



CATADORES. Ortiz de Zárate, Fernández, Iñigo, López de Ipiña, Álava, García de Vicuña, Álvarez de Eulate, Martínez, García, López de Munain, Carasa y Carrascosa. / FOTOS: BLANCA CASTILLO

LOS SABORES DEL 'ORO BLANCO'

El colectivo Slow Food organizó ayer en la sociedad Zapardiel una cata de espárragos ecológicos

El 'oro blanco', así llamaban a los espárragos hace unos años. Ayer, José Uranga, director de producción ecológica de Navarra, coordinó una cata en la que las pálidas verduras fueron protagonistas absolutas. Los comensales juzgaban la textura, el sabor, la jugosidad y el aroma de los espárragos, en la cita propuesta por la asociación alavesa Slow Food (Comida lenta). Precisamente este fue el tema de la tarde y el presidente de la agrupación, Alberto López de Ipiña, recordaba entre fogones la comida más larga de su vida. Fue hace poco más o menos un año, también en Zapardiel. Degustaron productos vascos y asturianos y el banquete se alargó del mediodía a la medianoche. Su compañero de fogones, José Luis Moreno, rememoraba

otra cita gastronómica dedicada a Canarias. «Empezamos a prepararla a las ocho de la mañana y acabamos de comer pasadas las nueve de la noche», contaba sonriendo. No será la última comida espaciada, ya que Slow Food planea realizar otra sobre platos peruanos en breve.

El diputado foral de Agricultura, Eloy López de Foronda, se incorporó a la conversación confesando que una vez al año se encuentran en la sociedad Zuzo Vitoria todos los primos en una reunión en la que empalman almuerzo, comida, merienda y cena. «Lo llamamos la 'primada' y la celebramos el primer sábado de octubre desde hace ya diez años», informaba. Otro cocinero, Juanjo Martínez Vinaspre, apuntaba mientras se ponía el delantal que en una cita del Certamen de Alta Cocina del Zal-

dían sirvieron más de diecisiete platos. De todos ellos le dejó un sabor especial la sopa de ajo con bogavante.

En la cata se probaron cuatro tipos de espárragos. Comenzaron con unos cocidos de forma tradicional, otros 'al dente', unos cuya cocción se realizó por debajo de los 45 grados para apreciar su sabor vegetal, y los últimos confitados con aceite arróniz que aportó el productor Eduardo Gaiña. Saborearon las recetas Eduardo Urarte, de Sanidad Animal del Gobierno vasco; los catadores Roberto Ortiz de Zárate y Santiago Porcel; los carniceros Ángel Álava y Evaristo Álvarez de Eulate; el enólogo Jorge Martínez, de Catavinum; Junca Carasa, de La Caixa; Ángel Carrascosa, Toño Iñigo y Jordi Fernández, de Zapardiel; y Elena y Gaspar García, de Slow Food.



Marisol Arregui, Encarni Álvarez, Gaspar García, Maribel Delgado, Elena García, José Luis Moreno y Yoli López de Ipiña.



El director de la cata, José Uranga, degusta un espárrago.

SLOW FOOD CELEBRA HOY UNA CATA COMENTADA DE ESPÁRRAGOS

Unos 40 expertos se reúnen en la sociedad gastronómica Zapardiel

VITORIA. Slow Food Álava celebra hoy en la sociedad gastronómica Zapardiel una cata comentada de espárragos ecológicos, con la que se pretende dar a conocer las características y peculiaridades de este producto. El acto comenzará a las 20.00 horas y estará dirigido por José Uranga, director de Productos Ecológicos de Navarra. Después de la cata, sobre las 21.30 horas, dará comienzo la cena de los cerca de 40 participantes.

El presidente de Slow Food Álava, Alberto López de Ipiña, explicó ayer que uno de los puntos que se debatirán en la cata lo forman los problemas que atraviesa el espárrago actualmente. Uno de los principales objetivos de esta iniciativa es, según López de Ipiña, conocer en profundidad este alimento, ya que "ahora hay espárragos de muchos lugares, calidades y precios".

Para ello, Uranga expondrá la historia de este producto, desde su descubrimiento hasta su llegada a España. Por último, se explicarán las propiedades terapéuticas de un alimento "con un bajísimo aporte de calorías". >D.N.A.



La ventana indiscreta

POR ARANTZA LALINDE



Uno de los socios de Zapardiel porta una bandeja de espárragos, ante el diputado foral de Agricultura, Eloy López de Foronda y el presidente de Slow Food, Alberto López de Ipiña.

Gastrónomos y productores agrícolas se han reunido en la sociedad Zapardiel, en vísperas de San Prudencio, para empezar a abrir boca y, ante todo, para participar en una cata con el espárrago fresco como protagonista excepcional en la mesa. FOTOS Alberto Sola

Una humilde fuente de sabor

La sociedad gastronómica Zapardiel ha sido la sede de un acto organizado por Slow Food Álava que ha tenido al espárrago fresco navarro como punto de atención. El presidente de la asociación eco-gastronómica alavesa, Alberto López de Ipiña, fue uno de los promotores de la iniciativa, tras acudir a un acto de similares características en la Academia Vasca de Gastronomía.

Para dirigir la cata y comentar los entresijos de la historia de este manjar, invitó al director de Productos Ecológicos de Navarra, José Uranga, y entre los dos cocinaron de cuatro maneras diferentes los espárragos para que los asistentes, alrededor de cuarenta personas, pudieran degustar cuatro texturas diferentes y puntuar su firmeza, fibrosidad, sabor y sensorial aroma.

La primera cocción fue la tradicional, durante veinte minutos. "El espárrago queda excesivamente tierno, se dobla si lo ponemos en el tenedor, y casi se deshace en la boca", dijo Uranga. La segunda, "más moderna, al dente, durante diez minutos". La tercera fue a una temperatura inferior a los 45 grados, "con la que se puede apreciar mejor su sabor vegetal". Y la cuarta, confitada en un aceite de olivas de Allo elaborado en Arroz que proporcionó Eduardo Gainza, productor de aceite y productos ecológicos con su empresa Ékolo.

Gainza puso también su caldo de aceitunas para ligar la crema de patata que acompañaba a los espárragos al horno con perretxikos que, tras la cata, pudieron cenar los presentes, con Juanjo Martínez Viñaspre *Anemias* en



'Anemias', en el centro de la imagen, entre fogones junto a dos compañeros.

los fogones. Junto a él se encontraba un experto en cata de espárragos como Santiago Porcel, Roberto Ortiz de Zárate, del comité de cata de aceites de Farmacia de la UPV, el diputado foral de Agricultura, Eloy López de Foronda, y Eduardo Urarte, de Sanidad Alimentaria del Gobierno Vasco.

Jorge Martínez, de la escuela del vino Catavinum; Ángel Álava, de Carnicerías Elvira; y el también carnicero Evaristo Álvarez de Eulate, fueron los primeros sorprendidos cuando Uranga contó algunas curiosidades sobre el cultivo histórico de este "oro blanco", como se llamaba a este vegetal de bajas calorías y alto contenido en fibra, vitaminas y

minerales. Al parecer, su origen está bastante más al norte de la Península Ibérica, "sobre todo en Alemania y Holanda, que extendieron su cultivo a Francia, siguieron bajando y llegaron a Navarra, así que eso de autóctono..." comentaba el director de la cata. Las semillas siguieron bajando, geográficamente hablan-

El origen de este producto está en Alemania y Holanda y extendió su cultivo por Francia hasta que llegó a Navarra

do, y llegaron a Extremadura y al sur de España. ¿Y los espárragos que nos llegan desde Perú y China?, se preguntaron los asistentes. "Los primeros que los exportaron fueron los holandeses, y después los navarros. Por eso hoy nos llegan manojos con la leyenda producto peruano de semillas navarras".

Para López de Ipiña, la principal diferencia entre el que viene de otras partes y el que se cultiva siguiendo los métodos de la agricultura ecológica tiene que ver con el ciclo de producción: "El plazo es tan corto, la producción tan rápida, que no desarrolla bien sus cualidades". A tenor de cómo asentían otros participantes en el acto, como Juncal Carasa, de La Caixa o Gaspar García, la vicepresidente de Slow Food, Elena García, hay otros factores que inciden en la calidad, como el material vegetal o la genética, el tipo de suelo y clima, y el manejo o abonado de la planta.

Los *asparagus officinalis* que ayer probaron eran "híbridos de segunda generación, la mayoría híbridos machos de origen holandés", puntualizó Uranga. Su última información provocó el silencio de miembros de Zapardiel como Ángel Carrascosa, Antonio Inigo o Jordi Fernández. "El cultivo del espárrago en Navarra ha caído de 19.000 hectáreas a 2.000 en los últimos 15 años, y en dos años suponemos que se quedará en 500". Sin embargo, aseguró, "siempre habrá hueco para este espárrago ecológico". Por cierto, que además de sus múltiples propiedades, recientes estudios han descubierto que este *oro blanco* posee acciones inhibitorias sobre el crecimiento de las células de la leucemia humana. ¿Hay quién dé más?