

Tudela
AYUNTAMIENTO



FIESTA DE LA VERDURA DE TUDELA 2023

#TUDELACAPITALDELAVERDURA

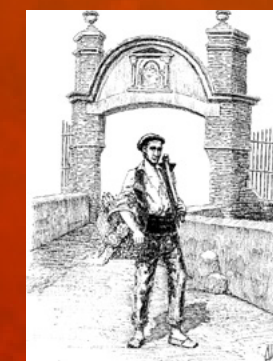
VI CONGRESO

NACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN LA VERDURA

18 Y 19 ABRIL

ORGANIZAN

Tudela
AYUNTAMIENTO



Federación
de sociedades
gastronómicas
"El Hortelano"

COLABORAN



saboreatudela
TASTING TUDELA



FIESTA DE LA VERDURA DE TUDELA 2023

#TUDELA CAPITAL DE LA VERDURA

VI CONGRESO

NACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN LA VERDURA

18 Y 19 ABRIL

congreso.turismotudela.com



Tudela
AYUNTAMIENTO



ORGANIZAN

Federación
de sociedades
gastronómicas
"El Hortelano"

COLABORAN



Manaroko
Gobernua



VI CONGRESO NACIONAL DE INNOVACIÓN EN LA VERDURA EN TUDELA

Ayuntamiento de Tudela y Reyno Gourmet organizan el VI Congreso Nacional de la Verdura en Tudela, reúne a expertos de diferentes campos de la innovación con verduras y vegetales, desde la simiente al plato. Durante este congreso se presentarán una serie de ponencias y actividades lideradas por expertos en diferentes áreas de la investigación, el desarrollo y la innovación de productos y procesos en el sector hortifrutícola. Las dos jornadas se desarrollarán en horario de mañana, en el Salón de Actos de la Mancomunidad de la Ribera. Acceso gratuito previa inscripción. Aforo limitado.

PROGAMACIÓN
18 y 19 ABRIL 2023

10:00

Apertura

Representante de Departamento de
Desarrollo Rural

10:20

La innovación en el cultivo de la Alcachofa de Tudela

Carmen Goñi

Técnica de INTIA

10:40

Las características nutricionales de la Alcachofa de Tudela

Clara Sanjuan Matute

*del Colegio Oficial de Dietistas-
Nutricionistas de Navarra*

11:00

Experiencias de marketing en Hortalizas

Oscar Mozún

Tactics Europe

11:20

Pausa café

12:00

Mesa redonda: La evolución de la cocina de la Alcachofa de Tudela

• Enrique Martinez

Mahercatering

• M^a José San Román

Restaurante Monastrel, Alicante*

• José Ignacio Acirón

Restaurante Gayarre de Zaragoza, un referente de la cocina de verduras en Aragón con una dilatada trayectoria.

• Juan Barbacil

Moderador de la mesa y gastrónomo

13:30

Clausura

10:00

Apertura

Alejandro Toquero, alcalde de Tudela

10:15

Nuevos caminos en el mundo vegetal

Leandro Gil

Chef ejecutivo en Alma Pamplona

11:00

Investigación en los vegetales sobre la salud: Compuestos bioactivos, prebióticos y aprovechamiento de subproductos.

Santiago Navas

Investigador en el Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra

11:45 Pausa café

12:00

Subproductos vegetales: el método CNTA para valorar su potencial

Inés Echeverría Goñi

Directora I+D+i en CNTA

12:45

Mesa redonda

Investigación en los vegetales

• **Leandro Gil**

Alma Pamplona

• **Santiago Navas**

Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra

• **Inés Etxeberría Goñi**

Directora I+D+i en CNTA

• **Eduardo López**

Consejero delegado en The Real Food

• **Gonzalo Agorreta**

Gerente de Foody's

• **Ricardo Gil**

Moderador de la mesa y director de restaurante 33

14:00

Clausura

congreso.turismotudela.com

FIESTA DE LA VERDURA
DE TUDELA 2023

VI CONGRESO

NACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN LA VERDURA

18 Y 19 ABRIL

ORGANIZAN



VI CONGRESO NACIONAL DE INNOVACIÓN EN LA VERDURA EN TUDELA

Ayuntamiento de Tudela y Reyno Gourmet organizan el VI Congreso Nacional de la Verdura en Tudela, reúne a expertos de diferentes campos de la innovación con verduras y vegetales, desde la simiente al plato. Durante este congreso se presentarán una serie de ponencias y actividades lideradas por expertos en diferentes áreas de la investigación, el desarrollo y la innovación de productos y procesos en el sector hortifrutícola. Las dos jornadas se desarrollarán en horario de mañana, en el Salón de Actos de la Mancomunidad de la Ribera. Acceso gratuito previa inscripción. Aforo limitado.

Inscríbete

Patrocinan y colaboran



PROGRAMA

18 ABRIL / MARTES

10:00 H.

Apertura

10:20 H.

La innovación en el cultivo de la Alcachofa de Tudela

Carmen Goñi, técnica en INTIA.

10:40 H.

Las características nutricionales de la Alcachofa de Tudela

Clara Sanjuan Matute. Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Navarra.

11:00 H.

Experiencias de marketing en hortalizas

19 ABRIL / MIÉRCOLES

10:00 H.

Apertura

• Alejandro Toquero, alcalde de Tudela

• Mikel Irujo, consejero del Gobierno de Navarra

10:15 H.

Nuevos caminos en el mundo vegetal

Leandro Gil. Chef ejecutivo de Alma Pamplona.

11:00 H.

Investigación en vegetales sobre la salud: Compuestos bioactivos, prebióticos y aprovechamiento de subproductos.

Santiago Navas. Investigador en el Centro de Investigación en Nutrición

18 ABRIL / MARTES

10:00 H.
Apertura

10:20 H.
La innovación en el cultivo de la Alcachofa de Tudela
Carmen Goñi, técnica en INTIA.

10:40 H.
Las características nutricionales de la Alcachofa de Tudela
Clara Sanjuan Matute. Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Navarra.

11:00 H.
Experiencias de marketing en hortalizas
Óscar Mozún. Tactics Europe.

11:20 H.
Pausa café

12:00 H.
Mesa redonda:
La evolución de la cocina de la “Alcachofa de Tudela”

- Enrique Martínez. Mahercatering
- Mº José San Román. Restaurante Monastrel * de Alicante
- José Ignacio Acirón. Restaurante Gayarre de Zaragoza, un referente de la cocina de verduras en Aragón con una dilatada trayectoria
- Juan Barbacil. Moderador de la mesa y gastrónomo

13:30 H.
Clausura



Carmen Goñi

Técnica de protección de cultivos y responsable de la Estación de Avisos de Navarra.






Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra

Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Navarra




19 ABRIL / MIÉRCOLES

10:00 H.
Apertura
• Alejandro Toquero, alcalde de Tudela
• Mikel Irujo, consejero del Gobierno de Navarra

10:15 H.
Nuevos caminos en el mundo vegetal
Leandro Gil. Chef ejecutivo de Alma Pamplona.

11:00 H.
Investigación en vegetales sobre la salud: Compuestos bioactivos, prebióticos y aprovechamiento de subproductos.
Santiago Navas. Investigador en el Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra.

11:45 H.
Pausa café

12:00 H.
Subproductos vegetales: el método CNTA para valorar su potencial.

Inés Echeverría Goñi. Directora I+D+i en CNTA.

- 12:45 H.
Mesa Redonda
- Leandro Gil, Chef ejecutivo de Alma Pamplona.
 - Santiago Navas, Investigador en el Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra.
 - Inés Echeverría, Directora I+D+i en CNTA.
 - Eduardo López, Consejero Delegado de The Real Greenfood.
 - Gonzalo Agorreta, Gerente de Foody’s
 - Ricardo Gil. Moderador y director de restaurante 33.

14:00 H.
Clausura



Leandro Gil

Executive Chef Alma Pamplona. Estrella Michelin






Santiago Navas

Investigador en el Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra.






Inés Echeverría Goñi

Directora I+D+i en CNTA.




...técnica de protección de cultivos y responsable de la estación de
Avisos de Navarra.



in



Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra
Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Navarra



in



Leandro Gil
Executive Chef Alma Pamplona. Estrella Michelin



in



Santiago Navas
Investigador en el Centro de Investigación en Nutrición de la
Universidad de Navarra.



in



Inés Echeverría Goñi
Directora I+D+i en CNTA.



in

↑

SOLICITUD DE ASISTENCIA

Nombre *

Apellidos *

Teléfono *

Email *

Mensaje *

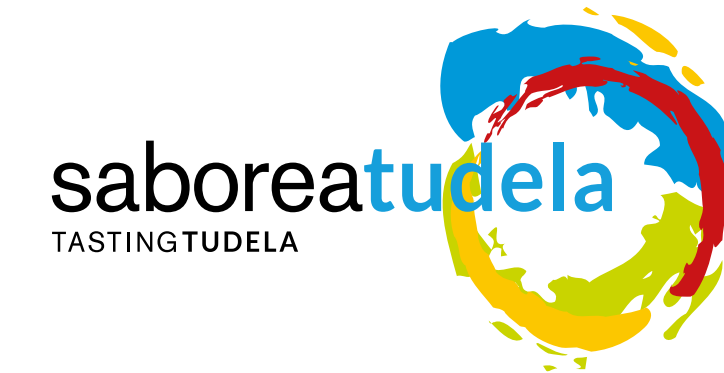
☐ * Acepto política de privacidad. Autorizo a la organización a enviarme emails con la información del congreso.

Enviar





Federación
de sociedades
gastronómicas
“El Hortelano”



FIESTA DE LA VERDURA DE TUDELA 2023

#TUDELACAPITALDELAVERDURA

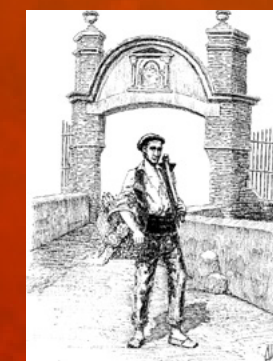
VI CONGRESO

NACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN LA VERDURA

18 Y 19 ABRIL

ORGANIZAN

Tudela
AYUNTAMIENTO



Federación
de sociedades
gastronómicas
"El Hortelano"

COLABORAN

