DIARIO DE NAVARRA

Fecha: 22/05/2023 Audiencia: 92.358 Sección: AUTONOMIA
Vpe: 4.410 € Tirada: 32.133 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: 6.712 € Difusión: 26.388 Ámbito: PRENSA DIARIA
Vpe portada: 7.140 € Ocupación: 65,7% Sector: INFORMACION GENERAL

El XXXI Capítulo de la Cofradía del Espárrago de Navarra reunió ayer a una veintena de cofradías gastronómicas en Mendavia, que pudo probar de primera mano el sabor de este producto local

Mendavia ensalza el 'oro blanco'

CARLOTA SORIANO
Mendavia

DESDE la plaza del Ayuntamiento, pasando por la plaza de los Fueros y hasta la Carrera de Augusto Echeverría, los dantzaris Danzantes de San Lorenzo guiaron con sus bailes a lo largo de la mañana de ayer a las 22 cofradías gastronómicas que se reunieron en Mendavia con ocasión del XXXI Capítulo de la Cofradía del Espárrago de Navarra. Junto a las diversas autoridades presentes, como la presidenta María Chivite o la alcaldesa de Mendavia, María José Verano, los cofrades llevaron a cabo un acto ante los mendavieses para "dar a conocer y ensalzar este maravilloso producto".

El evento dio comienzo con la incorporación de cuatro nuevos cofrades: Nieves Bilma, de Zizur, Alfonso Jiménez, de Pamplona, Jaime Vilchez, de Barañáin, y José Aguado, que no pudo estar presente. Con un juramento en el que prometían "honrar el espárrago blanco de Navarra, difundir sus virtudes, defender su nobleza de quien la pusiera en duda y gozar de sus sabores", los cuatro fueron nombrados cofrades de número.

Como luego explicó Jiménez, lo que llevó a estos cuatros nuevos Cofrades a tomar la decisión de querer formar parte de esta cofradía gastronómica es "el hecho de ser unos enamorados de los espárragos". En su caso, conoció la Cofradía del Espárrago de Navarra hace un año, y "poco a poco fue convirtiéndose en un gusanillo de esos que te va picando". En su casa, afirmó, son unos grandes amantes de este producto: "Nosotros somos muy básicos. Cocemos el espárrago como se debe hacer, en una esparraguera, con la verdura hacia arriba sin que llegue a la yema, y lo comemos con un poco de mayonesa".

Tras el nombramiento de los cofrades de número, se procedió a entronizar a los cofrades de Honor: a Conservas El Escolar, empresa de San Adrián, por garantizar una producción sostenible sin olvidar los valores y su trayectoria; a Enrique Martínez, chef del restaurante del hotel Tres Reyes de Pamplona, por la creación de productos novedosos y técnicas de vanguardia; Carlos Ciriza, escultor, por ser un embajador de la tierra y navarro universal; y al Instituto Navarro de Tecnología y Infraestructura Alimentaria, por su importante labor en el desarrollo en el sector agroalimentario fomentando un medio rural vivo. Además, Roberto Latorre recibió el título de Cofrade de Honor por su larga trayectoria en diferentes cofradías a nivel nacional.

Natalia Bellostas, Enrique Martínez, Carlos Ciriza y Nacho Ayensa, nuevos cofrades de honor. J.C. CORDOVILLA

Durante la mañana hubo también una degustación popular que ofreció más de 1.500 kg. J.C. CORDOVILLA

Una década en el pueblo

En esta XXXI edición se han cumplido diez años desde que este pueblo navarro comenzó a acoger los capítulos dedicados al espárrago, que hasta 2013 se celebraron de manera itinerante. Y la elección de esta localidad no es casualidad: "Mendavia es tierra de oro blanco, de agricultores que trabajan por sacarle el máximo rendimiento a la tierra, de mujeres y hombres que transforman los frutos y de empresas agroalimentarias de calidad" defendió la alcaldesa Verano. "Y es por eso que tenemos que trabajar unidos para mantener su riqueza", añadió en favor de los productos locales.

Y es que Mendavia está marcada en el mapa: se trata de la localidad con mayor número de denominaciones de origen, con un total de 11. "Los productos acogidos a las Denominaciones requieren un cariño especial, que empieza en el campo, sigue en las conserveras y se extiende a la ciudadanía", dijo Chivite.

"El sabor es el sentido más unido al corazón. La vista, el oído, el acto y el olfato tienen una enorme capacidad de ubicarnos en el mundo que nos rodea y comunicarnos con él, pero es el gusto lo que nos conecta con los recuerdos, y el del espárrago es uno de esos sabores que nos devuelve la sensación de estar en casa", concluyó la presidenta.