



LA GASTRONOMÍA Y LAS FIESTAS DE TUDELA

Maite ASÍN AICUA & Luis SALCEDO IRALA

Podemos afirmar que la gastronomía y en especial la tradicional de un territorio, es un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Por suerte en Tudela podemos presumir de contar con productos variados y de gran calidad.

El sector empresarial reconoce las fuertes sinergias entre turismo y gastronomía. Todas las administraciones públicas y sectores privados organizamos numerosas iniciativas encaminadas a potenciar y promover los recursos gastronómicos y culinarios por su capacidad de atraer a los viajeros; siendo casi la principal motivación del viaje. En definitiva, la gastronomía, representa un verdadero elemento estratégico para el desarrollo y el éxito turístico de los destinos.

GASTRONOMÍA TUDELANA

Sin duda, la gastronomía tradicional forma parte del patrimonio cultural de los pueblos, un patrimonio intangible que ha encontrado su gran aliado en el turismo gastronómico, íntimamente ligado a las fiestas.

Hay dos cosas en común que tiene todas las fiestas que son la música y la comida. Las Fiestas Patronales son la mejor ocasión para recordar y disfrutar sabores de siempre, que provocan experiencias inolvidables. En la cocina de fiestas saboreamos la gastronomía tradicional que llega incluso a acercar generaciones convirtiéndose en el centro de la mayoría de las Fiestas populares.

Es cierto que nuestra forma de comer y nuestras costumbres han cambiado mucho en las últimas décadas, pero es en los festejos populares dónde todavía podemos disfrutar de la cocina de siempre, pudiendo unir cada momento de las Fiestas a una experiencia gastronómica.

En Tudela, damos comienzo a nuestras Fiestas el día 24 de Julio con el cohete. Antes de este comienzo todas las cuadrillas de amigos almuerzan: huevos fritos, con jamón, panceta, costillas, chistorra ó magras con tomate, etc.

Se acompaña de un buen vino navarro, calimocho o la sangría. Esta práctica se repite prácticamente todos los días de Fiestas después del encierro. Tampoco pueden faltar en los festejos taurinos los bocadillos de jamón con tomate.

PLATOS DE FIESTAS

Alguno de los platos típicos más populares de las Fiestas Patronales de Santa Ana de Tudela son:

- Ensaladas, en esta época sobre todo de tomate feo de Tudela.
- Verduras: las pochas con fritada, pochas con codorniz, incluso con almejas. Tampoco nos podemos olvidar de los pimientos verdes, los pimientos del cristal o el tomate asado.
- Pescados: el ajoarriero con tomate y bonito con fritada.
- Cocina de casquería: patorrillo, callos.
- Carnes: el cordero al chilindrón, cordero asado y carnes a la brasa.
- Postres: frutas variadas y dulces.



Pochas con almejas y borraja.



Como ejemplo de uno de estos platos típicos, el Hotel Restaurante Remigio, nos obsequia con esta receta de patorrillo.

Patorrillo (receta para 5 patorrillos):

- * 300 gramos de sangrecilla.
- * 50 gramos jamón.
- * 50 gramos de chorizo.
- * 50 gramos de panceta.
- * 15 gramos de almendra.
- * 2 dientes de ajo.
- * C/s pimentón de la vera.
- * C/s pimienta cayena.
- * Pimienta negra.
- * Laurel.
- * 4 clavos.
- * 2 Cabeza de ajo.
- * 1 Cebolla.
- * 200 gramos de cebolla en brunoise.
- * 100 gramos de ajo picado en brunoise.
- * 1 litro de aceite de oliva.
- * 1 litro aceite de girasol (para freír la sangre).



Plato de Patorrillo tudelano.

Abrimos con ayuda de una tijera los intestinos debajo del grifo. Una vez que tenemos todos, cubrimos de agua, añadimos sal gorda y un poco de vinagre. Dejamos en cámara 6 horas. Cortamos los callos. Lavamos bien en agua fría y cubrimos con un puñado de sal y vinagre durante 6 horas. Cortamos las patas por la mitad y con ayuda de una tijera quitamos el callo. Por otro lado sopleteamos para quemar algún pelo en el caso de que sea necesario. Liamos los intestinos y los callos en forma de madeja.

En dos ollas colocamos las patas y las madejas por separado. Cubrimos de agua fría y ponemos en el fuego hasta que hiervan para blanquear. Retirar el agua y lavar las patas y las madejas de impurezas. Colocamos las patas y las madejas con la cebolla claveteada, los ajos, el laurel, cayena en olla express y cocemos durante 40 minutos. Separamos las patas y madejas del caldo y reservamos las dos cosas.

Comenzamos un sofrito con la cebolla en brunoise y el ajo. Cuando este blando añadimos el chorizo, el jamón y la panceta curada. Dejamos 5 minutos freír y añadimos el pimentón que integraremos bien, y sin demora mojaremos con el caldo. Dejaremos reducir una media hora y añadiremos un poco de roux oscuro que prepararemos previamente con el aceite y la harina. Posteriormente añadimos las patas y las madejas y dejamos hervir unos 20 minutos que añadiremos un poco de ajo y almendra. Por último, añadiremos la sangrecilla, (que previamente hemos frito a dados) y dejamos hervir el conjunto 5 minutos. Finalmente rectificamos de sal y servimos.

Receta de Luis Salcedo Irala-
Hotel Restaurante Remigio,
C/ Gaztambide, 4 - Tudela.

Me gustaría cerrar este artículo diciendo que la gastronomía tradicional y típica, es uno de los mayores atractivos con el que cuentan nuestras Fiestas Patronales y populares. **PRE GON**



Caja de Tomate feo de Tudela.