

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2025

- Federación de Sociedades Gastronómicas de Tudela “EL HORTELANO”
- Merced, 4 31500 TUDELA (Navarra)
- G-71.081.533



Tudela
AYUNTAMIENTO



FEDERACIÓN DE SOCIEDADES GASTRONOMICAS DE TUDELA “EL HORTELANO”

- La Federación de Sociedades Gastronómicas de Tudela “El Hortelano” agrupa a 14 sociedades gastronómicas de esta ciudad navarra, compuestas por casi 1.000 socios y algunas de ellas con más de medio siglo de historia.
- Esta Federación tiene como objetivos fundamentales impulsar y desarrollar las Sociedades Gastronómicas de Tudela así como, fomentar, divulgar y proteger los productos y la gastronomía local y regional, todo ello en estrecha colaboración con el Ayuntamiento de Tudela e Intia (Reyno Gourmet) del Gobierno de Navarra.



MEMORIA DE ACTIVIDADES

La presente memoria tiene como objeto describir las actividades realizadas por la Federación de Sociedades Gastronómicas de Tudela El Hortelano en el marco del acuerdo de colaboración con el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, s.a. (Reyno Gourmet) durante el ejercicio 2025



ACTIVIDADES 2025

1. FIESTAS DE LA VERDURA 2025

1. CENA POPULAR DE LAS VERDURAS
2. RUTA POPULAR DE PICHOS DE VERDURAS
REYNO GOURMET

2. FIESTAS DE INVERDURA 2025

1. CENA POPULAR DE INVERDURAS
2. RUTA POPULAR DE PICHOS DE INVERDURAS
REYNO GOURMET

3. ACTOS DE COLABORACION

1. CONGRESO NACIONAL DE LAS VERDURAS
2. COMIDA ALUMNOS BASQUE CULINARY CENTER

4. PREMIOS Y CONCURSOS

1. PREMIO EL HORTELANO
2. CONCURSO DE PLATOS DE ALCACHOFA



FIESTAS DE LA VERDURA 2025

1.1. Cena Popular



AQUÍ ESTÁ NAVARRA

Reyno Gourmet CALIDAD NAVARRA

28 de marzo
21:30

CENA DE LAS VERDURAS

SOCIEDADES GASTRONÓMICAS
MENÚ

Crema de verduras de primavera con virutas de jamón.
Escarola con codorniz escabechada.
Cebolletas estofadas en chardonnay.
Menestra de Tudela.
Cordero de Navarra Reyno Gourmet al chilindrón.
Quesos DO Navarra Reyno Gourmet con membrillo.
Vinos DO Navarra.
Café y licores

30€

Reservas

TOPERO : Javier 654 869 328
MANPOCHE: Diego 600 377 916
PORTALON : Carlos 666 325 404
TAFURERÍA : Javier 696 605 009

Tudela AYUNTAMIENTO
CAJA RURAL DE NAVARRA
URZANTE
CONSERVAS MEDRANO
Florette
FHA
Alcaraván
ELABORADOS NATURALES
Carrefour
Gelagri
AGORRETA
Príncipe de Viana
Castel Ruiz

Este año han sido 4 sociedades las que han participado en el evento reuniendo un total de 250 comensales

FIESTAS DE LA VERDURA 2025

1.1. Cena Popular de las Verduras



Federación de Sociedades
Gastronómicas
"El hortelano"



Tudela

La Tafurería
Athletic
Topero S.G.
Caldederos
El Portalón
La Jota
La Intemperie



Manpoche
La Revolvedera
Ciudad Deportiva
El Bajero
La Teba
El Pocio
Mosquera



Menú Cena verduras 25

Crema de verduras

Escarola con codorniz escabechada
Cebolletas estofadas en chardonnay

Menestra Tudelana

Cordero de Navarra Reyno Gourmet
al chilindrón

Vinos Príncipe de Viana

Postres

café

licores



Príncipe de Viana





FIESTAS DE LA VERDURA 2025

1.2. Ruta de Pintxos Reyno Gourmet

Ruta de pinchos

Sociedades Gastronómicas

- Topero
- Mosquera
- La Teba
- La Jota
- Ciudad Deportiva
- Caldereros
- Revolveder

Sábado
5
abril
19:00h

Reyno Gourmet

CAJA RURAL DE NAVARRA

URZANTE

CONSERVAS MEDRANO

Florette

ELABORADOS NATURALES

Carrefour

Gelagri

AGORRETA

Príncipe de Viana

Castel Ruiz

Tudela



- 15.000 pintxos se ponen a disposición de visitantes con una asistencia estimada de 7.000 personas



FIESTAS DE LA VERDURA 2025

1.2. Ruta de Pintxos Reyno Gourmet

- Cartelería propia de las sociedades para la ruta de pintxos

S.G. TOPERO
C/portal 18
Tudela

RUTA DE PINCHOS DE VERDURA

- Espinacas al Roquefort
- Cebolletas estofadas en Chardonnay
- Arroz meloso con verduras
- Menestra tudelana
- Tortilla de patatas de calabacín
- Tortilla de patatas de cebolleta

RUTA DE PINCHOS

FIESTAS DE LAS VERDURAS

- Buñuelo de alcachofa
- Pisto sobre cama de patata
- Pochas

Sábado 5 de abril | A partir de las 19h | Calle Verjas, 12

• Siguenos! @revolvedera

Peña Ciudad Deportiva

Degustación Popular de Pinchos de Verduras

Migas "que quitan el sentido"
Cebollics estofadas
Pisto de verduras

Pincho: 150€
Caña, refresco, agua o vino: 750€

Sábado, 5 de abril de 19 a 22 horas
(Plaza de la Vida)

FIESTA DE LAS VERDURAS 2025

PEÑA LA TEBA
SÁBADO 5 DE ABRIL
19:00

PINCHO 1- TORTILLA DE PATATA Y VERDURAS
PINCHO 2- CREMA DE BORRAJA AL CABRALES CON PICADILLO DE VERDURAS.
PINCHO 3- ENSALADILLA RUSA DE PRIMAVERA

Ruta de pinchos de verdura "Reyno Gourmet"

Arroz Moskero
Crema Moskera
Empanadilla

05 de abril de 2025
De 19:00 a 22:00

Colaboradores: ELABORADOS NATURALES, CARREFOUR, GELAGRI, AGORRETA, FERIA DE VINO, PRINCEPE DE VIANA, CASTEL Y RUIZ, etc.

SOCIEDAD GASTRONÓMICA CALDEREROS

En colaboración con la Federación de sociedades Gastronómicas de Tudela

ALCACHOFAS CON PAPADA

CROQUETAS DE ESPINACAS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO AZUL

ALCACHOFAS CON GAMBAS, CHAMPIÑONES Y VELOUTÉ
(DISPONIBLE OPCIÓN VEGANA)

PRECIO: PINCHO 150€ CAÑA, REFRESCO O VINO 150€

Patrocinan: ELABORADOS NATURALES, CARREFOUR, GELAGRI, AGORRETA, FERIA DE VINO, PRINCEPE DE VIANA, CASTEL Y RUIZ, etc.

PEÑA LA JOTA

5 ABRIL
De 19:00 a 22:00

Fiestas de la verduras 2025

PINCHOS!!

- Cuadradito calabacín
- Pimiento relleno
- Sorpresa de alcachofa

Precios:
¡¡PINCHO!!
¡¡BEBIDA!!
A 1,5€!!



FIESTAS DE LA VERDURA 2025

1.2. Ruta de pintxos Sociedades

- Mas de 100 personas colaboran en las sociedades para llevar a cabo el evento.





FIESTAS DE LA VERDURA 2025

1.2. Ruta de pintxos Reyno Gourmet



Camareros y
cocineros





Actos de colaboración

3.1. Congreso Nacional de las Verduras

Tudela
AYUNTAMIENTO

MATUKIO

VIII CONGRESO INNOVACIÓN EN LA VERDURA

29 ABRIL 2025
Temple Green Food

Inscripciones: www.tudela.es

Gobierno de Navarra | Departamento de Turismo | enhol | CALERUSA DE NAVARRA | Grupo AN | Dimes

#VERDURAS

europa**press**

NAVARRA

Tudela celebrará el VIII Congreso Nacional en Innovación en la Verdura el 29 de abril



La concejala de Turismo del Ayuntamiento de Tudela, Irune García, presenta el VIII Congreso Nacional en Innovación en la Verdura. AYUNTAMIENTO DE TUDELA

Organiza: Ayuntamiento de Tudela y Federación de Sociedades El Hortelano
Asistencia: 130 pax. presenciales y 79 pax en Streaming.

El Congreso contó con la participación 30 ponentes, 2 ponencias magistrales y 5 mesas redondas sobre temas como la inteligencia artificial en la Gastronomía, producción sostenible y agricultura regenerativa, consumo responsable y alimentación saludable, economía circular, y objetivos sostenibles y futuro en el sector agroalimentario. Así mismo se reconoció la labor realizada en estos años por el Restaurante Europa, La Asociación Navarra de Hostelería y el programa de EITB “A BOCADOS”



Actos de colaboración

3.1. Congreso Nacional de las Verduras

VIII 29 de abril
TUDELA GREEN TEMPLE - Antigua Iglesia
San Nicolás - Tudela

VIII Congreso nacional de innovación en la verdura.

El próximo 29 de abril vuelve la VIII Edición del Congreso Nacional de Innovación en la verdura que se celebrará en el Tudela Green Temple (Antigua Iglesia de San Nicolás de Tudela) donde la Sostenibilidad y la alimentación saludable serán ejes transversales de este Congreso de la Verdura de Tudela.



El congreso se celebró el 29 de abril de 2025 en el espacio Tudela Green Temple —la antigua iglesia de San Nicolás reformada para acoger actos culturales.

Los medios recogen que el Congreso reunió a «expertos, instituciones y empresas del ámbito de la verdura», con un programa de mesas redondas sobre temáticas como alimentación saludable, agricultura regenerativa, producción sostenible, economía circular, transformación digital del agro, e incluso aplicación de inteligencia artificial al campo. Desde el gobierno municipal se ha enfatizado que el evento pretende acercar la agro-innovación a la ciudadanía: será uno de los primeros actos abiertos en el Tudela Green Temple, buscando un congreso “más accesible” y con vocación ciudadana. Diversos medios destacan que con este congreso, Tudela aspira a reforzar su posición como “referente en la verdura” y en innovación agroalimentaria, relacionando producción local, sostenibilidad y modernización del sector. lavozdelaribera.es+2Navarra.com





Actos de colaboración

3.1. Congreso Nacional de las Verduras

IMPACTO EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

- <https://www.diariodenavarra.es/noticias/navarra/tudela-ribera/2025/04/29/eltemplo-tudela-adora-verdura-645744-1007.html>
- <https://www.plazanueva.com/event/viii-congreso-nacional-innovacion-verduratudela-2025/>
- <https://www.tudelahoy.com/articulo/tudela/tudela-green-temple-acoge-viiicongreso-nacional-innovacion-verdura/20250404135859053424.html>
- <https://fotos.europapress.es/fotonoticia/f6685520>
- https://www.cope.es/emisoras/navarra/navarra-provincia/tudela/noticias/viiicongreso-nacional-innovacion-verdura-celebrara-29-abril-debuta-tudela-greentemple-20250404_3127433.html
- <https://www.lavozdelaribera.es/el-tudela-green-temple-se-estrena-con-el-viiicongreso-de-innovacion-en-la-verdura/>
- https://www.ivoox.com/viii-congreso-nacional-de-innovacion-de-la-verduraudios-mp3_rf_145189850_1.html
- <https://fotos.europapress.es/fotonoticia/f6625130>
- <https://uagn.es/uagn-se-cita-con-el-viii-congreso-de-las-verduras-el-29-de-abril/>
- <https://tudelacultura.estaraldia.net/31-Noticias>



Actos de colaboración

3.1.Comida alumnos Basque Culinary Center

Un año más la Federación colabora con Intia ofreciendo una comida a los alumnos en su visita por diferentes empresas de la Ribera





INVERDURA 2025 XIII Edición

La Federación participa con el Ayuntamiento de Tudela en la organización de Inverdura.

Inverdura se presenta como una atracción turística y cultural, que no solo promueve la gastronomía local, sino también la historia, la cultura y la vida social de Tudela.

El programa aspira a “desestacionalizar” la oferta: no solo verduras en primavera o verano, sino hacer de la verdura de invierno —producto tradicional de la huerta ribera— un motor de promoción turística y cultural en pleno otoño-invierno. Además, al implicarse restaurantes, sociedades gastronómicas, instituciones culturales y el Ayuntamiento, la cobertura remarcará la colaboración comunitaria y la participación ciudadana.

Esto ayuda a reforzar identidad local y orgullo por la tradición hortelana.

La Federación participa en varios actos, cenas populares, degustaciones de pintxos y actos promocionales.

Noticias de Navarra Tudela presenta la XIII edición de Inverdura que durará cuatro meses

Desde el 21 de noviembre de 2025 y el 28 de febrero de 2026 se ofrecen cenas, paseos, degustaciones populares, exposiciones, rutas históricas y concursos gastronómicos y fotográficos.

Noticia publicada en Noticias de Navarra, fecha: 10/11/2025.



La concejala Ana María del Castillo y el presidente de la Federación, José María Rodríguez, en la presentación de la XIII edición de Inverdura.

Tudela celebra la XIII edición de 'Inverdura' del 21 de noviembre de 2025 al 28 de febrero de 2026

Noticia publicada en Turismo, fecha: 10/11/2025.

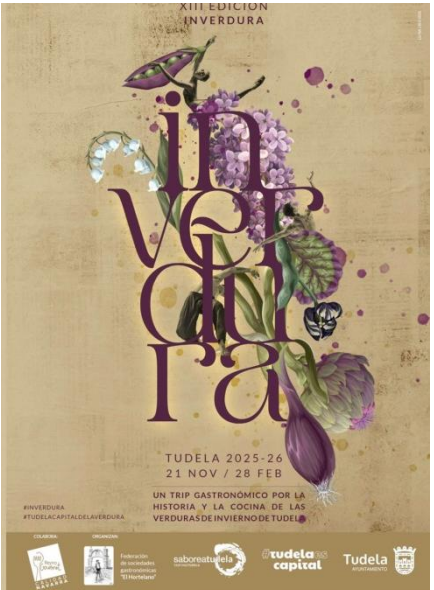


LA VOZ

Inverduras amplía su calendario y consolida el Tudela Green Temple como epicentro gastronómico

La 13ª edición se celebrará entre noviembre y febrero, con más de tres meses de actividades dedicadas a la verdura local.

Noticia publicada en LA VOZ, fecha: 12 noviembre 2025.





INVERDURA 2025

2.1.Cena sociedades Inverdura

MARTES 2 DE DICIEMBRE

Tudela
AYUNTAMIENTO

Reyno Gourmet

21:30 h

CENA POPULAR EN LA FEDERACIÓN DE SOCIEDADES GASTRONOMICAS EL HORTELANO :

TOPERO
Reservas 654 869 328

PORTALON
Reservas 666 325 404

inverdura

XIII EDICIÓN
INVERDURA
21 NOV / 28 FEB

AGORRETA, CALA BERAL DE NUÑEZ, Elcaraván, URZANTE, Florette, Castel Ruiz, Gelagri, ELABORADOS NATURALES, LODORNÍU, Príncipe de Viana, Carrefour, F&F

Al igual que en primavera las cenas en las sociedades alcanzaron el lleno total de las 160 plazas ofertadas.





INVERDURA 2025

2.1.Cena sociedades Inverdura

Federación de Sociedades
Gastronómicas de Tudela

“El hortelano”

La Tafurería
Athletic
Topero S.G.
Caldederos
El Portalón
La Jota
La Intemperie



La Revolvedera
Ciudad Deportiva
El Bajero
La Tija
El Pocio
Mosquera
Mampoche

Menú Cena Premio
El Hortelano 2025



Aperitivos de bocado.

- Taco dorado de morrito a la riojana.
- Nuestra versión de una gilda.

Príncipe de Viana Edición Blanca

Menú en mesa

- Judía verde, ajo blanco y helado de limón.
- Puerros confitados con romesco de chiles y cebolla.

PV Edición Limitada

- Taco de careta crujiente, caparrón y chorizo.
- Bacalao confitado y pilpil de chile poblano.

PV Edición Rosa

- Pato con mole naranja.

PV Aniversario

Pastre

- Chocolate mexicano y fruta de la pasión.

vendimia Tardía



Tudela
AYUNTAMIENTO



Príncipe de Viana





INVERDURA 2025

2.1.Cena sociedades Inverdura





INVERDURA 2025

2.2.Ruta de Pintxos de Inverdura

SÁBADO 29 NOVIEMBRE

18:00 h
PASACALLES. Comparsa de Gigantes

19:00 h a 21.30 h
DEGUSTACIÓN POPULAR DE PINCHOS EN LA FEDERACIÓN DE SOCIEDADES GASTRONOMICAS EL HORTELANO :

Caldereros
La Jota
Revolvedera
Moskera
La Teba

Pinchos de verdura



AGORRETA, MEDRANO, FLORETTA, Castel Ruiz, URZANTE, GELAGRI, ELABORADOS NATURALES, CODORNIU, OJA RIBAL DE NALAZA, Príncipe de Viana, Carrefour, FFA



- Participan cinco sociedades. Se elaboraron 5.000 pintxos y la asistencia a las sociedades se estima en 2.500 personas. El evento se ve amenizado con la comparsa de Gigantes





INVERDURA 2025

2.2.Ruta de pintxos de Inverdura



- Las sociedades hacen una planificación y trabajo previo al evento
- Los medios personales tanto en cocina como de servicio al público superan las 75 personas



INVERDURA 2025

2.2.Ruta de pintxos Inverdura

- Además de la publicidad y promoción Institucional y de la Federación, las sociedades promocionan sus eventos de forma particular a través de sus propios medios : cartelería propia, redes sociales, entrevistas
- La federación no dispone de resultados medibles de esta difusión

INVERDURAS 2025

PEÑA LA TEBA
SÁBADO 29 DE NOVIEMBRE
19:00

PINCHO 1- CROQUETA CASERA DE BORRAJA, CON QUESO CREMA.

PINCHO 2- CREMA DE CALABAZA THAI, CON TORREZNO FRITOS.

PINCHO 3- FALSA LASAÑA DE ACELGA, RELLENA DE JAMÓN Y QUESO.

INVERDURAS MOSKERA

PEÑA MOSKERA

**Arroz Moskero
Croqueta Moskera
Borraja Moskera**

29 de noviembre de 2025
A partir de las 19:00

Inverduras 2025
Sábado 29 de noviembre

Participa en la ruta de pinchos y pásate por nuestra Peña desde las 19h

BUÑELO DE ALCACHOFA

RISOTTO DE VERDURAS SIN GLUTEN

POCHAS SIN GLUTEN SIN LACTOSA

etiquetas @revolvedera Calle Verjas, 12

IN VERDURAS 2025

Sociedad Gastronómica Caldereros

PINCHOS

CROQUETAS DE ESPINACAS Y QUESO AZUL

TARRINA DE ALCACHOFA ESCABECHADA (OPCIÓN SIN GLUTEN)

BORRAJA EN SALSA DE BERBERECHOS

Pincho 1,50€ - Crema, refrescos y vino 1,50€

Sábado 29 de noviembre
De 19:00 a 21:00
Plaza San Nicolás, 5





PREMIOS Y CONCURSOS

4.1. Premio del hortelano 2025



La cena homenaje del premio del hortelano se celebra tradicionalmente en la primavera. Este año estaba prevista para el 28 de abril, día del famoso apagón. Por fortuna se pudo suspender sin grandes agravios y fue el pasado 3 de Noviembre cuando se celebró el evento.

Premio El Hortelano 2025
Cena homenaje
3 Noviembre
S.G. Topero



Este año el premio recayó en los **presentadores del programa “A Bocados”, Ander González y Gabriela Uriarte**, por su labor en la divulgación de la gastronomía, la nutrición y los hábitos saludables. Desde la Federación destacamos su capacidad para acercar la cocina vasca/navarra y una alimentación equilibrada al gran público mediante un formato de televisión accesible, educativo y cercano. “A Bocados” suma ya más de 1.700 capítulos emitidos y su trabajo se considera fundamental para visibilizar la huerta navarra, el producto local, y fomentar hábitos alimenticios saludables.



PREMIOS Y CONCURSOS

4.1. Premio El Hortelano 2025

La cena estuvo elaborada por los chefs del Restaurante Ajonegro de Logroño, Mariana Sanchez y Gonzalo Baquedano (* estrella Michelin) para 66 comensales, constituyo un éxito notable. La difusión tuvo el alcance local y regional propio del evento.

Premio 'El Hortelano'

- 2009: Koldo Rodero (Restaurante Rodero Pamplona), David Yarnoz (Molino de Urdaniz), Pilar Idoate (Restaurante Europa Pamplona)
- 2010: España Directo (RTVE)
- 2011: Ana Beriain (Asociación Hostelería Navarra)
- 2012: Joxe María Aizega (Basque Culinary Center)
- 2013: Juan Echánove (Actor y Gastrónomo)
- 2014: Pedro Subijana (Restaurante Akelarre)
- 2015: Joan Roca (Can Roca)
- 2016: Elena Arzak (Restaurante Arzak)
- 2017: Rodrigo de la Calle (El Invernadero)
- 2018: Fina Puigdevall (Mas Les Cols)
- 2019: Andoni Luis Aduriz (Mugaritz)
- 2022: Leandro Gil Cacho (La Biblioteca – Hotel Muga)
- 2023: Mariana Sánchez y Gonzalo Baquedano (Restaurante Ajonegro – Logroño)
- 2024: Ramsés González Márquez (Restaurante Can Cook Zaragoza)
- 2025: Ander González y Gabriela Uriarte (A Bocados, EITB)



Premio 'El Hortelano de Honor'

- 2017: Achen Jiménez (Tubal)
- 2019: Luis Irizar (Escuela de Cocina)
- 2022: Enrique Martínez García (Restaurante Maher)
- 2023: Ignacio Ramírez Gámen (Casa Ignacio - Pichorradicas)





PREMIOS Y CONCURSOS

4.1. Premio del hortelano 2025

LA VOZ TUDELA MERINDAD DEPORTES OPINIÓN CULTURA ENTRAR A TU CUENTA

Ander González y Gabriela Uriarte ganadores del Premio Gastronómico El Hortelano 2025

El cocinero y la nutricionista donostiarra conducen 'A Bocados' el popular programa de antena desde 2017, combinando gastronomía y salud

19 marzo, 2025



Ander González y Gabriela Uriarte



“La verdura es el ADN de nuestra cocina”

Ander González y Gabriela Uriarte, presentadores de *A Bocados*, recibirán el 28 de abril el Premio El Hortelano 2025 que otorga la Federación de Sociedades Gastronómicas El Hortelano en reconocimiento a su labor en la divulgación gastronómica y nutricional



Ander González y Gabriela Uriarte, presentadores de A Bocados



PREMIOS Y CONCURSOS

4.2 Premio plato de alcachofa blanca de TUDELA

XIII
Premio Gastronómico
Frutas y verduras Castel-Ruiz

26 de Abril de 2025
Hora 19:00, Lugar: Peña La Jota

Los platos presentados deberán llevar como ingrediente principal
Alcachofa Blanca de Tudela

Primer premio : 500€
Segundo: 200 €
Tercer : 100 €

MÁXIMO 20 CONCURSANTES. FECHA LÍMITE PARA APUNTARSE: 24 DE ABRIL. ENTREGA DE PLATOS EN LA PEÑA MEDIA HORA ANTES .

DURANTE LA DELIBERACIÓN DEL JURADO DEGUSTACIÓN POPULAR DE ALCACHOFAS Y SORTEOS

Inscripciones TF 600900200*fsghortelano@gmail.com

Frutas y verduras
Castel & Ruiz

Este año la XIII edición del premio se celebró por segundo año en la Peña La Jota. Se degustaron 300 pintxos de Alcachofa durante el tiempo de deliberación del Jurado y como viene siendo habitual se llegó al máximo de 20 concursantes.





PREMIOS Y CONCURSOS

4.2 Premio plato de alcachofa blanca de TUDELA



2 Premio ensalada de alcachofa

2



Primer premio
Alcachofa con salsa
holandesa

1



Tercer premio
Flores de alcachofa con
marisco

3

