



Hermanamiento gastronómico de la “Alcachofa de Tudela” con la de la Vega Baja del Segura

Con entrada gratuita, el próximo lunes 15 de abril en Casa Gurbindo, cocineros navarros y alicantinos realizarán un intercambio gastronómico para poner en valor este producto.

12 de abril de 2013. Hay mil maneras diferentes de preparar unas alcachofas provengan de donde provengan y su interpretación culinaria varía de dónde se cultive.

Con el fin de intercambiar conocimientos gastronómicos, este showcooking de alcachofas en Casa Gurbindo mostrará recetas que pueden sorprender en Navarra, como puede ser la alcachofa laminada en cruda y aliñada con aceite y vinagre, plato típico de la Vega Baja del Segura en Alicante.

Representando a la cocina mediterránea el cocinero Pascual Gómez, mostrará recetas que son tradicionales de esa zona de Alicante que cultiva alcachofas desde hace décadas.

Por otra parte, José Aguado del Restaurante Príncipe de Viana explicará técnicas para conseguir un buen punto con la verdura, además de cocinar las recetas más populares de la Comunidad Foral. Y por último, el taller de cocina contará con la óptica más innovadora de la gastronomía con Koldo del Restaurante Rodero.

Los asistentes no sólo podrán observar todos los movimientos entre fogones sino que además podrán degustar al final del acto todos los platos preparados. El horario elegido es de 17:30 a 20:00 y la **inscripción es gratuita**. Les recomendamos que la realicen lo antes posible dado que el aforo es limitado. Si necesitan más información, la persona de contacto es Cristina y su correo electrónico cristina@dboca.com

ALCACHOFA DE TUDELA

Desde el 2001, esta variedad tiene Indicación Geográfica Protegida, tanto para fresco como para conserva, todo un hito para los productores y empresarios agroalimentarios de las 33 localidades de la Ribera de Navarra de la zona de producción.

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 - info@intiasa.es Persona contacto: Itziar Inza

www.reynogourmet.com

Ya en 1988 consiguieron la Denominación de Calidad para la producción de la zueca o planta gracias a la tenacidad de los agricultores tudelanos y su buen hacer de siempre: se habían generalizado las zuecas de alcachofa de la “ blanca de Tudela” como base de los cultivos de todo España y el producto tenía ya una especial acogida en los mercados de Barcelona y Madrid y en los del norte de la península.

El cultivo de [la Alcachofa de Tudela](#) es anual para el producto destinado al consumo en fresco y puede ser bienal para el producto destinado a conserva. A finales de febrero o principios de marzo, comienzan a recogerse las primeras de forma manual, seleccionando los capítulos según su estado de maduración y con pases sucesivos de recogida, con intervalos de una semana como media, aunque si se fuerza el cultivo o en cultivos bienales, puede recogerse algo en otoño.