

Las verduras de Tudela y la Ribera, a escena

La comarca abrió ayer los actos de la edición número 29 de sus Fiestas de la Verdura, que se prolongarán hasta el próximo 1 de mayo

DIEGO CARASUSÁN
Tudela

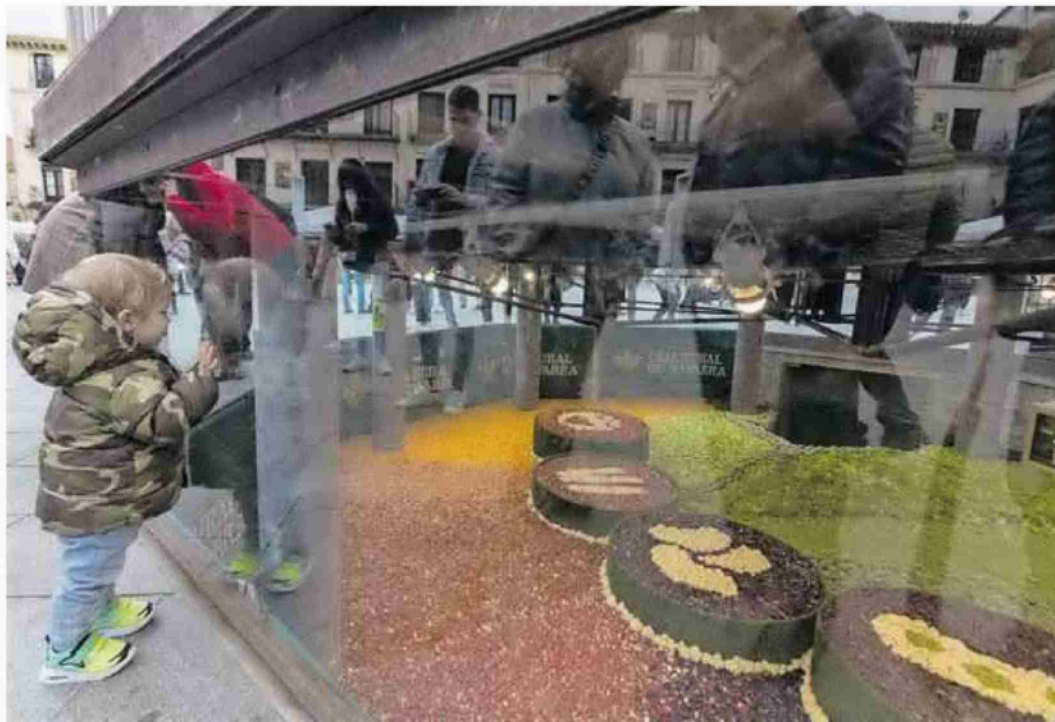
Si hay un producto emblemático por el que la Ribera es conocida, incluso, a nivel internacional, esas son sus verduras. Los frutos de una huerta que en estas fechas ofrecen un enorme abanico de posibilidades gastronómicas.

Un abanico tan amplio que el programa de las XXIX Fiestas de la Verdura de Tudela y la Ribera que comenzaron ayer y que se prolongarán, sin interrupción, hasta el 1 de mayo con actos, cómo no, gastronómicos, pero también culturales, deportivos y lúdicos.

Organizadas por la Orden del Volatín y el Ayuntamiento de Tudela, con el patrocinio de *Diario de Navarra*, no solo la ciudad será escenario de las fiestas, sino que también habrá actos en otras localidades riberas como Fustiñana, Arguedas, Villafranca, Cintruénigo y Murchante. (programa completo en www.diariodenavarra.es y en fiestasdelaverdura.com).

La alfombra de verduras

Así como los grandes eventos del cine se inician con una alfombra roja, las Fiestas de la Verdura de Tudela y la Ribera lo hacen con una alfombra de verduras que, desde 2008, realiza la Asociación de Mujeres del Barrio de Lourdes y que se puede contemplar desde ayer en los bajos del quiosco de la plaza de los Fueros de Tudela.



Un niño contempla la alfombra de verduras expuesta en los bajos del quiosco de la plaza de los Fueros de Tudela.

BLANCA ALDANONDO

Para ejecutar este mosaico, un grupo de 20 integrantes de la citada entidad utilizaron más de 1.000 kilos de verdura dispuestos por la Orden del Volatín. Con ellos elaboraron el tapiz siguiendo el diseño realizado por la UNED de Tudela.

"Es una gozada poder aportar nuestro granito de arena a las fiestas con una obra que, después de tantos años, vecinos y visitantes

esperan, aprecian y disfrutan", indicó Pili Madurga Jiménez, presidenta de la Asociación de Mujeres del Barrio de Lourdes.

La alfombra se descubrió al público justo antes del inicio oficial de las fiestas con el lanzamiento del cohete por parte del joven agricultor tudelano Oscar Igea. "Ha sido una ilusión tremenda lanzar el cohete de unas fiestas que sirven

para dar a la verdura el valor que tiene y que, a veces, ni nosotros mismos apreciamos como se merece", dijo Igea.

El acto tuvo lugar en la Carpa de la Orden del Volatín, instalada en el paseo del Queiles, y que será el epicentro de las celebraciones de las fiestas. El presidente de la entidad, Emilio Garrido Sáez, destacó que el programa diseñado "busca

llegar a todos los públicos y edades, ya sean de casa o de fuera, porque todos son bienvenidos".

Así lo confirmó el alcalde de Tudela, Alejandro Toquero, quien apuntó que, "después de los Sanfermines, las Fiestas de la Verdura son la segunda cita festiva en importancia en Navarra... y ahora tenemos dos semanas por delante para disfrutarlas".



UNIDOS POR LA VERDURA De izquierda a derecha: Virgilio Martínez Gómez (Restaurante Beethoven), Mauro Millagro González (La Catedral), Emilio Garrido Sáez (Orden del Volatín), Luis Salcedo Irala (Remigio) y Aitor Castellano (De Temporada), junto al cartel del I Certamen Restapa de las Fiestas de la Verdura de Tudela y la Ribera. CARASUSÁN

El I Certamen Restapa

• Cada uno de ellos ofrecerá un pincho elaborado con verdura; la degustación, al precio de 25 € por persona, tendrá lugar el 27 de abril en la Carpa del Queiles

DIEGO CARASUSÁN
Tudela

Un total de 7 restaurantes participarán el próximo jueves 27 de abril, a partir de las 20 horas, en el primer certamen no competitivo Restapa de las Fiestas de la Verdura de Tudela y la Ribera, organizado por la Orden del Volatín.

Se trata de los establecimientos de Tudela Topero, Iruña, Le Bistrot, De Temporada, La Catedral y Remigio, y el restaurante de Fontellas Beethoven.

Cada uno de ellos elaborará un pincho con la verdura como protagonista que servirá en la Carpa de la Orden del Volatín, ubicada en el paseo del Queiles de Tudela. Por un precio de 25 euros, cada asis-

tentes podrá degustar los siete pinchos y consumir 5 bebidas (vino Chivite Gran Feudo, cerveza o agua).

Los interesados en acudir a la degustación -el aforo máximo será de 300 personas- ya pueden adquirir sus tickets en cualquiera de los 7 establecimientos inscritos en esta primera edición de Restapa.

Con espíritu de continuidad

Los restaurantes participantes elaborarán 6 pinchos salados y uno dulce. En concreto, las tapas serán las siguientes: Topero (Espárrago, sésamo y wakame), Iruña (Pimiento del piquillo relleno de verduras en salsa de espárragos), Le Bistrot (Arroz meloso de verduras), De Temporada (Falafel de guisantes), La Catedral (Coca de compota de tomate, escabeche y chip), Beethoven (Canelón crujiente de alcachofa), y Remigio (Lionesa de espárragos y vainilla).



Óscar Igea lanza el cohete junto a Emilio Garrido Sáez.

B.A



Instante de la degustación de espárragos con huevo celebrada ayer.

B.A

ACTOS PARA HOY

Vuelta a la Mejana a partir de las 10.30 horas. Inscripciones 5 minutos antes del inicio.

Concurso Popular de Menestras Tudelanas a las 12.30 horas en la Carpa de la Orden del Volatín (paseo del Queiles).

Taller de Cocina Infantil 'Mereñamos con Aceite Sandúa' a las 18 horas en la Carpa de la Orden de Volatín (paseo del Queiles). Actividad gratuita para niños de 3 a 10 años acompañados de un adulto. Colabora: Amagoia Sola.

reunirá a 7 restaurantes

El presidente de la Orden del Volatín, Emilio Garrido Sáez, indica que desde la entidad "no entendemos las Fiestas de la Verdura sin los cocineros de Tudela, ni viceversa". "Por ello, desde la Orden nos propusimos realizar este certamen no competitivo de degustación de pinchos. Una cita que quiere demostrar todo lo que se puede hacer con nuestras verduras", explica Garrido, quien señala que esta iniciativa "nace con la intención de continuar y, si podemos, que cada año vaya a más".

Uno de los participantes será el cocinero del Remigio Luis Salcedo Irala, quien califica la iniciativa como "muy interesante, ya que los restaurantes llevábamos varios años sin hacer nada en común dentro de las Fiestas de la Verdura". "Es importante el matiz de que no sea algo competitivo, sino que nos unamos para colaborar entre nosotros y ofrecer unos pinchos con el toque particular de ca-

da uno de los restaurantes que vamos a participar". "La idea de preparar 6 tapas saladas y una dulce atiende a nuestro objetivo de que cada uno de aquellos que acudan a la Carpa el día 27 salga cenado y, por supuesto, satisfecho con esta experiencia", explica Salcedo.

