



La Rioja:

garantía
de una buena mesa



La Rioja está ubicada en el valle del Ebro, en unas fértiles tierras regadas, además, por otros seis afluentes. Esta Comunidad Autónoma recibe la influencia de los climas atlántico y mediterráneo, creando diferentes microclimas que posibilitan gran diversidad de cultivos, base de un amplio patrimonio gastronómico. Tras el viñedo, las hortalizas y las frutas ocupan el segundo y el tercer lugar en la producción final agraria.

Entre las hortalizas de La Rioja destacan por su calidad la Coliflor de Calahorra y el Pimiento Riojano, ambas con una Indicación Geográfica Protegida. Esta Comunidad Autónoma cuenta en total con 9.000 hectáreas de hortalizas, que, con una producción de 210.000 toneladas, aportan 124 millones de euros a la producción final agraria. Un sector en el que sobresa le el champiñón, alimento de gran arraigo en La Rioja, que cuenta con una marca de garantía. Tanto, que en la economía agraria de la región sólo es superado en importancia por el viñedo. Esta potente estructura productiva y comercializadora del champiñón está reforzada por el Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón (CTICH) creado por el Gobierno de La Rioja y que se constituye como un gran punto de referencia para el sector.

Cabe destacar también que, en los últimos años las hortalizas industriales, como la judía y el guisante, han alcanzado un gran auge, convirtiéndose en una

La Rioja cuenta con seis distintivos de calidad que amparan otras tantas hortalizas y frutas, lo que demuestra la importancia de estos cultivos, sólo superados por el viñedo en la producción final agraria.



alternativa al tradicional cultivo de la patata en algunas zonas de La Rioja.

Respecto a los frutales, los de pepita superan a los de hueso (melocotoneros, cerezos y ciruelos principalmente) y, entre ellos, destacan los perales, seguidos de los manzanos. Precisamente, esta Comunidad Autónoma fue pionera en proteger la producción de peras con la Denominación de Origen Protegida Peras de Rincón de Soto. En total, en La Rioja existen 15.000 hectáreas de frutales, con un crecimiento permanente –y espectacular– de los perales, que ya alcanzan las 2.500 hectáreas. El sector frutícola aporta 49 millones de euros a la producción final agraria.

Pero además de la Denominación de Origen Peras de Rincón de Soto, las Indicaciones Geográficas Protegidas Coliflor de Calahorra y Pimiento Riojano, y la marca de garantía Champiñón y Setas de La Rioja, en esta Comunidad Autónoma también está distinguida con un sello de calidad la Nuez de Pedroso y parte de la producción de espárrago se comercializa con el sello Espárrago de Navarra. Asimismo, las conservas vegetales de las empresas Cabezón y Marzo están distinguidas con el sello RC (Registrado y Certificado por el Gobierno de La Rioja), al igual que los champiñones de Eurochamp.

Mención aparte merecen, por supuesto, las crecientes producción agraria ecológica y la producción integrada que permiten obtener alimentos de una forma respetuosa con el medio ambiente. Entre las frutas cultivadas bajo alguno de estos sistemas destacan las manzanas o las peras, y entre las hortalizas, las alcachofas y las lechugas.

Más información: www.lariojacalidad.org
www.larioja.org/agricultura



La Rioja es líder en producción de champiñón, un producto que cuenta con una potente estructura productiva y comercializadora en esta Comunidad Autónoma.





Peras de Rincón de Soto

Denominación de Origen Protegida

Las Peras de Rincón de Soto se caracterizan por su textura y por su sabor, características otorgadas por el microclima especial de la zona y por los métodos de cultivo y de almacenamiento realizados por los agricultores y centrales de esta zona de La Rioja. Las Peras de Rincón de Soto presentan un calibre, una dureza y un grado de azúcar superiores a las de otras zonas de España. En su superficie se aprecia un verde más intenso y es característico el russetting (herrumbre superficial), que se produce de forma natural debido a la evaporación de la humedad provocada por las habituales nieblas de la zona.



Coliflor de Calahorra

Indicación Geográfica Protegida

La Coliflor de Calahorra, caracterizada por su firmeza, su color y su textura, es un cultivo tradicional en esta zona de La Rioja, que se ha convertido en una de las principales productoras de esta verdura. La Indicación Geográfica Protegida Coliflor de Calahorra ampara esta verdura cultivada en la ciudad que le da nombre, así como en Aguilar del Río Alhama, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Autol, Cervera del Río Alhama, Pradejón, Quel y Rincón de Soto. Las condiciones de estos terrenos, regados por los ríos Cidacos y Ebro, y las condiciones climáticas otorgan a esta verdura unas características especiales, a las que se unen los conocimientos técnicos de los agricultores y comercializadores.





Pimiento Riojano

Indicación Geográfica Protegida

La Indicación Geográfica Protegida Pimiento Riojano ampara el pimiento Najerano cultivado en los valles de La Rioja Baja, Media y Alta, y comercializado tanto en fresco como en conserva. Muy agradable al paladar y de color rojo intenso, la variedad de pimiento Najerano es autóctona de La Rioja, donde se cultiva casi en exclusiva. Estos pimientos, de forma cónica y terminación en pico, presentan una superficie rugosa y carne medio fina. Están compuestos por dos o tres caras con una longitud de 16-18 centímetros y un grosor de 6-8 milímetros.



Champiñón y Setas de la Rioja

Marca de Garantía

La marca de garantía Champiñones y Setas de La Rioja identifica estos alimentos, que cuentan con una elevada calidad y unas características organolépticas insuperables. Esta marca de garantía ampara los champiñones y setas producidos en La Rioja de las especies Pleurotus, Lentinus, Lepista, Pholiota y Falammulina de las categorías Extra y Primera, comercializados enteros, laminados o troceados tanto en fresco como en conserva. El producto en conserva está elaborado al natural, cocido en su jugo, al aceite (tratados previamente con vinagre y envasados con aceite vegetal) o sazonado con especias.

Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón: www.ctich.com

