

La TIERRA con
NOMBRE
de VINO



www.lariojaturismo.com
Información turística de La Rioja 902 277 200

Oficina de Turismo de La Rioja:
Paseo del Espolón, Príncipe de Vergara, 1 Logroño. Fax: 941 29 16 40 info@lariojaturismo.com

OFICINAS DE TURISMO LOCALES

Alfaro
+34 941 18 01 33
alfaro@lariojaturismo.com

Arnedillo
+34 941 39 42 26
arnedillo@lariojaturismo.com

Arnedo
+34 941 38 39 88
arnedo@lariojaturismo.com

Calahorra
+34 941 10 50 61
calahorra@lariojaturismo.com

Pradillo / Cameros
+34 941 46 21 51
cameros@lariojaturismo.com

Ezcaray
+34 941 35 46 79
ezcaray@lariojaturismo.com

Haro
+34 941 30 33 66
haro@lariojaturismo.com

Logroño
+34 941 27 33 53
logrono@lariojaturismo.com

Nájera
+34 941 36 00 41
najera@lariojaturismo.com

Navarrete
+34 941 44 00 05
navarrete@lariojaturismo.com

San Millán de la Cogolla
+34 941 37 32 59
sanmillan@lariojaturismo.com

Santo Domingo de la Calzada
+34 941 34 12 30
santodomingo@lariojaturismo.com



Muy cerca está **Rincón de Soto**, pueblo que alberga la Denominación de Origen **Peras de Rincón de Soto**. Ampara peras de las variedades Blanquilla y Conferencia, cultivadas en Rincón, Aldeanueva de Ebro, Alfaro y Calahorra. Éstas peras son muy dulces, de gran consistencia y de color verde más intenso. En los restaurantes de la zona podrás degustar las exquisitas peras al vino, postre que reúne la fruta de Rincón con el vino de Rioja.



Peras de Rincón al vino tinto.

Finalizamos la ruta en **Alfaro**, pueblo de tradiciones gastronómicas como **San Antón**, ese día se asan patatas, chuletillas de cordero y chistorras. El jueves anterior al Miércoles de Ceniza, se llama **Jueves Ladero** y los alfareños suben al monte La Plana a comer la "culeca", un bollo de pan relleno de chorizo y un huevo duro.

En Alfaro destaca **la huerta**: alcachofas, pimientos verdes y rojos, coliflores, borrajas, cardo, alubia, judías verdes, etc. En sus restaurantes puedes degustar menestra, pimientos rellenos, chuletillas asadas, conejo con caracoles y cordero. No dejes de visitar alguna de las **bodegas** de Alfaro, en **Tonelería Magreñan** puedes conocer cómo se fabrican las barricas de roble y, uniendo vino y arqueología terminar la jornada con una visita al **Ninfeo romano del vino**.



Cordero con alcachofas

De postre... Golmajería

*Golmajería es la denominación que se da a los dulces en La Rioja. En noviembre se celebra en Calahorra la **Feria de la Golmajería**, un encuentro para promocionar la repostería riojana y recuperar los sabores típicos y más antiguos, donde se reúnen los mejores artesanos, hay concursos de repostería y demostraciones prácticas de elaboración de dulces. También se pueden adquirir los exquisitos productos que se muestran, entre los que no faltan los **Fardelejos**, postre típico de la comarca de Arnedo, hecho con almendra, azúcar y huevos.*

*Son muy conocidos los **Rusos de Alfaro**, un delicado dulce en el que sus tres ingredientes, mantequilla, huevo y azúcar armonizan a la perfección logrando una textura crujiente y sumamente ligera que al entrar en la boca se desbace suavemente, un dulce etéreo...*

*De Calahorra son típicos **La Barrilla**: turrón casero hecho con guirlache de almendra y recubierto de anises, y el **Pastel Calagurris**: tartaleta bojaldrada rellena de una masa de almendra, va cubierto con almendra fileteada tostada y una moneda de chocolate, que recuerda que Calahorra fue municipio de derecho romano que acuñó moneda propia. Otras muestras de golmajería son las magdalenas, mantecados y mantecosas.*



Ruta del **Vino**
y la **Gastronomía**
por La Rioja Baja



La TIERRA con
NOMBRE
de VINO

www.latierraconnombredevino.com





Ruta del Vino y la Gastronomía por La Rioja Baja



Riqueza y variedad en las verduras de la Rioja Baja.

Salimos desde **Logroño** y nos dirigimos hacia el Este siguiendo el Ebro. Nuestra primera parada es **Ausejo**, buena tierra agrícola de espárragos, champiñones, vid y frutales. Te puedes acercar hasta **Bodegas Alicia Rojas** para conocer su finca de 800 hectáreas para cultivo ecológico de vino, aceites, almendra y cereal. También dispone de una muestra etnográfica en un antiguo lagar.

Nuestra siguiente parada es el **Valle de Ocón**, que conserva interesantes monumentos como iglesias y ermitas, antiguos lavaderos y fuentes o yacimientos arqueológicos, destacando su **Molino**



Molino harinero de Ocón

de **Viento harinero**, único en La Rioja, réplica del originario molino del siglo XIV del cual todavía se conservan sus ruinas.

El aceite de oliva es un producto de calidad de la zona. Puedes ver **trujales de aceite** en **Galilea** o **Corera**, donde se festeja San Sebastián, el 20 de Enero, con el tradicional reparto de pringadas (pan asado y aceite).

De allí vamos a **Pradejón**, gran centro productor de **champiñón**. Muy cerca está **Calahorra**, “**Ciudad de la Verdura**”. En sus bares y restaurantes podrás

disfrutar de pinchos y platos, en sus tiendas podrás comprar tanto verdura fresca como en conserva. En abril se celebran las “**Jornadas Gastronómicas de la Verdura de Calahorra**”, que permiten conocer y disfrutar de los productos hortofrutícolas que en la región se cultivan. Calahorra se convierte en un importante foro gastronómico, en el que participan los mejores cocineros de España. Las actividades paralelas incluyen degustaciones, catas comentadas de vino y aceite, exposiciones, la ruta de pinchos por los bares de la localidad, talleres de cocina, actuaciones y conferencias.



Museo de la Verdura.

El delicioso champiñón riojano

La Rioja es la región líder en producción nacional de champiñón. Entre **Auto!**, **Pradejón** y **Ausejo** producen el 55% de los champiñones nacionales y el 3% de los mundiales. Para proteger estos alimentos, dada su elevada calidad, se creó marca de garantía **Champiñón y Setas de La Rioja**.

Se pueden probar como deliciosos pinchos y se compran tanto en fresco como en conserva, comercializados enteros, laminados o troceados. En la gastronomía, los champiñones acompañan a los platos de ternera y carnes de caza, revuelto con huevos o como sencillo y delicioso aperitivo preparado a la plancha.



Pincho de champis.

Para disfrutar de la cocina tradicional riojana no te pierdas las **Jornadas de la Cazuelilla** (octubre o noviembre). Son unos días dedicados al “tapeo” en cazuelillas y a saborear los platos y cocidos de antaño, recordando la base y la esencia de la cultura culinaria riojana.

No te puedes perder el **Museo de la Verdura**, un centro de interpretación interactivo, ubicado en el antiguo Convento de San Francisco. Cuenta con exposiciones y audiovisuales que acercan al público el proceso de la verdura, resaltando su importancia para una alimentación sana y saludable. La **Coliflor de Calahorra** cuenta con Indicación Geográfica Protegida por su calidad.

Alimentos artesanos de la Rioja Baja

Bajo esta denominación se incluyen alimentos elaborados de forma individualizada **según receta artesanal** por artesanos autorizados. Entre ellos destacan las conservas vegetales, el aceite de Santa Eulalia Bajera, los cholocates de Quel, los pasteles y helados de Calahorra o las mermeladas de Arnedillo.

Todos los productos artesanos de La Rioja, incluidos los alimentos, se comercializan con un sello común, con la leyenda “**Artesanía de La Rioja**”.



Espárragos y aceite artesano.

Todas las verduras pueden encontrarse en el tradicional mercado que desde la Edad Media se realiza cada jueves en la **Plaza del Raso** y calles cercanas, Martires, Grande, Cavas... En Calahorra se come excelente **menestra**, gracias a la excelencia de sus verduras y **cordero**, tanto asado como guisado con tomate o alcachofas.

Seguimos la ruta por **Aldeanueva de Ebro**, donde también puedes probar sus productos hortofrutícolas y conservas. Entre las numerosas bodegas visitables en esta localidad destaca **Viñedos de Aldeanueva**, con la mayor producción de toda la región.



Viñas en la Rioja Baja.