

XIV jornadas gastronómicas de la verdura en



Calahorra, la Rioja



con prestigiosos cocineros y críticos gastronómicos, un Gran Mercado de la Verdura con exposición de los productos frescos hortofrutícolas, degustaciones, catas de vino, talleres y diversas actividades culturales. Todos los bares y restaurantes de la ciudad elaboraron deliciosos menús y sabrosos pinchos con la verdura como principal ingrediente y protagonista.

Los precios de los pinchos, oscilan desde los 2 euros, incluso hasta los 3,50€, Es muy difícil escoger pocos, todos son exquisitos y espectaculares. En el Café Rioja, pudimos destacar premios nacionales, de la Rioja y de Bilbao, entre otros muchos conseguidos por su joven chef. Miguel Espinosa, otros lugares típicos a destacar en estas Jornadas, el bar Las Vegas, o el famoso Restaurante Casa Mateo, que conjuga la cocina tradicional con la moderna y en estos días se supera con la elaboración de sus platos de verdura y pescados.

Calahorra cuenta con más de 25.000 habitantes y ostenta los títulos

Durante los días 19 al 25 de abril se han celebrado en la ciudad de Calahorra, capital de la comarca de la Rioja Baja, que fue importante ciudad romana, las XIV Jornadas Gastronomitas de la Verdura; como su economía calagurritana está basada en los productos de la huerta, cada año celebran con gran éxito y asistencia de visitantes esta feria gastronómica en la época que todas las verduras están recién cogidas.

Como además esta tierra conocida internacionalmente por sus famosos vinos de Rioja en las que se encuentran más de 600 bodegas, de las cuales participaron 73 en estas Jornadas, lo cual hace, que el maridaje sea perfecto para los pinchos y para y los menús excepcionales que preparan los chefs durante estos días.

Se originaron charlas y coloquios





de Muy Noble, Muy Leal y Fiel Ciudad desde los siglos IV-V, es sede de la diócesis de su mismo nombre y es la segunda ciudad de la comunidad autónoma de La Rioja. En su era romana ostentaba el nombre de Calagurris Nassica Iulia, en el año 171 a.C le fue otorgado el título de Násica por Publio Cornelio Escipion Nasica, y Julio César le añadió el Iulia, poco tiempo después de su conquista. Tuvo templos, foros, termas, teatros, anfiteatros, en fin todos los servicios de una ciudad romana. Cuna de Marco Fabio Quintiliano, en su honor se erige una estatua frente al Ayuntamiento. Su vega agrícola ric, es muy fértil gracias a los ríos Ebro y Cidacos. Ello ha contribuido a que se la llame la Capital de la Verdura. Muy bien comunicada, por carretera nacional o autopista, tren, y alta velocidad hasta Tudela, que queda a tan solo 25 minutos de coche, también tiene los aeropuertos de Logroño y Zaragoza.

Hay mucho que admirar en esta pequeña y bonita ciudad, la Catedral de San Maria de Calahorra, básicamente gótica, a pesar de otros diversos estilos. El Palacio Episcopal, junto a la catedral. La iglesia del Carmen, la de Santiago, la de San Andrés,



go

| Sector | | Sector | |
|--------|-------------------|--------|-------------------|
| 2010 | TURISMO RURAL | 2010 | TURISMO RURAL |
| 2010 | E-TURISMO | 2010 | E-TURISMO |
| 2010 | ENOTURISMO | 2010 | ENOTURISMO |
| 2010 | TURISMO DEPORTIVO | 2010 | TURISMO DEPORTIVO |
| 2010 | TURISMO CULTURAL | 2010 | TURISMO CULTURAL |
| 2010 | TURISMO ACTIVO | 2010 | TURISMO ACTIVO |
| 2010 | TURISMO FAMILIAR | 2010 | TURISMO FAMILIAR |
| 2010 | RUTAS SENDERISMO | 2010 | RUTAS SENDERISMO |
| 2010 | MUSEOS | 2010 | MUSEOS |

DEL 25 AL 28 DE NOVIEMBRE DE 2010

destino: INTUR



¡Reserva ya!

Reserva directamente llamando al (+34) 983 429 202
o escribiendo a comercial@feriavalladolid.com



www.feriavalladolid.com





la de San Francisco y el Convento de las Carmelitas Descalzas. Restos del circo romano, restos de la muralla romana. La estatua de la Matrona, símbolo de la ciudad. El Museo Municipal, con una rica colección de restos arqueológicos. Y el nuevo Museo de las Verduras, inaugurado el pasado marzo, ubicado en el antiguo Convento de San Francisco, con pantallas interactivas de carácter eminentemente didáctico y adaptado sobre todo a un público escolar. El primer espacio lleva por título 'El territorio y el hombre'. El segundo espacio, 'La agricultura y la huerta', 'Nuestras verduras' titula el tercero de los espacios del museo que presta especial atención al cultivo y a la elaboración de siete verduras concretas: alcachofa, cardo, cebolla, coliflor, espárrago, lechuga y pimiento. Y la conserva tradicional es la protagonista del cuarto espacio. También de la conserva se ocupa el quinto espacio, si bien en este caso lo hace con proyección al futuro presentando el papel de las verduras en la IV y V gama, o sea limpias, precocinadas y congeladas. El museo es unidireccional y se visita en sentido ascendente. A la salida se encuentra la tienda con un pequeño stock de conservas calagurritanas.

Y es visita obligada el Balneario de Arnedillo, a 23 km. de Calahorra. Esta situado en un lugar privilegiado con unas vistas increíbles y ocupa todo el complejo de instalaciones 53.600 m², incluyendo el balneario, dos hoteles, piscinas, canchas deportivas, jardines, terrazas y aparcamiento propio, y el total de superficie construida se eleva a 17.000 m². Con unas aguas de poder curativo, lodos, vinoterapia, masajes. Ideal para descansar y relajarse, tratamientos específicos para la belleza Y preparado para empresas, reuniones

de cualquier índole (formación, incentivo, etc.), con todas las instalaciones precisas y, que invitan al análisis sosegado, serenando la tensión acumulada en los empleados.

Y como broche de oro en esta excursión, hay que quedarse a dormir, porque todo esto no se puede visitar en un día, que mejor que el Parador de Calahorra, excelente, céntrico, situado en la zona nueva, con vistas estupendas, un edificio de ladrillo rojo, situado a la orilla del río Ebro, está rodeado por un exuberante jardín repleto de palmeras y flores de vivos colores; ocupa uno de los edificios históricos más importantes de La Rioja, está construido en torno a una catedral que data de la época romana. Sus habitaciones enormes, se pueden admirar sus galerías, las obras de arte cristiano y otros elementos decorativos de estilo medieval, además de una gastronomía excelente, típica de la región y un servicio muy esmerado. ☺

MAFER/A. Florez

