

Tudela recupera todo el sabor de sus verduras de invierno

Iniciará mañana viernes sus Jornadas Inverdura en las que unirá, hasta el 12 de diciembre, gastronomía y cultura

El objetivo es exaltar las variedades típicas de esta época del año y apoyar al sector agroalimentario ribero

DIEGO CARASUSÁN Fontellas

Tudela retomará mañana, tras un año de parón por la pandemia, la celebración de sus Jornadas Inverdura con las que pretende promocionar y exaltar las distintas variedades de invierno de su huerta. Para ello, el Ayuntamiento de la capital ribera ha diseñado un programa que se prolongará hasta el 12 de diciembre y que está compuesto por más de 50 actos en los que se combinarán eventos eminentemente gastronómicos con otros culturales y lúdicos.

Claro ejemplo de este 'madiraje' tendrá lugar el sábado 4 de diciembre, día grande de las jornadas, cuando varias peñas y sociedades gastronómicas de la ciudad abrirán sus puertas en la tradicional degustación popular de pin-

chos de verdura. Ese mismo día, la Comparsa de Gigantes de Tudela recorrerá el Casco Antiguo aportando su particular toque festivo en la que será su primera salida por las calles de la ciudad desde el inicio de la pandemia.

El Ayuntamiento cuenta para las jornadas con un presupuesto de 15.500 € y con la colaboración de la Federación de Sociedades Gastronómicas 'El Hortelano' de Tudela, y de otras entidades como la Orden del Volatín.

Unión en torno al sector

La presentación de Inverdura tuvo lugar ayer en el restaurante Beethoven de Fontellas con la asistencia del alcalde de Tudela, Alejandro Toquero; la edil de Comercio y Turismo, Irune García; y el presidente de la Federación 'El Hortelano', Joaquín Anadón.

El primer edil apuntó que el objetivo de las jornadas es exaltar las variedades típicas de esta época del año y, así, apoyar al sector agroalimentario. "La Ribera no puede dejar de ser la potencia agroalimentaria que es", indicó Toquero, quien hizo un llamamiento a la unión de la comarca en torno al sector. "Como administración, nuestra responsabilidad es presionar a los gobiernos superiores para que apliquen estímulos fiscales y no se deje caer al campo ni a la industria que lo rodea", dijo.



Imagen de los asistentes a la presentación ayer de las IX Jornadas Inverdura de Tudela.

BLANCA ALDANONDO



De izda. a dcha.: Joaquín Anadón Almarza, Alejandro Toquero Gil e Irune García García.

BLANCA ALDANONDO

PROGRAMA DE ACTOS

VIERNES, 26 DE NOVIEMBRE
De 18 a 19 h. Visita guiada en familia al Centro de Interpretación de la Huerta. Gratuita sujeta a inscripción previa en molinar@centroscivicoastudela.com.

19.30 h. Presentación 'Sister City The App'. Nueva aplicación sobre Tudela, San Sebastián, Getxo, Biarritz o Bordeaux. Centro cívico Lestonnac.
22 h. Cena de la Elástica. Restaurante Remigio. Entidad homenajead: Club Ribera Atlético. Venta de tickets: Sede del Volatín, Bar José Luis y Restaurante Remigio.

SÁBADO, 27 DE NOVIEMBRE
De 11 a 12 h. Visita guiada en familia al Centro de Interpretación de la Huerta. Plazas limitadas. Actividad gratuita sujeta a inscripción previa en molinar@centroscivicoastudela.com.

A las 11.30 y 17 horas. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.

20.30 h. Zarzuela 'La del manojito de rosas'. Lugar: Teatro

Gaztambide. Hora: 20:30 h. Duración: 120 min. Precio: 22 €.

DOMINGO, 28 DE NOVIEMBRE
11.30 h. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3.-€ persona.
18 h. XIV Certamen de Jotas Ciudad de Tudela. Premio Comunidad Foral de Navarra. Lugar: Teatro Gaztambide. Precio: 5 €

JUEVES, 2 DE DICIEMBRE
12 h. Exposición de fotos del III Reto Inverduras de Fototú Ribera en las cristaleras de la Casa de Reloj.
21.30 h. Cena Popular de Inverduras. Lugar: Sociedad Gastronómica Topero. Precio: 25 €. Reservas entre las 19h y 21h, en el Tfno. 676912158.

VIERNES, 3 DE DICIEMBRE
10 h. Visita guiada a la Catedral de Tudela y Claustro Románico. Precio: 4 €. Reservas en el Museo de Tudela y en el teléfono 948402161.
Info@museodetudela.com
10 h. Ronda Navideña a cargo de 12 bandas de gaiteros.

11 h. Interpretación del 'Himno de las Cortes de Navarra' en la plaza de los fueros a cargo de los gaiteros.

A las 11.30 y 17 horas. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la Plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.

12 h. Degustación gratuita en el Mercado de Abastos. Alubias con borrajas y otros productos de Conservas Gutarra.

SÁBADO, 4 DE DICIEMBRE
10 h. Visita guiada a la Catedral de Tudela y Claustro Románico. Precio: 4 €. Reservas en el Museo de Tudela y en el teléfono 948402161.
Info@museodetudela.com

De 11 a 13.30 h. Taller Infantil de Elaboración de Imanes. Dos turnos de 20 niños, de 6 a 12 años: de 11.30h a 12.30h y de 12.30h a 13.30h. Lugar: Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayto. de Tudela a partir del 26 de noviembre.

A las 11.30 y 17 horas. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Sali-

da y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.

De 12 a 14 h. Pasacalles con la Charanga Malatxo y vermout amenizado por la charanga por las calles de Tudela.

18 h. Desfile de la Comparsa de Gigantes de Tudela por el centro histórico de la ciudad.

Calles: Gayarre, Figueruelas, Descalzos, Plaza de San Juan, (Villa Javier), Herrerías, Yanguas y Miranda, Plaza Fueros, Yanguas y Miranda, Carnicerías.

De 19.30 h. a 21.30 h. Degustación popular de pinchos de verdura de invierno en las Sociedades Gastronómicas, Peña La Jota, Andatu, Athletic y Villa Javier.

21 h. Cata de vino '¿Qué tipo de vino va mejor con las verduras?' Inscripciones en la Sala 18 Grados (Verjas, 16). Aforo limitado.

DOMINGO, 5 DE DICIEMBRE
10 h. Visita guiada a la Catedral de Tudela y Claustro Románico. Precio: 4 €. Reservas en el Museo de Tudela y en el teléfono 948402161.
Info@museodetudela.com

A las 11.30 y 17 horas. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.

LUNES, 6 DE DICIEMBRE
10 h. Visita guiada a la Catedral de Tudela y Claustro Románico. Precio: 4 €. Reservas en el Museo de Tudela y en el teléfono 948402161.
Info@museodetudela.com

A las 11.30 y 17 horas. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.

MARTES, 7 DE DICIEMBRE
10 h. Visita guiada a la Catedral de Tudela y Claustro Románico. Precio: 4 €. Reservas en el Museo de Tudela y en el teléfono 948402161.
Info@museodetudela.com

A las 11.30 y 17 horas. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 €.

IX Jornadas Inverdura de Tudela

Degustaciones gratuitas, catas y cena popular

• El Mercado de Abastos acogerá el viernes 3 el reparto gratuito de alubias con borraja, y el sábado 11 de diciembre, de cardo con almendras y jamón

D.C.C. Fontellas

Como el movimiento se demuestra andando, el programa de las Jornadas Inverdura de Tudela cuenta con un buen número de actos gastronómicos que permitirán a vecinos y visitantes degustar las distintas variedades de verdura de invierno de la huerta.

La primera de estas citas tendrá lugar el jueves, 2 de diciembre, con la Cena Popular de Inverduras que se celebrará en la Sociedad Gastronómica Topero a partir de

las 21.30 horas. El precio por persona es de 25 € y se puede reservar cubierto en el teléfono 676912158.

Las dos degustaciones gratuitas, organizadas por la Orden del Volatín, se celebrarán el viernes 3 y el sábado 11 de diciembre. Ambas tendrán lugar a las 12 horas en el Mercado de Abastos. En la primera se servirán raciones de alubias con borraja y, en la segunda, de cardo con almendras y jamón.

La degustación popular de pinchos de peñas y sociedades gastronómicas está programada para el sábado 4 de diciembre, entre las 19.30 y 21.30 horas.

Además, está prevista la celebración de tres catas de vino que se celebrarán los días 4, 9 y 11 de diciembre.

Menús y pinchos especiales en restaurantes y bares

• Trece establecimientos de Tudela, Fontellas y Murchante ofrecerán a sus clientes elaboraciones con la verdura como protagonista

D.C.C. Tudela

De forma paralela al programa de actos de las IX Jornadas Inverdura de Tudela, varios establecimientos hosteleros de la Ribera ofrecerán durante estos días pinchos y menús especiales con las verduras de invierno como principales protagonistas.

Este es el caso de los bares de Tudela La Malkerida (calle Horno del Pasaje) y Moncayo (calle Merced); o de un total de 11 restaurantes de la comarca que prepararán menús a precios especiales que tendrán a disposición de sus clientes hasta el mes de febrero.

Los restaurantes participantes en Tudela son el De Temporada Gastrobar (calle Carnicerías, 25), Iruña (calle Muro, 11), La Parrilla (calle Carlos III El Noble, 6), Mesón Julián (calle Merced, 9), Pichorradias (calle Cortadores, 11), Remigio (calle Gaztambide-Carrera, 4), Topero (plaza de los Fueros, 5), Treintaitrés (calle Capuchinos, 7) y Trinquete (calle Trinquete 1 bis).

A ellos se sumará el restaurante Beethoven, de Fontellas (avenida de Tudela, 30); y el Príncipe de Viana, de Murchante (calle Mayor, 191).

Talleres infantiles con la verdura de protagonista

• Las familias podrán conocer el Centro de Interpretación de la Huerta en un ciclo de visitas guiadas organizado por la concejalía de Centros Cívicos

D.C.C. Fontellas

El programa de Inverdura reserva un espacio importante a los actos dirigidos a los más pequeños.

En concreto, los sábados 4 y 11 de diciembre está prevista la celebración de sendos talleres infantiles para niños de entre 6 y 12 años. El primero será de elaboración de imanes con temática de verdura de invierno, mientras que el segundo enseñará a los pequeños cómo realizar pinchos de verdura.

Ambas jornadas, con el Mercado de Abastos como escenario, se dividirán en dos turnos (de 11.30 a 12.30 y de 12.30 a 13.30 horas) de 20 niños en cada uno de ellos. La entrada será gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC del Ayuntamiento de Tudela a partir de mañana viernes.

Además, las familias que lo deseen podrán conocer el Centro de Interpretación de la Huerta gracias a las visitas organizadas por Centros Cívicos y que se celebrarán mañana viernes 26 (18h.) y el sábado 27 de noviembre (11 y 12.30 h.); y el sábado 11 de diciembre (11 y 12.30 h.). El pase a cada visita es gratuito previa inscripción en molin@centrosivicostudela.com.

MIÉRCOLES, 8 DE DICIEMBRE

10 h. **Visita guiada a la Catedral de Tudela y Claustro Románico.** Precio: 4 €. Reservas en el Museo de Tudela y en el teléfono 948402161.

info@museodetudela.com
A las 11.30 y 17 horas. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.

JUEVES, 9 DE DICIEMBRE

A las 11.30 y 17 horas. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.

19 h. 'Musicata' Cata de vino con música en directo. Cata de cuatro vinos de las bodegas Malón de Echaide y dos pinchos del Restaurante de Temporada-Gastrobar. Precio 8 €. Venta de entradas en las oficinas del SAC del Ayuntamiento de Tudela. Lugar: Casa del Reloj (plaza de los Fueros). Enólogo: Pedro Bujanda. Cocinero: Aitor Castellano. Músico: Fernando Sánchez.

VIERNES, 10 DE DICIEMBRE

10 h. **Recepción de influencers y medios de comunicación.** Lugar: Sede de Bardenas (calle Camino San Marcial).

Traslado a campos de verdura, ver la recogida y la transformación en fábrica conservera, degustación del producto en Aguilares.

A las 11.30 y 17 horas. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.

De 18 a 19 horas. Visita guiada en familia al Centro de Interpretación de la Huerta. Plazas limitadas. Actividad gratuita sujeta a inscripción previa en molin@centrosivicostudela.com, hasta completar aforo.

SÁBADO, 11 DE DICIEMBRE

De 11 a 13.30 h. Taller Infantil de Pinchos de Verdura. Se realizarán dos turnos de 20 niños: de 11.30h a 12.30h y de 12.30h a 13.30h. Esta dirigido a niños de entre 6 y 12 años. Lugar: Mercado de Abastos. Entrada gratuita por orden de inscripción en las oficinas del SAC

del Ayuntamiento de Tudela a partir del 26 de noviembre.

De 11 a 12 y de 12.30 a 13.30 horas. Visita guiada en familia al Centro de Interpretación de la Huerta. Plazas limitadas. Actividad gratuita sujeta a inscripción previa en el correo electrónico molin@centrosivicostudela.com, hasta completar aforo.

A las 11.30 y 17 horas. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.

12 h. Degustación gratuita en el Mercado de Abastos. Cardo con almendras y jamón y otros productos de Conserva Gutarra.

21 h. Cata de vino '¿Qué tipo de vino va mejor con las verduras?' Inscripciones en la Sala 18 Grados (Verjas, 16). Aforo limitado.

DOMINGO, 12 DE DICIEMBRE

11.30 h. Ruta histórica por la ciudad. Incluye la visita a tres Palacios. Salida y venta de entradas junto a la Oficina de Turismo en la plaza de los Fueros. Precio: 3 € persona.