



Los participantes en el concurso, tras sus menestras y en primera fila, en el centro, los integrantes de 'Al Punto', que repitieron triunfo en este certamen popular.

BLANCA ALDANONDO

Tudela ensalza su menestra de 'los 4 ases'

La cuadrilla 'Al Punto' repitió triunfo en este concurso popular de las Fiestas de la Verdura que celebra la ciudad y que reunió a 13 participantes

M.T. Tudela

Tudela presumió ayer de uno de los platos estrella de su gastronomía, la menestra denominada de 'los 4 ases', ya que tiene como ingredientes principales otras tantas verduras de su afamada huerta -alcachofa, espárrago, guisante y haba-. Y es que, para ensalzar la calidad de este guiso, la ciudad, inmersa ya en las XXIX Fiestas de la Verdura de Tudela y la Ribera, celebró una nueva edición de su concurso popular de menestras tudelanas.

La cita era en la carpa que insta-

la la Orden del Volatín para estas fiestas que organiza junto con el Ayuntamiento de la ciudad, y a la misma acudieron 13 cuadrillas de amigos, sociedades o entidades -2 más que el año pasado-, para demostrar su destreza en los fogones y disfrutar de un rato agradable junto a familiares o amigos. A todos ellos se sumó el grupo municipal de UPN de Tudela, aunque fuera de concurso.

El numeroso público y los concursantes, de todas las edades -adultos, jóvenes y también niños-, llenaron la carpa. Como es habitual, llegaron al lugar con las verduras ya cocidas, y dispusieron de media hora para terminar de elaborar, en los fogones instalados para la ocasión, las menestras tudelanas. El buen ambiente reinó entre los participantes en este concurso, presentado por el periodista Joaquín Torrents, que destaca, más que por sus premios, por rendir un merecido homenaje a la



Los 'Minimasterschefs', en pleno cocinado de su menestra.

B.A.

menestra. No obstante, esos premios también llegaron, fruto de la deliberación de un jurado formado por Carlos Mendivil (académico navarro de gastronomía), Óscar Igea (agricultor tudelano que lanzó el cohete el sábado de las

Fiestas de la Verdura), y Eugenio Miramón y Gertru Arias, vicepresidente y dama de la Orden del Volatín, respectivamente.

Prepararse para la final

La cuadrilla 'Al Punto', triunfó por

segundo año consecutivo. Recibió 200 € y diploma y, además, al ser la vencedora, representará a Tudela en la final del Concurso de Menestras de la Ribera que se celebrará el 30 de abril -premio que ya consiguió también el año pasado-. El segundo puesto fue para 'Los Zuriteros' -100 € y diploma-, y el tercero para 'Los Rodríguez' -50 € y también diploma-.

'Al Punto', está integrada por los tudelanos Patxi Saso, Íñigo Iturre y Óscar Fernández, y Mikel Huguet, de Ribaforada. Como dijo Saso, "no nos presentamos por el premio, sino porque es la Fiesta de la Verdura de Tudela y este es un día bonito". Elaboraron la menestra con 'los 4 ases', verduras que les proporcionó la tienda 'En el Cogollico'. "Lo fundamental es utilizar esas verduras, cada una con su punto de cocción, y luego componer la menestra, para lo que hay un ingrediente que no decimos. No lo sabe ni mi madre", expuso.

EUGENIO MIRAMÓN JURADO DEL CONCURSO

“Satisface ver tanta calidad en un concurso popular”

M.T. Tudela

Eugenio Miramón destacó el alto nivel de las menestras presentadas a esta edición del certamen. “De hecho, entre el primero, segundo y tercero, se han llevado un punto de diferencia”, señaló, al tiempo que mostró su satisfacción por ver “tanta calidad en un concurso popular”.

Señaló que el jurado valoró “que en las menestras estén los 4 ases, además de la cocción, textura, presentación y sabor”. Calificó como “una maravilla” haber visto

cocinar ayer tanto a “niños de 7 u 8 años, como a jóvenes y también personas mayores con hijos y nietos”. “La menestra tudelana tiene futuro”, consideró, al tiempo que indicó que para él “es el plato más completo y el mejor del mundo”.

Miramón afirmó que el secreto de este guiso “es que las verduras sean de la Ribera de Navarra y dar a cada una su punto de cocción”. “Luego se ‘monta’ la menestra haciendo un sofrito que ya depende de la mano del chef. Para mí, el ideal sería con un poquito de harina para que ligue y jamón”, dijo.



De izda. a dcha., Carlos Mendivil, Gertru Arias, Óscar Igea y Eugenio Miramón, durante su deliberación. B.A.



Un participante ofrece espárragos al público asistente al concurso popular de menestras tudelanas. B.A.

CLAVES

Participantes. Las cuadrillas participantes fueron 'Zuriteros', 'Elkarkide', 'Isabelinos', 'Club de Pádel La Sed-E', 'Minimasterchefs', 'Descoyuntados', 'Sociedad Gastronómica El Rebutito', 'Limpiezas Cornago', 'Al Punto', 'Los Novatos', 'Mayores de 45', 'Los Rodríguez' y el taller de cocina de la Fundación El Castillo. También participó, aunque fuera de concurso, UPN de Tudela, con varios ediles y el alcalde de la ciudad, Alejandro Toquero.

Obsequio. Cada grupo inscrito en el concurso recibió como obsequio una barquilla de alcachofas, obsequio del Frutas y Verduras Castel-Ruiz, patrocinador de este certamen que organiza la Orden del Volatín.

Propuesta para declarar las fiestas de Interés Turístico Nacional

M.T. Tudela

El concurso de menestras tudelanas recibió ayer la visita del líder del PP, Alberto Núñez Feijóo, que en su breve paso por la ciudad se desplazó hasta la carpa donde se celebraba. Fue recibido por el presidente de la Orden del Volatín,

Emilio Garrido Sáez, quien le trasladó su propuesta para que las Fiestas de la Verdura, actualmente de Interés Turístico de Navarra, “se declaren de Interés Turístico Nacional”. “No hablo solo de Navarra sino de todo el valle del Ebro porque nos consideramos iguales que La Rioja o Aragón, y creemos

que tienen que ser unas fiestas españolas de todo este valle y uno de los eventos que esté marcado ‘en rojo’ en Europa”, dijo. “Feijóo me ha respondido que si empezamos a aunar voluntades y a trabajarlo, y si se presenta una propuesta interesante, cree que es abroable inmediatamente”, comentó.



'Mayores de 45', en plena elaboración del guiso. B.A.