



Las variedades locales, protagonistas del III Congreso de las Verduras de Navarra

Amaya Uribarri, especialista de la Unidad de Asistencia Técnica de Invernaderos de INTIA, ofreció una ponencia sobre las variedades locales de Navarra y su capacidad de aunar tradición y futuro. En la mesa participaron además los cocineros Leandro Gil, Joanna Artieda, Rodrigo de La Calle y Fina Puigdevall, que recibió el Premio El Hortelano.

Este año, el Congreso de las Verduras de Navarra, que celebró ayer en Tudela su tercera edición, ha contado con un protagonismo especial: las variedades locales de Navarra que han estado presentes tanto en la primera ponencia técnica como en las intervenciones posteriores de los cocineros invitados.

La Jornada fue inaugurada por la Consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra, Isabel Elizalde, que destacó la importancia de un evento que se basa en el producto de la tierra pero que cuenta también con grandes cocineros que le añaden pasión y creatividad. A continuación, Amaia Uribarri, especialista de la Unidad de Asistencia Técnica de Invernaderos de INTIA, expuso un balance de la situación de las variedades locales hortícolas navarras, y afirmó que existe una antigua y rica tradición hortelana de la que han salido un sinfín de lechugas, tomates, alubias verdes, cardo, etc. Muchas de ellas han ido desapareciendo pero otras muchas experimentan ahora un cierto resurgir, y apeló a la responsabilidad de todos, productores y consumidores, para recuperar un patrimonio genético que forma parte de nuestro legado gastronómico.

La nota creativa la pusieron efectivamente los grandes cocineros invitados al Congreso. Leandro Gil, tudelano y chef del Restaurante Alma de Pamplona, elaboró diversos platos basados en plantas y semillas silvestres, muchas de ellas recolectadas en el jardín o en los alrededores del restaurante. Y la también cocinera navarra, Joanna

NOTA DE PRENSA





Artieda, proclamada mejor chef española menor de 30 años en el año 2016, cedió todo el protagonismo al Espárrago de Navarra, tan típico durante estas fechas en las mesas tudelanas, y elaboró una receta inspirada en los tradicionales *penne a la carbonara* de la cocina italiana pero con el espárrago y la leche de oveja como base.

La última intervención corrió a cargo de la cocinera catalana y dos estrellas Michelin, Fina Puigdevall, que expuso su visión de una cocina sincera, auténtica y ligada al paisaje y a la estacionalidad. Afirmó que intenta trabajar y recuperar la huerta tradicional de la comarca de la Garrocha, como el alforfón, el maíz, o las setas, combinando esos productos sencillos y naturales con técnicas más vanguardistas buscando la sorpresa y la creatividad en el plato.

La jornada terminó con una mesa redonda en la que participaron todos los ponentes y que derivó en muchas tipicidades de la cocina tudelana, considerada como una de las más ricas y exquisitas no sólo por su buen hacer sino también, por su excelente materia prima.

