

ALIMENTOS DE LA RIOJA

Sabrosa, sorprendente, irreplicable. Tradición y excelencia gastronómica, productos exquisitos, uno de los más extraordinarios vinos de prestigio internacional: el Rioja. Situada en el norte de España, a 300 km de Madrid, en el corazón del Valle del Ebro, es además una de las principales regiones productoras de frutas y verduras de España. También destacan su aceite de oliva, productos cárnicos y dulces y postres. Cada dos años se convierte en el referente del modelo europeo de calidad cuando celebra el Salón Internacional de productos con distintivo de Calidad y productos ecológicos: SALICAL. Este año la cita es en el próximo mes de marzo.

En su cocina, que recuerda sabores de Hungría, se encuentra el final perfecto para una jornada de esquí en sus montañas, o un recorrido de golf en sus campos soleados; los pimientos rellenos son uno de los platos típicos de La Rioja, y las patatas con paprika se conocen en España como patatas "a la riojana".

La Rioja es la cuna del español. En sus monasterios, patrimonio de la UNESCO, se escribieron los primeros textos en lengua castellana. Los peregrinos recorren el Camino de Santiago de Compostela: castillos medievales, puentes y restos romanos, catedrales... Son visita obligada en La Rioja los mayores yacimientos de huellas de dinosaurios del mundo y el elogiado museo de vino Dinastía Vivanco, donde se dan la mano la cultura y la gastronomía.

Conozca La Rioja, hay 300.000 motivos para acudir y disfrutarla, tantos como personas les estamos esperando.



LA RIOJA ÍZEI

Zamatos, különleges, utánozhatatlan. Gazdag gasztronómiai hagyományok, kitűnő termékek, a világ egyik legfinomabb bora: La Rioja. Az Ebro folyó völgyében, Madridtól 300 km-re fekvő tartomány Spanyolország egyik legfontosabb zöldség- és gyümölcsstermő vidéke, olívaolaja, húsipara és édesipara szintén kiemelkedő. Kétévente az európai élelmiszerminőség-biztosítási rendszer referenciájává válik, hisz itt kerül megrendezésre a védjegyes élelmiszer és ökotermékeket kiállító nemzetközi vásár, a „SALICAL”, mely idén márciusban várja vendégeit.

La Rioja ételei közt számos meglepően hasonlít a magyar ízvilágra. Egy kiadós sielés, vagy golfozás után, a hófötte hegyekből, vagy napos lankákról visszatérve jólesik egy kis töltött paprika, mely igazi riojai specialitás, vagy egy adag paprikás krumpli, mely Spanyolországban „riojai krumpli” néven ismeretes.

La Rioja a „spanyol nyelv bölcsője”. Kolostoraiban, melyek a világörökség részei, születtek meg az első spanyol nyelven írt írásos emlékek. Itt halad el a Santiago de Compostela felé vezető zarándokút, mely középkori várak, hidak, katedrálisok és római romok mentén kanyarog vándorbotos zarándokaival. A régészet szerelmeseinek igazi csemege a világ legnagyobb dinoszaurusz lábnyom-lelőhelye, a borkedvelőknek pedig a szenzációs Dinastia Vivanco bormúzeum, ahol eggyé válik kultúra és gasztronómia.

S még háromszáz ezernyi a csodák száma, épp annyi, amennyi riojai várja!
Fedezze fel La Rioját!



KÖZÉRDEKŰ INFORMÁCIÓK

Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico

Avenida de la Paz 8-10
26071 Logroño
Tel. +34 941 291600
Fax +34 941 291602
e-mail: areacalidad.agr@larioja.org
www.larioja.org/agricultura

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja

Estambreda, 52
26006 Logroño
Tel. +34 941 500400
Fax +34 941 500664
e-mail: info@riojawine.com
www.riojawine.com

Centro Tecnológico de la Industria Cárnica

Ctra. Nájera-Alesón, N-120 km 22,8
26315 Alesón
Tel. +34 941 369261
Fax +34 941 369259
e-mail: ctich@fer.es
www.ctich.info

Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón

Ctra. de Calahorra, Km 3,5
26560 Autol
Tel. +34 941 390960
Fax +34 941 390961
e-mail: direccion@ctich.com
www.ctich.com

