

DFD



Dicastillo ofrece a los visitantes bandejas con tres espárragos recién cocidos y regados con aceite de oliva de Arróniz, localidad vecina.

ARCHIVO (MONTXO A.G.)

EL ORO BLANCO ES DE DISCASTILLO

Después de dos años sin celebrar la feria del espárrago, la localidad de Tierra Estella prepara para este domingo una degustación de 400 kilos del producto fresco

SHEYLA MUÑOZ / LUCAS DOMAICA Estella.

DICASTILLO volverá a vivir este domingo uno de esos días en los que gran parte del pueblo se involucra. La Feria del Espárrago de Navarra es una de esas fechas marcadas en el calendario en la que los anfitriones madrugarán para cumplir su cometido. Unos pondrán las vallas que delimitan los diferentes espacios, otros montarán las carpas y los más experimentados se encargarán de preparar las bandejas en las que se repartirán los cuatrocientos kilos de 'oro blanco' fresco que degustarán los visitantes atraídos por este producto gourmet.

Las instituciones que organizan la cita gastronómica son el ayuntamiento de la localidad y el Consorcio Turístico de Tierra Estella, merindad a la que pertenece la localidad de casi seiscientos habitantes. Mikel Azcona, alcalde de Dicastillo, no oculta su satisfacción por el regreso de una cita muy importante para la localidad y en cuya organización colaboran muchas personas voluntarias y en la que se involucran también las asociaciones locales. Dentro del programa,

destaca Azcona, la ruta por las bodegas locales que abrirán sus puertas esta jornada para la degustación de sus caldos y pacharán navarro. En este sentido, el alcalde agradece la colaboración de sus propietarios que son Javier Solchaga, Javier Landa, Martín Lacalle, Álvaro Valerio y Carlos Echeverría, este último de Palacio de la Vega.

El número de bodegas particulares en el pueblo llega hasta los cuarenta. Además de estos vinos, durante el recorrido podrán probar Vinos D.O. Navarra de Bodega Laderas de Montejurra (Dicastillo), Bodegas Bodeguero de Arróniz (Arróniz), Bodegas Pago de Larrainzar (Irache-Ayegui) y Bodegas Alconde (Lerín); y Pacharán Zoco y Berezko, marcas pertenecientes a la Indicación Geográfica Pacharán Navarro y a la marca 'Reyno Gourmet'. La ruta por las bodegas, añade el alcalde, sirve también para 'descongestionar' un poco de gente la plaza en la cual se instalan los puestos de artesanía y alimentación.

En el centro de Dicastillo

El centro cultural Joaquín Madurga será el espacio que acoga gran parte de una jornada

dedicada a uno de los productos estrella de la gastronomía navarra. El espárrago acogido a la Indicación Geográfica Protegida (IGP), una de las marcas de calidad de 'Reyno Gourmet' cuenta con cerca de 450 agricultores, 7 comercializadores en fresco y 35 empresas conserveras que trabajan para llevar el espárrago a consumidores y restaurantes. En cuanto a la producción, de media se comercializan en fresco unos 170.000 kilos, mientras que se destinan a conserva algo más de 4,5 millones de kilos.

La degustación popular de estos espárragos dará comienzo a las doce del mediodía en el centro cultural. La jornada dominical servirá también de marco para el desarrollo del ya tradicional Certamen del Espárrago de Dicastillo, que alcanza este año su XXIV edición. Tras el nombramiento de los miembros del Jurado, a las 13 horas se anunciarán los espárragos ganadores. En la última edición, el mejor espárrago de Navarra fue el recogido esa misma mañana por Pedro José Collados Expósito en la finca de Morentin propiedad de Javier Ancín. Ese mismo año acudieron a Dicastillo más de 4.000 personas que tardaron una hora en acabar con las 2.000 bandejas preparadas con 300 kilos de espárragos, cien menos que este año. Desde el ayuntamiento, su alcalde quiere dar las gracias a todas las personas y entidades que, de una forma u otra, participan y colaboran en la organización de la jornada

AL DETALLE

10 horas. Apertura del XXI Mercado de productos artesanales y agroalimentarios.

11 horas. Ruta por bodegas tradicionales para degustar vino y pacharán. Abrirán sus puertas Javier Solchaga, Javier Landa, Martín Lacalle, Álvaro Valerio y Carlos Echeverría (Palacio de la Vega). Para la visita es necesario adquirir un bono (8 euros por 5 consumiciones o 5 euros por tres) en el stand del ayuntamiento situado en la plaza.

11 h. Recepción de autoridades e invitados en el consistorio.

12 h. Degustación popular de espárragos de Dicastillo en el centro cultural Joaquín Madurga.

12.15 h. Nombramientos de los miembros del jurado del XXIV Certamen del Espárrago de Dicastillo.

13 h., Anuncio de los ganadores del certamen.

Toda la jornada. Animación musical a cargo de la banda Bizkarra, el grupo de trikitixas y el de jotas Alegria Ribera.