Las ‘Jornadas de exaltación de la verdura’ llegan a los pacientes del Reina Sofía de Tudela

Miércoles, 10 de mayo 2017

Ausolan celebró el pasado 10 de mayo, en el Hospital Reina Sofía de Tudela, la ‘Jornada de la exaltación de la verdura’; un día dedicado a este alimento y en el que tanto el menú de los pacientes ingresados como el que se sirve en cafetería, se cocina a base de verduras de la zona.

Este año, el menú especialmente diseñado con motivo de la jornada, estuvo compuesto por: *Cogollos con vinagreta de Lamuyo*, *Arrroz caldoso ecológico con verduras*, *Merluza al horno con salsa de espárragos y alcachofas asadas* y *Mousse de queso con mermelada de tomate*, para postre.

El equipo de cocina se encarga además de detallar a quienes degustan el menú, la composición y elaboración de cada uno de los platos. Además, y como novedad, este año se ha servido el mismo menú pero en versión texturizada para que nadie se quedase sin degustarlo.

La empresa de restauración social y colectiva Ausolan y el Hospital Reina Sofía de Tudela comparten objetivos respecto a los menús saludables elaborados con excelentes materias primas de la zona, potenciando en todo momento los productos cercanos que ayuden a confeccionar recetas sanas y sabrosas para todos.

‘XXIII Jornadas de la exaltación de la verdura de Tudela’

Esta inicitiva conjunta de Ausolan y el Hospital Reina Sofía de Tudela se enmarca en la celebración de las ‘XXIII Jornadas de la exaltación de la verdura de Tudela’, una fiesta que incluye más de 150 actividades para promocionar y difundir el consumo y cultivo de los productos de la huerta y el campo, en Tudela y la Ribera navarra.

Durante once días han tenido lugar diversas degustaciones, tradicionales concursos de menestras de verduras, calderetes o guisos con verduras, talleres de cocina para grandes y pequeños, catas, conferencias y mesas redondas en torno a los beneficios de una dieta rica en productos naturales, etc. Un verdadero homenaje al producto más reconocida de la zona.

www.ausolan.com