



(4) en portada

XII Jornadas Gastronómicas de la Verdura

Calahorra
21 al 27 de Abril
de 2008

A CALAHORRA



Calahorra

ciudad de la verdura

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: José Ibáñez Sáenz

FOTOGRAFÍAS: Ayuntamiento de Calahorra

Este año se celebra en la ciudad bimi-lenaria de Calahorra la duodécima edición de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura. Organizadas por el Ayuntamiento de dicha ciudad, y con la colaboración del Gobierno de La Rioja, la Cámara de Comercio, la Fundación Cajarioja y la Comunidad Europea de Cocineros “Euro-toques”, estas jornadas confirman su madurez con un programa que del 21 al 27 de abril de este 2008 vuelve a convertir a la verdura en la protagonista de un multitudinario encuentro.



Calahorra y toda la ribera navarra siempre han tenido fama en calidad, cantidad y variedad de sus productos hortofrutícolas. Esto es debido a varios factores claves que nos han animado a potenciar este aspecto innato en esta tierra y que produce unos grandes ingresos económicos en la zona, a la vez que impulsa el turismo de interior.

Desde la idea del atractivo de unas jornadas gastronómicas especializadas, hace más de diez años se esbozó la idea de dar a conocer lo que teníamos, presentarlo con gusto, con un trato familiar y con una calidad de primera. Esto se haría a través de unas jornadas que aprovecharan nuestros propios

valores tradicionales y que fueran dirigidas a provocar un turismo distinto por aquellos años: el gastronómico.

Para llevar a cabo este proyecto, contábamos entonces y contamos también ahora con una población que está descubriendo que las verduras no son “algo aburrido” y que lo que siempre se ha comido sin darle demasiada importancia, dada la cotidianidad de su consumo, es en realidad un producto digno del que sentirse orgullosos. Por esta razón, los calagurritanos participan gustosos en los actos programados e invitan a lo largo de la semana a familiares y clientes ajenos a nuestra ciudad.



(6) en portada



Bodegón.

Varios, como decimos, han sido los factores claves de esta apuesta de la ciudad de Calahorra por la verdura y el turismo gastronómico local. Entre ellos, cabe destacar, sin lugar a dudas:

- Una tierra privilegiada en cuanto a calidad de la misma y con abundante agua durante todo el año.
- Unas variedades hortofrutícolas extraordinarias, de gran calidad cuyas campañas se suceden continuamente en un corto espacio de tiempo.

- Unos agricultores que miman los productos, entregados desde antiguo a esta labor artesanal.

- Una cercanía geográfica con el Norte de España, en pleno corazón del Corredor del Ebro.

- Una cocina tradicional que a la vez es innovadora con los productos de la huerta.

- Unos cocineros-restauradores que han visto y que han trabajado como nadie la posibilidad de colaborar con su arte y su trabajo en una semana rica en sabores, olores y calidad, dentro de la sencillez y el trato familiar al cliente, con precios variados y competitivos.

- Una industria conservera que se resiste a morir en el tiempo ofreciendo una estupenda calidad y presentación de los productos a nivel internacional.



Brócoli.



Una presentación "diferente" sirve para acercar la verdura a los más menudos.



Espárragos de Calahorra.



(8) en portada

Con estos ingredientes han venido elaborándose desde hace doce años unas jornadas que tienen como objetivo dar a conocer Calahorra y La Rioja a través de la cultura culinaria y de la promoción de sus productos hortofrutícolas. Durante la penúltima semana del mes de abril, se celebran diversos encuentros, degustaciones y conferencias que, aderezadas con teatro, talleres, conciertos y danzas, culminan el fin de semana con la celebración del Gran Mercado de la Verdura, punto de encuentro en el que no es raro recibir, además de a las muchas personas que allí se acercan, la visita de peñas y asociaciones provenientes de otras comunidades.

Por añadidura, el transcurrir de las jornadas está sazonado con una intensa actividad hostelera, en la que los restaurantes y bares de la ciudad



elaboran deliciosas recetas y pinchos basados en la verdura. Esto provoca un incremento notable de las visitas, que se acercan exclusivamente para probar los menús especialmente preparados para esta semana. Los bares de tapas presumen de sus pinchos de verduras y los restaurantes y hoteles, que colaboran económicamente en la organización de las jornadas, ponen un año tras otro el cartel de “completo” durante estos días.

Agricultores, conserveros, profesionales de la hostelería y calagurritanos en general se unen para dar a conocer la ciudad y sus verduras.

La implicación de la ciudad es total en estos días: los agricultores, cooperativistas y conserveros exponen y venden sus frutos, hacen relaciones comerciales y cultivan determinados productos para dicha semana. Por su parte, las agrupaciones recreativas, peñas y asociaciones de la Tercera Edad colaboran con la organización de distintas degustaciones gastronómicas preparadas por ellos mismos. Gracias al esfuerzo de todos podemos enumerar como algunos de los logros de estas jornadas:



Coliflor.



La menestra de verduras es la “especialidad de la casa”.



Pelando espárragos.

- Que se hayan registrado las marcas “Ciudad de la Verdura” y “Verduras de Calahorra” en las modalidades de folletos, productos frescos, conserva, congelados, transporte, importación y exportación de nuestros productos.
- Que se hayan editado seis libros de gastronomía popular a raíz de las jornadas.
- Que la promoción de las mismas se haya realizado con menú degustación en Madrid, Vitoria, Bilbao, San Sebastián, La Coruña y Barcelona.
- Que se hayan programado excursiones (Centros riojanos de Asturias y Madrid, así como de Amas de Casa y de Tercera Edad) sólo y exclusivamente para pasar unas horas con nosotros.
- Que se haya implicado a las poblaciones hermanadas de Caussade (Francia) y Monte Compatri (Italia) para que vengan con



sus productos y hagan degustación de los mismos.

- Que durante una semana, y con la excusa de las verduras, se haya creado una programación cultural y festiva por las noches para desarrollar actividades musicales, conciertos, exhibiciones, etc.

- Que se haya creado una fidelidad en la población para la asistencia a las charlas y coloquios programados sobre los diferentes temas a tratar en las charlas que diariamente se realizan.

- Que los medios de comunicación, periodistas y revistas culinarias hayan dedicado números especiales y retransmisiones en directo para hablar de la bondad de nuestros productos a nivel nacional.

- Que poblaciones cercanas hayan creado acciones de imitación según sus productos locales y que potencien otro tipo de productos de su entorno



Alcachofas con jamón, otra de las joyas.





A la izquierda, puerros, arriba rábanos y abajo, zanahorias.

basándose en nuestras jornadas (como el ajo y la pringada de aceite en Arnedo).

- La promoción de nuestra cocina y de nuestros cocineros ha llegado a Río de Janeiro, Miami y Nueva York.
- Que se haya conseguido el Centro Tecnológico de la Verdura así como un Máster en Agroalimentación a través de la Fundación Valle del Ebro.
- Finalmente, que en el año 2008 comience la construcción del Museo de la Verdura con un presupuesto de 1,5 millones de Euros.

Después de todo lo dicho, cabe añadir que el logro fundamental de estas doce ediciones es que hoy podamos estar hablando aquí de Calahorra y de sus Jornadas Gastronómicas como un atractivo exponente de ocio-turismo y calidad de vida que, junto con los eventos de la Semana Santa Calagurritana (el Mercafórum, las procesiones de la Cofradía de la Santa Vera Cruz, la Escenificación de la Pasión y el juego de “los Borregos”), a los que se dedican también unas páginas de este mismo número, constituye uno de los acontecimientos más destacados del calendario de la capital de La Rioja baja.

