

Boletín informativo

N. 59 Diciembre 2023



ÍNDICE

NÚM. 59 – DICIEMBRE 2023



- APP de la Ruta del Vino Rioja Oriental **PÁG. 3**
- Encuesta #Iloveenoturismo **PÁG. 4**
- Máster formación Permanente en Enoturismo **PÁG. 5**
- Rioja Enthusiast curso Consejo Regulador DOCa Rioja **PÁG. 6**
- Curso Marketing turístico en el Centro FCR Arnedo **PÁG. 7**
- Máster Enoturismo Universidad de La Rioja **PÁG. 8**
- Película documental “Rioja, la tierra de los mil vinos” **PÁG. 9**
- Guía Práctica Turismo Sostenible **PÁG. 10**
- Nuevo presidente de ADR y Ruta del Vino Rioja Oriental **PÁG. 11**
- Convergencias 02, dinamización y colaboración **PÁG. 12**
- Jornada “Comer local, pensar global” **PÁG. 13**
- Conferencia Mundial de Enoturismo en La Rioja **PÁG. 14**
- Visita del Grupo de Acción Local Valles Pasiegos **PÁG. 15**
- Primer vino de Rioja en Aldeanueva de Ebro **PÁG. 16**
- Exitosa actividad en Petit Comité en Alfaro **PÁG. 17**
- Campeonato de España de cocina y repostería en La Rioja **PÁG. 18**
- Nuevos Pterosaurios riojanos en Igea **PÁG. 19**
- Protagonismo de Rioja Oriental en calendario de la REDR **PÁG. 20**
- Arnedillo premiado como Pueblo Ejemplar **PÁG. 21**
- SOCIOS: Casa Rural Muro de Aguas **PÁG. 22**
- Jornadas de Fruticultura de Alfaro **PÁG. 23**
- Actividad Cultural en Casa de la Condesa **PÁG. 24**
- Mercado Navideño de Arnedo **PÁG. 25**
- Actividad Solidaria en Ventas Blancas **PÁG. 26**
- Cata a ciegas en El Villar de Arnedo **PÁG. 27**
- Vino en la Calle en Rincón de Olivedo **PÁG. 28**
- Visitas guiadas Calahorra **PÁG. 29**
- Exposición Minas de Carbón de Villarroja **PÁG. 30**
- Visita el Valle de Ocón en 4x4 **PÁG. 31**
- Rutas del Silencio Reserva de la Biosfera **PÁG. 32**
- Consulta en nuestra agenda de la web las actividades y eventos **PÁG. 33**
- CI Sotos del Ebro en Alfaro **PÁG. 34**
- Mirador del Buitre en Arnedillo **PÁG. 35**
- Experiencias en Rioja Oriental **PÁG. 36**
- La Historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos **PÁG. 37**
- Paisaje cultural del cultivo del champiñón y el vino **PÁG. 38**
- Alma de Arizcuren. Viñedos de Yerga. **PÁG. 39**

¡Llévanos en el bolsillo!

Conócenos un poco mejor descargándote nuestra **Aplicación para Dispositivos Móviles**. En ella encontrarás los mejores sitios de Rioja Oriental para visitar, con visita libre o guiada, museos, centros de interpretación y lugares con encanto natural para los más aventureros.

Podrás tener a mano siempre que quieras los alojamientos en los que descansar y recuperar fuerzas, **los restaurantes y bares** en los que degustarás la mejor gastronomía de la zona, **las bodegas, viñedos y servicios de cata** de la Ruta del Vino Rioja Oriental. Descubrirás **los comercios** en los que comprar nuestros productos, **las agencias** que te asesorarán para crear la mejor experiencia adaptada a tus necesidades y todo ello **agrupado por valles, para acortar los trayectos** y maximizar la visita.

Además podrás obtener la geolocalización de cada apartado y escuchar la **audioguía** de cada una de las descripciones. No te lo pienses y **llévate a la Ruta del Vino Rioja Oriental en tu bolsillo**.

- La aplicación se puede **descargar para Android** en el siguiente enlace: <https://bit.ly/3rn18ly>
- **Para iOS**, la descarga se podrá realizar a través del enlace: <https://apple.co/3pknKBT>



Cuéntanos tu experiencia y gana una escapada para dos personas



Si visitas la **Ruta del Vino Rioja Oriental** puedes participar en la promoción de **Rutas del Vino de España**.

Rellena la **encuesta de #ILoveEnoturismo**, cuéntanos cómo ha sido tu **experiencia** enoturística y podrás ganar una **escapada para dos** personas a una de las Rutas del Vino de España.

<https://es.surveymonkey.com/r/iloveEnoturismo2021>

Tu **opinión** es importante para nosotros y nos ayuda a mejorar.



Máster de Formación Permanente en Enoturismo

La Universidad Internacional de La Rioja (UNIR) y la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) han firmado un acuerdo de colaboración para promover la formación y cualificación de los trabajadores, socios y entidades colaboradoras socias de ACEVIN en aquellas áreas que demanda el sector.

El máster en Formación Permanente en Enoturismo de UNIR ya está en marcha y nace con el objetivo de dar al alumno las herramientas de análisis necesarias para adaptarse a los recursos de los que dispone y crear un modelo de negocio exitoso.

Durante los nueve meses de formación, los estudiantes descubrirán cómo elaborar un plan de negocio aplicado a una línea de negocio enoturística, cómo hacer seguimiento de la rentabilidad de dicha actividad, cuáles son las distintas fórmulas de comercialización y cómo establecer alianzas público-privadas.

Todos los conocimientos adquiridos se aplicarán desde la práctica a través de la realización de un Proyecto Final que se convertirá en la Hoja de Ruta de su propia bodega o actividad enoturística.

Además, los alumnos matriculados en este máster podrán postularse para acceder al Programa de Prácticas en bodegas de distintos territorios.

Para más información e inscripciones:

<https://www.unir.net/empresa/master-enoturismo/acceso/>



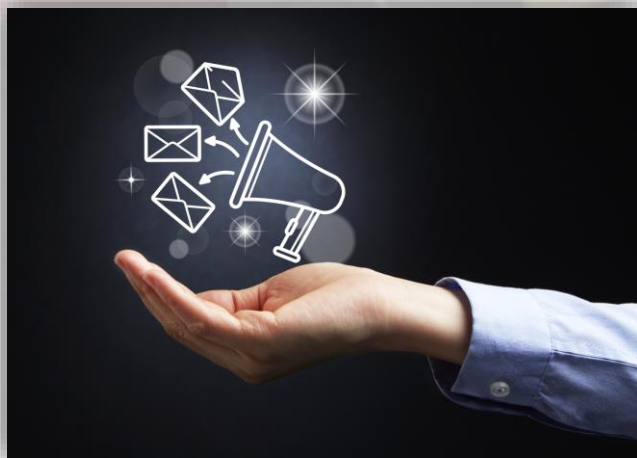
Rioja Enthusiast, nuevo curso del Consejo Regulador

Rioja Wine Academy (RWA), es la academia de formación del Consejo Regulador de la DOCa Rioja que ha lanzado un nuevo curso, esta vez más corto para ayudarte a entender los conceptos básicos de Rioja y a elegir una botella en un restaurante o en una tienda. En menos de 4 horas de tiempo, aprenderás sobre la diversidad de Rioja: su geografía, sus variedades de uva, sus diferentes estilos de vino y sus tipos de bodegas. Ganarás confianza sobre cómo leer una etiqueta de Rioja, qué significan algunos de los términos especializados y cómo elegir el vino perfecto para cada ocasión y plato. También es la preparación perfecta antes de visitar nuestra región. Igual que todos los cursos de RWA, Rioja Enthusiast es 100% gratuito. El formato interactivo online te permite estudiar a tu propio ritmo y los vídeos y actividades interactivas proporcionan una experiencia de aprendizaje fluida y amena. Antes de que te des cuenta, estarás impresionando a tus amigos con tus nuevos conocimientos de Rioja y podrás presumir de tu certificación oficial tras completar el curso.

Inscríbete aquí:
<https://riojawineacademy.com/es/itinerario/rioja-enthusiast>



Curso de marketing turístico en el Centro Fundación Caja Rioja Arnedo



La Fundación Caja Rioja ha organizado un curso gratuito dirigido prioritariamente a desempleados inscritos en el Servicio Riojano de Empleo que versará sobre 'Marketing Turístico'. **Este curso se celebrará del 11 al 22 de diciembre, de 9,30 horas a 14,00 en el Centro Fundación Caja Rioja de Arnedo.** Una formación presencial, de 40 horas, en la que los alumnos aprenderán a: desarrollar, organizar el control y venta de los productos o servicios turísticos definidos, de modo que resulten atractivos para su demanda potencial y se puedan comercializar. Planificación, control de acciones de comunicación y organización de eventos promocionales. Plan de marketing. Viabilidad y plan de ejecución. Gestionar actos y programas de promoción turística encaminados a la consecución de los objetivos fijados. Utilización de las tecnologías de la información para la promoción del destino y para la creación y promoción de productos turísticos del entorno local (Webs y portales turísticos, Redes Sociales, Comercio electrónico...)



ARNEDO

CURSO DE MARKETING TURÍSTICO

CURSO GRATUITO
DIRIGIDO PRIORITARIAMENTE A DESEMPLEADOS INSCRITOS EN EL SERVICIO RIOJANO DE EMPLEO

www.fundacion-cajarioja.es
Del 11 al 22 de diciembre de 2023
Horario de 9:30 a 14:00

CENTRO FUNDACIÓN CAJA RIOJA ARNEDO
Avda. Constitución, 60 bajo. Arnedo

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU

La Rioja rioja oriental ruta del vino Fundación cajarioja

MÁS INFO: OFICINAS DE EMPLEO DE LA RIOJA Y EN :
<https://sigfe.larioja.org/Aplicaciones/MapaRecursos/html/index.html>

Máster en enoturismo de la Universidad de La Rioja

La Universidad de La Rioja impartirá a partir del 22 de enero de 2024 un Máster en Enoturismo.

Para esta primera edición se han convocado 9 becas -de hasta el 100% del precio de la matrícula-, que se podrán solicitar desde la web del Máster:

<https://www.unirioja.es/titulos-proprios-de-posgrados/master-de-formacion-permanente-en-enoturismo/>

Las principales características del título son las siguientes:

- 1 año de duración: 600 horas de formación dirigidas a formarte como profesional del sector para avanzar y estar en vanguardia del conocimiento, preparado para los fuertes cambios que vivimos
- On line: diseñado para que sea compatible con la jornada laboral del sector. Contará con una semana y media presencial para obtener una red de contactos inmejorables.
- Con vocación internacional y con un excelente cuadro de profesores, profesionales externos más los recursos de la DOCa Rioja.
- Prácticas profesionales en empresa y un proyecto aplicado que se materializa en un trabajo fin de máster dirigido

Es una formación esencial para ser un agente importante en el negocio enoturístico.

Para ampliar información puede contactar con la Fundación de la Universidad de La Rioja, tfno. **941299184** y mail:

formacion@fund.unirioja.es



FUNDACIÓN
UNIVERSIDAD
DE LA RIOJA

“Rioja, la tierra de los mil vinos” ya está en los cines

La Semana Internacional de Cine de Valladolid (SEMINCI), que celebró su edición número 68 del 21 al 28 de octubre, acogió el estreno de [“Rioja, la tierra de los mil vinos”, documental dirigido por José Luis López-Linares](#), tres veces ganador del Premio Goya. Profesionales de la viticultura en Rioja y otras personas ajenas al sector, enamoradas de los vinos y conocidas de otros ámbitos (gastronomía, interpretación, deporte...), contribuyen a plasmar toda una cultura. La película muestra la fusión entre tradición e innovación en una actividad que constituye un modo de vida y de comunión con el territorio. El trabajo cuenta con participación castellano y leonesa, concretamente a través de la producción, en manos de Rodrigo Espinel, quien ya ha colaborado con López-Linares en *Formentor, el mar de las palabras* (2020). Y conecta, además, con la tierra de un festival apadrinado por Ribera del Duero, donde igualmente se siente el vino muy de cerca.

Fuente: Seminci.com



Guía práctica de Turismo Sostenible

Desde el club de Producto Turístico Rutas del Vino de España, al que pertenecemos, están trabajando en el área de turismo sostenible con intensidad. Así, hace unos meses se presentó una guía práctica sobre el tema que ahora ponemos a disposición de quien se muestre interesado a través de nuestra página web.

En las páginas de la guía, Rutas del Vino de España hace una invitación a la implementación de los principios de la sostenibilidad, y a la interiorización de un marco de actuación basada en la misma. Un medio también de concienciación que debe servir para dar un nuevo salto cualitativo en las Rutas del Vino de España, las cuales tienen que mostrarse como ejemplos y paradigmas de la sostenibilidad por su vinculación y arraigo en el territorio, así como con los actores que lo conforman. En definitiva, unas Rutas del Vino de España, en su conjunto e individualmente, que deben ser agentes de la sostenibilidad. Y, para comenzar a dar esos pasos, se realiza esta guía en la que, indudablemente, se pone el foco en los agentes del territorio ya que, sin la participación de los mismos, la sostenibilidad es inviable.

La guía puede encontrarse en la página web de la Ruta del Vino Rioja Oriental en el apartado de “Publicaciones”, o bien haciendo click directamente en este enlace: <https://bit.ly/3N5Vi2c>



Pedro Montalvo, nuevo presidente de ADR y de la Ruta del Vino Rioja Oriental



Desde el pasado mes de octubre el **Ayuntamiento de Arnedillo** es la entidad que **preside la Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Oriental**, así como la **Ruta del Vino Rioja Oriental**, en la figura de su **Alcalde, Pedro Montalvo**, tomando el relevo al Ayuntamiento de Pradejón tras dos años de mandato.

La ADR La Rioja Oriental, es gestora de los fondos europeos Leader, que han contribuido a llevar a cabo **proyectos empresariales que han generado empleo y actividad económica en la zona, potenciando sectores arraigados a La Rioja como son, por ejemplo, el agroalimentario o el enoturístico**. Igualmente, la puesta en valor de recursos patrimoniales o la financiación de iniciativas culturales novedosas a través de estos fondos europeos, han permitido a aumentar el número de visitantes a nuestro territorio, además de contribuir a la difusión de las cualidades históricas, sociales y culturales de los municipios de La Rioja Oriental.

Enmarcada en el día a día de la asociación, otra de las líneas de trabajo de la ADR es la gestión de la Ruta del Vino Rioja Oriental, que nació oficialmente en 2018 gracias al esfuerzo de entidades públicas y privadas como un proyecto propio del Grupo de Acción Local que agrupa a empresas y ayuntamientos de la zona en base al enoturismo. **Pedro Montalvo asegura asumir el cargo de presidente con ilusión, al formar parte activa de la asociación y estar ligado a su funcionamiento**, y seguirá trabajando por el medio rural de Rioja Oriental con los mismos objetivos, ahora como Presidente de la ADR.

Convergencias 02: Colaboración por la dinamización del mundo rural

CONVERGENCIAS es un foro de intercambio y formación entre personas vinculadas a la creación artística y la gestión cultural como elementos impulsores del mundo rural.

Este foro tuvo lugar en su segunda edición el pasado mes de octubre en el Valle del Cidacos, territorio Rioja Oriental, y contó con la colaboración de la Ruta del Vino Rioja Oriental.

Desde la organización se considera que las comunidades rurales son entornos que pueden aportar fortaleza y dinamismo a la sociedad actual, también desde la acción cultural contemporánea, principio que se comparte también desde ADR y la Ruta del Vino como dinamizadores del territorio.

Esta edición ha puesto especial énfasis en la creación de redes colaborativas y la mediación cultural como herramientas para impulsar nuevas dinámicas comunitarias en territorios periféricos.



Jornada sobre productos de Cercanía “Comer local, pensar global”

Ya finalizando el ciclo de charlas impartidas en Ayuntamientos e Institutos de La Rioja, con un total de 28 charlas, ["Comer local, pensar global: los productos de proximidad como aliados de nuestra salud y nuestro entorno"](#) llegó a Logroño el pasado **3 de noviembre, al Centro Ibercaja**, donde se proyectó el documental riojano “La Cesta” y se plantearon varias cuestiones en relación al consumo y venta de productos de proximidad. Desde la Consejería de Agricultura, su titular Noemí Manzanos anunció recientemente el objetivo de tener un sector agroganadero rentable y para ello, la venta directa es una herramienta que debemos tener en cuenta porque aumenta la competitividad, por eso desde el Gobierno de La Rioja y para facilitar este tipo de emprendimiento se va a realizar una potente campaña de promoción del producto riojano de calidad y se va a poner a disposición de todos los agricultores y ganaderos riojanos, canales de venta Km0 a fin de facilitarles la venta sin intermediarios. **Esta jornada contó con la participación de la Gerente de ADR y la Ruta del Vino Rioja Oriental, Esther Rubio, en la mesa redonda, junto a otras personalidades referentes del sector agroalimentario.** La jornada sirvió para poner sobre la mesa interesantes cuestiones al respecto de los productos de cercanía en La Rioja, su consumo, venta y canales utilizados, así como las dificultades que hay que solventar a corto o medio plazo para incentivar este tipo de consumo entre la población riojana.



La 7ª Conferencia Mundial del Enoturismo, se celebró en La Rioja

La Conferencia, organizada conjuntamente por la OMT, el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España y el Gobierno de La Rioja, se celebró en nuestra región bajo el lema "Enoturismo inclusivo, sostenible y digital: hacia una mayor cohesión territorial" entre el 22 y el 24 de noviembre.

La Conferencia abordó las preocupaciones de los profesionales del enoturismo en la actualidad, incluida la aplicación de tecnologías eficientes para satisfacer las nuevas necesidades de los consumidores, la integración de la sostenibilidad en toda la cadena de valor del enoturismo y el establecimiento de modelos de gobernanza sólidos a nivel nacional para el desarrollo inclusivo y sostenible de los destinos.

Nuestra Gerente, Esther Rubio, y nuestro presidente, Pedro Montalvo, estuvieron presentes durante los actos programados para la ocasión, en representación de la Ruta del Vino Rioja Oriental, para seguir promocionando la dinamización del territorio a través del enoturismo.



El Grupo de Acción Local Valles Pasiegos visitó Rioja Oriental

Recientemente, Rioja Oriental recibió la visita de trabajo del Grupo de Acción Local Valles Pasiegos, de Cantabria, para conocer también nuestra Ruta del Vino, acompañados por la Gerente, Esther Rubio, que les mostró a parte de nuestros socios y nuestros recursos patrimoniales o enoturísticos.

Participaron del viaje de intercambio de experiencias varias empresas y entidades miembros del sello "Calidad Rural. Valles Pasiegos", así como representantes institucionales de la comarca. Sin duda, los miembros de este grupo han sabido aprovechar esta oportunidad de aprendizaje para continuar impulsando la marca en el territorio y como distintivo de calidad.



Aldeanueva de Ebro celebró la llegada del primer vino de Rioja

Aldeanueva de Ebro presentó a principios de noviembre los primeros vinos de Rioja 2023 en la Sala Entreviñas. El acto contó con la presencia de 12 bodegas de la localidad, varias de ellas socias de la Ruta del Vino, además de representantes de varias asociaciones relacionadas con el sector y, como no podía ser de otra manera, de la Ruta del Vino Rioja Oriental y la ADR La Rioja Oriental.

Durante el evento, que fue dirigido por el Educador en Vinos, José Ramón Jiménez, se explicaron las peculiaridades de esta cosecha marcada nuevamente por la sequía y las elevadas temperaturas.

Aldeanueva de Ebro, Ciudad del Vino denominada por ACEVIN y municipio socio de la Ruta del Vino Rioja Oriental, aporta aproximadamente el 10 por ciento de la producción de la Denominación de Origen Calificada Rioja.



Petit Comité sigue sumando éxitos con sus actividades

El espacio Petit Comité desplegó su mejor atmósfera para celebrar la segunda cena maridaje de esta nueva temporada de eventos. Los cocineros Rodrigo y Bea Fernández acompañaron a los hermanos Usarralde en total primicia para deleitar a los asistentes con una propuesta gastronómica que fusiona la cocina riojana y la andaluza. Ambos fueron los encargados de presentar su proyecto en común, y que pronto verá la luz en nuestra región.

Un total de veinte entusiastas que demostraron estar de lo más dispuestos a disfrutar y participar en el transcurso de este evento único. Pase tras pase, todos se derritieron en elogios ante la fusión de sabores más particular y sorprendente ofrecida en nuestro espacio. Un auténtico deleite para el paladar y los sentidos en ocho elaboraciones de una calidad y nivel inigualables.



La Rioja acogió el Campeonato de España de Cocina y Repostería 2023

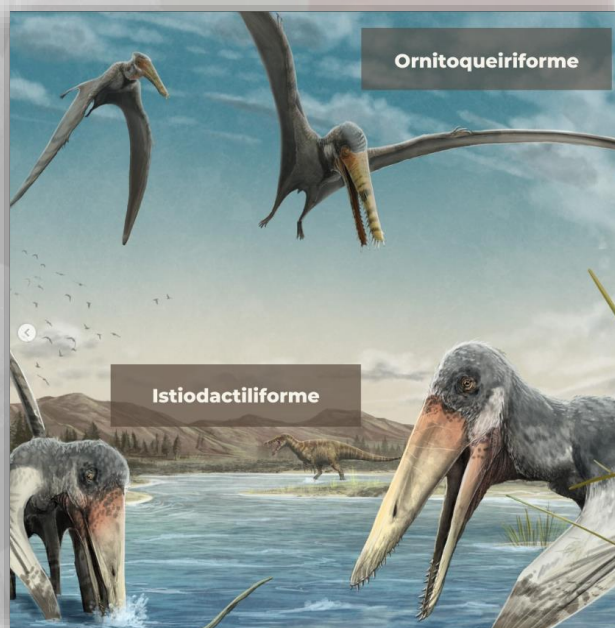
Logroño recibió a los mejores chefs y reposteros de toda España en el Campeonato Nacional de Cocina y Repostería 2023 que tuvo lugar en Riojaforum el 27 y el 28 de noviembre. Dos días llenos de emoción y creatividad en los que los participantes se disputaron el título de campeones nacionales en esta prestigiosa competición gastronómica. Durante la competición, los participantes demostraron su destreza y talento en la elaboración de platos y postres para un jurado compuesto por reconocidos chefs y expertos en gastronomía que evaluó cada una de las propuestas. Pero, además, los asistentes también pudieron disfrutar de diversas actividades paralelas que les permitió degustar los vinos y productos típicos de nuestra región, así como participar en talleres y demostraciones culinarias a cargo de reconocidos chefs, entre ellos, los **del Restaurante Chandro, socio de la Ruta del Vino Rioja Oriental. También nuestros socios del Restaurante La Alameda de Pipaona estuvieron presentes**, al formar parte de ACYRE, y ofrecer un aperitivo de bienvenida a los asistentes.



Nuevos Pterosaurios riojanos en Igea

El Geólogo Julen Martínez, miembro del equipo Garras, describió recientemente los restos fósiles encontrados en Igea como Pterosaurios. Según cuentan desde el Centro de Interpretación Paleontológica de La Rioja, situado en la citada localidad del Alhama-Linares, “estos fascinantes reptiles alados formaron parte del ecosistema riojano que pobló nuestras tierras hace más de 120 millones de años, en una época en la que gran parte de La Rioja Baja era un lago. A diferencia de la creencia popular, los pterosaurios no eran dinosaurios; pertenecían a un grupo más amplio conocido como arcosaurios. Contaban con membranas intrapalmeares que les permitían volar, así como huesos huecos y ligeros que facilitaban esta habilidad. Desgraciadamente, esta fragilidad es también la razón por la cual es tan complicado encontrar restos fósiles hoy en día.

Hasta ahora, el único espécimen descrito en la zona era *Prejanoterus curvirostris*, el cual se cree que se alimentaba de invertebrados. Sin embargo, gracias al análisis de nuevas piezas dentarias, se han podido identificar dos nuevos individuos que podrían haberse dedicado a la caza de peces y, tal vez, otros animales de pequeño tamaño. ¡Enhorabuena por el descubrimiento!



El Robo de los Santos protagoniza el mes de diciembre en el calendario de la REDR

Desde la Red Española de Desarrollo Rural se pusieron en contacto con los Grupos de Acción Local de todo el país para recopilar fiestas singulares con el fin de ilustrar el próximo calendario de 2024, poniendo en valor las festividades regionales y el folclore de las comarcas.

Así, entre todas las fotografías recibidas, la imagen aportada por ADR La Rioja Oriental, en torno al Robo de los Santos, de Interés Turístico Nacional desde 2019, ha sido seleccionada para protagonizar uno de los meses, en este caso el de diciembre.

Desde ADR La Rioja Oriental agradecemos la deferencia por la selección de la fotografía, ya que ensalza los valores tradicionales de parte del territorio que abarcamos, una festividad que dinamiza la zona a través del turismo y todo lo que éste conlleva.



LA RIOJA

Procesión y robo de los santos

diciembre

La tradición cuenta que los **religiosos de San Cosme y San Damián fueron robados** por la gente de la **Cerro Cruz de Ansoáin** en Navarra y escondieron en Ansoáin (La Rioja), donde hoy permanecen. Los vecinos de Ansoáin y de otros pueblos de **Piedra Navarra** acuden a la ciudad para llevar las **imágenes de los santos** en la procesión. **Al grito de ¡A Navarre con ellos!** **Escharán** a comer tratando de recuperar las imágenes, lo que será impedido por los ciudadanos de Ansoáin que defienden así sus derechos sobre los campos.

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
						1
2	3 Navidad de San Sebastián (San Sebastián)	4	5	6 Celebración de la constitución	7	8
9 Navidad de Corcega	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24/31	25 Navidad del Señor	26 San Esteban, Comulgación	27	28	29



REDR
Red Española de Desarrollo Rural

● FESTIVO NACIONAL

● FESTIVO AUTONÓMICO

Arnedillo, premiado como “Pueblo ejemplar”



El pasado 29 de noviembre se celebró la III Gala de entrega de los Premios Promecal de La Rioja 2023. Entre los premiados, el Premio Pueblo Ejemplar recayó en Arnedillo, municipio socio de la Ruta del Vino Rioja Oriental y perteneciente al Valle del Cidacos. Pedro Montalvo, alcalde del municipio y Presidente de la Ruta del Vino y de ADR La Rioja Oriental acudió a la gala para recibir el galardón, ensalzando los valores de los arnedillenses y el orgullo que sienten por su pueblo. También fueron premiados el entrenador de la selección masculina de Fútbol de España, Luis de la Fuente; la empresa Rioverde, el guardia civil Luis Miguel y la Fundación San Millán de la Cogolla.

¡Nuestra más sincera enhorabuena a todos los galardonados!!



Casa Rural Muro de Aguas

Con más de 300 años de antigüedad, en su día fue una casa señorial de una familia importante de La Rioja. Después pasó a ser propiedad de una familia dedicada al pastoreo, a la agricultura y a las labores de una casa autosuficiente.

A fecha de hoy, se conserva el lagar que está en la entrada principal de la casa, en las antiguas cuadras, se ha rehabilitado un hermoso salón-comedor con un cuarto de baño, conservando tal cual estaban el pesebre, un comedero de animales incrustado en una carrasca milenaria y unos bonitos rincones que dan al salón un toque a tradicional y moderno al mismo tiempo. En el jardín se encuentra el corazón la barbacoa. La energía renovable es una de las piezas importantes de nuestro alojamiento, ya que la calefacción y agua caliente funcionan con una caldera de biomasa, el corazón de la casa rural, siendo así respetuosos con el medio ambiente, contribuyendo a no generar el cambio climático ya que las emisiones de CO2 son neutras y así no contribuimos al calentamiento global ni a la lluvia ácida, pero si contribuimos a eliminar residuos y a mejorar las economías rurales.

La primera y segunda planta se han rehabilitado conservando, en la medida de lo que se ha podido, suelos, techos, vigas, ventanas, terrazas, solanas y balcones.

La vivienda consta de 6 habitaciones, tres en la primera planta con dos baños, una coqueta terraza y un balcón; tres habitaciones en la segunda planta con dos cuartos de baño y una terraza. Cada habitación supera los 15 metros cuadrados, cada una con un encanto especial, teniendo la posibilidad de poder tener cuatro camas supletorias, con una capacidad total de 16 personas.





PROGRAMA

XXXVII JORNADAS DE FRUTICULTURA

ALFARO - 1 de Diciembre de 2023 - Lugar: Sala Florida

09:00	RECEPCIÓN DE ASISTENTES	José María Gil , Director CREDA-UPC-IRTA.	
09:15	ACTO DE APERTURA Y BIENVENIDA a cargo de la Consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente, Noemi Manzanos Martínez .	12:30	PORTAINJERTOS Y MODELOS PRODUCTIVOS PROPUESTOS PARA UNA PRODUCCIÓN EFICIENTE Y SOSTENIBLE DE PERAL, MANZANO Y ALMENDRO Dr. Ignasi Iglesias , Technical & Development Manager Agromillora.
09:30	CONTROL DE LA MOSCA DE LA FRUTA Felisa Ezquerro Herreros , Servicio de Investigación Agraria (Gobierno de La Rioja).	13:30	COLOQUIO Y PREGUNTAS Modera: Juan Antonio Elguea Blanco , Técnico de la Sección de Protección de Cultivos de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente (Gobierno de La Rioja).
10:00	COMPARACIÓN DE UNA CUBIERTA VEGETAL FRENTE AL USO DE HERBICIDAS Juan Antonio Lezáun San Martín , INTIA (Gobierno de Navarra).	14:00	ACTO DE CLAUSURA a cargo de la Alcaldesa de Alfaro, Yolanda Preciado Moreno .
10:30	TRAMPEO MASIVO DE LA MOSCA DEL OLIVO Joaquín Garnica Hermoso , INTIA. Gobierno de Navarra.		
11:00	PAUSA-CAFÉ		
12:00	ESTIMACIÓN DE LOS COSTES DE PRODUCCIÓN PARA MELOCOTÓN Y NECTARINA		

Información en el M.I. Ayuntamiento de Alfaro. Tif. 941 180 032
Organiza: M.I. Ayuntamiento de Alfaro.



Actividad cultural en Casa de La Condesa, El Redal



LO NOIR

PRESENTACIÓN DEL LIBRO

EL CEMENTERIO DE LAS BALLENAS GRISES

Autor:

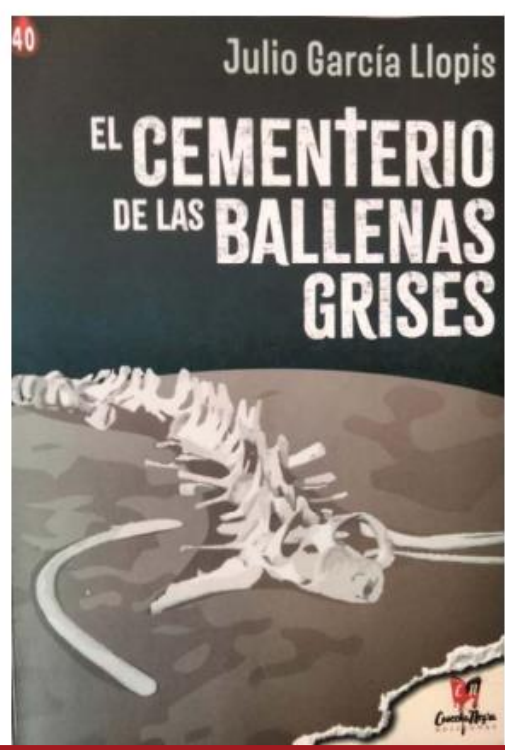
Julio García Llopis

Presenta:

MARÍA SOLANO ARANGUREN

En CASA DE LA CONDESA C/Jazmín nº2 El Redal. La Rioja

A las 20 horas. Fecha: 01/12/2023



Mercado Navideño de Arnedo



MERCADO NAVIDEÑO *Santa Lucía*

PROGRAMA

11.00. APERTURA DE LOS PUESTOS DEL MERCADO.

11.30 A 13.30. TALLER DE ADORNOS NAVIDEÑOS. CARPA DE TALLERES.
IMPARTE SUSANA SANTA EULALIA.

2.00. LECTURA DE MANIFIESTO
SEMANA DE LA DISCAPACIDAD DE AMAC

12.30. TALLER DE JARDINERIA. FLORISTERIA PLANARRESANO.
DONATIVO 2 €

13.00. DEGUSTACIÓN DE MIGAS DEL PASTOR.
DONATIVO CARITAS 1 €

17.30 A 18.30. ESCRIBE TU CARTA A LOS REYES MAGOS. CARPA DE TALLERES.

17.30. TALLER CON PLANTAS. FLORISTERIA PLANARRESANO.
DONATIVO 2 €

18.00 A 20.00H. PINTACARAS. STAND AMAC

18.30 A 20.00. TALLER DE ADORNOS NAVIDEÑOS. CARPA DE TALLERES.
IMPARTE LAS MANUALIDADES DE ESTHER.

19.00. DEGUSTACIÓN DE CHOCOLATE.
AMAC. SEMANA DE LA DISCAPACIDAD.

19.00. ACTUACIÓN A CARGO DE MOLTO VIVACE BRASS BAND

19.00. LLEGADA DE LOS CARTEROS REALES
PARA RECOGER LAS CARTAS A SSMM LOS REYES MAGOS.

20.30. CIERRE DEL MERCADO.

ARNEDO | 02 DIC | JUAN CARLOS I
PASEO CONSTITUCIÓN
11 A 14 / 17 A 20.30

ORGANIZA



COLABORA



Actividad solidaria en Ventas Blancas



MERCADO
Navideño

Ventas Blancas
3 DICIEMBRE 2023

- Paseo saludable a la ermita de Rute 11:00.
- Mercado Artesanal 10:30 -15:00.
- Paje Real y Buzón de Santa Claus 12:00 - 14:00.
- Degustación cerdo asado 14:00.

Participan en el mercado:

Panadería Yanguas, Arbobricolage, Quesos Tondeluna, Mun Carpintero, Rafa Antigüedades, Chocolates Peñaquel, Quesos la Cilla, Rodrigo Martínez Complementos de Caza, El Desván Artesano, Rioja WineArt, El taller de la Mery, Arte con Acuarela, Enjambres Rioja Marco Miel, Velas Boko, Orgon Arte.

ORGANIZA

Asociación tercera edad Santa Cruz



COLABORAN

Asociación Mujeres Entre dos pueblos
Asociación Vecinos Ventas Blancas
Asociación Juvenil Ventas Blancas



Parte del dinero obtenido en la degustación será donado a la asociación :



Cata a ciegas en El Villar de Arnedo el 9 de diciembre



OJOS CERRADOS. SENTIDOS ABIERTOS.

Disfruta de los buenos
vinos y de unos
magníficos quesos.



9 DE DICIEMBRE A LAS 18:30 HORAS

LUGAR : CENTRO CULTURAL

PRECIO TICKET : 6 EUROS
(PLAZAS LIMITADAS)

FECHAS INSCRIPCIÓN:
DEL 29 DE NOVIEMBRE AL 5 DE DICIEMBRE
EN HORARIO DE 11:00 á 14:00 H

INSCRIPCIÓN: AYTO. DE EL VILLAR DE ARNEO



rioja
oriental
ruta del vino

Organiza: Ayto. de El Villar de Arnedo

Vino en la calle, en Rincón de Olivedo el 9 de diciembre

RINCON DE OLIVEDO
18:00 h Carpas Plaza San Pedro Mártir

4 VINOS
+ 3 PINCHOS
+ COPA
+ CUELGACOPAS **10€**

Vino en la Calle





Visitas temáticas en Calahorra

Visitas Temáticas gratuitas 2023



Excmo. Ayuntamiento de Calahorra

Depósito Legal: LE 1156-2023

Caminos de peregrinaje en Calahorra



Fechas **18 h.**

- 18 de noviembre
- 25 de noviembre
- 2 de diciembre
- 9 de diciembre
- 16 de diciembre



Punto de encuentro:
Pórtico de la Catedral de Santa María



INSCRIPCIÓN e INFORMACIÓN:
Oficina de Turismo 941 10 50 61
@visitacalahorra
• No hace falta inscripción previa.

Exposición



Las diversas miradas de los 6 artistas y los niños que participan en este proyecto, plasman desde el momento de esplendor del pueblo, impulsado por los combustibles fósiles, a la casi destrucción del mismo, debido a su hundimiento causado por la extracción del carbón y lo que hoy nos queda de estas minas. Otras miradas presentan la visión de las situaciones que se producen con el Cambio Climático en distintos lugares del mundo. Desde la vertiente científica se plasma lo que los Científicos ven cuando estudian el Cambio Climático y finalmente también disponemos de una mirada del Cambio Climático desde una vertiente más conceptual. A todo esto, hay que añadir la visión de los niños con obras de realización propia y otras realizadas con ayuda de la nueva Inteligencia Artificial.

El proyecto cristaliza **en una exposición itinerante en la que los artistas consiguen hacer viajar al espectador**: desde lo racional a lo emocional, en el tiempo desde el pasado hasta el futuro, en el espacio desde lo local a lo mundial y obligan al espectador a plantearse diálogos sobre nuestra visión de los combustibles fósiles y sobre nuestra comprensión del Cambio Climático. **La exposición podrá visitarse durante la festividad de Santa Bárbara en Villarroya y del 2 de enero al 14 de febrero en la Casa de las Ciencias.**



Visita el Valle de Ocón en 4x4



La Toscana Riojana Valle de Ocón



Ruta en 4x4 por el valle de Ocón

Elige el principio y el final de tu experiencia



Opción 3:
Bodegas Aradón
(Alcanadre)

Opción 2:
Trujal de Aceite de Galilea

Opción 4:
Miel Tío Perico
(Galilea)

Casa de La Condesa
Historia y Literatura
(El Redal)



Yacimiento de Parpalinas



Molino

Castillo de la Villa
(Villa de Ocón)

Pipaona



Aldealobos

Precio: desde 35€

618 90 15 10

www.espacionine.es

espacio9arnedo@gmail.com



Opción 1:
Paseo por las
alturas - Sierra de
origen Glaciar
Sierra la Hez

Ruta en 4x4

Finaliza probando los
productos, conociendo los
animales y adentrándote en
la historia de nuestro Valle



Rutas del Silencio

Reserva de la Biosfera

PROGRAMA 2023

RUTAS DEL SILENCIO

¡Una manera diferente de conocer y sentir el paisaje de la Reserva de la Biosfera!

 RUTAS DE PRIMAVERA

- 1 DE ABRIL. DE 09:00 A 13:00 H. RUTA DE OCÓN. 10 KM
- 29 DE ABRIL. DE 8:00 A 14:30 H. RUTA SOLAR DE VALDEOSERA. 16 KM
- 20 DE MAYO. DE 9:00 A 13:30 H. RUTA DE VALDEGUTUR. 7,5 KM

 RUTAS DE VERANO

- 24 DE JUNIO. DE 9:00 A 12:00 H. RUTA DE LEZA. 5 KM
- 1 DE JULIO. DE 8:30 A 11:00 H. RUTA DE TREVIANO. 3 KM

 RUTAS DE OTOÑO

- 14 DE OCTUBRE. DE 8:30 A 14:30 H. RUTA LINARES DESDE CORNAGO. 13,4 KM
- 28 DE OCTUBRE. DE 8:30 A 14:30 H. RUTA DE ZARZOSA. 15,7 KM

 RUTAS DE INVIERNO

- 2 DE DICIEMBRE. DE 15:30 A 19:00 H. RUTA SANTA ENGRACIA. 7,5 KM

Se recomienda a los participantes descargar previamente la aplicación móvil 'Rutas del Silencio' (Disponible para iOS y Android)

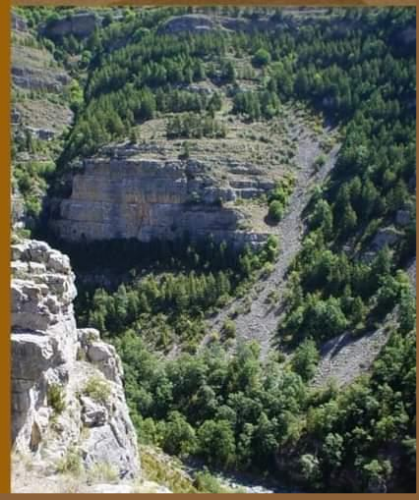
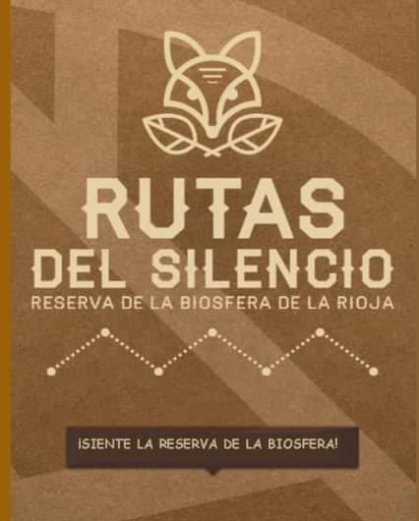
Inscripciones en:

<http://cutt.ly/rutasdelsilencio>
<http://pasea.larioja.org>

Más información:

Tel. 663870315

Organiza:



Consulta nuestras
actividades y eventos en la web:
www.rutadelvinoriojaoriental.com
o
pincha en la imagen



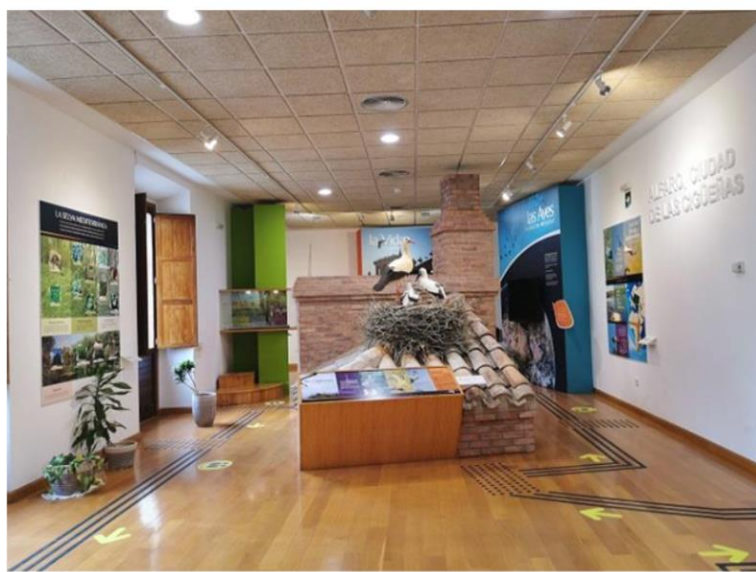
Horarios de visita al Centro de Interpretación Sotos del Ebro

Testimonio de la exuberante vegetación que acompañaba al Ebro en su andadura, los sotos constituyen hoy reductos privilegiados para la vida silvestre. Lo que en otros tiempos debió constituir un extenso y amplio pasillo ribereño acompañando al Ebro en ambas orillas se presenta hoy fragmentado.

Pequeños enclaves de riqueza y diversidad.

Adentrarse en los sotos o acercarse a madres y playas

significa introducirse en uno de los ecosistemas más ricos y diversos de nuestro territorio. En el Centro de Interpretación Sotos del Ebro podrás repasar todas estas características en unas instalaciones que, además, son totalmente accesibles, lo que facilita la visita para personas con diferentes capacidades.



HORARIO:

De abril a octubre: de miércoles a domingo (y festivos) de 10 a 14 h.
Cerrado lunes y martes.

De noviembre a marzo: fines de semana, festivos, de 10 a 14 h

TELÉFONOS DE CONTACTO:

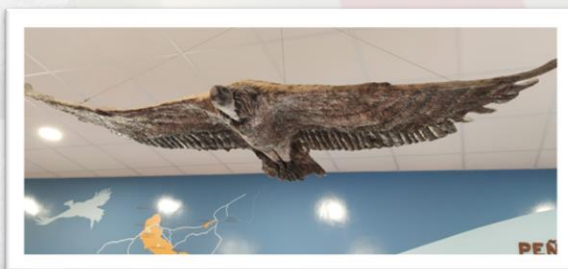
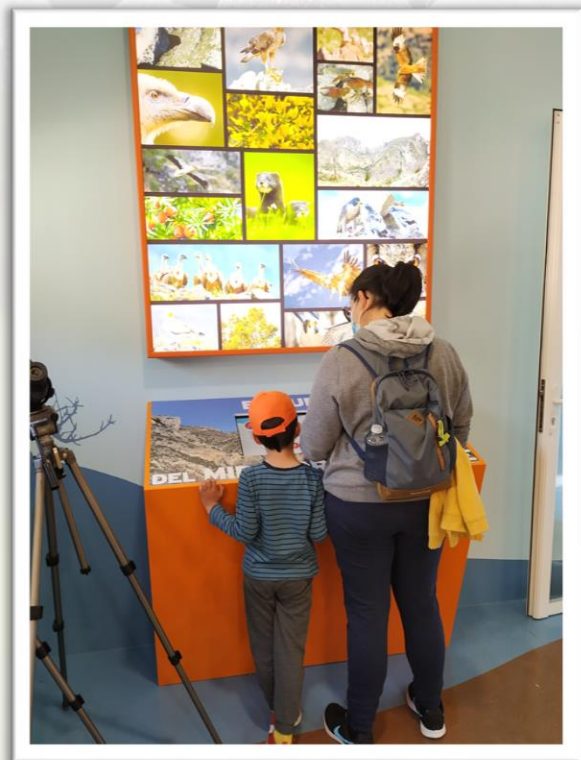
De lunes a viernes: tel. 608 33 93 19

Sábados, domingos y festivos: tel. 690 180 513

“Mirador del Buitre” en Arnedillo

La pasada Semana Santa, el **Centro de Interpretación Mirador del Buitre, en Arnedillo, reabría sus puertas tras la reciente remodelación.** Las instalaciones, renovadas por fuera y por dentro, permiten conocer las costumbres y características de estas aves rapaces, muy comunes en el Valle del Cidacos, y que debemos preservar para su conservación. A través de una visita guiada y el recorrido por los paneles interpretativos del centro, así como los juegos interactivos para los más pequeños, los visitantes descubren al buitre leonado y otras especies similares que conviven en el territorio. La actividad se completa con la observación en vivo y en directo de los nidos y vuelos de los buitres que residen en la zona, gracias a los prismáticos y las privilegiadas vistas en las que están ubicadas las instalaciones.

Los horarios para este 2022 son los **sábados y domingos a las 11:00, 12:00 y 13:00 horas, previa reserva en el 941 39 42 26 / 669 576 090.**



Descubre las experiencias enoturísticas de Rioja Oriental

Rutas del Vino de España, a la que la Ruta del Vino Rioja Oriental pertenece, ha estrenado recientemente su nueva página web. Se trata del portal www.wineroutesofspain.com que se ha renovado adaptándose a las tendencias actuales en **diseño y funcionalidad**.

Uno de los apartados más novedosos es el de **“Experiencias”**, en el que los socios de las rutas del vino que componen el **Club de Producto Turístico Rutas del Vino de España**, exponen sus experiencias enoturísticas más singulares y atractivas, especificando tipología, precio, lugar y otros factores que influyen en la elección por parte de los visitantes. Desde la página **web de la Ruta del Vino Rioja Oriental** **podrás conocer las actividades** que nuestros socios ofrecen para que los visitantes disfruten de una experiencia enoturística original y de calidad, de entre los eventos que se organizan anualmente. Así, enlazando con el portal de Rutas del Vino de España, los enoturistas podrán obtener la información necesaria para conocerlos y descubrir las **experiencias más singulares de la zona**.

Si eres uno de nuestros socios y estás interesado en participar en estas plataformas web de experiencias enoturísticas, ponte en contacto con nosotros en Info@rutadelvinoriojaoriental.com.



La historia del Marqués de Reinosa a través de sus vinos

Descubre con nosotros el terruño donde surgen los vinos de Bodegas Marqués de Reinosa. Contempla la viña en cada una de sus etapas. **Visita nuestro viñedo centenario** sumergido en las laderas del Monte Yerga donde tomaremos **un vino en "porrón"** como manda la tradición. Recorre los rincones más singulares de nuestra bodega, embriágate de los aromas característicos de los vinos, mientras conoces la historia de nuestro Marqués. **Finaliza la experiencia degustando chocolates artesanales, aceite de oliva virgen extra y otros productos** típicos de esta zona, maridados con los **vinos de la Colección Privada del Marqués de Reinosa**.

Qué incluye la experiencia:

Visita a viñedo en monte Yerga (incluye viñedo centenario).

Visita a bodega donde conocer la historia del Marqués de Reinosa.

Cata maridada de chocolate, aceite y productos artesanales de la zona con vinos de la Colección Privada de Marqués de Reinosa.



Paisaje tradicional del cultivo del champiñón y el vino

Te invitamos a conocernos en **FUNGITURISMO**. Visítanos en Pradejón, "el Pueblo del Champiñón", y descubre los secretos del champiñón y de las Setas de La Rioja. En **nuestro Centro de Interpretación** podrás conocer, mediante paneles, vídeos y actividades interactivas, el misterioso mundo de los hongos, su historia y su importancia en la zona. Podrás entrar en una **bodega de champiñón y en otra de setas** para aprender sobre el proceso de cultivo y sus peculiaridades, donde también te mostraremos las variedades asiáticas que se cultivan, "Shiitake" y "Eryngii".

Saborea nuestros productos más típicos con una **degustación de champiñón al ajillo maridado con un vino de DOCa Rioja**; además os regalaremos 3 recetarios con información sobre sus propiedades y valor nutricional.

También podrás adquirir, si lo deseas, algunas de nuestras variedades de setas y champiñones, e incluso almorzar en la localidad y probar los sorprendentes "Menús Fungi" del Restaurante "Chandro" de Pradejón.

Qué incluye la experiencia:

Visita guiada e interactiva al Centro de Interpretación del champiñón y las Setas de La Rioja.

Degustación de champiñón al ajillo y vino de la DOCa RIOJA (para grupos a partir de 6 personas).

Regalo de 3 recetarios (para grupos a partir de 6 personas).

Visita guiada al interior de las bodegas de cultivo de champiñón y setas.



Alma de Arizcuren - Viñedos de Yerga

Una experiencia que hará las delicias de aquellos que buscan profundizar en la cultura vitivinícola un enclave tan especial como es la Sierra de Yerga y descubrir el terroir en compañía de quienes lo conocen. La visita comienza disfrutando de la panorámica que ofrece el Castillo de Quel (Siglo XV) y ascendiendo después hasta el viñedo de El Foro, situado a 600 m de altitud. Pasearemos entre las cepas aprendiendo sobre las características de suelo, el clima, las variedades de uva y las técnicas de cultivo para tomar un vino y un pequeño aperitivo frente a la viña. Continuamos a 800 m de altitud para visitar el Barranco del Prado, un Viñedo Singular de Garnacha prefiloxérica de 130 años de edad en pleno monte y deleitarse con las impresionantes vistas del valle es sin duda es una experiencia para recordar. Concluiremos degustando los vinos en el calado de Arizcuren del barrio de bodegas de Quel, disfrutando de un almuerzo tradicional riojano con productos de proximidad, nuestro aceite de oliva de elaboración propia y una selección de quesos y embutidos locales.

Una visita inolvidable para aquellos amantes del vino que quieran conocer a fondo los parajes de la Sierra de Yerga, zona de gran valor histórico vitivinícola en la DOCa Rioja.

Qué incluye la experiencia:

Visita cultural y enológica al castillo y los viñedos de Arizcuren Bodega.

Visita guiada a varios parcelas históricas de la bodega.

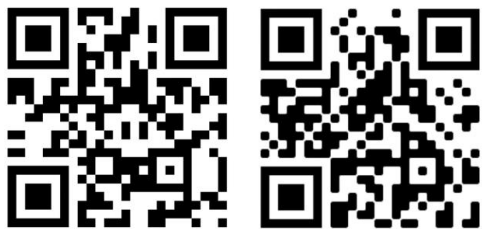
Cata de los vinos del proyecto Arizcuren y almuerzo tradicional riojano en la bodega-cueva de elaboración tradicional.



APP DE RIOJA ORIENTAL

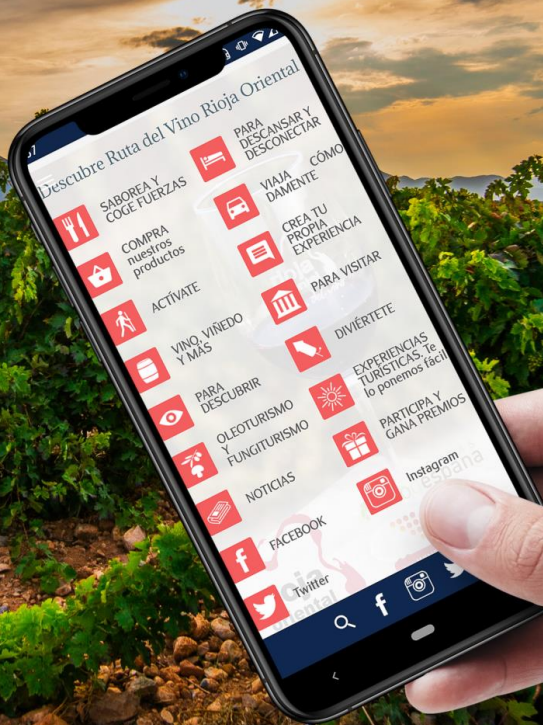


Descarga nuestra APP



Android

iOS



www.rutadelvinoriojaoriental.com