

# Boletín informativo

**N. 57 Octubre 2023**



## NÚM. 57 – OCTUBRE 2023

- APP de la Ruta del Vino Rioja Oriental **PÁG. 3**
- Encuesta #Iloveenoturismo **PÁG. 4**
- Máster formación Permanente en Enoturismo **PÁG. 5**
- Colaboración con proyecto de artesanía REDR **PÁG. 6**
- ADR La Rioja Oriental cambia su dominio en la web **PÁG. 7**
- ADR formación para mejorar la búsqueda de empleo **PÁG. 8**
- CARP en el Foro de Rutas Culturales de España **PÁG. 9**
- Cursos de la UR – Enorregión **PÁG. 10**
- Nuevo curso online del Consejo Regulador de la DOCa RIOJA **PÁG. 11**
- Rioja Oriental colabora con Octubre Corto **PÁG. 12**
- Eventos enogastronómicos en espacio Petit Comité **PÁG. 13**
- Rioja Oriental presente Fruit Attraction **PÁG. 14, 15 y 16**
- Fardelejo en el cupón de la ONCE **PÁG. 17**
- Pendoneo en Arnedo **PÁG. 18**
- Redescubre Grávalos, todo un éxito **PÁG. 19**
- Exitoso Garrapiteo en Cervera del Río Alhama **PÁG. 20**
- Bodega del Diezmo en Pradejón **PÁG. 21**
- SOCIOS: Restaurante La Pista, Arnedillo **PÁG. 22**
- Convergencias 02 **PÁG. 23**
- Programa Fruit Attraction 2023 **PÁG. 24**
- IV Jornadas de Barrios de Bodegas **PÁG. 25**
- Día de la Ternera Asada en Enciso **PÁG. 26**
- Día del Arte Rupestre Europeo **PÁG. 27**
- Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol **PÁG. 28**
- Maridaje y teatro con Marqués de Reinosa **PÁG. 29**
- Rutas del Silencio Reserva de la Biosfera **PÁG. 30**
- Visita el Valle de Ocón en 4x4 **PÁG. 31**
- CI Sotos del Ebro en Alfaro **PÁG. 32**
- Mirador del Buitre en Arnedillo **PÁG. 33**
- Experiencias en Rioja Oriental **PÁG. 34**
- La Historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos **PÁG. 35**
- Paisaje cultural del cultivo del champiñón y el vino **PÁG. 36**
- Alma de Arizcuren. Viñedos de Yerga. **PÁG. 37**



# ¡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>





# 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 #IloveEnoturismo**, 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.



**Gana un viaje**  
a una de las **Rutas del Vino de España<sup>(\*)</sup>**

Cuéntanos cómo ha sido tu experiencia enoturística y podrás ganar una escapada para dos personas a una de las Rutas del Vino de España.

4  
Foto: Ruta del Vino Las Baxas - Autor X. Lobo



## Máster de Formación Permanente en Enoturismo

La Universidad Internacional de La Rioja (UNIR) y la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) han firmado un acuerdo de colaboración para promover la formación y cualificación de los trabajadores, socios y entidades colaboradoras socias de ACEVIN en aquellas áreas que demanda el sector.

El máster en Formación Permanente en Enoturismo de UNIR ya está en marcha y nace con el objetivo de dar al alumno las herramientas de análisis necesarias para adaptarse a los recursos de los que dispone y crear un modelo de negocio exitoso.

Durante los nueve meses de formación, los estudiantes descubrirán cómo elaborar un plan de negocio aplicado a una línea de negocio enoturística, cómo hacer seguimiento de la rentabilidad de dicha actividad, cuáles son las distintas fórmulas de comercialización y cómo establecer alianzas público-privadas.

Todos los conocimientos adquiridos se aplicarán desde la práctica a través de la realización de un Proyecto Final que se convertirá en la Hoja de Ruta de su propia bodega o actividad enoturística.

Además, los alumnos matriculados en este máster podrán postularse para acceder al Programa de Prácticas en bodegas de distintos territorios.

Para más información e inscripciones:

<https://www.unir.net/empresa/master-enoturismo/acceso/>



## Proyecto de artesanía de la mano de la REDR

La **ADR La Rioja Suroriental** participa en un proyecto propuesto por la Red Española de Desarrollo Rural, una línea de trabajo estratégica para impulsar la artesanía y la valoración del patrimonio material e inmaterial como eje transversal de las actuaciones de REDR y los Grupos de Acción Local durante 2023 y 2024.

La REDR ya ha comenzado con las relaciones institucionales y ha llegado a numerosos acuerdos con entidades nacionales para el desarrollo de las acciones que comprende esta iniciativa.

Actualmente se está trabajando en una plataforma online que agrupe a varios representantes artesanos de todo el territorio nacional, con el fin de visibilizar su trabajo y el afán por mantener la tradición en los oficios, así como la problemática para ello, si la hubiera, o las oportunidades de futuro que se han incorporado en el desarrollo artesano a través de las nuevas generaciones.

En este sentido, también se está organizando un evento de Jóvenes y Artesanía en Mollina, Málaga, que se desarrollará entre el 6 y el 8 noviembre (Financiado por Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030) que llevará por título “Rural Youth Art Summit” y que reunirá a un total de 100 jóvenes: 50 jóvenes artesanos y 50 jóvenes estudiantes de arte y diseño.

La ADR participa activamente en las reuniones organizativas, y lo hará también con las actividades que se vayan detallando, con respecto a esta iniciativa sobre artesanía organizada por la REDR, demostrando su compromiso con el sector y su promoción y mantenimiento en el medio rural.





## ADR La Rioja Oriental cambia el dominio de su web y el correo electrónico

Tal como anunció ADR hace unas semanas, desde el pasado 23 de junio, el nombre oficial del Grupo de Acción Local es '**Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Oriental**' (**ADR La Rioja Oriental**). Este cambio, que mantiene el CIF y el resto de datos fiscales y sociales, incluye una modificación en el logotipo de la entidad, que ya se ha instaurado en la imagen de la asociación, desplazando el anterior.

Ahora, y para continuar en la misma línea de cambios, **la página web ha modificado su dominio, por lo que a partir de ahora es [www.adrlariojaoriental.com](http://www.adrlariojaoriental.com)**. De la misma manera, el correo electrónico que se utilizaba para ponerse en contacto con la Asociación también se ha modificado y en las próximas semanas, la dirección [adr@lariojasuroriental.com](mailto:adr@lariojasuroriental.com) dejará de funcionar, quedando como único contacto vía mail la siguiente dirección: [info@adrlariojaoriental.com](mailto:info@adrlariojaoriental.com).

Tras la inclusión del valle del Ebro a nuestra zona en el periodo Leader del PDF 2014-2020 y la gestión de la Ruta del Vino Rioja Oriental, se ha entendido que son dos nombres para prácticamente la misma zona de actuación y con el mismo objetivo: la dinamización del territorio y el trabajo para la identificación de una zona conjunta.

En este sentido, a partir de este periodo este Grupo de Acción Local cambiará su denominación y se englobará en la marca Rioja Oriental. Una seña de identidad que abarca todo nuestro territorio y que lo dinamizará bajo una misma línea comunicativa.



La Rioja  
Oriental

## 6 Formaciones gratuitas para la búsqueda efectiva de empleo en Rioja Oriental

Enmarcadas en el Proyecto COE Rural, que la ADR La Rioja Oriental desarrolla de la mano del **Centro de Orientación, Emprendimiento, Acompañamiento e Innovación para el Empleo de La Rioja (COE)**, organismo dependiente de la Consejería de Desarrollo Autónomo, se han organizado **6 sesiones formativas** dirigidas a personas que quieren buscar un empleo nuevo o cambiar de trabajo para mejorar su empleo actual. Estas sesiones, que son grupales y de una hora y media de duración aproximadamente, son útiles para conocer y manejar los canales de oferta de empleo, el método para buscar trabajo y las técnicas sobre cómo afrontar una entrevista de trabajo; las sesiones se itineran en diversos municipios del territorio de Rioja Oriental para facilitar a los usuarios de distintos valles el acceso a esta formación y ya se han celebrado en Quel, Igea y Pradejón.

Para el desarrollo de esta iniciativa ADR cuenta con la empresa de recursos humanos "Personas y Estrategia", que se está trasladando a los destinos escogidos en Rioja Oriental para impartir estos talleres. Las sesiones que aún aceptan inscritos son las siguientes:

- **Martes 3 de octubre** a las 10:00 h. en Alcanadre, en la sala número 2 de Casa de Cultura
- **Jueves 5 de octubre** a las 17:00 h. en Préjano en el Centro Cívico (junto al colegio)
- **Lunes 9 de octubre** a las 10:00 h. en San Román de Cameros en el salón de actos del Colegio

Las inscripciones son gratuitas, el aforo es limitado y se pueden apuntar llamando al 941 385071.

<b>ALCANADRE</b> MARTES 3 de octubre SALA nº2 CASA DE CULTURA De 10.00 a 11.30 h.	<b>PRÉJANO</b> JUEVES 5 de octubre CENTRO CÍVICO (junto al colegio) De 17.00 a 18.30 h.	<b>SAN ROMÁN DE CAMEROS</b> LUNES 9 de octubre SALÓN DE ACTOS DEL COLEGIO De 10.00 a 11.30 h.
 La Rioja	 ADR La Rioja Oriental	 Red COE
 Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU	 GOBIERNO DE LA RIOJA	 Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
	 SEPE	 SISTEMA DE EMPLEO



## CARP en el I Foro de Rutas Culturales de España



Cáceres acogió los días 13 y 14 de septiembre el I Foro Rutas Culturales de España. Una propuesta que lideran los itinerarios que conforman el Club de Producto Turístico Rutas Culturales de España (Caminos de Arte Rupestre Prehistórico, Ruta Vía de la Plata, Camino del Cid, Rutas del Emperador Carlos V y Caminos de Pasión) y que contó con la colaboración del Ayuntamiento y la Diputación de Cáceres y la Junta de Extremadura.

**El objetivo central del encuentro fue analizar el momento actual del producto “Rutas Culturales”** a través de un panel de expertos en turismo cultural y gestores de rutas. Sirvió, a su vez, de punto de encuentro entre estos profesionales y los organismos nacionales responsables de turismo y cultura, con el fin de establecer sinergias y crear un marco participativo para fomentar el diálogo entre los agentes que operan en el mercado a nivel nacional e internacional.

Por otro lado, se abordó el desafío que supone asentar las bases para un desarrollo sostenible de la actividad turística en territorios donde esta actividad aún puede abordarse desde una perspectiva inclusiva, integradora y cuyos beneficios repercutan de manera directa en la población que los habita, ofreciendo oportunidades para su desarrollo sin abandonar su cultura y su territorio.

## Cursos organizados por el área de Enorregión de la UR

El área de Enorregión del Plan de Transformación de la Universidad de La Rioja ha organizado varios cursos de verano que se han impartido en septiembre y se impartirán en octubre también. Las temáticas giran en torno al sector vitivinícola, abordan distintos ámbitos como las denominaciones de origen, el arte del vino y los aspectos actuales más relevantes de la vid y el vino. Los cursos de octubre son los siguientes:

[Curso de verano. Las Denominaciones De Origen en el siglo XXI - Universidad de La Rioja \(unirioja.es\)](#)

Del **19 al 20 de octubre** y del **26 al 27 de octubre** de 2023. Lugar: Sala de Grados del Edificio Quintiliano de la Universidad de La Rioja. (15€)

[Curso de verano. Competitividad y creación de valor de las Denominaciones de Origen como signos distintivos - Universidad de La Rioja \(unirioja.es\)](#)

Del **19 al 27 de octubre** de 2023. Lugar: Sala de Juntas del Edificio Quintiliano de la Universidad de La Rioja y Bodegas FyA en Navarrete (15€)

Puede ampliar la información de cada curso sobre horarios, programa y actividades específicas en la página web de la Universidad <https://www.unirioja.es/plan-de-transformacion/enorregion/actividades/>

También puede contactar a través de [ptr@unirioja.es](mailto:ptr@unirioja.es), para cualquier duda.





## Rioja Enthusiast, nuevo curso del Consejo Regulador

Rioja Wine Academy (RWA), es la academia de formación del Consejo Regulador de la DOCa Rioja que ha lanzado un nuevo curso, esta vez más corto para ayudarte a entender los conceptos básicos de Rioja y a elegir una botella en un restaurante o en una tienda. En menos de 4 horas de tiempo, aprenderás sobre la diversidad de Rioja: su geografía, sus variedades de uva, sus diferentes estilos de vino y sus tipos de bodegas. Ganarás confianza sobre cómo leer una etiqueta de Rioja, qué significan algunos de los términos especializados y cómo elegir el vino perfecto para cada ocasión y plato. También es la preparación perfecta antes de visitar nuestra región. Igual que todos los cursos de RWA, Rioja Enthusiast es 100% gratuito. El formato interactivo online te permite estudiar a tu propio ritmo y los vídeos y actividades interactivas proporcionan una experiencia de aprendizaje fluida y amena. Antes de que te des cuenta, estarás impresionando a tus amigos con tus nuevos conocimientos de Rioja y podrás presumir de tu certificación oficial tras completar el curso.

Inscríbete aquí:  
<https://riojawineacademy.com/es/itinerario/rioja-enthusiast>



## La Ruta del Vino Rioja Oriental colabora con el 25 aniversario del Festival Octubre Corto

Octubre Corto, Festival de Cine de Arnedo en La Rioja, que este año celebra su 25 edición (del 19 al 28 de octubre de 2023), se ha consolidado como el principal evento cinematográfico de La Rioja y como una de las citas fundamentales en el panorama del cortometraje nacional. Los cortos ganadores de ficción y documental califican para los Premios Goya. Para esta edición el festival proyectará más de 140 películas (cortos, largos, documentales, animación, experimentales...) estando presente en 18 espacios diferentes de Arnedo y Logroño.

La organización continúa apostando por la educación y unos 2.200 niños y adolescentes de los centros de enseñanza de Arnedo y comarca, que participaron en las proyecciones y talleres programados especialmente para ellos, esta vez desde sus centros. Igualmente ofrecen desde el año 2006 la beca de fotografía con el IES Batalla de Clavijo de Logroño.

Durante la programación de Octubre Corto, se realizan actividades con todos los estratos de la sociedad riojana: niños, adolescentes, adultos y mayores. Este año, en su 25 aniversario, la Ruta del Vino colabora con este evento dedicado al séptimo arte, valorando su implicación en la dinamización del territorio, objetivo que compartimos con la organización del festival.





## Petit Comité sigue cosechando éxitos con sus eventos

La empresa Châpeau Wines, con su espacio Petit Comité, en Alfaro, socios de la Ruta del Vino Rioja Oriental, celebró el pasado jueves un evento de la mano de Aaron Ortiz y Jaione Aizpurua, dos talentos de la gastronomía que guiaron a los asistentes en una velada llena de magia y sabor. Así lo demuestran las imágenes que nos han facilitado desde el espacio Petit Comité, a la espera de que continúen con estas actividades que siempre dinamizan el territorio en torno al vino y la gastronomía, aportando frescura y talento a la Ruta del Vino Rioja Oriental.



## Rioja Oriental, presente en la Feria Fruit Attraction

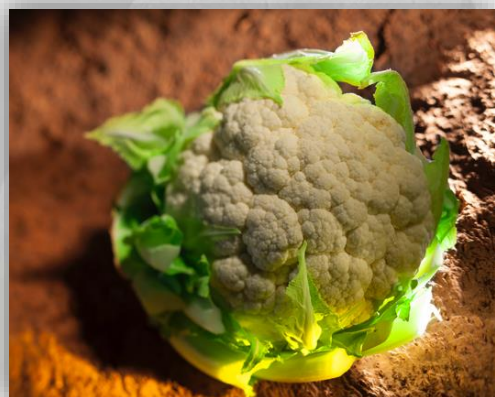


Fruit Attraction se celebrará del 3 al 5 de octubre en el recinto ferial de IFEMA, en Madrid, y está considerada como una de las más importantes del sector de frutas y hortalizas en el ámbito internacional. La Rioja ha estado presente en todas ellas y las empresas participantes han realizado importantes contactos comerciales con Italia, Francia y Reino Unido, entre otros.

Junto con los espacios diseñados para las empresas, este año se ha preparado una zona multifuncional y versátil de 88 metros cuadrados en el stand riojano para albergar actividades paralelas para los profesionales que visitan la feria, como presentaciones de producto, conferencias y catas sobre #productoriojano, entre otras actividades.

Asimismo, la Asociación de Mayoristas de Frutas, Verduras y Frutos secos de La Rioja (ARIFRUT) integrada en la FER ha habilitado un carrito de helados con sabores a productos de La Rioja: pera, seta, champiñón, zanahoria, puerro, coliflor, manzana, melocotón, higo, nectarina, brócoli, tomate, miel, pimiento y guindilla. Este carrito repartirá helados tanto en el stand de La Rioja como en el resto de espacios de la feria.





La presencia de La Rioja se materializa en las empresas participantes que comercializan sus productos bajo los distintivos de calidad DOP Peras de Rincón de Soto, IGP Coliflor de Calahorra, IGP Espárrago de Navarra, Marca Colectiva Ciruela de Nalda y Quel, Producción Integrada y Agricultura Ecológica, además de Reserva de la Biosfera. La mayor parte de ellas también están amparadas por la marca paraguas Alimentos de La Rioja, Calidad Garantizada.

En cuanto a las actividades previstas en el espacio multifuncional, **una intensa programación que ha contado con la colaboración de la Ruta del Vino Rioja Oriental y ADR La Rioja Oriental**, los tres días de la feria se servirá un tentempié saludable de #productoriojano, con Aceite de La Rioja (DOP), Peras de Rincón de Soto (DOP) y zumos riojanos, de 10.00 a 10.30 horas.

El martes, día 3, a las 11.00 horas, se presentará el VI Foro Datagri de la transformación digital en el sector agroalimentario, que se celebrará en Logroño los días 15 y 16 de noviembre. En esta presentación intervendrán la consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja, Noemí Manzanos; la subdirectora adjunta en la Subdirección General de Innovación y Digitalización del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Maite Ambros; el presidente de la Asociación Datagri, José Luis Miguel, y el coordinador del programa del Foro Datagri 2023, Gonzalo Martín.

Posteriormente, a las 13.00 horas, se ofrecerá la cata maridaje *Huerta y vino: maridajes ¿imposibles?*, a cargo del Educador en Vinos, José Ramón Jiménez Berger, y del cocinero Ventura Martínez (Chef Nino-Delicatto), en la que se ofrecerán dos vinos de Viña Grajera (blanco y tinto) maridados con una muestra de verduras riojanas.

Por la tarde, a las 15.30 horas, Alfonso Herce, gerente de la pastelería La Clavelina, socios de la Ruta del Vino Rioja Oriental, disertará sobre la pastelería contemporánea con productos de kilómetro cero, en la que se degustará un panettone artesano con pimiento asado de La Rioja.

La jornada concluirá con la conferencia 'El reto del zumo: innovación, sabor y salud. Las posibilidades de la frutoterapia en la nutrición', a cargo del fundador de XExprimir, Eduardo Cuevas, y del doctor Albert Ronald Morales, investigador sobre las propiedades saludables de las frutas y hortalizas. Durante esta ponencia, se ofrecerá una cata a ciegas de zumo.

El programa del miércoles, 4 de octubre, se abrirá a las 12.30 horas con una sesión de cuentos y chascarrillos sobre las frutas y verduras de temporada en La Rioja, a cargo del narrador Carles García Domingo, en la que se podrá degustar vino de Viña Grajera con #productoriojano, y después, sobre las 13.30 horas, está prevista una presentación y cata de sopas frescas de IV Gama, también a cargo de XExprimir.

Por la tarde, a las 17.00 horas, la directora del Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón (CTICH), Margarita Pérez, y el investigador del mismo centro, Emilio Gascón, hablarán sobre los beneficios para la salud del champiñón y la seta, mientras se ofrece una cazuelita de champiñón al ajillo.

El jueves, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Peras de Rincón de Soto presentará, a las 12.00 horas, los resultados del Proyecto Europeo Phagefire, sobre una posible solución biológica contra el fuego bacteriano.





# El Fardelejo, protagonista en un cupón de la ONCE

Los fardelejos llenaron de sabor el cupón de la ONCE del domingo 17 de septiembre, en el marco de la serie '¿Un dulce?', con la que la Organización difunde algunos de los platos más dulces y representativos de la rica gastronomía del país. Cinco millones y medio de cupones han difundido estos dulces típicos de toda fiesta popular en La Rioja. Los fardelejos son un dulce de origen árabe que comenzó a producirse en Arnedo, en los siglos IX y X, pasando a ser un bocado típico de toda la comunidad. Los fardelejos pueden tomarse acompañando al té o al café, pero también como postre después de una comida.

La serie '¿Un dulce?' la compondrán 50 cupones, uno por cada provincia, pertenecientes a los sorteos de domingo. Se desarrolla en colaboración con la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP), entre cuyos objetivos está defender y representar las necesidades de la pastelería artesana.



## La Rencle bodegas de Arnedo vivió su II Pendoneo

Arnedo vivió con intensidad la segunda edición del Pendoneo, una programación que dio visibilidad al barrio de bodegas de la ciudad y que volvió a llenar de actividad el casco antiguo. Así, y tras haber retrasado la celebración en dos semanas debido a la meteorología, los asistentes disfrutaron del vino, el patrimonio, la gastronomía y los productos locales y comarcales. Un intenso programa de actos que volvió a contar con la colaboración de la Ruta del Vino Rioja Oriental.





## Redescubriendo Grávalos

Grávalos acogió una actividad que durante todo el fin de semana del 23 y 24 de septiembre llenó de enogastronomía el ambiente del Alhama-Linares.

Mercado de productos de km.0, catas, degustaciones, paseos saludables... y el Gravawine, evento enoturístico de este municipio de Rioja Oriental.

Una intensa y variada programación que hizo las delicias de los amantes de la enogastronomía de la zona, que contó con la colaboración y la exposición fotográfica de la Ruta del Vino Rioja Oriental y que dinamizó el valle del Alhama-Linares.

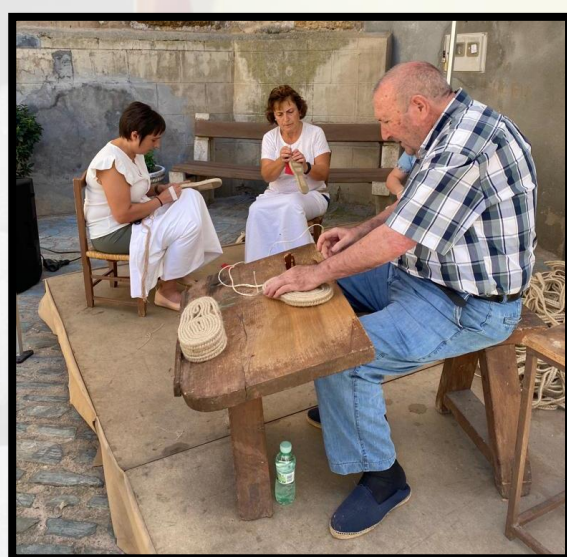




# Garrapiteo en Cervera, éxito por los cuatro costados

Cervera del Río Alhama celebró con mucho éxito la I edición del Garrapiteo. Un conjunto de actividades en torno a los productos locales y de cercanía, el vino y las bodegas de la zona, la artesanía alpargatera y eventos musicales e infantiles que hicieron las delicias de todos los asistentes.

Una primera edición de este evento que seguro servirá de acicate para continuar en esta línea enogastronómica de dinamización del territorio, con la colaboración de la Ruta del Vino Rioja Oriental.





## Jornada de puertas abiertas en la Bodega del Diezmo, en Pradejón

Pradejón celebró la jornada de puertas abiertas de la Bodega del Diezmo tras las obras de recuperación y consolidación que se han llevado a cabo en los últimos meses. Así, el alcalde, Alfonso Pousada, acompañado de autoridades pertinentes, como la Gerente de la ADR La Rioja Oriental, Esther Rubio, dio por inaugurado este nuevo recurso histórico y patrimonial, para gusto y deleite de todos cuantos presenciaron el acto.

El recurso consta, entre otras estancias, de los calados que la Iglesia utilizaba para guardar el diezmo, la décima parte de la cosecha de los habitantes de Pradejón, consistente en vino, oliva y cereal.

Ahora se ha puesto en valor y podrá visitarse para conocer un poco mejor la historia de este municipio de Rioja Oriental y su origen agricultor y vitivinícola.



## Restaurante La Pista, en Arnedillo

Bar Restaurante La Pista es el resultado de una aventura familiar que comenzó en Arnedillo en los años 90, **apostando por lo mejor de la cocina riojana, pero añadiéndole lo mejor de las nuevas tendencias en cocina y restauración moderna.** De aquella cocina situada en el fondo de una cueva han pasado a trabajar en un luminoso conjunto de espacios decorados con estilo y limpieza, donde resalta una preciosa terraza acristalada, con un jardín vertical en una de sus paredes.

Sus puntos fuertes son la brasa, tanto para carnes como para pescados, como las verduras, la mayoría de ellas ecológicas, provenientes de la huerta familiar en la ribera del Cidacos.

### **Contacto:**

**941 39 42 47**

[info@restaurantelapista.es](mailto:info@restaurantelapista.es)

[www.restaurantelapista.es](http://www.restaurantelapista.es)





## ‘Convergencias 02’ en el Alto Cidacos

# CON VER GEN CIAS 02

encuentro sobre  
mundo rural y  
creación artística  
contemporánea

ALTO CIDACOS  
LA RIOJA  
5 & 6 OCTUBRE 2023

<b>DÍA 1</b> jueves 5 octubre <b>David G. Ferreiro</b> RIOZ EL CUREO VINO	<b>DÍA 1</b> jueves 5 octubre <b>Lucía Camón</b> PUBLOS EN ARTE	<b>DÍA 1</b> jueves 5 octubre <b>Susana Cámara</b> ECOLOGÍA DEL LUPULO	<b>DÍA 1</b> jueves 5 octubre <b>Ramiro Palacios</b>	<b>DÍA 1</b> jueves 5 octubre <b>Marion Thieme</b>	<b>DÍA 1</b> jueves 5 octubre <b>Luis Cojal</b> Contrabaja y Contrabaja Urbano
					
<b>DÍA 2</b> viernes 6 octubre <b>Luciana Croatto</b> CENTRO GEOGRÁFICO RURAL DE LA RIOJA	<b>DÍA 2</b> viernes 6 octubre <b>Samuel Retortillo</b> CENTRO GEOGRÁFICO RURAL DE LA RIOJA	<b>DÍA 2</b> viernes 6 octubre <b>Patricia Andrés</b>	<b>DÍA 2</b> viernes 6 octubre <b>Fernando Vilchez</b>	<b>DÍA 2</b> viernes 6 octubre <b>Raúl Capdevila</b> Danzar y gozarte	<b>DÍA 2</b> viernes 6 octubre <b>Los saldos</b> Película documental de Raúl Capdevila
					

**MÁS INFO:** <https://convergencias.es/>



## Fruit Attraction en Madrid

#productoriojano

*lo vas a querer*

Programa de actividades  
stand de La Rioja

Pabellón 5 stand D05

### MARTES 3 DE OCTUBRE

10.00 H — TENTEPIÉ SALUDABLE BY  
#PRODUCTORIOJANO

Aceite de La Rioja (DOP), Peras de Rincón de Soto (DOP)  
y zumo riojano.

11.00 H — PRESENTACIÓN DEL VI FORO DATAGRI PARA  
EL IMPULSO DE LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL EN EL  
SECTOR AGROALIMENTARIO

- Noemí Manzanos, consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente
- Maite Ambros, subdirectora adjunta en la Subdirección General de Innovación y Digitalización. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Jose Luis Miguel, presidente de la asociación DATAGRI
- Gonzalo Martín, coordinador del programa del Foro DATAGRI 2023

*Con degustación de champiñones al ajillo y vino de Rioja*

13.00 H — HUERTA Y VINO: MARIDAJES ¿IMPOSIBLES?

- José Ramón Jiménez Berger, El Educador en Vinos y Ventura Martínez, de los restaurantes Chef Nino y Delicatto.

*Cata comentada de dos vinos de Rioja, maridados con una muestra de verdura riojana*

15.30 H — PASTELERÍA CONTEMPORÁNEA CON  
PRODUCTOS DE KILÓMETRO CERO

- Alfonso Herce de Blas, responsable de la Pastelería La Clavellina

*Con degustación de Panettone artesano con pimiento asado de La Rioja*

17.30 H — EL RETO DEL ZUMO: INNOVACIÓN, SABOR Y  
SALUD. LAS POSIBILIDADES DE LA FRUTOTERAPIA EN LA  
NUTRICIÓN

- Eduardo Cuevas (Fundador de xExprimir) y doctor Albert Ronald Morales

*Con cata a ciegas comparativa de zumos naturales*

#productoriojano

*lo vas a querer*

Cómpralo en  
[www.productoriojano.com](http://www.productoriojano.com)

### MIÉRCOLES 4 DE OCTUBRE

10.00 H — TENTEPIÉ SALUDABLE BY  
#PRODUCTORIOJANO

Aceite de La Rioja (DOP), Peras de Rincón de Soto (DOP)  
y zumo riojano.

13.30 H — PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE SOPAS  
FRESCAS DE IV GAMA

17.00 H — CARACTERÍSTICAS DEL CHAMPIÑÓN Y LA SETA,  
BENEFICIOS PARA LA SALUD

- Margarita Pérez, Directora del Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón de La Rioja (CTICH)
- Emilio Rascón, Investigador del CTICH

*Con cazuelita de champiñón al ajillo y reparto de recetarios*

### JUEVES 5 DE OCTUBRE

10.00 H — TENTEPIÉ SALUDABLE BY  
#PRODUCTORIOJANO

Aceite de La Rioja (DOP), Peras de Rincón de Soto (DOP)  
y zumo riojano.

11.00 H RESULTADOS DEL PROYECTO EUROPEO  
PHAGEFIRE. POSIBLE SOLUCIÓN BIOLÓGICA CONTRA EL  
FUEGO BACTERIANO

- Sixto Cabezón, Director General del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Peras de Rincón Soto





## IV Jornadas Barrios de Bodegas



**Fase VI**

**BERGASA, LEZA DE RÍO LEZA, OCON, PRADEJÓN, TIRGO, TREVIANA**

**Organiza:**

COAR   La Rioja

**Colabora:**

 Logroño  rtve

**BARRIOS DE BODEGAS DE LA RIOJA**  
**5 – 6 – 7**  
**OCTUBRE**  
**2023**

### EXPOSICIÓN

**BARRIOS DE BODEGAS DE LA RIOJA: FASE V Y FASE VI**

Los trabajos que se exponen nos adentran en los barrios de bodegas y, por ende, en sus calados y bodegas (Bienes de Interés Cultural) hablando de la identidad cultural vinculada al vino.

Comienza con una somera descripción del municipio y de su núcleo urbano, con sus tipologías edificatorias, características arquitectónicas, hidrogeológicas y topográficas, usos para descender en escala y hablar de las peculiaridades intrínsecas de los barrios. Una vez que conocemos el municipio y el barrio o barrios de bodegas, se explican la caracterización de los calados y elementos constructivos asociados a ellos, desde una construcción a una tufera o elementos etnográficos.

Una vez que se ha estudiado el **trinomio: municipio – barrio de bodegas – calado**, se analizan los tres para determinar posibles patologías y causas. Como colofón, se redacta una batería de recomendaciones técnicas para los barrios de bodegas y sus calados.

“El **barrio de bodegas** es su historia (...) Un **barrio de bodegas** es como una gran obra de arquitectura, que crece en el tiempo, destacable en la forma y en el espacio, pero que puede ser captada a través de sus fragmentos, fragmentos cada vez más pequeños a los que la historia de las gentes que la habitan y habitan dan unidad y sentido”.

Parafraseando al arquitecto Aldo Rossi, se ha cambiado la palabra **ciudad** por **barrio de bodegas**.

### PROGRAMA

**05 — 06 — 07**  
**OCTUBRE 2023**

#### Jueves 5 Tarde

**18:00 h Talleres** relacionados con la Cultura del vino desde un punto de vista artístico. *Museo de La Rioja.*

**20:00 h Proyección audiovisual** relacionada con el sector vitícola y vitivinícola. *En los Calados del COAR.*

#### Viernes 6 Mañana

**10:00 h Presentación IV Jornadas BBR.** D. Ángel Carrero y del Pozo. Decano del Colegio Oficial de Arquitectos de La Rioja. COAR.

**10:30 h Barrios de Bodegas de La Rioja.** D. Roberto Iturriga Navaridas, Director General de Cultura de La Rioja. COAR.

**10:45 h Trabajos sobre las Recomendaciones Técnicas de los barrios de bodegas de 2021 y 2022.** D. Guillermo Arce Cantabrana. Coordinador Técnico de las Recomendaciones Técnicas BBR. COAR.

**12:00 h Inauguración de la Exposición: "Barrios de Bodegas de La Rioja, Fase V y VI".** *Sala de Exposiciones del COAR.*

**12:30 h Visita a los calados de la Ciudad de Logroño** con vino y ágape a la finalización.

#### Viernes 6 Tarde

**17:30 h Conversaciones en torno a calados y mucho más. "Un soplo de aire fresco".** Moderador: D. Guillermo Arce Cantabrana. Participantes en la mesa redonda: Raúl Martínez Manzanera (Sumiller y Coordinador de Patrimonio y espacios verdes de Leza de Río Leza), Jesús Marino Pascual (Arquitecto). COAR.

**19:00 h Conversaciones en torno al turismo MICE y mucho más. "Holismo y serendipia de los calados y sus barrios".** Moderador: D. Guillermo Arce Cantabrana. Participantes en la mesa redonda: Alicia Estrada Alonso (Consultora de enoturismo y periodista de vinos), Pablo García-Mancha (Periodista y Director de Comunicación de Bodegas Ontañón y Queirón). COAR.

#### Sábado 7 Mañana

##### Visita a Barrios de Bodegas

Con inscripción previa en: [coar@coares](mailto:coar@coares)  
Coste: 5 euros.

**9:00 h** Salida de Logroño en autobús desde "Fuente de Murrieta".

**9:40 h** Visita al Barrio de Bodegas de Tirgo y obras de José A. Olarte.

**11:40 h** Visita al Barrio de Bodegas de Sojuela.

**13:40 h** Visita al Barrio de Bodegas de Leza de Río Leza.

**15:00 h** Salida en autobús hacia Logroño.

**15:30 h** Llegada a Logroño "Fuente de Murrieta".

##### Inscripciones

Debido a la limitación del aforo, es necesario inscribirse para participar en las actividades a través de: [coar@coares](mailto:coar@coares)

# Día de la Ternera Asada, Enciso

**XX EDICIÓN**

**TERNERA ASADA  
ENCISO**

JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS  
11:00-15:00. Centro Palentológico de Enciso  
11:00-18:30. El Barranco Perdido  
(Visita libre a las instalaciones)

11:00 INICIO DE LAS ACTIVIDADES.  
11:30 MERCADO DE PRODUCTOS ARTESANOS.  
14:00 COMIENZO DE LA DEGUSTACIÓN.

ENCISO (LA RIOJA)

PARQUE DE SANTA BÁRBARA

ader  
8 de **OCTUBRE** de 2023  
La Rioja



## Día Europeo del Arte Rupestre



Las Cuevas de los Cien Pilares (Arnedo), las Cuevas del Ajedrezado (Sta. Eulalia Somera-Arnedillo) y el Yacimiento de Contrebia Leucade (Aguilar del Río Alhama) celebran el **Día Europeo del Arte Rupestre que se conmemora este próximo 9 de octubre**. Estos tres recursos patrimoniales son los únicos de La Rioja que pertenecen a este importante itinerario cultural europeo, Caminos de Arte Rupestre Prehistórico, los tres están ubicados en Rioja Oriental y forman parte de la Ruta del Vino. Una singularidad que merece ser puesta en valor, con más motivo si cabe, este próximo día 9.

# 13ª Jornadas del Champiñón y la Seta de Autol

13ª 26, 27, 28 y 29 de Octubre de 2023



Champiñón blanco (Provincia de Burgos) Seta de Chopo (Provincia de Burgos) Seta de cardo "español" (Provincia de Burgos) Shitake (Galicia española) Chu Portobello (Provincia de Zamora) Seta de Ostra (Provincia de Vizcaya) Seta de cardo "asiática" (Provincia de Burgos)

## Jornadas del Champiñón y Seta de Autol



ORGANIZA Ayuntamiento de Autol

www.champinonysetadeautol.com





## Teatro maridado con vino, gracias a Marqués de Reinosa

El Centro Ibercaja La Rioja acogerá el **3 de noviembre** la lectura dramatizada de la obra de teatro “Seremos olvido”, del dramaturgo y director de escena Eduardo Viladés. El actor madrileño Julio César Martínez, junto con el propio autor, deleitará al público declamando los tres actos de este drama social.

El evento contará con música en directo gentileza de la Escuela Pícolo y Saxo y una **degustación de vinos al término del mismo** cortesía de las Bodegas Marqués de Reinosa.



**SEREMOS OLVIDO**  
Eduardo Viladés      Julio César Martínez  
*lectura dramatizada y música en directo*

Colabora:

Fundación  
**iberCaja** €

ESCUELA DE MÚSICA  
**PÍCOLO  
Y SAXO**  
desde 1987

  
MARQUÉS DE  
REINOSA

Viernes, 3 de noviembre. 19:30h. Centro Ibercaja  
C/Portales 48. Logroño (La Rioja)

## Rutas del Silencio Reserva de la Biosfera

PROGRAMA 2023

# RUTAS DEL SILENCIO

¡Una manera diferente de conocer y sentir el paisaje de la Reserva de la Biosfera!

### RUTAS DE PRIMAVERA

- 1 DE ABRIL. DE 09:00 A 13:00 H. RUTA DE OCÓN. 10 KM
- 29 DE ABRIL. DE 8:00 A 14:30 H. RUTA SOLAR DE VALDEOSERA. 16 KM
- 20 DE MAYO. DE 9:00 A 13:30 H. RUTA DE VALDEGUTUR. 7,5 KM

### RUTAS DE VERANO

- 24 DE JUNIO. DE 9:00 A 12:00 H. RUTA DE LEZA. 5 KM
- 1 DE JULIO. DE 8:30 A 11:00 H. RUTA DE TREVIANO. 3 KM

### RUTAS DE OTOÑO

- 14 DE OCTUBRE. DE 8:30 A 14:30 H. RUTA LINARES DESDE CORNAGO. 13,4 KM
- 28 DE OCTUBRE. DE 8:30 A 14:30 H. RUTA DE ZARZOSA. 15,7 KM

### RUTAS DE INVIERNO

- 2 DE DICIEMBRE. DE 15:30 A 19:00 H. RUTA SANTA ENGRACIA. 7,5 KM

Se recomienda a los participantes descargar previamente la aplicación móvil 'Rutas del Silencio' (Disponible para iOS y Android)

Inscripciones en:

<http://cutt.ly/rutasdelsilencio>  
<http://pasea.larioja.org>



Más información:

Tel. 663870315

Organiza:

 **La Rioja**





# Visita el Valle de Ocón en 4x4

## La Toscana Riojana Valle de Ocón



🇬🇧 Ruta en 4x4 por el valle de Ocón 🇪🇸

Elige el principio y el final de tu experiencia



**Opción 3:**  
Bodegas Aradón (Alcanadre)



**Opción 2:**  
Trujal de Aceite de Galilea



**Opción 4:**  
Miel Tío Perico (Galilea)

Casa de La Condesa  
Historia y Literatura (El Redal)



Yacimiento de Parpalinas



Pipaona



Aldealobos



Molino



Castillo de la Villa (Villa de Ocón)

**Opción 1:**  
Paseo por las alturas - Sierra de origen Glaciar  
Sierra la Hez

Precio: desde 35€

📞 618 90 15 10

🌐 [www.espacionine.es](http://www.espacionine.es)

✉ [espacio9arnedo@gmail.com](mailto:espacio9arnedo@gmail.com)



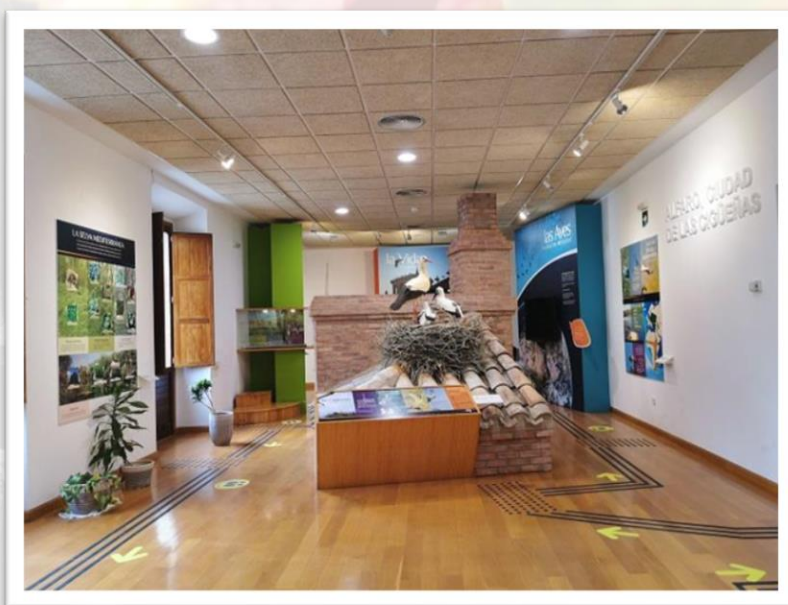
### Ruta & en 4x4

Finaliza probando los productos, conociendo los animales y adentrándote en la historia de nuestro Valle



## 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

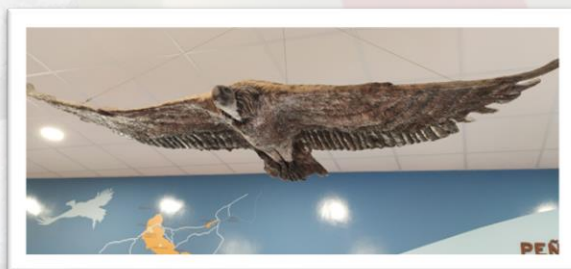
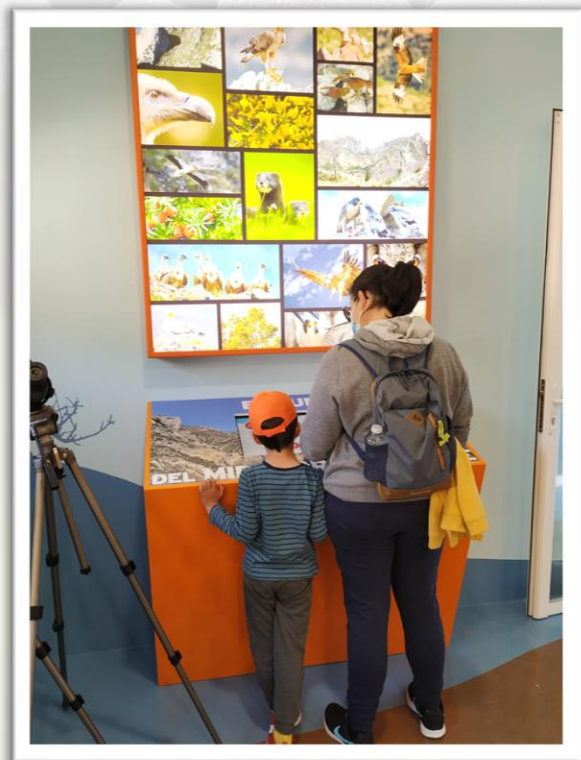
Sábados, domingos y festivos: tel. 690 180 513



## “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](http://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 conocerlos 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](mailto: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, embriégate 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.*

