

El VI Congreso de la Verdura de Tudela pondrá en valor la alcachofa

Tendrá lugar los días 18 y 19 de abril en la sede de la Mancomunidad de la Ribera y reunirá a expertos de diferentes campos de la innovación con verdura

M.T. Tudela

Una "apuesta" por la afamada verdura de Tudela y la Ribera. Esto es, a juicio de la edil de Turismo del consistorio tudelano, Iruñe García, lo que supone el VI Congreso Nacional en Investigación en la Verdura que se celebrará en la ciudad los días 18 y 19 de abril y que reunirá a expertos de diferentes campos de la innovación con verduras y vegetales, desde la simiente al plato.

La sede de la Mancomunidad de la Ribera en Tudela acogerá las ponencias y mesas redondas previstas que pondrán el foco en la investigación, el desarrollo y la innovación de productos y procesos en el sector hortifrutícola. Unas conferencias cuyo acceso será gratuito, previa inscripción en la web congreso.turismotudela.com.

La presentación de este congreso, que se desarrollará en el marco de las Fiestas de la Verdura de Tudela y la Ribera y que ha sido organizado por el Ayuntamiento de la capital ribera y Reyno Gourmet, corrió a cargo de la propia García; Itziar Inza, de INTIA Reyno Gourmet; y José M^o Pejenaute, presidente de la Federación de Sociedades Gastronómicas El Hortelano de Tudela, entidad que lo promovió en solitario durante los primeros 4 años.

'Reina' de la huerta tudelana
Itziar Inza explicó que la primera jornada del congreso se centrará, sobre todo, "en poner en valor a la reina de las verduras de la ciudad, que es la Alcachofa Blanca de Tudela". Indicó que desde que se creó



Un campo de Alcachofa Blanca de Tudela en el término de Montes de Cierzo. B.A.



De izda. a dcha., José M^o Pejenaute, Itziar Inza e Iruñe García. B.A.

la IGP de esta verdura en el año 2000 "se ha mantenido, por supuesto, la variedad Blanca de Tudela, así como la selección de la planta, la recolección o el trasplante -que todo se hace manual-, pero está claro que el cultivo cada año es más profesional y mucho más

cuidadoso con el medio ambiente". Señaló que en las ponencias se abordará la innovación en su cultivo, sus características nutricionales y experiencias de marketing con Carmen Goñi, Clara Sanjuan y Óscar Mozún, respectivamente. Añadió que en la mesa redonda so-

bre la evolución de la alcachofa en la cocina, "estará Enrique Martínez, José Ignacio Acirón y M^o José San Román, referentes en la cocina de producto y de mercado".

Iruñe García comentó que la segunda jornada se centrará "en la investigación en la verdura, un producto que está de moda". Para ello, según dijo, se contará "con el chef Leandro Gil, estrella Michelin tudelano por excelencia", junto con el también tudelano Ricardo Gil, director del Restaurante 33, Santiago Navas, Inés Echeverría, Eduardo López y Gonzalo Agorreta.

La edil explicó que el año pasado el congreso duró un día y hubo 245 inscritos. "Esta vez lo hacemos en dos jornadas matutinas para facilitar la asistencia a todas las ponencias".

Pejenaute destacó que el fin de la entidad que preside es "defender la gastronomía de a tierra y estos productos tan estupendos que tenemos, que se ven ahora apoyados en estos congresos".

PROGRAMA

18 de abril

Ponencias

A las 10.20 h., 'La innovación en el cultivo de la Alcachofa de Tudela', con Carmen Goñi, técnica de INTIA; a las 10.40 h., 'Las características nutricionales de la Alcachofa de Tudela', con Clara Sanjuán Matute, del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra; a las 11 h., 'Experiencias de marketing en hortalizas', a cargo de Óscar Mozún, de Tactics Europe.

Mesa redonda

A las 12 h., 'La evolución de la cocina de la Alcachofa de Tudela' con Enrique Martínez, de Mahercatering; M^o José San Román, del restaurante Monastrell, de Alicante; José Ignacio Acirón, del restaurante Gayarre de Zaragoza; y el gastrónomo Juan Barbaçil, como moderador.

19 de abril

Ponencias

A las 10.15 h., 'Nuevos caminos en el mundo vegetal', con Leandro Gil, chef ejecutivo en Alma Pamplona; a las 11 h., 'Investigación en los vegetales sobre la salud: compuestos bioactivos, prebióticos y aprovechamientos de subproductos', con Santiago Navas, investigador en el Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra; a las 12 h., 'Subproductos vegetales: el método CNTA para valorar su potencial', con Inés Echeverría Goñi, directora de I+D+i en CNTA.

Mesa redonda

A las 12.45 h., 'Investigación en los vegetales'. Intervendrán, además de Leandro Gil, Santiago Navas e Inés Etxeberria, Eduardo López, consejero delegado de The Real Food y Gonzalo Agorreta, gerente de Foody's. El moderador será Ricardo Gil, director del restaurante 33 de Tudela.