



La consejera Itziar Gómez saca el primer espárrago de la tierra en la finca de Gorka Pérez de Obanos, en la vega del río Ega en Lerín.

La plantación de Gorka Pérez de Obanos en Lerín acogió ayer la X Cata del Primer Espárrago de Navarra, un acto que homenajeó al restaurador madrileño Rodrigo de la Calle por su apuesta por el protagonismo de las verduras en sus menús.

Un reportaje de Javier Arizaleta Fotografía Unai Beroiz

Lerín, tierra de espárragos

La huerta de Gorka Pérez de Obanos en Lerín en la vega del río Ega acogió la X Cata del Primer Espárrago de Navarra. Una fiesta que en esta última década ha destacado a diferentes prescriptores de este cultivo de la agricultura navarra. Y más en un año muy difícil en el que los restaurantes navarros se están viendo afectados por el cierre de sus locales, una circunstancia que puso en duda la participación ayer de varios representantes hosteleros en la celebración. "Tenemos claro que estamos aquí por el apoyo de la hostelería a los agricultores", comentó el restaurador del Alhambra, Javier Díez.

Un acto que abrió como anfitrión a la alcaldesa de la localidad, Consuelo Ochoa, quien recordó la importancia de este cultivo en la historia de la localidad. "Lerín ha sido históricamente un pueblo esparraguero y que ha contado, además del sabor especial de sus espárragos. También fue crucial la importancia de las fábricas de conservas que han contribuido a nuestro desarrollo".

'COMEMOS DE CASA' La consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Itziar Gómez, destacó en su intervención la circunstancia extraordinaria de la pandemia que



La alcaldesa Consuelo Ochoa inicia el acto de ayer en Lerín.



Trabajadoras locales pelan los espárragos de la degustación.

ha influido tanto en las restricciones de la hostelería como también a la incertidumbre en el precio del espárrago "que ha ido bajando". Gómez hizo referencia al eslogan *Comemos de casa, comemos en casa*, como apoyo al producto local, destacando la tendencia actual a su consumo en fresco. Por su parte, también hizo mención al incremento de este cultivo en Navarra: "Hemos experimentado la buena noticia de tener un repunte en la replantación de nuevas esparragueras", finalizó Gómez.

CATA 2021 Otro de los destacados en la jornada de ayer fue el presidente de la Asociación de Restaurantes del Reyno, Ignacio Idoate, quien presentó al homenajeado Rodrigo de la Calle al que se le considera como el máximo representante de la cocina verde, además del creador de conceptos como la *Gastrobotánica*, o la *Revolución Verde*. Un cocinero que está al frente del restaurante El Invernadero en Madrid, un establecimiento que cuenta en la actualidad con una estrella Michelin y que también ha sido reconocido con la Estrella Verde, que distingue la labor de los restaurantes que defienden la cocina sostenible. "La verdad es que soy el fan número uno de los productos de la huerta navarra y quiero decir

"Este año tenemos la buena noticia de la plantación de nuevas esparragueras"

ITZIAR GÓMEZ
Consejera de Desarrollo Rural

"La verdad es que soy el fan número uno de los productos de la huerta navarra"

RODRIGO DE LA CALLE
Chef del restaurante El Invernadero

que desde Madrid se os quiere mucho". El galardonado admitió que al pisar tierra de campo se sentía como en casa. "Mi padre, al que le dedico este premio, trabajaba en la tierra y siempre me advirtió de que no fuera agricultor aunque también me dijo que no me hiciera cocinero y no le hice caso", contó. Rodrigo demuestra su vinculación con la huerta navarra todos los días en sus menús, basados en el concepto de cocina sostenible y que "desde el primer plato hasta el último están hechos con verduras".

1.700 HECTÁREAS También intervino el presidente de la IGP Espárrago de Navarra, Marcelino Etayo, este productor de Mendilibarri habló de la importancia de un producto gastronómico que gira en torno a unos 500 agricultores navarros y que da trabajo a alrededor de unos 1.300 temporeros. Un cultivo en crecimiento que ocupa unas 1.700 hectáreas de terreno y en cuya explotación comercial cuenta actualmente con seis comercializadores del producto en fresco, además de las 35 empresas agroalimentarias que lo elaboran en conserva. ●