



PRIMER ESPÁRRAGO El chef Carles Abellán muestra el espárrago que recogió ayer en la finca de Alfredo Rubal, de Villafranca. A su lado, de izda. a dcha.: Javier Díaz (Restaurante Alhambra), M^º Carmen Segura (alcaldesa de Villafranca), Unai Hualde (presidente Parlamento foral), Marcelino Etayo (IGP Espárrago de Navarra), María Chivite (presidenta Gobierno de Navarra), Enrique Sánchez (Cofradía Espárrago de Navarra) y Nicolás Ramírez (Restaurante Tubal). ALDANONDO

El espárrago, a la espera de una lluvia que no llega

• Villafranca acogió ayer el inicio oficial de la campaña con la cata del primer espárrago, en la que se homenajeó al chef catalán Carles Abellán

DIEGO CARASUSÁN Villafranca

Los productores de espárrago navarro miran estos días al cielo deseando la llegada de unas lluvias que, por ahora, no se esperan. Y es

que de esa agua dependerá gran parte del futuro de una campaña que ha adelantado su inicio una semana debido a las altas temperaturas registradas durante los últimos días.

“El espárrago está compuesto en un 90% por agua, y necesita de esa humedad para formarse como debe. Por ahora tiene esa humedad, pero si en 15 o 30 días no llueve, el escenario será malo”, indicó ayer Marcelino Etayo, presidente de la IGP Espárrago de Navarra, durante la cata del primer espárrago, celebrada ayer en Villafranca, inicio oficial de la campaña.

Etayo cifró en 435 los agricultores inscritos en la IGP, con una superficie que rondará las 1.500 hectáreas, además de 6 comercializadoras en fresco y 34 empresas conserveras. “Todavía no podemos calcular el número de kilos que certificaremos esta campaña pero, por ahora, la calidad del producto está siendo excelente”, dijo.

El precio del kilo de espárragos de primera calidad al inicio de la temporada era de 10 €, mientras que ahora se venden a entre 6 y 7.

Los 'eslabones' de la cadena

El acto celebrado ayer en Villafranca, organizado por la propia IGP con la colaboración de Restaurantes del Reyno, sirvió para homenajear al cocinero catalán Carles Abellán. A la cita acudió, entre otros, la presidenta del Gobierno de Navarra, María Chivite, quien destacó la importancia de los distintos 'eslabones' de la cadena agroalimentaria: agricultores, comercializadores y cocineros, “que trabajan con un producto como el espárrago tan característico de nuestra tierra y que forma parte de la cultura de Navarra”.

CARLES ABELLÁN
 CHEF Y EMPRESARIO

“La verdura de Navarra siempre está en mi cocina”

D.C.C. Villafranca

El chef catalán Carles Abellán asegura que su relación con la verdura de Navarra ha sido una constante en su trayectoria profesional, desde sus inicios hace casi cuatro décadas en El Bulli, hasta hoy, en sus establecimientos Tapas24 de Barcelona y Singapur, o en el recientemente abierto restaurante Casa Natalia de Formentera. “La verdura de Navarra siempre está en mi cocina porque es un producto que me encanta”, indicó ayer durante su visita a la finca villafranquesa donde se celebró la cata del primer espárrago. “Tengo 60 años, y es la primera vez que estoy en una huerta navarra. Creo que ya tocaba, porque conocer el producto en su origen es necesario, obligatorio y, puedo decir, que muy satisfactorio. Porque hay que conocer el producto para luego poderlo transmitir a los comensales”, apuntó el catalán.