



## Koldo Rodero y “Garbancita” cocinan Alcachofa de Tudela en el marco de Fruit Fusión

**28 de octubre de 2015.-** Bajo el lema “Sabores de vanguardia”, esta mañana ha comenzado una nueva edición de Fruit Fusión, un espacio destinado a la divulgación, innovación e interpretación gastronómica de sus productos hortofrutícolas para dar a conocer su calidad, variedad y versatilidad y en la que Navarra participa. Así, bajo el título “**Diálogo en la cocina con Alcachofa de Tudela**”, **Koldo Rodero**, chef del Restaurante Rodero y poseedor de una estrella Michelin y de tres soles Repsol ha mantenido un diálogo acerca de la Alcachofa de Tudela con la comunicadora **Cristina Martínez**, “**Garbancita**”, mientras enseñaban a preparar varias recetas de esta emblemática verdura de la huerta navarra.

En su intervención, se han referido al tiempo de cocción idóneo y a la calidad del agua empleada, han mostrado la mejor manera de limpiarla para evitar su oxidación y han explicado las características de una de las verduras más ensalzadas por los gastronomos. Denominada la flor de la huerta por su característica forma, en Navarra se cultiva únicamente la variedad “Blanca de Tudela” y se distingue de otras por su forma más redondeada y por tener un orificio circular en la parte superior debido a que las brácteas u hojas no llegan a juntarse para cerrar la cabezuela. En 1988 consiguieron la Denominación de Calidad “Alcachofa de Tudela” y en el año 2001 la Indicación Geográfica Protegida.

Para finalizar, Koldo Rodero ha ejecutado varias recetas con Alcachofa de Tudela: una ensalada de alcachofas, nabo daikon y achicorias; un buñuelo de alcachofas y foie; un ragut de alcachofas, tuétano y erizo de mar; y un óleo con miel de alcachofas y ostras.

NOTA DE PRENSA

**NAVARRA**  
EL VALOR DE LO  
**AUTÉNTICO**

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra  
Contacto: Marta Borrueel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – [mborrueel@intiasa.es](mailto:mborrueel@intiasa.es)

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

