



La Rioja

Calidad y sabor





El secreto de la afamada gastronomía riojana se encuentra, sin duda, en las excelentes materias primas que producen sus fértiles tierras, ubicadas en el valle del Ebro. Un territorio donde confluyen condiciones naturales idóneas, bañado por siete ríos y con un clima suave que, sumado a una larga tradición agroalimentaria que ha sabido incorporar modernas técnicas de cultivo, ofrece como resultado una amplia gama de alimentos marcados por la calidad y el sabor.

Junto al vino, que ha difundido por todo el mundo la calidad de esta tierra, La Rioja destaca por sus cultivos de hortalizas y frutas, que ocupan, respectivamente, el segundo y tercer puesto en la producción final agraria de la región, por detrás del viñedo.

La Coliflor de Calahorra, con su firmeza, color y textura; el Pimiento Riojano, de intenso sabor y color -ambos con Indicación Geográfica Protegida-; o el espárrago, comercializado con el distintivo Espárrago de Navarra, constituyen claros ejemplos de la carta gastronómica riojana en cuanto a las hortalizas, un sector que, en su totalidad, ocupa 7.000 hectáreas, con una producción de 200.000 toneladas.

En esta carta no pueden faltar las Setas y Champiñones de La Rioja, un producto con una Marca de Garantía que cuenta con una larga tradición y potencial en los cultivos de la comunidad autónoma. De hecho, la región lidera en España la producción de champiñón y cuenta con una fuerte estructura comercializadora.

La huerta riojana ofrece también unas deliciosas frutas, que ocupan una superficie total de 15.000 hectáreas. Entre ellas destaca la Pera de Rincón de Soto, una fruta de generoso sabor, dulce y tamaño -disponible en el mercado durante todo el año conservando todas sus cualidades-, lo que le llevó a obtener la primera Denominación de Origen Protegida de este producto en España.

Entre los frutales riojanos cobra protagonismo la Ciruela de Nalda y Quel, cultivada en los valles del Iregua y del Cidacos y que los consumidores degustan tanto frescas, en el verano, como 'pasas', tras ser sometidas a un proceso de deshidratación, en el invierno. Este fruto, uno de los más típicos de La Rioja, acaba de obtener una Marca de Garantía, que se suma a la veintena de distintivos existentes en esta Comunidad Autónoma y que convierten esta tierra en un auténtico paseo por la huerta y, sobre todo, en una invitación a la mesa.



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



Peras de Rincón de Soto

Denominación de Origen Protegida



Verdes, de generoso tamaño e intenso sabor, marcado por su especial dulzor. Así son las Peras de Rincón de Soto, una fruta con particulares cualidades que le llevaron a obtener, en el año 2002, la primera Denominación de Origen Protegida otorgada de este tipo de fruta en España.

El origen de las virtudes de este producto se encuentra en las tierras de cultivo de los perales, en las terrazas del río Ebro, el Cidacos y el Río Alhama, en zonas llanas, con buena ventilación, profundas, húmedas, permeables, sanas y arcillosas, donde son frecuentes las nieblas en las primeras horas de la mañana y se producen importantes diferencias de temperatura entre el día y la noche.

Todo ello contribuye a producir una pera acuosa, con mayor consistencia que otras y con intenso sabor, ya que al endurecerse mantiene mayores concentraciones de azúcar. Además, el efecto de las nieblas de la ribera del Ebro favorece la aparición de una oxidación en la piel muy apreciada, denominada russetting.

La Denominación ampara las peras cultivadas en los términos de Rincón de Soto, Aldeanueva de Ebro, Alfaro y Calahorra, una zona con gran tradición histórica en la producción de esta fruta. De hecho, la primera referencia documentada data de 1747 y en ella ya se afirma que la pera de este territorio era una "fruta exquisita" que se comía en la Corte Real de Felipe V.

La DOP ha experimentado un gran crecimiento en los últimos años, lo que ha permitido que en 2008 la cosecha haya superado los ocho millones de kilos de alta calidad, dos millones más que los recogidos el año anterior.

Con estas cifras, la DOP se plantea abrir nuevos mercados en España e incluso exportar la Pera de Rincón de Soto, una fruta que está presente todo el año en fruterías y supermercados —en los que se distribuye bajo el distintivo de calidad— manteniendo intactas sus características organolépticas.



