

23 restaurantes de Madrid ofrecen Espárrago de Navarra y Alcachofa

La iniciativa de Desarrollo Rural cumple su tercera edición para promocionar estos productos

PAMPLONA – Un total de 23 restaurantes de Madrid participan en la 3ª edición de la Ruta del Espárrago de Navarra y la Alcachofa de Tudela para ofrecer durante un mes estos productos de temporada de la huerta y favorecer así su promoción. Hasta el 25 de mayo cocinarán platos elaborados con verduras de la Comunidad Foral.

Los participantes son A'Barra; Alabaster; Amanó; 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.

Esta iniciativa parte del departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, a través de Reyno Gourmet y gestionada por INTIA.

El restaurante Seeds de Madrid, en el MOM Culinary Institute, acogió la presentación de la ruta gastronómica, con la asistencia de la consejera Itziar Gómez. "El espárrago y la alcachofa están en su mejor momento y gozan de sus características en plenitud, saludables y, además, de una extraordinaria versatilidad para adaptarse a las tendencias gastronómicas más actuales. Estoy segura de que los madrileños y madrileñas van a disfrutar de esta ruta y de la oportunidad de



(I-d) Jesús Íñigo, Nicolás Ramírez, Ricardo Gil, Itziar Gómez, Nerea Sistiaga, Belén Huarte y Leandro Gil, en el restaurante Seeds. Foto: cedida

conocer este producto de la huerta navarra", dijo. También participaron en el acto Belén Huarte, técnica de Turismo, que mostró las rutas para descubrir el patrimonio gastronómico de la Comunidad.

CUATRO COCINEROS Acudieron cuatro cocineros navarros, referentes por su maestría en el tratamiento de las verduras y hortalizas: Ricardo Gil, del restaurante Treintatrés (Tudela), y La

huerta de Tudela (Madrid); Leandro Gil, de La Biblioteca (Pamplona); Nicolás Ramírez, del restaurante Túbal (Tafalla); y Jesús Íñigo, cocinero de Hela Alimentación. Todos ellos ofrecieron a los invitados sus propuestas elaboradas con verduras de la huerta navarra. El menú de los cuatro chefs comenzó con *Guisante lágrima cocinado en agua de tomate en verde*, cocinado por Leandro Gil, y siguió con *Duquesa de patata a la Importancia*

en salsa verde con borraja y quinoa roja crujiente, de Ricardo Gil. El almuerzo continuó con *Salteado de verduras de primavera, perrechicos, huevo, foie fresco y avellanas*, confeccionado por Nicolás Ramírez. Para terminar, Jesús Íñigo preparó *Tagliatelle de Espárragos de Navarra a la brasa, mollejas de ternera sobre cuajada de espárragos ahumados, y brotes de espárrago fresco aliñados con rilette de ternera*. Como conclusión, el evento fue endulzado por el postre *Cuña de Queso Roncal con namelaka de vainilla y lavanda con frutas y sabores alrededor del queso* preparado por el propio Seeds, restaurante donde hizo el encuentro.

Los vinos seleccionados por la DO Navarra para armonizar con los platos presentados fueron Príncipe de Viana Edición Blanca 2022 de Bodegas Príncipe de Viana, Nekeas Chardonnay Cuvée Allier 2021 de Nekeas, Palacio de Sada Rosado 2022 de Bodega de Sada, Albret Rocío 2022 de Finca Albret, Ilagares Tinto Garnacha 2022 de Bodegas San Martín y Blanco Garnacha 2021 de Pagos de Araiz. Como antesala, el aperitivo fue elaborado por estudiantes del MOM Culinary Institute que presentaron las propuestas finalistas del 1º Certamen de Pinchos Reyno Gourmet, celebrado en Madrid y en el que participaron 42 estudiantes. – *Diario de Noticias*