

II Congreso Vive las Verduras



La alcaldesa de Pamplona, Yolanda Barcina, y el consejero de Cultura, Juan Ramón Corpas, miran y tocan un esturión en presencia de Alberto Domenzain, director de I+D de Caviar del Reyno. EDUARDO BUXENS

El Caviar del Reyno se presenta en sociedad en el Baluarte

En una pequeña piscina que se ha instalado en el Baluarte se pueden contemplar algunos ejemplares de esturión

DN
Pamplona

Un acto en pleno Congreso Vive las Verduras sirvió ayer al mediodía para dar a conocer en sociedad un nuevo producto navarro: el caviar. La empresa Caviar del Reyno fue además una de las atracciones de la feria ya que ha logrado incluir en su stand una

pequeña piscina en la que se pueden ver varios esturiones (el pez de cuyos huevos sale el caviar) de distintos tamaños. La empresa criará estos animales en la piscifactoría de Yesa y espera producir en un periodo de cinco años hasta 20 toneladas de este producto gourmet. La producción, además, está organizada de forma totalmente ecológica.

EL PROGRAMA DE HOY

ACTOS ESPECIALES

Premios Ciudad Agrícola Navarra. A las 13 horas en la Sala de Cámaras del Baluarte. Abierto al público y gratuito. Entrega de dos medallas de oro a la Ciudad al mejor producto delicatessen y al mejor vino.

Entrega del II Premio Reyno de Navarra-Vive las Verduras. En la Sala de Cámaras del Baluarte en cuanto termine el acto anterior. Para inscritos al Congreso. Martín Berasategui recibirá el galardón de manos de Miguel Sanz. Se trata del segundo premio más importante de Europa por su importe (40.000 euros).

II Concurso Un mundo de ensaladas Florette. A las 14.15 horas en la Sala Mazarina del Baluarte. Abierto al público y gratuito. Un millar de ensaladas confeccionadas por alumnos de distintas escuelas de cocina y hostelería compiten en el concurso. Martín Berasategui seleccionará la ensalada más creativa y original.

La cena del Congreso. A las 21 horas en el restaurante del Baluarte. Precio: 100 euros. De mano del restaurador Martín Berasategui.

PONENCIAS

10 horas, **Javier Luariz Ayerdi**, de Senda de los Olivos de Aditas. El tratamiento al vacío de las verduras de la Ribera.
10.30 horas, **Barto Virequeña**, del Antica Trattoria Monte Costone, de Galliate Lombardo (Italia). El bendimeno light.
11 horas, **Koldo Rodero**, del Rectorio de Pamplona, y **Floren Domenzain**, del Floren de Tudela. Recuperación del espárrago autóctono.
11.30 **Luis Baena**, del Terrajo de Lizaso. Greenpeas.

12 horas, **Moshik Roth**, del Brauwerijdeje de Overveen (Holanda). La destilación de los vegetales.
12.30 horas, **Jörg Sackmann**, del Sackmann de Bassenbronn (Alemania). Còc, interpretación de un vegetal con joco mérito.
13 horas, **Martín Berasategui**. La remolacha y la fuerza en mi cocina y postreño.

16.30 horas, **Ricardo Gil**, del Treintatres de Tudela. Tres espárragos, en diferentes maduraciones, integrados en un mismo plato.
17 horas, **Christian Lohse**, del Fischer's Fritze de Berlín. La remolacha en la alta cocina.
17.30 horas, **David Yáñez**, del Molino de Urdiz. Guisantes y sus aromas, ensalada de verdol escabechado y pestillo y esencia de jolón.

18 horas, **Fermi y Philippe Arrambide**, de Les Pyrénées de Saint-Jean De Pie de Port. Ensalada de legumbres crudas a la vinagreta de piñones de pino.
18.30 horas, **Nicola Portinari**, de La Poca de Lorigo (Italia). El espárrago de Ornatino y Broccolo Folloro de Ornatino.

18 horas, **Dani García**, del Cotino de Marbella. Secretos e imaginación en el gazpacho.
19.30 horas, **Sert de Mangellier**, del Heron, Jan de Brujas (Bélgica). Los legumbres con especias.

ACTOS POPULARES

Túnel del pincho. De 13 a 15 y de 19 a 20 horas. Se ofrecen unos 7.000 canapés diarios. Se debe adquirir un bono mínimo de seis euros que da derecho a seis consumiciones, sean pinchos o vino. Las consumiciones adicionales tendrán el precio de un euro.
Feria Nacional. Un total de 34 firmas exponen sus productos en una Feria alimentaria que se celebra de forma paralela al congreso. Cuenta con talleres y degustaciones.