

Premio de la Academia Navarra de Gastronomía



Izda. a drcha: Ina Sorabilla Barberena (Muguiro); de Juan Simón: Julio Indaberea, Charo Biurrin y Javier Barreneche y sus mellizas Maite y Ana, Josefa Ezcurra (Venta Miguel), Conchita Barreneche Oyarzun, Concha Oyarzun y Ana Mari Barreneche Oyarzun, Juan Pedro Barreneche Oyarzun, Milagro Barreneche Oyarzun, Felisa Goñi Ezcurra (Ulzama), Atxen Jiménez (Túbal), Inmaculada Barberena Olagüe (Ulzama), Josefina Barberena Iraizoz (Muguiro), Julián Gabas Martínez (Juan Pito)

EDUARDO BUXENS

Las ventas navarras reciben su premio

La Academia Navarra de Gastronomía entregó ayer su Premio 2008 a las ventas de la comunidad

Representantes de las ventas de Juan Simón, Juan Pito, Miguel, Ulzama o Muguiro acudieron al acto

AINHOA PIUDO/SARA NAHUM
Pamplona

El diccionario de Covarrubias de 1611 ya recoge la definición de venta. "Comúnmente es una casa en el campo, cerca del camino real, a donde los pasajeros suelen parar al mediodía y a necesidad a hacer noche", dice. Ayer, estas casas de comidas que salpican la geografía navarra recibieron el Premio 2008 de la Academia Navarra de Gastronomía patrocinado por la Fundación Diario de Navarra.

La sede del periódico situada en la calle Zapatería acogió ayer la entrega del galardón gastronómico a la que acudió medio centenar de personas. Entre ellas se encontraban varios representantes de "venticas" navarras como Venta Juan Pito, Venta Miguel, Venta Ulzama, Venta Muguiro o Venta Juan Simón. Atxen Jiménez, dueña del restaurante Túbal de Tafalla y premiada en la edición anterior también acudió al acto.

Tradición literaria

La entrega comenzó con el discurso del catedrático Juan Cruz Cruz, miembro de la Academia y "experto en gastronomía", como le definió la periodista de Diario de Navarra Belén Galindo, al pre-



De izquierda a derecha, Juan Cruz Cruz, miembro de la Academia; Fernando Galbete miembro de la Fundación Diario de Navarra; Virgilio Sagüés Arraiza, presidente del Consejo de Administración de La Información, y Juan Ramón de Andrés Soraluze, presidente de la Academia Navarra de Gastronomía.

EDUARDO BUXENS

sentarle. Cruz hizo un recorrido por la historia de las ventas y criticó "la injusta tradición literaria que ha utilizado la venta como un tópico de rudeza y grosería". Recordó el capítulo en el que Don Quijote confunde las ventas con castillos y aseguró que en su "reivindicación ventera" no iba a cometer la insensatez del hidalgo caballero. No, porque como aseguró, "las ventas suponen un estilo de establecimiento popular que hoy mira al futuro desde un pasado de servicio y pupilaje y eso es lo que se está premiado hoy aquí", aseguró. Su discurso reivindicativo llevó a definir las como una "realidad liviana y frágil porque no están suficientemente contempladas como tales en el ramo de la hostelería, no son ni bares ni restaurantes, ni casas

de comidas, aunque son todo eso a la vez", explicó.

El presidente de la Academia, Juan Ramón de Andrés Soraluze, fue el siguiente en dedicar unas palabras a las premiadas. Lo hizo por boca de Ana Laguna Barbería, secretaria de la Academia quien leyó un discurso que se remontó hasta las primeras apariciones de la palabra venta en los diccionarios. Después pasó a relatar las vivencias de De Andrés como Jefe de Dependencias de Aduanas de Navarra, "lo que motivó viajes permanentes por todas las carreteras y caminos con todo tipo de paradas, las más veces gastronómicas". Así, reconocía, "conocí todas las ventas se llamaran así o no".

Y siguiendo, como Cruz, con los recuerdos literarios, Laguna

pasó a leer un cuento "del impío Don Pío" Baroja titulado *La Venta* que reflejaba a la perfección la sensación de hospitalidad y acogida que sentían los viajeros que llegaban allí agotados y encontraban en ellas comida caliente, buena conversación y una cama donde descansar.

En cuatro lugares

Las ventas en Navarra han sido muy numerosas y como explicó Fernando Galbete Agudo, miembro de la Fundación Diario de Navarra, en la última intervención del acto normalmente han estado siempre situadas en cuatro emplazamientos: "En los puertos de montaña, tanto al comienzo como durante la subida o en lo alto, en los cruces de caminos importantes, entre núcleos

LAS VENTAS PREMIADAS

La Academia Navarra de Gastronomía ha querido reconocer con este galardón tanto a las ventas que continúan en activo como las que ya no están.

Éstas son las que se mencionaron durante los discursos:

Venta Quemada, Venta de Yanci, Venta de Úcar, Venta de la Estrella, Venta de Urriza, Venta de Andrés, Venta de Urdánoz, Venta de Larraga, Venta del Mochuelo, Venta de Carrascal, Venta de Izco, Venta de Judas, Venta de Liédena, Venta de San Miguel, Venta de Las Bardenas, Venta de Arlas, Venta de Etxalar, Venta de San Blas, Venta de Muguiro, Venta de Larrión, Venta de Juan Pito, Venta de Miguel, Venta de Ulzama, Venta de Juan Simón.

urbanos separados por varios kilómetros o en las salidas de las ciudades con poblaciones importantes". Galbete dejó claro, además, qué se podía comer en las ventas: "de todo", dijo. Y después de enumerar una larga lista de opciones dio paso a la entrega del galardón.

Todas las ventas navarras, tanto las que siguen en activo como las que ya no están, son las que ha querido premiar la Academia. Fue la de Juan Simón, sin embargo, en nombre de todas ellas, la que recibió la escultura de Jaime Gaztelu, un cubo de metal desmontable que representa los cuatro sabores. El resto de las ventas recibirá en los próximos días también su galardón, un diploma que les reconocerá como galardonadas.

Premio de la Academia Navarra de Gastronomía



En la primera fila, y de izquierda a derecha: José Galbete Mauleón, consejero de La Información; María Eugenia Galán Lorda e Isabel García-Tuñón Sagüés, miembros de la Fundación Diario de Navarra; Cristina Rodríguez Galobart, consejera; Concha Oyarzun, de la Venta Juan Simón; y Belén Galindo, de Diario de Navarra.



Ana Mari y Milagro Barreneche, con Jaime Gaztelu, y la escultura. BUXENS

Un negocio que avanza entre la tradición y la modernidad

El cocktail después del acto sirvió para que los responsables de las ventas intercambiaran impresiones

SARA NAHUM/AINHOA PIUDO

El cocktail que se sirvió después del acto sirvió para descubrir historias curiosas entre los asistentes. Los lazos que existen entre las distintas ventas llegan, en ocasiones, más allá de lo que puede sospecharse a primera vista. Josefina Barberena Iraizoz, de

Venta Muguero, y Felisa Goñi Ezcurra, de Venta Ulzama, son, además de competencia, grandes amigas. Ambas se han quedado viudas en el último año, y eso les ha hecho compartir más tiempo todavía. Incluso han viajado juntas. "Estamos muy contentas por este premio. Nos alegramos mucho por Juan Simón, y nos sentimos representados por ellos, pero sí es verdad que hemos echado en falta un poco más de atención a los demás", argumentó Felisa Goñi.

Generación tras generación
Tradicción y modernidad se unen en todas las ventas, aunque hay diferencias entre unas y otras. Ina Sorabilla Barberena, también de Venta Muguero, quiso hacer hincapié en el "esfuerzo de innovación" que están haciendo estos establecimientos. "Me da rabia que se nos asocie siempre con lo tradicional, porque no te puedes permitir el lujo de que-

parte estancada en las habas que hacían nuestros abuelos. Nosotros hemos permanecido durante seis generaciones, pero no estamos anquilosados. Somos un local actual, y no queremos perder el tren", aseguró. Sin embargo, Ana Gaskue Goñi, cuñada de Josefa Ezkurra, propietaria de Venta Miguel, sí reconocía que en su establecimiento "lo que más se pide es lo de siempre". "Quien viene a comer, ya sabe lo que se va a encontrar. Nadie espera platos modernos", aseguró.

Ana Mari Barreneche, de la Venta Juan Simón, se mostró muy agradecida en nombre de to-

dos los hermanos por el galardón. "Es un trabajo muy esclavo, al que dedicas todas las horas del mundo, aunque el trato con la gente es también agradecido. Y si, además, te premian, imagínate la alegría", aseguró. Barreneche tuvo un recuerdo para su padre, Pedro, fallecido hace 9 años. "Él sí que era un encanto con todos el mundo. Era el alma de la venta. Nosotros hacemos lo que podemos por continuar la tradición". La esperanza está ahora puesta en sus sobrinas, Maite y Ana, de tan sólo 8 años. Sólo ellas pueden tomar un testigo que se remonta a finales del siglo XVIII.

Muchos rostros de la Academia Navarra de Gastronomía

S.N/A.P

Entre los asistentes, destacaba la presencia de distintos miembros de la Academia Navarra de Gastronomía: Juan Pedro del Romero, el Duque de Elío (Javier Elío), Pilar García Granero (presidenta de la D.O del vino navarro), Fernando Gascón-Mina, Luis Felipe Gaztelu, Teresa González Camino, Agustín Gibert, Ana Laguna, Luis Lezama, Villar López (mujer de Miguel Sanz), Joaquín Mencos (Marqués de la Real Defensa), Alberto Osácar, Tomás Gaytan de Ayala. También estuvo el presidente del Consejo de Administración de La Información, Virgilio Sagüés, y los consejeros José Galbete y Cristina Rodríguez Galobart. Por parte de la Fundación Diario de Navarra, asistieron Fernando Galbete, María Eugenia Galán Lorda e Isabel García-Tuñón Sagüés. Asimismo estuvo al director general de Turismo del Gobierno de Navarra, Carlos Erce.

TEMPORADA 2008-2009
Director Titular: Ernest Martínez Izquierdo

OSN
ORQUESTA SINFÓNICA DE NAVARRA

Concierto de ciclo VI
Jueves 15 y viernes 16 de enero

G. F. Haendel **Belshazzar HWV 61**
(VERSIÓN SEMIESCENIFICADA)

WIENER AKADEMIE
COROS: Chorus sine nomine (DIRECTOR: J. Hiemetsberger)
SOLISTAS: Belshazzar, Markus Brutscher, Nitocris, Deborah York, Cyrus, David DQ Lee, Daniel, Markus Forster, Gobrias, Raimund Nolte.
ESCENA: Frederic Michel
VESTUARIO: Mina Ly
Director: Martin Haselböck

El concierto dura aproximadamente 147 minutos

www.orchestradenavarra.es

Música en Acción
CONCIERTOS ESCOLARES & EN FAMILIA 2008-2009

Verdi per tutti

ORQUESTA SINFÓNICA DE NAVARRA
ORFEÓN PAMPLONÉS
Director: Roberto Forés

BALUARTE
SÁBADO 17 ENERO 2009 12:00 h.

VENTA ENTRADAS [6€]:
TAQUILLA BALUARTE de 11:00 a 14:00 y
de 17:00 a 20:00h. de lunes a viernes

www.cfnavarra.es/conciertosescolares

2012 CONTIGO AVANZAMOS | Gobierno de Navarra