

El consejero Aierdi hace un llamamiento “para que se puedan pagar precios ajustados y hacer rentable el cultivo del espárrago local”

Ha participado en Arróniz en la decimotercera edición de la Cata del Primer Espárrago de Navarra, tercer subsector productor agrícola que cuenta con más de 400 profesionales

Martes, 09 de abril de 2024



El consejero Aierdi ha participado en la cata del primer espárrago de Navarra.

El consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, José Mari Aierdi, ha recalcado hoy la necesidad de “unos precios ajustados que hagan rentable el cultivo del espárrago” en el acto celebrado en Arróniz con motivo de la decimotercera Cata del Primer Espárrago de Navarra. En esa línea, el consejero ha añadido la “importancia de acreditar la calidad de este producto, procedente del tercer subsector agrícola, más importante de Navarra, tras el vino y el olivar, a través de la certificación Espárrago de Navarra”.

En la cata, organizada por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Espárrago de Navarra y celebrada en la huerta de Ana Belén Almendros cercana a la iglesia Santa Cecilia de Arróniz, se ha rendido homenaje a la chef valenciana Begoña Rodrigo y al cocinero navarro Javier Diez Zalduendo por su apoyo a la Cata del Primer Espárrago de Navarra a lo largo de sus 13 ediciones.

Junto con el consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, José María Aierdi han participado en el acto el presidente del Parlamento de Navarra, Unai Hualde; el presidente de la IGP Espárrago de Navarra, Marcelino Etayo; el alcalde de Arróniz, Antonio Ángel Moleón y el presidente de Restaurantes del Reyno, Ignacio Idoate, quien ha sido el encargado de hacer entrega del reconocimiento a la chef Begoña Rodrigo.

La campaña de 2024

La campaña del espárrago de Navarra de 2024 ha comenzado de manera irregular, con zonas que están ya en producción y zonas más al norte en las que no se ha podido preparar los caballones por las lluvias. Aun así, es una campaña que, de momento, “promete una excelente calidad”, tal y como han indicado desde la IGP.

Aunque los datos de la campaña de este año están por confirmar, todavía se están cerrando los registros, la IGP Espárrago de Navarra cuenta con más de 400 profesionales del sector agrícola, 7 comercializadoras en fresco y 33 empresas conserveras, que trabajan diariamente para llevar a los restaurantes y a los consumidores el mejor espárrago, el espárrago de Navarra.

A falta de la confirmación, la IGP cuenta con una superficie inscrita de más 1.400 hectáreas y cerca de 1.800 parcelas. En la campaña anterior, cuyas cifras se prevé igualar en 2024, se certificaron 3.444.780 Kg. de espárrago, de los que 142.376 lo fueron en fresco y 3.302.404 en conserva.

La IGP ha recordado que sólo es Espárrago de Navarra aquel en el que figura el logotipo y la contra etiqueta numerada que proporciona el Consejo Regulador. La sociedad pública INTIA se encarga de inspeccionar las parcelas y las empresas para confirmar que el espárrago es realmente Espárrago de Navarra, algo a lo que la sociedad le está dando una gran importancia últimamente. En 2023 se llevaron a cabo un total de 123 auditorías en operadores certificados a lo que hay que sumar las 656 inspecciones que se hicieron en campo, en parcelas donde se produce este producto tan significativo para Navarra.

Tal y como han recordado en el acto, el producto que se presenta con el sello IGP Espárrago de Navarra acompañado del logo de Reyno Gourmet es la principal garantía para el consumidor de que lo que está comprando está producido en Navarra, con producto de calidad de aquí, con empresas de aquí, y con

personal empleado en la Comunidad Foral de Navarra.

El Espárrago de Navarra es una de las grandes señas de identidad de la Comunidad Foral. No en vano, estos días en Madrid y en Barcelona se está celebrando la Ruta del Espárrago con la participación de más de 40 restaurantes de primera categoría. Esto, unido a las Fiestas de la Verdura de Tudela y La Ribera, son elementos imprescindibles para apoyar al sector desde la promoción.

Homenajes

Los integrantes de la IGP Espárrago de Navarra, una de las marcas de calidad amparadas bajo la enseña Reyno Gourmet; representantes de restaurantes del Reyno y el Ayuntamiento de Arróniz, anfitrión de este año, han homenajeado a la chef valenciana, Begoña Rodrigo del restaurante 'La Salita' que cuenta con una estrella Michelin, tres soles Repsol y que ha sido reconocida como Mejor Cocinera de Vegetales de Europa y 2ª Mejor del Mundo 2023 por 'We're Smart World'.

El acto ha comenzado por la bienvenida del alcalde de Arróniz, Antonio Ángel Moleón, quien ha destacado la importancia del sector primario para la localidad, famosa por su aceite de oliva y ahora también por sus espárragos.

Le ha seguido en el orden de intervenciones el presidente de la IGP Espárrago de Navarra, Marcelino Etayo, quien ha dado los datos actualizados, provisionales al inicio de la campaña. Tal y como ha comentado Etayo, "es un cultivo que requiere mucha atención, no sólo en la época de recolección, sino durante todo el año, para asegurarnos que la esparraguera llegue a la primavera en buenas condiciones y produzca un buen espárrago. Ahora estamos en el momento de ver el fruto de nuestro trabajo y tenemos que dar valor a nuestro producto para que resulte un cultivo rentable".

Tras Etayo ha intervenido el presidente de Restaurantes del Reyno, Ignacio Idoate, quien ha desgranado los méritos de la chef Begoña Rodrigo para ser la protagonista de este año y ha remarcado la importancia "que tienen los espárragos y la verdura de Navarra en nuestra gastronomía, una pieza clave de la calidad de los restaurantes navarros".

La chef valenciana ha hablado de los vegetales, de sus nuevas elaboraciones basadas en la huerta, la temporalidad y los productos de cercanía. Según ha afirmado "la sorpresa en la alta cocina está en las verduras", materia sobre la que ha desarrollado una línea de experimentación que va desde los fermentados a la chacinería vegetal.

El consejero Aierdi ha sido además el encargado de anunciar la sorpresa del día, ya que en esta edición se ha producido un doble homenaje, sumando al de Rodrigo un homenaje al chef Javier Díaz Zaldueño, cocinero del restaurante Alhambra, quien ha recibido un reconocimiento de manos de Ana Juanena, secretaria de la IGP Espárrago de Navarra. El cocinero de Arróniz ha recibido emocionado el premio al apoyo que ha mostrado a lo las 13 ediciones de la Cata del Primer Espárrago de Navarra.

La reina de los vegetales

Begoña Rodrigo es una cocinera valenciana que ha conseguido para su restaurante 'La Salita' una estrella Michelin y tres soles Repsol, otorgados este año. En 2024 'La Salita' es el único restaurante que ha conseguido sumar los tres Soles Repsol. En 2023 ha sido nombrada Mejor Cocinera de Vegetales de Europa y 2ª Mejor del Mundo, premio otorgado por 'We're Smart World'. Se hizo conocida popularmente en 2013, año en que ganó la primera edición del programa Top Chef, con Alberto Chicote, Susi Díaz y Ángel León como jurados. En 2014 fue nombrada Mejor Cocinera de la Comunidad Valenciana.

Begoña Rodrigo basa su cocina en el uso de productos de temporada especialmente de la huerta. Es una apasionada de los vinagres, los fermentados, los encurtidos y los vegetales. Elabora sus propios vinagres y con ellos crea encurtidos que forman parte de muchos de sus platos. Lleva 15 años explorando el mundo vegetal y ha creado una línea de chacinería vegetal.

Según dice "la sorpresa de la alta cocina está en las verduras". Ha creado platos como la sobrasada de

calabaza, el pastrami de rábano y sandía o el paté vegetal de setas.

Según indica su propósito es “defender la huerta, poner acidez a los platos para hacerlos más digeribles, observar cómo evolucionan sus chacinas vegetales para prolongarles la vida desarrollar una línea de coctelería con jugos naturales a partir del vinagre y abrir una nueva vía de trabajo con las crucíferas”.



Un momento de la cata del primer espárrago.