

El cocinero catalán Joan Roca recibirá en Tudela el premio El Hortelano

23 de marzo de 2015.- Joan Roca —chef y propietario de [El Celler de Can Roca](#)— acudirá el próximo **24 de marzo** a Tudela para recibir el **premio El Hortelano**, un galardón que concede la Federación de Sociedades Gastronómicas de Tudela a personas, asociaciones, instituciones, empresas o medios de comunicación en reconocimiento a su labor de promoción de la gastronomía.

La entrega del premio coincidirá con la celebración de una jornada sobre verduras en la que algunos de los mejores cocineros de la gastronomía nacional, entre ellos el propio **Joan Roca, Rodrigo de la Calle** y el navarro [Koldo Rodero](#), darán a conocer las últimas tendencias gastronómicas. Pero además, no podían faltar los cocineros tudelanos **Luis Salcedo, Virgilio Martínez** y **José Aguado**, miembros de la Asociación de Restaurantes de la Verdura Tudelana y jóvenes cocineros que recogen el testigo de la gastronomía de La Ribera.

La jornada, **organizada** por el Ayuntamiento de Tudela y **patrocinada**, entre otros, por la marca **Reyno Gourmet**, abordará diferentes técnicas para el tratamiento de la verdura en cocina, un producto en alza que ha sabido introducir constantes mejoras, como el acortamiento de los puntos de cocción, para hacerse un hueco en la cocina internacional.

El colofón a este encuentro gastronómico será la entrega del **VI Premio Gastronómico El Hortelano**. El acto tendrá lugar a las 20:00 horas en la sociedad La Tafurería con una **cena** preparada por David Yáñez, chef de [El Molino de Urdániz](#) y con una estrella Michelin.

Todos estos eventos servirán para calentar motores de cara al gran evento gastronómico de la primavera en Tudela: las [XXI Jornadas de exaltación y Fiestas de la Verdura](#), que se desarrollarán del **17 de abril al 3 de mayo**. Una oportunidad para probar las mejores hortalizas y verduras de la huerta navarra y para participar en alguno de sus más de 150 actos programados: concursos de menestra de verduras, degustaciones populares, talleres de cocina, catas, talleres para escolares, charlas y mesas redondas o visitas a trujales y bodegas de la zona, entre otras.