



TALLER DE GASTRONOMIA: SANTO VOTO DE PUERTOLLANO

El Santo Voto es la tradición más antigua de Puertollano con casi siete siglos de celebración. Insignia de Oro de la Federación Castellano Manchega de Asociaciones de Folklore en el año 2018, simboliza la generosidad puertollanense, la unión frente a la adversidad y la acción de gracias por la protección recibida frente a la enfermedad.

Procedente del sureste de China, a través del Mediterráneo entra la peste en Europa reduciendo su población a la cuarta parte, la mayor epidemia de peste negra fue la de 1348 y se llamó "La Gran Pestilencia". En Puertollano causó tal estrago que la gente caía muerta en la calle, menguando su población hasta quedar únicamente 13 familias (unos 75 habitantes), que apenados y desolados ofrecieron Voto a la Virgen, celebrando el desposorio de María Santísima con San José, voto que coincide con el día de la octava de la Ascensión del Señor a los cielos y que consiste en sacrificar 13 vacas, cuya carne es guisada y repartida entre los vecinos para prevenir las enfermedades. También se ofrecía comida a los pobres y necesitados.

En nuestros días se sigue celebrando esta fiesta a la que se le han añadido actos culturales, lúdicos y gastronómicos, siendo uno de sus momentos fundamentales la preparación y reparto del guiso del Santo Voto.

En esta fiesta no puede faltar el puchero sagrado. Un guiso que comienza a elaborarse desde la madrugada durante horas y que en la Guerra Civil se preparaba en ollas de barro de artesanos de Puertollano. En el año 1942, las ollas de barro se sustituyen por grandes calderas metálicas utilizándose en la actualidad 32 calderas. 1.200 kilos de carne de ternera, 1.800 kilos de patatas, 50 de cebollas, 5 de pimentón y pimienta, 200 litros de vino blanco y otros 60 de aceite de oliva, sin olvidarnos de la pimienta, cilantro, laurel, tomates y pimientos, llenan 5.000 recipientes

Ingredientes para 8 personas:

- 1 pimiento mediano
- ½ cebolla grande
- 3 zanahorias
- 3 dientes de ajo
- 1 kg. de patatas
- 1 vaso de vino blanco
- 3 cucharadas de tomate frito
- 2 cucharadas de pimentón dulce



*Federación Castellano-Manchega
de Asociaciones de Folklore*

- Sal
- Unos granos de pimienta negra
- 1.5 lt. De agua
- 1 vaso mediano de aceite de oliva
- 3 hojas de laurel
- 1 kg. de carne de ternera

Este taller correrá a cargo del grupo de Coros y Danzas Fuente Agria de Puertollano y lo veremos con enlace a YouTube a la hora programada.

Así mismo, hacemos un llamamiento para que nos enviéis vídeos o fotografías del resultado de vuestros guisos para subirlos a nuestras redes. Podéis indicar vuestro nombre y el de vuestra localidad y enviarlo a jornadas@fedefolkcm.com