

La alcachofa de Tudela y el espárrago, en 23 restaurantes de Madrid

• Esta iniciativa, que se prolongará hasta el 25 de mayo, parte del departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Ejecutivo foral

DN Pamplona

La tercera edición de la Ruta del Espárrago de Navarra y la Alcachofa de Tudela ha dado inicio, con una celebración gastronómica en Madrid, a un mes de degustación de dos productos emblemáticos de la huerta navarra en 23 establecimientos de la ciudad. Esta iniciativa parte del departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, a través de la marca de calidad Reyno Gourmet gestionada por la empresa pública INTIA SA, para promover la gastronomía en torno a una de las verduras más emblemáticas de su huerta como es el Espárrago de Navarra.

Al acto de presentación, con la consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Itziar Gómez, y la técnica de la Dirección General de Turismo Belén Huarte han acudido cuatro cocineros navarros, "referentes por su maestría en el tratamiento de las verduras y hortalizas": Ricardo Gil, del restaurante Treintaitrés de Tudela y La Huerta de Tudela de Madrid; Leandro Gil, de La Biblioteca de Pamplona; Nicolás Ramírez, del restaurante Túbal de Tafalla, y Jesús Íñi-

go, cocinero de Hela Alimentación. Elaboraron un menú a base de *Guisante lágrima cocinado en agua de tomate en verde* (Leandro Gil), *Duquesa de patata a la Importancia en salsa verde con borraja y quinoa roja crujiente* (Ricardo Gil), *Salteado de verduras de primavera, perrechicos, huevo, foie fresco y avellanas* (Nicolás Ramírez) y *Tagliatelle de Espárragos de Navarra a la brasa, mollejas de ternera sobre cuajada de espárragos ahumados, brotes de espárrago fresco aliñados con rilette de ternera* (Jesús Íñigo). De postre *Cuña de Queso Roncal con namelaka de vainilla y lavanda con frutas y sabores alrededor del queso* preparado por el restaurante Seeds, donde se ha desarrollado el encuentro. Todo regado por vinos DO Navarra de Bodegas Príncipe de Viana, Nekeas, Bodega de Sada, Finca Albret, Bodegas San Martín y Pagos de Araiz.

Los restaurantes que han decidido participar en esta tercera ruta que se prolongará hasta el 25 de mayo son A'Barra, Alabaster, Amano, Asador Guetaria, Berria, Betelu, Bistronomika, Casa Alberto, Casa Ciriaco, Casa Julián, Cebo, El invernadero de Rodrigo de la Calle, Joselito's, La casa del abuelo, La cocina de frente, La huerta de Tudela, La manduca de Azagra, La Retasca, Las reses, Piantao, Taberna Verdejo, Triciclo y Voraz.