

Agricultura y ganadería en La Rioja



La Rioja es una región agrícola privilegiada al encontrarse protegida por la Cordillera Cantábrica de los vientos fríos del Norte, produciendo toda clase de frutas y hortalizas. En el sur de la misma existen pastizales de montaña que aprovecha la ganadería. La Rioja limita al norte con el País Vasco y Navarra, al este con Navarra y Aragón, al sur con Castilla y León (Soria), al oeste con Castilla y León (Burgos). Existe un enclave importante (Ternero) de la provincia de Burgos en el territorio riojano. Históricamente la provincia de Logroño se segregó de Burgos y Soria en 1833 y adquirió el rango de comuni-

dad autónoma, con el nombre de La Rioja (con capital en Logroño), a partir de 1982. Ocupa 5.045 km². La cordillera vasco-cantábrica discurre por el Norte de La Rioja pero las montañas más importantes están situadas al sur de la comunidad autónoma, formando un conjunto de sierras al que se denomina Cordillera Ibérica. Destaca la sierra de la Demanda con el pico San Lorenzo. También son importantes: el pico de Urbión en la sierra del mismo nombre compartida con Soria, el pico de la Mesa, sierra Cebollera, San Millán de la Cogolla y la sierra de Cameros.

neo, pero con pinceladas de continentalización. Las montañas del Sur ejercen un papel de barrera y determina mayor pluviometría y clima más frío que en la llanura, donde predominan los vientos secos y cálidos debido al efecto Foehn que ejerce el extremo oriental de la Cordillera Cantábrica.

Entre la flora destacan la carrasca, el roble y la encina. También se encuentran algunas manchas de hayedo y el pinar silvestre. En las riberas, chopos y otras frondosas. Entre la fauna destacan los jabalíes, conejos y liebres así como algunos ejemplares de lobos.

Un espacio protegido: sierra Cebollera y dos no protegidos pero con importantes valores medioambientales: sierras de la Demanda y de Carneros.

La Rioja es un tramo importante del Camino de Santiago, con dos rutas que atraviesan dicha comunidad autónoma.

Según la estimación del INE para 2008 la población total de La Rioja se componía el 1 de enero de 311.773 personas de las cuales 156.846 eran varones y 154.927 hembras. La población activa total era en 2007 de 145.900 personas, de las cuales 7.500 trabajaban en la agricultura



Por el centro de la comunidad Autónoma discurre el Ebro al que La Rioja aporta el caudal de numerosos afluentes (Tirón, Oja, Najerilla, Iregua, Leza, Cidacos, Linares, Alhama). El Ebro penetra en La Rioja a través de un desnivel (Conchas de Haro), pero después discurre algo más lentamente hasta Navarra y Zaragoza por una llanura o depresión central. Los cultivos más importantes están situados en la orilla derecha del Ebro.

El clima es típicamente mediterráneo,

ÁNGEL FÁLDER RIVERO

ESTRUCTURA DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS EN LA RIOJA

Explotaciones	11.680
Superficie todas las explotaciones (en ha)	371.480
Tierras labradas (nº explotaciones)	10.926
Tierras labradas (superficie en ha)	134.287
Secano (número)	9.089
Secano (superficie en ha)	104.561
Cultivos herbáceos	
Secano (número)	4.538
Secano (superficie en ha)	63.952
Frutales secano (número)	3.074
Frutales secano (superficie en ha)	6.044
Olivar secano (número)	2.119
Olivar secano (superficie en ha)	1.500
Viñedo secano (número)	6.156
Viñedo secano (superficie en ha)	33.057
Herbáceos (regadío) (número)	6.576
Herbáceos (regadío) (superficie en ha)	14.343
Frutales (regadío) (número)	2.517
Frutales (regadío) (superficie en ha)	4.370
Olivar (regadío) (número)	1.047
Olivar (regadío) (superficie en ha)	1.017
Viñedo (regadío) (número)	2.239
Viñedo (regadío) (superficie en ha)	9.904
Cereales secano	
Número	3.184
Superficie en ha	56.803
Cereales regadío	
Número	1.093
Superficie en ha	5.658
Patatas secano	
Número	23
Superficie en ha	76
Patatas regadío	
Número	492
Superficie en ha	836



Ganado vacuno

Total explotaciones	375
Total cabezas	44.687
Vacas explotaciones	252
Vacas cabezas	15.521
Vacas lecheras explotación	21
Vacas lecheras cabezas	1.773

Ovino

Explotaciones total	473
Cabezas total	168.744
Explotaciones ovejas madres	473
Total ovejas madres	148.796

Caprino

Total explotaciones	136
Total cabezas	12.039
Cabras madres explotaciones	65
Cabezas cabras madres	11.174

Porcino

Total explotaciones	300
Total cabezas	110.713
Total cerdas madres explotaciones	65
Total cerdas madres cabezas	6.761

Aves

Total explotaciones	794
Total cabezas	2.306.000
Total explotaciones gallinas	711
Total cabezas gallinas	207.000

Conejos

Total explotaciones conejas madres	327
Total cabezas conejas madres	11.825

Colmenas

Explotaciones con colmenas	56
Total de colmenas	5.580



Industria alimentaria

El sector alimentario de La Rioja en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 22% del empleo (unas 6.780 personas sobre un total de 30.761) y el 33% de las ventas netas de producto con más de 1.539 millones de euros sobre un total superior a 4.666 millones de euros. El consumo de materias primas en el sector asciende a 710 millones de euros y el número de empresas es de 869. La mayor facturación procede del subsector de vinos, con más de 789 millones de euros, seguido de conservas de frutas y hortalizas, con más de 324 millones de euros.

En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de vinos con 2.371 personas, seguido de conservas de frutas y hortalizas con 1.754.

En cuanto a empresas, 727 cuentan con menos de 10 empleados, 116 tienen de 10 a 49, otras 24 empresas de 50 a 199 y 2 superan los 200 empleados.

La Rioja participa, sobre el total nacional, con el 2% de las ventas de la industria alimentaria, el 1,6% en consumo de materias primas, el 1,8% en número de personas ocupadas y el 2,4% en inversiones en activos materiales.



Consumo alimentario

El consumo per cápita anual en los hogares de La Rioja de los principales grupos de productos alimenticios es el siguiente: huevos, 197 unidades; carne, 54,1 kilos; productos de la pesca, 31,4 kilos; leche, 104,1 litros; pan, 69,5 kilos; legumbres, 3,9 kilos; aceite, 21,4 litros; vinos, 10,1 litros; frutas y hortalizas, 123,1 kilos; bebidas refrescantes, 28,8 litros, y cerveza, 13,5 litros. Dentro de estos grupos, La Rioja supera el consumo medio nacional en huevos (48 unidades), leche (16,8 litros), pan

(12,1 kilos), aceite (6,9 litros), productos de la pesca (3 kilos) y carne (2,1 kilos); mientras que se encuentra en los parámetros medios en legumbres y vinos, y por debajo de la media en frutas y hortalizas (-26,2 kilos), bebidas refrescantes (-11,8 litros) y cerveza (-1,6 litros).

La Rioja lidera el consumo nacional de aceite de oliva, con 21,4 litros frente a 14,6 litros de media nacional; chocolate, cacao y sucedáneos del cacao, con 3,9 kilos por persona al año frente a 3 kilos de media nacional; sopas y cremas y mosto (1 litro frente a 0,3). Por su parte, los riojanos ocupan el segundo lugar en el consumo de huevos, tras Navarra; leche desnatada y semidesnatada; helados y tartas, detrás de las islas Baleares; aceite de girasol, sólo por detrás de Galicia, y vinagre, tras Navarra. Otros productos en los que se encuentra por encima de los parámetros medios son: carnes, miel,

productos de la pesca, nata, productos navideños, azúcar, pan, aceite de oliva, aceitunas de mesa y platos preparados, entre otros alimentos.

Por el contrario, los productos en los que los riojanos presentan los consumos más bajos de España son: hortalizas frescas, con 36,6 kilos frente a 56,2 kilos de media nacional; patatas, con 15,2 kilos frente a 31,2 kilos; vinos con denominación de origen, con 750 mililitros por persona frente a una media nacional de 2,6 litros, y mantequilla, con 60 gramos frente a 170 gramos de media nacional. La Rioja ocupa el penúltimo lugar en el consumo de carne congelada, sólo por delante de Murcia; bollería y galletas, delante de Andalucía, y de gaseosas y bebidas refrescantes, sólo por delante de Cantabria. Otros productos en los que se observan consumos inferiores a la media son carnes transformadas, conservas de pescado, queso, pastas alimenticias, otros aceites que no son de oliva, frutos secos, tomates transformados y agua mineral, entre otros muchos productos.

El gasto medio anual por persona en alimentación destinada al hogar en La Rioja asciende a 1.295,18 euros.



Comercio, turismo y restauración

El sector terciario va incrementando progresivamente su participación en la economía. En este contexto, comercio, turismo y restauración se configuran como actividades con un protagonismo económico creciente, al mismo tiempo que ganan significatividad con su vinculación al tiempo libre de los individuos.

La Rioja avanza entre las regiones españolas con una mayor importancia del sector servicios; las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades en esta comunidad autónoma tal y como se pone de manifiesto en este trabajo.

De forma concreta para el sector distributivo, en La Rioja se contabilizan 7.634 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta de 789.989 m² (el comercio de alimentación representa el 38,3% de las licencias y un 17,2% de la superficie de venta):

- El comercio tradicional de alimentación registra 2.785 establecimientos con 62.420 m² (la superficie media llega a los 22,4 m² y es ligeramente inferior a la media española que alcanza los 27,6 m²).

- La sala de venta minorista en régimen de libre-servicio ocupa 85.135 m² y se reparte entre 143 establecimientos. El Grupo Eroski cuenta con un 27,6% de la superficie, el Grupo Auchan con un 21,4%, el Grupo Carrefour con un 17,5%, Mercadona con un 11% y Lidl con un 6,3%. Otras empresas relevantes son Galerías Primero o Miquel Alimentació.

- En cuanto a los establecimientos, destacan los 30 del Grupo Carrefour, los 23 del Grupo Eroski, los 22 de Coop. Unide o los 18 de Covalco.

- Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 10,6% de la superficie (se contabilizan un total de 65); los medianos supermercados (400-999 m²) superan el 11% de la superficie de venta en los 14 establecimientos instalados; hay 27 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que alcanzan una participación en la superficie del 41,1%; los 4 hipermercados de la región suponen un 17,1% de la superficie en libreservicio; y, por último, los 33 establecimientos de descuento representan un 20,1% de la superficie de venta (un 25% de los descuentos cuentan con aparcamiento).

Por otra parte, en La Rioja se registran 4 centros comerciales que ocupan una superficie de 96.470 m²: 2 en Logroño (72.270 m²) y 2 en Calahorra (24.200 m²). Al mismo tiempo, esta región concentra menos del 1% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 43 licencias sobre un total de 25.729.

La estructura distributiva de La Rioja se vertebra en torno al área comercial de Logroño. Este municipio concentra a 147.036 habitantes, pero otros 219.741 acuden a esta zona comercial para realizar gran parte de sus compras. Las principales subáreas comerciales de La Rioja son las siguientes:

- **Arnedo.** El municipio cabecera de la subárea comercial cuenta con casi 14.250 habitantes y, además, gravitan otras 8.150 personas para realizar sus compras en esta zona comercial.
- **Calahorra.** Esta zona comercial concentra cerca de 83.500 habitantes. El municipio cabecera de subárea aglutina al 28,5% de la población.
- **Haro.** Esta tercera subárea comercial aglutina a cerca de 20.500 potenciales compradores. El municipio de Haro cuenta con casi 11.000 habitantes y en el resto de área se contabilizan otros 9.500.
- **Nájera.** El municipio cabecera de subárea comercial cuenta con 7.900 habitantes y, además, gravitan otras 6.500 personas para realizar sus compras en esta zona comercial.
- **Santo Domingo de la Calzada.** Esta zona comercial concentra cerca de 16.000 habitantes. El municipio cabecera de área aglutina al 40% de la población.

En la vertiente del comercio al por mayor, destacan 5 autoservicios mayoristas instalados en la región riojana que alcanzan un total de 8.654 m². Hay 2 establecimientos de Miquel Alimentació (5.265 m²), 1 establecimiento de Coop. Unide (1.689 m²), 1 establecimiento de Covalco (1.300 m²) y 1 establecimiento de Comercial Jofael (400 m²).



Calle del Laurel. Logroño.



Camino de Santiago. La Rioja.

UN GRAN ATRACTIVO TURÍSTICO

La Rioja es una comunidad autónoma que ha estado influida por distintas culturas y esta circunstancia se manifiesta en su atractivo turístico. En este sentido, resulta posible seguir las numerosas huellas de dinosaurios tatuadas en la zona oriental, acudir al Monasterio de Suso en San Millán de la Cogolla donde se encuentra la cuna de las primeras palabras escritas en español o descubrir arte, historias y leyendas del Camino de Santiago a su paso por esta región.

El Camino de Santiago es una de las rutas turísticas más utilizadas por los viajeros para conocer la historia, el arte y la cultura de La Rioja. En Logroño convergen el Camino Francés, que viene de los Pirineos por Navarra y Aragón, y la Ruta Jacobea del Ebro, que desde el Mediterráneo utiliza la calzada roma-

na entre Tarragona y Astorga, pasando por las ciudades riojanas que fueron romanas (Alfaro, Calahorra y Varea).

Las tierras de La Rioja están llenas de historia a través de sus monasterios. Muchos han conservado sus edificios y la actividad de sus comunidades religiosas a través de los siglos y ahora son centros atractivos para un turismo cultural, religioso y artístico que convierten la Ruta de los Monasterios en uno de los destinos más consolidados del turismo en La Rioja.

La Rioja es un destino elegido fundamentalmente por visitantes nacionales, aunque esta región también está promocionándose internacionalmente como destino turístico. En este sentido, se presenta al mercado internacional como la esencia del vino en España y referencia de primer orden dentro del turismo del vino (La Rioja, la tierra con nombre

de vino). Por ejemplo, los visitantes alemanes son especialmente importantes para el turismo riojano, ya que durante el pasado año 2007, más de 7.000 turistas procedentes de Alemania se acercaron hasta las Oficinas Turísticas de La Rioja (1.000 más que en 2006).

La Rioja es una región con distintas fiestas y tradiciones atractivas para los visitantes. En esta comunidad autónoma hay fiestas de todo tipo, la mayoría culturales o religiosas, pero también gastronómicas, ganaderas y, cómo no, fiestas en torno al vino (por ejemplo, la fiesta de la Vendimia riojana en Logroño el 21 de septiembre, la Batalla del vino en Haro el 29 de junio o la Batalla del clarete en San Asensio el 25 de julio).

La cultura del vino también se recoge significativamente en los museos de La Rioja. Por ejemplo, el Museo de la Cultura del Vino Dinastía Vivanco cuen-

SUBÁREAS COMERCIALES DE LA RIOJA

MUNICIPIO CABECERA DE SUBÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE SUBÁREA	GASTO POR HABITANTE (ALIMENTACIÓN MÁS NO ALIMEN.) (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)
Arnedo	14.245	2.502	36
Calahorra	23.708	2.502	59
Haro	10.965	2.605	29
Nájera	7.911	2.605	21
Santo Domingo de la Calzada	6.385	2.605	17

FUENTE: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.



Mercadillo de Nájera.



Vino de **La Rioja**

El nombre lo dice todo



Gobierno
de La Rioja

Agricultura, Ganadería
y Desarrollo Rural



Logroño.

ta con valiosas piezas, desde la época egipcia hasta Picassos, todas relacionadas con este producto [Premio Best Of Internacional de Turismo del Vino en Australia en 2004].

Hostelería, comercio y restauración pivotan sobre la cultura del vino en esta región:

■ En La Rioja se puede conseguir alojamiento en la propia bodega o en hoteles con completos programas para conocer la cultura del vino y disfrutar del ecoturismo. Las más de 400 bodegas riojanas ofrecen gran variedad de estilos arquitectónicos, desde los más tradicionales, excavados en piedra viva y con maderas nobles, hasta los más funcionales.

■ Al mismo tiempo, la artesanía relacionada con el vino se ha convertido en una oferta específica orientada a los visitantes de la región. Jarros de vino, botellas, tinajas, botas, botijos y barricas

se pueden adquirir en numerosos establecimientos riojanos.

■ Además, en La Rioja es típico salir por la tarde o antes de comer (o incluso en vez de comer) a pasear de bar en bar, degustando en cada uno su especialidad junto con el vino recomendado por la casa. Los pinchos y especialidades son muy variados en los bares riojanos (por ejemplo, es habitual disfrutarlos en la Calle Laurel de Logroño o en la Herradura de Haro).

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Desde la perspectiva concreta de la hostelería, La Rioja cuenta con 2.487 actividades de restauración y bares. Por tipo de establecimiento, se estima que existen 460 restaurantes en la comunidad mientras que hay 54 cafeterías y cerca de 2.281 bares.

La información sobre pernoctaciones anuales indican, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos, que en La Rioja se acercan a la cifra de 6,7 millones. Logroño aglutina una gran parte de estos viajes (4,75 millones), según la información publicada por Fundación La Caixa.

De forma complementaria, el Instituto Nacional de Estadística (INE) indica que durante el año 2007 en La Rioja se contabilizaron 936.666 pernoctaciones en hoteles (791.466 de residentes en España y 145.200 de residentes en el extranjero), la estancia media no sobrepasa los 2 días (1,79); además, se estima que funcionaron 120 hoteles en el año 2007 que ofertaban un total de 5.708 plazas, generando 991 puestos de empleo directos (la ocupación media durante la semana era del 44,7%, mientras que se elevaba al 56,7% durante el fin de semana).

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS MUNICIPIOS DE LA RIOJA CON MÁS DE 5.000 HABITANTES

	POBLACIÓN	COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES)	COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES)	SUPERFICIE MINORISTA (M ²)	RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES)	ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA *	ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA *	ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES *	ÍNDICE TURÍSTICO *
Calahorra	23.708	164	664	88.543	181	72	66	45	16
Haro	10.965	60	347	37.159	110	23	20	25	15
Lardero	6.832	25	60	6.135	22	9	3	4	1
Logroño	147.036	747	4.081	458.692	1.117	422	517	476	210
Nájera	7.911	33	273	29.158	99	12	13	22	11
Santo Domingo de la Calzada	6.385	52	223	21.859	82	21	11	23	9

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



Denominaciones de Origen

VINOS

RIOJA (DOC) **

CAVA **

Denominaciones de Origen Protegidas

FRUTAS

PERAS DE RINCÓN DE SOTO *

ACEITES

ACEITE DE LA RIOJA *

QUESOS

QUESO CAMERANO

Indicaciones Geográficas Protegidas

CARNES

CARNE DE ÁVILA **/*

HORTALIZAS

COLIFLOR DE CALAHORRA *

PIMIENTO RIOJANO *

ESPÁRRAGO DE NAVARRA **/*

EMBUTIDOS

CHORIZO RIOJANO

Especialidades Tradicionales Garantizadas

JAMÓN SERRANO *

Vinos con Indicación Geográfica

VALLES DE SADACIA

Agricultura Ecológica

CONSEJO DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA DE LA RIOJA

Marcas de Garantía

PRODUCCIÓN INTEGRADA DE LA RIOJA
CHAMPIÑÓN Y SETAS DE LA RIOJA

REGISTRADO Y CERTIFICADO

FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

CONSERVAS VEGETALES.

PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y CONGELADOS

PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS

MIEL

CARAMELOS

GALLETAS



EMBUTIDOS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y SEMICONSERVAS DE ANCHOAS EN SALAZÓN O EN ACEITE

QUESOS

VINAGRES VÍNICOS

PACHARÁN, AGUARDIENTES,

LICORES Y OTRAS BEBIDAS

DERIVADAS DE ALCOHOLES

NATURALES

FARDELEJOS

PLATOS PREPARADOS

TRADICIONALES

MAZAPÁN DE SOTO

CAFÉ

AGUA MINERAL

Marcas Colectivas

CARNES

TERNOJA

TRECE VILLAS

FRUTAS

CIRUELA CLAUDIA DE NALDA**

FRUTOS SECOS

NUEZ DE PEDROSO

ALIMENTOS "TRADICIÓN DEL CAMINO"

* Denominación en tramitación ** Denominación compartida con otras CCAA. DOC: Denominación de Origen Calificada * Inscrita en el Registro de la UE





Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

La superficie de producción amparada se extiende sobre 63.200 hectáreas de viñedo repartidas entre las comunidades autónomas de La Rioja, País Vasco y Navarra. Está dividida en 3 subzonas vitivinícolas: Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa. Sobre la base de la cepa Tempranillo, con aportaciones de Garnacha, Mazuelo y Graciano, se obtienen grandes vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. También se elaboran blancos jóvenes y de crianza y excelentes rosados (claretes), completando una de las ofertas de vinos de mayor calidad del mundo. En el Consejo Regulador figuran inscritos más de 19.600 viticultores y más de 1.400 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 260 millones de litros de vino según campañas, de los que un tercio se destina a la exportación.

Cava

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Cava ampara y protege los vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional en más de 7.400 explotaciones y casi 32.000 hectáreas de viñedos repartidas en más de 160 municipios de Cataluña, La Rioja, Zaragoza, Álava, Navarra, Valencia y Badajoz. Más del 99% del cava se elabora en Cataluña y un 95% del mismo en el Penedés. Las principales variedades autorizadas son: Macabeo o Viura, que ofrece vinos finos y aromáticos; Xarel-lo, que aporta cuerpo y frescor; Parellada, que da vinos elegantes y suaves, y Chardonnay, la más aromática. Se elaboran varios tipos de cava: Extra Brut, Brut Nature, Brut, Extrapese, Seco, Semiseco y Dulce. En el Consejo Regulador están inscritos 6.850 viticultores y registradas 273 bodegas que comercializan una media anual de 165 millones de litros de cava, de los que más del 58% se exporta a mercados de todo el mundo.

Peras de Rincón de Soto

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción de pera protegida abarca una extensión de 1.232 hectáreas de cuatro municipios de la Rioja Baja. Las variedades protegidas son la Blanquilla y Conferencia. De carne suave y jugosa, aportan numerosas vitaminas y fundamentalmente calcio. Las peras con DO son sometidas a numerosos controles realizados desde la producción hasta el envasado, para garantizar al consumidor que la fruta reúne todos los parámetros de calidad establecidos en su reglamento. En el Consejo Regulador están inscritas 410 hectáreas, 2.227 agricultores y 8 empresas de comercialización. La media de producción anual es de 8 millones de kilos, de los que 3 millones de kilos se comercializan con DOP.

Aceite de La Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción coincide con la de conservación, extracción y envasado y abarca las 503.388 hectáreas que constituyen la Comunidad Autónoma de La Rioja. La superficie de olivar protegida abarca una extensión de 1.776 hectáreas localizadas en 74 municipios de las comarcas de la Rioja Baja y la Rioja Media. La DO ampara diversas variedades de aceitunas que se cultivan tradicionalmente en la región. Los aceites protegidos son de oliva virgen extra, de gran dulzor, al presentar un picor y amargor muy moderados, con matices muy marcados de aceitunas verdes. Mantienen en boca un frutado muy intenso y tienen una acidez muy baja. En el Consejo Regulador figuran inscritos 1.161 productores y 7 almazaras, que han comercializado más de 400.000 litros de Aceite de La Rioja con DO en su última campaña, pero que podrían llegar al millón de litros en los próximos años.



Carne de Ávila

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción se extiende por algunas provincias de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, La Rioja y Madrid. La zona de elaboración se concentra en Castilla y León. Se amparan las carnes de terneras, añejos y novillos de la raza Avileña Negra Ibérica. Los animales de esta raza, por su constitución, tienen gran adaptabilidad al clima y una enorme facilidad para caminar, cualidad indispensable para los desplazamientos trashumantes por accidentadas orografías y para la búsqueda de su alimentación en régimen extensivo. Están inscritas 298 ganaderías, con 3.000 reproductoras, 117 explotaciones de cebo y 29 industrias cárnicas. Anualmente se sacrifican unos 2.500 animales y se comercializan unos 670.000 kilos de carne.



Coliflor de Calahorra

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción abarca una extensión de 2.200 hectáreas en los términos municipales de Aguilar del Río, Alhama, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Autol, Calahorra, Cervera de Río Alhama, Pradejón, Quel y Rincón de Soto. Las variedades elegidas, el clima y el suelo son tres factores fundamentales que se conjugan en La Rioja para conseguir un producto de máxima calidad. La coliflor protegida tiene un índice de compacidad superior al 0,5, de color blanco a blanco cremoso en función de la variedad, con ausencia de granulosidad y de hojas verdes turgentes y bien formadas. Su diámetro mínimo es de 11 cm. El Consejo Regulador ampara la coliflor de categorías Extra y Primera, en estado fresco o transformado. En el registro están inscritos 72 productores y 170 hectáreas de cultivo. La producción alcanza una media anual de 4 millones de kilos, de los que se comercializaron en el primer año 6.000 kilos con IGP.



Pimiento Riojano

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción de pimiento protegida abarca una extensión de 16 hectáreas en los municipios de la comarca de Nájera y en la localidad de Alfaro, en la Comunidad Autónoma de La Rioja. La IGP ampara tanto la producción en fresco como la destinada a conserva. La variedad protegida es la del pimiento Najerano, de fruto grueso y largo, de 16-18 centímetros de longitud, 8 milímetros de grosor y 200-300 gramos de peso. De color rojo intenso, con forma cónica y acabada en pico, de superficie rugosa, carne fina y no pican. Su sabroso y peculiar sabor es consecuencia del clima de la zona, el suelo, la calidad de las aguas del riego y unos métodos de elaboración artesanal que se remontan al siglo XIX. En el Consejo Regulador están inscritos 5 agricultores, una cooperativa y 8 conserveras que producen una media anual de 250.000 kilos de pimiento riojano de los que se comercializan 70.000 kilos con IGP.



Espárrago de Navarra

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La superficie amparada por la Indicación Geográfica Protegida comprende una amplia zona de producción: 188 municipios del valle medio del río Ebro, en su mayor parte del sur de Navarra junto a zonas colindantes de La Rioja y Aragón. El espárrago de Navarra es de coloración blanca, suave textura y fibrosidad escasa o nula. La Indicación comercializa exclusivamente espárrago blanco de las categorías Extra y Primera en distintos envases en función de su longitud y grosor. La superficie global es de unas 1.600 hectáreas repartidas entre Navarra, La Rioja y Aragón. En el Consejo Regulador están inscritos más de 800 agricultores y 39 conserveras. La producción media asciende a 5 millones de kilos, de los cuales 4 millones están controlados y se comercializan con la contraetiqueta correspondiente.



Jamón Serrano

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

La zona de producción y elaboración de jamón serrano se extiende a todo el territorio nacional. El producto deberá obtenerse de cerdos sanos que hayan sido sacrificados cumpliendo todos los requisitos higiénico-sanitarios exigidos por la legislación vigente. El proceso de elaboración que incluye las fases de salazón, lavado, reposo, secado y maduración no podrá ser en ningún caso inferior a siete meses desde la introducción de la pieza en sal. El jamón serrano presenta una grasa brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta, aromática y de grato sabor. De color rosa a rojo púrpura, sabor delicado y poco salado, aroma agradable, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad. El jamón se presenta comercialmente en corte en V con pata o sin pata, corte redondo con pata y sin pata y deshuesado con piel, corte en V o sin piel y desgrasado. En el Consejo Regulador están inscritas 140 empresas de comercialización. En 2006 se comercializaron 3 millones de piezas con la etiqueta garantizada en sus tres gamas de curación: Gran Serrano (más de 14 meses), Oro (11-14 meses) y Plata (8-11 meses).



Agricultura ecológica en La Rioja

La superficie en agricultura ecológica en La Rioja es de poco más de 8.600 hectáreas, una cifra similar a la del año anterior. De esa cantidad, casi 8.260 hectáreas están calificadas, mientras que 290 se encuentran en conversión y apenas 57 aparecen en su primer año de prácticas. Por ocupaciones, más de 6.130 hectáreas son de pastos y praderas. A continuación se sitúan los frutos secos, con 690 hectáreas, el olivar (500), los bosques (410), el viñedo (330) y los cereales y leguminosas (329). El número de productores ecológicos es de 256, a los que hay que añadir 64 elaborado-



res y comercializadores. Además están registradas 15 explotaciones ganaderas, de las que 12 son de apicultura, mientras que hay una en los casos de la avicultura de carne, el porcino y el caprino de leche. Hay también 56 agroindustrias ecológicas vinculadas a las producciones vegetales y otras 10 a las animales. Entre las primeras destacan 28 bodegas, 5 almazaras y 5 dedicadas a la manipulación y envasado de productos hortofrutícolas y a las conservas y semiconservas. Entre las segundas aparecen 5 relacionadas con la manipulación y envasado de miel.



Un tarro para cada producto



Naturalmente



Sabores de La Rioja

Es la comunidad autónoma más pequeña, pero tiene territorio suficiente para presentar muchas facetas de cultivos, de paisajes, de ambientes y de climas. En muy poco territorio coexisten las pistas de esquí con las abruptas montañas, con las alamedas suaves de las márgenes de los ríos, con valles pastables, con manchas de olivar y con el cultivo rey: el viñedo, que es capaz de mostrarnos los más variados matices de color y de imagen, que analizados detenidamente llegan a obsesionarnos por su interesante ciclo evolutivo, que comienza cuando las secas cepas empiezan “a llorar” al principio de la primavera vertiendo gotas de savia que salen de su tronco anunciando un desarrollo sorprendente para proporcionar al final del ciclo las excelentes uvas que permiten hacer grandes vinos.



EL CAFÉ. Cuéllar. [1930] Cartón troquelado. 14,5 x 23,5. Logroño (La Rioja).

Con La Rioja lindan el País Vasco, Navarra, Castilla y León y, aunque mínimamente, Aragón y todas estas regiones han influido en su cocina, pero manteniendo siempre algunas características que la hacen diferente, que le dan personalidad y que consagran a su gastronomía como una de las más interesantes, naturales y, seguramente, en la que más se tiene en cuenta la mejor estación para cada plato, debido a la valoración del momento de recolección de los productos.

LA IMPORTANCIA DEL VINO

La Denominación de Origen Calificada Rioja es distinta por muchas razones y los buenos resultados de su gestión son patentes. Por ello deben ser respetadas las decisiones que en el seno del Consejo Regulador se toman aunque, como es lógico, su política no puede ni debe extrapolarse a otras denominaciones. Los vinos de La Rioja son el motor del prestigio de nuestros vinos en el mundo y el ejemplo de lo que se puede conseguir haciendo las cosas bien.

Una parte importante de la gastronomía de la región se mueve en torno al vino. Muchos de los platos más típicos nacieron en las pequeñas bodegas, en las que casi siempre hay sitio para vigilar la evolución del vino de cada bodega y acompañar su cata con una “merienda” que con frecuencia no es una comida menor, sino una cena variada y a veces copiosa. Hay también una variada cocina festiva, que en casi todos los pueblos está representada por unas especialidades, con motivo del día del patrón o la patrona, que muchas veces coincide con un determinado momento de la evolución de la uva, que puede ser la floración, la formación de los racimos, la vendimia o el “pisado”, que aunque se ha convertido en una práctica excepcional, sigue teniendo un especial significado.

LOS PLATOS DE HORTALIZAS

El clima privilegiado de la ribera del Ebro y un suelo especialmente rico en nutrientes son muy buenos para que la huerta sea generosa y nos ofrezca una gran variedad de hortalizas, a las que los riojanos saben sacar mucho partido. El plato estrella es la menestra, de composición variable porque se pueden aprovechar todo tipo de verduras, aunque eligiendo siempre aquellas que están en su mejor momento. En una buena menestra hay dos prota-



VIÑA PACETA. Prado. 1934. Papel offset. 22,5 x 32,5. Haro, (La Rioja).



FARO. [1910] Chapa en relieve. 21 x 44. Haro (La Rioja).



LACUESTA. [1950] Papel cuché en relieve y troquelado. 30 x 14,3. La Rioja.

gonistas destacados y por eso cuando están presentes alcanza un excelente nivel. Son los espárragos y las alcachofas, a los que pueden acompañar guisantes, habas, borrajas, cardos, acelgas y algunas otras. Para hacer una buena menestra hay que tener en cuenta que cada componente tiene un punto de cocción diferente, lo que exige un trata-

miento especial para cada uno. Conjuntar a todos ellos es complicado, pero cuando se consigue el resultado es muy satisfactorio. Hay una especialidad que, aunque cada vez es menos frecuente, sigue haciéndose de cuando en cuando, que consiste en rebozar todas las hortalizas una vez cocidas, una por una, incluso los guisantes cuando los hay, pa-



SANTIAGO RIOJA. [1950] Cartulina litografiada. 25 x 34,8. Haro (La Rioja).



COLLADO. [1950] Papel troquelado y en relieve sobre cartón. 21 x 22,7. Logroño (La Rioja).

sarlos por la sartén y terminar dándoles un punto final, juntándolas a todas en una breve cocción. Los espárragos son excelentes, sobre todo si son frescos y se sirven recién cocidos, todavía tibios acompañados con unas gotas de aceite, especialmente si es riojano, hecho con la autóctona aceituna redondilla y la aromática arbequina. Las alcahofas son la base de preparaciones interesantes,

entre las que son muy recomendables los corazones tiernos rebozados y fritos, las cocidas con huevos y las guisadas con cordero. Hay muchas variedades de pimiento (morrones, choriceros, dulces, picantes, etc.) y cada uno tiene unas características diferentes en cuanto a color, textura, sabor y por tanto utilización culinaria. Son muy buenos los del piquillo, pero una de las estrellas de esta cocina son los llamados de “pico grande” o los de “cristal”, rellenos de carne y asados al horno. Cardo y borrajas son especialidades ribereñas, que simplemente cocidas y con un chorro de aceite ya son un lujo, pero además admiten muy variados acompañantes como las almejas, las almendras o la carne de cordero. Coliflor (La Rioja es la primera productora de España), berenjenas, tomates, judías verdes, escarola, calabacín, puerros, champiñones de cultivo, etc., completan una variadísima oferta, que obligatoriamente se tiene que probar si se quiere conocer bien la gastronomía de La Rioja.

Las patatas son buenísimas y la base, junto con un chorizo autóctono que tiene una excelente calidad, del plato más característico. Las patatas a la riojana asombraron a Bocuse, tanto que llegó a decir que de haberlas conocido antes las habría incorporado al succulento menú que preparó con motivo de la celebración del centenario de una gran bodega. Además de esta preparación se hacen unas estupendas patatas con bacalao, con congrio, con costillas, simplemente con puerros o “a la importancia”, que tienen, en La Rioja, un sabor especial.



MORENO. [1920] Chapa en relieve. 24 x 19,5. Calahorra (La Rioja).



LA IMPERIAL. Garrastachu. [1940-1950] Cartulina litografiada. 33 x 18,5. Logroño (La Rioja).

Hay gran variedad de setas que crecen en los campos y en los montes de la región, además de unos muy buenos champiñones de cultivo. Con ellas se hacen unas preparaciones muy variadas y casi siempre muy simples, como es el caso de las “setas de ermitaño”, asadas a la plancha, la ensalada de boletus, la crema de níscalos o las setas de cardo asadas, con pequeños taquitos de punta de jamón. Con hortalizas desecadas se preparan muchas de las sopas típicas, que en algunos casos son especialidades interesantísimas como sucede con el “caldo refrotao”, en el que se cuecen pimientos secos y orejones de tomate y se condimentan con sal, aceite y pimienta molida. Cuando el plato está terminado se sirve acompañado de una emulsión que se hace con ajo y aceite, similar al alioli, aunque menos densa, que da un sabor muy característico. En Navidad se hacen las “sopas bajas”, que son unas tradicionales sopas de pan, a las que se les añaden carnes de gallina y cordero y, como es habitual en este tipo de preparaciones, el tradicional chorizo riojano. En la sierra de Cameros, y sobre todo en Soto, se hace el “caldo so-teño” para lo que se cuecen hortalizas y todos los productos de la matanza del cerdo, incluidos jamón y lomo, se deja consumir todo el caldo y cuando está casi seco se escalfan huevos. Es un plato festivo y casi siempre base de reuniones familiares.

Aunque cada vez menos también se hacen migas,

gachas, hormigos y farinetas, que son consecuencia de una cocina pastoril, que tuvo su importancia como recurso y hoy, cuando se hacen, son una especie de recuerdo y homenaje del pasado, que no conviene olvidar.

COCIDOS, POCHAS Y CAPARRONES

El cocido riojano es muy similar al castellano y en general a todos los cocidos españoles que utilizan al garbanzo como ingrediente esencial, pero también tienen algunas especialidades, como por ejemplo el potaje de carnero, que se hace todos los años en Santo Domingo de la Calzada, coincidiendo con la fiesta del patrón. Para celebrarla bien, durante todo el año se ha criado un cordero que ha tenido el privilegio de poder comer lo que le ha apetecido, en cualquiera de los cultivos del término municipal. Antes de su sacrificio se le pasea por todo el pueblo y después se elabora con él un plato que se distribuye gratuitamente entre los vecinos y los visitantes.

Los caparrones son una variedad de alubia roja típica de la región y como todas las alubias admite muchas preparaciones, desde las vegetarianas que sólo llevan berza y pimiento chorricero hasta las ilustradas que incorporan casi todos los productos de la matanza. Hay una variante que consiste en deshacer el tocino, que se ha cocido, sobre unas re-



PIAZUELO. [1930] Papel offset (foto), pegada sobre cartulina litografiada. 31 x 46,8. Logroño (La Rioja)

banadas de pan tostado y frotado con ajos que acompañan a los caparrones.

Hay alubia, blanca y arriñonada, que se recolecta temprana, cuando el grano aún no se ha endurecido, cuando todavía tiene un grado de humedad alto. Con ellas, que se comercializan en vaina y hay que desgranarlas, se hace uno de los platos más sabrosos de legumbres de nuestro amplísimo catálogo nacional. Son las pochas con cordero, del que se utilizan las piezas cárnicas de segunda calidad, como son la falda o el pescuezo, que son más grasos y gelatinosos y queda un plato de un aroma y un sabor excelentes. También se pueden hacer con chorizo que, como en el caso de las patatas a la riojana, debe ser de la región o con codornices, que si están recién cazadas, cuando se acaba de abrir la “media veda”, lo que coincide con el momento óptimo de las pochas, nos ofrecen un excelente plato.

LOS PESCADOS “A LA RIOJANA”

Llegan casi vivos del próximo Cantábrico y, aunque se pueden degustar en todas las presentaciones culinarias, hay una preparación específica, que consiste en acompañarlo con una especie de pisto autóctono hecho con tomates y pimientos, en los que sobresalen éstos, que previamente se han asado lentamente. Con este acompañamiento se preparan muchos pescados frescos, como el besugo o la merluza o con bacalao, con el que se produce un feliz encuentro de ingredientes.

Cuando las dificultades de abastecerse de pescado fresco eran mayores, el bacalao ocupó un puesto especial en las mesas riojanas y por eso es muy variada su oferta en esta cocina. Está buenísimo “en tartera”, con hortalizas de temporada y vino blanco, rebozado y frito, en ensalada, con tomates frescos, con pimientos asados, al ajoarriero, etc. También es frecuente utilizar sus lascas, sin desalar, como acompañante para catar los vinos.

No hay muchas truchas de río, ni se pueden comercializar, pero si tiene la suerte de visitar Las Viniegras, lo que merece la pena en todas las estaciones, pero especialmente en verano, puede probar, si un pescador se las regala, las más sabrosas truchas de España.

LAS CARNES

Como en casi toda España los productos de la matanza del cerdo están presentes en esta cocina, aunque es cierto que algunos ya sólo lo están de forma testimonial como es el caso de los jamones, que tenían fama, por las particularidades de su corte y su maduración, que hoy han sido casi totalmente sustituidos por los procedentes de otras regiones, o el lomo de orza, que era la joya gastronómica de la familia, la que se reservaba para cuando llegaba un invitado muy importante, pero sigue quedando el chorizo, uno de los mejores de España y sin duda el más apropiado para los guisos típicos de la región. Como particularidad merecen un recuerdo las morcillas dulces, que se hacen con piñones y azúcar, que al freírse se carameliza y se consigue un punto crujiente muy original.

El solomillo de ternera “a la riojana” es una especialidad que se obtiene macerando los filetes en vino tinto, laurel y tomillo, para a continuación saltearlos en sartén y flambearlos con brandy. Es muy típico que las carnes de vacuno asadas, in-



LA CABRA. [1930] Papel litografiado barnizado sobre cartón. 32,5 x 15,2. Logroño (La Rioja).



VDA. DE SOLANO. 1961. Papel barnizado offset sobre cartón. 19,6 x 29,4. Logroño (La Rioja).

dependientemente de la pieza de la que procedan, se aderecen con ajos, perejil y pimienta y se presentan con una guarnición de pimientos asados.

La carne más emblemática, la de más prestigio es la de cordero. Con ella se hacen gran variedad de preparaciones, que en algunos casos tienen un sabor especial como es el caso de las chuletillas de lechal, que asadas a la brasa de los sarmientos adquieren un toque de humo inconfundible. Es el plato rey de las meriendas en la bodega, el que se elige para degustar los mejores vinos con los que el bodeguero quiere agasajar a los invitados. El lechal asado, pierna y paletilla, tiene la particularidad de estar muy sazonado con hierbas aromáticas. También es típico el "frite", que se tiene que hacer muy lentamente, en su propia grasa, para que alcance el oportuno punto de crujiente y quede muy brillante. Con corderos más hechos se elaboran unos extraordinarios guisos, como el "carderete", que admite incluso oveja o carnero, con la condición de que se guise muy pausadamente, para que desaparezca el sabor a sebo, pero si esto se consigue se obtiene un excelente plato. Con el nombre de "rancho" se conoce a una versión local de la caldereta, que se enriquece con alcachofas, puerros y espárragos.

Es de destacar la cocina de los despojos de cordero y especialmente las "cabecillas", las "asadurillas" encebolladas, las patitas de cordero, las "lecherillas", que son las mollejas asadas, las "gordillas", que son los intestinos bien limpios de cordero lechal, que se hacen a la plancha o en cazuela, sobre

una base de cebolla y aderezadas con ajo y perejil y, los “patorrillos”, que son las mismas tripas anteriores, enrolladas en manitas de cordero y cocidas con cebolla y laurel.

Hay muchas especies venatorias. Algunas son estables como la liebre, el conejo, el jabalí y la perdiz, y otras migratorias entre las que se encuentran las codornices, las palomas, que pasan bajas por Peñacerrada, en el límite con Álava en los soleados días, de viento sur, desde mediados a final de octubre, algunas becadas que se alojan en el sotobosque y patos de distintas variedades, atraídos por el caudal del Ebro. Aunque muchas de las preparaciones culinarias son bastante similares a las del resto de España, hay algunas típicas, como el conejo guisado con patatas, pimientos y chorizo, la liebre macerada en vino tinto, las codornices albardadas con finas lonchas de panceta y asadas, el jabalí cocido en vino, con hierbas aromáticas y acompañado con compota, no excesivamente dulce para que resalte la acidez, lo que se puede hacer con maguillas, que son pequeñas manzanas salvajes o, en su defecto, con reinetas.

Son muy típicos los guisos de caracoles, que generalmente se hacen en cazuelas muy grandes para ser ingeridos en comidas de peñas de amigos. La diferencia más importante es que generalmente se ponen bastante picantes.

En Cameros se hace un queso fresco, de leche de cabra, muy artesano y en el que los cestos de mimbre en el que se prensan dejan notar su impronta. Se puede tomar de muchas formas, pero si es posible, debe acompañarse con unas gotas de miel de la región, que es sabrosísima porque está hecha con el polen de hierbas aromáticas de montaña.

FRUTAS Y DULCES

Las frutas son generalmente tardías, de maduración lenta y de una calidad muy buena. Las ciruelas claudias son más dulces que en cualquier otro sitio,



ULECIA. [1960] Cartulina offset barnizada. 21,2 x 31. Logroño (La

los melocotones un lujo, que tanto al natural, en almíbar o cocidos en vino sorprenden por su calidad, los higos son succulentos y las peras del Rincón de Soto tienen denominación de origen protegida, que garantiza su calidad.

Entre los dulces, que se venden en golmajerías, término castellano, casi en desuso, que solo se mantiene en La Rioja, son muy típicos el mazapán de Cameros, más ligero que el de Toledo pero igualmente sabroso, los “fardelejos” de Arnedo, que envuelven una pasta de almendra y huevo, las “juanguillas” de Quel, que recuerdan a las torrijas y que, como éstas, se toman en las proximidades de la Semana Santa, y otros muchos productos pasteleros que con frecuencia se han adaptado, y por lo tanto perdido contundencia, a las modernas exigencias de la repostería moderna.

ISMAEL DÍAZ YUBERO

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com

Rutas con sabor



Peregrinos del Camino de Santiago. Santo Domingo de la Calzada



Haro



Plaza del Espolón. Logroño



Calle del Laurel. Logroño



Santo Domingo de la Calzada



Ezcaray



San Millán de la Cogolla



Anguiano



Nájera



Navarrete



Arnedo



Restaurante Echaurren. Ezcaray.

La Rioja es comunidad uniprovincial que suena, sabe y huele a vino, aunque tal denominación y aliento salga de sus límites y fronteras para adentrarse en Álava, Navarra, Aragón e incluso en tierras de Burgos, por la Sierra de la Demanda. El ámbito geográfico riojano estricto se dibuja en torno al río Ebro que cruza y riega de norte a sur y de este a oeste, creando tres espacios

naturales definidos en altura: la Rioja Alta, húmeda y montañosa; la Rioja Baja, planicie de clima mediterráneo, y la Rioja Central o Media, cuyo epicentro es Logroño. La cocina, sobre una base de magnífico producto, está marcada por esas diferencias orográficas y climáticas. Así, y a grandes rasgos, podrían considerarse dos grandes zonas: la serrana y la de la ribera del Ebro.

La cocina tradicional de la sierra, contundente y abastecida de carnes de vacuno, cordero y cerdo, queso camerano de cabra y caza menor, sienta sus reales en platos de sello autóctono como la sopa serrana, el caldo so-teño, la garbanzada (que es como un cocido con berza y coliflor), pastori-les migas, caldereta a la riojana, patatas con chorizo a la riojana, bacalao con pimientos rojos, estofados de caparrones (pequeña y redondeada alubia roja) y escabeches de perdices y codornices. A ello se añade un buen surtido de embutidos y chacinas, entre los que se incluye una variante local de jamón serrano adobado con ajo, especias y perejil; las delgadillas, que son morcillas de arroz embutidas en tripas de cordero, y que se suelen tomar con salsa de tomate, y una suerte de zarajo, el patorrillo, de tripas de cordero enrolladas en las manitas y formando una especie de ma-

dejas, en salsa de cebolla, ajo, tocino y chorizo.

En cuanto a la coquinaría del valle y riberas del Ebro, su seña de identidad es la menestra a la riojana, que es un exquisito maremagno donde entran acelgas, judías verdes, alcachofas, guisantes, espárragos, puerros, cardo y borraja. Solas o como acompañamiento de carnes asadas o guisadas, las deliciosas verduras riojanas se preparan sólo hervidas en la zona alta y rebozadas en harina y huevo en las tierras bajas. Por lo que se refiere a las muchas y jugosas frutas, algunas, especialmente melocotón y peras, se aderezan con el afamado vino local y un toque dulce y aromático. En esta misma línea y para los rigores caniculares, los riojanos preparan el zurrapote, sangría autóctona a base de vino tinto o clarete, azúcar, zumo de limón, canela en rama y frutas varias en trocitos.

CAMINO DE MILAGROS EN ROMÁN PALADINO

La ruta, que penetra en los misterios de los primeros balbuceos de la lengua castellana, comienza en uno de los más primorosos enclaves del Camino de Santiago, **Santo Domingo de la Calzada**, en cuya hermosa catedral de trazas gótico-renacentistas y exenta torre dieciochesca, además del sepulcro del santo varón, se hallan enjaulados un gallo y gallina blancos, que rememoran el milagro del ave que cantó después de asada. Tras la visita al templo y otra no menos interesante a la Abadía cisterciense, uno de los conventos más antiguos de la cristiandad, procede rigurosa pitanza a base de sopa de cebolla, pimientos rellenos, pochas con chorizo y leche frita.

De la villa del santo a **Ezcaray**, a orillas del río que da nombre al vino, el



Vinos El Paso. Logroño.

Oja y al pie del punto más alto de la comunidad, el monte San Lorenzo. La villa, pródiga en bares para el tapeo y el chateo con el Rioja bueno, cuenta con una iglesia parroquial de puerta estilo Reyes Católicos y con el restaurante más afamado de La Rioja, **Echaurren**, donde conviene no pasar por alto el lomo de cordero con su costilla sobre perigord de patata. Otras sugerencias y tipismos gastro-

nomícos de Ezcaray pueden ser los caparrones con chorizo, el milhojas de bacalao o el pichón asado con patatas. En temporada de setas, el revuelto de carretilla, los niscalos rebozados y la crema de boletus. Siguiendo alto en **San Millán de la Cogolla**, donde la pluma de Gonzalo de Berceo comenzó a construir el edificio de la lengua castellana, a base de román paladino y generosos tragos de bon vino. Visita a los monasterios de Suso, arriba, y Yuso, abajo, que son Patrimonio de la Humanidad, y luego pitanza ponderada de espárragos a la plancha, asadurilla de cordero y unos melocotones al vino. De San Millán a **Anguiano**, a orillas del río Najerilla y a pocos kilómetros del monasterio de Valvanera, donde sabios monjes benedictinos, además de custodiar la imagen de la patrona

de La Rioja, preparan un licor que llaman, como a su virgen, Valvanera. En Anguiano hay que darse sin reservas al caparrón local, estofado y con tropezos, que puede servir de prólogo a una cazuela de cordero y postre de cuajada casera.

La meta del recorrido está en **Nájera**, etapa del Camino de Santiago y antigua capital del Reino de Navarra, que puede presumir de contar con el único templo paleocristiano, Santa María de los Arcos, que continúa en uso desde el lejano siglo V. Aquí es obligado regalarse con la genuina cocina serrana riojana, que puede sincerarse en una sustanciosa sopa serrana, un potente cabrito asado, un bacalao a la riojana o unas chuletillas de cordero asadas al sarmiento.

RUTA DEL VINO Y DEL SEÑOR SANTIAGO

El camino parte de **Haro**, capital del vino de Rioja y sede de sus más populares bodegas. Conviene empezar por un chateo largo y encalmado tapeo (pimientos al ajillo, morcilla y chorizo asados, patorrillo) por la Herradura, para reposarse al rato en su casco antiguo y decidir restaurante. De sobra

Golmajeando, que es gerundio golosón

Golmajejar es verbo intransitivo antiguo, que en La Rioja significa comer golosinas. De origen árabe, su etimología deriva del bajo latín *gola*, corrupción del latín *gula*, garganta. De golmajejar viene golmajería, golosinas o lugar donde se venden, y golmajo, por goloso. Los riojanos, golmajos a mucha honra y aficionados al dulce como pocos, tienen, en lógica consecuencia, mucho y muy dulce donde elegir, al punto de que raro es el enclave que carece de especialidad propia: fardelejos de Arrendó, mazapán de Soto en Cameros, cañas de Cervera, juanquillas de Quel, rollos y manguitos en Cervera del Río, barrila de Calahorra, molletes de Santo Domingo de la Calzada, bodigo o harinosa de Aguilar del Río..., el listado podría seguir, pero en La Rioja lo que al caso siempre viene es golmajejar.



Fardelejos.



Bacalao a la riojana. Restaurante La Unión. Logroño

acreditado es **La Vieja Bodega**, con un reposadero de vinos de por allá el siglo XVII y un muy buen menú degustación, ajustado en precio. Como platos señeros y en general baste citar la menestra de verduras, los caracoles a la riojana, el cardo con almejas, el cordero asado, la lengua rellena de setas o el bacalao con verduras tiernas. Para el camino, unos dulces que llaman iturbes.

De Haro a **Navarrete**, antiguo alto en el camino francés a la tumba del apóstol y en las laderas del Cerro Tedeón, cuenta con un admirable retablo barroco en la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción y una magnífica puerta en el antiguo hospital de peregrinos de San Juan de Arce. A la mesa, un pastel de puerros y unas chuletillas de cordero al sarmiento.

Siguiente recalada al fin en la capital de la comunidad, **Logroño**, con un agradable casco viejo y la oportunidad

De la pasión por el caracol

En España, la tradición de comer caracoles terrestres se remonta a los tiempos del hombre de las cavernas, como se evidencia en los muchos restos encontrados en grutas prehistóricas. Sin embargo, pocas comunidades han mantenido hasta nuestros días un nivel de consumo tan alto como el de La Rioja.

Aunque, al no ser un producto regulado ni contemplado en la legislación, se desconocen con exactitud las cifras reales de consumo general de caracoles, los expertos calculan que en España comemos cada año unas 14.000 toneladas de estos moluscos gasterópodos, de las que 5.000 provienen de la importación, situando al país en el segundo lugar mundial en este requerimiento, tras Francia, que demanda al exterior la mitad de su consumo, establecido éste en unas 65.000 toneladas. En ese contexto, La Rioja no sólo lidera el consumo nacional de caracoles, sino que, además, se ha situado en cabeza de su cría y comercialización, especialmente en la zona que limita con Navarra; una actividad productiva que se conoce como helicicultura.

Los caracoles a la riojana se preparan sobre una base de sofrito de cebolla, jamón, chorizo y tocino, y otro de pimientos rojos en tiras, tomates, guindillas y vino tinto, y son sin duda la estrella del

recetario regional, pero no le van a la zaga en calidad de oferta la ensalada de alubias con caracoles o el conejo con caracoles. La afición de los riojanos por los caracoles en algunos momentos trasciende lo meramente culinario y cada año, en agosto y en la villa de Tricio, se celebra un rally en el que los caracoles que compiten deben arrastrar una lata de conserva de pimientos de 250 gramos, a lo largo de un tablero de 265 milímetros, durante cinco minutos. La carrera, que parece fue inventada por un albañil de Portugalete durante su veraneo en Tricio (tras contemplar cómo un aguerrido caracol riojano arrastraba una alpargata), concluye con una festiva degustación en la que se ofrecen más de un millar de raciones de caracoles.

Los caracoles, además de exquisito bocado para ciertos paladares, ostentan una calidad nutricional más que estimable. Su carne es rica en minerales y pobre en grasa y colesterol. Además, en ella están presentes nueve de los diez aminoácidos esenciales. En la antigua farmacopea se usaron para combatir el paludismo, la gota, la tuberculosis y el asma, y actualmente se les considera un producto muy interesante y saludable para los pacientes que presentan altos niveles de colesterol y triglicéridos.

de paseo por la ribera del Ebro. Casi obligada iniciación en el tapeo que brindan la zona Laurel (también conocida como "la senda de los elefantes" por la trompas que por allí se ven), y la zona San Juan, donde, entre otros pinchos con solera, todavía queda sangrecilla encebollada. Por condumio posterior sigue valiendo la menestra de verduras, las patatas a la riojana, los pimientos rellenos de manitas de cordero, el cabrito asado y la leche frita. Para el zurrón, abundante provisión de pastillas de café con leche.

Fin de trayecto en **Arnedo**, donde hace muchos pero que muchos años vivieron importantes manadas de dinosaurios, y cuyo recuerdo son hoy huellas en piedra. En Arnedo hay que visitar la Iglesia de San Cosme y San Damián, pioneros del transplante (milagroso) de órganos, y el Museo de Ciencias Naturales. Hecho el apetito, unos callos a la riojana, una fritada de cordero y los populares fardelejos al postre.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR