



4^o Día del Cardo

19 y 20
de Enero

Peralta
(Navarra)

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

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

consorcio
EDER

Ayuntamiento
de Peralta

Reyno de
Navarra
Nafarroako Erresuma
www.visitnavarra.es

SOMOS
VERDURA
MERCADO DE NAVARRA

Ecológicos
ARANDA

VICENTE URSUA
chef navarra

con S
de salud



PROGRAMA

4º día del Cardo Peralta

19 y 20 de Enero

programa

VIERNES 19 DE ENERO

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

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

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

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

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

SÁBADO 20 DE ENERO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COMPLETA



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

