

## Tudela y Ribera

## XXVII Fiestas de la Verdura de Tudela

# Tudela prepara unas Fiestas de la Verdura con más de 50 actividades

**Se han adaptado a las restricciones de aforo por la pandemia y podrán seguirse a través de las redes sociales**

**Diego Carasusán**  
Tudela

Más de 50 actos componen el programa oficial de las XXVII Fiestas de la Verdura que Tudela celebrará del 16 de abril al 2 de mayo.

Tras la cancelación de la edición de 2020 por el avance de la pandemia de coronavirus, el Ayuntamiento y la Orden del Volatín de Tudela han retomado este año este evento.

Y lo harán adaptando los actos programados a las restricciones de aforo correspondientes, pero intentado llegar al mayor número de personas a través de las posibilidades que ofrecen las nuevas tecnologías.

Así, el presidente de la Orden del Volatín, Rafael Remírez de Ga-

nuza, explicó ayer, durante la presentación de los actos, que la entidad ha creado una plataforma multieventos online para seguir en directo la mayoría de las actividades organizadas.

Su eje central será la web [fiestasdelaverdura.com](http://fiestasdelaverdura.com), y también contará con un canal de Youtube y la página de Facebook con el nombre común de *Fiestas de la Verdura*. También se han creado sendos perfiles sociales propios (@[fiestasdelaverdura](https://www.instagram.com/fiestasdelaverdura)) en Instagram y Twitter, a los que se suman la app

puesta en marcha hace dos años (*Fiestas de la Verdura*), mejorada con nuevas funcionalidades.

Remírez de Genuza aprovechó su intervención para solicitar el "apoyo real y efectivo" del Gobierno de Navarra a estas fiestas.

### Un sector "capital"

En el acto estuvo presente el alcalde de Tudela, Alejandro Toquero, quien apuntó que las Fiestas de la Verdura son, "después de San Fermín, el evento turístico más importante de Navarra". El primer

edil tudelano destacó el modo en el que la industria agroalimentaria navarra "ha conseguido sortear la crisis sabiendo crear empleo". "El año pasado, las actividades manufactureras relacionadas con el sector agrario sumaron otros 550 puestos de trabajo en Navarra", dijo.

La presentación fue cerrada por el vicepresidente y consejero de Presidencia del Gobierno de Navarra, Javier Remírez, quien calificó el sector agroalimentario como "capital para la Ribera y para el conjunto de Navarra".

En este sentido, Remírez destacó la "apuesta inequívoca" por parte del Gobierno de Navarra en una "infraestructura clave para la cohesión económica, social y territorial de la Ribera como es la segunda fase del Canal de Navarra".

### PROGRAMA DE ACTOS

#### VIERNES 16 DE ABRIL

**11.30h a 12.30h** Entrega del cupón por parte de la ONCE al Ayuntamiento y Orden del Volatín. Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento de Tudela.

**19.00h** Inauguración Centros de Verdura. Se retransmitirá a través de las redes sociales de Fiestas de la Verdura. Lugar: Quiosco de la plaza de los Fueros.

**19.00h** Presentación de Tudela, el plan perfecto de la App Sisters and the City. Lugar: Casa del Almirante-Fundación María Forcada.

**19.30h** Concierto 'Deja que te cuente'. Lugar: Castel-Ruiz La entrada es gratuita. La entrega comenzará el 12 de abril de 10h a 13h en la oficina de Castel Ruiz. Se efectuará por estricto orden de solicitud a razón de un máximo de dos invitaciones por persona. Aforo reducido.

#### SÁBADO 17 DE ABRIL

**11h a 12h** Visita al Centro de Interpretación de la Huerta. (Max. 12 personas). Información e inscripción: 948848116 y [molinar@centroscticostudela.com](mailto:molinar@centroscticostudela.com).

**11.00h** Taller de Jardinería Infantil (Max. 12 niños). Está dirigido a niños hasta 12 años. Lugar: Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 6 de abril.

**11.30h** Ruta histórica por la ciudad. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € por persona.

**12.30h** Taller de Jardinería Infantil. (Max. 12 niños). Está dirigido a niños hasta 12 años. Lugar: Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 6 de abril.

**18.00h** Ruta histórica por la ciudad. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3€ persona.

#### DOMINGO 18 DE ABRIL

**11.00h a 12.00h** Visita al Centro de Interpretación de la Huerta y la Mejana (Max. 12 personas). Información e inscripción: 948848116 y [molinar@centroscticostudela.com](mailto:molinar@centroscticostudela.com).

#### 11.30h Ruta histórica por la ciudad. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € por persona.

#### LUNES 19 DE ABRIL

Del 19 de abril al 1 de Mayo. Concurso de Escaparates de las Fiestas de la Verdura.

**11.00h** Inauguración de la cocina del Mercado de Abastos. Organiza Comercio Ayuntamiento Tudela. Se transmitirá directo desde la página de facebook del Ayuntamiento. Aitor Castellano Sainz de Murieta, del Restaurante De Temporada de Tudela cocinará una menestra.

**17.30h** Aitor Castellano Sainz de Murieta del Restaurante De Temporada. Plato: raviolis de alcachofas, setas y foie con crema de cebolla y emulsión de piparras. Lugar: En el Mercado de Abastos hasta completar aforo y en directo desde la página de Facebook del Ayuntamiento.

**18.30h** Virgilio Martínez Gómez del Restaurante Beethoven. Alcachofas salteadas con papada, cigala, Pedro Ximénez y toques cítricos. En el Mercado de Abastos hasta completar aforo y en directo desde la página de Facebook del Ayuntamiento.

**18.30h** Alberto Lamana Milagro. Bar/Restaurante Le Bistrot. Espárrago, tierra de hongos y cigala frita. En el Mercado de Abastos hasta completar aforo y en directo desde la página de Facebook del Ayuntamiento.

**MARTES 20 DE ABRIL**

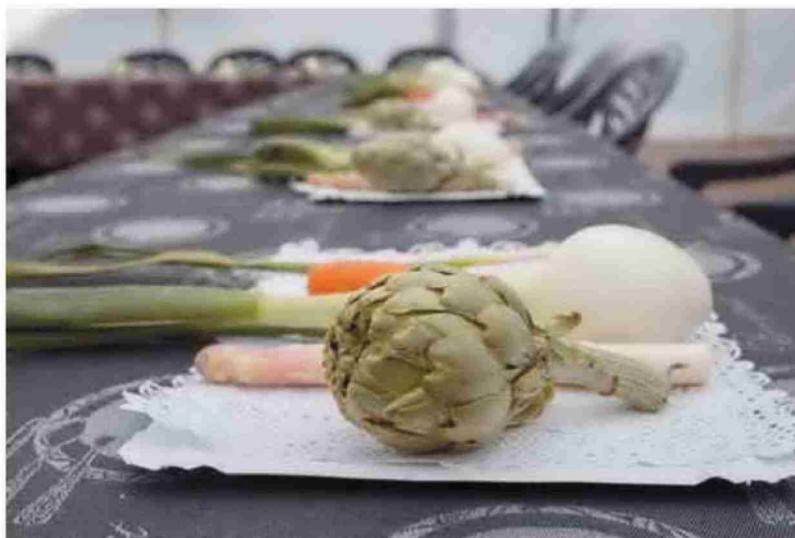
**17.30h** Virgilio Martínez Gómez del Restaurante Beethoven. Alcachofas salteadas con papada, cigala, Pedro Ximénez y toques cítricos. En el Mercado de Abastos hasta completar aforo y en directo desde la página de Facebook del Ayuntamiento.

**18.30h** Alberto Lamana Milagro. Bar/Restaurante Le Bistrot. Espárrago, tierra de hongos y cigala frita. En el Mercado de Abastos hasta completar aforo y en directo desde la página de Facebook del Ayuntamiento.

#### MIÉRCOLES 21 DE ABRIL

**17.00h** Showcooking con Marta Verona, influencer, nutricionista y ganadora de 'Masterchef 6'. En [fiestasdelaverdura.com](http://fiestasdelaverdura.com) y en la Página de Facebook y Youtube de Fiestas de la Verdura.

**17.30h** Luis Salcedo Irala del Hostal Restaurante Remigio. Plato: Arroz caldoso de Espárragos con huevos escalfados. En el Mercado de



La verdura tudelana volverá a ser protagonista en la ciudad entre el 16 de abril y el 2 de mayo. ARCHIVO

Abastos hasta completar aforo y en directo desde la página de Facebook del Ayuntamiento.

**18.30h** Adriana Córdón y Elena Pérez de Restaurante Trinquete. Postres sin pecado, plato 'Mil hojas de borraja'. En el Mercado de Abastos hasta completar aforo y en directo desde la página de Facebook del Ayuntamiento.

#### JUEVES 22 DE ABRIL

**17.30-18.00h** Mesa redonda online '¿Cómo vamos a comer cuando estemos vacunados?', con profesionales del sector agroalimentario, Txaber Allué (El Cocinero Fiel), como moderador; con Gema del Caño, responsable de Calidad en la industria alimentaria; con Mayte Miner, directora de Calidad y Seguridad Alimentaria de Gvttarra; y con Nora Romero, Coordinadora de Innovación de KMZER0 Hub. Se retransmitirá en [fiestasdelaverdura.com](http://fiestasdelaverdura.com) y en la página de Facebook y Youtube Fiestas de la Verdura.

**17.30h** José Aguado Sada, del Restaurante Topero. Plato: Tostada de migas con guisante y ajo blanco. En el Mercado de Abastos hasta completar aforo y en directo desde la página de Facebook del Ayuntamiento.

**19.00h** Concierto de la Orquesta de Cuerda de la

Escuela-Conservatorio. Lugar: Patio de Castel Ruiz. Directora. Raquel Cuartero Zardoya. La entrada es gratuita. La entrega comenzará el 12 de abril de 10h a 13h en la oficina de Castel Ruiz. Se efectuará por estricto orden de solicitud a razón de un máximo de dos invitaciones por persona. Aforo reducido.

#### VIERNES 23 DE ABRIL

**20.00h** Concierto de Hedonía. Lugar: Patio del Centro Cultural Castel Ruiz. Entrada gratuita.

#### SÁBADO 24 DE ABRIL

**11.00** Capítulo General de la Orden del Volatín. Se retransmitirá a través de [fiestasdelaverdura.com](http://fiestasdelaverdura.com) y en la Página de Facebook y el canal de Youtube de Fiestas de la Verdura. Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento de Tudela.

**11.00h a 12.00h** Visita al Centro de Interpretación de la Huerta y la Mejana (Max. 12 personas). Información e inscripción: 948848116 y [molinar@centroscticostudela.com](mailto:molinar@centroscticostudela.com).

**11.00h** Taller de Cocina Infantil. (Max. 12 niños). Está dirigido a niños hasta 12 años. Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 6 de abril.

ciudad. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € por persona.

**12.30h** Taller de Cocina Infantil. (Max. 12 niños). Está dirigido a niños hasta 12 años. Lugar: Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 6 de abril.

**12.30h** Reconocimiento a la figura de Pedro Iturralde Ochoa y colocación de placa en la Escuela de Música. La entrada es gratuita. La entrega comenzará el 12 de abril de 10h a 13h en la oficina de Castel Ruiz. Se efectuará por estricto orden de solicitud a razón de un máximo de dos invitaciones por persona. Aforo reducido.

**18.00h** Ruta histórica por la ciudad, incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3 € por persona.

**20.00h** Concierto acústico Iván Ferreiro. Precio: 24 €. Lugar: Teatro Gaztambide.

#### DOMINGO 25 DE ABRIL

**10.30 a 12.00h.** Vuelta a la Mejana. (Max. 18 personas). Información e inscripción: 948848116 y [molinar@centroscticostudela.com](mailto:molinar@centroscticostudela.com).