcanzando esta última oferta diecinueve platos con espárragos, pimientos, cordero, fresas, etc., elaborados por expertos de restaurantes navarros (www.reporterodigital.com). En 2006, Carrefour promocionó productos típicos de 204 empresas navarras y, en junio de 2007, 205 productos regionales de 42 empresas (Diario de Navarra, 9-6-2007, pp. 83). En abril de 2007, Tudela acogió a 43 empresas navarras y 32 de importadores, procedentes de Alemania, Reino Unido, Francia, Bélgica, Irlanda, República Checa y Portugal. En noviembre,

⁹ El centro comercial Eroski-Iruña (Pamplona) ofrece del 15 al 27 de octubre de 2007 productos navarros con Certificaciones de Calidad y sortea entre los compradores cenas en restaurantes, alojamientos en zonas rurales, quesos del Roncal, vino D.O. Navarra, libros, etc. (Diario de Navarra, 24-10-2007, pp. 84; www.definde.com).

Alimenta 2007 Asia-América cuenta con la participación de 55 empresas navarras (18 de alimentación y 37 bodegas) y 44 de importación de Estados Unidos, Méjico, Brasil, Chile, India y Japón (Diario de Navarra, 16-10-2007, pp. 21).

En enero de 2007, en Madrid Fusión, cumbre gastronómica europea en su quinta edición, han participado cocineros, panaderos, empresas de vino y aceite procedentes de Navarra, aportando unos 26.000 pinchos, información sobre gastronomía de la comunidad foral, etc. (Diario de Navarra, 13-1-2007, pp. 73).

Productos gastronómicos navarros han podido ser degustados en otros países como Japón y Estados Unidos. Entre el 7 de diciembre de 2002 y 9 de marzo de 2003 se consumieron en restaurantes de Tokio, coincidiendo con una exposición sobre Picasso, jamón de pato de una empresa de Alsua y pimientos del piquillo de una de Caderita junto con algunos franceses (www.tierradevino.com). Entre el 12 y 20 de mayo de 2006, en la II Semana Navarra en Estados Unidos participaron dieciocho empresas agroalimentarias para promocionar sus productos en el país norteamericano (aceites, vinos y conservas), se repartieron 35.000 folletos turísticos de Navarra y libros en inglés con información sobre productos alimenticios de calidad (D.O. e I.G.P.) y recetas de cocina, vídeos, postales, etc. Las actividades se han orientado a importadores de productos europeos, chefs y directores de restaurantes, jefes de compras en supermercados y tiendas gourmet, medios de comunicación especializados en gastronomía, participando también 14 restaurantes de Nueva York y 11 en Chicago que ofrecían menús navarros: trucha a la navarra, ajoarriero, pimientos del piquillo, alcachofas, cordero al chilindrón, quesos, vinos, pacharán, etc. (www.eldiary.com y www.navactiva.com). Poco después, en julio de 2006, quince importadores estadounidenses de vino y productos agroalimentarios asistieron en un hotel de Pamplona a una cata-exposición de productos organizada por la Cámara de Comercio e Industria y el Gobierno de Navarra para tratar de facilitar el acceso a los productos al mercado norteamericano. Expusieron sus productos veinte empresas: catorce bodegas y seis de alimentos (Diario de Navarra, 4-7-2006, pp. 27).

La Asociación para la Promoción y Defensa de la Calidad y Seguridad Alimentaria (Prodecasa) que promociona el espárrago, la alcachofa de Tudela y el pimiento del piquillo los ha presentado en la Feria Alimentaria Internacional Anuga en Colonia (Alemania) en octubre de 2007 (Diario de Navarra, 19-10-2007, pp. 79).

En noviembre de 2006, la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos de Navarra presentó durante una semana sus productos en Oviedo: quesos de Roncal e Idiazábal, vino Laudate, pimientos de Lodosa, aceites, miel de espliego, etc., existiendo la previsión de generalizar este tipo de actividades en otras comunidades autónomas próximas como Aragón, La Rioja, País Vasco, Castilla-León, Cantabria y Galicia (La Voz de Asturias, 24-11-2006, pp. 89). En febrero de 2007, un restaurante de Zamora celebró las primeras jornadas de la Cocina de Navarra (www.nortecastilla.es).

El 14 de junio de 2007, el grupo La Información S.A. firmó un convenio con la Asociación de Restaurantes (compuesta por 14 establecimientos) para difundir la gastronomía dentro y fuera de la Comunidad por entender que el turismo es uno de los motores de desarrollo y la gastronomía uno de los platos fuertes, difundiendo la marca "Navarra gastronómica" (Diario de Navarra, 16-6-2007, pp. 13 y 98).

BIBLIOGRAFIA ¹⁰

- AA.VV. (2004): *Nuestra cocina. Navarra*, Madrid, Ciro, 190 págs.
- AA.VV. (2005): *Gastronomía de la Ribera navarra*, Pamplona, Diario de Navarra, 100 págs.
- ABAD, F. y RUIZ, M. R. (1986): *Cocinar en Navarra. Viaje gastronómico por su geografía y noticia de su cocina antigua*, Pamplona, Pamiela, 128 págs.
- ALBISU, L. M., GRACIA, A. y SANJUAN, A. I. (2004): *La industria agroalimentaria en el Valle del Ebro*, Zaragoza, Gobierno de Aragón, 158 págs.
- APICIUS, C. y SAULEDA, J. (1993): *Navarra: gastronomía*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 74 págs.
- BURGO, J. (1979): *Guía de Navarra*, Madrid, Lebrija, 190 págs.
- COLOMO UGARTE, J. (2000): *La Montaña Oriental de Navarra. Transformaciones y perspectivas en el uso humano del espacio*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 314 págs.
- CHIRIVELA CABALLERO, M. (2003): “Turismo cultural y gastronomía. Algunas reflexiones” en LACANAU, G.C. y NORRILD, J.A. (Coords): *Gastronomía y turismo. Cultura al plato*, Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, pp. 217-226.
- ESPEJO MARÍN, C. (2001): “Modernidad y tradición en la fabricación de queso en España”, *Papeles de Geografía*, 33, pp.81-109.
- FEO PARRONDO, F. (2005): “Turismo gastronómico en Asturias”, *Cuadernos de Turismo*, 15, pp. 77-96.
- FEO PARRONDO, F. (2006): “Jornadas de turismo gastronómico en Cantabria”, *Nimbus*, 17-18, pp. 23-42.
- FERRER, M. (2005): “La región urbana de Navarra en el contexto de la nueva época” en CASPISTEGUI, F. J. y ERRO, C. (Dirs): *De agrícola a industrial: Navarra 1939-2001*, Pamplona, EUNSA, 510 págs., cfr. pp. 289-342.
- GAONA, C. (1999): “La alimentación como variable a tener en cuenta en los estudios de desarrollo rural” en *Alimentación y cultura*, Huesca, La Val de Onsera, t. 2, 1212 págs., cfr. pp. 749-764.
- GIL GOMEZ, L. (1976): *Navarra. Temas de cultura popular. Miscelánea gastronómica*, Pamplona, Diputación Foral, 34 págs.
- GIL GOMEZ, L. (1980): *Gastronomía ribereña*, Pamplona, Artes Gráficas, 72 págs.
- GOBIERNO DE NAVARRA (2002): *Manual de estadística agraria. Navarra y comarcas. Año 2000*, Pamplona, 328 págs.

¹⁰ Se han manejado numerosas noticias de prensa (Diario de Navarra, El País, La Rioja y La Voz de Asturias).

- GOBIERNO DE NAVARRA (2003): *Programa de desarrollo rural de Navarra, 2000-2006*, Pamplona, 376 págs.
- LEGASALABURU, A. M. (1992): *Cultivo ecológico del espárrago blanco. Desarrollo técnico y perspectivas*, Pamplona, Asociación Bio Lur Navarra, 84 págs.
- LERANOS APARICIO, M. y JEREZ BASABE, L. (2004): *Navarra. La buena mesa. Encuentros con la gastronomía de Navarra*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 38 págs.
- MAPA (1986): *Mapa de cultivos y aprovechamientos de la provincia de Navarra. Escala 1:200.000*, Madrid, 144 págs + mapa.
- MORENO-SUESKUN, I. (1993): *Hábitos alimentarios de la población navarra 1989-1990. Evolución en los últimos 10 años*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 318 págs.
- MUGICA, A. (2006a): *Reciclaje y alta cocina*, Leitza, Basakabi, 118 págs.
- MUGICA, A. (2006b): *Ayer y hoy de la cocina navarra*, Leitza, Basakabi, 116 págs.
- OJER IRISARRI, B. et al. (2002): *Ecoturismo en la Valdorba: paseos, setas y gastronomía*, Pamplona, Fundación Caja Navarra, 186 págs.
- OLMEDA, M. (1993): “Decisiones sobre productos y marcas en el sector agroalimentario. Aplicaciones a la industria cárnica” en AA.VV.: *Tecnología y calidad de los productos cárnicos*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 282 págs., cfr. pp. 249-268.
- OLLAQUINDIA, R. (1979): *La cocina navarra y su vocabulario*, Pamplona, Caja de Ahorros Municipal, 64 págs.
- PADILLA DIESTE, C. (2003): « Los alimentos y el turismo. Una reflexión sobre la sustentabilidad” en GANDARA, J.M. y SCHÜTER, R.G. (Coords.): *Gastronomía y turismo. Una introducción*, Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 192 págs., cfr. pp. 9-24.
- PITTE, J. R. (2006): *Géographie culturelle*, Poitiers, Fayard, 1078 págs.
- SAROBÉ PUEYO, V. M. (1990a): “Empanada de Fitero” en *Gran Enciclopedia de Navarra*, Pamplona, t. 4, pp. 277.
- SAROBÉ PUEYO, V. M. (1990b): “Espárrago” en *Gran Enciclopedia de Navarra*, Pamplona, t. 4, pp. 401-403.
- SAROBÉ PUEYO, V. M. (1990c): “Gastronomía” en *Gran Enciclopedia de Navarra*, Pamplona, t. 5, pp. 318-321.
- SAROBÉ PUEYO, V. M. (1990d): “Gastronómicas, sociedades” en *Gran Enciclopedia de Navarra*, Pamplona, t.5, pp. 321-322.
- SAROBÉ PUEYO, V. M. (1990e): “Pimiento” en *Gran Enciclopedia de Navarra*, Pamplona, t. 9, pp. 145-146.
- SAROBÉ PUEYO, V. M. et al. (2000): *La riqueza gastronómica del medio ambiente navarro*, Pamplona, Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, 154 págs.

UGALDE, A. (1990): *La Cuenca de Pamplona. Transformaciones agrarias recientes en una comarca periurbana*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 296 págs.

WEBS: www.acceso.com; www.actualidad.terra.es; www.aehn.org; www.cein.es; www.cerespain.com; www.cfnavarra.com; www.cfnavarra.es; www.cintruenigo.com; www.consumer.es; www.cuisineofspain.com; www.definde.com; www.diariodenavarra.es; www.diariodenoticias.com; www.diariovasco.com; www.directoalpaladar.com; www.elalmanaque.com; www.eldiariony.com; www.euskalnet.net; www.fitero.org; www.garbancita.blogspot.com; www.gastronomiahoy.blogspot.com; www.hostelerianavarra.com; www.idiazabal.info; www.interreg3france-espagne.org; www.keytelp.atlasit.com; www.lukor.com; www.milagro.es; www.navactiva.com; www.navarra.com; www.navarra.es; www.navarragastronomia.com; www.navarra.iberiarural.es; www.nortecastilla.es; www.noticiasdenavarra.com; www.noticias.ya.com; www.pamplona.es; www.pirineodenavarra.com; www.plazanueva.com; www.pymesdenavarra.es; www.red2000.com; www.reporterodigital.com; www.sanfermin.com; www.spain.info; www.tierradevino.com; www.turismodenavarra.com; www.turismo.navarra.es; www.valdorba.org.