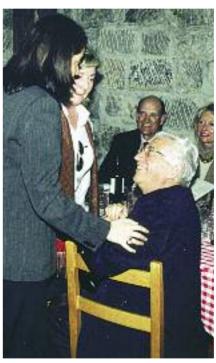
Napardi Noticias del Cincuentenario

50. Urteko Historia

Actos y Celebraciones







De Nuestro Cincuentenario



Inauguración de Napardi • 1953



Bodas de Plata • 1978



Bodas de Oro • 2003

INDICE

Introducción
Hoy nos cocina9
Homenaje a la VerduraII
Hoy nos cocina
Hoy nos cocina
Sanfermines 2002
Homenajes a la Pocha y al Queso
Beneficencia
Homenaje a la Alubia Roja
Medalla del Ateneo
1er Concurso de Jóvenes Cocineros de Navarra
Homenaje a Alfredo Landa
Hoy nos cocina
Actos del Cincuentenario
Epílogo







INTRODUCCIÓN

Con este pequeño documento queremos dejar constancia de los últimos acontecimientos que celebramos en la culminación del cincuentenario de nuestra Sociedad y que servirá como anexo del "pack" que se elaboró y cierre del mismo.

Hemos querido dejar patentes los últimos actos que por dicha efemérides se han efectuado y que por la lógica consecuencia de cierre de edición y cumplimiento de los plazos establecidos que con nosotros mismos teníamos comprometidos para culminar todo ello en la fecha prevista como era el 18 de Marzo de 2003, fecha exacta del aniversario, no fue posible hacerlo.

Se ha elaborado para ello, este digamos BOLETÍN escrito, y principalmente gráfico de los últimos acontecimientos recogidos en este año inolvidable para NAPARDI, con todo lo que no habíamos podido reunir antes de la fecha, bien por no disponer de material, bien por haber acaecido momentos antes del cierre de edición, bien por haber sucedido inmediatamente después aun cuando podemos considerarlos como actos propios del cincuentenario.

Durante el año del cincuentenario, se han ido haciendo diversos actos de mayor o menor relieve y que queremos dejar plasmado aquí, con el fin de que la memoria, que es muy frágil, vaya olvidándose de ello pero no así los papeles que un buen día repasaremos, sin lugar a dudas para saborear parte de las cosas que pudimos vivir en este momento tan importante de NAPARDI.

Son pequeños retazos de nuestra vida, de los que deseamos sirvan para recordar y a su vez para darnos cuenta de la importancia que ha tenido la celebración, habiendo sido a nuestro entender, lo más importante que nos ha sucedido, después de la propia formación de la Sociedad.

Por todo ello y al contrario que el libro, en el que hicimos varias partes, vamos en este caso a darle un orden cronológico a lo acontecido para así hacer más fácil el camino y entender la andadura de este último año. Incrustaremos en el texto fotografías de los diversos acontecimientos para hacerlo más ameno y así podamos ir recordando las situaciones tanto los que hemos participado en ellas como los que lo han hecho parcialmente o, por la causa que fuere, no han podido o querido hacerlo.

Se ha hecho una sola excepción, como es la de que al cierre de la presente edición nos enfrentamos al fallecimiento de nuestro *Gallico de Oro 2001* Antonio José Ruiz, insigne personaje pamplonés, buceador y buscador de celuloide antiguo para plasmar en imágenes aspectos de nuestra Ciudad y que tan desinteresadamente colaboró en nuestro Cincuentenario, siendo él mismo quien hizo la película "Desde el balcón de NAPARDI".

Por ello mismo queremos terminar esta introducción como homenaje a él con las mismas palabras que empleó cuando tomó posesión del *Gallico* y que él como siempre en su humildad supo recogerlo diciéndonos entre otras frases: "... Y quiero decir una cosa: que no merezco esto, es demasiado para mí".





HOY NOS COCINA

Así es como al empezar a relatar y no como decía aquel anuncio radiofónico famoso de los años 50 "...las múltiples cualidades de este producto sin par...", sino más bien nuestras propias excelencias, pudimos realizar el primer acto del Cincuentenario, como quizás era de prever, con una cena que coincidió con el aniversario de la inauguración en Marzo de 2002 y que en este caso al anuncio que nos hicimos de: "HOY NOS COCINA..." tuvimos el honor de recibir en nuestros locales nada más y nada menos que a Koldo Rodero, prestigioso restaurador e innovador del arte culinario el cual nos preparó un menú digamos de cosas más o menos clásicas pero totalmente renovado en cuanto a presentación, gustos, aspectos, etc. el cual nos dejó gratamente sorprendidos, máxime contando que a partir de esa fecha y al terminar él la reforma de su establecimiento introdujo en su carta definitivamente platos como los que nos sirvió él y todo su equipo, acompañado de su hermana en el acto de la presentación y, cómo no, su padre, fundador de la dinastía Rodero como cocineros y regentes del Restaurante Rodero en Pamplona.

El menú consistió en lo siguiente:

En el centro:

Guirlache de hígado de pato con piñones, jalea de bergamola y granizado de café de maíz.

Tortilla de patata con flan de cebolla y aceite de trufa.

Corona de alcachofas fritas con cigalitas, su coral y aceite de pimientos.

Individual:

"Txikito" de magras con tomate y huevo.

Taco de bacalo con sus rizos gelatinosos y ajoarriero de caracoles.

Cochinillo confitado y crocante con migas de pastos y gelatina de manzana ácida.

Postre:

Torrija de piña con sopa de mango y lima y helado de coco.

Vino Bodegas Ochoa







HOMENAJE A LA VERDURA

La siguiente cena transcurrió en la noche del 19 de Abril de 2002, como "Homenaje a la Verdura" y, si la anterior fue la sofisticación de platos más o menos clásicos, en esta que nos ocupa fue la tradición más absoluta de productos de nuestra Ribera. Eso sí, sin mesura en las cantidades y entre eso y lo bueno que estaba todo y pensando que la verdura era alimento ligero acabamos con unos cuantos kilos de más en nuestros cuerpos.

De todo ello se encargaron esta vez nuestros amigos José Luis Angos y José Agudo, de la Sociedad Gastronómica "La Intemperie", de Tudela, con la que estamos hermanados, que nos obsequiaron con el siguiente menú:

Platos:

Cogollos al ajo

Espárragos en dos texturas

Sinfonía de cebollicas tiernas

Alcachofas en dos gustos

Sopita de achicoria

Menestra tudelana

Pochas con borraja

Postre:

Randillas

Pencas de acelga en dulce

Vino Bodegas Príncipe de Viana de Murchante





HOY NOS COCINA

Nuestra euforia de buenos comedores ¿O mejor sería decir: buenos cenadores? Nos llevaba con el ánimo de la celebración a seguir pensando en nuestra celebración y repetimos otra vez con amigos riberos pero en este caso con el Restaurador José Luis, de Tudela, el cual nos preparó una cena especial toda a base de una especie de sabrosas banderillas, típico de su establecimiento en la Capital de la Mejana y que nos agradó sobremanera por lo diferente de su sentido de presentación, consistiendo en:



Entrantes:

Espárragos con chantillí de caviar y finas hierbas. Alcachofa frita con ajetes, alubias y borraja.

1º Plato:

Mil hojas de calabacín con bacalao y salsa de pimientos.

Nido de verduras salteadas.

Acelga rellena de gambas.

2º Plato:

Brocheta de verduras con hongos y gambas.

Fajito de calabacín.

Espinacas con Roquefort.

Postre:

Canutillos de crema.

Mantecadas de Salinas.

Vinos Bodegas Pedro de Ibar.



HOY NOS COCINA

Se acercaban fechas sanfermineras pero el ánimo no decaía por aquello de tener que hacer reservas gastronómicas y "bebestibles" por las fechas que se nos echaban encima y así es como bien plantados y mejor aguerridos nos propusimos disfrutar de un nuevo evento alimenticio y que, aprovechando que era 28 de Junio de 2002, víspera de San Pedro y viernes, pudimos disfrutar de la compañía, así mismo, del Otxote Argia de Bilbao, que junto con nuestro Coro de NAPARDI, ofrecieron un concierto en la Iglesia de San Cernin a las 8 de la tarde.

Esta vez y dentro de las colaboraciones con que pudimos gozar tanto en lo personal, como en la profesional en su aspecto culinario, nos encontramos con otro de los prestigiosos cocineros navarros de los que cada día estamos más invadidos por su buen hacer, de lo cual estamos encantados, correspondiendo en este caso a nuestra invitación con su inestimable presencia Enrique Martínez, del Restaurante Maher, de Cintruénigo, el cual nos hizo una mezcla de platos de su establecimiento en su mezcla moderna y clásica puras, consistiendo en el siguiente menú:



Aperitivo.

Ensalada de láminas de bacalao al ajoarriero con aceite de olivas arrugadas.

Galleta de hojaldre con hortalizas y foie fresco caramelizado.

Paletilla de cordero lechal relleno de mensillas con brocheta de verduras.

Repostería Maher.

Vinos de Bodegas Ochoa y Príncipe de Viana.



SANFERMINES 2002

La cuestión es que así llegaron los Sanfermines los cuales como siempre cuestionaron nuestro poder de convocatoria, poniéndonos una vez más a prueba y lo superamos con éxito, tanto de participación en los actos extraordinarios ya tradicionales, como en los de asistencia por parte de socios y acompañantes, en los suyos propios.

Como siempre, empezamos el día 6 con un ligero almuerzo. El día 7, al paso de la Procesión de San Fermín, nuestro coro interpretó el "Agur Jaunak", saludando a nuestro patrón. A la vuelta de la Corporación, se les ofreció un aperitivo y, siguiendo una tradición pamplonesa, preparamos el famoso pan y chorizo en Napardi. Tradición que viene de cuando los pamploneses hacían la matanza del cuto en sus casas. Hechos los chorizos, el primero se cortaba tras la procesión del Corpus, guardándose el "cular" para el día de San Fermín. De hecho, el 16 de junio de 1900 se recogía esta costumbre en el periódico local "El Eco de Navarra", y que Napardi en la década de los 80 recuperó hasta nuestros días. (Datos procedentes del libro "La cocina popular Navarra", de Víctor Manuel Sarobe Pueyo).

El día 10, el Hotel Maisonnave nos hizo entrega de su galardón sanferminero, como es la estatua de la Fuente de Neptuno.

El día 12 fue el día del "Gallico", almuerzo, presentación y entrega del premio, diploma, mandarra, etc. con la presencia de las primeras autoridades tanto forales como municipales y el aspecto de un NAPARDI, lleno a rebosar a la hora de la comida, donde el propio "Gallico" del año, Juan José

Martinena, nos obsequió con una poesía la cual ya incluimos su texto en el libro del Cincuentenario y, cómo no, cerrando los actos un buen almuerzo y el ya tradicional aperitivo a la Corporación Municipal el día 14, Día de la Octava del Santo.

Tras el ajetreo del último trimestre y las fiestas sanfermineras la Sociedad se confirmó como un remanso de paz, donde el frescor entre sus paredes y el silencio de la ausencia de cuadrillas en general hicieron que pareciera que se había acabado la actividad en ella, pero esto fue por poco tiempo, por pocos días, poco a poco, conforme la gente va viniendo de vacaciones, los "Rodríguez" de turno van teniendo compañía de nuevo y la Sociedad va cogiendo el aire habitual, el cual desde el traslado a los nuevos locales va en aumento, todo ello debido a la mayor comodidad, espacio, instalaciones, etc.

Y el mes de Agosto que transcurrió sólo con la asistencia de los socios fieles, quienes cual feligreses impenitentes, seguían acudiendo a sus particulares rezos. Fueron los únicos que haciendo su romería se encontraban entre sus cuatro paredes en real recogimiento y oración culinaria.

Hasta que llegó el mes de Septiembre, cuando ya el verano se perdió, el día se acortó, el equinoccio otoñal nos superó y San Fermín Txikito nos visitó en el calendario y de nuevo empezó la vorágine celebradora, si sirve el "palabro", pero esto ya es para la página siguiente.



PRIMER DÍA DE LA GASTRONOMÍA NAVARRA El alcalde de Cintruénigo entrega el Premio

HOMENAJES A LA POCHA Y AL QUESO

Y fue en este momento, ya el 27 de Septiembre, con todo lo comentado ya pasado y el frío poco a poco metiéndose en la Ciudad, cuando decidimos hacer una cosa de mayor enjundia gastronómica y coger calorías para el comienzo del otoño y poder superar los cambios climáticos.

Para ello aprovechamos los últimos coletazos de las pochas de Navarra para hacernos un autohomenaje con ellas, cocinadas por socios de NAPARDI y al mismo tiempo hacer un Homenaje al Queso y que en este caso consistió en una cata de queso comentada por José Ramón Arguiriano, responsable del Consejo Regulador Idiazabal.

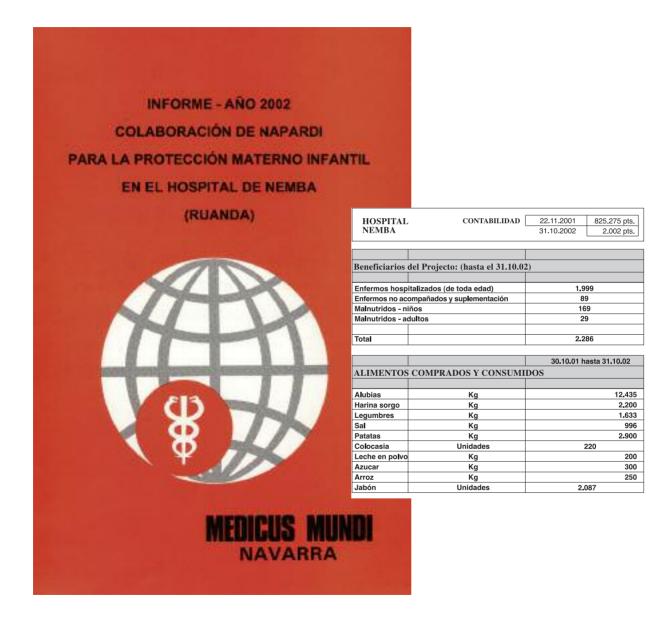
Aprovechando la coyuntura por la cual atravesamos, como se suele decir y por si no era el Pisuerga que pasaba por Valladolid, sino el Arga por Pamplona, se preparó todo un evento por parte de la Sociedad Aralar-Mendi de Uharte-Arakil, la cual nos elaboró *in situ* un queso de la forma tradicional, al mismo tiempo que prepararon una mini-feria artesanal, donde aquí mismo hicieron un "kaiku" para la "mamilla", mientras otros nos decoraban diversos instrumentos de cocina para nuestra Sociedad.

Fue un acto muy íntimo por desgracia. Con muy poca asistencia, bien es verdad que no reunía las artes culinarias de sofisticados platos, ni el nombre de famosos restauradores, ni los alimentos eran exóticos para nuestros gustos pero lo que no había duda era de que ellos nos hicieron un montaje de todo su saber y hacer, sin que se vieran correspondidos en su esfuerzo, al margen del aspecto cultural que ello entrañaba.

Todos pensamos y decimos: "Yo ya he visto hacer queso, ya he visto ferias artesanales, etc." Pero mirándonos en nuestro interior ¿Es cierto? Y por otro lado era sólo para nosotros, con explicaciones directas, participando de ello, de su elaboración, de su corte, de su entendimiento ¡Una pena! Seguro que más de uno si lo pudiera ver ahora diría: "Yo también me apunto". Pues... para la próxima oye...

Esto aparentemente a los miembros de la Junta nos dejó un poco tocados y pensamos que el cansancio, el hastío, la repetición de actos parecidos, etc. iba haciendo mella.

No obstante seguimos con actividades y así es como el 14 de Octubre se recibe una carta del Ayuntamiento de Cintruénigo en la cual nos agradecen "... la inestimable colaboración durante el 1 er Día de la Gastronomía de Navarra, el pasado día 13..." Tal es así que recientemente hemos acudido de nuevo a Cintruénigo para la preparación de los actos del año 2003, ya que parece ser que el Ayuntamiento de la localidad quiere dejar institucionalizado el día como un acto más dentro de sus actividades municipales, para lo cual se firmó un protocolo de colaboración.



BENEFICENCIA

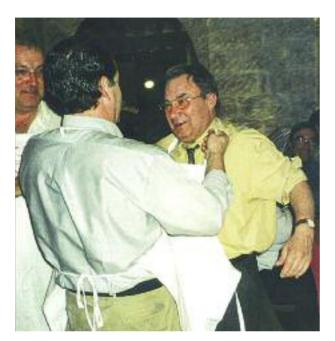
Un año más, así mismo, UNICEF nos solicitó nuestra Sociedad para poder realizar una comida, llamada de costo cero a fin de poder conseguir fondos destinados a programas de educación para niños para el quinquenio 2000/2005 para impulsar el desarrollo de la infancia en los países más desfavorecidos y con la donación de alimentos, vinos y refrescos por parte de varias bodegas y distribuidoras y la colaboración de varios socios que condimentaron, prepararon y sirvieron a los comensales, se pudo hacer el día 25 de Noviembre, comunicándonos su Presidenta, Carmen Pastor Parres, que la recaudación que habían obtenido fue de 2.980 euros.

Ya habiendo cogido experiencia en lo que suponía la formación de este tipo de actos, decidimos, en colaboración con Miguel Angel Argal, Presidente de Médicus Mundi, realizar algo parecido a lo que se organizó con UNICEF y así es como la participación por parte de los socios fue masiva.

Por todo ello recibimos el agradecimiento de Miguel Angel Argal, ya que la recaudación, que ascendió a 4.929 euros, fue ingresada íntegramente en la cuenta de Médicus Mundi Internacional para el Pabellón Materno Infantil NAPARDI, del Hospital de Nemba y, como muestra de nuestra participación, el propio Miguel Angel nos ha entregado un cuaderno de cuentas, donde no sólo está reflejada la utilización del dinero, sino hasta los propios albaranes con la compra de sus necesidades.

¡Un orgullo para NAPARDI! ¡Un orgullo para la humanidad, que en este caso representamos! ¡Un orgullo paliativo para quien lo recibe!

Por supuesto con el deseo de que la colaboración siga fructificando y a ser posible mejorándola y ampliándola, por el bien de todos.







HOMENAJE A LA ALUBIA ROJA

Terminamos el año 2002 y como comienzo del nuevo decidimos el mismo mes de Enero reiniciar las actividades comprometidas con el programa de festejos del Cincuentenario y para ello organizamos un Homenaje a la Alubia Roja, siendo en este caso nuestros amigos de la Cofradía de la Alubia de Tolosa, presidida por J.M. Tellería, que nos prepararon una alubiada con todos los sacramentos de no te menees.

Allí que estaban las alubias, la morcilla, el tocino, el chorizo, el colesterol...

Todo bueno, todo rico, todo abundante, todo fiesta, todo entrañable porque ese día 27 de Enero de 2003 y con frío nuestros cofrades y amigos pusieron sino toda la carne en el asador, sí sus mejores productos representativos y todo el corazón en ello y así les salió de exquisito y de bien preparado y condimentado.

Servimos vino de Bodegas Ochoa y nos quedamos todos contentos, muy contentos, diría yo...





MEDALLA DEL ATENEO

Y ahora más importantes todavía, culturalmente hablando, culturalmente en el sentido de una mayor dimensión y acepción de la palabra, puesto que el Ateneo Navarro - Nafar Ateneoa, hizo la distinción a NAPARDI, de hacernos un pequeño homenaje que consistió en una comida elaborada por la Sociedad para su Junta saliente y la entrante, estando a la cabeza de su representación su Presidente, Emilio Echavarren Urtasun, el cual hizo entrega de la llamada Medalla del Ateneo, todo ello entregado con una carta acreditativa del detalle, tamaño, forma y diseño de la misma con la que nos obsequiaron.

En el transcurso de la mencionada comida y durante la sobremesa mientras ellos querían saber más de la cultura gastronómica, nosotros preguntábamos por la cultura escrita y hablada, con lo que el enriquecimiento fue mutuo.

Finalmente en alegría desbordante el "Coro del Ateneo", principalmente sus "voces blancas" nos obsequiaron con un repertorio moderno de música de los años 60 principalmente, o sea... ayer, que como dice el tango "Veinte años no es nada, que febril la mirada, errante..." Vivirrrrrrr, pero era alguno más, ya treintaytantos ¡Uff! ¡Un suspiro!







Jurado del "Primer Concurso de Jóvenes Cocineros de Navarra"

PRIMER CONCURSO DE JOVENES COCINEROS DE NAVARRA

Antes de llegar al final y especificar lo acontecido en los últimos días de celebraciones queremos hacer un recordatorio por uno de los momentos más importantes del año, como fue la celebración del Primer Concurso de Jóvenes Cocineros de Navarra, el cual supuso un éxito, un hito en la historia de NAPARDI y que habiéndose quedado institucionalizado por subvención por parte del Ayuntamiento de Pamplona y con la colaboración de prestigiosas personas en el Jurado y en la colaboración desinteresada para parte de los premios, será en un futuro no muy lejano un nuevo icono de nuestra Sociedad.

El asunto toma carácter anual, con su normativa, sus premisas, sus acuerdos y su celebración, con lo que será un nuevo paso en las actividades de NAPARDI, en darnos a conocer y por supuesto en la toma de una iniciativa sin parangón en Pamplona.

No vamos a detallar aquí la normativa por la cual se rige porque es muy prolijo en artículos y apartados y no es relevante al caso, pero sí queremos dar constancia de los mínimos en que se desenvolvió el citado premio, así como sus finalistas y ganadores.

El día 24 de Septiembre de 2002 se celebró en nuestros locales el Primer Concurso de Jóvenes Cocineros de Navarra. Un certamen que nace con vocación de permanencia y con el doble objetivo de apoyar la gastronomía Navarra y dar a conocer los excelentes cocineros que tiene nuestra Comunidad y que no son, a nuestro entender, reconocidos como se merecen.

Dicho certamen es el primero de estas características que se celebra en nuestra Comunidad y contó con la participación de ocho parejas de jóvenes cocineros entre 22 y 27 años y de condición Navarra, es decir nacidos aquí o bien vinculados por ascendencia o tiempo mínimo de cinco años en nuestra tierra.

Estos finalistas fueron seleccionados entre 25 candidatos previo estudio de su "curriculum vitae" y hacer una objetiva valoración de los mismos, teniendo en cuenta diversos factores, como el trabajo, el tipo y tiempo de dedicación, etc. para así conseguir con el menor margen de error posible a los mejores del momento.

Se buscó un jurado de reconocido prestigio dentro de la gastronomía nacional, quedando compuesto por las siguientes personas: Andoni Luis Aduriz (Premio Nacional de Gastronomía), Joan Roca (Celler de Can Roca), ambos personalidades de la cocina; Mikel Zeberio y Mikel Corcuera, críticos gastronómicos de renombre y Juan Miguel Ilundain, como representante de NAPARDI. Así mismo se propuso a Koldo Rodero, para que hubiera un restaurador local, rehusando en el último momento debido a que dos de sus discípulos participaban en el concurso. No obstante y siempre con su dedicación y profesionalidad nos sirvió de gran ayuda para el buen desarrollo del concurso, tanto para la preparación de las bases del certamen, como para poner la forma de hacerlo, tiempo, control, presentación, etc.



Ganadores del "Primer Concurso de Jóvenes Cocineros de Navarra"



Componentes del equipo del Restaurante "El Bulli"

PRIMER CONCURSO DE JOVENES COCINEROS DE NAVARRA

El concurso se desarrolló en dos turnos, de mañana y tarde y cada una de las ocho parejas dispuso de cinco horas para realizar sus especialidades. Los participantes debían enfrentarse a la preparación de dos platos: uno bajo el lema "Pamplona" y un segundo titulado "Navarra" y un postre. Como condición indispensable, los artistas culinarios debían incluir un ingrediente de Denominación de Origen Navarra. El hongo "beltza", el pacharán y el queso de Roncal fueron los ingredientes a los que más recurrieron los jóvenes cocineros para elaborar sus sabrosas obras de arte.

Como cualidades a valorar en el trabajo de los participantes, el jurado tuvo en cuenta la presentación, la originalidad, los ingredientes, el sabor, el punto y la dificultad en la preparación.

El ganador de esta primera edición obtuvo un premio de 1.500 euros, un plato de plata de NAPARDI y una estancia con todos los gastos pagados en el prestigioso restaurante El Bulli, regentado por el afamado restaurador catalán Ferrá Adriá.

El segundo premio estaba dotado con 1.000 euros, un plato de plata de NAPARDI y una ruta gastronómica por los restaurantes Arzak, Rodero, Mugaritz, Túbal, Zuberoa y Celler de Can Roca.

El tercer premio consistió en un plato de plata de NAPARDI.

El equipo formado por Jesús Angel Iñigo y Gonzalo Galbete se alzó con el galardón del primer premio, con un menú compuesto por: Gelatina templada de pochas con moluscos (percebes, almejas y berberechos) y bouquet de germinados (girales, cebollas y lentejas).

Menestra de cordero actualidad (con ravioli de cebolleta caramelizada, patata confitada con crujiente de cordero y puré de alcachofas).

Y de postre: Sopacana actualizada (ravioli de gelatina de arroz con leche caramelizado, helado de pan, polvo de cítricos de puré al lacado de pato).

El segundo premio fue otorgado a Iván Garín y Jordi Ribó.

El tercer premio fue compartido por Néstor Gil y la pareja formada por Raúl Legarda y Javier Hermoso





HOMENAJE A ALFREDO LANDA

Durante este año de celebraciones no pudimos substraernos de homenajear a nuestro primer "Gallico", Alfredo Landa Areta, famoso actor de cine, que ha rodado más de 100 películas y para ello involucramos a un sin fin de gentes de todo tipo y condición, así como a instituciones para que sintiera el cariño de todo Pamplona.

Así es como sin darnos cuenta, el calor que puso la Ciudad y sus instituciones fueron fiel reflejo de que su andadura artística y personal no han sido en vano ante el reconocimiento que toda la gente le hizo en general.

Por todo ello Alfredo Landa vino a Pamplona el día 25 de Noviembre, martes, al mediodía y, tras una frugal comida, tuvo una intervención en un programa de entrevistas en Canal 4 para posteriormente dirigirse a los Cines Golem, donde se proyectaron cuatro de sus películas en cuatro días seguidos, para hacer la presentación correspondiente, para lo que acudió rodeado de amigos y simpatizantes.

Al día siguiente fue recibido por la alcaldesa de Pamplona, Yolanda Barcina, en la Casa Consistorial. El día 27, jueves, fue recibido por el Presidente del Gobierno de Navarra, Miguel Sanz, y ya al día siguiente en el recién estrenado Parlamento de Navarra por su Presidente, José Luis Castejón, donde estampó la última firma en el Libro de Oro antiguo que se conservaba hasta la inauguración del nuevo edificio, posteriormente se trasladó a la Universidad Pública de Navarra, parte integrante en la colaboración del homenaje, teniendo una charla con los estudiantes en compañía del

Director de cine y amigo personal de Alfredo Landa, José Luis Garci, así como del también director de cine, Luis Mª Delgado.

El día 29 de Noviembre, San Saturnino, fue destinado a una comida en NAPARDI, a la que acudieron los mencionados famosos más la actriz y compañera de reparto de su última película en ese instante, Ana Fernández, y ya como colofón al homenaje y aprovechando que ese mismo fin de semana el sábado a la noche jugaban un partido de fútbol los dos equipos preferidos del actor, como son Osasuna y Atlético de Madrid, el Presidente del club local, le invitó a hacer el saque de honor, con lo que terminó la locura de una semana repleta de actos y homenajes de todas las instituciones más importantes de Navarra.



HOY NOS COCINA

Ya antes de los actos, como finalización de la traca final del ya mencionado por enésima vez Cincuentenario, dispusimos de otro encuentro gastronómico con otro de los restauradores más emblemáticos de nuestra Comunidad y así es como tuvimos obsequiándonos con sus extraordinarios platos a Martintxo Iturri, del Restaurante Beti-Jai de Aoiz, al cual les acompañó en esta ocasión el padre Martín y la madre Loli, a ratos como ayuda, como apoyo, a ratos como críticos, a ratos como padres y por supuesto con el orgullo de ver ahí a su hijo trabajar y encima siendo socio de NAPARDI.

Quedaban pocos días para culminar los actos y realmente se esmeró en su puesta de largo en nuestra Sociedad, fue la última cena antes de los últimos días que nos esperaban ya que era 27 de Febrero de 2003.

Aprovechó Martintxo para ponernos lo mejor de su casa y la verdad es que la mayoría nos vimos sorprendidos con la exquisitez, la riqueza de matices y la presentación de los platos que fueron como sigue:

Crema de verduritas y albahaca.

Ensalada de vieiras con vinagreta de tomate y albahaca.

Sopa ligera de hongos con delicias de pato.

Ravioli de bogavante y hongos con salsa de azafrán.

Tarrina de manitas de cuto con setas y jugo de romero.

Tarta crujiente de melocotón con helado de tiramisú.

Vinos Bodega Ochoa









ACTOS DEL CINCUENTENARIO

La traca final, como nos dio por denominarla, fue apoteósica, fue como cuando en los fuegos artificiales estás contemplándolos con distancia, con atención, pero sin poner mucho énfasis en ello y así es como sin darnos cuenta aquello fue tomando una nueva forma, un nuevo cuerpo y la transformación se palpaba con las primeras salvas y nuevos colores que empezaron el día 14 de Marzo y terminaron el día 19, seis días después, tras unos actos conmemorativos dignos de las mejores consideraciones a nuestro entender y que se distribuyeron de la siguiente forma:

13,00 h.

Recorrido de la Fanfarre de Gaztelubide desde nuestros locales a la Plaza Consistorial y de allí, por Mercaderes y Estafeta, hasta Espoz y Mina, y, tras un breve, descanso en el "Monas", por la Plaza del Castillo y Chapitela fuimos hasta nuestros antiguo local para homenajearlo y de nuevo hasta NAPARDI.

Día 14.03.03

12,00 h.

Rueda de prensa anunciando a los medios de comunicación los actos del Cincuentenario.

14,30 h.

Comida en la Sociedad, invitando a la Fanfarre y Coro de Gaztelubide por su desinteresada participación, que nos deleitaron a su vez con todo su repertorio, el ensayado y el improvisado, pura delicia vamos.

<u>Día 16.03.03</u>

10,00 h.

Homenaje al aceite de oliva de Arróniz, preparándonos ellos tostadas con su aceite de trujal.

12,00 h.

Actuación de los coros de Gaztelubide y Napardi en el atrio de la Parroquia de San Cernin.

Día 17.03.03

20,00 h.

Proyección y estreno en los cines Golem-Baiona de la película "Desde el Balcón de NAPARDI", presentada por su autor, el malogrado Antonio José Ruiz, acompañado de Pedro Lozano y nuestro Presidente, Jesús Mª Astrain.







ACTOS DEL CINCUENTENARIO

22,00 h.

Cena en la Sociedad realizada por el afamado restaurador de allende los Pirineos, pero de la VI Merindad de Navarra, Firmin Arrambide, propietario y regente del Restaurante Les Pyrenées, de San Juan de Pie de Port, que, con su hijo y el equipo que trajo para ayudarle ex profeso desde su ciudad, nos hizo las delicias de la noche con el siguiente menú:

Le terrine de foie gras aux artichants, vinagrette à la truffe.

La polelée de coquilles St. Jacques, cannéloni aux cèpes, petis jus au cidre basque.

Le filet de canard aux épices et aux mangues fraiches.

Le fromage de brebis du berger pain aux raisins et aux noix, confiture de ceises noires.

L'assiette aux 3 deserts.

Les petits fours "Maison".

(Ravioli aranas avec framboise. Souflé chaud des fruit passion. Glacé chocolat "Juaduja")

Vinos Bodegas Ochoa

Cafés y copas.

Día 18.03.03

21,00 h.

Cena 50 Aniversario en la Sociedad, exclusiva para socios de NAPARDI, Gallicos de Oro y Socios de Honor, con el mismo menú de 1953, en la fecha de nuestra inauguración.

Acudieron entre otros "Gallicos": Francis Bartolozzi, Don Goyo, Miguel Angel Canalejo, Miguel Indurain, Los Iruñako, Miguel Angel Argal, Antonio José Ruiz, Juan José Martinena, familiares de José Joaquín Arazuri, de Ricardo García Cerdá, y de Manuel Turrillas, recibiéndose cartas de Montxo Armendáriz y Mariano Carlón y una llamada telefónica de Alfredo Landa.

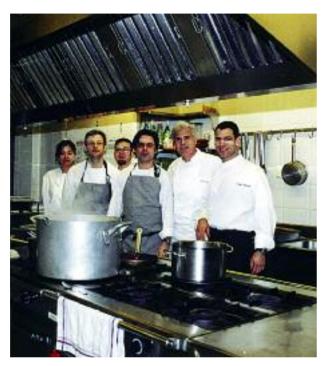
Día 19.03.03

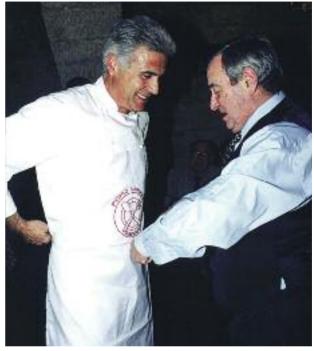
12,00 h.

Recepción en el Ayuntamiento de Pamplona a NAPARDI, socios fundadores, Gallicos y Coro de Napardi, que deleitó con sus interpretaciones y cambio de regalos conmemorativos.

13,00 h.

Misa solemne en la Parroquia de San Cernin, cantando de nuevo nuestro coro.







ACTOS DEL CINCUENTENARIO

13,45 h.

Aperitivo en el Ayuntamiento.

Ya podeis dejar de chuparos los dedos, ya no hay más comida, se acabó por ahora, sólo nos quedaba...

14,30 h.

Comida de final de actividades gastronómicas ofrecida, elaborada y preparada por el restaurador lerinés Pedro Larumbe, reconocido más allá de nuestras fronteras, que se desplazó con todo su equipo a NAPARDI, desde su restaurante en Madrid, ofreciéndonos auténticas delicias de su particular cocina, las cuales consistieron en lo siguiente:

Aperitivo Tacos de bonito. Pulpo. Espárrago en tempura.

Foie gras relleno de mango y frutos secos. Crema de calabaza con leche de cocos y berberechos. Lubina con vieiras y alcachofas. Brazuelo de conejo con paste de hongos.

> Postre Sopa de chocolate y helado de piña.

> > Vinos Evena Cafés y copas.

"NAPARDI, Manduca bene..."

En el Teatro Gayarre a las 20,00 h. de ese mismo día tuvo lugar la presentación en estreno mundial de la obra "NAPARDI, manduca bene...", obra versada en el acontecer de las sociedades gastronómicas en general y de NAPARDI en particular haciendo un recorrido por ellas desde finales del siglo XIX hasta nuestros días y un poco más. Para ello dejamos testimonio en el DVD que adjuntamos con la grabación de la mencionada obra.

Aquí y así acabaron todos los actos conmemorativos, como se puede comprobar, extensos, gastronómicos, musicales, religiosos, oficiales y teatreros...; Ahí es nada...!









EPILOGO

Ya como final no podemos dejar de pasar por alto lo que en este año de tanto que hacer y con el ánimo de no olvidar a nadie queremos agradecer a todos cuantos han colaborado con nosotros, acudiendo a los actos y recordar la atenciones que han tenido con nosotros en la efemérides, todos los socios, principalmente los fundadores que han compartido estos momentos. Una mención especial, ya que por olvido no se hizo en el libro editado, es para Emilio Bretos Rodríguez, que, con su gestión en el Gobierno de Navarra, hizo posible disponer de documentos y escritos relacionados con el Gobierno Civil en épocas anteriores, en petición de datos personales, juntas, reuniones, permisos, estatutos y demás asuntos públicos. También un reconocimiento a Jesús Arrastia, director del Coro Napardi, por los datos aportados relacionados con el Coro, así como por su buen hacer en el CD editado, añadiendo a ello su presentación en público, en la obra "Napardi manduca bene...", de una nueva canción de los primeros tiempos de Napardi, recogida de la memoria de Paco Sexmilo. Asimismo, a los "Gallicos", los Socios de Honor, los insignes restauradores que nos han visitado y han preparado lo mejor de su repertorio con todos su equipos, sin nada a cambio, sólo nuestro reconocimiento mutuo, las autoridades, nuestras sociedades hermanas, etc.....

Un pequeño homenaje, un recuerdo, a quienes permanecerán en nuestra memoria como son nuestros socios fallecidos y especialmente a los fallecidos durante el año del Cincuentenario que, por desgracia, han sido cuatro, entre socios fundadores y "Gallicos". Así fue cómo el primero de ellos fue el socio Joaquín del Guayo. Posteriormente, ya

en Septiembre de 2002, nuestro "Gallico 1999", Exdirector de La Pamplonesa, Ricardo García Cerdá. En las postrimerías del año, Rafael Molina, también socio fundador y asiduo en las cenas de la mayoría de los días del año en la Sociedad. Y finalmente el "Gallico 2001", Antonio José Ruiz, persona que ha colaborado muy estrechamente en los actos del Cincuentario puesto que suya es la película "Desde el balcón de NAPARDI" y que tan desinteresadamente colaboró tantas veces se le pidió e incluso cuando no se hizo, porque vivió la Sociedad con la ilusión de un niño, los conocimientos del adulto, el altruismo de uno más de nosotros y el convencimiento de que estaba en su casa, como así era, sin lugar a dudas.

Pero para no acabar con un sabor un poco triste, nostálgico y poder tener un grato recuerdo, os diremos que el día 8 de Junio de 2003 la Cofradía del vino de Navarra entronizó como Miembro de Honor de número, por su expansión de la cultura gastronómica y de los caldos navarros, a NAPARDI.

Un premio más, un reconocimiento más... ¡Hasta la próxima!

