Boletín informativo

N. 49 Febrero 2023

rioja oriental
ruta del vino

IMAGEN: Celeste Santo

ÍNDICE

NÚM. 49 – FEBRERO 2023

- APP de la Ruta del Vino Rioja Oriental **PÁG. 3**
- Encuesta #Iloveenoturismo **PÁG. 4**
- *Merchandising* infantil y folletos en inglés **PÁG. 5**
- Proceso participativo ADR La Rioja Suroriental **PÁG. 6-7**
- La RVRO estuvo en FITUR **PÁG. 8-9**
- Publicación sobre chozos y guardaviñas de Rioja Oriental **PÁG. 10**
- Publicación actas Congreso Int. Barrios hist. de Bodegas **PÁG. 11-12**
- Leo Harlem, Amigo del Vino de Aldeanueva de Ebro **PÁG. 13**
- Evento formativo sobre enoturismo en marzo en La Rioja **PÁG. 14**
- Presentado el cartel de las Jornadas de la Verdura **PÁG. 15**
- La Rioja, sede del certamen "World's Best Vineyards 2023" **PÁG. 16**
- Jornadas Movilidad Sostenible en Cervera del Río Alhama **PÁG. 17**
- Alfaro acogió las hogueras de San Antón **PÁG. 18**
- San Antón también se celebró en Pradejón **PÁG. 19**
- Sinergia Rest. La Alameda de Pipaona y Marqués de Reinosa **PÁG. 20**
- Cena Maridaje en Petit Comité de Châpeau Wines **PÁG. 21**
- 'Rosetón', bombón finalista de Pastelería La Clavelina **PÁG. 22**
- Mejoras en el Parador de Calahorra **PÁG. 23**
- Se reanudan las visitas al Yacimiento de Contrebia Leucade **PÁG. 24**
- SOCIOS: Casa Rural La Zaranda, en El Redal **PÁG. 25**
- Tardes de música y vino, en Aldeanueva de Ebro **PÁG. 26**
- Día de la Cigüeña en Alfaro **PÁG. 27**
- San Blas en Autol **PÁG. 28**
- Visitas Guiadas Nocturnas en Calahorra **PÁG. 29**
- Centro de Interpretación Sotos del Ebro **PÁG. 30**
- Mirador del Buitre reabierto **PÁG. 31**
- Experiencias en Rioja Oriental **PÁG. 32**
- La Historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos **PÁG. 33**
- Paisaje cultural del cultivo del champiñón y el vino **PÁG. 34**
- Alma de Arizcuren. Viñedos de Yerga. **PÁG. 35**

¡Llévanos en el bolsillo!

Conócenos un poco mejor descargándote nuestra **Aplicación para Dispositivos Móviles.** En ella encontrarás los mejores sitios de Rioja Oriental para visitar, con visita libre o guiada, museos, centros de interpretación y lugares con encanto natural para los más aventureros.

Podrás tener a mano siempre que quieras los alojamientos en los que descansar y recuperar fuerzas**, los restaurantes y bares** en los que degustarás la mejor gastronomía de la zona, **las bodegas, viñedos y servicios de cata** de la Ruta del Vino Rioja Oriental. Descubrirás **los comercios** en los que comprar nuestros productos, **las agencias** que te asesorarán para crear la mejor experiencia adaptada a tus necesidades y todo ello **agrupado por valles, para acortar los trayectos** y maximizar la visita.

Además podrás obtener la geolocalización de cada apartado y escuchar la **audioguía** de cada una de las descripciones. No te lo pienses y **llévate a la Ruta del Vino Rioja Oriental en tu bolsillo.**

- La aplicación se puede **descargar para Android** en el siguiente enlace: https://bit.ly/3rn18ly
- **Para iOS**, la descarga se podrá realizar a través del enlace: https://apple.co/3pknKBT

ENCUESTA #ILoveEnoturismo

Cuéntanos tu experiencia y gana una escapada para dos personas

Si visitas la **Ruta del Vino Rioja Oriental** puedes participar en la **promoción de Rutas del Vino de España.**

Rellena la **encuesta de #ILove Enoturismo**, cuéntanos cómo ha sido tu **experiencia** enoturística y podrás ganar una **escapada para dos** personas a una de las Rutas del Vino de España.

https://es.surveymonkey.com/r/IloveEnoturismo2021

Tu opinión es importante para nosotros y nos ayuda a mejorar.

Merchandising para niños y folletos en inglés

Enmarcado entre los objetivos promocionales de la Ruta del Vino Rioja Oriental, la entidad cuenta ya con **nuevo merchandising dirigido a los más pequeños de la casa.** Y es que, conscientes de que el turismo familiar está en auge en Rioja Oriental, queremos incentivar a los niños y niñas que nos visitan a que conozcan más sobre nosotros.

Además de este merchandising, ahora contamos con **folletos promocionales traducidos al inglés**, para hacer accesible la información de la Ruta del Vino Rioja Oriental al público internacional.

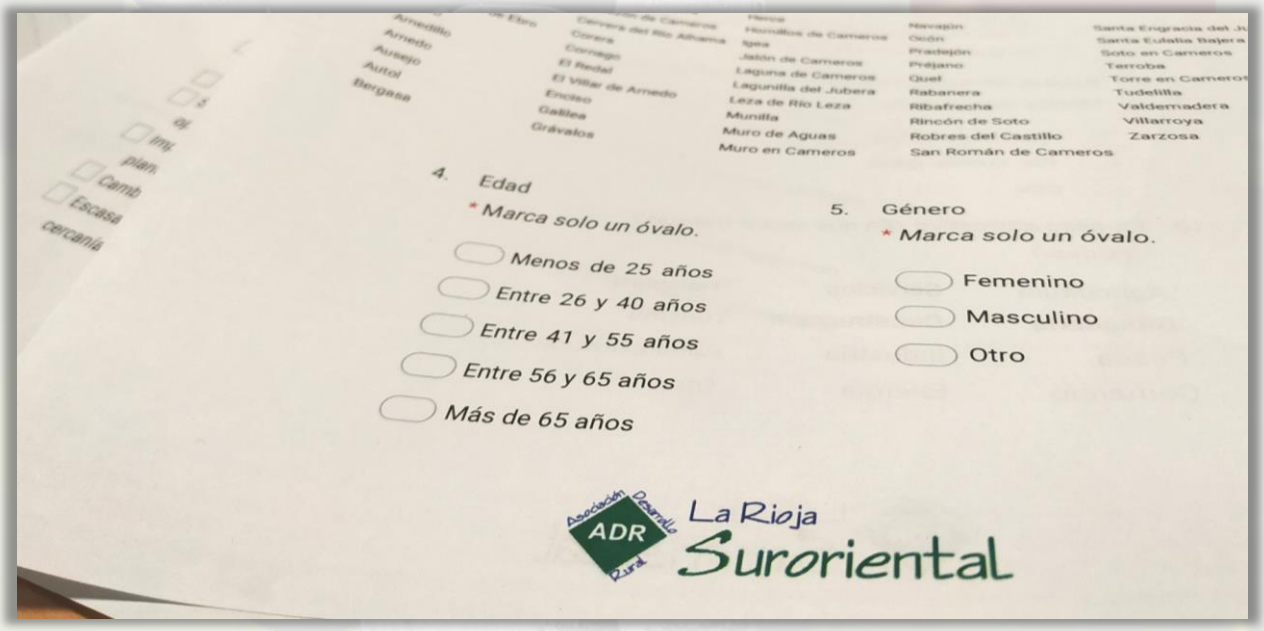
Los socios que estén interesados en solicitar este material promocional pueden ponerse en contacto con nosotros a través del correo Info@rutadelvinoriojaoriental.com para gestionar la recogida.

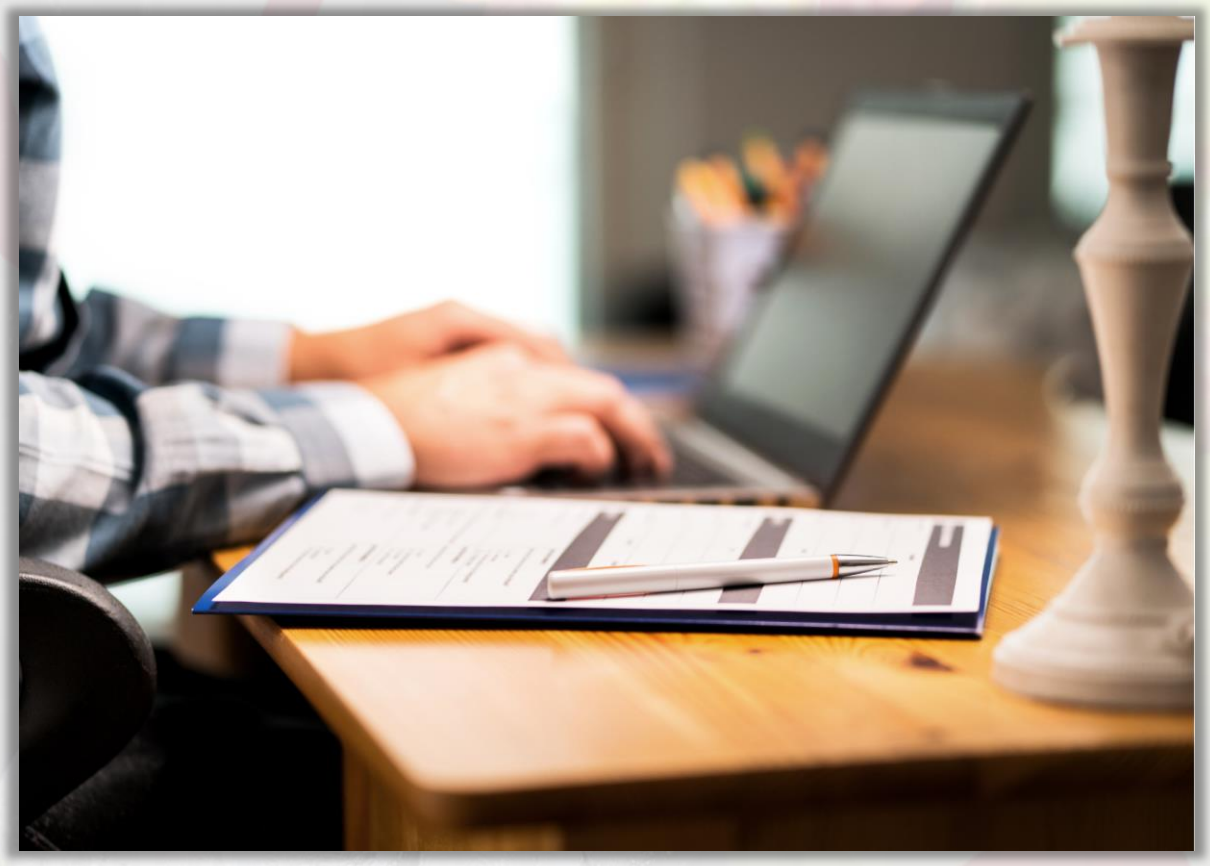
La ADR La Rioja Suroriental se encuentra inmersa en un proceso de participación ciudadana

La Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Suroriental está inmersa en un proceso de participación ciudadana con el fin de conocer la opinión de la población sobre nuestro territorio y sus necesidades.

Así, a través de una sencilla encuesta que el usuario no tardará más de 3 minutos en responder, se plantean varias temáticas y asuntos transversales así como posibles problemáticas o dificultades que nos atañen**. El objetivo principal de esta acción es establecer las líneas estratégicas de este Grupo de Acción Local,** que gestiona las ayudas europeas Leader, de cara a los próximos 5 años; líneas que marcarán la Estrategia de Desarrollo Local Participativa del territorio LEADER del Programa de Desarrollo Rural de La Rioja 2021-2027.

A través de este cuestionario online, se intentará tomar el pulso a la ciudadanía, a través de 5 preguntas principales y con opción a realizar comentarios al final de la encuesta, por si hay personas que tienen propuestas concretas que no ven reflejadas en las cuestiones planteadas.





Las 5 preguntas más importantes de la encuesta pondrán sobre la mesa **las ventajas y desventajas del territorio Rioja Oriental, así como las oportunidades y problemáticas** que pueden surgir. Igualmente se pregunta al encuestado por las líneas en las que consideran que la ADR La Rioja Suroriental debe centrar sus esfuerzos.

Se trata de una encuesta abierta a toda la población, independientemente de su lugar de residencia, y que esperamos pueda contar con una participación mayoritaria para que la Estrategia se ciña lo máximo posible a las necesidades reales del territorio. Asimismo, se trata de un cuestionario anónimo al que se accede sin necesidad de registrar ninguna cuenta de correo electrónico; el enlace para participar es el siguiente: https://forms.gle/nvbBTqHbMazNnNGW8

Agradecemos de antemano la implicación de los participantes y recordamos la importancia de implicarse en el desarrollo y progreso de la zona.

Presencia en las jornadas profesionales de FITUR

Productos tan propios como las almazuelas, la nuez o el queso Camerano, también propios de Rioja Oriental, como **las alpargatas o el aceite con "DOP Aceite de La Rioja"**, han protagonizado durante estos pasados días las actividades desarrolladas en el **Stand de La Rioja en FITUR,** la Feria Internacional de Turismo que ha acogido Ifema en Madrid. Además de recibir el premio a mejor Stand de la feria, este espacio ha acogido charlas, demostraciones culinarias y **degustaciones, entre las que han destacado productos de Rioja Oriental basados en la gastronomía de Ocón o el champiñón de Pradejón.**

En el caso de la Ruta del Vino Rioja Oriental, la gerente Esther Rubio y el presidente, Óscar León, se desplazaron hasta Madrid el jueves día 19 y asistieron a la presentación de la Guía Práctica de Turismo Sostenible de **Rutas del Vino de España**. Además, Esther Rubio se reunió con los responsables del **Itinerario Cultural Europeo Caminos de Arte Rupestre Prehistórico** y con varios socios de **Itervitis**, entidades a las que pertenece la Ruta del Vino Rioja Oriental a través del ente que la gestiona, la ADR La Rioja Suroriental.

El viernes día 20, la gerente, **Esther Rubio, aprovechó el espacio dedicado a reuniones** del stand de La Rioja, como cortesía del Gobierno de La Rioja hacia ayuntamientos y asociaciones coexpositores. Una intensa mañana en la que mantuvo **varias reuniones con diferentes empresas dedicadas al sector turístico,** con una interesante trayectoria y proyección profesional, en aras de buscar colaboraciones que puedan favorecer el crecimiento de la Ruta del Vino Rioja Oriental y la **puesta en valor de todo el territorio.**

Como balance de nuestra participación en **FITUR 2023, queremos trasladar nuestra satisfacción como parte implicada en el turismo de nuestra región**, y sobre todo de la zona Rioja Oriental ya que el producto gastronómico, tradicional y paisajístico de Rioja Oriental ha estado muy presente. Además, la experiencia vivida ha servido para poner en común con entidades de interés objetivos, acuerdos y líneas de trabajo que nos permitirán seguir mirando hacia el futuro con optimismo.

Descubre nuestra publicación sobre los chozos de Rioja Oriental

Desde la **ADR La Rioja Suroriental, entidad que también gestiona la Ruta del Vino Rioja Oriental**, se ha realizado una publicación sobre los **chozos y guardaviñas de la zona**, editada por Fundación Caja Rioja. Se trata de un documento que se puede visualizar y descargar de manera gratuita desde el apartado de "Publicaciones" en la página web de la Ruta del Vino Rioja Oriental (www.rutadelvinoriojaoriental.com) y en el que se ahonda sobre la naturaleza de estas construcciones, su origen, utilidades y otras características como la ubicación, los materiales, la morfología o el tamaño.

Además de estos aspectos, esta publicación defiende, de forma transversal, la necesidad de **poner en valor los chozos y guardaviñas en nuestro territorio**, así como de mantenerlos, cuidarlos y no dejarlos caer en el olvido, ya que además están enmarcados en el paisaje cultural del vino y el viñedo de La Rioja, que fue declarado Bien de Interés Cultural en 2015.

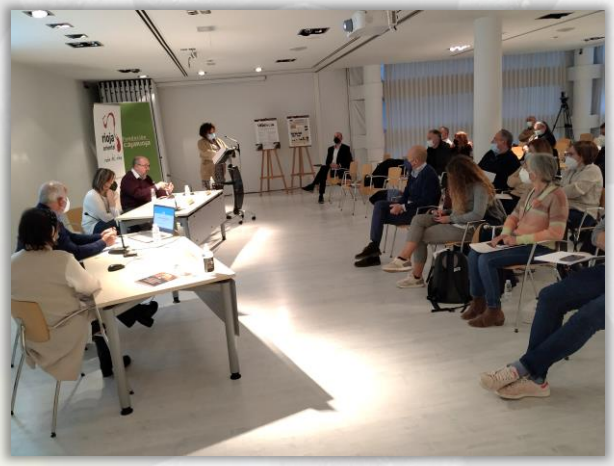
Tras los estudios con los que cuenta la Ruta del Vino Rioja Oriental y que registraron un total de 182 chozos y guardaviñas, ahora se ha pretendido trasladar la información técnica al público general **de manera visual y cercana.**

Esta actuación se suma a otras que ambas entidades han desarrollado con los mismos objetivos, como la reproducción de un chozo en la localidad de Arnedo, y que continúa manteniendo las líneas de trabajo atendiendo a nuestro pasado, presente y futuro vitivinícolas.

Las actas del III Congreso Internacional de Barrios Históricos de Bodegas, en formato digital

Desde la celebración del **III Congreso Internacional de Barrios Históricos de Bodegas en 2021, se ha trabajado en la materialización de las actas** que relatan la realización de este evento organizado por la Ruta del Vino Rioja Oriental. Así, hace unos meses pudimos disponer de ellas en formato papel en una edición muy limitada con cuyos ejemplares se obsequió a todos los ponentes del Congreso, ya que sus aportaciones aparecen también en la citada publicación.

Se trata de un documento extenso en el que se ponen en contexto las temáticas de cada mesa redonda, además de relatar las ponencias y las apreciaciones que marcaron el desarrollo del Congreso y que tuvo lugar en Arnedo, en Rioja Oriental.



Las actas se han colgado en la **plataforma Dialnet**, de la Fundación Dialnet y la Universidad de La Rioja, con el fin de otorgar una mayor **presencia documental en formato digital,** y también se pueden consultar desde la página web de la Ruta del Vino Rioja Oriental, en el apartado **"Publicaciones".**

Tras recoger el testigo de la Ruta del Vino Rioja Alta y Bodegas Lecea, que acogieron las dos primeras ediciones, la Ruta del Vino Rioja Oriental organizó la tercera edición de este congreso y colaborado en labores de difusión en la cuarta, que ha acogido el Grupo de Acción Local CEIP este pasado 2022.

En el evento que se celebró en Arnedo en noviembre de 2021 se pusieron sobre la mesa las líneas de actuación para afrontar el futuro del trabajo realizado hasta el momento en la identificación y recuperación de estos entornos vitivinícolas, que son patrimonio de nuestra memoria, de nuestra cultura y de la historia de nuestras localidades. Después de más de veinte años de actuaciones, los barrios de bodegas suscitan interés patrimonial y social, pero sobre todo precisan de una reflexión sobre su pervivencia y que ésta pueda asegurarse por sí misma. Aspectos que se recogen en las citadas actas y que pueden consultarse en este enlace: https://tinyurl.com/4dk7h37v .

Leo Harlem, Amigo del Vino en Aldeanueva de Ebro

Aldeanueva de Ebro recupera sus actividades enoturísticas en todo su esplendor. Una de las más significativas es la distinción **“Amigo del Vino” que cada año esta ‘Ciudad del Vino’ otorga a alguna personalidad destacada.**

Este año 2023 la figura escogida ha sido la del **cómico y actor Leo Harlem**, que visitó esta localidad de Rioja Oriental y algunas de las bodegas que allí se ubican. Según el alcalde de Aldeanueva, en esta ocasión se ha distinguido a Leo Harlem por su vinculación con la gastronomía y el vino, ya que él mismo se declara amante de los buenos caldos.

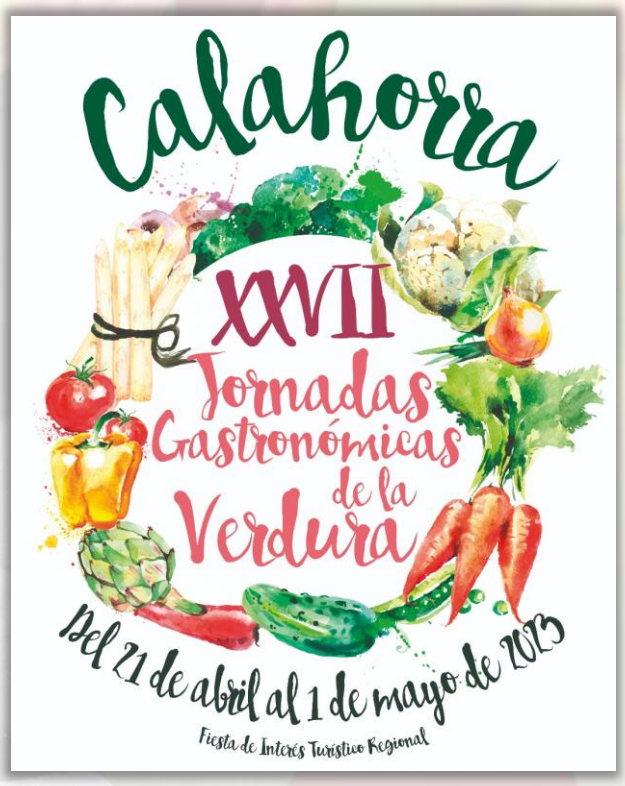
Su visita fue un acontecimiento del que toda la localidad disfrutó y aprovechó, un reconocimiento que se suma a los ya otorgados a otras personalidades como Ventura Martínez, Fernando Llorente, Fernando Romay o Carlos Coloma, entre otros.

La Rioja acogerá el 23 y 24 de marzo un evento formativo sobre enoturismo

FITUR fue el escenario que escogió la presidenta de La Rioja, Concha Andreu, para dar a conocer que nuestra Comunidad Autónoma acogerá un evento de formación los **días 23 y 24 de marzo, como acto previo a la Conferencia Mundial de Enoturismo de la Organización Mundial de Turismo** que celebrará su séptima edición este próximo otoño en La Rioja.

Acerca del **Encuentro de Talento en Enoturismo** que se celebrará en marzo, la presidenta recordó, en FITUR, que el propio secretario general de la OMT lanzó un reto en el cierre de la conferencia de Alba (Italia) el pasado mes de septiembre: desarrollar una propuesta formativa especializada en enoturismo, es decir, una formación centrada en crear y dar a conocer destinos enoturísticos competitivos. “El Gobierno de La Rioja y el Gobierno de España hemos dado un paso adelante para estudiar la puesta en marcha con la OMT de un programa internacional de formación de alto nivel”, resaltó, añadiendo que “la generación y difusión del conocimiento es una línea de trabajo clave de Enorregión”.

Presentado el cartel de las "XXVII Jornadas gastronómicas de la verdura"



El Ayuntamiento de Calahorra lleva trabajando desde hace meses en la organización de la edición número 27 de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura.

En este año 2023, **esta fiesta declarada de Interés Turístico Regional tendrá lugar entre los días 21 de abril,** viernes, cuando está previsto celebrar su inauguración, **hasta el lunes 1 de mayo.**

Al igual que el año pasado, las jornadas se alargarán durante dos fines de semana, aprovechando además el puente de mayo, con el objetivo de fomentar la actividad económica de la ciudad y el desarrollo de esta fiesta de interés turístico que tanta importancia tiene para el turismo y la economía de Calahorra.

El cartel anunciador de las Jornadas Gastronómicas de la Verdura, así como diverso material promocional en formato digital, estarán presentes en FITUR entre los próximos 18 y 22 de enero para promocionar el conjunto de recursos turísticos de Calahorra.

La Rioja, sede del certamen "World's Best Vineyards 2023"

La Denominación de Origen Calificada Rioja se convertirá en el epicentro de la actividad enoturística nacional e internacional al ser **elegida sede de la convención World's Best Vineyards 2023,** una cita anual célebre por revelar el ranking de las mejores experiencias ofrecidas por viñedos y bodegas, que goza de un enorme prestigio y gran repercusión mediática mundial.

El certamen, **que tendrá lugar del 10 al 13 de julio** de este año, ofrece la oportunidad de mostrar el potencial de Rioja ante los ojos de la comitiva, integrada por más de un centenar de personas entre organización, jurado, periodistas nacionales e internacionales, así como grandes exponentes y expertos del sector, quienes tendrán la oportunidad de conocer de primera mano la Denominación a través de un extenso programa con diferentes itinerarios, que incluirá catas, visitas a bodegas y actividades de ocio, entre otros, para disfrutar de la rica diversidad de la Región con el propósito de que puedan apreciar todos los elementos que convierten a Rioja en un lugar único.

Jornadas sobre movilidad sostenible, en Cervera del Río Alhama

Cervera del Río Alhama acogió del 25 al 27 de enero unas **Jornadas de UNESCO sobre Movilidad Sostenible para la adaptación y mitigación del cambio climático** en las Reservas de la Biosfera españolas organizadas por el Gobierno de La Rioja, a través de la Reserva de la Biosfera de los Valles del Leza, Jubera, Cidacos y Alhama, en el marco del Proyecto de Volkswagen de movilidad sostenible que se desarrolla con la UNESCO.

La Reserva de la Biosfera de La Rioja ha sido seleccionada junto con las Reservas de la Biosfera de Bardenas Reales (Navarra) y Ordesa Viñamala (Aragón) en este proyecto europeo financiado por el grupo Volkswagen con 500.000 euros, cuyo objetivo es el fomento de la movilidad sostenible, la educación para el desarrollo sostenible, la preservación de la biodiversidad y la mejora del suministro local de agua.

Las jornadas comenzaron con una reunión del comité de gestión de este proyecto de movilidad denominado Proyecto Volkswagen, dando la bienvenida a las Reservas de la Biosfera invitadas, al organismo autónomo Parques Nacionales (OAPN), el programa MaB de la UNESCO y Volkswagen. Además se procedió a la inauguración de la Exposición “Celebrar la Vida” en el consistorio de Cervera del Río Alhama.

Alfaro acogió sus tradicionales hogueras de San Antón

El pasado 13 de enero los alfareños se reunieron en torno a grandes hogueras por las distintas calles de Alfaro con motivo de San Antón. La idea inicial de estas hogueras era la de quemar malos espíritus y posibles plagas que afectasen a las cosechas y animales. Actualmente, en estas hogueras se asan patatas y carne siendo motivo de reunión de vecinos y amigos que quieren seguir manteniendo arraigadas estas sanas tradiciones. Un acto de los imprescindibles del invierno alfareño.

San Antón también fue protagonista en Pradejón

El fuego, el vino y las degustaciones también protagonizaron las hogueras de San Antón en el municipio de Pradejón, socio de la Ruta del Vino Rioja Oriental.

Actividades que animan a los ciudadanos a compartir momentos en torno a las tradiciones, la cultura y la esencia de nuestros pueblos, que mantienen estas actividades y las enriquecen para dar gusto a grandes y pequeños a través de la gastronomía.

Las sinergias entre socios, esencia de Rioja Oriental

En la Ruta del Vino Rioja Oriental estamos encantados con las sinergias entre nuestros socios. En este caso, entre el restaurante La Alameda de Pipaona y las bodegas Marqués de Reinosa. La pareja de la foto, que acompaña a Blas Sos, **de La Alameda de Pipaona**, visitó el valle de Ocón volviendo de sus vacaciones desde Asturias y con destino Tarragona donde residen. Tomaron vino de **Marqués de Reinosa durante la comida, concretamente el Reserva de Garnacha** que tanto éxito tiene, y la última botella de este sabroso vino se la llevaron en mano, ya que además de apreciar el **buen maridaje del cochinillo con el Reserva de Garnacha**, se quedaron con las ganas de más.

Según afirman nuestros socios, esta pareja prometió volver en otra ocasión, más tranquilamente, para conocer el Valle de Ocón más en detalle y visitar los recursos naturales de nuestra Reserva de la Biosfera, de patrimonio histórico y cultural y la bodega Marqués de Reinosa. La Ruta del Vino Rioja Oriental les esperará con los brazos abiertos.

El espacio Petit Comité acogió una cena maridaje

El pasado 26 de enero, **los hermanos Álvaro y Javier Usarralde dieron comienzo a la nueva temporada de eventos en Petit Comité, un espacio creado expresamente para la reunión de profesionales y entusiastas del mundo del vino.** Tras la celebración de diversas catas y comidas durante el año pasado, los hermanos comienzan 2023 con una agenda llena de propuestas que prometen sorprender a todos los públicos.

Álvaro y Javier recibieron en su espacio a veinticinco comensales dispuestos a acompañarles en la gran inauguración con una celebración muy especial: la primera cena maridaje del año. Para la ocasión contaron con el chef sevillano Urbano González, cocinero y propietario de los restaurantes Chiquilla en Sevilla y Quilla en Sotogrande. Urbano se encargó de la elaboración de siete pases con productos de primera calidad en los que el gran protagonista fue el marisco. Cada plato estuvo maridado con una selección de vinos escogidos personalmente por Javier Usarralde, CTO de Châpeau Wines y sumiller. Ambos fueron los directores de la ceremonia, explicando a los comensales todos los detalles de cada plato, vino y proyecto vitivinícola.

‘Rosetón’, el bombón finalista de La Clavelina

La última semana de enero, Pastelería La Clavelina, comercio socio de la Ruta del Vino Rioja Oriental, tuvo la ocasión de participar en la I edición del **concurso “Mejor Bombón Artesano de España”.** Nuestros socios volvieron del certamen satisfechos tras haber **quedado entre los finalistas con su original creación "Rosetón"**, una composición de *toffe* tropical y un praliné salado crujiente de pistacho y aceite de oliva virgen extra. Se trata de una elaboración muy vinculada con la Rioja y la Cueva de los 100 Pilares de Arnedo, cercana al comercio desde el que se puede observar el óculo del monasterio rupestre de San Miguel, excavado en tierra arenisca que les inspira el *toffe* y combinados con productos del valle del Cidacos como el aceite oliva virgen extra y el pistacho. ¡Enhorabuena por el reconocimiento!

Mejoras en el Parador Marco Fabio Quintiliano de Calahorra

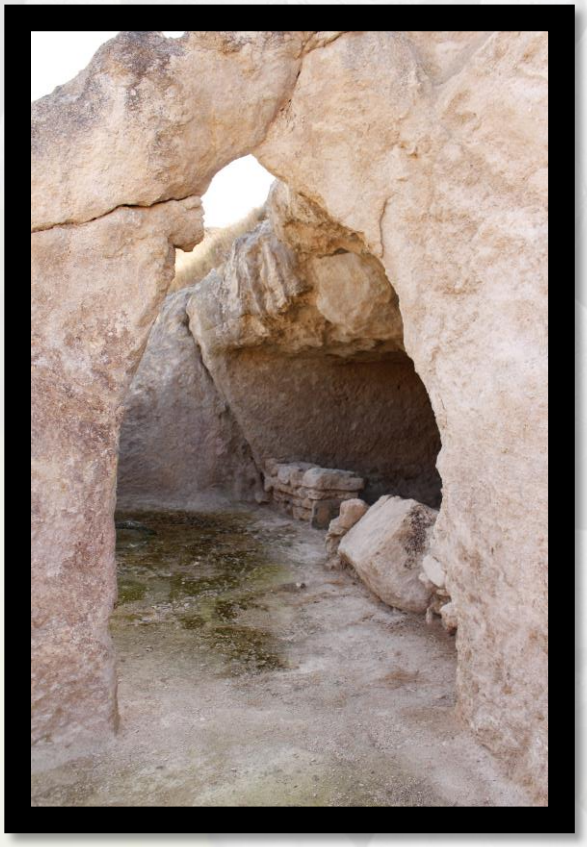
Recientemente, nuestro hotel y restaurante socios, el Parador Marco Fabio Quintiliano de Calahorra ha informado de que cerrará temporalmente sus puertas debido a la realización de mejoras en sus instalaciones internas y de decoración, por lo que van a proceder a una importante obra que conlleva el obligado **cierre del Parador con previsión desde el 1 de enero hasta el día 2 de abril de 2023.**

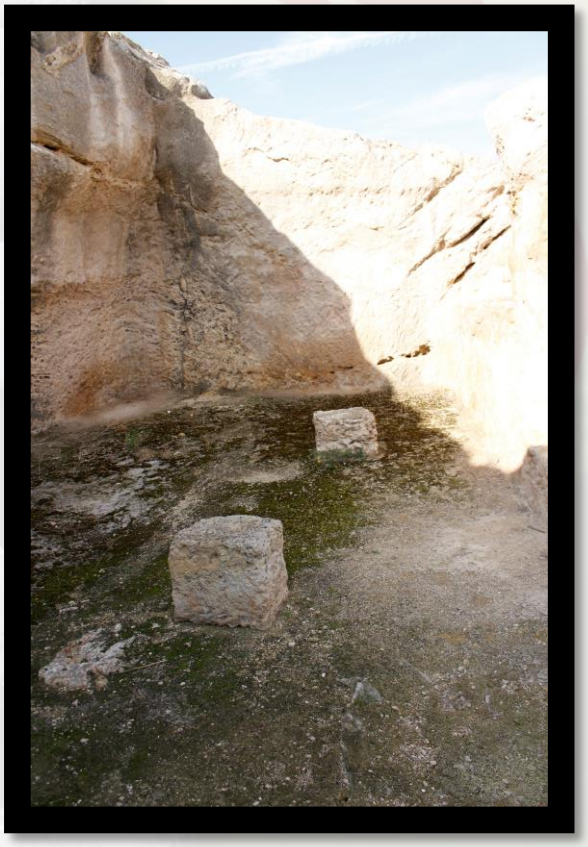
A pesar de ello, quedan a disposición del público en el teléfono 941 13 03 58 y en el correo electrónico calahorra@parador.es . Desde el Parador Marco Fabio Quintiliano de Calahorra agradecen la comprensión de clientes y proveedores deseando que este 2023 que acaba de comenzar sea muy fructífero para todos.

Las visitas al Yacimiento de Contrebia Leucade se reanudarán en febrero

El Centro de Interpretación Contrebia Leucade ha reanudado **su actividad a partir del 9 de enero, mientras que el Yacimiento arqueológico de Contrebia Leucade realizará de nuevo visitas guiadas ya a partir del presente mes de febrero.**

Desde Contrebia Leucade esperan a los visitantes y colaboradores con el mismo entusiasmo y pasión por la arqueología del Valle del Alhama-Linares.





Casa Rural La Zaranda, en El Redal

En este boletín de febrero os presentamos **Casa Rural La Zaranda, una antigua casa familiar, totalmente reformada** para dar comodidad a los clientes. Se trata de un edificio de dos plantas; en la planta baja encontrarás un recibidor decorado con un antiguo pozo, una zona que da acceso al merendero con cocina totalmente equipada. La estancia con un encantador patio y una cómoda terraza.

En cuanto a las dependencias, la capacidad de la casa, el primer piso cuenta con 5 habitaciones dobles, 3 baños y una sala de estar. Se trata de un lugar acogedor en un valle lleno de encantos y posibilidades de ocio y disfrute. Seguro que aprovechas tu viaje para conocer esta maravillosa zona de Rioja Oriental.

Tardes de Música y Vino en Aldeanueva de Ebro

El ciclo enoturístico y cultural Tardes de Música y vino ofrece varios conciertos entre enero y marzo en la localidad de Aldeanueva de Ebro. No pierdas la oportunidad de disfrutar de este evento que abarca varios estilos para ofrecer una programación de calidad, acorde a la calidad que caracteriza a los vinos de esta localidad, Ciudad del Vino y socia de la Ruta del Vino Rioja Oriental.

Día de la Cigüeña en Alfaro

El Día de la Cigüeña se celebrará en Alfaro **los días 4 y 5 de febrero de 2023** y que contará con una Ruta Gastronómica, actividades infantiles y visitas turísticas guiadas.

Sábado 4

ACTIVIDAD EXTRAORDINARIA DIA DE LA CIGÜEÑA

Visita al Centro de interpretación, Mirador de las cigüeñas y Reserva natural de los Sotos del Ebro.

Punto de encuentro centro de interpretación
Hora: 10:30.
Inscripciones en: pasealarioja@larioja.org
Tfno: 608 339 319
Organiza: Pasea La Rioja.

SALIDA DE LA CIGÜEÑA MIGUELITA PARA LOS NIÑOS

Salida de la cigüeña de la Oficina de Turismo.
Hora: 12:30 a 13:30
Plaza España.

TALLERES INFANTILES: HAZ TUS ALAS DE CIGÜEÑA MULTICOLOR

Construye tus alas de cigüeña con materiales reciclados y cartón y deja volar tu imaginación

Horario: De 18,00 a 20,30
Lugar: 2ª Planta Centro de Interpretación Plaza España
Edad: De seis años en adelante. Menores acompañados.
Gratuito
Organiza: M.I. Ayuntamiento

FESTIVAL BENÉFICO

Destinado al Museo de San Miguel

Programa:
- 2 comedias cortas: "Ganas de reñir" y "Cómo está la banca".
- Gimnasio Fit dance Grupo de Sevillanas, zumba y hip hop
- Dúo musical Nuria y Tatiana
- Taller de cantares con niños de la catequesis.

Entrada: 2 €
Venta en alfarocultura.sacatuentrada.es
Lugar: Sala Florida.
Organiza: Grupo de teatro Perla del Ebro.
Colabora:
M.I. Ayuntameinto de Alfaro.

Domingo 5

TALLERES INFANTILES EN EL CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LOS SOTOS DEL EBRO. "ELABORACIÓN ARTESANA DE CIGUEÑAS"

DIBUJOS DE CIGUEÑAS Y ELABORACION de CIGUEÑAS EN 3D

(Utilización de goma eva , corcho etc)
Material aportado por el Centro de Interpretación
Hora: 11:00.
Edad: De 5 a 14 años.
Niños de 5 a 8 años niños acompañados de sus padres.

Inscripciones en pasealarioja@larioja.org
Tfno.: 608 339 319
Lugar: Centro de interpretación.

BENDICIÓN Y REPARTO DE ROSCO GIGANTE DE SAN BLAS

Hora: 12:00.
Lugar: Soportales Plaza España.
Tras la bendición de los Roscos de San Blas se procederá al reparto del rosco gigante.
La Parroquia invita a alfareños a que acudan a la plaza con su rosco para bendecirlo.
Organiza:
M.I. Ayuntamiento de Alfaro.
Colaboran: Amas de Casa y Adema.

El barzón, producto estrella por San Blas en Autol

San Blas es festejado en Autol cada año con programación extensa y diversa para grandes y pequeños.

Esta festividad cuenta con conciertos, salidas de la charanga, actividades infantiles, degustaciones y colaboraciones que incluyen a algunos de nuestros socios, como las Bodegas Marqués de Reinosa.

En estos actos festivos, además de poder degustar vino de Rioja Oriental, destaca el barzón como un dulce típico de San Blas. Un producto sabroso y original que forma parte de la gastronomía tradicional de esta zona y que durante todos los días festivos tiene su particular protagonismo.

Estas actividades programadas por el Ayuntamiento de Autol se prolongarán **desde el jueves 2 hasta el domingo 5 de febrero.**

Visitas guiadas nocturnas y tematizadas en Calahorra

Horarios de visita al Centro de Interpretación Sotos del Ebro

Testimonio de la exuberante vegetación que acompañaba al Ebro en su andadura, los sotos constituyen hoy reductos privilegiados para la vida silvestre. Lo que en otros tiempos debió constituir un extenso y amplio pasillo ribereño acompañando al Ebro en ambas orillas se presenta hoy fragmentado. Pequeños enclaves de riqueza y diversidad. **Adentrarse en los sotos o acercarse a madres y playas significa introducirse en uno de los ecosistemas más ricos y diversos de nuestro territorio. En el Centro de Interpretación Sotos del Ebro podrás repasar todas estas características en unas instalaciones que, además,** son totalmente accesibles, lo que facilita la visita para personas con diferentes capacidades.

HORARIO:

De abril a octubre: de miércoles a domingo (y festivos) de 10 a 14 h. Cerrado lunes y martes.

De noviembre a marzo: fines de semana, festivos, de 10 a 14 h

TELÉFONOS DE CONTACTO:

De lunes a viernes: tel. 608 33 93 19

Sábados, domingos y festivos: tel. 690 180 513

“Mirador del Buitre” en Arnedillo

La pasada Semana Santa, el **Centro de Interpretación Mirador del Buitre, en Arnedillo, reabría sus puertas tras la reciente remodelación**. Las instalaciones, renovadas por fuera y por dentro, permiten conocer las costumbres y características de estas aves rapaces, muy comunes en el Valle del Cidacos, y que debemos preservar para su conservación. A través de una visita guiada y el recorrido por los paneles interpretativos del centro, así como los juegos interactivos para los más pequeños, los visitantes descubren al buitre leonado y otras especies similares que conviven en el territorio. La actividad se completa con la observación en vivo y en directo de los nidos y vuelos de los buitres que residen en la zona, gracias a los prismáticos y las privilegiadas vistas en las que están ubicadas las instalaciones.

Los horarios para este 2022 son los **sábados y domingos a las 11:00, 12:00 y 13:00 horas, previa reserva en el 941 39 42 26 / 669 576 090.**

Descubre las experiencias enoturísticas de Rioja Oriental

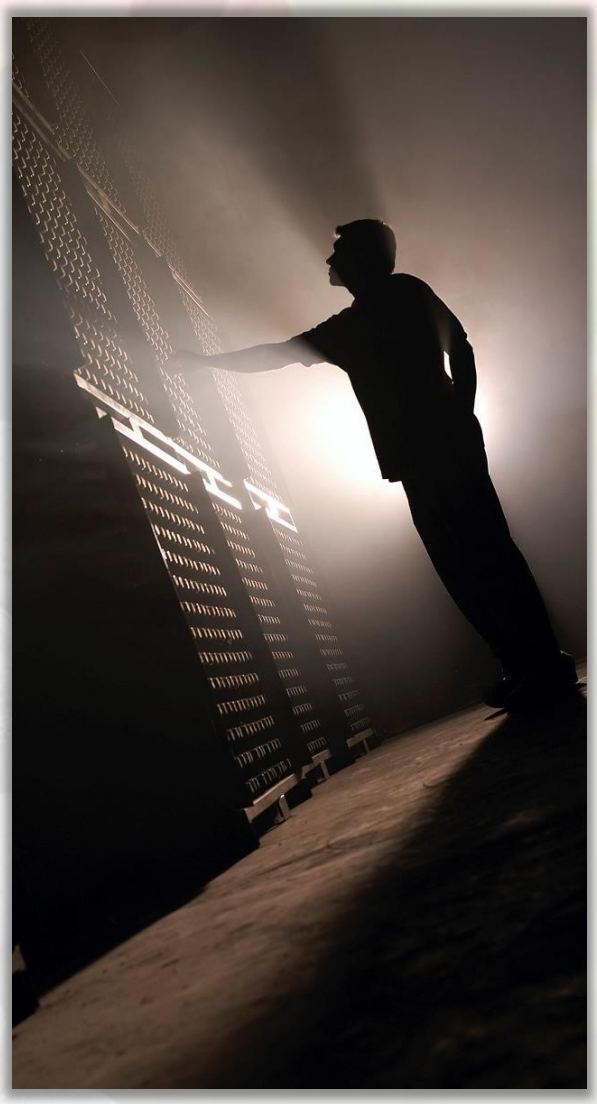
Rutas del Vino de España, a la que la Ruta del Vino Rioja Oriental pertenece, ha estrenado recientemente su nueva página web. Se trata del portal www.wineroutesofspain.com que se ha renovado adaptándose a las tendencias actuales en **diseño y funcionalidad.**

Uno de los apartados más novedosos es el de **"Experiencias",** en el que los socios de las rutas del vino que componen el **Club de Producto Turístico Rutas del Vino de España**, exponen sus experiencias enoturísticas más singulares y atractivas, especificando tipología, precio, lugar y otros factores que influyen en la elección por parte de los visitantes. Desde la página **web de la Ruta del Vino Rioja Oriental podrás conocer las actividades** que nuestros socios ofrecen para que los visitantes disfruten de una experiencia enoturística original y de calidad, de entre los eventos que se organizan anualmente. Así, enlazando con el portal de Rutas del Vino de España, los enoturistas podrán obtener la información necesaria para conocernos y descubrir las **experiencias más singulares de la zona**.

Si eres uno de nuestros socios y estás interesado en participar en estas plataformas web de experiencias enoturísticas, ponte en contacto con nosotros en Info@rutadelvinoriojaoriental.com .

La historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos

Descubre con nosotros el terruño donde surgen los vinos de Bodegas Marqués de Reinosa. Contempla la viña en cada una de sus etapas**. Visita nuestro viñedo centenario** sumergido en las laderas del Monte Yerga donde tomaremos **un vino en "porrón"** como manda la tradición. Recorre los rincones más singulares de nuestra bodega, embriágate de los aromas característicos de los vinos, mientras conoces la historia de nuestro Marqués. **Finaliza la experiencia degustando chocolates artesanales, aceite de oliva virgen extra y otros productos** típicos de esta zona, maridados con los **vinos de la Colección Privada del Marqués de Reinosa.**



Qué incluye la experiencia:

Visita a viñedo en monte Yerga (incluye viñedo centenario).

Visita a bodega donde conocer la historia del Marqués de Reinosa.

Cata maridada de chocolate, aceite y productos artesanales de la zona con vinos de la Colección Privada de Marqués de Reinosa.

Paisaje tradicional del cultivo del champiñón y el vino

Te invitamos a conocernos **en FUNGITURISMO**. Visítanos en Pradejón, "el Pueblo del Champiñón", y descubre los secretos del champiñón y de las Setas de La Rioja. En **nuestro Centro de Interpretación** podrás conocer, mediante paneles, vídeos y actividades interactivas, el misterioso mundo de los hongos, su historia y su importancia en la zona. Podrás entrar en una **bodega de champiñón y en otra de setas** para aprender sobre el proceso de cultivo y sus peculiaridades, donde también te mostraremos las variedades asiáticas que se cultivan, "Shiitake" y "Eryngii".
Saborea nuestros productos más típicos con una **degustación de champiñón al ajillo maridado con un vino de DOCa Rioja**; además os regalaremos 3 recetarios con información sobre sus propiedades y valor nutricional.
También podrás adquirir, si lo deseas, algunas de nuestras variedades de setas y champiñones, e incluso almorzar en la localidad y probar los sorprendentes "Menús Fungi" del Restaurante "Chandro" de Pradejón.

Qué incluye la experiencia:

Visita guiada e interactiva al Centro de Interpretación del champiñón y las Setas de La Rioja.
Degustación de champiñón al ajillo y vino de la DOCa RIOJA (para grupos a partir de 6 personas).
Regalo de 3 recetarios (para grupos a partir de 6 personas).
Visita guiada al interior de las bodegas de cultivo de champiñón y setas.

Alma de Arizcuren Viñedos de Yerga

Una experiencia que hará las delicias de aquellos que buscan profundizar en la cultura vitivinícola un enclave tan especial como es la Sierra de Yerga y descubrir el terroir en compañía de quienes lo conocen. La visita comienza disfrutando de la panorámica que ofrece el Castillo de Quel (Siglo XV) y ascendiendo después hasta el viñedo de El Foro, situado a 600 m de altitud. Pasearemos entre las cepas aprendiendo sobre las características de suelo, el clima, las variedades de uva y las técnicas de cultivo para tomar un vino y un pequeño aperitivo frente a la viña. Continuamos a 800 m de altitud para visitar el Barranco del Prado, un Viñedo Singular de Garnacha prefiloxérica de 130 años de edad en pleno monte y deleitarse con las impresionantes vistas del valle es sin duda es una experiencia para recordar. Concluiremos degustando los vinos en el calado de Arizcuren del barrio de bodegas de Quel, disfrutando de un almuerzo tradicional riojano con productos de proximidad, nuestro aceite de oliva de elaboración propia y una selección de quesos y embutidos locales.

Una visita inolvidable para aquellos amantes del vino que quieran conocer a fondo los parajes de la Sierra de Yerga, zona de gran valor histórico vitivinícola en la DOCa Rioja.

Qué incluye la experiencia:

Visita cultural y enológica al castillo y los viñedos de Arizcuren Bodega.
Visita guiada a varios parcelas históricas de la bodega.
Cata de los vinos del proyecto Arizcuren y almuerzo tradicional riojano en la bodega-cueva de elaboración tradicional.