Diario de Noticias

Fecha: 01/05/2025 Audiencia: 42.196 Sección: LOCAL
Vpe: 4.713 € Tirada: 16.554 Frecuencia: DIARIA
Vpe pág: 5.700 € Difusión: 12.056
Vpe portada: 5.700 € Ocupación: 82,68%

El alumnado del Basque Culinary Center, durante la visita al Mercado del Ensanche.

Una alumna fotografía con su móvil los productos del mercado.

El Mercado del Ensanche se transforma en un aula del Basque Culinary Center

Estudiantes del centro se adentran en el mercado y conocen de primera mano el producto navarro y a sus comerciantes

PAMPLONA – Estudiantes del Basque Culinary Center procedentes de distintos países se adentraron ayer en el Mercado del Ensanche de Pamplona para conocer de primera mano el producto local navarro y a sus comerciantes que trabajan los canales cortos. En un recorrido guiado por el gerente de Comiruña, José Mari Elgorriaga, los alumnos y alumnas pudieron interactuar en los distintos puestos, fruterías, carnicerías, queserías... y realizaron elaboraciones con Espárrago de Navarra. El mercado se convirtió en un escenario de diálogo y aprendizaje con quienes muy pronto transformarán esos productos en experiencias gastronómicas de alto nivel.

Rubén Goñi, director general de Desarrollo Rural, destacó "la importancia de que el alumnado no sólo conozca el producto, sino la cultura y la tradición que hay detrás del mismo y la calidad certificada de Navarra". Por su parte, Beatriz Preciado, gestora de Innovación de Cadena de Valor de INTIA-Reyno Gourmet, aseguró que "el mercado es un elemento clave que reúne toda la cadena de valor agroalimentaria: la producción, la elaboración, hostelería, alta cocina y consumidores finales en un entorno de proximidad y confianza", dijo.

Sumin Lee, estudiante de 24 años de Corea el Sur, aseguró que, para él, este viaje "es una muy buena oportunidad de conocer un nuevo mundo gastronómico" totalmente diferente al suyo. "Está siendo una experiencia muy satisfactoria porque, aunque esté viviendo en San Sebastián, no tenía conocimiento del producto navarro o de otras regiones. Tenía mucha curiosidad por indagar más en otros ingredientes para mi cocina y con este viaje estoy aprendiendo mucho sobre la cultura gastronómica de esta región", dijo. Por su parte, Amaya Meléndez, estudiante de 19 años de México, destacó que "este viaje nos aporta mucha experiencia, sobre todo para conocer de dónde vienen los productos que vamos a usar y entender los procesos que conlleva comprarlos y consumirlos en casa".

Alumnos, en el interior del puesto de Frutas Zabalza. *Fotos: Iñaki Porto*

VIAJE DE APRENDIZAJE Este *Learning Journey*, o viaje de aprendizaje, se enmarca dentro del convenio firmado por INTIA-Reyno Gourmet y Basque Culinary Center para promover la formación en gastronomía y la difusión de los productos de calidad de Navarra en el ámbito internacional. El alumnado ha podido conocer la cooperativa Hazialdeko, especializada en la producción sostenible de productos agrícolas, visitar las Bodegas Azpea para descubrir la tradición vinícola de Navarra, y disfrutar de los fogones de Irubide. También se han adentrado en el trabajo de empresas como Josenea Bio, conservas El Navarrico, Pacharán Azanza, Arroces Alcaraván, Aceites Artajo, o la quesería Las Tres Sierras, han descubierto la Nuez de Navarra en Riezu y han disfrutado de la Sociedad Gastronómica Topero de Tudela o de las pizzas artesanales de La Panpinela en Eraul.

Además, estos futuros referentes de la gastronomía han podido profundizar en el potencial de Navarra con visitas a Ekoalde, asociación que agrupa a productores ecológicos, o a Embutidos Arrieta, con más de 100 años elaborando embutidos artesanales de alta calidad y han conocido sidrerías tradicionales como Larraldea, la quesería Autxitxia, Maskarada o Beitikoetxea Baserria. – *Diario de Noticias*