

CLAVES	PROGRAMA	EROSKI	CASTEL-RUIZ
30 años de pasión por las verduras: así es esta fiesta de Interés Turístico	Todas las citas del evento que se desarrolla en Tudela	Sube un 80% las compras de hortalizas ecológicas de Navarra en el último año	Las reflexiones sobre el sector y su presencia en los actos
2	3	6	7

DIARIO DE NAVARRA
Viernes, 12 de abril de 2024

FIESTAS DE LA VERDURA

**SUPLEMENTO
COMERCIAL**

Gestión comercial y editorial: BrandOK | Textos y maquetación: Iñigo Alzueta, Javier Echeverría e Inés Pascal



30 años de pasión por las verduras

Tudela acoge del 13 al 28 de abril las Fiestas de la Verdura, que en esta edición especial suman a más localidades de la Ribera navarra. "Contamos con un producto único, las mejores verduras del mundo", destaca Irune García, concejala de Tudela

"Para la ciudad de Tudela este evento significa valor, valor al producto local, un producto único como son las mejores verduras del mundo", destaca orgullosa Irune García, concejala de Industria, Comercio y Turismo de Tudela.

Es el sentir de muchos riberos y navarros con sus embajadoras gastronómicas más internacionales, las verduras, protagonistas de estas Fiestas que se celebran del 13 de abril al 28 de abril en la capital ribera. Se trata de un homenaje y exaltación no sólo a la labor de agricultores y productores locales, sino también a esta tierra bañada por el Ebro, a la memoria y a su sabor.

Su magia y popularidad se extenderán también a otras 13 localidades de la Ribera Navarra, como son Ablitas, Arguedas, Buñuel, Cabanillas, Castejón, Cortes, Falces, Fustiñana, Monteagudo, Murchante, Ribaforada, Valtierra y Villafranca. Allí se han previsto actos desde el 3 de abril al 5 de mayo.

Organizadas por el Ayuntamiento de Tudela y la Orden del Volatín, las verduras tudelanas se celebran desde hace 30 años y están declaradas como Fiesta de Interés Turístico de Navarra. Una efeméride especial reflejada en el cartel de las Jornadas, obra de la UNED de Tudela. La obra muestra un "big ban de colores, texturas y sabores, que se ha ido expandiendo a lo largo de estos 30 años e incorporando a más gente, como ayuntamiento, pueblos y asociaciones", indicó Emilio Garrido en su presentación.

Están programadas un sinfín de actividades culturales, com-



Concurso de Menestras en una edición anterior, unas fiestas gastronómicas de la huerta ribera con mucho sabor.

BLANCA ALDONONDO/ARCHIVO

peticiones, talleres, charlas, espectáculos en vivo y muchas degustaciones y catas.

La novedad gastronómica y el plato fuerte será una masterclass con Vicente Rioja, del Restaurante Rioja de Benisanó. "Impartirá una clase magistral de cómo hacer una paella, con producto local. Este cocinero está catalogado como el mejor paellero, y elabora la mejor paella del mundo. Es un lujo tenerlo en Tudela",

subraya Irune García. En esta edición, también la música cobra todavía más fuerza. "Hemos hecho una apuesta por los grandes conciertos, que tienen un gran retorno en el turismo nacional", asegura.

Conciertos gratuitos

Por ejemplo, el grupo La La Love You y el cantautor Mikel Erentxun protagonizarán los dos conciertos que se celebra-

rán en la plaza de los Fueros de Tudela con motivo de las Fiestas de la Verdura 2024. El cantante donostiarra actuará el sábado, 20 de abril, y el grupo de pop punk de Parla (Madrid) lo hará el siguiente sábado, 27 de abril, precedido de la banda local Los Flamings. Ambos conciertos serán gratuitos para el público y comenzarán a las 23 horas.

El apartado musical se completará con la denominada 'zo-

na canalla' de la plaza Mercadal, en pleno Casco Antiguo de la ciudad, donde el viernes, 26 de abril, de 19 a 23 horas, tendrán lugar las actuaciones, también gratuitas, de Maryland, Apartamentos Acapulco y el grupo pamplonés Meraba.

Este año Mariló Montero y Rodrigo de la Calle serán nombrados Dama y Caballero de Honor, respectivamente, de la Orden del Volatín. Buen provecho.

Nada mejor que lo de nuestra tierra.

Planchas de asar y electrobarbacoas fabricadas en Navarra.



Descubre la colección completa en nuestra web.
www.jata.es



FABRICADAS EN
TUDELA
FABRICADAS EN

Jata
DESDE 1943

PROGRAMA 2024

Todas las citas de las Fiestas de la Verdura

12 DE ABRIL

► **18 Encuentro musical** previo al concierto "Destellos", que la OSN ofrece en el Teatro Gaztambide. Lugar: Centro Cívico Lestonac. Entrada Libre. Organiza: EPEL Tudela - Cultura.
► **19:30 Concierto "DESTELLOS"**. Orquesta Sinfónica de Navarra. Lugar: Teatro Gaztambide. Entrada: 14 euros Anfiteatro/ 24 euros Platea. Programa: SeraphiM. Cecilia McDowall (1951). Concierto para trompeta y orquesta. Aleksandra Pakhmutova (1929). Sinfonía nº9 en mi menor op.95 <<del nuevo mundo>>, de Antonín Dvorák (1841-1904). The Thing Helseth, trompeta Delñyana Lazárova, directora. Organiza: EPEL Tudela - Cultura
► **19 y 20. Catas rápidas de cerveza**. Consiste en una cata de 2 tipos de cerveza y 2 pinchos de verdura. Apúntate en 18 grados (Verjas, 16). Aforo limitado.

13 DE ABRIL

► **11 Visita guiada a Trujal Artajo**. Más información y reservas en www.artajo.es o por teléfono: 948 386 225 o 608 840369. Imprescindible reservar. Precio: 12 euros. Lugar: Trujal Artajo. Organiza: Aceites Artajo. Colabora: La Orden del Volatín.
► **11 Picnic entre olivos**. Más info y reservas en www.artajo.es o por teléfono: 948 386 225 o 608 840 369. Imprescindible reservar. Precio: 4 euros. Lugar: Trujal Artajo. Organiza: Aceites Artajo. Colabora: La Orden del Volatín.
► **11:30 a 14 IV Jornadas de la salud**. Encuentro con Asociaciones. Lugar: Plaza de los Fueros. Organiza: Área de Salud de Tudela.
► **12:30 Concierto de las bandas infantiles** de las escuelas municipales de Cintruénigo y de la Escuela-Conservatorio "Fernando Remacha". Lugar: Patio de la Escuela-Conservatorio. Entrada libre hasta completar aforo. Directores: Jesús María Santos e Ignacio Remirez.
► **17 Concierto a cargo de la Escuela de Txistu de Tudela**, acompañados por la Asociación cultural

Muga Kultur Elkartea. Lugar: Residencia Nuestra Señora de Gracia. Organiza: Escuela de Txistu de Tudela. Patrocina: La Caixa. Colabora: Asociación cultural Muga Kultur Elkartea.
► **18:30 Pasacalles** de la Escuela de Txistu de Tudela y la Asociación cultural Muga Kultur Elkartea. Para estar presentes en el cohete anunciador de las Jornadas. Posterior concierto en la Carpa y salida a las calles hasta las 21:00. Lugar: desde la plaza San Jaime hasta la Carpa de la Orden del Volatín.
► **18:30 Concierto de la Asociación Banda de Tudela**. Plaza de los Fueros.
► **19 y 20. Catas rápidas de vino**. Apúntate en 18 grados (Verjas, 16). Aforo limitado.
► **19:30 Inauguración Mosaico de Verduras** elaborado por la Asociación de Mujeres del Barrio de Lourdes. Lugar: Quiosco de la Plaza Nueva. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Caja Rural.
► **20 Cohete iniciador de las XXX Fiestas de la Verdura**. A cargo de José Luis Blanco. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín.
► **20 "Hoy comemos con FHF" Degustación de verdura** acompañada de Vinos Malón de Echaide, cervezas Ambar, Coca Cola. Sorteo de regalos entre los participantes de la degustación. Precio: 2 euros. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: FHF.

14 DE ABRIL

► **11 a 13 XLIII Vuelta La Mejana. IV Marcha por la salud**. Lugar: C/ Herrerías. Organizan: Ayuntamiento de Tudela-Deportes, Club Ribera Atlético y Área de Salud de Tudela.
► **12:30 Concurso Popular de Menestras Tudelanas**. Presentado por Joaquín Torrens. Primer premio: 200 euros, segundo Premio: 100 euros y tercero: 50 euros entrega de diplomas y barquilla de alcachofas a los equipos participantes. Inscripciones hasta el 12 de abril a través de la APP de las Fiestas de la Verdura. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza:

La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz.
► **19 "Hoy comemos con Aceites Sandúa" Degustación de verdura** acompañada de Vinos Malón de Echaide, cervezas Ambar, Coca Cola. Sorteo de regalos de nuestros patrocinadores entre los participantes de la degustación. Precio: 2 euros. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Aceites Sandúa Colabora: Gutarra.
► **19 Teatro: CYRANO DE BERGERAC**. Grupo de teatro Escolar Valle del Ebro. Lugar: Teatro Gaztambide. Entrada: 8 euros. Duración: 110 minutos. Organiza: EPEL Tudela - Cultura.

15 DE ABRIL

► **20 Cata de Aceite de la Casa del Aceite**. Aforo limitado. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: La Casa del Aceite de Cascante.

16 DE ABRIL

► **9 a 19 III Congreso Nacional de Innovación en la Verdura de Tudela**. Lugar: CAT, Ciudad Agroalimentaria. Inscripciones en https://www.matukio.es/eventos/congreso_verduras/. Organiza: Ayuntamiento de Tudela.
► **9:30 a 12:30 Talleres infantiles VERDUART**. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz. Colabora: AECC.
► **17:30 Desayunos y postres saludables**. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: Iglesia Cristiana Adventista del 7a Día. Colabora: La Orden del Volatín.
► **20 Cata de Vino** de la Bodega Malón de Echaide de Cascante. Aforo limitado. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Bodega Malón de Echaide.

17 DE ABRIL

► **9:30 a 12:30 Talleres infantiles VERDUART**. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Fru-

tas y Verduras Castel Ruiz Colabora: AECC.
► **9:30 El brócoli es cool**. Organiza: FHF. Colabora: La Orden del Volatín.
► **17 Cocinando y aprendiendo en familia**, Frutas y Hortalizas de Fontellas y +Brócoli quieren que a tu mesa solamente lleguen alimentos saludables. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza y Patrocina: FHF Colabora: La Orden del Volatín.

18 DE ABRIL

► **9:30 a 12:30 Talleres infantiles VERDUART**. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz. Colabora: AECC.
► **17 Cata de Cervezas Ámbar**: "Descubre las Nuevas Cervezas AMBAR". Dirigida por Guillermo Martín Forn, Maestro Cervecerero. Aforo limitado. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organizan: Cervezas Ámbar. La Orden del Volatín. Patrocina: Cervezas Ámbar.
► **19 Cata de Cervezas Ámbar**: "Descubre las Nuevas Cervezas AMBAR". Dirigida por Guillermo Martín Forn, Maestro Cervecerero. Aforo limitado. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organizan: Cervezas Ámbar. La Orden del Volatín. Patrocina: Cervezas Ámbar.

19 DE ABRIL

► **9:30 a 12:30 Talleres infantiles VERDUART**. Alumnos de 1º de primaria de los diferentes colegios de Tudela, realizarán obras de arte usando verduras'. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz. Colabora: AECC.
► **17 ¡Descubre una experiencia única en las Fiestas de la Verdura de Tudela!** Frutas y Hortalizas Fontellas y la asociación "5 al Día" te invitan a sumergirte en un mundo de creatividad y sabor en nuestro Taller de Caretas Frutales. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: FHF. Patrocina: FHF. Colabora: La Orden del Volatín.
► **17 Visita guiada en familia al**

Centro de Interpretación de la Huerta (incluye taller infantil). Centro de Interpretación de la Huerta - Centro Cívico Molinar. Actividad en familia. Participantes entre 4 y 10 años acompañados de una persona adulta. Inscripciones gratuitas en molinar@centroscivico-studela.com o el mismo día de la actividad si quedan plazas.
► **18 Visita guiada al Centro de Interpretación de la Huerta** (Público general.) Centro de Interpretación de la Huerta - Centro Cívico Molinar. Inscripciones gratuitas en molinar@centroscivico-studela.com o el mismo día de la actividad si quedan plazas.
► **19 Show Cooking** de producto local. "Eroski con las Verduras". Lugar: Hipermercado Eroski. Organiza: INTIA Patrocina: INTIA.
► **20 "Hoy comemos con CAT y Conservas Medrano" Degustación de pochas** acompañada de Vinos Malón de Echaide, cervezas Ambar, Coca Cola. Sorteo de regalos de nuestros patrocinadores entre los participantes de la degustación. Precio: 2 euros. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: CAT y Conservas Medrano.
► **21 Cena maridaje** en restaurante Topero con vinos de San Martín de Unx. Precio: 50 euros. Reservas: 948047646

20 DE ABRIL

► **11 Visita guiada a Trujal Artajo**. Visita guiada a la plantación y al trujal y cata de aceite. Más información y reservas en www.artajo.es o por teléfono: 948 386 225 o 608 840 369. Imprescindible reservar. Precio: 12 euros. Lugar: Trujal Artajo. Organiza: Aceites Artajo. Colabora: La Orden del Volatín.
► **11 Picnic entre olivos**. Más info y reservas en www.artajo.es o por teléfono: 948 386 225 o 608 840 369. Imprescindible reservar. Precio: 4 euros. Lugar: Trujal Artajo. Organiza: Aceites Artajo. Colabora: La Orden del Volatín.
CAPÍTULO GENERAL DE LA ORDEN DEL VOLATÍN
10 Acogida de Cofradías y Desayuno. Lugar: Carpa Orden del Volatín. 10:40 Marcha Cívica a la Ca-



PROGRAMA 2024

tedral de Tudela.

11 Misa. Catedral de Tudela.

11:45 Recepción oficial en el Salón de Plenos del Ayuntamiento.

12 Capítulo General de La Orden del Volatín. Entrega de premios y nombramientos.

13 Marcha Cívica hacia la Plaza de los Fueros.

13:30 Fiesta Popular. Gigantes, Dantzaris y Gaiteros de Tudela en la Plaza de los Fueros.

14:30 Ágape de Hermandad. Restaurante La Parrilla. Vinos de Bodegas Chivite.

09:30 - 10 - 10:30 Visitas guiadas al Parque Natural de Bardenas Reales. Duración 3 horas aprox. Gratuito. Salida de la estación de autobuses hasta completar el número de plazas. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Comunidad de Bardenas Reales. Colabora: La Orden del Volatín Reservas a través de la APP Fiestas de la Verdura.

Encuentro de representantes de Reservas de la Biosfera y de VW.

12 a 14 Degustación de cocina ecuatoriana con verdura de Tudela. Lugar: Plaza del Mercado de Abastos. Colabora: Asociación Mi Bello Ecuador. Organiza: Ayuntamiento de Tudela. Subvenciona: Gobierno de Navarra.

16:30 Taller en familia "Little Chef" (3-7 años) Taller de cocina en inglés gratuito dirigido a niños de entre 3 a 7 años acompañado de mamá o papá. Aforo limitado. Necesaria inscripción en: Escuela de inglés Kids&Us, C/ María Azlor 2, 31500 Tudela (Navarra) 948 916246 / 644 254 372. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: Kid&Us y Aceites Artajo. Colabora: La Orden del Volatín.

18:30 Taller de juegos en inglés "Play in English" (1-2 años). Necesaria inscripción en: Escuela de inglés Kids&Us, C/ María Azlor 2, 31500 Tudela (Navarra) 948 916246 / 644 254 372. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: Kid&Us y Aceites Artajo. Colabora: La Orden del Volatín.

23 Concierto: MIKEL ERENTXUN. Lugar: Plaza de los Fueros

21 DE ABRIL

10:30 II Edición de la Plantada. La Cofradía del Tomate Feo de Tudela procederá a la plantación de la variedad antigua "el Feo de Tudela". Recepción a las 10:30h en la Plaza Nueva. Inscripción previa antes del 18 de Abril en tomatefeo-tudela@gmail.com Lugar: La Mejana. Organiza: Cofradía del Tomate del Feo de Tudela.

11 "Cuenta cuentos Fiestas de la Verdura" para niños de 4 a 12 años. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Reyno Gourmet.

11 a 14 Concurso de guisos con verduras de la Asociación de Jubilados de la Ribera (11 aperitivo, inicio del concurso, 13:30 fallo del jurado, entrega de premios y comida popular). Lugar: Plaza Padre

Lasa. Organiza: Asociación de Jubilados de la Ribera. Colabora: La Orden del Volatín.

12 Encierro simulado. Rúa, Plaza San Jaime, Roso y Plaza Yehuda Ha Leví. Organiza: La Orden del Volatín.

12 a 14 Degustación de cocina bulgara con verdura de Tudela. Lugar: Plaza del Mercado de Abastos. Colabora: Asociación ORFEY (Bulgaria). Organiza: Ayuntamiento de Tudela. Subvenciona: Gobierno de Navarra.

12:30 Degustación popular de arroz con verdura en el Paseo del Queiles. Organiza Ayuntamiento Tudela y colabora la Federación de Sociedades Gastronómicas.

16:15 Charanga hasta el Estadio Elola. Lugar: desde el Paseo del Queiles hasta el campo de Fútbol. Patrocina Ríos Renovables.

17 Partido de Liga Segunda Federación. CD Tudelano - Izarra. Entrada Gratuita. Durante el partido habrá hinchables. Lugar Estadio Municipal de Tudela.

17 Taller de cocina Infantil "Mendamos con Aceite Sandúa". Actividad gratuita para niños de 3 a 10 años acompañados de un adulto. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Aceites Sandúa.

19 Espectáculo: LENGUAJES. Miguel Tantos Sevillano. Lugar: Teatro Gaztambide. Entrada: 10 euros. Organiza: EPEL Tudela - Cultura.

SEMANA DEL 22 AL 26 DE ABRIL

Frutas y Hortalizas de Fontellas (FHF) recorrerá los coles de Tudela presentando: "La Pandi y las zapatillas Mágicas".

22 DE ABRIL

17 - 21 Verduras en su lengua. La Escuela Oficial de Idiomas de Tudela ofrece cuatro talleres de cocina simultáneos en lo que se prepararán platos típicos de los países donde se hablan las lenguas que se imparten en el centro [alemán, francés, euskera e inglés]. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: Escuela Oficial de Idiomas. Colabora: La Orden del Volatín.

23 DE ABRIL

9:30 a 12:30 Talleres infantiles VERDUART. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz. Colabora: AECC.

10 a 20 Celebración DÍA DEL LIBRO 2024. Stands de librerías y floristerías de Tudela. Lugar: Plaza de los Fueros. Organiza: EPEL Tudela - Cultura.

17:30 Taller de Cocina a cargo de alumnos de la Fundación Escuela Taller El Castillo. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Hipermercado Eroski

18 Chiqui art: Pintamos con verduras. Chiquitica - Centro Cívico Lourdes. Actividad en familia.

Participantes de 1 a 3 años acompañados de una persona adulta. Inscripciones gratuitas en el SAC a partir del martes 16 de abril. Organiza: Ayuntamiento de Tudela - Centros Cívicos.

19:30 Entrega de premios del concurso de microrrelatos 2024. Lugar: Casa del Almirante.

20 Cata de Vino de Bodega La Calandria, Pura Garnacha, dirigida por Luis Remacha. Aforo limitado. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Bodega La Calandria.

24 DE ABRIL

9:30 a 12:30 Talleres infantiles VERDUART. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz. Colabora: AECC.

17 Taller interactivo de alimentación saludable. La Pandi visita las Fiestas de la Verdura de la mano de Frutas y Hortalizas de Fontellas. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: FHF. Patrocina: FHF. Colabora: La Orden del Volatín. Aforo limitado. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín Organiza: Aceites Artajo. La Orden del Volatín. Patrocina: Aceites Artajo.

25 DE ABRIL

9:30 a 12:30 Talleres infantiles VERDUART. Carpa de la Orden del Volatín Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz. Colabora: AECC.

19:30 Concierto del aula de pop-rock de la Escuela de Música. Lugar: Plaza Mercadal.

20:30 Concierto: Loquillo, 30 años de transgresiones. Teatro Gaztambide. Entrada: 30 euros. Organiza: EPEL Tudela - Cultura.

21 Segundo Certamen Restapa. Degustación de 7 tapas+ 5 bebidas. Restaurantes : Iruña, Beethoven, Topero, Le Bistrot, De Temporada, La Catedral y Gayarre. Venta anticipada de tickets en los restaurantes , al inicio de las Fiestas. Precio: 25 euros, en Carpa de la Orden del Volatín Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: JATA. Colaboran: Cervezas Ámbar y Bodegas Gran Feudo.

11 Chiquitica visita el Centro de Interpretación de la Huerta. Centro de Interpretación de la Huerta - Centro Cívico Molinar. Actividad en familia. Participantes de 1 a 3 años acompañados de una persona adulta. Inscripciones gratuitas en molinar@centroscivico-tudela.com o el mismo día de la actividad si quedan plazas. Organiza: Ayuntamiento de Tudela - Centros Cívicos.

26 DE ABRIL

9:30 a 12:30 Talleres infantiles VERDUART. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz. Colabora: AECC

11 Chiquitica visita el Centro de Interpretación de la Huerta. Centro de Interpretación de la Huerta - Centro Cívico Molinar. Actividad en familia. Participantes de 1 a 3 años acompañados de una persona adulta. Inscripciones gratuitas en molinar@centroscivico-tudela.com o el mismo día de la actividad si quedan plazas. Organiza: Ayuntamiento de Tudela - Centros Cívicos.

19 a 23 Zona canalla: Conciertos

de los grupos: Maryland, Apartamentos Acapulco y Meraba. Lugar: Plaza Mercadal.

21:30 Cena Popular con vinos Gran Feudo. Venta de entradas y reserva de mesas en la Carpa Orden del Volatín desde el 15 al 24 de abril durante los actos. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz. **Entrega del X Premio Memorial "Quique Castel Ruiz"** Durante la Cena Popular. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz

27 DE ABRIL

09 Campeonato de Fútbol 3X3 Lugar: Paseo del Queiles. Organiza: Club Tudelano Ribera Fútbol Sala. Patrocina UVESA y Grupo Apex.

10 a 14 "V FERIA de la Verdura y la Gastronomía". Exposición y venta de producto local y de temporada, cocina en directo, demostración de pelado y cocinado de verduras, catas de aceite y vino, degustación y talleres infantiles. Lugar: Paseo del Queiles. Organiza: Consorcio Eder. Colabora: La Orden del Volatín y Ayuntamiento de Tudela

11 Visita guiada a Trujal Artajo. Visita guiada a la plantación y al trujal y cata de aceite. Más información y reservas en www.artajo.es o por teléfono: 948 386 225 o 608 840 369. Imprescindible reservar. Precio: 12 euros. Lugar: Trujal Artajo. Organiza: Aceites Artajo. Colabora: La Orden del Volatín.

11 Picnic entre olivos. Más información y reservas en www.artajo.es o en el 948 386 225 o 608 840 369. Imprescindible reservar. Precio: 4 euros. Lugar: Trujal Artajo. Organiza: Aceites Artajo. Colabora: La Orden del Volatín.

12 Concierto de orquesta de acordeones de Galicia. Argonat Band. Lugar: Patio Escuela de Música. Concierto compuesto por los integrantes de la orquesta de acordeones de Galicia, Argonat Band.

13 "Hoy Comemos con UVESA" Degustación popular de Alitas de Pollo con Verdura, acompañadas de Cerveza Ámbar, vinos Malón de Echaide y Coca Cola. Sorteo de regalos de nuestros patrocinadores entre los participantes de la degustación. Precio: 2 euros. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: UVESA.

13 Cata rápida de vermut. Cata de 2 tipos de vermut y 2 pinchos de verdura Apúntate en 18 grados (Verjas, 16). Aforo limitado.

16 Partido de Liga Primera División Fútbol Sala. Atp Iluminación Tudelano Ribera Navarra VS El Pozo Murcia. Lugar: Polideportivo Ciudad de Tudela

17 Concierto de la Escuela de Txitu de Tudela. Primer concierto de la temporada "Musicalle" con la temática "Músicas del Mundo II" acompañados por violines, fagot, chelo, guitarra y voz. Lugar: Real Casa Misericordia. Organiza: Escuela de Txitu de Tudela.

18 Degustación gratuita de Verduras. Lugar: Polideportivo Ciudad de Tudela. Organiza: Tudelano Ribera de Navarra F.S. Patrocina: Vehortu.

18:30 Concierto del encuentro de acordeonistas de Navarra. Lugar: Patio de la Escuela-Conservatorio.

19 Pasacalles de la Escuela de Txistu de Tudela. Casco Histórico.

19 Degustación Popular de Pinchos de Verdura en la S.G. El Rebutito en la Plaza Mercadal, nº 20 bajo. Precio: 2 euros. Lugar: Plaza Mercadal nº 20 bajo. Organiza: SG El Rebutito. Colabora: La Orden del Volatín.

19 a 22. Ruta de pinchos de verdura en la Andatu.

20:30 Espectáculo de danza: PECULIAR. Baile Flamenco. Teatro Gaztambide. Entrada: 18 euros Anfiteatro / 24 euros Platea. Organiza: EPEL Tudela - Cultura.

23 Concierto Fiestas de la Verdura: Teloneros: Los Flamingos. Grupo LA LA Love YOU. Lugar: Plaza de los Fueros.

28 DE ABRIL

10 Visita guiada a la Catedral de Tudela. Previa reserva en el Museo de Tudela. 948- 402161 o info@museodetudela.com. Precio: 7 euros.

12 Encierro simulado. Lugar: Rúa, Plaza San Jaime, Roso y Plaza Yehuda Ha Leví. Organiza: La Orden del Volatín.

12 a 14 Degustación de cocina senegalesa con verdura de Tudela. Lugar: plaza del Mercado de Abastos. Colabora: Asociación Senegaleses La Ribera. Organiza: Ayuntamiento de Tudela. Subvenciona: Gobierno de Navarra.

12:30 Entrega de premios Master Chef Residencias. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Fundación La Caixa. Colabora: Frutas y Verduras Castel Ruiz.

13 "Hoy Comemos con Frutas y Verduras Castel Ruiz" Degustación popular de "Alcachofas Fritas" acompañadas de Cerveza Ámbar, vinos Malón de Echaide y Coca Cola. Sorteo de regalos de nuestros patrocinadores entre los participantes de la degustación. Precio: 2 euros. Lugar: Carpa de la Orden del Volatín. Organiza: La Orden del Volatín. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz.

18:30 Día Internacional de la Danza. Teatro Gaztambide. Entrada: 8 euros. Organiza: EPEL Tudela - Cultura.

5 DE MAYO

12:30 Final del Concurso de Menestras de la Ribera. Primer premio: 300 euros, segundo premio: 200 euros, tercer premio: 100 euros y entrega de diplomas y alcachofas a los participantes. Lugar: Fustiñana. Organiza: La Orden del Volatín y Consorcio Eder. Patrocina: Frutas y Verduras Castel Ruiz. Colabora: Ayto de Fustiñana.

En 2023 se han recogido

1.631,9

Toneladas de materia orgánica.

32,41%

De aumento del con respecto a 2022

*¡Gracias por
no PARAR de
SEPARAR !*



Mancomunidad
de La Ribera

Reduce, Reutiliza, Recicla.



residuos de navarra
nafarroako hondakinak

mancoribera.com f @

Eroski aumenta un 80% las compras de hortalizas ecológicas de Navarra en el último año

Los mayores incrementos se han producido en el tomate, la borraja, el calabacín y el brócoli

EROSKI aumentó un 80% las compras de hortalizas ecológicas de Navarra en el último año hasta alcanzar los 43.000 kilos de este producto comercializado en las tiendas ubicadas en esta región. El mayor incremento se produjo en el tomate, la borraja, el calabacín y el brócoli, seguidos del puerro, acelga y cogollos entre otros.

En total, EROSKI ha realizado compras de 13.331 toneladas de hortaliza navarra. De ellas, el 63% corresponden a la categoría en conserva, el 23% en congelado y el 13% a la categoría de frescos.

EROSKI apuesta siempre por las economías locales, promocionando los productos de temporada y frescos de cada zona. La cooperativa mantiene el firme compromiso de hacer visible su calidad y contribuir a que los consumidores valoren estos productos como se merecen. El consumidor cada vez da más importancia a los alimentos procedentes de su entorno más cercano por su mayor sensibilidad con la sostenibilidad de los productos y de su entorno.

El modelo comercial de EROSKI impulsa un sector agroalimentario más sostenible y ampliamente diversificado, ya que sus establecimientos son plataformas abiertas para la comercialización de alimentos producidos en el entorno cercano de cada una de las tiendas. EROSKI ofrece al consumidor una propuesta especialista en alimentos frescos que, junto a la comercialización de alimentos de producción local, se han con-

vertido en distintivo de sus tiendas.

EROSKI colabora con 157 pequeños productores agroalimentarios de Navarra, que representan el 84% del total de proveedores comerciales con los que trabaja en la región y cuyos productos cuentan con espacios destacados en sus tiendas, en especial las frutas, verduras y hortalizas.

Navarra cuenta con las principales empresas conserveras de hortalizas entre las que destacan las conservas de espárragos, alcachofas y pimientos. EROSKI comercializa 78 referencias de estos tres productos, con los sellos de calidad I.G.P. Espárrago de Navarra, I.G.P. Alcachofa de Tudela o D.O. Piquillo de Lodosa, y sus compras han superado los 4.000.000 de euros.

EROSKI mantiene también acuerdos de colaboración con otras Denominaciones de Origen (D.O.P) de Navarra, entre ellas, Aceite de Navarra, Quesos Roncal e Idiazabal, y con Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.), Ternera de Navarra, Cordero de Navarra y Pacharán Navarro. El consumidor puede encontrar también en las tiendas de EROSKI productos con otras certificaciones como alimentos artesanos de Navarra, Producción Ecológica y Producción Integrada, entre otras.

Acuerdos de colaboración

Además, colabora con el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA) para la promoción



EROSKI colabora con cerca de 380 proveedores en Navarra.

CEDIDA

de productos regionales navarros bajo la marca Reyno Gourmet de los que comercializa unas 839 referencias. La marca Reyno Gourmet se creó en 2007 y es a partir del año 2010 cuando se inició una estrecha colaboración entre EROSKI e INTIA que continúa hasta la actualidad.

Igualmente, participa en el Clúster Agroalimentario de Navarra, un colectivo formado por corporaciones de diversos sectores, con el objetivo, entre otros, de alinear al sector agroa-

limentario navarro con las políticas europeas de innovación y sostenibilidad. Asimismo, mantiene un acuerdo con la Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra (UAGN) para dar salida en sus tiendas a productos locales como espárragos, alcachofas, pimientos, carnes de ternera y ovino, quesos, vinos, entre otros.

EROSKI en Navarra

En su conjunto, EROSKI colabora en Navarra con cerca de 380 proveedores con un volumen de

compras de 256 millones de euros y comercializa en torno a 3.200 productos de la región. La red comercial de EROSKI en la Comunidad Foral alcanza los 103 establecimientos, entre hipermercados y supermercados propios y franquiciados y cash & carry; además de gasolineras, ópticas y tiendas de equipamiento deportivo, así como su supermercado online. El programa de fidelización EROSKI Club suma en Navarra más de 310.000 Socios Clientes.

¡FELICIDADES!

En EROSKI colaboramos con las Fiestas de la Verdura de Tudela y la Ribera de Navarra para llevar a nuestras tiendas las hortalizas de sus huertas y poder ofrecéte las en su mejor momento, más frescas y de mayor calidad



corporativo.eroski.es



AÑOS

Si hay un sector que está protagonizando este año 2024, es el del campo. Sus profesionales se han unido para hacer llegar sus reivindicaciones a la Administración (local, nacional y europea) y para concienciar a la sociedad sobre las consecuencias de no cuidar un sector tan esencial. Una de las empresas agrícolas más importantes de Navarra es Frutas y Verduras Castel-Ruiz en Tudela, que además tiene una estrecha vinculación con las Fiestas de la Verdura. Por eso, hablamos con Jaime Castel-Ruiz, su responsable, para saber cómo se encuentra el sector y detallar su participación en las Fiestas.

El sector del campo está protagonizando 2024. ¿Cuáles son las reivindicaciones del sector?

Hay reivindicaciones en diferentes aspectos que afectan al campo actualmente. Son muchas, pero podemos centrarnos en alguna de mayor calado.

En cuanto al aspecto medioambiental, se busca una flexibilización de la PAC ya que es complicado cumplir los requisitos de la actual PAC y las herramientas con las que luchar contra plagas y enfermedades en materia de fitosanitarios que van dificultando en gran medida desarrollar los cultivos de manera correcta.

En cuanto al tema fiscal, ha habido cambios que no benefician al sector, limitando la rentabilidad de las explotaciones.

Otra reivindicación es un plan hidrológico y la llegada del Canal de Navarra a la Ribera. Estos últimos años vamos viendo como la falta de agua afecta a nuestras explotaciones haciendo que las mismas no puedan desarrollar sus planes de cultivos.

En materia de importaciones de productos agrícolas se solicita anular la competencia desleal que estamos sufriendo con la entrada de producto de terceros países en los que producen sin nuestras mismas limitaciones medioambientales y sin seguridad alimentaria ni laboral.

¿Cómo afecta ahora y en un futuro al ciudadano la situación del campo?

Si las reivindicaciones del sector no son atendidas, por lo menos en parte, seguirán desapareciendo explotaciones agrícolas y ganaderas y no habrá relevo generacional. Cada vez se producirá menos aquí y entrará más producto de terceros países sin seguridad alimentaria y con aumento de precios ya que no dependere-

Jaime Castel-Ruiz: “Es importantísimo evitar la competencia desleal de terceros países”

Jaime Castel-Ruiz, responsable de Frutas y Verduras Castel-Ruiz, explica las reivindicaciones del sector y detalla la participación de la empresa en las Fiestas de la Verdura



Campo de alcachofas de Frutas y Verduras Castel-Ruiz, su producto estrella.

CEDIDA



Jaime Castel-Ruiz. ALDANONDO

mos de nuestra producción propia. Se perderán muchos puestos de trabajo y las zonas rurales sufrirán más todavía la despoblación.

¿Qué propondrías para resolver esta situación?

Hay que incentivar la creación de explotaciones agrarias y ganaderas y conseguir que las que existen no desaparezcan. Así empezará la estabilización del sector y frenamos la caída. Esto se consigue concediendo peticiones del sector, ayudando a las explotaciones y creando una situación de estabilidad. Es importantísimo evitar la competencia desleal de terceros países y la creación de un plan hidrológico para abastecer a todas las explotaciones del agua que necesiten.

Navarra ha vivido una situación de sequía que a ojos de los ciudadanos ya no existe, pero ¿cómo lo veis en Castel-Ruiz?

En Navarra la situación para algunas zonas, como Canal de Na-

varra, es mejor que otros años pero para las zonas regadas con agua del Ebro la situación es muy similar. El embalse del Ebro del que regamos en la Ribera baja por medio de diferentes canales está prácticamente al mismo nivel que el año pasado.

Se puede pensar que al estar los embalses de Itoiz y Yesa casi llenos la situación es mejor, pero no lo es para la Ribera baja. Si esto no cambia en primavera, será otro verano de restricciones, parcelas en barbecho por falta de agua y selección de cultivos refugio de poco consumo hídrico pero también de muy poca rentabilidad.

¿Cómo se presenta este 2024 en la empresa y qué expectativas tenéis de cara al futuro?

Se presenta nuevamente con la mirada puesta en el cielo y los embalses. Esperemos que sea una primavera húmeda y el embalse del Ebro adquiera un nivel suficiente para abastecer a nuestros

campos. De no ser así, habrá que modificar y reducir nuestra superficie de plantación de hortalizas como el año pasado.

El relevo generacional no es muy habitual en el sector. ¿Por qué sucede esto y por qué en Castel-Ruiz sí ha sido posible?

Hay muchas dificultades para que se produzca este relevo. Creo que cuanto más pequeña es la explotación, más dificultades hay. También, los hábitos de las nuevas generaciones hacen que el trabajo de agricultor sea poco atractivo ya que demanda muchas horas de trabajo y es dependiente del tiempo y de los mercados.

En nuestro caso, al ser una explotación de mayor tamaño tiene una estructura más sencilla para continuar. También en mi caso, me crié dando vueltas por el campo con mi padre y después estudié una titulación ligada a la agricultura, y eso ha ayudado en gran medida.

Castel-Ruiz tiene una estrecha vinculación con las Fiestas de la Verdura. ¿Qué nos puedes contar de vuestra participación este año?

Patrocinamos las Fiestas de la Verdura con aportación de producto de nuestra cosecha y con aportación económica para colaborar en toda la organización. Hay varios actos en los que estamos presentes con especial relevancia. Este año, la empresa entrega el X Premio Memorial ‘Quique Castel-Ruiz’, participa en el Concurso popular de Menestras Tudelanas, el Concurso de Plato de Alcachofa, la Degustación popular de alcachofas en la Carpa de la Orden del Volatín, los Talleres infantiles VERDUART para alumnos de primaria de los diferentes colegios de Tudela, la Ruta de pinchos de verdura y Verduras en su Lengua, una actividad de la Escuela de Idiomas de Tudela.

Más de 30 años construyendo juntos.

Especialistas en prefabricados de hormigón y ferralla.

CE A+ A+

FORJADOS ORGUES

T. 948 838 494 - F. 948 818 490
forjados@forjadosorgues.com
www.forjadosorgues.com
Cuesta de Tejerías s/n Marchante

Frutas y verduras
Castel & Ruiz



**Alcachofa de Tudela & planta de alcachofa,
nuestros productos estrella**