



Un paso adelante en la gastronomía verdurista

LA REVOLUCIÓN DE LAS VERDURAS

TUDELA

24 DE MARZO DE 2015

17:30 H. MANCOMUNIDAD DE TUDELA

Entrada libre hasta completar aforo. Reserva plaza
en este e-mail indicando nombre y apellidos
congreso@verduristas.com

#JOAN ROCA

#RODRIGO DE LA CALLE

#KOLDO RODERO

#COCINEROS TUDELANOS



Ayuntamiento
de Tudela

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
NAVARRA



Freixenet

LA REVOLUCIÓN DE LAS VERDURAS

Un primer paso para colocar a la verdura en el lugar de prestigio que merece en la gastronomía contemporánea y motivar a los cocineros tanto navarros como de otras latitudes para la utilización de estas maravillosas materias primas en la creación de sus platos.

Para comprender el momento actual de las verduras y su futuro más próximo La Revolución de las Verduras cuenta con la presencia de los **cocineros tudelanos Luis Salcedo, Virgilio Martínez y José Aguado**, miembros de la Asociación de Restaurantes de la Verdura Tudelana y jóvenes cocineros que recogen el testigo de la gastronomía de La Ribera. Junto a ellos otros tres cocineros representativos en la cocina moderna como son **Koldo Roderó**, uno de los máximos representantes de la gastronomía contemporánea de Navarra que tiene en su haber tres soles Repsol y una estrella Michelin; **Rodrigo de la Calle**, trasgresor cocinero y creador de la Gastrobotánica y el concepto de la Revolución Verde y **Joan Roca**, con tres estrellas Michelin, icono de la alta cocina internacional cuyo trabajo se ha desarrollado sin perder de vista el terruño y que tiene en las verduras la materia prima para la creación de algunos de sus platos más interesantes; éste último será homenajeado por la noche por la Federación de Sociedades Gastronómicas de Tudela con la entrega del premio “El Hortelano”.

TUDELA
24 DE MARZO
DE 2015

LA REVOLUCIÓN DE LAS VERDURAS



ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA



Freixenet



PROGRAMA

La Revolución de las Verduras

17.30h Inauguración del congreso

Alcalde de Tudela Ilmo. S. Don Luis Casado

17.40h Jóvenes cocineros Asociación de Restaurantes de la Verdura Tudela

La evolución en la interpretación culinaria de las verduras en
la Ribera de Navarra

Los cocineros Luis Salcedo, Virgilio Martínez y José Aguado proponen un recorrido por el presente de las verduras de la Ribera de Navarra. Profesionales que han tomado el relevo generacional de restaurantes, que rinden culto a los productos de la tierra, y que, con sus propuestas, han introducido una visión actual de las verduras, haciendo que su protagonismo tome todavía mayor dimensión.

TUDELA
24 DE MARZO
DE 2015

LA REVOLUCIÓN DE LAS VERDURAS



ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA



Freixenet

18.05h Koldo Rodero

Las verduras navarras en clave contemporánea

La reinterpretación de la cocina navarra ha sido una de las grandes aportaciones culinarias del Restaurante Rodero. Partiendo del respeto por la esencia de los platos más tradicionales, Koldo ha sabido imprimirles una personalidad única y moderna, poniendo especial atención en respeto al producto y a la armonía de sabores de los ingredientes que componen la receta. La verdura se expresa en la carta de Rodero a través de elaboraciones equilibradas de creatividad, innovación y reflexión.



18.30h Rodrigo de La Calle

El líder de la revolución verde

Todo un trasgresor del panorama culinario, este cocinero madrileño enarbola el estandarte de la cocina de las verduras, haciendo de los productos vegetales su argumento principal. Una reivindicación que las convierte en protagonistas absolutas de sus platos, haciendo justicia por todas las ocasiones en las que las verduras son un simple acompañamiento. La humildad de las verduras se transforma en pura elegancia en las manos de Rodrigo, llevándolas a un contexto de vanguardia gastronómica y haciendo de ellas las musas de su movimiento, la gastrobotánica.



TUDELA
24 DE MARZO
DE 2015

LA REVOLUCIÓN DE LAS VERDURAS



Ayuntamiento
de Tudela

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA



Freixenet



18.55h Joan Roca

Las verduras en la alta cocina

Icono indiscutible de la alta cocina internacional, la cocina del Celler de Can Roca marca la diferencia a través de sus valores, profundamente unidos a la tradición y el respeto por el terruño. El talento, el compromiso y la humildad de los tres hermanos Roca son el vértice de una filosofía que ha llevado a este restaurante gerundense a lo más alto del panorama gastronómico mundial, sin perder nunca de vista sus orígenes y principios. El entorno se expresa en sus platos, siendo las verduras el eje sobre el que se vertebran algunas de sus elaboraciones más fascinantes y sabrosas. Joan Roca, uno de los cocineros más venerados y respetados del planeta, nos hablará del lugar que ocupan las verduras en uno de los mejores restaurantes del mundo y de cómo la vanguardia mira al mundo vegetal con verdadero interés.

19.20h De cocinero a cocinero, Koldo Rodero entrevista a Joan Roca

Dos cocineros de la misma generación, herederos de linajes culinarios íntimamente ligados a la tradición, que han sabido interpretar la vanguardia gastronómica con respeto y coherencia. Un diálogo que nos llevará a descubrir cómo estos chefs han convertido sus platos de verduras en verdaderos iconos contemporáneos.

Mesa redonda

Puesta en común de los diferentes puntos de vista de la culinaria vegetal actual, así como reflexiones sobre la importancia de la vinculación del territorio al producto, el carisma gastronómico retratado a través de la agricultura y el retorno a los sabores esenciales y sutiles de las verduras.

20.00h Clausura del congreso