

La Revolución de las Verduras y el premio El Hortelano cierran una jornada inolvidable para Tudela

Más de doscientas personas abarrotaron la sala de actos de la Mancomunidad de la Ribera, en Tudela, para asistir al congreso La Revolución de las Verduras

26 de marzo de 2015.- El congreso [‘La Revolución de las Verduras’](#) celebrado el pasado martes en Tudela tuvo una gran acogida por parte del público que abarrotó la sala de actos de la Mancomunidad de la Ribera. Esta cita, a la que acudieron más de 200 personas, constituye un paso más para recuperar los congresos gastronómicos que la marca Reyno Gourmet venía celebrando tiempo atrás.

El encuentro ha sido una gran oportunidad para escuchar al cocinero Joan Roca, quien con una gran humildad explicó al auditorio su manera de entender la cocina y los procesos creativos que han utilizado en los últimos años. Roca destacó la huerta de Navarra y en particular la riqueza de Tudela, con un patrimonio gastronómico basado en las verduras “al que hay que apoyar y cuidar”, refiriéndose de manera especial a los jóvenes cocineros tudelanos presentes en la jornada, **Luis Salcedo, José Aguado y Virgilio Martínez.**

La jornada contó con el apoyo de la marca navarra [Reyno Gourmet](#), la Asociación de Hostelería Navarra, El Hortelano, Freixenet, Shopping Rooms y Cocinobra, a quienes la organización agradeció su patrocinio y presencia en el Congreso.

El Congreso

La jornada comenzó con la intervención de los citados cocineros tudelanos después de que fuera inaugurada por el **alcalde de Tudela**, Luis Casado y la comunicadora gastronómica Cristina Martínez, **Garbancita.**

Los tres chefs pusieron sobre la mesa su visión de las verduras y su innovadora forma de cocinarlas, mostrando platos como el ‘canelón de achicoria’, de Aguado, el ‘huevo punki’, de Salcedo o el ‘bocadillo de alcachofas’ de Martínez. Los tres cocineros, que pertenecen a la [Asociación de Restaurantes de la Verdura Tudelana](#), son la segunda generación de cocineros en sus respectivos negocios al suceder a sus padres en la cocina.

Tras su intervención llegó el turno de [Koldo Roderó](#) y equipo, que hizo un recorrido por sus últimos platos en los que las verduras navarras son protagonistas, como ‘las **Alcachofas de Tudela** con ostras y oleo miel de tomillo’ o la versión hortelana de las patatas bravas, los ‘Espárragos bravos’. Paso a paso Roderó fue desgranando el porqué y el cómo de cada plato, en los que juegan un papel importante los recuerdos, las sensaciones vividas y el poso de la cocina tradicional.

La siguiente intervención vino de la mano de **Rodrigo de la Calle**, creador del concepto de la *Gastrobotánica* y abanderado de la ‘Revolución Verde’. Ayudado por un vídeo fue explicando platos en los que las endivias, las algas, el brócoli o los [Espárragos de Navarra](#) cobran una nueva dimensión.

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com



El último en intervenir fue el chef [Joan Roca](#). Con su estilo pausado y reflexivo, y con una gran humildad dijo no haber venido a Tudela “a enseñar nada a nadie y menos en una zona como ésta en la que las verduras se cocinan desde hace siglos”. Roca desgranó paso a paso la cocina del **Celler de Can Roca**, su restaurante gerundense con tres estrellas Michelin y considerado el segundo mejor del mundo en la Lista de Restaurants, “una lista -añadió- que no debe hacernos perder la cabeza porque nadie puede considerarse el mejor del mundo en nada, a no ser que estés loco”.

Koldo Rodero hizo de periodista y entrevistó en directo a Roca en una charla de cocinero a cocinero gracias a la cual pudimos saber que la verdura preferida del gerundense es la alcachofa, que le encanta Bruce Springsteen o que nunca dice no a una experiencia gastronómica. Roca dijo que hay que cuidar a los agricultores, a los cocineros, y a todo lo que pueda servir para hacer evolucionar la cocina navarra.

Homenaje a José Aguado

Cuando parecía que el congreso se daba ya por finalizado un último acto sorpresa acabó por emocionar al público con un homenaje a [José Aguado](#) padre, el cocinero tudelano especializado en verduras que ha dedicado gran parte de su vida a promocionar y dignificar este producto. Aguado, visiblemente emocionado, agradeció el homenaje sorpresa recibido y que puso el punto final al congreso.

Premio “El Hortelano” a Joan Roca

Por último, tras el congreso tuvo lugar la entrega del premio “**El Hortelano**”, en el trascurso de una cena celebrada en la sociedad gastronómica Topero de Tudela. Joan Roca recibió su distinción de manos de José Aguado padre en un caluroso acto que incluyó una jota dedicada a él. Roca se mostró encantado por recibir este galardón y agradecido por las muestras de cariño recibidas en una tierra a la que dijo “seguro que volveré”.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com

