



La Rioja:

Garantiert gute Küche



La Rioja ist eine Region im Ebro-Tal mit fruchtbaren Böden, die zusätzlich von sechs Nebenflüssen gewässert wird. Die autonome Gemeinde liegt unter dem klimatischen Einfluss des Atlantiks und des Mittelmeers, was verschiedene Mikroklimas hervorruft, die eine große Anbauvielfalt mit sich bringen, auf der ein breites gastronomisches Angebot aufbaut. Nach dem Wein nehmen Gemüse und Obst den zweiten bzw. dritten Platz in der Agrarproduktion ein.

Zu dem Gemüse aus La Rioja gehören die Sorten mit Geschützter Geographischer Angabe Coliflor de Calahorra (Blumenkohl) und Pimiento Riojano (Paprika). Diese autonome Region weist insgesamt 9.000 ha Gemüseanbaugbiet auf, die mit einem 210.000 Tonnen Ertrag 124 Millionen Euro zur landwirtschaftlichen Endproduktion beitragen. Eine besondere Stellung in diesem Sektor kommt dem Champignon zu, ein Pilz mit langer Tradition und einer Garantiemarke in La Rioja. Er wird innerhalb der Landwirtschaft an Bedeutung nur vom Wein übertroffen wird. Die starke Produktions- und Vertriebsstruktur des Champignons wird zusätzlich durch das technologische Forschungszentrum Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón (CTICH) verstärkt, das von der riojanischen Regionalregierung ins Leben gerufen wurde und mittlerweile eine Vorzeigestellung innerhalb der Branche einnimmt.

La Rioja hat sechs Qualitätszeichen für die jeweiligen Gemüse- und Obstsorten, was für die Bedeutung dieses Anbaus spricht, die in der landwirtschaftlichen Endproduktion nur vom Wein übertroffen wird.



Ferner ist hervorzuheben, dass die gewerblich verarbeiteten Gemüsesorten wie Erbsen und Bohnen in den letzten Jahren einen großen Aufschwung erlebt haben und sich in einigen Gegenden der Rioja als Alternative zum traditionellen Kartoffelanbau herauskristallisiert haben. An Obst werden die großkernigen (vor allem Pfirsich, Kirsche und Pflaume) von den kleineren Sorten, vor allem übertroffen, bei denen Birnen, gefolgt von Äpfeln, an erster Stelle stehen. So war La Rioja auch die erste Region die ihre Birnenproduktion mit der Geschützten Ursprungsbezeichnung Peras de Rincón de Soto schützte. Insgesamt gibt es in La Rioja 15.000 ha Obstplantagen, wobei der Birnenanteil stetig und überwältigend zunimmt und bereits 2.500 ha ausmacht. Auf den obsterzeugenden Sektor fallen 49 Millionen Euro der landwirtschaftlichen Gesamtproduktion.

Aber außer der Ursprungsbezeichnung Peras de Rincón de Soto, den Geschützten Geographischen Angaben Coliflor de Calahorra und Pimiento Riojano sowie der Garantiemarke Champiñón und Setas de La Rioja ist in dieser Autonomen Region auch die Wallnuss aus Pedroso mit einem Qualitätssiegel versehen, und ein Teil der Spargelproduktion wird unter dem Markennamen Espárrago de Navarra vertrieben. Darüber hinaus sind die Gemüsekonserven der Firmen Cabezón und Marzo ebenso wie die Champignons von Eurochamp mit dem RC-Stempel für die Registrierung und Zertifizierung durch die Regierung von La Rioja ausgezeichnet.

Eine besondere Erwähnung verdienen der zunehmende ökologische Anbau und die ganzheitliche Produktion, die eine umweltfreundlichere Erzeugung ermöglichen. Zu den Früchten, die nach einem dieser Systeme angebaut werden, gehören vor allem Äpfel und Birnen und an Gemüse in erster Linie Artischocken und grüner Salat.



La Rioja ist führend in der Champignonproduktion und weist eine umfassende Produktions- und Vertriebsstruktur für dieses Produkt auf.

Weitere Informationen:
www.lariojocalidad.org
www.larioja.org/agricultura





Birnen aus Rincón de Soto

Geschützte Ursprungsbezeichnung

Die Birnen mit der Ursprungsbezeichnung Peras de Rincón de Soto zeichnen sich durch ihre Textur und ihren Geschmack aus, der durch das spezielle Mikroklima der Gegend und die Anbau- und Lagermethoden der Landwirte und Zentralen dieser Region der Rioja so besonders wird. Die Birnen aus Rincón de Soto sind größer, fester und süßer als in den restlichen Regionen Spaniens. Von außen sind sie besonders leuchtend grün und weisen meist den typischen Rost auf, der sich durch den natürlichen Verdunstungsvorgang der Feuchtigkeit des in der Gegend üblichen Nebels einstellt.

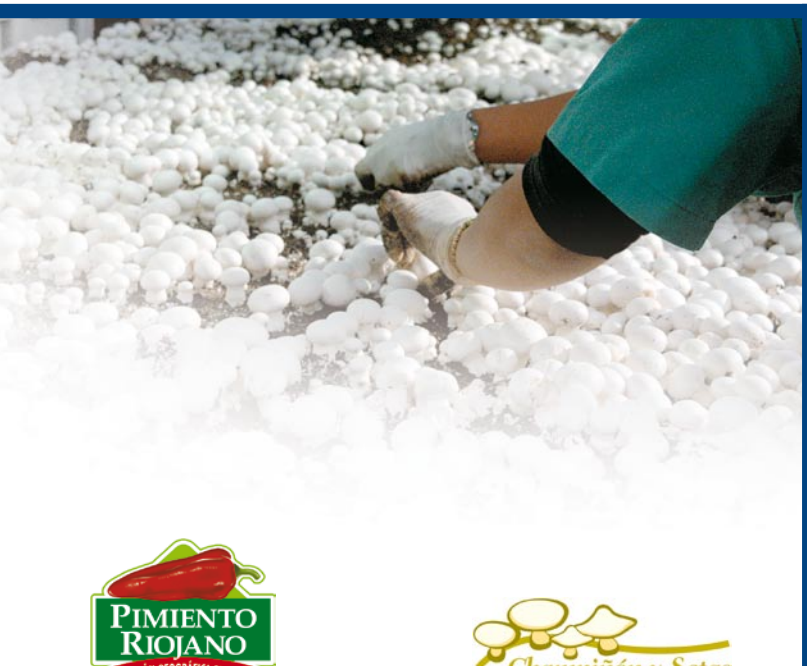


Blumenkohl aus Calahorra

Geschützte Geographische Angabe

Der Blumenkohl aus Calahorra zeichnet sich durch seine Festigkeit, Farbe und Textur aus und ist ein traditionelles Anbauprodukt dieser Gegend der Rioja, die heute zu den wichtigsten Erzeugern dieser Gemüsesorte gehört. Unter die Geschützte Geographische Angabe Coliflor de Calahorra fallen Blumenkohle, die aus der Stadt Calahorra sowie in Aguilar del Río Alhama, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Autol, Cervera del Río Alhama, Pradajón, Quel sowie aus Rincón de Soto stammen. Die von den Flüssen Cidacos und Ebro gewässerten Böden und die klimatischen Bedingungen dieser Region verleihen diesem Gemüse ganz besondere Eigenschaften, zu denen das Fachwissen der Landwirte und Vertreiber kommt.





Paprika aus La Rioja

Geschützte Geographische Angabe

Unter die Geschützte Geographische Angabe Pimiento Riojano fallen Najera-Paprikas, die in den Tälern der Rioja Baja, Media und Alta angebaut und sowohl frisch als auch eingemacht verkauft werden.

Die schmackhafte, kräftig rote Paprikasorte Pimiento Najerano ist in La Rioja heimisch, wo sie fast ausschließlich angebaut wird. Die kegelförmigen, spitz zulaufenden Schoten haben eine raue Haut und mittelfeines Fleisch. Sie bestehen aus zwei bis drei jeweils 16-18 cm langen und 6-8 mm dicken Seiten.



Champiñons und Pilze aus La Rioja

Garantiemarke

Die Garantiemarke Champiñones und Setas de La Rioja kennzeichnet Champignons und Pilze mit hervorragender Qualität und unübertroffenen organoleptischen Eigenschaften. Unter diese Garantiemarke fallen alle in La Rioja erzeugten Champignons und Pilze der Arten Pleurotus, Lentinus, Lepista, Pholiota und Falammulina der Ersten und Extra Klasse, die ganz, in Lamellen oder in Stückchen geschnitten und frisch oder eingemacht angeboten werden. Als Konserve sind die Pilze naturbelassen, im eigenen Saft gegart, in Öl (d.h. zuvor in Essig eingelegt und anschließend in Pflanzenöl eingemacht) oder gewürzt erhältlich.

Centro Tecnológico de Investigación
Champiñon-Forschungszentrum:
www.ctich.com

