

GASTROINSIDER

Conservas de verduras para paladares 'gourmet'

Marta Fernández. Madrid

Cada primavera los campos cercanos a Mendavia (Navarra) se llenan de pequeñas luces nocturnas. Son la prueba evidente de que la temporada del espárrago está en su máximo apogeo. Los temporeros se dedican a la recogida del espárrago bajo un trabajo manual: recogida a mano, cortado para el reajuste del tamaño y un primer muestreo (de los muchos que posteriormente se realizarán) para seleccionar calidades. Y siempre de noche (alumbrados sólo con linternas) para evitar el impacto de la exposición al sol de este producto cuando sale de la tierra.

Su destino es la fábrica de La Catedral de Navarra, en Mendavia, una empresa familiar dirigida por Cayo Martínez. En la línea dedicada al espárrago de esta fábrica, este producto de la tierra prosigue su camino: una nueva selección y cortado, escaldado inicial con la piel, lavado y enfriado, separación adicional por calidades, pelado, envasado en conserva con el denominado *líquido de gobierno* (agua y sal) y el último *cocinado* en una especie de jaula-olla express gigante. ¿El resultado? Unos mil kilogramos de espárragos envasados por hora y por línea y una facturación anual de unos 4,5 millones derivada sólo de este producto. Estas conservas llegan a tiendas *gourmet* y lineales de supermercados, pero también a la restauración.

El método artesano aplicado al espárrago se ajusta a las normas y garantías de trazabilidad de la IGP (Indicación Geográfica Protegida) *Espárrago de Navarra*. Parece ob-

PISTA

- **La Catedral de Navarra:** <http://lacatedraldenavarra.com/>
- **Élite Gourmet:** www.elitegourmet.es

vio que estas pautas se cumplan en esta región, pero no lo es: algunas conserveras de la zona ya no envasan producto local, sino traído de Latinoamérica o China. En el caso de La Catedral de Navarra, cuenta con un centenar de proveedores con pequeñas producciones. El espárrago no es el único producto. Ahora, su línea de pimientos está en plena operación, mientras durante todo el año funcionan otras actividades dedicadas al puerro, la habita o la oferta de cremas y salsas.

En La Catedral de Navarra, cuyo origen se remonta a la creación de la empresa Viuda de Cayo en 1942, existe un objetivo estratégico: buscar la máxima calidad y diferenciarse en el mercado. "Yo tengo que estar convencido de lo que vendo, debe tener la máxima calidad y me tiene que gustar", argumenta Cayo Martínez. Bajo esta filosofía, la empresa ingresó en *Elite gourmet*, sello creado en 2010 que certifica la calidad y excelencia de alimentos y bebidas *gourmet* españoles. Sus espárragos, pimientos del piquillo D.O. Lodosa y habitas *baby* forman parte de este sello, que aglutina 36 productos con su certificación, incluidos los tres de La Catedral de Navarra o el pajarán *Baines*, y una reciente incorporación: el caviar *Tsar Nikolay*, producido en el Delta del Ebro.