

JORNADAS DE TURISMO GASTRONOMICO EN LA RIOJA*

Francisco Feo Parrondo
*Universidad Autónoma de Madrid***

RESUMEN

Se analizan las ferias, fiestas, certámenes y jornadas gastronómicas que se organizan prácticamente en el 60% de los municipios de La Rioja con el objetivo de dar a conocer los principales productos alimenticios regionales y atraer turistas a degustarlos.

Palabras clave: turismo, gastronomía, alimento, consumo, La Rioja.

ABSTRACT

The fairs, festivals, contests and gastronomic conferences that are organized in 60% of the municipalities of La Rioja are analysed, in order to publicize the main culinary products regionals and to attract tourists to try them.

Key words: tourism, gastronomy, food, consumption, La Rioja.

1. INTRODUCCION

Para Cristina Padilla, “en el contexto de los estudios sobre turismo, el tema de los hábitos alimentarios, las costumbres gastronómicas o patrones de consumo de alimentos cobra cada vez mayor importancia, porque implica la atención de un tema fundamental que afecta tanto a las comunidades receptoras como a los visitantes: los alimentos” (Padilla Dieste, 2003, pp. 9).

Como ha señalado Ramiro Palacios, “la manera en la que los pueblos organizan su alimentación es un reflejo de su cultura, de su economía y de su relación con el espacio que les rodea. Los cambios en la manera de producir, preparar e ingerir los alimentos expresan cambios sociales más profundos. Esto es así no solo por las repercusiones económicas de la producción de alimentos, sino también por la manera de conservarlos e ingerirlos (...). A su vez, el tipo de alimentos que se ingieren da cuenta del valor y la importancia de los mismos dentro del conjunto de creencias y normas de una determinada cultura. Igualmente, la estructura social, las jerarquías existentes en una sociedad, también se expresan en la comida, en los instrumentos utilizados para ingerirla, en el orden de los platos y de los condimentos utilizados” (Palacios Cuesta, 2000, pp. 13). El mismo Ramiro Palacios señala que “la comida no es solo alimento, nutrición, sino que tiene también otros significados, así es una manera de relacionarse con el espacio que nos rodea (que nos hace ingerir unas

* Fecha de recepción: 3 de marzo de 2009.

Fecha de aceptación: 30 de octubre de 2009.

** Departamento de Geografía. Universidad Autónoma de Madrid. 28049 MADRID (España). E-mail: francisco.feo@uam.es

especies y desechar otras), con los animales (lo que da lugar a diferentes aprovechamientos del animal y a que en cada cultura haya ciertos animales prohibidos y tolerados para ser cocinados) y con los demás miembros de la especie (las comidas en grupo son una forma de reforzar los vínculos entre los miembros de un clan, así como de reproducir las jerarquías sociales del grupo” (Palacios Cuesta, 2000, pp. 13).

Para Paul Claval, “la transformación contemporánea de las costumbres y gustos alimentarios muestra hasta que punto las culturas cambian su impacto de la mundialización, de las nuevas técnicas de conservación y de preparación, y de la emergencia de estilos de vida inéditos” (Claval, 2003, pp. 170). Todo lo anterior le lleva a afirmar que “somos lo que comemos” (Claval, 2003, pp. 170). Refiriéndose a España, Koldo Rodero no duda en afirmar “que la gastronomía forma parte de nuestra cultura es algo de lo que ya nadie duda (y) hemos pasado de comer exclusivamente para alimentarnos a comer para sentir, además, placer” (Rodero, 2007, pp. 9).

2. GASTRONOMIA RIOJANA

Francisco J. Herce y José M. Ramírez señalaban, en 1981, que “la gastronomía riojana tiene en gran parte un profundo origen popular, es una pura manifestación del alma popular, tiene un sentido auténticamente religioso, de rito, que la trasciende desde la pura necesidad de mantenimiento y la hace vehículo de goce espiritual. Porque, al igual que en todas las religiones, el acto supremo, el rito fundamental, es un sacrificio-banquete comunitario” (Herce Garraleta y Ramírez Martínez, 1981, pp. 10). Para estos mismos autores, La Rioja es un lugar de cruce de culturas (vascos, castellanos, navarros y aragoneses) que influyen en la difusión de alimentos: asados hacia la meseta, chilindrón hacia Aragón, salsa verde hacia el Norte... (Herce Garraleta y Ramírez Martínez, 1981, pp. 12)¹. “La Rioja es un paraíso para el disfrute de quienes gustan del buen comer y del buen beber. La mayoría de los que visitan la región lo hacen seducidos por la fama de sus extraordinarios vinos. Por eso, quizás impresione más, por suponerles una sorpresa, la calidad y variedad de su gastronomía. La Rioja sobre todo destaca por sus menestras, sus pimientos y sus guisos de patatas (patatas a la riojana)” (www.cuisineofspain.com).

Asimismo, la diversidad de los productos y de la cocina riojana se ven afectadas por las variaciones de relieve y clima entre La Rioja Alta y La Rioja Baja, con situaciones intermedias en los valles. Tradicionalmente, han existido notables diferencias entre las cocinas de la sierra y la ribera, cada una con sus productos y su forma de cocinarlos, “aunque el trasiego de gentes serranas que han <bajado> a las ciudades del valle ha permitido conseguir una imagen más homogénea de la cocina riojana” (www.lariojatourismo.com). “La cocina riojana, basada en la riqueza, calidad y variedad de sus productos autóctonos, constituye un poderoso atractivo para el turismo” (www.ascarioja.es), por lo que “quienes por vez primera vienen a degustar la cocina riojana, se encuentran con una variedad y calidad de gustos que no deja de sorprenderles” (AA.VV., 2004, pp. 8).

¹ Esta situación es apuntada también por Miguel Sen, quien señala las influencias culinarias de riojanos, burgaleses y vascos en La Rioja Alta (con mayor austeridad, lógica en las tierras montañosas) y de riojanos, aragoneses y navarros en La Rioja Baja (AA.VV., 2004, pp. 11).

En el verano de 2008, la Academia de Gastronomía y el periódico La Rioja organizaron un concurso para que los habitantes de la región eligieran los mejores platos riojanos. En los primeros platos los más votados fueron menestra, pochas, patatas a la riojana, caparrones y alcachofas; para segundos platos eligieron chuletillas de cordero, patorrillo, cordero, pimientos rellenos y bacalao a la rioja; y en postres los predilectos fueron rusos de Alfaro, tarta de vino, peras de Rincón de Soto, fardelejos de Arnedo y leche frita (La Rioja, 28-9-2008, pp. 64-65)².

En octubre de 2008, el presidente autonómico Pedro Sanz afirmó que “La Rioja está compuesta por aromas, por sabores y por colores propios que nos hacen ser tal como somos, diferentes, reconocibles y admirados fuera de nuestras fronteras” (La Rioja, 3-10-2008, pp. 57)³.

3. JORNADAS GASTRONOMICAS EN LA RIOJA

3.1. Verduras

Como ha señalado María del Carmen Vidal, “una alimentación escasa en productos de origen vegetal no sólo es nutricionalmente desequilibrada, sino que es además poco saludable” (Vidal Carou, 2002, pp. 37). Esta misma autora informa que “según la Organización Mundial de la Salud, la ración de frutas, verduras y hortalizas aconsejable para un adulto oscila entre los 300 y los 500 gramos diarios” (Vidal Carou, 2002, pp. 38)⁴.

Actualmente, la horticultura representa el 23% de la producción final agraria riojana (solamente superada por el vino) aunque solo ocupe un 7% de la superficie cultivada (La Rioja, 19-4-2008, pp. 16). Para tratar de potenciar la calidad de productos agrícolas, la Fundación Caja Rioja organiza el Concurso Agrícola de La Rioja en septiembre en Logroño con participación de 36 agricultores de Calahorra, Logroño, Agoncillo, Alberite, Lardero, Arrúbal, Murillo de Río Leza, Ribafrecha, Pradejón, Tricio, Rincón de Soto, Uruñuela y Villamediana en la edición XL en 2008, con premios al mejor conjunto de hortalizas y frutas (La Rioja, suplemento Agro, 7-10-2008, pp. 4). Al mismo tiempo se celebró el XVIII Concurso de Vinos de Cosecheros de La Rioja con participación de 55 bodegas de 19 localidades con 50 muestras de vino tinto, 37 de blanco y 31 de claretes (La Rioja, suplemento Agro, 7-10-2008, pp. 4).

En Calahorra se celebran en abril las Jornadas Gastronómicas de la Verdura organizadas por el Ayuntamiento, Gobierno de La Rioja, Cámara de Comercio, Fundación Cajarioja y

² Entre los justificantes de este concurso se señala que la gastronomía regional es tan variada como el paisaje, que la cocina tradicional tiene un peso notable y mantiene unos fundamentos sólidos y que la gastronomía es una parte de la identidad cultural de un pueblo que tiene el deber y la obligación de compartir (La Rioja, 15-6-2008, pp. 74-75).

³ La peculiaridad y calidad de los productos alimenticios riojanos queda patente en los 19 distintivos de calidad (Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida), en las numerosas ferias de alimentación que se celebran en casi todos los municipios y en la gran variedad de jornadas gastronómicas, objeto de análisis en este artículo.

⁴ “En España se consumen 150 kilos/persona/año, que es un valor inferior al que se da en Grecia (225), pero superior al del Centro y Norte de Europa, así como al de USA, Australia y Nueva Zelanda” (Vidal Carou, 2002, pp. 39).

la Comunidad Europea de Cocineros <Euro-toques> (Ibáñez Saenz, 2008, pp. 5), siendo uno de los eventos gastronómicos más relevantes de La Rioja (La Rioja, 19-4-2008, pp. 16), llegando a la XII edición entre el 21 y 27 de abril de 2008 y siendo, junto con Semana Santa, los puntos álgidos del turismo en esta localidad (www.lanoticia.es). Como ha señalado José Ibáñez, además del Mercado de la Verdura, “el transcurrir de las jornadas está sazonado con una intensa actividad hostelera, en la que los restaurantes y bares de la ciudad elaboran deliciosas recetas y pinchos basados en la verdura. Esto provoca un incremento notable de las visitas, que se acercan exclusivamente para probar los menús especialmente preparados para esta semana. Los Bares de tapas presumen de sus pinchos de verduras y los restaurantes y hoteles que colaboran económicamente en la organización de las jornadas, ponen un año tras otro el cartel de <completo> durante estos días” (Ibáñez Saenz, 2008, pp. 8). A la cata de productos hortícolas y de vino acompañan el Mercado de la Verdura con veinte expositores en 2007 que ofertaban productos variados como coliflor de Calahorra (Indicación Geográfica Protegida)⁵, espárragos, alcachofas, borrajas⁶, endibias, coles, pepinos, cardos⁷, tomates, puerros, guisantes, habas, pimientos, calabacines, berenjenas, vinos, aceites, champiñones, hongos, etc. (www.elcorreodigital.com y www.ayto-calahorra.org), cursos de cocina con productos autóctonos para los escolares calagurritanos, conferencias en las Jornadas de Horticultura Riojana (XVI edición en el salón cultural de Caja Rioja en 2008) para profesionalizar el sector (La Rioja, 19-4-2008, pp. 16), música, visitas al Museo Municipal y a zonas de huerta⁸, etc. Estas jornadas se han convertido en un auténtico foro gastronómico y en uno de los eventos turístico-culturales más relevantes de La Rioja, alcanzando cada año mayor repercusión nacional. En el 2007, participaron la Agrupación de Cocina de Calahorra, la Sociedad Gastronómica, agricultores, comerciantes, 13 restaurantes, 21 bares y 3 bodegas (www.directoalpaladar.com) y contaron con el apoyo de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, Cámara de Comercio e Industria, Ayuntamiento de Calahorra y Fundación Caja Rioja (www.lariojacalidad.org) y un presupuesto de 72.000 euros (www.larioja.com). Coincidiendo con estas jornadas, en 2008 el Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA) ubicado en el Polígono Tejerías de Calahorra, organizó conferencias, clases prácticas y concursos fotográficos para colaborar a conocer mejor las posibilidades gastronómicas de las verduras (www.adn.es).

Las degustaciones, catas de vino y aceite y rutas de pinchos convierten a Calahorra en “la ciudad de la verdura” (www.larioja.com, www.elcorreodigital.com y www.gastronomiaycia.com), contando con la visita de cocineros de otras Comunidades Autónomas que elaboran platos típicos de las mismas a base de productos hortofrutícolas de Calahorra y su entorno.

⁵ En textos de mediados del siglo XIX ya se destacaban la producción y calidad de las coliflores de Calahorra. En 2004, La Rioja acapara un 25% del total de la producción española (AA.VV., 2004, pp. 173).

⁶ La borraja es una verdura de invierno muy popular en La Rioja, Navarra y Aragón y poco consumida en el resto de España (AA.VV., 2004, pp. 172).

⁷ El cardo fue una verdura especialmente valorada por los romanos. Actualmente se consume básicamente en las fiestas navideñas en Aragón, Navarra, La Rioja y algunas zonas del País Vasco (AA.VV., 2004, pp. 172).

⁸ La Ruta de la Verdura se inicia y finaliza en Calahorra y conduce a visitar viñedos y cultivos de alcachofas, espárragos, cardos y puerros de su entorno dando al paisaje mil tonos de verde en los que perderse (www.revisitaiberica.com).

3.2. Productos micológicos

El interés de los riojanos por su patrimonio micológico es reciente en comparación con el de vascos y navarros, de los que se ha aprendido a identificar y valorar estos tesoros que durante gran parte del año pueblan montes y praderas. En tiempos pasados solamente llegaban a los fogones riojanos hongos, ocasionalmente recogidos por pastores, y setas de chopo, recolectadas por habitantes de las riveras de los ríos. Actualmente, es frecuente la recogida de setas, principalmente en primavera y otoño, y la gran variedad de aprovechamientos culinarios de las mismas en forma de revueltos, salteados, tortillas, ensaladas, guarnición de carnes y pescados, etc. (www.valvanera.com). Entre las especies más buscadas por miles de aficionados a la micología figuran hongos, niscalos, seta del cardo, senderuela, pie azul, champiñón silvestre, seta de chopo, finas de tardío y seta de los caballeros, etc., viéndose muy condicionada la producción y recogida por factores climáticos (escasas precipitaciones, bajas temperaturas) (La Rioja, 3-10-2008, pp. 52-53).

El champiñón se introdujo en La Rioja en los años veinte del siglo XX en bodegas de Logroño y La Rioja Alavesa. En los años sesenta se generalizó con la construcción de explotaciones específicas. En los ochenta se asocian los productores. Es el segundo producto agrario de la región, concentrándose en La Rioja Baja (principalmente en Calahorra, Quel y Autol) y se destina un 80% a la industria conservera y el 20% restante al mercado como producto fresco. Un elevado porcentaje de las conservas se exporta, principalmente a países de la Unión Europea. En 2006-2007 se obtuvieron 60.819 toneladas de champiñón y 6.600 de setas y, en 2007-2008, se cosecharon 68.000 toneladas de champiñón y 6.600 de setas, cifras con las que lidera la producción de hongos a nivel español al cosechar un 55% del total de champiñones y setas que se obtienen en España (La Rioja, 24-8-2008, pp. 4 y 5, y 6-9-2008, pp. 18). La Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja ampara los champiñones y setas de categorías extra y primera con etiqueta "Champiñón y setas de La Rioja" (www.ctich.com). Para su potenciación, el Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón de La Rioja (CTICH), con sede en Autol desde 2003, ha impartido más de 55 cursos y jornadas técnicas de manipulación de alimentos... (La Rioja, 24-8-2008, pp. 4). El CTICH fue construido y equipado por el Gobierno riojano y está gestionado por la Asociación de Cultivadores del Champiñón de La Rioja, Navarra y Aragón (www.ctich.com).

La Asociación de Amigos de Ezcaray, en colaboración con el Ayuntamiento, organizó en esta localidad las XVI Jornadas Micológicas en noviembre de 2007 con participación de miles de personas que volvieron a convertir la villa en el principal referente setero de La Rioja con 320 variedades, cien menos que el récord de 2006, y con menús y pinchos micológicos (La Rioja, 12-11-2007, pp. 59). En 2008, XVII edición, se acompañó de exposición micológica, reducida por la escasez de setas motivada por la falta de lluvias (La Rioja, 17-10-2008, pp. 18). También se incluyen salidas al campo para la recolección, clasificación de setas, concurso infantil de pintura, etc. (www.valvanera.com).

Logroño celebró, en noviembre de 2007, las VI Jornadas Micológicas de Otoño organizadas por la Fundación Caja Rioja y la Sociedad Micológica VERPA (con 45 asociados), con conferencias, salidas al campo para recolectar setas, exposición de fotos y setas, etc. (La Rioja, 7-11-2007, pp. 54). En la exposición hubo casi 200 especies de setas pese a

ser un mal año por falta de agua en los montes y bajas temperaturas. La fuerte demanda y recolecta harán que se deba regular la recogida creando cotos (La Rioja, 12-11-2007, pp. 58). En mayo de 2008, y con los mismos organizadores, Logroño celebró las VI Jornadas Micológicas de Primavera (La Rioja, 11-5-2008, pp. 88). En noviembre de 2008 se volvió a celebrar con unas 220 especies distintas, pese a la escasa cosecha por la sequía del verano, recolectadas en las proximidades de la capital (Navarrete, Moncalvillo, etc.) (La Rioja, 17-11-2008, pp. 58-59).

Arnedillo celebró las Jornadas Micológicas organizadas como colofón de las actividades de dinamización de la Mancomunidad (junto con las dedicadas a la ternera en Enciso y al queso en Munilla) con 230 variedades de setas y hongos, otros productos alimenticios, artesanales, etc., y varios cientos de visitantes (La Rioja, 12-11-2007, pp. 59). Los días 8 y 9 de noviembre de 2008 se celebraron las Jornadas Micológicas con más de doscientas variedades de setas que se degustaron junto con un vaso de vino a tres euros bandeja, destinando la recaudación a la ONG Ayuda en Acción (La Rioja, 5-11-2008, pp. 8).

Aguilar del Río Alhama organizó las IV Jornadas Micológicas con 92 especies, degustación por adultos y concurso de dibujos para los niños, con numeroso público (La Rioja, 12-11-2007, pp. 59). También se celebran jornadas micológicas en Nieva de Cameros, Autol y Villarroya (www.valvanera.com).

Igea celebró la V edición de la ruta micológica “Días de vino y setas” con escasez de estas en el monte pero con una elevada participación: se degustaron 5.000 pinchos de setas de cinco tipos con maridaje, el doble que el año 2006 (La Rioja, 12-11-2007, pp. 59). Pradejón celebra el festival gastronómico del champiñón, la seta y el pimiento y Soto en Cameros la feria de la trufa y el aceite (www.valvanera.com). En Haro, la Asociación Deportiva Toloño organiza anualmente las Jornadas Micológicas Jarreras (XVI edición del 19 al 26 de octubre de 2008) con salidas didácticas por el campo para conocer diferentes setas y posterior exposición y degustación (La Rioja, 5-10-2008, pp. 17).

A finales de junio de 2008, se celebró la IV Feria de la Trufa en el municipio de Soto en Cameros con visitas a los campos de explotación de trufas, demostraciones de cómo se recogen las trufas con ayuda de los perros y jabalíes truferos, degustaciones de diversos platos, comprar productos elaborados con trufas y quesos, aceites y/o embutidos, y realizar el I Circuito gastronómico de la Trufa y el Vino (www.gastronomiaycia.com). Desde el año 2007 se realizan salidas durante todo el año, previa reserva, en los valles del Leza, Cidacos y Alhama incluyendo demostraciones de recogida y degustación de la trufa (www.sotoencameros.org). En 2007 se celebró también el I Concurso de Cocina con trufa al mismo tiempo que la III Feria de la Trufa con participación de cocineros de Andalucía, Madrid, País Vasco y la propia Rioja (www.sotoencameros.org).

3.3. Frutas

En España en 1990, “en peral, la zona de mayor producción es la del Valle del Ebro, destacando Lérida (207.390 toneladas), Zaragoza (43.043 tn), Huesca (39.388 tn) y La Rioja (28.915 tn)” (Martínez Villar, 1995, pp. 21). En La Rioja se cultivaban 1.680 hectáreas de peral, el 4’67% de las 35.956 españolas, produciendo 28.915 toneladas de peras, el 6’43% de las 449.402 de toda España. Los rendimientos de los perales riojanos oscilaban entre

6.565 kilos/hectárea en secano y 18.200 en regadío (Martínez Villar, 1995, pp. 28 y 31). En dicha fecha, “el 60% de la superficie frutícola se localiza en la Rioja Baja y el 39% en la Rioja Media, destacando: Alfaro, Rincón de Soto, Calahorra, Alberite, Albelda, Logroño y Lardero” (Tió Saralegui, 1993, pp. 259).

Las peras de Rincón de Soto fueron las primeras de España en obtener la Denominación de Origen y se cultivan en los municipios de Rincón de Soto, Aldeanueva de Ebro, Alfaro y Calahorra desde el siglo XVII (www.perasderincondesoto.com), comercializándose en toda España. Se trata de “frutos procedentes de las variedades blanquilla y conferencia destinados al consumo en fresco. La pera producida en la zona geográfica protegida es más grande, de forma más alargada, más dulce, algo más dura y con piel más verdosa que las producidas en zonas limítrofes, de ahí su mayor valor en el mercado” (AA.VV., 2004, pp. 171). Rincón de Soto celebra, coincidiendo con las fiestas de San Miguel, el X Festival de la Pera en septiembre de 2008 con la pera y los toros como ejes principales de las celebraciones que contaron con unas mil personas que pudieron disfrutar de “chiquicocina: cocinar es la pera de divertido” para jóvenes, conferencias de exaltación de la pera, degustación de helado de pera, concurso gastronómico de platos, pinchos y postres, paellas, etc. (La Rioja, 28-9-2008, pp. 19).

En Nalda organizaron, en agosto de 2008, la Fiesta de la Ciruela Reina Claudia la Cooperativa de Frutos del Campo Nuestra Señora de Villavieja, la Asociación PANAL y la Asociación de Productores de la Marca de Calidad <Ciruela Reina Claudia de Nalda y de Quel> con asistencia de numeroso público que degustó cócteles y postres elaborados a base de ciruela, licor de pasa y helado de ciruela...La cosecha rondó los 200.000 kilos en Nalda y 300.000 en Quel (La Rioja, 10-8-2008, pp. 72). En diciembre de 2008, se celebró en Nalda la X Jornada de la Pasa de Ciruela Claudia (La Rioja, 14-12-2008, pp. 12).

3.4. Otros productos agrícolas

Son frecuentes los menús con variedad de productos agrícolas. Destacan la salsa verde y el chilindrón. La primera se realiza con productos de huerta (almendra, ajo y perejil) y sirve de complemento al pescado procedente de la España Atlántica. Mayor difusión tiene el chilindrón en toda la ribera del Ebro, hecho a base de salsa de tomate y pimiento, con posibilidad de añadir ajo, cebolla, guisantes, zanahoria... y diferencias en su elaboración entre los municipios riojanos, navarros y aragoneses. Se utiliza para aromatizar carnes, sopas y pescados en los meses invernales, pudiendo “ser considerado como uno de los reyes absolutos, no sólo de la cocina riojana, sino española” (Herce Garraleta y Ramírez Martínez, 1981, pp. 28). El pimiento relleno con chilindrón “es una especialidad absolutamente riojana, de toda la región, de Haro y de Cervera, de Alfaro y de Ezcaray, es un plato de unidad regional” (Herce Garraleta y Ramírez Martínez, 1981, pp. 29). El chilindrón se utilizó tradicionalmente para aromatizar carnes y más recientemente pescados como ocurre con el bacalao a la riojana. Con la proliferación del pimiento seco en zonas de huerta, el chilindrón tiende a generalizarse también en primavera. También se incluye en “caracoles a la riojana” en toda la región y, especialmente, en Haro y Cervera (Herce Garraleta y Ramírez Martínez, 1981, pp. 29-30). Los pimientos de La Rioja son verdaderos tesoros

gastronómicos por su suavidad y textura, especialmente los de las zonas de Tricio y Nájera, a los que algunos comparan con los navarros de Piquillo (La Rioja, 12-8-2008, pp. 44)⁹.

Arnedo celebra el Día del Ajo Asado con una ruta por el casco antiguo en la que se consume una veintena de pinchos elaborados con ajos y otros productos de la zona como cebolla, espárrago, carne, etc. En su elaboración compiten bares de la localidad” (La Rioja, 6-4-2008, pp. 13).

Santo Domingo de la Calzada celebró el XXVII Festival de Calderetes de Patatas con la participación de más de doscientas cuadrillas (La Rioja, 19-9-2008, pp. 20). El Villar de la Torre celebró el Festival de la Patata Brava con reparto de más de 2.300 raciones, organizado por el Ayuntamiento y la Asociación Juvenil Cultural San Juan Bautista, en su XIII edición el último fin de semana de agosto de 2008 (La Rioja, 29-8-2008, pp. 57). En Rincón de Olivedo se degustan patatas asadas.

En Nájera, el concurso de paellas de 2006 (XXXI edición) tenía un premio de 200 euros para el ganador, degustando raciones en las riberas del Najerilla coincidiendo con las fiestas patronales de Santa María la Real (La Rioja, 17-9-2006, pp. 15). En septiembre de 2008 contó con 76 cuadrillas compitiendo y más de mil quinientas personas consumiéndolas en el acontecimiento festivo más popular de la ciudad a lo largo del año (La Rioja, 19-9-2008, pp. 20). Molinos de Ocón también celebra concurso de paellas en las fiestas en honor de San Babil a finales de agosto (La Rioja, 29-8-2008, pp. 57) y Rincón de Soto realiza, en septiembre, una gran paellada popular que reúne a más de 700 personas (www.valvanera.com).

En 1999, de las 217 hectáreas sembradas de judías secas, 142 (65% del total) se destinan a caparrón de mata baja (pinto, colorao, negro, del pilar, de arroz y otras) y de palo o de enrame (Sección, 2000, pp. 16-17). Entre las distintas variedades se obtuvieron 294.150 toneladas (Sección, 2000, pp. 22-23)¹⁰. Para Evaristo Terroba, “las legumbres aportan a la gastronomía el sello de la sobriedad, de la sencillez y de la humildad. No necesitan grandes compañeros ni espectaculares ingredientes, sólo la sabiduría y la paciencia de los fogones, y de eso La Rioja tiene más que justa fama por esa cocina de verdad y tradicional de la que siempre ha presumido. Orgullo bien merecido por haber sabido recoger y guardar los conocimientos de nuestros mayores, manteniendo la base de la comida sencilla y sana” (Terroba Sorzano, 2000, pp. 5). Según la Sección de Estadística, “la tradición culinaria de La Rioja, tanto en los hogares como en la restauración, implica un consumo elevado de legumbres secas, en general, y de judías secas, en particular, superando el consumo medio por cabeza establecido por el MAPA. Así, frente a un consumo por habitante y año de 1’3 kg de judía seca en España, cada riojano consume de media 1’5 kg; es decir, un 15% de incremento respecto a la media nacional” (Sección, 2000, pp. 33). Como ha apuntado Ramiro Palacios, el caparrón ha estado ligado estrechamente a la gastronomía de la región

⁹ El pimiento riojano es procedente de la variedad najerana. Sus conservas adquirieron gran fama por su excelente calidad desde mediados del siglo XIX y se comercializan en toda España y a nivel internacional de forma significativa desde 1930 (AA.VV., 2004, pp. 171).

¹⁰ El caparrón pinto predomina en la zona del Oja (Castañares, Baños de Rioja, Casalarreina, Villalobar, Tirgo, Najerilla y Cenicero), el colorao está extendido por toda la Comunidad Autónoma pero es mayoritario en la del Najerilla (Anguiano, Bobadilla y Baños de Río Tobía), el negro de Tolosa también en la del Najerilla (Baños de Río Tobía y de Bobadilla a Sorzano), en Santo Domingo y Casalarreina y el del Pilar en Santo Domingo y Villalobar (Sección, 2000, pp. 41-42 y 53-54).

y a la producción en numerosas pequeñas parcelas, circunscribiéndose prioritariamente al consumo de ámbito familiar aunque desde el valle del Najerilla se exporta a Navarra y País Vasco el <negro de Tolosa> mientras los riojanos se inclinan por el <colorao de Anguiano> (Palacios Cuesta, 2000, pp. 33-34). Por su parte, Lahera señala que La Rioja produce menor cantidad de legumbres que otras Comunidades Autónomas pero “algunas de ellas, de notable calidad, alcanzan tan alto grado culinario y están ligadas a recetas tan de nuestra tierra que, quienes pasan por ella y las degustan en sus diferentes preparaciones, se convierten con facilidad en entusiastas pregoneros de sus bondades” (Lahera, 2000, pp. 92).

Anguiano celebra el “Festival de la alubia” con degustación de unas 1.400 raciones de alubias rojas y venta en veinticinco puestos del mercado artesanal (La Rioja, 15-11-2007, pp. 20). En 2008 se retrasó a noviembre por las lluvias primaverales que retrasaron su plantación y maduración. Organizada por el Ayuntamiento y la Asociación Cultural Aydillo, atrae a miles de visitantes para degustar este producto que, además, es comprado en el mercadillo agroalimentario junto con chorizos, morcillas, garbanzos, miel y otros productos de la cuenca del Najerilla (La Rioja, 5-11-2008, pp. 8). Anguiano celebra el festival de la alubia. En las fiestas de San Antón en Ojacastro y en las de San Benito en Ezcaray se reparten habas (www.valvanera.com). En Pedroso se reparten más de 600 raciones de caparrones y frutos secos coincidiendo con la Feria de la Nuez (La Rioja, 12-11-2007, pp. 14)¹¹.

Desde 2007, los vecinos de Santo Domingo de la Calzada y de Grañón se reúnen en la Cruz de los Valientes para rendir homenaje a los dos mozos que pelearon siglos atrás por un terreno colindante. El ganador había comido caparrones (alubias rojas, judías secas) que ahora son el centro del menú aliñados con morcilla, chorizo y tocino. En el 2008 se consumieron unos 32 kilos de caparrones a dos euros/ración en dicha celebración organizada por la Asociación Cultural Ayuela y la Asociación de Amigos de la Ermita de Carrasquedo para hermanar a los vecinos de las dos localidades (La Rioja, 19-8-2008, pp. 18)¹².

En gran medida, las jornadas gastronómicas riojanas, como en el resto de España, dependen del aceite de oliva que tiene la categoría de Denominación de Origen Aceite de La Rioja en un total de 174 municipios (95'08% de los de esta Comunidad Autónoma) (www.cerespain.com).

3.5.Productos ecológicos

Cada vez más, los consumidores demandamos alimentos ecológicos, producidos con métodos respetuosos con el Medio Ambiente, sin abonos o pesticidas que puedan afectar a nuestra salud.

La producción agraria ecológica está en clara expansión en La Rioja en los últimos años afectando, fundamentalmente, a frutas y hortalizas, aceite de oliva, vinos, destilado de orujos, lácteos, carnes de ave y vacuno, huevos y conservas, que mayoritariamente se exportan a

¹¹ Las alubias pochas se cultivan principalmente en La Rioja y Navarra y son alubias blancas consumidas frescas sin esperar a que las vainas se sequen (AA.VV., 2004, pp. 171). Desde 2001 ha disminuido casi la mitad la superficie y cosecha por importaciones de judías más baratas del Este de Europa y Asia (La Rioja, 5-11-2008, pp. 8).

¹² Los caparrones se cultivan en huertas de montaña en los valles del Oja, Najerilla e Iregua y son uno de los platos más representativos de la cocina riojana (AA.VV., 2004, pp. 172).

países de Europa Central, Japón y Estados Unidos, tras ser controlados y etiquetados por ECCYSA (Entidad de Control, Certificación y Servicios Agrarios) (www.larioja.org). El incremento de superficie de agricultura ecológica en La Rioja pasó de 42 hectáreas en 1997 a 2.041 en el año 2000, pasando de seis a 98 productores en el mismo periodo (Barrios, 2001, pp. 3). Este autor señala que “en La Rioja, por cada dos productores de agricultura ecológica existe una industria elaboradora (...). Una gran parte de la producción agrícola ecológica se destina a su transformación y posterior comercialización, teniendo incluso que importar productos de otras regiones para cubrir la producción” (Barrios, 2001, pp. 9).

Existe un número importante de hectáreas de cultivos de huerta (cebolla, coliflor, pimiento, puerro, alcachofa, lechuga) situadas preferentemente en la comarca de Rioja Baja. Los cultivos frutales más importantes son peral y manzano. Los productos de la zona y de Comunidades limítrofes se comercializan en fresco hacia países europeos y sirven para elaborar conservas vegetales de gran tradición en la zona. También tienen importancia otras producciones ecológicas de cereales, patata, aceite de oliva y miel (Barrios, 2001, pp. 9 y 10). La horticultura ecológica riojana se produce con asociaciones de cultivos, especialmente en pequeñas superficies, como pimiento y albahaca, coles y lechugas, zanahorias y puerros, etc. (Gobierno de La Rioja, 1998, pp. 16). Las jornadas sobre horticultura ecológica se celebran anualmente en Calahorra con mercadillos, conferencias, etc.

Unas 218 hectáreas de viñedo ecológico producen un millón de botellas anuales y “por su volumen e importe económico, es el núcleo de las exportaciones de productos de agricultura ecológica. En la actualidad se pueden encontrar todos los tipos tradicionales: vino joven, crianza, reserva y gran reserva. Los aguardientes son productos de alto grado alcohólico, obtenidos de la destilación de orujo, procedentes de uva cultivada con técnicas ecológicas. Se elabora y comercializa vinagre de vino tinto y blanco en dos modalidades: joven y envejecido en roble. También se elabora vinagre de manzana” (Barrios et al., 2001, pp. 9).

Con el fin de promocionar los productos ecológicos e impulsar su consumo se celebra en Santo Domingo de la Calzada la Semana Gastronómica de productos ecológicos (IV edición en septiembre de 2006) organizada por la UAGR (Unión de Agricultores y Ganaderos de La Rioja) y ARESICAL (Asociación de Restaurantes Calceatenses), con mesas redondas sobre la trascendencia de la calidad en la alimentación y menús a 30 euros aproximadamente en varios restaurantes (www.gastronomíahoy.blogspot.com). También participó el Parador y hubo concursos de relatos y fotografías sobre dichos productos (La Rioja, 17-9-2006, pp. 13).

En enero y febrero de 2008 se celebraron en el Centro Cultural Ibercaja de Logroño catas de miel, aceite y vinos ecológicos financiadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja (La Rioja, 26-1-2008, pp. 65)¹³.

¹³ El Centro Cultural Ibercaja La Rioja organizó, en otoño de 2008, cursos sobre cocina europea moderna, conservas para el invierno, iniciación a la cata de Riojas, cata de tempranillo de España y el mundo, la VIII edición del Master en Viticultura, Enología y Marketing del vino, etc. (www.ibercaja.es).

3.6. Productos cárnicos

Como ha constatado Castro, en La Rioja “las técnicas de explotación del ganado son distintas en la sierra que en el valle. En la sierra se basa en un régimen mixto de pastoreo y estabulación para que el vacuno y el ovino aprovechen los recursos que ofrece el monte. En el valle predomina la estabulación, a excepción del ovino, con una actividad intensiva de apoyo a la agricultura” (Castro San Juan, 1998, pp. 55). Según Castro, “del vacuno que se explota para la obtención de leche, el 96% se encuentra en el valle, mientras que el 85% del que está destinado a la producción de terneros para carne se encuentra en la sierra (...). El ganado ovino, que hasta la segunda mitad del siglo XX se explota sobre todo para la obtención de lana, ahora está orientado a la producción de carne. Para ello se sustituye la oveja merina por la churra, que se prefiere para la carne, y que puede mantenerse con un pastoreo estante” (Castro San Juan, 1998, pp. 59). Castro señala también que “el ganado caprino se explota para aprovechar la carne de las crías (el cabrito), que se aprecia más en La Rioja que el cordero, y por la leche y el queso que de ella se obtiene” (Castro San Juan, 1998, pp. 62). Según Castro, “la explotación del ganado porcino pasa de ser para el autoconsumo familiar a ser industrial para producir carne y embutidos para la venta. Este cambio se da a finales de los años sesenta, cuando el número de cabezas se multiplica por más de dos. Desde entonces, el 90% del ganado porcino se encuentra en el valle, donde también se encuentra el mayor número de industrias chacineras de la región. (...). La mecanización del campo supone un descenso sobre todo del número de mulas y asnos. El ganado caballar no desciende en la misma proporción porque se utiliza para la producción de carne. (...). En la explotación avícola se experimenta el mismo cambio que en el ganado porcino. Se pasa de las gallinas para el autoconsumo de huevos y, esporádicamente, de su carne, a la instalación de explotaciones intensivas de ponedoras. La avicultura se concentra en el valle con el 97% del censo mientras en la sierra las gallinas siguen destinándose al autoconsumo (...). También hay cerca de 30.000 conejas de las que dos terceras partes se crían en granjas industriales” (Castro San Juan, 1998, pp. 63).

Hace ya más de un cuarto de siglo, Francisco Javier Herce y José Manuel Ramírez señalaban que, en La Rioja, se asan sobre todo las chuletas de cordero porque “la cocina riojana, sin perder nunca su populismo, siempre se manifiesta un tanto sibarita, delicada, como si en La Rioja el comer, más que una necesidad, lo ubérrimo de su tierra lo hubiera convertido en un placer” (Herce Garraleta y Ramírez Martínez, 1981, pp. 13). Estos mismos autores señalaban que “con la chuletada la gastronomía riojana alcanza, pues, el summum de la raigambre popular, a la vez que muestra la exquisitez natural de los alimentos sencillos, sencillamente cocinados, a los que quiere retornar la cocina actual tras una equivocada e insana evolución inútil. Y es toda La Rioja la que celebra el rito, desde la Alta hasta la Baja, la chuletada pertenece a la tradición de todos los riojanos” (Herce Garraleta y Ramírez Martínez, 1981, pp. 14). Luis Vicente Elías y Carlos Muntión señalaban, en 1989, que “en el refranero se hacen menciones a la exquisitez del carnero, plato apreciado, que en la zona de estudio se ha criado hasta los años cincuenta. De estas carnes se proveía La Rioja para las fiestas y celebraciones y también para las épocas de duros trabajos como siega o vendimia. En la actualidad, el carnero ha perdido su prestigio y ha sido sustituido

por el cordero, desapareciendo las carneradas típicas de la zona de Pinillos y Almarza de Cameros” (Elías Pastor y Muntion Hernaez, 1989, pp. 25)¹⁴.

En 1995, María Teresa Sánchez y José Ramón Gómez constataron que la vocación lanera originaria del ovino riojano “se ha sustituido completamente por la actual producción de carne” (Sánchez Trujillano y Gómez Martínez, 1995, pp. 14). En dicho año, La Rioja era “la provincia que más carne de cordero consume en toda España” (Sánchez Trujillano y Gómez Martínez, 1995, pp. 65). Según estos autores, la carne de cordero tiene un gran carácter de celebración” (Sánchez Trujillano y Gómez Martínez, 1995, pp. 65). El cordero es el mejor manjar riojano y se consumen calderetas de cordero en todas las fiestas populares provinciales y se degustan chuletillas de cordero en las visitas a las bodegas riojanas (www.valvanera.com).

María Teresa Sánchez y José Ramón Gómez señalan que “quien realmente ha sostenido la alimentación de la población camerana han sido las cabras, puesto que los demás rebaños se explotaban para su comercialización exterior en tanto que estas suministraban leche y carne a lo largo de todo el año, y a pesar de distintos altibajos han proliferado en los últimos años, incluso potenciadas por las estructuras europeas, como el animal menos exigente del aprovechamiento de yermos y eriales en las deforestadas tierras de Cameros... y su explotación va dirigida a la obtención de la carne joven de cabrito, por muchos preferida a la de cordero” (Sánchez Trujillano y Gómez Martínez, 1995, pp. 15).

Asimismo, el cerdo es fundamental en la alimentación riojana, habiendo adquirido notable prestigio el chorizo riojano de fuerte sabor, la morcilla dulce de la Rioja Baja... con proliferación de industrias chacineras y de embutidos (Herce Garraleta y Ramírez Martínez, 1981, pp. 34) que, en parte, se benefician del clima de La Rioja, ideal para el secado y elaboración del chorizo riojano (AA.VV., 2004, pp. 170).

Los embutidos riojanos tienen, como las verduras, un reconocimiento especial por parte de los sibaritas. En marzo de 2007, se concede por el MAPA la IGP “Chorizo Riojano” a este producto (BOE de 9 de marzo de 2007) describiéndolo como de categoría extra y sin aditivos, de aroma equilibrado e intenso, persistente, con preponderancia de pimentón, ausencia de olores rancios y acres, sabor intenso y persistente, etc. La zona geográfica de elaboración, maduración y secado abarca toda la Comunidad Autónoma de La Rioja aunque predominan las industrias cárnicas en la zona serrana de Baños de Río Tobía (la primera fábrica de embutidos se instaló en Logroño en 1890) existiendo cuatro empresas autorizadas a exportar productos cárnicos a países europeos, México, etc. (www.boe.es).

Las fiestas del Barrio de las Huertas (Haro), en septiembre, se marcan como objetivo principal que los amigos del buen comer se reúnan a degustar jamón con vino gratis y, en Haro, “lo más importante es la comida popular, donde a un precio simbólico puede uno meterse entre pecho y espalda un suculento plato de patatas con chorizo” (La Rioja, 17-9-2006, pp. 13). En Logroño, con motivo de las fiestas de San Mateo, la Federación de las Peñas ofreció un menú gratuito y típicamente riojano: patatas con chorizo, siendo cocinados 350

¹⁴ José Luis Calvo apuntó que el cabrío “ha sido durante siglos la base de la subsistencia de la mayor parte de las familias cameranas” (Calvo Palacios, 1977, pp. 218). Para frenar su disminución, Calvo Palacios señala que “podría constituir la base de una economía complementaria artesana basada en la elaboración de quesos. Esta labor mitigaría el paro invernal y podría ensayarse incluso en régimen de estabulación y con finalidades turísticas” (Calvo Palacios, 1977, pp. 219).

kilos para miles de asistentes, sobre todo infantiles (La Rioja, 24-9-2006, pp. 8). En Baños de Río Tobía, en el festival del chorizo se repartieron en 2005 unas 14.500 raciones entre los visitantes en la Plaza Mayor. En la XXXIII edición (septiembre de 2006) se repartieron raciones de chorizo escaldado a fuego lento con pan y vino de la tierra (La Rioja, 17-9-2006, pp. 72). Chorizo, pan y vino se obsequian a los visitantes en las fiestas de Gallinero (La Rioja, 18-5-2008, pp. 26) y chorizo asado es repartido en las fiestas de Camprovín en los últimos años (La Rioja, 17-8-2008, pp. 20). En Villamediana de Iregua se celebran las jornadas del chorizo a la sidra (www.valvanera.com). En las fiestas de Alfaro se vende lomo con pimientos, unas mil raciones, a un euro, el mismo precio que un pincho de setas (La Rioja, 19-8-2008, pp. 12 y 13) y, en 2008, se repartieron, entre comida y cena, setenta kilos de chistorra y cincuenta de panceta, en unas 2.000 raciones, con noventa barras de pan y bebida (La Rioja, 17-8-2008, pp. 14).

En Nájera, a finales de septiembre se celebra la Feria de Maquinaria y el Mercado Artesanal que atrae a miles de personas a comprar productos expuestos, partidos de pelota, doma ecuestre y degustación gastronómica al coincidir con el XII Concurso de Calderetas del Najerilla en el que participaron quince cuadrillas de cocineros cuyo producto fue consumido por trescientas personas a tres euros cada uno (La Rioja, 28-9-2008, pp. 20). La localidad de Ventrosa de la Sierra celebró el 30 de agosto de 2008 la primera Feria Ganadera de las Siete Villas patrocinada por la Consejería de Agricultura al tiempo que el Ayuntamiento organizaba una feria de artesanía popular, proyección de documentales y exposición etnográfica, partido de pelota en el frontón y caldereta popular de cordero con pan, vino y peras de Rincón como postre, repartiéndose más de 500 raciones (La Rioja, 29-8-2008, pp. 21). En Ojacastro, la VI Feria Ganadera y de Artesanía Agroalimentaria (11-12 de octubre de 2008) incluyó exposiciones de ganado y de productos alimentarios acompañándolos con espectáculos ecuestres, danzas, ternera asada ofrecida por el Ayuntamiento y lomo con pimientos por la Asociación de Mujeres (La Rioja, 11-10-2008, pp. 61). Contó con mucho público en torno a los actos programados y “el más multitudinario de ellos fue la degustación de lomo con pimientos, ofrecida por la asociación de mujeres de la localidad, que reunió en la plaza del Ayuntamiento a cientos de personas, que guardaron largas filas para hacerse con el correspondiente bocadillo y botellín de vino” (La Rioja, 13-10-2008, pp. 16). El 12 de octubre de 2008, Enciso celebró la Jornada de la Carne en su séptima edición con unas 1.200 personas como en 2007.

El jamón serrano y la morcilla dulce están presentes en casi todas las fiestas provinciales y, especialmente, en las zonas serranas (AA.VV., 2004, pp. 170). En Zarzosa se hace degustación de jamón en las fiestas de San Judas (La Rioja, 29-8-2008, pp. 57). Matute celebra en octubre el Festival del Salchichón conjuntamente con una marcha senderista de unos once kilómetros por parajes que circundan el municipio (La Rioja, 3-10-2008, pp. 56).

Otras especies ganaderas son objeto de jornadas gastronómicas. En el restaurante El Portalón (Logroño) se celebraron las Jornadas del chuletón de buey en noviembre de 2007 con este producto a la brasa y otros variados de comer, postre, vino, etc. (La Rioja, 15-11-2007, pp. 12). En noviembre de 2008 llegó a la VII edición con menú variado cada jueves

pero con el chuletón de buey como plato principal (La Rioja, 17-11-2008, pp. 8)¹⁵. Las localidades del Alto Cidacos, unidas en Mancomunidad Dinatur y con la colaboración de la Dirección General de Turismo, han organizado en octubre de 2008, la séptima edición del “Día de la vaca asada” en Enciso con participación de cientos de personas procedentes de La Rioja, Navarra y País Vasco que degustaron dos terneros asados de 221 kilos con sidra y compraron productos artesanales como miel, conservas, bollería, queso, etc. (La Rioja, 13-10-2008, pp. 12). En el restaurante Berlín (Logroño), en diciembre de 2007, se celebró el I Festival del Conejo, resaltando que es carne baja en grasas, lo que reduce el colesterol (La Rioja, 31-12-2007, pp. 7)¹⁶.

También es frecuente la empanada en fiestas municipales: en la Feria de la Concepción de Santo Domingo de la Calzada se elaboraron algunas de hasta cincuenta metros de longitud (La Rioja, 12-12-2007, pp. 13).

La carne riojana pasa controles de calidad en el Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja, ubicado en Alerón desde noviembre de 2001, que vigila que se cumpla la legislación de etiquetado y seguridad alimenticia, etc., realizando catas periódicas para atender la demanda de otros países de la Unión Europea, Rusia, China... y de los servicios de restauración regionales, grandes superficies, consumidores, etc. (La Rioja, 17-8-2008, pp. 4 y 5). Estos controles de calidad no impiden el “Día sin carne”, celebrado el 29 de marzo de 2008 en Logroño organizado por la Asociación Anima Naturales a base de degustaciones vegetarianas, siguiendo el modelo promovido por el colectivo norteamericano FARM (Farm Animal Reform Movement) desde 1985. Se incluyeron pinchos de paté vegetal, champiñones, postres, etc. Un día sin carne en La Rioja podría suponer 15.000 animales no sacrificados (La Rioja, 30-3-2008, pp. 68-69).

3.7. Productos lácteos

En 1981, Herce y Ramírez señalaban que, en La Rioja, solamente había un queso, el camerano “queso de leche de cabra, fresco y sabroso. Pero quizá, por su atrayente sabor, sea el mismo camerano el que ha impedido la aparición de otros tipos de quesos (...). Débil en su forma y contextura, el camerano es un queso fuerte, de penetrante sabor, que se amolda muy bien con los vinos recios y a la vez suaves de nuestras bodegas. Porque el camerano es a la sierra como el vino a las tierras bajas: producto de una fermentación. Queso y vino, sierra y llanura, constituyen La Rioja” (Herce Garraleta y Ramírez Martínez, 1981, pp. 31).

En 1995, María Teresa Sánchez y José Ramón Gómez señalaban que la leche “no fue nunca en La Rioja un objetivo de producción ganadera, salvo la imprescindible para el abastecimiento ordinario” (Sánchez Trujillano y Gómez Martínez, 1995, pp. 52). Al no

¹⁵ Recientemente, los montes cameranos han incrementado su cabaña de ganado vacuno siendo básica para la subsistencia de los dueños, situación que se hace extensiva a las aves de corral (www.valvanera.com). Actualmente, La Rioja cuenta con dos distintivos de calidad propios para la carne de vacuno (TERNOJA y 7 VALLES) y, a su vez, está incluida en la zona de producción de la Carne de Avila junto con Castilla-León, Madrid, Castilla-La Mancha, Extremadura y Andalucía (www.carnedeavila.org).

¹⁶ La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural aportará 30.000 euros a la Asociación Riojana de Cunicultores (ARICU) para mejorar la competitividad de las treinta granjas que crían conejos en 21 municipios riojanos (La Rioja, 19-9-2008, pp. 8).

criarse vacas de razas lecheras y destinarse las ovejas a carne y lana, fueron las cabras las principales proveedoras de leche en toda la provincia, incluida la ciudad de Logroño, a lo largo de todo el año, que abastecía el consumo diario y los excedentes se destinaban a elaborar quesos, situación que perdura en Cameros. Esto no es óbice para que existan empresas como Lácteos Martínez fundada en 1961 en Haro y que actualmente emplea a casi cincuenta personas en la elaboración de quesos artesanales “Los Cameros” que se comercializan en toda España, Alemania, Estados Unidos, Méjico, etc., y que, desde 2006 celebra jornadas de puertas abiertas para mostrar su sistema de elaboración y concluye con cata de quesos por unos 200 visitantes de media diaria en 2008 (La Rioja, 18-5-2008, pp. 28).

El queso camerano “es el único queso que puede considerarse auténticamente riojano” (AA.VV., 2004, pp. 171) y no se difundió adecuadamente por su duración limitada pese a “ser una de las especialidades más tradicionales de la gastronomía serrana que todavía perdura en las queserías. Antiguamente se moldeaba en cestos de mimbre, pero hoy se utilizan recipientes de plástico” (AA.VV., 2007, pp. 171) en la sierra de Cameros, al sur provincial. Está catalogado entre los quesos españoles con Denominación de Origen (www.hortensio.com).

Baños del Río Tobía celebró en septiembre de 2006 las fiestas de San Mateo y Virgen de Los Parrales con degustación de quesos locales con membrillo de la localidad cántabra de Liérganes como postre tras la paella (La Rioja, 24-9-2006, pp. 12). Munilla celebró las X Jornadas del queso artesano el 26 de octubre de 2008 con degustación de este queso y otros con Denominación de Origen como Gamoneu (Asturias), Roncal (Navarra), Manchego (Castilla-La Mancha) y Majorero (Canarias).

3.8. Pescado

Tiene gran importancia en la gastronomía riojana. Del Cantábrico proviene el bonito, bacalao, merluza, chicharro, etc., que tienden a condimentarse con productos de las huertas riojanas: bacalao a la riojana (con salsa de tomate y pimientos asados), besugo en salsa (con pimientos rojos secos), palometa con tomate, bonito con tomate, mejillones con tomate, bacalao con caracoles, con fritada, con patatas y/o con ajoarriero, calamares con arroz, etc. (www.valvanera.com)¹⁷.

Según Luis Elías, “bermejuelas, bobos, loinas y barbos han sido peces del río Najerilla que se refreían y se añadían a la fritada de tomate y pimientos de Tricio. Los cangrejos eran una deliciosa plaga hace cuarenta años y sus variadas recetas evitaban la monotonía; hoy casi desaparecidos se intentan recuperar” (Elías Pastor, 1995, pp. 12). En el pescado de río, es abundante la trucha en el Oja, Iregua y Najerilla, convirtiéndose en plato típico en época de captura por su bajo contenido en grasa y calorías (La Rioja, 16-9-2008, pp. 61). Por norma general pertenecen a la variedad común aunque también existen las variedades marina, de lago y de río (AA.VV., 2004, pp. 171). Otras especies de pesca fluvial, como cangrejo, ranas, bobas, bermejuelas y barbos tienen amplia tradición de pesca en el Ebro y de consumo en las localidades ribereñas aunque la demanda tiende a disminuir pese al

¹⁷ Una visión distinta la ofrece Castro: “el pescado se ha comido en La Rioja, y en particular en la sierra, en menor medida que la carne. No hay que olvidar que esta región se encuentra a más de doscientos kilómetros del océano Atlántico, de donde proviene fresco” (Castro San Juan, 1998, pp. 82).

reparto gratuito que de los mismos se realizan en las fiestas de San Bernabé en Logroño capital y a la repoblación reciente de cangrejos (www.valvanera.com). En Hormilla, en las fiestas de Nuestra Señora de la Asunción, se organizó el XXVIII Festival de la Sardina (La Rioja, 29-8-2008, pp. 57). Lo acompañó de degustación de morcilla, concurso de ranchos y festejo taurino (www.valvanera.com). También se celebran la bacalada popular en Ventosa, el Festival de la trucha en Bobadilla y el Día de la Sardina Asada en Alberite (www.valvanera.com).

3.9. Caza

La caza en La Rioja está regulada por la “Ley 9/1998, de 2 de julio, de Caza de La Rioja” y por el “Decreto 17/2004, de 27 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Caza de La Rioja”. Este último ha sido elaborado por la Consejería de Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial para desarrollar más minuciosamente la Ley de 1998. En el artículo 2 del Decreto de 2004 se incluyen 36 especies de caza menor (perdiz roja, paloma torcaz, tórtolas común y turca, corneja negra, urraca, zorro, conejo, liebres ibérica y norteña, etc.) y 4 de caza mayor (ciervo, corzo, jabalí y lobo) (Gobierno de La Rioja, 2004, pp. 67-68). En el artículo 28, distingue entre Reservas Regionales de Caza cuyos gastos de mantenimiento y mejora son sufragados por la Comunidad Autónoma (Gobierno de La Rioja, 2004, pp. 86-87) y los cotos de caza (artículos 37-48) que pueden ser de titularidad privada (privados, comerciales y deportivos) y de titularidad pública (municipales y sociales) (Gobierno de La Rioja, 2004, pp. 94-108).

La variedad cinegética riojana dota de enormes posibilidades a los fogones con codornices, perdices, conejos, jabalíes, etc., y ha enriquecido la cocina regional tradicional (www.valvanera.com), aunque no son muy frecuentes las jornadas gastronómicas que se basan en la caza. El restaurante Kabanova (Logroño) organizó los jueves de noviembre de 2007 las jornadas gastronómicas de la caza con paté de hígado de ciervo, terrina de pato azulón, mamitas de jabalí rellenas de mouse de setas, cuenco de alubias con chorizo huesero de venado, guiso de jabalí, macedonia de frutos rojos con espuma de maracuyá, torrija con helado de queso, etc. (La Rioja, 7-11-2007, pp. 2).

3.10. Postres

Según F. J. Herce y J. M. Ramírez, en 1981 tenían una amplia tradición en todas las localidades: rollos y manguitos en la cuenca alta del Alhama, molletes de santo en Santo Domingo de la Calzada, mazapán de Soto, fardalejo de Arnedo, compota en toda La Rioja, camuesada en Aguilar y Cervera. Una parte importante de los postres se basa en frutas (melocotón, manzanas, peras, fresa, higos) acompañadas con frecuencia de vino aunque sin faltar flanes, membrillo, rosquillas, leche frita, arroz con leche, rosquillas de San Blas, turrón de capota, natillas con suspiros, torrijas, etc. (www.valvanera.com), estando presentes en la casi totalidad de fiestas locales.

El de mayor difusión es el mazapán de Soto en Cameros cuyo origen es árabe y se consume en toda España, especialmente en Navidad. Aunque con una pasta similar al mazapán que va recubierta con una delgada capa de hojaldre, los pastelitos fritos “fardalejos

de Arnedo” se elaboran “única y exclusivamente, desde hace siglos, en la localidad de Arnedo” (AA.VV., 2004, pp. 173)¹⁸.

El 1 y 2 de noviembre de 2008, Calahorra celebra la VI Feria de la Golmajería, organizada por el Ayuntamiento, Gobierno de La Rioja, Cámara de Comercio y Fundación Caja Rioja con catorce puestos, concurso de postres populares y profesionales, clases prácticas de elaboración de barquillos y rosquillas, degustaciones de chocolates, confituras, dulces, pastelería artesanal, golmajerías, etc. En el 2007, contó con unas siete mil visitas (La Rioja, 23-10-2008, pp. 16)¹⁹. Las fiestas de Gracias y del Rosario en Tormantos a comienzos de octubre se acompañan de chocolatadas (La Rioja, 3-10-2008, pp. 56), lo mismo que las de San Millán de Yecora, mientras las de Nájera y Casalarreina se basan en reparto de moscatel y bizcochos (www.valvanera.com).

3.11. Bebidas

Ya en 1995, Luis Elías señalaba que “La Rioja como región o espacio se identifica habitualmente con uno de sus productos, que es el vino” (Elías Pastor, 1995, pp. 10), pese a que, en 1987, el vino y sus subproductos representaban el 11’5% de la producción final agraria riojana (MAPA, 1987, pp. 44). En 1987, el viñedo ocupaba 28.590 hectáreas en secano y 1147 en regadío, cultivándose fundamentalmente en Rioja Alta, Baja y Media y siendo prácticamente inexistente en las tres comarcas de la Sierra (MAPA, 1987, pp. 79 y 87). En Navaridas, Huércanos, Elciego y Villabuena, el viñedo representa el 64’4, 63’1, 61’6 y 60’7% respectivamente de la superficie cultivada aunque la mayor superficie de viñedo se localiza en Alfaro y Laguardia con más de tres mil hectáreas cada uno (Barco Royo, 2002, pp. 53 y 56). En 2001, las industrias del vino en La Rioja suponían 2.101 empleos de los 6.402 de toda la agroindustria, al tiempo que los vinos representaban el 55’17% de las ventas agroalimentarias seguidos de las conservas vegetales con el 18’27% y de las cárnicas con el 14’88% (Albisu, Gracia y Sanjuán, 2004, pp. 20). En 2005 se obtuvieron 273’1 millones de litros de vino en La Rioja: 247’47 de tinto, 15’42 de blanco y 10’21 de rosado, con buena cosecha y calidad alcanzando, según la DOC, los valores más altos de la última década (La Rioja, 2-10-2007, pp. 4)²⁰. En 2007, las 60.774 hectáreas de viñedo con la DOC La Rioja produjeron 273’7 millones de litros (La Rioja, 17-5-2008, pp. 7). En 2008, se cultivaron 60.817 hectáreas de uvas: 56.602 de uva tinta y 4.215 de blanca (La Rioja, 19-10-2008, pp. 2), produciendo 397 millones de kilos de uva que se convertirán en 278 millones de litros de vino según el Consejo Regulador de la DOC Rioja (La Rioja, suplemento Negocio, 11-11-2008, pp. 17).

Hace ya casi tres décadas, Herce y Ramírez señalaban que el vino era el producto riojano que “ha alcanzado las mayores cotas de universalidad” (Herce Garraleta y Ramírez

¹⁸ “El mazapán de Soto, junto con los rusos de Alfaro y los fardelejos de Arnedo, forma el podium de los dulces riojanos” (Regan, 2008, pp. 89).

¹⁹ En octubre de 2008, la chocolatada de Calasport formó parte de la XII Feria de las Asociaciones organizada por el Ayuntamiento con participación de 35 grupos (La Rioja, 5-10-2008, pp. 21).

²⁰ La DOC Rioja es la primera de España, constituyéndose el 6 de junio de 1926 y creando el Consejo Regulador un año después (Peñín, 1989, pp. 28). Actualmente hay más de 470 bodegas incluidas en la DOC (www.riojawine.com).

Martínez, 1981, pp. 38). Actualmente, el vino juega un papel importante en las visitas de turistas extranjeros a La Rioja, siendo un recurso de calidad presente en todo el territorio y se debe luchar para convertir la actividad turística de las bodegas en una actividad rentable según Aránzazu Vallejo, Vicepresidenta y Consejera de Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial de La Rioja (La Rioja, 15-11-2007, pp. 8)²¹.

En las jornadas gastronómicas riojanas, el vino es un elemento clave y motivo de muchas de dichas celebraciones²². En abril de 2006 se celebraron las I Jornadas “Uruñuela calidad” sobre vino con conferencias, mesas redondas y catas de vinos (La Rioja, 11-4-2006, pp. 15). En abril de 2007, en Logroño se organizó el II Salón Internacional del Vino “Destinovino 2007” con presencia de productos gastronómicos de diversas Comunidades Autónomas (El Diario Montañés, 15-4-2007, pp. 6).

Del 1 de septiembre al 20 de octubre de 2007 se celebran “Las noches de El Rioja y los 5 sentidos” con música, teatro y circo en nueve bodegas de Cenicero, Abalos, Cuzcurrita, Haro, Torremontalvo, Alfaro, Ollauri, Fuenmayor y en la navarra Viana (perteneciente a la DOC Rioja junto con otros cinco términos) al precio de seis euros y con aforos de 75 a 300 espectadores (La Rioja, 1-9-2007, pp. 65).

La Grajera celebra la Fiesta del Crianza con catas de barrica, música, moda y gastronomía, siempre con el crianza como telón de fondo en las actividades dedicadas a la difusión de vino riojano. Además, 25 restaurantes ofrecen menús acompañados por crianzas al precio máximo de doce euros y distintos bares participan en la iniciativa <De Rioja y Tapas> con vino crianza a precio de vino joven y lo sortean entre los que degusten el crianza (La Rioja, 2-10-2007, pp. 4). También hay “catas de la vendimia” en San Asensio con unos ochenta asistentes que probaron 16 vinos jóvenes y de crianza elaborados en las bodegas y cooperativas de la localidad (La Rioja, 5-11-2008, pp. 25). En Logroño se celebró el I Concurso de Catadores de Vino con participación de 63 personas repartidas en 21 cuadrillas y organizado por Fundación Logroño Turismo y la Cofradía del Vino de Rioja, al mismo tiempo que se celebraba la Feria de los vinos en Logroño con vinos elaborados en 18 municipios riojanos por 61 bodegas que ofrecieron 113 tipos de caldos distintos, pudiendo probarse tres distintos por cinco euros (La Rioja, 14-9-2008, pp. 12-14). Ollauri celebró la XII edición del “Mercado de la Vendimia” en septiembre de 2008 organizada por la Asociación El Trujal con la colaboración del Ayuntamiento y con visitas guiadas a las cuatro bodegas, catas, mercado de productos artesanos, miel, aceite, vinos, etc. (La Rioja, 21-9-2008, pp. 13).

El hotel Husa Gran Vía de Logroño celebra periódicamente catas de vino de la web “lomejordelvinoderioja.com” en colaboración con bodegas y restaurantes (La Rioja, 12-12-2007, pp. 63; 19-9-2008, pp. 60, y 3-10-2008, pp. 58). En enero de 2008 contaron con

²¹ Un buen ejemplo es el “Plan de dinamización de producto turístico del vino en Haro” con un presupuesto de 2’98 millones de euros para el periodo 2008-2011 (La Rioja, 7-9-2007, pp. 20).

²² También se trata de potenciar su consumo por los vecinos: “123 municipios riojanos, el Consejo Regulador del DOC Rioja y el Gobierno de La Rioja respaldaron ayer la declaración <vino, nutrición y salud>, impulsada por la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición y que aboga por la inclusión de este alimento dentro de la dieta para una vida sana y saludable” (La Rioja, 16-9-2008, pp. 54). En septiembre de 2008, la Cofradía del Vino de Rioja celebró en Logroño, con unos 500 asistentes, su hermanamiento con el Consejo Agrario de Producción Ecológica de La Rioja que obtiene casi una treintena de alimentos diferentes en unas 10.00 hectáreas (La Rioja, 28-9-2008, pp. 80).

once vinos distintos de la misma bodega (López de Heredia, de Haro) elaborados entre 1964 y 2000 (La Rioja, 11-1-2008, pp. 52).

Alfaro celebra el 9 de junio de 2008 el II Concurso de vino cosechero en el Hogar de Personas Mayores con aportaciones de los viticultores (ocho en la primera edición en 2007) (La Rioja, 11-5-2008, pp. 25). Por su parte, la peña Juventud de Nájera organizó cata comparada de vinos tintos y claros con DOC La Rioja y de otras DO (La Rioja, 29-8-2008, pp. 21). También se celebran concursos de vinos en Laguardia (XV edición en 2008) y batalla del vino en Haro, donde se arrojaron entre 30.000 y 40.000 litros entre los asistentes, tiñendo de rojo la localidad (Metro, 30-6-2008, pp. 4), y la “batalla del clarete” en San Asensio el 25 de julio, desde hace 27 años, con un gasto de 40.000 litros en 2008, donados por cooperativas y bodegas (www.lariojaturismo.com). El vino es uno de los protagonistas por cata, desfiles, pisado popular de uvas, etc., en las fiestas de San Mateo en Logroño, coincidiendo con estas la LII Fiesta de la Vendimia Riojana del 20 al 27 de septiembre de 2008 (La Rioja, suplemento San Mateo 08, 20-9-2008, pp. 14 y 28) y declarada de interés turístico (www.lariojaturismo.com).

Aldeanueva de Ebro celebró “Entreviñas. Jornadas gastronómicas y culturales” los días 14 y 15 de junio de 2008 en su primera edición con feria del vino, catas en bodegas, paseos entre viñas, etc., organizadas por el Ayuntamiento con la colaboración de trece bodegas del municipio (La Rioja, 14-6-2008, pp. 18 y 15-6-2008, pp. 25). En agosto de 2008, casi cincuenta bodegas celebraron en Rodezno la V Jornada de Puertas Abiertas de los Calaos, con catas de vino y otros productos como morcilla, patatas con chorizo, lechón, masajes de vinoterapia, música, etc. (La Rioja, 24-8-2008, pp. 14). En septiembre, la Asociación de Mujeres de Abalos celebró la XI Jornada de Puertas Abiertas en la que cientos de personas recorrieron las instalaciones de las bodegas (La Rioja, 7-9-2008, pp. 18).

Electra Rioja Gran Casino (Logroño) celebró las Jornadas del vino del 16 al 30 de septiembre de 2008 con degustación gratuita de vinos (La Rioja, 16-9-2008, pp. 71) prolongándola del 1 al 15 de octubre con degustación gratuita nocturna de vinos de la bodega Finca Valpiedra de Cenicero (La Rioja, 1-10-2008, pp. 12 y 3-10-2008, pp. 58).

Además de estas jornadas hay una gran variedad de la oferta para atraer turistas a realizar tareas relacionadas con el vino: recoger uvas, visitar bodegas, pisar uvas, comer en el campo, paseos por viñedos, vuelos en avionetas por encima de los viñedos, paseos a caballo o en bicicletas, cursos de cocina, sesiones de vinoterapia, etc., en Uruñuela, Cenicero, Briñas, Abalos, Casalarreina, Sotés, Laguardia, etc. (La Rioja, 9-10-2007, pp. 54-55). Por ejemplo, el hotel Villa de Abalos ofrece una posibilidad de vinoturismo especial: poda en febrero-marzo, floración a principios de junio, envero a finales de julio y vendimia y pisado de uvas en septiembre y octubre. Este programa fue premiado en Fitur y obtuvo el galardón “Best of” de turismo vitivinícola. Incluye visitas a bodegas, degustaciones, catas y visita al Museo del Vino (La Rioja, 9-10-2007, pp. 55).

Además de la producción de vinos de calidad, en los últimos años se trata de diversificar ingresos con la creación de rutas turísticas enológicas que aumentan la demanda de turismo rural y de vino²³, situación que se daba ya hace dos décadas en La Rioja y se ha ido

²³ “El turismo del vino, como modelo de desarrollo económico sostenible e integrador en determinadas áreas, es capaz de dinamizar la competitividad de un territorio, incrementar y mejorar la producción vinícola, respetar el medio ambiente y mejorar las condiciones de vida de los ciudadanos” (Melián Navarro et al., 2008, pp. 417).

extendiendo a otras zonas²⁴ y en países como Chile, Hungría, Nueva Zelanda y Sudáfrica (Melián Navarro, 2008, pp. 417).

Se suelen incluir en estas rutas enológicas la visita a viñedos²⁵, bodegas²⁶, museos del vino y/o centros de información vitivinícolas al tiempo que se degusta vino y otros productos gastronómicos de la zona²⁷, se observan paisajes²⁸, etc. Se intenta extender la cultura del vino con cursos de cata de vino como el programa “El Rioja y los 5 sentidos”, XIII edición del 5 al 19 de septiembre de 2008 con participación de bodegas de Calahorra, Aldeanueva de Ebro, San Vicente de la Sonsierra y Fuenmayor que comparten las actividades vinícolas con música, teatro, etc. (La Rioja, 6-9-2008, pp. 55)²⁹.

3.12. Productos variados

En la mayor parte de las comidas se incluyen una gran variedad de productos. Un buen ejemplo es el calderote, uno de los mitos de la gastronomía riojana, que incluye carne, verduras, legumbres, patatas, etc. Esta situación se hace extensiva a las fiestas de casi todas las localidades riojanas y del resto de España.

En las fiestas de San Cosme y San Damián en Arnedo, a finales de septiembre con la suelta de vaquillas en la calle y plaza, charangas en el centro urbano, novilladas, hay ver-

En 2007 existían tres rutas en autobús (vinobus) organizadas por el Gobierno de La Rioja del 1 de julio al 5 de noviembre: Rioja Alta (con visita a la bodega en Cenicero), Camino de Santiago (visita a bodegas y comida en una de ellas) y Monasterio de Cañas (su museo y dos bodegas) (Contreras Villaseñor y Elías Pastor, 2007, pp. 157).

²⁴ En España están proliferando las “rutas del vino” en diversas zonas de Andalucía, Murcia, Comunidad Valenciana, Cataluña, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla-León, Galicia, País Vasco, Navarra y La Rioja desde el 2000 por el Plan Integral de Calidad del Turismo Español elaborado por la Secretaría General de Turismo (Melián Navarro et al., 2008, pp. 419-420). En La Rioja hay siete rutas de vino a finales de 2008.

²⁵ Al menos 26 bodegas repartidas en 17 localidades ofrecen servicio de comedor además de las visitas a sus instalaciones, con un máximo de 4 en Haro y 2 en Elciego, Fuenmayor, Laguardia y Logroño (AA.VV., 2007, pp. 3, 8 y 121-127).

²⁶ De las aproximadamente 500 bodegas riojanas, son visitables 191 repartidas entre 46 localidades con máximos de 25 en San Vicente de la Sonsierra, 18 en Haro, 16 en Aldeanueva de Ebro, 14 en Fuenmayor y 12 en Abalos y Logroño (Contreras Villaseñor y Elías Pastor, 2007, pp. 102-117). Una relación completa de las bodegas riojanas en www.larioja.org.

²⁷ Existen diez museos del vino en La Rioja: 5 en Logroño y uno en Briones, Abalos, Aldeanueva de Ebro y Briñas (Contreras Villaseñor y Elías Pastor, 2007, pp. 54-62). En 2003, el Gobierno riojano reguló la existencia de restaurantes en bodegas, existiendo 27 con máximo de 4 en Logroño (Contreras Villaseñor y Elías Pastor, 2007, pp. 140-144). Hay 4 hoteles en bodegas en Aldelda de Iregua, Alfaro, Abalos y Arnedillo, con un total de 110 habitaciones (de ellas 85 en el de Alfaro) (Elías Pastor, 2006, pp. 220-221). Más del 68% de los visitantes a bodegas en La Rioja proceden de Madrid y Barcelona (Elías Pastor, 2006, pp. 232).

²⁸ Un buen modelo es el “Tren-Pranillo”, ferrocarril que une Logroño y Haro desde el 6 de septiembre de 2008 con una duración de unos 35 minutos en los que se disfruta de miles de hectáreas de viñas, se pueden visitar ocho bodegas y se viaja en autobús al casco urbano de Haro para disfrutar también de la gastronomía. El primer viaje contó con 150 personas (La Rioja, 6/7-9-2008, pp. 84).

²⁹ Entre el 25 y 28 de septiembre de 2006, se celebró un curso de veinte horas sobre “Gastronomía y vino” en los cursos de verano de la Universidad de La Rioja en colaboración con la Academia Riojana de Gastronomía (www.unirioja.es). En el curso 2007-2008, la Universidad de La Rioja ofreció un Master en Turismo Enológico y otro Master en Viticultura, Enología y Dirección de Empresas Vitivinícolas (La Rioja, 2-10-2007, pp. 4). Asimismo, el Centro Cultural Ibercaja La Rioja con sede en Logroño, ofrece cursos de otoño para adultos sobre gastronomía, catas, etc. (La Rioja, 21-9-2008, suplemento San Mateo 08, pp. 20).

mú en las terrazas, degustación de migas, queso blanco, gildas, jamón serrano, vino, etc., por los vecinos y visitantes, entre los que estuvo el presidente del Gobierno de La Rioja y 740 jóvenes de Logroño, Calahorra y Cervera del Río Alhama transportados en autobuses promovidos por el Instituto Riojano de la Juventud (La Rioja, 2-10-2007, pp. 13-14)³⁰.

Las fiestas de San Roquito en Redal, en noviembre de 2007, incluyeron menús con paelladas y chocolatadas (La Rioja, 24-11-2007, pp. 20). A comienzos de diciembre, Santo Domingo de la Calzada celebra conjuntamente los mercados del Camino y Medieval, las ferias de la Concepción y de Productos Ecológicos, las Jornadas de Cocina Riojana y la Cultural Calceatense convirtiéndose en un referente comercial y turístico de primer orden (La Rioja, 1-12-2007, pp. 21). Las de San Bartolomé en Aldeanueva de Ebro facilitaron chuletadas en plena calle y degustación de vinos en bodegas (La Rioja, 24-8-2008, pp. 18). Entre el 6 y 14 de septiembre de 2008, las fiestas de Autol incluyeron productos hortofrutícolas, migas, embutido de caza, vino, gordillas, bocadillos de lomo con pimientos y chistorra, lechona, flanes, huevos fritos, ranchos, champiñones, embutidos de caza, chocolate, etc., en formas variadas: comidas generales y otras específicas para personas mayores, mujeres, jóvenes, etc., coincidiendo con las fiestas de San Adrián y Santa Natalia (La Rioja, 6-9-2008, pp. 8 y 22-23 y 14-9-2008, pp. 16).

El Ayuntamiento de Logroño realiza con la Cofradía del Vino de La Rioja un acto de hermanamiento entre el vino de La Rioja y el chorizo y jamón de Baños de Río Tobía con degustación para los asistentes de estos pueblos riojanos (La Rioja, 24-9-2006, pp. 4). Badarán celebra en agosto el Festival del vino, chorizo y pan con unas 2.000 raciones (La Rioja, 10-8-2008, pp. 14). En las fiestas Virgen del Roble en Sorzano se reparten gratuitamente chorizo, pan y vino (www.valvanera.com). En Arenzana de Abajo, a finales de agosto de 2008 se celebra, en la plaza del Ayuntamiento, la XII edición de la degustación de bocadillos de anchoas con pimientos fritos organizada por la Asociación Cultural Juvenil de la localidad (La Rioja, 29-8-2008, pp. 20). En Ojacastro, la Asociación de Mujeres prepara degustaciones de productos variados para las fiestas de Gracias (La Rioja, 29-8-2008, pp. 57). En Calahorra, a finales de agosto se degustan sardinas, huevos fritos con torreznos y vino en cuadrillas coincidiendo con fiestas patronales y cenas medievales, encierro de novillos, corrida de toros, concurso de bebedores en porrón, campeonatos de parchís, chuletada, etc. (La Rioja, 29-8-2008, pp. 14).

En las fiestas Riscos de Bilibio, en Haro, se degustan marisco jarrero, patatas con chorizo y se hacen concursos de paella (La Rioja, 7-9-2008, pp. 16). Las fiestas de Acción de Gracias en Ledesma de la Cogolla incluyen degustaciones de jamón y queso ofrecidas por el Ayuntamiento y repostería artesanal elaborada por mujeres del municipio, cava, etc. (La Rioja, 3-10-2008, pp. 56).

En las fiestas de Villamediana de Iregua se ofrecieron café con pastas, migas con sus sabores tradicionales, pancetas, pinchos de tortilla con o sin cebolla, etc., al tiempo que

³⁰ En las fiestas del municipio de Arnedo, “los manjares se disfrutaban en la calle y es usual ver a gente realizando unas chuletas asadas al sarmiento, o unos ricos ranchos. En las fiestas de marzo, fácilmente se puede hallar en las brasas de las chuletadas un hueco para asar ajos, cebollas y huevos” (www.wikipedia.org). El 24 de junio, se celebran la romería de San Juan con marcha al monasterio de Vico en el que se organiza una chocolatada y un concurso de ranchos (www.wikipedia.org). En las fiestas en honor de San Judas Tadeo en Sajuela se degustan migas (La Rioja, 29-8-2008, pp. 57).

había otra gran variedad de actividades de ocio (La Rioja, 14-9-2008, pp. 23). En la Jornada de Artesanía Medieval en Cornago, III edición el 19 de octubre de 2008 con unos cinco mil visitantes, se consumen champiñones con vino, chorizo a la sidra y migas, chocolate con bizcochos, etc. (La Rioja, 17-10-2008, pp. 16). En la I Feria Artesanal de Alesón se comercializaron y degustaron productos variados: morcilla de Anguiano, chorizo de la comarca, castañas asadas, etc., por numerosos visitantes (La Rioja, 17-11-2008, pp. 12).

En la Marcha de la Vía Verde del Cidacos, que antaño recorría el ferrocarril Calahorra-Arnedillo, participaron 670 personas en mayo de 2008 (séptima edición) que recorrieron 34 kilómetros entre olivos, almendros, chopos, tomillo, etc., y degustaron infusiones de hierba en Préjano, pringadas, rebanadas de pan con aceite, champiñón, etc., con más de mil raciones (La Rioja, 18-5-2008, pp. 18).

Otras numerosas localidades celebran jornadas gastronómicas: comida de hermandad organizada por los casados con paella y cordero en Alesanco; caldereta de carne de novillo en Briones; degustaciones de zurracapote en Clavijo; de choricillo en Prejano; concursos de ranchos en Lardero, Villarroya y de Iregua; jornada de la moraga en San Román de Cameros; asado de oveja ofrecida por el Ayuntamiento de Valdemadera; vino y sardinas financiadas por el Ayuntamiento y pan y miel por los vecinos de Ollauri; migas cameranas en Laguna de Cameros; picadillo con huevos de codorniz en Cordovín; cena de hermandad con bacalao en aceite y a la riojana y careta asada en Robres del Castillo, etc.

3.13. Jornadas en otras regiones y países

Ocho bodegas riojanas participaron en septiembre-octubre de 2007 en “Las noches de El Rioja y los 5 sentidos” en la bodega Rioja Vega de Viana (Navarra) con complemento de actividades musicales, de teatro y circo (Feo Parrondo, 2007, pp. 122). En octubre de 2007, el Consejo Regulador presentó en Bilbao las nuevas añadas de Rioja (2001, 2004 y 2005), situación que se extiende posteriormente a La Coruña y Madrid (La Rioja, 9-10-2007, pp. 7). Entre el 10 de septiembre y 31 de octubre de 2007, los usuarios de la compañía aérea Spanair pudieron degustar vinos riojanos en “Rioja Wine Corner”, instalados en los aeropuertos de Barajas (Madrid) y El Prat (Barcelona) por el Gobierno de La Rioja, a través de la Dirección General de Turismo, y con la colaboración de 38 bodegas riojanas (La Rioja, 1-9-2007, pp. 65). Asimismo, doce bodegas de la DOC Rioja formaron parte de las 27 empresas vitivinícolas españolas que participaron en diciembre de 2007 en la X Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica <Primer> que se celebró en Madrid durante tres días (uno para profesionales y dos para el público en general) (La Rioja, 12-12-2007, pp. 6). En abril de 2008, catorce bodegas riojanas, de un total de 39 españolas con DO, participaron en las Jornadas Gastronómicas, del Vino y la Cultura Artesanal en Ojén (Málaga) que incluyeron degustación gratuita de vinos, flamenco, conferencias, etc. En septiembre de 2007, nueve bodegas riojanas participaron en el Salón Internacional del Vino Ibérico “Iber-Wine-2007” que se celebró en el pabellón IFEMA (Madrid) con catas, subastas de vinos, mesas redondas y debates, etc., (La Rioja, 12-11-2007, pp. 5). En abril de 2008, 24 empresas riojanas, en su gran mayoría bodegas, participaron en el XXII Salón Internacional de Club de Gourmets en el Recinto Ferial Casa de Campo de Madrid, organizado por el Club Gourmets y en el que participaron 1300 expositores con más de 40.000 productos. Tres bodegas riojanas recibie-

ron los Premios Guía de los Vinos Gourmets 2008 (La Rioja, 12-4-2008, pp. 8). Vinos de Rioja estuvieron presentes en las III Jornadas Gastronómicas de la Sierra en Torrelozanes (Madrid), durante quince días en junio de 2008, con participación de casi 40 restaurantes de la zona (ABC, suplemento Noroeste, 2-10-2008, pp. 5). A fines de septiembre de 2008 se celebraron “Las vendimias de Ortega y Gasset” en esta calle de Madrid para compartir vino riojano (en plena vendimia) entre numeroso público que disfrutó el ofertado gratuitamente por diez bodegas riojanas a todos los asistentes entre los que figuraban el presidente riojano, la vicepresidenta y consejera de Turismo y Medio Ambiente, el alcalde de Madrid, etc. (La Rioja, 28-9-2008, pp. 4-5). El 15 de noviembre de 2008 se realizó una cata de Riojas en el hotel Reconquista de Oviedo organizada por el Gobierno de La Rioja y Centro Riojano de Asturias (La Nueva España, 15-11-2008, pp. 37).

Las jornadas gastronómicas de la verdura de Calahorra se expanden hacia otras provincias para difundir sus productos hortofrutícolas. El 13 de marzo de 2008, se celebró la Primera Jornada de las Verduras de Calahorra en el hotel Barceló Cervantes de Oviedo con menús que incluían borraja, puerros, pimiento, manitas de cerdo, morcillo... con asistencia de cargos de ambas localidades y numeroso público (La Voz de Asturias, 14-3-2008, pp. 77).

Mayor importancia tiene el Mercado de Artesanía Agroalimentaria de La Rioja en Oviedo organizado por el Ayuntamiento de Oviedo, el Centro Riojano de Oviedo y la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos de La Rioja (ARTESAR) que, a su vez, contaron con la colaboración de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja y el Instituto de Calidad de La Rioja (ICAR). En la quinta edición (noviembre de 2006) contó con la participación de 48 empresas de las que más de la mitad comercializaban productos de calidad como Agricultura Ecológica, Denominación de Origen Calidad Rioja e Indicación Geográfica Protegida Valles de Sadacia en vinos, DOP Aceite de La Rioja en aceites, IGP Pimiento Najerano en conservas, Rioja Calidad en patés, etc. Participaron empresas de Alberite, Alfaro, Arnedillo, Arnedo, Calahorra, Cárdenas, Fuenmayor, Galilea, Haro, Logroño, Mendavia, Quel, Sajazarra, etc. (www.canales.elcomerciodigital.com). En noviembre de 2008, el mercado agroalimentario se complementó con diferentes demostraciones gastronómicas de productos riojanos (La Nueva España, 8-11-2008, pp. 6).

En abril de 2008 se celebraron XII Jornadas Gastronómicas de la Verdura en San Sebastián, Bilbao y Vitoria con menús basados en verduras de Calahorra (www.gastronomiaycia.com) y realizados por cocineros calagurritanos que utilizaron borraja, puerros, espárragos, alcachofas, patatas, pimientos, coliflor, etc., y se acompañaron con vinos de bodegas de Calahorra. Para promocionar verduras de Calahorra se han realizado menús degustación en Madrid, Vitoria, Bilbao, San Sebastián, La Coruña y Barcelona (Ibáñez Sáenz, 2008, pp. 9). En la Exposición Internacional de Zaragoza (2008) hubo 25 catas de vinos diversos en el recinto riojano, aportados por 35 bodegas, algunos conjuntamente con aceite, peras, champiñones, pimientos, etc. (La Rioja, 22-6-2008, pp. 7, y 17-8-2008, pp. 72).

Entre 2002 y 2007, el Gobierno de La Rioja y la Cámara Oficial de Comercio han desarrollado el Plan de Internacionalización para promocionar productos regionales con participación de 400 empresas en 115 ferias en otros países, existiendo unas 500 empresas riojanas que exportan regularmente sus productos, con el vino y calzado a la cabeza (La

Rioja, 16-12-2007, pp. 35)³¹. El proceso se renueva con Globalrioja, plan de internacionalización 2008-2011 puesto en marcha por el Gobierno de La Rioja, Cámara Oficial de Comercio e ICEX (La Rioja, 22-6-2008, pp. 40-41).

Del 5 al 12 de septiembre de 2007, el vino de Rioja fue patrocinador y vino oficial de la Semana de la Moda en Nueva York, evento más importante de la moda en Estados Unidos con unos 15.000 visitantes (La Rioja, 1-9-2007, pp. 65), repitiéndose en primavera y otoño de 2008 con seminarios de cata para consumidores³².

Muy importante ha sido la campaña de promoción de productos agroalimentarios riojanos en Nueva York, durante una semana, promovida por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja y en la que participaron una treintena de empresas y seis de los mejores cocineros riojanos. Además de reuniones con empresas importadoras y comercializadoras estadounidenses, especialmente de vino, se realizaron catas de vino y de aceite, acciones divulgativas, comerciales, institucionales, degustaciones, demostraciones culinarias y grandes eventos gastronómicos en los mejores restaurantes de Nueva York. Las valoraciones más positivas de las catas fueron las de vinos que, ya en 2007, habían sido exportados 6'7 millones de litros de Rioja a los principales países consumidores encabezados por Reino Unido y Estados Unidos, a los que se venden fundamentalmente vinos con la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Los seis cocineros riojanos difundieron la mejor gastronomía riojana con demostraciones culinarias en el Internacional Culinary Institute (a base fundamentalmente de verduras); clases en el Aula de Cocina para periodistas, chefs profesionales, estudiantes y restauradores, también con degustaciones y menús al finalizar las clases; cenas con un centenar de periodistas, políticos, importadores, comercializadores, operadores turísticos, etc. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y las empresas participantes hicieron, al final, una valoración muy positiva al dar a conocer productos riojanos y abrir mercados difíciles como el del vino que, en Estados Unidos, solamente se vende en tiendas especializadas tras pasar los trámites legales de importación y distribución (La Rioja, 18-5-2008, suplemento <La Rioja conquista Nueva York>, pp. 1-8).

La Rioja abrió en Bruselas, en diciembre de 2007, el ciclo de Catas de Vinos de España organizado por la Cámara Oficial de Comercio de España, Gobierno de La Rioja y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja (La Rioja, 12-12-2007, pp. 6).

En abril de 2008, 28 bodegas riojanas participan en la promoción del vino riojano en Tokio en unas jornadas promovidas por la Consejería de Industria y la ADER (Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja) con catas, invitaciones a importadores de vino, restauradores, medios de comunicación especializados y un presupuesto de 122.000 euros (La Rioja, 12-4-2008, pp. 8).

³¹ Las empresas riojanas de vino son las más orientadas al exterior ya que el 90% venden parte de su producción fuera de España (Albisu, Gracia y Sanjuán, 2004, pp. 94). Entre 1977 y 2007, las exportaciones de vino de la DOC Rioja se han multiplicado por tres en volumen y por cuarenta en valor, alcanzando los 84 millones de litros vendidos en 2007 (La Rioja, 22-6-2008, pp. 2-3).

³² Se sirvieron vinos de siete marcas riojanas por todo Nueva York los sábados a precios especiales (La Voz de Asturias, 7-2-2008, suplemento Boca 2, pp. 11).

La Feria Alimentaria México 2008 contó con la participación de diez empresas riojanas (nueve bodegas y una de bacalao), realizándose catas de vinos con DOC Rioja, dentro del plan de Internacionalización 2008-2011 (La Rioja, 22-6-2008, pp. 40-41).

En septiembre de 2008, la agrupación Bodegas Familiares de Rioja (Provir) presentó en la Oficina Comercial de la Embajada de España en Moscú una treintena de vinos con DOC con alto número de empresas rusas importadoras y distribuidoras de vino (La Rioja, 3-10-2008, pp. 58).

BIBLIOGRAFIA³³

- AA.VV. (2004): *Nuestra cocina. La Rioja*, Madrid, Ciro, 190 págs.
- AA.VV. (2007): *Comer en La Rioja 08*, Logroño, Nueva Rioja, 130 págs.
- ALBISU, L.M., GRACIA, A. y SANJUAN, A.I. (2004): *La industria agroalimentaria en el Valle del Ebro*, Zaragoza, Gobierno de Aragón, 158 págs.
- BALASCH, E. (2006): *La Rioja. Bodegas y vinos. Itinerarios turísticos*, Madrid, Salvat, 216 págs.
- BARCO ROYO, E. (2002): *Análisis de un sector: El Rioja (1991-2000)*, Logroño, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, 244 págs.
- BARRIOS, J.C. et al. (2001): *La agricultura ecológica en Aragón, Navarra y La Rioja. Situación y perspectivas*, Madrid, Banco Santander Central Hispano, 20 págs.
- CALVO PALACIOS, J. L. (1977): *Los Cameros. De región homogénea a Espacio-Plan*, Logroño, Diputación Provincial, 300 págs.
- CASTRO SAN JUAN, A. (1998): *Saber bien: cultura y prácticas alimentarias en La Rioja*, Logroño, Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social e Instituto de Estudios Riojanos, 234 págs.
- CLAVAL, P. (2003): *Geographie culturelle. Une nouvelle approche des sociétés et des milieux*, Paris, Armand Colin, 288 págs.
- CONTRERAS VILLASEÑOR, M. y ELIAS PASTOR, L. V. (2007): *Guía del turismo del vino. Denominación de Origen Calificada Rioja (La Rioja, Alava y Navarra)*, Logroño, Piedra de Rayo, 172 págs.
- ELIAS PASTOR, L. V. y MUNTION HERNAEZ, C. (1989): *Los pastores de Cameros*, Logroño, Gobierno de La Rioja y MAPA, 236 págs.
- ELIAS PASTOR, L. V. (1995): *La Rioja*, Barcelona, Lunwerg Editores, 236 págs.
- ELIAS PASTOR, L. V. (2006): *El turismo del vino. Otra experiencia de ocio*, Bilbao, Universidad de Deusto, 256 págs.

³³ También se han manejado numerosas noticias de prensa (La Rioja, El Diario Montañés, Metro, ABC, La Nueva España y La Voz de Asturias)

- FEO PARRONDO, F. (2005): “Turismo gastronómico en Asturias”, *Cuadernos de Turismo*, 15, pp. 77-96.
- FEO PARRONDO, F. (2006): “Jornadas de turismo gastronómico en Cantabria”, *Nimbus*, 17-18, pp. 23-42.
- FEO PARRONDO, F. (2007): “Jornadas de turismo gastronómico en Navarra”, *Nimbus*, 19-20, pp. 99-126.
- GOBIERNO DE LA RIOJA (1998): *VI Jornada de horticultura riojana. Calahorra, 5 de febrero de 1998*, Logroño, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, 64 págs.
- GOBIERNO DE LA RIOJA (2004): *Normativa sobre caza*, Logroño, Gobierno de La Rioja, 172 págs.
- HERCE GARRALETA, F. J. y RAMIREZ MARTINEZ, J. M. (1981): *La gastronomía en La Rioja. Apuntes para una comprensión del tema a través del mito, la leyenda y la tradición*, Logroño, Diputación de La Rioja, 48 págs.
- IBAÑEZ SAENZ, J. (2008): “Calahorra, ciudad de la verdura” en *Belezos. Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja*, 6, pp. 4-11.
- LAHERA, J. A. C. (2000): “Las legumbres y gastronomía” en TERROBA SORZANO, E. (Coord): *La Rioja, tierra de legumbres*, Logroño, Fundación Desarrollo y Turismo, 214 págs., cfr. pp. 77-95.
- MAPA (1987): *Mapa de cultivos y aprovechamientos de La Rioja. Escala 1:200.000*, Madrid, 146 págs (+mapa).
- MARTINEZ VILLAR, E. (Coord.) (1995): *Características agronómicas de las zonas frutícolas del Valle del Iregua*, Logroño, Consejería de Agricultura y Alimentación, 206 págs.
- MATTERN, A. (2008): *La sagesse de l'alimentation. 60 recettes saines et gourmandes sans gluten*, Mónaco, Alphée, 222 págs.
- MELIAN NAVARRO, A. et al. (2008): “La especialización de la oferta complementaria en el turismo de negocios: el enoturismo” en LOPEZ, D. (Ed): *Turismo de negocios y reuniones*, Valencia, Tirant lo Blanch, 445 págs., cfr. pp. 413-436.
- PADILLA DIESTE, C. (2003): “Los alimentos y el turismo. Una reflexión sobre la sustentabilidad” en GANDARA, J.M. y SCHLÜTER, R.G. (Coord): *Gastronomía y turismo. Una introducción*, Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 192 págs., cfr. pp. 9-24.
- PALACIOS CUESTA, R. (2000): « Recorrido por la cultura de las legumbres » en TERROBA SORZANO, E. (Coord.): *La Rioja, tierra de legumbres*, Logroño, Fundación Desarrollo y Turismo, 214 págs., cfr. pp. 13-36.
- PEÑIN, J. (1989): “Vinos de La Rioja” en *Enciclopedia de La Rioja*, San Sebastián, Kriselu, t.5 (monográfico), 254 págs.

- REGAN, C. (2008): “Un viaje personal por la gastronomía del Camero Viejo”, *Belezos. Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja*, 7, pp. 86-91.
- RODERO, K. (Coord.) (2007): *El esplendor de la gastronomía española*, Pamplona, Universidad Pública de Navarra, 66 págs.
- SANCHEZ TRUJILLANO, M. T. y GOMEZ MARTINEZ, J. R. (1995): *Rebaños. Ganadería tradicional a través de la colección del Museo de La Rioja*, Logroño, Museo de La Rioja, 102 págs.
- SECCION DE ESTADISTICA DE LA CONSEJERIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y DESARROLLO RURAL DEL GOBIERNO DE LA RIOJA (2000): *El caparrón riojano*, Logroño, Gobierno de La Rioja, 116 págs.
- TERROBA SORZANO, E. (Coord) (2000): *La Rioja, tierra de legumbres*, Logroño, Fundación Desarrollo y Turismo, 214 págs.
- TIO SARALEGUI, C. (1993): *La agricultura riojana ante el año 2000. Situación actual y perspectivas*, Logroño, Consejería de Agricultura y Alimentación, 294 págs.
- VIDAL CAROU, M. C. (2002): “Verduras y hortalizas. Pilares de la dieta mediterránea y de los efectos saludables de la alimentación” en AA.VV.: *Verduras de La Rioja. De la huerta a la mesa*, Logroño, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, 80 págs., cfr. pp. 19-42.

WEBS: www.adn.es; www.afuegolento.com; www.ascarioja.es; www.ayto.calahorra.org; www.bodegasyvinos.info; www.boe.es; www.canales.elcomerciodigital.com; www.canales.elcorreodigital.com; www.carnedeavila.org; www.cerespain.com; www.comerenlarioja.com; www.ctich.com; www.cuisineofspain.com; www.directoalpaladar.com; www.elcorreodigital.com; www.es.wikipedia.org; www.gastronomiahoy.blogspot.com; www.gastronomiaycia.com; www.grgastronomia.com; www.hortensio.com; www.ibercaja.es; www.lanoticia.es; www.larioja.com; www.larioja.org; www.lariojacidad.org; www.lariojaturismo.com; www.lomejordelvinoderioja.com; www.lukor.com; www.perasderincondesoto.com; www.revistaiberica.com; www.riojawine.com; www.sotoencameros.org; www.unirioja.es; www.valvanera.com. www.wikipedia.org.