

## PROGRAMA CONGRESO “LA REVOLUCIÓN DE LAS VERDURAS”

- **17.30h Inauguración del congreso “La revolución de las verduras”**

Alcalde de Tudela 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.

- **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.

- **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 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**