

la rioja *tour*

M A G A Z I N E

OCIO, COMERCIO, TURISMO Y GASTRONOMÍA
EN LA RIOJA
OTOÑO AUTUMN 2007 . 3,80 EUROS

RIOJAFORUM n MUSEO WURTH n VALDEZCARAY n
MERCADO DE SANTO DOMINGO n BEST OF n
TURISMO EN LOGROÑO n TIERRA ABIERTA n
SETAS Y VINOS n EL RIOJA Y LOS 5 SENTIDOS

12





BODEGAS

David Moreno

En la Ruta de los Monasterios, entre San Millán, Nájera y Santo Domingo de la Calzada

En un enclave privilegiado, junto a los Monasterios de Yuso y Suso, Patrimonio de la Humanidad encontramos una de las Bodegas más visitadas de La Rioja. Bodegas David Moreno ofrece visitas libres y guiadas para conocer su moderno y cuidado sistema de elaboración, los calados subterráneos Don Ponciano y La Gran Cueva, el Club del Vino, el Santuario (Vobiscum) y el Comedor para grupos Gonzalo de Berceo. Además dispone de una moderna eno-tienda donde poder catar y adquirir excelentes vinos.

En definitiva una Bodega familiar que mima la calidad de sus vinos y que su vocación eno-turística permite a los amantes y aficionados de la cultura del vino disfrutar de un paseo que inunda los sentidos de penumbras, sabores, terciopelos, aromas y silencios... inolvidables.



Badarán. La Rioja. Teléfono de información comercial y visitas: 941 36 73 38. davidmoreno@davidmoreno.es / www.davidmoreno.es

Visitas Libres (Gratuitas): de lunes a domingo (excepto domingo por la tarde) de 11:30 a 13:30 y 15:30 a 18:30.

Visitas Guiadas (3 euros/persona): de lunes a viernes a las 12:15 y 17:15 y sábados a las 12:15.



Obra: Javier Mascaró
Fotografía: La Rioja Tour

12

OTOÑO
AUTUMN
2007
OCIO, COMERCIO
TURISMO Y GASTRONOMÍA
EN LA RIOJA

LA RIOJA TOUR. Nº 12
OTOÑO / AUTUMN 2007

Edita/Published By
TOUR MAGAZINE
Mutiva Empresarial
Polígono Industrial de Mutiva
Baja, C/E, 1, 1º E
31192 Mutiva Baja (Navarra)
Tel. 948 22 52 17
Fax 948 20 37 07

Delegación en Guipuzcoa
C/ Prim 12, 1º Izda
20006 Donostia - San Sebastian
Tel: 943 47 26 66

Delegación en La Rioja
C/ Hermanos Moroy 1, of. 23
26001 Logroño (La Rioja)
Tel: 941 25 93 58

Dirección / Management

Daniel Campanero
José Antonio Otxoteko

Director Ejecutivo / Executive Director

Oscar Argal
Esteban Elola

Dirección La Rioja Tour

Guillermo Aisa Sala

Colaboraciones / Staff Writers

**Manu Méndez, Teresa Minondo, Javier
Morrás Díez, Julio Arnaiz Pozo y Jose
Ruiz Delgado.**

Fotografía / Photography

**Ayuntamiento de Logroño, Rafael Varea,
Consejería de Medio Ambiente del
Gobierno de La Rioja, Duccio
Malagamba, Fernando Díaz y
Tourmagazine.**

Diseño / Graphic Design

Estudio Lanzagorta

Maquetación / Layout

Mikel Valencia
Pablo Suárez

Impresión / Printed By

Gráficas Lizarra

Depósito Legal / Legal Deposit

LR-146-2005

Distribución

Federación de Hostelería de La Rioja

Queda prohibida la reproducción total o parcial de
imágenes y textos sin la autorización de
TOUR MAGAZINE S.L., la empresa editora

LARIOJAtour publicación trimes-
tral, se distribuye en habitaciones de hote-
les de 3, 4 y 5 estrellas de Navarra, oficinas
de turismo, y en otros centros de interés
para el visitante. Tel. 941 25 93 58

SUMARIO

-
- 4 Presentación**
-
- 6 Agenda**
LOS 10 EVENTOS DE OTOÑO
-
- 9 Test**
PILAR AZPIROZ, SOCIA DE RUTAS RIOJA Y GUÍA DEL MONASTERIO DE SUSO
-
- 10 La Rioja**
MUSEO WÜRTH
RIOJAFORUM
VALDEZCARAY TEMPORADA 2007/08
MODA ENTRE BARRICAS
RIOJA Y LOS CINCO SENTIDOS
BEST OF
CAMINO VERDE DEL ALHAMA
MERCADO DEL CAMINO DE SANTO DOMINGO
-
- 24 Logroño**
LA RIOJA TIERRA ABIERTA
TURISMO CASCO ANTIGUO
-
- 28 Cultura**
SAN SALVADOR DE TIRGO
PROGRAMACIÓN RIOJAFORUM
TEATRO BRETÓN Y CASA DE LAS CIENCIAS
-
- 32 La buena vida**
CAZA, GASTRONOMÍA Y DEPORTE
SETAS Y VINOS EN LA RIOJA
GRANDES VINOS PARA LA AÑADA 2007
LA MACERACIÓN CARBÓNICA
VII CONCURSO DE TAPAS
-
- 36 Escapada**
MUSEO DE LAS BRUJAS
-
- 40 Información Práctica**

Con la colaboración de la Asociación Riojana de Hoteles:





EN PLENO OTOÑO

En pleno otoño el paisaje riojano se transforma. Tras la vendimia, que dicho sea de paso ha dado este año una cosecha excelente, los campos y montañas de La Rioja pierden su color verde para volverse amarillos, rojos, ocres, marrones, en su tránsito hacia el invierno.

En el ámbito cultural e institucional dejamos atrás grandes eventos que han dejado muy buen sabor de boca. Nos referimos a La Rioja Tierra Abierta y a El Rioja y los Cinco Sentidos. Ambos macro eventos han concitado a miles de personas, tanto riojanos como turistas, que han aprovechado la multitud de actos -teatro, conciertos, catas, exposiciones, certámenes gastronómicos, pases de moda...- para pasar una primavera y un verano llenos de contenido.

Ahora, en otoño, llega de nuevo la programación de todo tipo de eventos en lugares tan conocidos como Riojafórum, el Teatro Bretón o la Casa de las Ciencias. Y es que instituciones y organismos públicos y privados saben que la vuelta al cole se hace más fácil si contamos con la posibilidad de seguir disponiendo de actividades que nos ayuden a conocer más, a aprender más y a disfrutar con espectáculos, congresos, exposiciones y certámenes. Vida social y placer, cultura y conocimiento.

Destacamos en la revista algunos puntos de interés como el museo Wurth, con todas sus posibilidades, los talleres del vino y, con las primeras nieves, la apertura de la temporada de esquí en Valdezcaray. Nos detenemos en los nuevos planes de promoción turística de Logroño. La capital riojana sigue sumando atractivos para atraer a más personas de otros lugares, que encuentran aquí la calidez de unas gentes que tienen mucho que ofrecer.

Para los amantes de los paseos por la naturaleza proponemos una escapada al camino verde del Alhama, una posibilidad que nos permite no sólo el contacto con la naturaleza, también las visitas a lugares de especial interés, como Cervera del Alhama o Contrebia Leukade. La ermita de Tricio, la programación cultural y los apuntes gastronómicos, centrados en esta época en la caza, las setas y los hongos y el vino cierran un interesante número que esperamos sea de su gusto.

Los 10 eventos de otoño

BODEGAS ALABANZA, NUEVA DENOMINACIÓN DE BODEGAS ALEJOS

La bodega riojana inicia así una nueva etapa en la que pretende consolidar sus vinos como un referente de la denominación. Bodegas Alabanza, que ha sido adquirida por un empresario riojano, será a partir de ahora el nombre comercial para esta nueva etapa que la bodega riojana comienza estrenando imagen corporativa y de producto con un aire renovado, más actual y cercano a los gustos y las exigencias del consumidor de vino.

La bodega continuará con el objetivo de la elaboración de vinos de calidad con un marcado estilo clásico. La gama Alabanza está compuesta por los vinos Joven, Crianza y Reserva al que se suma el vino estrella de la bodega, Alabanza Selección. A estos caldos se une el tinto ecológico Tornasol, una decidida apuesta de la bodega por la agricultura ecológica y los métodos de elaboración naturales.



EXPO ZARAGOZA “RIOJA, EL RÍO DE LA VIDA”

La Rioja presentará en la Expo del próximo año “la importancia del agua como factor de sostenibilidad y el vino de Rioja como elemento de diferenciación respecto a otros territorios” afirmó el presidente riojano Pedro Sanz al presentar, con la consejera Aranzazu Vallejo, el pabellón que la Comunidad de La Rioja instalará en la capital aragonesa del 14 de junio al 14 de septiembre del próximo año 2.008.



El pabellón tendrá 359 metros cuadrados, una capacidad para 100 personas y una estimación de tiempo de visita de 20 minutos. Está compuesto por dos plantas para espacios expositivos, y una zona de información y otra de reuniones. Estará situado en el edificio Raniillas, sede de los pabellones de las comunidades autónomas, cuenta con un presupuesto de 800.000 euros y su diseño ha corrido a cargo de la empresa Lunatus. El pabellón riojano estará organizado en cinco áreas temáticas que conducen "del agua al vino" mediante recursos escenográficos, gráficos y visuales. En el recinto se realizarán actividades paralelas como catas de vinos y productos ecológicos, juegos de aromas y teatralizaciones simbólicas. El 5 de septiembre tendrá lugar el día de honor de La Rioja.

BODEGAS LÓPEZ HEREDIA MUESTRA SUS 100 AÑOS DE VIDA

"Un pago, un viñedo, un vino" es el título de esta interesante exposición que se puede ver en la ciudad de Haro hasta el 10 de diciembre y en la que se muestran diversos materiales recogidos y guardados sobre la historia de la bodega. Tiene un horario de lunes a sábado de 10 a 14 horas y por la tarde de 16 a 19 horas.

Las numerosas fotografías de la época reflejan con gran nitidez como las labores esenciales de la recogida de la uva siguen realizándose ahora tal y como se realizaban hace más de cien años.

CHEMA MADDOZ EN LA SALA AMÓS SALVADOR DE LOGROÑO

En la Sala Amós Salvador de Logroño. A partir del 8 de noviembre al 8 de enero del 2008, se abre la exposición fotográfica del madrileño Chema Madoz. Con su trabajo abre espacios insospechados, formas de gran fuerza; y todo ello nos alcanza, por que nos recuerda siempre a algo y nos empuja a reflexiones sin límites. A través de sus fotografías avanzamos a comprender lo extraño de los atributos en las formas y los ciclos de la naturaleza.



RIOJA FORUM

El Riojaforum presenta una programación en la que se combinan el ballet, el jazz, el gospel y los coros infantiles en un compendio de eventos culturales de primer orden.

11/11/2007 - 20:30 hs.

Ballet Clásico de Moscú

"La Bella Durmiente del Bosque"

17/11/2007 - 20:30 hs.

Chick Corea y Bela Fleck

14/12/2007 - 20:30 hs.

Shine Gospel

27/12/2007 - 20:30 hs.

Los Chicos del Coro

Coral de Saint Marc- Lyon

Mas Info

www.riojaforum.com

TEATRO BRETÓN

IL TROVATORE de Giuseppe Verdi

El 25 de noviembre el Teatro Bretón presenta este clásico de Verdi ambientado en Zaragoza, capital del medieval reino de Aragón

CLAUDIO RECARBARREN TRÍO

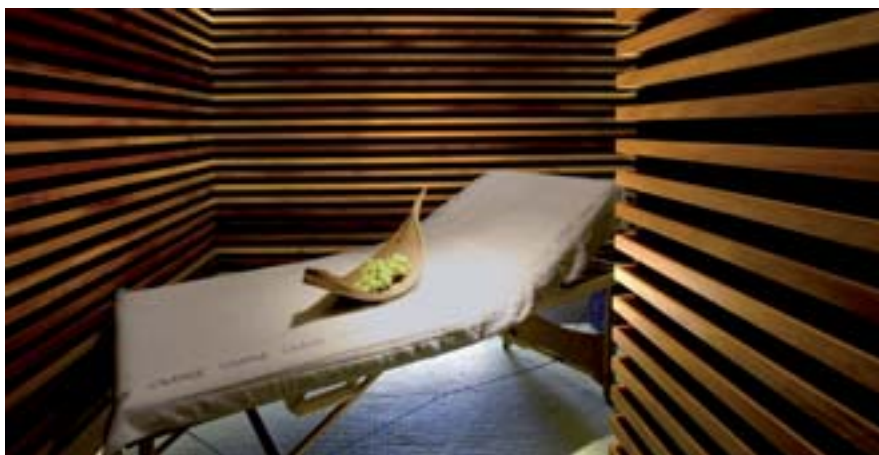
2 de diciembre Trío integrado por el músico italiano, Tommy Caggiani en batería étnica, profesor de percusión en Pamplona, el músico español Víctor Sánchez en contrabajo, que actúa en Navarra y La Rioja en grupos de jazz y por el músico chileno Claudio Recabarren.

COMPAÑÍA NACIONAL DE DANZA

Los días 7 y 8 de diciembre actuará en el Bretón la Compañía Nacional de Danza, fundada en 1979 con el nombre de Ballet Nacional de España Clásico.

EL SUEÑO DE UNA NOCHE DE VERANO

El 12 de diciembre se presenta esta obra en la que William Shakespeare pretende trasladar el concepto de la obra a una cultura mediterránea que sea más próxima y reconocible para nosotros. Si la obra original se desarrolla en el transcurso de una



noche de verano en el interior de un bosque mágico, es sin duda porque el autor representa de esta manera el lugar idílico del verano inglés: el bosque, la montaña, la campiña.

CASA DE LAS CIENCIAS

Sol en una botella, hacia la energía de fusión

La Casa de las Ciencias presenta hasta el 9 de diciembre la exposición El Sol en una Botella, hacia la energía de fusión nos presenta la que puede llegar a ser la fuente de energía del futuro. La fusión. La fusión es el proceso que proporciona energía al Sol y demás estrellas. Esta exposición ha sido producida por la Comisión Europea, y gestionada por el Consorcio RFX (Italia), mediante contrato con EFDA (European Fusion Development Agreement). La muestra, que está viajando por diversos países europeos, llega a la Casa de las Ciencias de Logroño gracias a la colaboración del Laboratorio Nacional de Fusión, Asociación EURATOM-CIEMAT. La exposición está estructurada en dos grandes islas temáticas y cuenta con un espacio propio para alumnos de educación primaria. En la primera los visitantes podrán descubrir la ciencia que esconden las reacciones de fusión y las condiciones que necesitamos para que se puedan dar en la Tierra. En una maqueta llamada Melatrón podremos ver en vivo cómo se genera un



plasma dentro de un reactor. En la segunda, dedicada al proyecto ITER, el visitante podrá seguir paso a paso los grandes avances tecnológicos que nos ayudarán a demostrar la viabilidad de la fusión como fuente de energía para el futuro. Se podrán ver los distintos componentes que formarán ITER y descubrir su utilización en una maqueta de luces.

Teléfono: 941 24 59 43.

Entrada libre hasta completar el aforo.

EL ARTE DEL VIRTUOSISMO

Auditorio Municipal de Logroño

Un extraordinario intérprete para revivir las obras más virtuosas del piano romántico. Obras virtuosas para un pianista virtuoso.

El joven pianista armenio Serouj Kradjian es el intérprete de los tres recitales que integran el ciclo "El



arte del virtuosismo" organizado por Cultural Rioja. En este ciclo se pueden escuchar obras de extraordinaria dificultad para el intérprete por su deslumbrante virtuosismo, y que pocos pianistas tienen la valentía de ejecutar en público. Logroño tendrá el honor de escucharlas a cargo del que para muchos, es uno de los mejores pianistas en activo a nivel mundial. Serouj Kradjian tiene una carrera profesional muy versátil, a lo largo de toda Europa, Asia y América del Norte. Ha sido definido por los críticos como "un acrobata del teclado" de "virtuosismo cristalino", y "temperamento apasionado y con un sonido elegante".

19 de noviembre a las 20,30 horas

Entrada Libre - Plazas Limitadas



TARDES CON LA DANZA

Casa de la Danza Ángel Corella

Lunes, 19 de Noviembre. A las 19 horas

Ciclo de proyecciones:

Ballet del Royal Ballet de Londres.

"Still Life" at the Penguin Café.

SEGUNDA PARTE

Música.- Simon Jeffes

Coreografía.- David Bintley

Primeros bailarines y Solistas del Royal Ballet.

"ANTE LA VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES,

¿qué podemos hacer nosotros/as?"

Coloquio abierto en el taller de "Temas de Nuestro Tiempo".

Modera: Antonia Aretio, trabajadora social y socióloga que lleva casi dos décadas trabajando con mujeres afectadas por violencia en la pareja.

Lunes 19 de noviembre

Sede de la UPL (Aula Magna).

De 18,45 a 20,15 horas.

PILAR AZPIROZ

SOCIA DE RUTAS RIOJA Y GUÍA DEL MONASTERIO DE SUSO



Pilar es una de las guías que habitualmente muestra el escenario en el que los monjes del medioevo plasmaron el legado más importante del origen del castellano, entonces Román Paladino. El pequeño cenobio de San Millán es una referencia obligada para cualquier persona que visita La Rioja, pero Pilar, junto a sus socias Patricia y Elena, son para muchos turistas el punto de enlace a los principales atractivos del patrimonio riojano, desde los Monasterios de Suso y Yuso al Casco Antiguo de Logroño, las bodegas o la localidades monumentales o templos singulares con que cuenta esta comunidad con nombre de vino.

Rutas Rioja nació hace ocho años como una cooperativa de servicios culturales y turísticos, para ofrecer al turista con interés por la historia y la cultura unos contenidos amenos pero trabajados para superar los tópicos manidos a través de una selección de los mejores detalles y argumentos de la historia, el arte y las tradiciones de esta tierra que conocen a fondo.

Una muestra de sus paseos guiados se puede consultar en

www.rutasrioja.com

¿Cuál es la postal que más le gusta de La Rioja?
El valle de San Millán de la Cogolla, sobre todo en otoño

¿Cuál es la foto que más les gusta hacerse a los turistas?

A unos metros de la puerta de entrada al Monasterio de Suso, viéndose el alzado

¿Qué es lo que más sorprende del Monasterio de Suso?

Ver unas cuevas en el interior, la arquitectura mozárabe, el enclave natural en el que se encuentra y por supuesto su antigüedad.

Con las restricciones que se producen en la visita a Suso ¿Qué recomendaciones debe tener en cuenta el visitante?

Lo primero que el turista debe saber que existe una central de reservas situada en el Monasterio de Yuso que gestiona los horarios y visitas de Suso, y la subida al mismo en un microbús. Para ello siempre es recomendable llamar y reservar con antelación; en el tel. 941 373 082

¿En qué momento del día lo visitaría?

En otoño e invierno por la mañana y en las otras estaciones a primera hora de la tarde. Es cuestión de luz

Logroño es otro destino que enseña habitualmente, cual es su rincón favorito.

Tengo varios, la portada de San Bartolomé, la calle Portales, las vistas de Logroño desde la casa de las Ciencias, entre otras...

Y de La Rioja

Me ocurre lo mismo, los pueblos de los Cameros, nuestros bosques en especial los hayedos, algunos paisajes de la Rioja Baja,...

Se pierde por un plato de...

Pimientos rellenos o unas chuletillas al sarmiento

Acompañado de qué vino o tipo de vino...

Vaya pregunta,...un Rioja, reserva

Quienes nos visitan no pueden dejar de probar...

Las patatas con chorizo, los caparrones, los embuchados y otros pinchos de las calles Laurel y San Juan

¿Turismo interior o transfronterizo?

Depende las fechas, la economía, la compañía,...

En sus vacaciones busca ¿Cultura? ¿gastronomía? ¿montaña? ¿sol y playa?

En verano sobre todo sol, playa y chiringuito, y el resto del año todo lo demás

¿Qué País le gustaría conocer?

Kenia

¿Por qué?

Siempre me ha parecido atractivo hacer un safari

¿Cuál le ha sorprendido más?

No he viajado mucho fuera de España, así que me quedo con el paisaje de la Toscana italiana

¿Un destino para viajar en pareja?

Las Islas griegas

¿Qué medio de transporte utiliza?

Fundamentalmente el coche, y en avión claro

Un hotel le gusta cuando...

El trato es amable y cercano, y las habitaciones son cálidas

¿Visita Guiada o viaje improvisado?

Me suele gustar tener mirado todo antes de un viaje, pero lo imprevisto a veces es divertido, ¿no?

¿Qué echa de menos cuando está fuera?

Depende del número de días, pero seguro que mi cama

¿Qué tipo de objeto se trae como recuerdo?

Algo de artesanía

Su estación favorita para viajar

No tengo ninguna en especial

Un destino para desconectar

Cualquiera que se salga de la rutina, ...una casa rural en la montaña por ejemplo

La Rioja le gusta más cuando...

Vienen amigos o familiares de fuera y les tengo que enseñar nuestras riquezas... entonces me encanta.

MUSEO WÜRTH, UNA GRAN SORPRESA

LA INAUGURACIÓN DEL MUSEO WÜRTH LA RIOJA CONSTITUYE UNA MUY AGRADABLE SORPRESA. Y SORPRENDE POR MUCHOS Y VARIADOS MOTIVOS QUE EL VISITANTE IRÁ DESCUBRIENDO A MEDIDA QUE SE ACERQUE A ÉL, A SUS OBRAS Y A SUS ACTIVIDADES.

Desgranar algunas de las sorpresas que nos depara el Museo Würth no deshará su encanto, ya que siempre le quedará al nuevo público, por la espectacularidad del

edificio y la calidad de las obras que exhibe, la capacidad de descubrir nuevas sensaciones. Merece la pena alimentar el interés por esta rara avis, pues constituye una visita obligada para los interesados por el arte o, simplemente, por lo bien hecho. Por comentar los aspectos llamativos más evidentes

diremos en primer lugar que La Rioja no dedica demasiado espacio al arte contemporáneo, (hasta ahora la sala Amós Salvador en Logroño y sus exposiciones temporales era el principal referente). Por ello, la llegada de todo un museo como es este, que nace como escenario del arte contemporáneo inter-





nacional de vanguardia de los siglos XX y XXI, supera de pronto cualquier expectativa anterior. La calidad de la obra que acoge es el siguiente motivo de asombro. Se hace evidente ya desde el exterior, puesto que la exposición comienza a mostrarse



en las inmediaciones del Museo donde se exponen obras de pequeño y gran formato de artistas como Miquel Navarro, Xavier Mascaró, Chillida, Dieter Hacker, Ramón Cerezo, Horst Antes y Magdalena Abakanowicz, entre otros repartidas en espacios abiertos o dando sentido a recoletos rincones. Pero es el interior, el que no termina de sorprender tanto por su contenido como por su continente. Dentro del espacio central del museo cobran protagonismo los 1.400 metros cuadrados de cubierta de cristal que inunda de luz una nave surcada por pasarelas y en la que el nebuloso paisaje azul de Urzay, la coqueta Lillie de Valdés y la enmarañada pieza de Deacon son las grandes estrellas del espacio expositivo central junto con la escalera Nautilus del propio edificio. A partir de estas obras grandes por su tamaño y por su apuesta artística, que dan el tono, que son la clave musical del conjunto, se puede ir descubriendo el interés que cada rincón del museo atesora. Y así, en cada giro, uno va haciendo descubrimientos como la madera desnuda y elocuente de Stephan Balkenhohl, los desgarradores zeros de Paolo Grassino o la reveladora polisemia de Blanca Muñoz.

Viendo la exposición se diría que el arte de ahora ha abandonado el lienzo para ganar en volumen y cobrar fuerza como materia. Predomina la escultura, pero también hay instalaciones, una interesante colección de grabados de Chillida y alguna excepción en forma de cuadro como la nota discordante y simpática del rostro que presenta José de Guimarães. Esta hegemonía de la escultura puede ser sólo decisión de la exposición inaugural que, para hablar de "Figura humana y abstracción" ha encontrado más nutrientes en la escultura que en la pin-

VIENDO LA EXPOSICIÓN SE DIRÍA QUE EL ARTE DE AHORA HA ABANDONADO EL LIENZO PARA GANAR EN VOLUMEN Y COBRAR FUERZA COMO MATERIA

ARTISTAS PRESENTES EN LA EXPOSICIÓN INAUGURAL

"Figura humana y abstracción"

- 1) Abakanowicz, Magdalena
- 2) Antes, Horst
- 3) Anzinger, Siegfried
- 4) Arp, Jean
- 5) Asensio, Juan
- 6) Atelier Van Lieshout
- 7) Baechler, Donald
- 8) Balkenhohl, Stephan
- 9) Bier, Wolfgang
- 10) Bill, Max
- 11) Caro, Anthony
- 12) Castillo, Naia del
- 13) Cerezo, Ramón
- 14) Chafes, Rui
- 15) Chia, Sandro
- 16) Chillida, Eduardo
- 17) Cragg, Tony
- 18) Deacon, Richard
- 19) Dorfer, Oliver
- 20) Fabre, Jan
- 21) Flanagan, Barry
- 22) Gormley, Antony
- 23) Grassino, Paolo
- 24) Guimarães, José de
- 25) Hacker, Dieter
- 26) Hartung, Hans
- 27) Hemmert, Hans
- 28) Barbara Hepworth
- 29) Hoflehner, Rudolf
- 30) Hrdlicka, Alfred
- 31) Jacobsen, Robert
- 32) Jauregi, Koldobika
- 33) Kern, Stephan
- 34) Lenk, Thomas
- 35) Lüpertz, Markus
- 36) Mack, Heinz
- 37) Mascaró, Xavier
- 38) Merz, Gerhard
- 39) Morellet, François
- 40) Muñoz, Blanca
- 41) Navarro, Miquel
- 42) Oursler, Tony
- 43) Paladino, Mimmo
- 44) Paolozzi, Eduardo
- 45) Perianes, Jorge
- 46) Plensa, Jaume
- 47) Pokorny, Werner
- 48) Rabinowitch, David
- 49) Redl, Markus
- 50) Rheinsberg, Raffael
- 51) Riestra, Adolfo
- 52) Subirachs, Josep María
- 53) Urzay, Darío
- 54) Váldez, Manolo

tura. Pero es también el tipo de obra para el que está pensado este espacio que cuenta con pocos rincones para ejercer de pinacoteca.

La exposición inaugural del Museo Würth La Rioja, que se mantendrá hasta el 16 de marzo, ha seleccionado obra de 54 artistas del arte internacional

de entre las más de 10.000 piezas que conforman la colección Würth de arte contemporáneo cuyo principal centro de exhibición es el Museum Würth, en la sede principal de la compañía en la localidad alemana de Künzelsau, así como de la colección de arte de Würth España que cuenta entre sus fondos con algunas de las obras expuestas y que formarán parte de la colección permanente del museo.

UN MUSEO EN UN POLÍGONO

La propia ubicación del museo en el polígono industrial de El Sequero, próximo a Logroño, no es precisamente el sitio donde la mayoría se espera encontrar una maravilla como esta, pero existen motivos poderosos para elegir tal emplazamiento. En primer lugar de ellos es que se trata de una iniciativa privada, que, además de estar libre de las servidumbres de lo público, quiere acercar al centro de trabajo de la empresa Würth, lo mejor del arte y convertir sus oficinas para el norte de España, integradas en el propio museo, en el mejor escenario posible para el trabajo y el encuentro de las muchas personas que mantienen relación con la empresa: 4.500 empleados en España, 3.500 vendedores, 300.000 clientes profesionales encuadrados en todo tipo de sectores. Para todos ellos, este espacio es una motivación añadida e integrada en un complejo y centro logístico al que se han dedicado 25 millones de euros y desde el que se despachan diariamente

LA PROPIA UBICACIÓN DEL MUSEO EN EL POLÍGONO INDUSTRIAL DE EL SEQUERO, PRÓXIMO A LOGROÑO, NO ES PRECISAMENTE EL SITIO DONDE LA MAYORÍA SE ESPERA ENCONTRAR UNA MARAVILLA COMO ESTA



De izquierda a derecha, los artistas Navarro, Muñoz, Deacon y Urzay

4.000 pedidos de más de 100.000 referencias que se suministran en un plazo de 24 a 48 horas. Pero es que además, el acceso al mismo es gratuito y, no sólo lo es la entrada, sino el trayecto hasta el museo desde Logroño, ya que Würth ofrece un servicio gratuito de autobuses de ida y vuelta todas las tardes de lunes a sábados con salida a las 18:00 y regreso a las 20:00 horas desde la Glorieta del Doctor Zubía en el centro de Logroño, con un refuerzo las mañanas de los sábados y los domingos con salida a las 11:30 horas y regreso a las 14:00 horas.



10.000 VISITAS AL MES Y MEDIO DE SU APERTURA

El Museo Würth alcanzó en el mes de octubre, un mes y medio después de su apertura, las 10.000 visitas, en su mayoría debido a visitas privadas. Los responsables del museo se plantearon "como un sueño" cuando se abrió al público el pasado 7 de septiembre, el llegar a los 50.000 visitantes al año, lo que da a entender que se va por "buen camino" para alcanzarlo.

De estos primeros contactos con el público que pueden extraer unas primeras conclusiones sobre el visitante tipo. Así se comprueba que los visitantes que llegan al Museo Würth lo hacen "llevados por la curiosidad", en forma de visita privada y, aunque el museo habilita un autobús gratuito diario desde Logroño, la mayoría de las visitas eligen el vehículo particular" para desplazarse hasta Agoncillo.

La hora "punta" para visitar el museo es las seis de la tarde, ya que, todos los días, hay prevista una visita guiada a las 18:30 horas. Los sábados también se organiza otra a las 12:30 de la mañana y los domingos a las 12:00. Los visitantes del museo son, mayoritariamente, riojanos, aunque, también, los fines de semana, llegan del País Vasco, Navarra y Cantabria.

En los meses de invierno el museo ha comenzado a programar visitas concertadas con los centros escolares y algunas de las actividades complementarias que tenía previstas. Por otro lado, el museo organiza, en sus instalaciones, actividades educativas relacionadas con la divulgación del arte contemporáneo sufragadas por Würth España. Por tal motivo, se ha habilitado un aula didáctica en la que los grupos infantiles desarrollan habilidades.

LA PANTALLA DEL ARTE

Con el título "La Pantalla del Arte" el Museo Würth inicia su programación cultural con la que quiere dar mayor vida y dinamismo al museo. El primer



protagonista será el cine con un ciclo de cine Forum que está dedicado al retrato cinematográfico de algunos de los artistas más relevantes del Arte Contemporáneo, empezando por Van Gogh y pasando por Buñuel, Dalí, Bacon o Pollock. así nace La Pantalla del Arte, un ciclo de cine forum cuya primera edición está dedicada, de manera temática, al retrato cinematográfico de algunos de los artistas más relevantes del Arte

MUSEO WÜRTH LA RIOJA

Programa

8 de Noviembre 20:00 h

La Pantalla del Arte

Conferencia impartida por Bernardo Sánchez, Profesor de la Universidad de La Rioja.

9 de Noviembre 20:30 h

Buñuel y la Mesa del Rey Solomón. Carlos Saura, 2001

Presentada por José Antonio Romero. Rioja Audiovisual, productor de la película.

16 de Noviembre 20:30 h

El amor es el demonio. John Maybury, 2004

Presentada por José Urizar. Artista Riojano.

23 de Noviembre 20:30 h

Pollock. Ed Harris, 2000

Presentada por Lolo M. Alonso. Licenciado en Historia del Arte. Especialista en Cine Contemporáneo.

1 de Diciembre 20:30 h

Los Sueños. Akira Kurosawa, 1990

Presentada por Victoria Sotés. Profesora de Historia del Arte de la Escuela de Artes y Superior de Diseño.

Contemporáneo, empezando por Van Gogh y pasando por Buñuel, Dalí, Bacon o Pollock.

Para entender mejor esta mirada de un artista de cine sobre otro autor plástico, el ciclo contará con especialistas en Cinematografía e Historia del Arte que "enseñarán a mirar" cada una de las películas proyectadas.

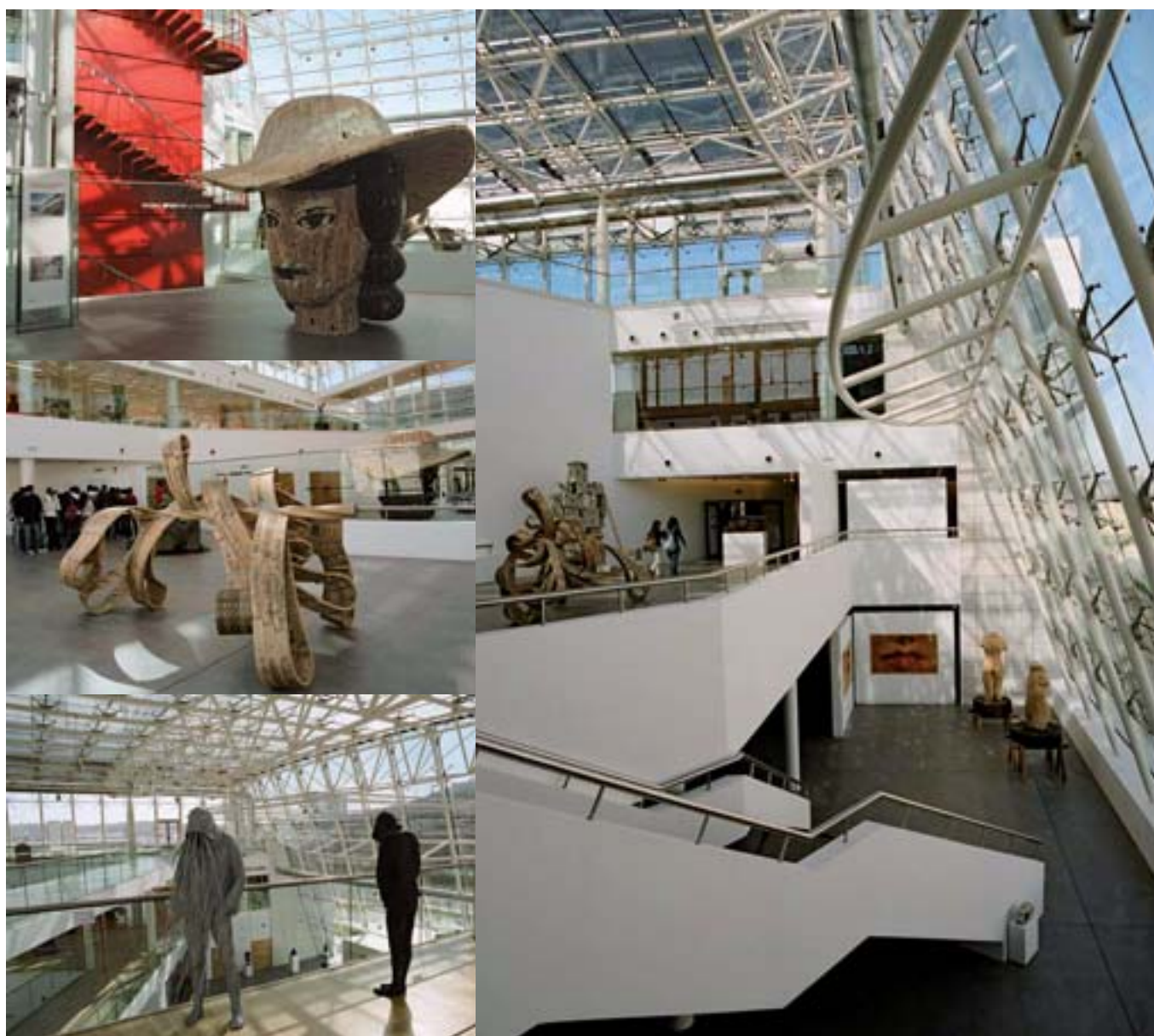
El ciclo está coordinado por el Museo Würth La Rioja y Bernardo Sánchez (profesor de la Universidad de La Rioja) que abrió el certamen con una charla titulada, precisamente, La Pantalla del Arte.

Las películas se proyectarán cada viernes de noviembre a las 20:30h.

Para facilitar el transporte hasta el museo hay un autobús gratuito que sale de la Glorieta del Dr. Zubía a las 20:00h los días 9, 16, 23 y 30, y regresa a Logroño desde el museo al concluir la sesión. Las proyecciones son abiertas y la entrada libre hasta completar aforo.

Reserva previa

Teléfono 941 010410.



RIOJAFORUM ACOGERÁ EN LOGROÑO LA REUNIÓN ANUAL DE LAS OPC'S DE ESPAÑA

LOS ORGANIZADORES PROFESIONALES DE CONGRESOS (OPC) EN ESPAÑA CELEBRARÁN EL PRÓXIMO MES DE FEBRERO SU REUNIÓN ANUAL EN LA RIOJA. EL PALACIO DE CONGRESOS RIOJAFORUM ACOGERÁ EN UN ENCUENTRO QUE SERVIRÁ TANTO PARA ABORDAR LOS ASUNTOS PROFESIONALES DEL COLECTIVO EN TORNO A LA COMUNICACIÓN Y EL MARKETING, COMO PARA DAR A CONOCER LA RIOJA COMO DESTINO DE CONGRESOS Y REUNIONES.



Será la XXI Reunión Nacional de Empresas OPC en España, que se celebrará del 13 al 16 de Febrero de 2008, tendrá lugar en el Palacio de Congresos Riojaforum de Logroño y se centrará en dos aspectos fundamentales, la comunicación y el marketing. Este Congreso busca nuevas estrategias que permitan establecer mensajes más claros y rentables en la organización de congresos. Para ello ha fijado una programación interesante e intensiva para demostrar de manera práctica con ideas innovadoras en las continuas presentaciones que "es posible innovar utilizando dos términos tan importantes como la comunicación y el marketing".

A esta cita acudirán entre 250 y 300 asistentes, representantes de empresas Organizadoras Profesionales de Congresos de todo el territorio nacional. Y en una demostración de sensibilidad medioambiental, este Congreso pondrá en escena la importancia de la sostenibilidad y el cuidado del medio ambien-

te. Así, OPC España ha creído oportuno fijar un taller dentro del intenso programa de actos para concienciar a las empresas Organizadoras Profesionales de Congresos de que es posible celebrar reuniones de este tipo siendo totalmente respetuosos con el medio ambiente.

Además, según informó la organización, esta nueva edición mostrará las cualidades de La Rioja como punto de encuentro para congresos nacionales e internacionales. De nuevo la gastronomía, el enoturismo y lugares tan reseñables como Riojaforum o el Museo Dinastía Vivanco serán algunos de los elementos que podrán conocer los profesionales del sector de reuniones.

LA RIOJA COMO DESTINO CONGRESUAL

Hasta el año 2004 en que se inauguró Riojaforum, el flujo de personas que visitaba La Rioja con motivo de un congreso o reunión era reducido. La puesta en mar-

cha del Palacio de Congresos ha abierto notablemente el abanico de posibilidades y aumentado no sólo el flujo de visitantes a La Rioja, sino también el ratio de estancia media de este tipo de turistas.

A la hora de fijar el lugar de celebración de un congreso la novedad u originalidad del destino, la calidad de sus infraestructuras y las posibilidades de complementar en encuentro con visitas de interés son algunos de los argumentos que decantarán la elección del organizador. En este sentido, Riojaforum cuenta con una oportunidad de oro para mostrar las capacidades de La Rioja como destino congresual a los asistentes a la reunión de OPCs. Al ser Riojaforum un palacio de congresos que se ha incorporado recientemente al sector de Congresos, dispone de modernas e innovadoras instalaciones y servicios, lo cual es un atractivo adicional por el efecto novedad. Este elemento, combinado con la oferta complementaria con que cuenta La Rioja, relacionada con el mundo del vino, la lengua y la cultura, supone un gran aliciente a la hora de programar reuniones y congresos.

VALDEZCARAY PREPARA LA TEMPORADA 2007/2008

LOS AMANTES DEL ESQUÍ PREPARAN DESDE YA SUS TABLAS PARA DESLIZARSE POR LAS LADERAS DEL MONTE SAN LORENZO.

La coqueta estación de esquí de Valdezcaray ofrece a los esquiadores uno de los entornos más agradables que se pueden encontrar para la práctica de este deporte. Modernas instalaciones que dan acceso a veintidós pistas de esquí perfectamente acondicionadas y de todos los niveles, aunque predomina el nivel medio, siendo por tanto muy apta para esquiadores noveles y para la práctica del esquí en familia. Claro está que los más experimentados también tienen en Valdezcaray su estación, con las vertiginosas laderas que bajan desde la cima del monte San Lorenzo, punto culminante de la sierra de la Demanda y de La Rioja.

VALDEZCARAY DISPONE DE VEINTIDÓS PISTAS DE ESQUÍ PERFECTAMENTE ACONDICIONADAS Y DE TODOS LOS NIVELES, AUNQUE PREDOMINA EL NIVEL MEDIO

La estación ha ido modernizándose poco a poco, hasta conseguir ser hoy una de las estaciones con mejores instalaciones del estado. Telesillas embragables, confortables cafeterías a distintas cotas -la más alta por encima de los 1.800 metros-, snow park, escuela de esquí, moderno material de alquiler, etc. son algunos de los alicientes para ir a pasar unas jornadas inolvidables, en una estación que además ha contado en los



últimos años con los mayores niveles de innivación registrados de entre todas las estaciones españolas. A todo esto hay que añadir un entorno inmejorable que permite la práctica del esquí de montaña, o travesía, e incluso el esquí extremo, para los más experimentados, capaces de deslizarse por la cara norte del San Lorenzo, con pendientes que superan los 50°. Los paseos con raquetas por la sierra de la

Demanda son también un aliciente que nos permitirá adentrarnos en el silencio del paisaje invernal. Además de la estación, la villa de Ezcaray, con su estupenda gastronomía, su vida nocturna y su arquitectura tradicional, las aldeas que jalonan los valles y el turismo cultural y enológico son también puntos a favor de una zona de La Rioja que no se olvida fácilmente y a la que es difícil ir una sola vez.

BAR - RESTAURANTE - HOTEL



Casa Masip

LA RIOJA Y LOS CINCO SENTIDOS

MODA ENTRE BARRICAS

BAJO EL EPÍGRAFE "EL RIOJA DE MODA", LA MAYOR SALA DE BARRICAS DE CRIANZA DE VINOS DE EUROPA EN UNA SOLA NAVE Y UNA DE LAS MÁS GRANDES DEL MUNDO, LA DE BODEGAS JUAN ALCORTA, SE CONVIRTIÓ EN UNA PASARELA EN LA QUE ANTONIO ALVARADO MOSTRÓ UNA RETROSPECTIVA DE SUS ÚLTIMAS COLECCIONES Y DE SUS PRINCIPALES PROPUESTAS EN LA ÚLTIMA PASARELA CIBELES.

Una pasarela entre las 70.000 barricas de Bodegas Juan Alcorta. Como espectadores, todo el sector vitivinícola de Rioja y personajes de la vida cultural y política. El desfile comenzó con las modelos emergiendo de una espectacular cortina de vino sobre la que se proyectaban imágenes al son de la banda sonora. La celebración comenzó con una muestra de moda que, de mano de Susana Pascual, mostró la moda para las próximas temporadas. De esta colección para la próxima primavera-verano destacó el alegre colorido con predominio del color verde, estampado sobre diseños funcionales e innovadores, engalanados en platas, dorados y negros con superposición de pedrería.

Después, calzado imposible; imposible de vestir pero un verdadero alarde de imaginación. Las modelos, incapaces de vestirlos, los mostraban como si se tratara de joyas. Resultado de los concursos organizados por el Centro Tecnológico del Calzado de La Rioja, sandalias, botas, zapatos, alpargatas... sorprendieron al público. Vestidas de negro, estas modelos lucían joyas de la firma Vaduva, una empresa riojana que inspira todas sus piezas en la uva y el vino. Llegó el turno de Verónica Miranda, que deleitó al público asistente con once perspectivas para interpretar la moda y la mujer. Elaborada de forma totalmente artesanal, Miranda mostró una fantástica colección en tonalidades verdes y rosas principalmente, con un estudiado protagonismo de los complementos. Elegantes sombreros, tocados y cinturones que entusiasmaron al público presente en la sala.

EL DESFILE DE ALVARADO

El broche de oro a la velada llegó de la mano de todo un gran reserva de la moda: el prestigioso diseñador español Antonio Alvarado que deleitó a la concurrencia mostrando una colección que sintetizaba las dos últimas líneas otoño-invierno y primavera verano, presentadas en la Pasarela Cibeles. El público acogió con un caluroso aplauso sus modernos



Antonio Alvarado recibió un Rioja -Azpilicueta Reserva- de 1982.

cortes e innovadores tejidos confeccionados en una amplia paleta de color, que abarcaba desde el negro al dorado, sin olvidar los intensos púrpuras. Fabulosos tocados y un sorprendente estilismo



Foto de uno de los modelos.

encumbraron la colección de Antonio Alvarado, que se mostró encantado con esta experiencia, aunque confesó haberse sentido "nervioso" ante el reto de salir de Cibeles.

Para concluir, el consejero de Agricultura del Gobierno de La Rioja, Íñigo Nagore, en nombre de "El Rioja y los 5 Sentidos" entregó a Unicef el cheque de 12.000 euros -la recaudación total del desfile, que contaba con un aforo de 200 personas- al presidente de Unicef en La Rioja, Francisco Javier Gonzalo. Y Víctor Pascual, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja y director general de las bodegas de Rioja del Grupo Domecq Bodegas, entregó a Antonio Alvarado una botella de Azpilicueta Gran Reserva de 1982, una añada que todos recordarán por su excelente calificación.

LA RECAUDACIÓN DEL DESFILE -12.000 EUROS- SE ENTREGÓ A UNICEF, QUE LO DESTINARÁ A LA EDUCACIÓN DE NIÑAS EN PAÍSES EN VÍAS DE DESARROLLO

BUEN SABOR DE BOCA EN LA EDICIÓN MÁS LARGA DE EL RIOJA Y LOS CINCO SENTIDOS

LA EDICIÓN DE 2007 COMENZÓ EL DOS DE AGOSTO Y SE EXTENDIÓ HASTA EL VEINTISIETE DE OCTUBRE. EN ELLA HAN TENIDO CABIDA TODO TIPO DE EVENTOS: ESPECTÁCULOS, MODA, CIRCO, CATAS, GASTRONOMÍA Y UN LARGO ETCÉTERA PARA LA EDICIÓN MÁS CONCURRIDA DE LAS CELEBRADAS HASTA AHORA.

Un desarrollo más prolongado en el tiempo, más actividades y con un público objetivo mayor, más promoción y más presupuesto. Con todos estos ingredientes, la edición de El Rioja y los Cinco Sentidos no podía tener otro resultado que el que ha cosechado la edición de 2007: más público, más públicos y más satisfacción una vez que ha concluido el programa hasta la edición de 2008.

Los actos que se celebran en torno al macro evento de El Rioja y los Cinco Sentidos se realizan siempre alrededor de las fechas que coinciden con la vendimia: final de verano y principios del otoño. Ha habido recorridos gastronómicos, se han presentado libros, se han celebrado concursos de tapas, talleres gastronómicos en torno al vino, visitas a centros de interpretación, vinobús, fiestas del crianza, catas de vino, se ha llevado el vino a la calle en iniciativas como "riojano joven y fresco", ha habido raids y noches de espectáculos con circo, música, teatro... eventos en los que se ha tenido en cuenta a todo tipo de personas: expertos, jóvenes, niños, familias.

Por otra parte, otro de los éxitos a tener en cuenta en esta última edición ha sido la relevancia que



han tenido los actos y la repercusión fuera de las fronteras de La Rioja. Según constatan los organizadores, el público que ha llenado los distintos eventos ha sido en gran medida de personas llegadas de fuera de la Comunidad, que han aprovechado los distintos programas para pasar unas vacaciones diferentes, dirigidas a disfrutar, como no podía ser de otra manera, de los cinco sentidos.

El rioja y los Cinco Sentidos, que está organizado por el gobierno de La Rioja con la colaboración del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, el Ayuntamiento de Logroño, la Fundación Caja Rioja e Iberdrola, ha contado además este año con iniciativas de empresas privadas y otros colectivos, por lo que el éxito de la edición puede decirse que ha sido el éxito de todos los riojanos.



RED DE CAPITALES Y GRANDES VIÑEDOS

CINCO EMPRESAS RIOJANAS PREMIADAS EN LOS BEST OF AL TURISMO VITIVINÍCOLA

CINCO DE LAS 21 CANDIDATURAS RIOJANAS A LA FASE NACIONAL DE LOS PREMIOS BEST OF 2007 HAN RESULTADO GANADORAS EN SUS RESPECTIVAS CATEGORÍAS.

De este modo, cinco de las siete categorías a concurso han ido a parar a empresas de la Comunidad Autónoma de La Rioja: Hospedería Señorío de Briñas (Briñas) ha ganado en la categoría de Alojamiento. Bodegas López de Heredia Viña Tondonia (Haro) es la ganadora en la modalidad de Arte y Cultura. Paseos del Vino (Navarrete) se ha adjudicado el trofeo en Experiencias Significativas de Turismo Vitivinícola. Restaurante Casa Toni (San Vicente de la Sonsierra) se ha adjudicado el trofeo, junto al restaurante bilbaíno Aizian en Restaurantes y Bodegas Juan Alcorta (Logroño) ha logrado el premio en la categoría de

Servicios de Turismo Vitivinícola.

En el resto de categorías los ganadores han sido: Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal (Elciego, Álava), en la modalidad de Arquitectura,

Parques y Jardines.

Bodegas Fernández del Manzano (Azagra, Navarra), en la categoría de Prácticas Sostenibles de **Turismo Vitivinícola;**

Restaurante Aizian (Bilbao), en Restaurantes, junto al riojano Casa Toni;

El jurado, además ha decidido conceder un

Premio Especial a Vinos Herederos del Marqués de Riscal (Elciego, Álava), por su ambicioso proyecto La Ciudad del Vino.

El jurado compuesto por representantes de las

Cámaras de Comercio y Consejerías de Turismo de Navarra, País Vasco y La Rioja adoptó su decisión en una reunión celebrada el 14 de septiembre en Pamplona tras examinar las 36 candidaturas recibidas en el conjunto de las tres regiones (de las que 21 eran de La Rioja). Tras una primera selección examinando los proyectos presentados al concurso por las empresas candidatas, el jurado procedió a una segunda selección visitando, durante el mes de septiembre, a los mejores candidatos. Con estos datos se efectuó la decisión final.

En el acto desarrollado esta tarde también se ha hecho entrega a Bodegas Ysios del galardón Best Of Internacional que el pasado año obtuvo en la Asamblea General celebrada en Mendoza (Argentina).





En aquella ocasión, los representantes de la empresa no pudieron asistir a la Gala y solicitaron al presidente de la Cámara de Comercio de La Rioja recogiera el trofeo en su nombre. Hoy, se ha procedido a entregar el citado premio a Ysios. Los BEST OF adquieren mayor proyección en esta quinta edición. Hay que recordar que esta es una primera fase nacional. Posteriormente habrá una

fase internacional en la que el mejor candidato de Bilbao-Rioja competirá con los de las otras capitales de la red y el fallo definitivo se conocerá entre el 11 y el 15 de noviembre en Oporto (Portugal), en el seno de la Asamblea General de la Red. En 2005 Paternina se adjudicó un galardón internacional, algo que ya había conseguido Dinastía Vivanco en 2004 y Bodegas Juan Alcorta en 2003.

En la pasada edición (2006) fue una bodega alavesa la que logró la distinción internacional (Ysios), un premio que recogió en Argentina el presidente de la Cámara de Comercio de La Rioja, José María Ruiz-Alejos, en nombre de los representantes de la empresa, a quienes hoy en Briones se les ha entregado el citado trofeo internacional concedido en noviembre de 2006 en la Asamblea Internacional celebrada en Mendoza (Argentina).

Los Premios Best Of que promueve la Red de Capitales y Grandes Viñedos, integrada por ocho de las zonas y denominaciones de origen del vino más prestigiosas del mundo: Melbourne, Burdeos, San Francisco, Mendoza, Oporto, Ciudad del Cabo, Florencia y la sede Bilbao-Rioja tienen como objetivo principal la búsqueda de la excelencia y la calidad en el turismo vitivinícola.

Una de las aspiraciones de esta red fue la institución y promoción de unos galardones destinados a las prácticas que fomentan el turismo enológico. Los trofeos se dividen en las modalidades de alojamiento; arte y cultura; fiestas y eventos; parques, jardines y medio ambiente; conferencias y convenciones; actividades de ocio; alojamiento y cultura internacional del vino en el restaurante, además de un premio especial del jurado.



CAMINO VERDE DEL ALHAMA

EN POCO MÁS DE DOCE KILÓMETROS EL CAMINO VERDE DEL ALHAMA PERMITE RECORRER UNO DE LOS ENTORNOS MÁS PECULIARES DE LA RIOJA. CORTADOS CALIZOS DONDE ANIDA EL BUITRE LEONADO, ARBOLEDAS DE RIBERA Y HUERTOS FLANQUEAN EL CAUCE FLUVIAL, QUE RECORRE CIUDADES CELTÍBERAS Y EN DONDE CRISTIANOS, JUDÍOS Y ÁRABES HAN CONFORMADO PUEBLOS, ARTE Y TRADICIONES.

En bicicleta o andando, los doce kilómetros que recorre el Camino Verde del Alhama permiten disfrutar de un notable contraste de paisajes: del verde de las orillas, con sus huertas y choperas, al ocre de las sierras que enmarcan el recorrido fluvial. La ribera del río Alhama ha sido habitada desde tiempos inmemoriales, por lo que el camino puede complementarse con visitas a yacimientos celtíberos, como el de Contrebia Leukade, a lugares misteriosos que evocan viejas historias, como la Cueva de la Luna del castillo de Cervera, a viviendas rupestres como las cuevas de Cervera o a ruinas que evocan viejas luchas, como el castillo de Aguilar. Los pueblos, de origen remoto, fueron lugares en los que habitaron celtas, romanos, árabes, judíos y cristianos, conservándose muchas tradiciones y vestigios de las distintas influencias que ha recibido la zona. A todo esto hay que añadir una interesante fauna habitante de los cortados que flanquea el río. Así, la colonia de buitres leonados del río Alhama es la mayor de La Rioja, siendo fácil observar estas aves en su majestuoso y silencioso vuelo por encima de la cabeza del caminante. También habitan la zona búhos reales, halcones peregrinos, aviones y vencejos, además de erizos, barbos de montaña, culebras



vipéridas y otros animales.

Las huertas de ribera, las choperas y otros árboles como álamos blancos y fresnos terminan de conformar un hermoso paisaje.

De hecho, la zona está incluida en el espacio de la Red Natura 2000, zona de especial protección para las aves y Lugar de Interés Comunitario debido a la riqueza que alberga.

Alhama, en árabe, significa "fuente termal", un nombre muy adecuado si tenemos en cuenta que la ruta arranca en los Baños de Albotea, un balneario que fue importante en el siglo XIX, que cerró en 1917 y que ha sido recientemente rehabilitado para el disfrute de los amantes de los tratamientos termales.

La ruta, perfectamente señalizada, parte, como decimos, del Balneario de la Albotea para seguir por la margen derecha del río al encuentro de Cervera del Río Alhama. Tras pasar el pueblo, donde puede uno detenerse a visitar el castillo, las viviendas rupestres y la Cueva de La Luna, la ruta se adentra entre los roquedos que flanquean el río y que dan paso a la

ciudad celtíbera de Contrebia Leukade, un paraje de gran interés, visitable y comprensible gracias a su centro de interpretación. Contrebia Leukade conserva muchos vestigios de unos tiempos que debieron ser duros, de luchas constantes, como atestiguan sus muchas defensas y el pasadizo que se encuentra en el interior, excavado hasta llegar tras el nivel freático del río, garantizando así el aprovisionamiento de agua durante los asedios.

El camino continúa entre huertas hasta la localidad de Inestrillas, a la que se accede cruzando el río por una pasarela. Tras atravesar Inestrillas el camino sigue entre huertos hasta Torrejón, a las puertas de Aguilar del Río Alhama, final del paseo.

Recorrido: 12 km.

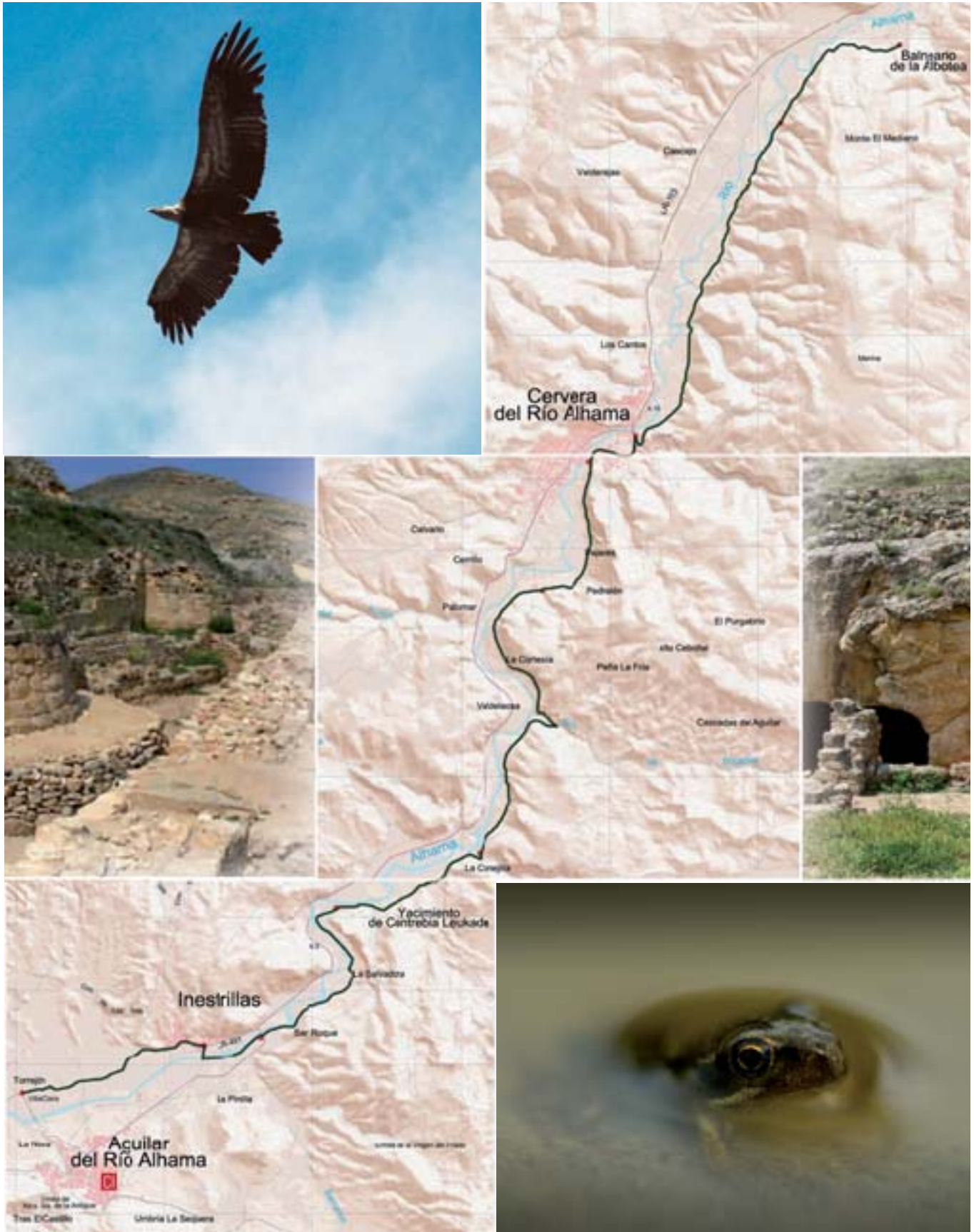
Horario: 3h. 45m.

Recorrido señalizado.

Paneles informativos sobre patrimonio ambiental y cultural.

Apto para bicicletas.

Imágenes del folleto "Camino verde del Alhama" Gobierno de La Rioja, Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial.



MERCADO DEL CAMINO DE SANTO DOMINGO EN SANTO DOMINGO DE LA CALZADA

UNA CARPA DE MIL QUINIENTOS METROS CUADRADOS ACOGE A OCHENTA PROMOTORES AGROALIMENTARIOS DEL SEIS AL NUEVE DE DICIEMBRE

La Fundación Caja Rioja y la Consejería de Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial organizan el Mercado del Camino, una cita que reunirá en Santo Domingo de la Calzada del 6 al 9 de diciembre a alrededor de 80 participantes de 19 provincias españolas.

El Mercado del Camino abrirá sus puertas el miércoles 6 de diciembre a las 11.00 horas; el horario para los cuatro días será de 10.00 a 14.00 horas y de 17.00 a 21.00 horas; el domingo permanecerá abierto de 10.00 a 15.00 horas.

El objetivo principal del Mercado de Camino es la promoción de los productos agroalimentarios de los pequeños talleres y pymes artesanales de las diversas comarcas.

El Mercado del Camino se instalará bajo una carpa de 1.500 metros cuadrados y reunirá a productores agroalimentarios y artesanos procedentes de La Rioja, Salamanca, Valladolid, Cantabria, Zamora, Álava, La Coruña, Burgos, Navarra, Guadalajara, Vizcaya, León, Zaragoza, Teruel, Salamanca, Badajoz, Córdoba, Valladolid, Álava y Madrid. Además, habrá un productor procedente de Francia.

El Mercado del Camino se enmarca en el convenio de colaboración que suscriben anualmente la Fundación Caja Rioja y la Consejería de Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial para desarrollar diversas actividades en la Comunidad Autónoma.



MERCADO DEL CAMINO

FERIAS DE LA CONCEPCIÓN



SANTO DOMINGO DE LA CALZADA

DEL 6 AL 9 DE DICIEMBRE

PLAZA JACOBEA

HORARIO: DE 10.00 A 14.00 Y DE 17.00 A 21.00 HORAS

DOMINGO DE 10.00 A LAS 14.00 HORAS

BALANCE POSITIVO DE LA EXPOSICIÓN 'LA RIOJA TIERRA ABIERTA. LOG 2007'

UNAS JORNADAS DE PATRIMONIO EUROPEO EN EL CUBO DEL REVELLÍN CLAUSURARON LA TERCERA EDICIÓN DE ESTE GRAN EVENTO CULTURAL QUE ABRIÓ SUS PUERTAS AL PÚBLICO EL PASADO MES DE MARZO. MÁS DE 74.000 PERSONAS HAN VISITADO ESTA MUESTRA QUE SEGÚN LA ORGANIZACIÓN HA CUMPLIDO Y SUPERADO CON CRECES LAS EXPECTATIVAS PREVISTAS.



La tercera edición de la exposición 'La Rioja Tierra Abierta', celebrada por primera vez en Logroño tras mostrarse previamente en otras ediciones en Calahorra y Nájera, cerraba sus puertas el pasado mes de septiembre con la sensación de haber cumplido las expectativas propuestas y de haber "superado con creces", según la consejera de Turismo del Gobierno de La Rioja, Aranzazu Vallejo, el objetivo con el que nacía: "recuperar y rehabilitar el Casco Antiguo de Logroño". De hecho, 'La Rioja Tierra Abierta' suponía una actuación urbana integral en distintos espacios y edificios del Casco Antiguo que hacían posible, por ejemplo, la rehabilitación del Cubo del Revellín, uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad. Además, la exposición contribuía a que

espacios que normalmente estaban cerrados al público, como la torre norte de la Concatedral de La Redonda o el Claustro de la Iglesia de Palacio, pudieran ser disfrutados.

La Sala Amós Salvador, el Cubo del Revellín, la

'LA RIOJA TIERRA ABIERTA' SUPONÍA UNA ACTUACIÓN URBANA INTEGRAL EN DISTINTOS ESPACIOS Y EDIFICIOS DEL CASCO ANTIGUO QUE HACÍA POSIBLE, LA REHABILITACIÓN DE LUGARES EMBLEMÁTICOS

iglesia de Santa María de Palacio, la Concatedral de La Redonda y el Mercado de Abastos fueron los cinco lugares elegidos para conformar el recorrido expositivo de la muestra. A la organización le interesaba alejarse de un único espacio expositivo



para poder dar voz a distintos edificios emblemáticos y evitar de esta forma las visitas turísticas de tan sólo dos horas a la capital de La Rioja. Y por otro lado, con este nuevo formato expositivo apostaba porque la recuperación patrimonial que se llevaba a cabo permaneciese más allá de la exposición en la ciudad.

ACTIVIDADES PARALELAS

Además, de forma complementaria a la muestra, se desarrollaba un programa de actividades paralelas que reforzaba esta oferta cultural y turística de la ciudad. Actividades tales como rutas teatralizadas, cursos de cata de vino y chocolate, conciertos en bodegas... protagonizaron el verano y supusieron un estímulo social, económico y cultural muy importante para el Casco Antiguo que se vio reflejado con las más de 15.271 personas que participaron y formaron parte de estas iniciativas. Para ello, la implicación y la colaboración del sector hostelero y comercial de la ciudad fue imprescindible a la hora de llevar a cabo una importante campaña de promoción con la 'customización' de la imagen gráfica de Log 2007 en azucarillos, sombrillas, manteles y camisetas.

LA PRÓXIMA EDICIÓN DE ESTE GRAN EVENTO CULTURAL TENDRÁ LUGAR EN EL AÑO 2009

Iniciativas que sumadas a la difusión que se dio a la muestra con presencia constante en distintas ferias nacionales, reseñas en más de 700 informaciones en prensa escrita, más de doscientas mil visitas a la página web, ser motivo de citas culturales con un programa de visitas para celebrar el Día Internacional de los Museos o un cupón de la Once dedicado a la muestra, confirman que 'La Rioja Tierra Abierta' trascendió el ambiente lúdico para convertirse en un estímulo social, económico y cultural.



VISITANTES

Más de 74.000 personas visitaron la muestra durante los seis meses que ha permanecido abierta al público. Sus Majestades los Reyes de España, Don Juan Carlos y Doña Sofía, fueron sus primeros visitantes. No obstante, la principal característica de las visitas fue su heterogeneidad. El 98 por ciento de los visitantes fueron españoles, mayoritariamente de Madrid, País Vasco y Castilla León. Y entre los extranjeros, predominaron los procedentes de Francia, Italia y Alemania.

PRÓXIMA EDICIÓN

La próxima edición de este gran evento cultural tendrá lugar en el año 2009. Sin embargo, actualmente todavía se desconoce la ciudad anfitriona que acogerá la cuarta edición de esta exposición. Alfaro y Santo Domingo de la Calzada son las opciones. Alfaro depende de que las obras de restauración que se están llevando a cabo en la Colegiata de San Miguel finalicen a tiempo y Santo Domingo, en cambio, aporta la celebración del centenario del Santo. Habrá que esperar. En cualquier caso, si el propósito con el nació 'La Rioja Tierra Abierta' era que con una periodicidad regular esta muestra pudiese celebrarse en las diferentes cabeceras de comarca de la Comunidad Autónoma aunando patrimonio, cultura y turismo, el objetivo, sea la ciudad que sea la que acoja la próxima edición, estará cumplido.

LAS CLAVES

Que ha sido Log 2007

Un evento cultural que por espacio de seis meses se ha desarrollado en el Casco Antiguo de Logroño. La Sala Amós Salvador, el Cubo del Revellín, la Iglesia de Santa María de Palacio, la torre norte de la Concatedral de la Redonda y el Mercado de Abastos conformaron el recorrido expositivo.

Quién lo ha organizado

El Gobierno de La Rioja, la Fundación Caja Rioja y el Ayuntamiento de Logroño. La recuperación de edificios junto al contenido expositivo supusieron una inversión de siete millones de euros.

Visitantes

Más de 74.000 personas visitaron la muestra.

Actividades paralelas

Rutas teatralizadas, visitas a calados, cursos de iniciación a la cata de vino, a la cata de chocolate, conciertos en bodegas... fueron algunas de las actividades que reforzaron la oferta cultural y turística de Logroño.



APUESTA TURÍSTICA POR EL CASCO ANTIGUO

LOS NUEVOS PROYECTOS PRESENTADOS RECIENTEMENTE POR EL AYUNTAMIENTO DE LOGROÑO OTORGAN UN PAPEL PROTAGONISTA AL CASCO ANTIGUO DE LA CIUDAD. LAS NUEVAS INSTALACIONES DE 'LOGROÑO TURISMO' EN LAS ESCUELAS TREVIJANO, EL CENTRO DE DIFUSIÓN PATRIMONIAL EN EL CUBO DEL REVELLÍN Y EL CENTRO DE LA CULTURA DEL RIOJA ASPIRAN A REHABILITAR, DINAMIZAR Y REVITALIZAR EL CORAZÓN DE LOGROÑO

Será a partir del próximo trimestre del año cuando los proyectos presentados por el Ayuntamiento de Logroño comiencen a ser una realidad visible en el Casco Antiguo. Hasta entonces, habrá que conformarse con distintas promesas en materias turísticas y culturales que pasan por dotar al Casco de nuevos focos de actividad. El objetivo, impulsar definitivamente el turismo enológico, revitalizar el comercio, y rehabilitar social y arquitectónicamente toda la zona. Para ello, será necesario una inyección económica importante que resuelva y comprometa a los sectores implicados a creer que el Casco Antiguo, históricamente foco de la vida social de cualquier ciudad, puede convertirse en foco y centro neurálgico de las futuras intervenciones turísticas y culturales.

ESCUELAS TREVIJANO

Como primer paso, a partir del próximo mes de enero, las Escuelas Trevijano acogerán las nuevas instalaciones de 'Logroño Turismo' en las que se ubicará la oficina de turismo de la capital (hasta ahora estaba situada en la calle Portales), así como las dependencias de 'Logroño Convention Bureau' y el personal que ya trabaja en el Plan de Dinamización Comercial de la ciudad. Su situación, en una de las puertas de entrada al Casco Antiguo, servirá de carta de presentación para todos aquellos que visiten la ciudad y favorecerá la unificación en un solo

EN LA OFICINA DE TURISMO SE REALIZARON 3.310 CONSULTAS DE LAS QUE 2.300 FUERON DE ESPAÑOLES, 750 DE VISITANTES DE LA UE Y 250, DE PERSONAS DE FUERA DE EUROPA



lugar de todos los recursos turísticos de los que dispone Logroño. De hecho, en las Escuelas Trevijano el turista encontrará una atención más personalizada, un pequeño espacio para exposiciones, mostradores para la venta de recuerdos de la ciudad y distintos aparcamientos situados en lugares próximos. El pasado mes de septiembre, en la oficina de turismo se realizaron 3.310 consultas de las que 2.300 fueron de españoles, 750 de visitantes de la UE y 250, de personas de fuera de Europa. Datos que orientan a los responsables en temas turísticos a relanzar y dirigir sus campañas no sólo al visitante 'tipo' que responde a un perfil de turista nacional sino también a un público extranjero que fundamentalmente visita Logroño mientras realiza el Camino de Santiago.

EL CENTRO DE DIFUSIÓN PATRIMONIAL

En realidad, esta nueva ubicación, responde a un claro deseo por parte del Ayuntamiento de potenciar la zona de Escuelas Trevijano turísticamente. Por ello, a apenas unos metros de las Escuelas, concretamente en el Cubo del Revellín, se ubicará el Centro de Difusión Patrimonial. Un centro que abrirá sus puertas en el primer trimestre del año 2008 como un museo de divulgación orientado al gran público. En él, se mostrará la riqueza arqueológica de los yacimientos de Valbuena y la transformación de todo este entorno a lo largo de la historia a través de paneles informativos basados en el convento de Valbuena, la Inquisición, las fortificaciones de Logroño histórico, la Puerta del Revellín y los lagares históricos. A este contenido informativo, se sumará un audiovisual y la posibilidad



EL PÚBLICO EXTRANJERO FUNDAMENTALMENTE VISITA LOGROÑO MIENTRAS REALIZA EL CAMINO DE SANTIAGO

de realizar una visita guiada en la que se explicará el significado del Cubo del Revellín en la historia de Logroño así como el papel que ocupó como sistema defensivo del siglo XVI.

Los arqueólogos, Juan Manuel Tudanca y Carlos López de Calle, han sido los redactores de un proyecto que suma siete años de trabajos de campo, de laboratorio y de divulgación para poder adaptarlo al gran público.

EL CENTRO DE LA CULTURA DEL RIOJA

Por otro lado, el Centro de la Cultura del Rioja, que inicialmente se contemplaba en la Grajera, completará este pivote y triángulo turístico en el Casco Antiguo gracias a su nueva ubicación, el PERI Casa de la Virgen, una zona que es propiedad 100 por cien municipal y en la que el Ayuntamiento cuenta con más de 2.000 metros cuadrados para poder actuar, aunque será un Plan director el que determine el espacio y los contenidos que acogerá finalmente el museo temático del vino. Un emplazamiento perfecto para los responsables municipales que sirve como excusa para recuperar todos los lagares existentes en la calle Rúa Vieja, (germen de la historia vitivinícola de la ciudad), mostrar la Calle Mayor, enlazar con el río Ebro y volver a recordar que la ciudad es paso obligado del Camino de Santiago. Y que además, está próximo a los lagares antiguos hallados en Perí Mercaderes así como a las bodegas Franco Españolas.

El proyecto pivotará sobre la propia Casa de la Virgen. De hecho, la Casa de la Virgen, su interesante calado en la parte baja y el entorno de Ruavieja serán objeto de la primera fase de la intervención en otoño de 2008. No obstante, el Ayuntamiento de Logroño ha asegurado que la pretensión municipal es que el Centro de la Cultura del Rioja atraiga a la iniciativa privada.



SAN SALVADOR DE TIRGO,

LA JOYA ROMÁNICA DEL XII

El Monasterio de Santa María de Tirgo, localidad situada entre Casalarreina y Cuzcurrita, es una donación de los condes de Castilla Garcí Fernández y su esposa Doña Aba para su hija Doña

Urraca al monasterio de Covarrubias, debía ser una iglesia anterior a la actual parroquia de El Salvador, de época repobladora de los siglos IX, X u XI, situada sobre el mismo solar o muy cerca. De hecho en sus alrededores existe una necrópolis altomedieval con tumbas por debajo del edificio románico, descubiertas en excavaciones arqueológicas de 1992-1995; lo que sugiere pensar que el cementerio se erigió en torno al templo anterior de menores dimensiones. Iglesia Parroquial de El Salvador es la joya románica del siglo XII. Cuenta con una sola nave y ábside semicircular que destaca exteriormente por las columnas adosadas y los ventanales adornados con columnillas y arquivoltas decoradas con temas historiados y florales. Conjunto urbano con casonas de sillería y escudos, de los siglos XVII y XVIII. Bodegas.

Es un edificio románico de finales del siglo XII o principios de XIII. Consta de una nave de tres tramos y un presbiterio, ambos cubiertos con bóveda de cañón apuntada, separada del ábside por un arco triunfal sobre el que se asienta una espadaña de dos vanos. El ábside es semicircular y se cubre con bóveda de cuarto de esfera apuntada. Posee tres ventanas de medio punto profusamente decoradas. De sus capiteles destaca el de la sirena-peza de doble cola que sujeta con sus manos las dos extremidades marinas. Las cuatro medias columnas que refuerzan el ábside poseen también capiteles, entre los que es obligado mencionar al decorado con el tema simbólico de la lujuria mediante una figura de mujer desnuda, cuyos pechos son succionados por dos serpientes a las que ella sujeta con sus manos.

En este templo hay dos portadas románicas, una principal al sur, y otra secundaria al oeste, ambas decoradas con motivos geométricos vegetales. Los canchillos presentan bustos humanos y animales. Entre los siglos XVI y XVII se añadió una sacristía al norte del ábside, dos capillas en el norte y sur del presbiterio, dos arcosolios en el primer tramo

**DECLARADO
MONUMENTO DE
INTERÉS HISTÓRICO-
ARTÍSTICO EN 1959**



de la nave, un coro alto a los pies, la torre-campanario al norte del hastial oeste de la nave, la escalera adjunta de acceso y el retablo mayor que ocultó las ventanas románicas y las pinturas góticas del ábside. El templo fue restaurado en 1953 y en 1972 por la D.G. de Bellas Artes. Al ser declarado monumento de interés histórico-artístico en 1959, en los últimos años se han derribado algunos de sus añadidos.



EXCAVACIONES EN EL CORTIJO

Aparte de las excavaciones arqueológicas de 1992 y 1995, que tuvieron como fin documentar la necrópolis medieval que rodea el templo, en 1997 se llevó a cabo otra campaña para estudiar un lienzo de sillería existente en el lado norte de la iglesia, una vez derribados unos edificios adosados a él en 1996. Todas estas excavaciones fueron dirigidas por el arqueólogo Pedro Álvarez Clavijo.

Este lienzo que consta de tres tramos, uno paralelo al muro norte de la iglesia, otro alineado con el hastial oeste y otro en el arranque del ábside, delimitaba un espacio rectangular de 140 metros cuadrados denominado por los naturales de Tirgo "El Cortijo".

Actualmente sólo quedan los arranques de algunas hiladas. Dentro de su recinto se constató la existencia de dos niveles diferentes de ocupación: el superior con inhumaciones desde principios o mediados del siglo XIV hasta el XV; y el inferior, contemporáneo de la última fase de la iglesia, por tanto de comienzos o mediados del siglo XIII, al que corresponde esa estructura arquitectónica citada, y en el que se encontró un capitel románico y un fragmento de columna.

Este recinto se debió construir al mismo tiempo o poco después que la iglesia románica. Su función quizá fuera defensiva, si bien en tiempos de paz también pudo utilizarse para otras actividades consuetudinarias.

INTENSA PROGRAMACIÓN CULTURAL EN EL RIOJAFORUM

TCHAIKOVSKY, CHICK COREA, SHINE GOSPEL Y LOS CINEMATOGRAFICOS "CHICOS DEL CORO" ESTARÁN EN LOGROÑO DE LA MANO DE RIOJAFORUM.

Este otoño Riojaforum presenta una programación en la que se combinan el ballet, el jazz, el gospel y los coros infantiles en un compendio de eventos culturales de primer orden. Para los interesados en conocer la programación completa, lo mejor es consultarla en www.riojaforum.com.

11/11/2007 - 20:30 hs. Ballet Clásico de Moscú

"LA BELLA DURMIENTE DEL BOSQUE"

Clásico entre los clásicos, el ballet "La Bella Durmiente del Bosque" de Tchaikovsky fue estrenado en el Teatro Mariinsky de San Petersburgo el 3 de enero de 1890. Desde entonces no ha perdido un ápice del encanto y la magia que lo ha convertido en uno de los preferidos del público de todos los tiempos. La prestigiosa compañía de Ballet Clásico de Moscú será la encargada de ponerla en escena. Ballet en dos actos con prólogo y apoteosis.

17/11/2007 - 20:30 hs.

CHICK COREA Y BELA FLECK

Dos de los más reconocidos y prolíficos intérpretes de jazz, el pianista de fusión Chick Corea y el maestro del banjo Bela Fleck, combinan sus talentos en gira por primera vez. Nos presentan un espectáculo único, lleno de virtuosismo asombroso e interpretaciones inigualables. Una ocasión irrepetible de poder disfrutar de uno de los espectáculos de jazz más aclamados y codiciados en el mundo entero.

14/12/2007 - 20:30 hs.

SHINE GOSPEL

Representantes de una nueva generación de artistas de New Gospel, el grupo Shine Gospel está formado por jóvenes talentos provenientes del gospel tradicional. Unidos por el deseo de poner en común toda su experiencia, el grupo ofrece un estilo particular en el que se conjugan la más pura tradición gospel con influencias como el jazz y el soul. Su gran dinamismo aporta a todas sus actuaciones una profunda y generosa carga de emociones.



27/12/2007 - 20:30 hs. Los Chicos del Coro

CORAL DE SAINT MARC-LYON

Un gran acontecimiento el de la Coral de San Marcos de Lyon responsables de la banda sonora de la película "Los chicos del coro" que está considerada una de las grandes agrupaciones de pequeños cantores del mundo. Una treintena de niños- entre 6 y 16 años aproximadamente la forman, siendo el repertorio los temas de la película mencionada amén de su último disco. Fundada en 1986, este conjunto mixto está totalmente escolarizado en el Colegio San Marcos de Lyon. Al terminar su participación por edad en la agrupación de pequeños cantores, los integrantes pueden pasar a integrar el Conjunto Vocal Sequentia, también dirigido por Nicolás Porte.

Después de más de millón y medio de discos vendidos y giras triunfales por el mundo entero, la aventura continúa para las voces de los coristas. Su repertorio da preferencia a la música sacra, del gregoriano hasta el siglo XX, ocupando un lugar importante la música contemporánea (Poulenc, Duruflé, Caplet, Britten...). El coro ha publicado de forma individual seis discos.



VARIADO OTOÑO EN EL TEATRO BRETÓN Y LA CASA DE LAS CIENCIAS

PARA ESTE OTOÑO 2007 EL TEATRO BRETÓN Y LA CASA DE LAS CIENCIAS DE LOGROÑO, AMBAS INSTITUCIONES DE TITULARIDAD MUNICIPAL, PRESENTAN UNA PROGRAMACIÓN VARIADA E INTENSA. PARA AMPLIAR ESTA OFERTA, BODEGAS RIOJANAS ORGANIZA UNA NUEVA EDICIÓN DE SU CICLO DE FLAMENCO EN CENICERO LOS DÍAS 15, 22 Y 30 DE NOVIEMBRE.

La Casa de las Ciencias presenta hasta el 9 de diciembre la exposición El Sol en una Botella, hacia la energía de fusión, la que puede llegar a ser la fuente de energía del futuro.

La fusión es el proceso que proporciona energía al Sol y demás estrellas. Esta exposición ha sido producida por la Comisión Europea, y gestionada por el Consorcio RFX (Italia), mediante contrato con EFDA (European Fusion Development Agreement). La muestra, que está viajando por diversos países europeos, llega a la Casa de las Ciencias de Logroño gracias a la colaboración del Laboratorio Nacional de Fusión, Asociación EURATOM-CIEMAT. La exposición está estructurada en dos grandes islas temáticas y cuenta con un espacio propio para alumnos de educación primaria. En la primera muestra las personas que acudan podrán descubrir



la ciencia que esconden las reacciones de fusión y las condiciones que necesitamos para que se puedan dar en el Planeta Tierra. En una maqueta llamada Melatrón podremos ver en vivo cómo se genera un plasma dentro de un reactor. En la segunda, dedicada al proyecto ITER, el visitante podrá seguir paso a paso los grandes avances tecnológicos que nos ayudarán a demostrar la viabilidad de la fusión como fuente de energía para el futuro. Se podrán ver los distintos componentes que formarán ITER y descubrir su utilización en una maqueta de luces.

Teléfono: 941 24 59 43.

Entrada libre hasta completar el año.

IL TROVATORE DE GIUSEPPE VERDI

El 25 de noviembre el Teatro Bretón presenta este clásico de Verdi ambientado en Zaragoza, capital del medieval reino de Aragón, donde el viejo Ferrando que fuera compañero de armas del difunto conde de Luna y en ese momento comandante del ejército de su hijo, trata de mantener en vela a sus subordinados a pesar de lo avanzado de la noche, pues así lo requiere la situación del reino casi en estado de guerra civil. Entretanto, el joven conde de Luna se pasea intranquilo por los jardines del palacio real echando nostálgicas miradas a las ventanas de la noble dama Leonora de Sargasto.



CLAUDIO RECABARREN TRÍO

Será el 2 de diciembre cuando actúe este trío integrado por el músico italiano, Tommy Caggiani en batería étnica, profesor de percusión en Pamplona, el músico español Víctor Sánchez en contrabajo, que actúa en Navarra y La Rioja en grupos de jazz y por el músico chileno Claudio Recabarren, pianista y compositor. Su música es de un lenguaje prístino y ancestral y que en el espacio tiempo está comprometido con el cielo y la naturaleza. Estas obras originales de Claudio, están inspiradas en el pucará de Chena, cerro que contiene una joya arquitectónica perteneciente a la cultura inca, siendo este el observatorio astronómico más al sur del mundo en Chile. Su estilo es música del mundo Etno-jazz, y comparten en este escenario con las esculturas del artista Roberto Pajares, además de músicos invitados.

COMPAÑÍA NACIONAL DE DANZA

Los días 7 y 8 de diciembre actuará en el Bretón la Compañía Nacional de Danza, fundada en 1979 con el nombre de Ballet Nacional de España Clásico, y que tuvo como primer Director a Víctor Ullate. En febrero de 1983 se hizo cargo de la Dirección de los Ballets Nacionales - Español y Clásico - María

de Ávila, quien encargó coreografías a Ray Barra, bailarín y coreógrafo norteamericano residente en España, ofreciéndole posteriormente el cargo de Director Estable que desempeñó hasta diciembre de 1990. En diciembre de 1987 fue nombrada como Directora Artística del ballet, Maya Plisetskaya. La incorporación del renombrado coreógrafo y bailarín Nacho Duato como Director Artístico de la Compañía Nacional de Danza, en junio de 1990, supuso un cambio innovador en la historia de la formación.

EL SUEÑO DE UNA NOCHE DE VERANO

Cuatro días más tarde, el 12 de diciembre y también en el Bretón se presenta esta obra en la que William Shakespeare pretende trasladar el concepto de la obra a una cultura mediterránea que sea más próxima y reconocible para nosotros. Si la obra original se desarrolla en el transcurso de una noche de verano en el interior de un bosque mágico, es sin duda porque el autor representa de esta manera el lugar idílico del verano inglés: el bosque, la montaña, la campiña.



CICLO DE FLAMENCO EN CENICERO

Bodegas Riojanas organiza un nuevo ciclo de flamenco en su auditorio de Cenicerero en donde actuarán el ganador de la Lámpara Minera, Juan Pinilla; la cantaora Rocío Segura y el pianista jondo Enrique Amador. Bodegas Riojanas sigue con su afán de unir la cultura con las bodegas; el mundo del vino con la música, y ha vuelto a lanzarse a organizar un ciclo de flamenco de gran calidad. Si hace dos años contó con nombres como los de María Toledo, Talegón o Javier Conde, esta segunda edición no se ha quedado atrás y presenta tres artistas de gran importancia y especial proyección dentro del panorama jondo: Juan Pinilla, que viene de ganar la Lámpara Minera del festival del cante de las Minas de la Unión (Murcia); la deliciosa voz de la almeriense Rocío Segura, que ya actuó hace unos años con gran triunfo en el Bretón de Logroño y Enrique Amador, un pianista jondo que coquetea con el jazz y el



rock y que ha colaborado con Ojos de Brujo, Navajita Plateá o El Bicho. Jueves, 15 de noviembre: Juan Pinilla (cantaor) y Luís Mariano (guitarra). Jueves, 22 de noviembre: Rocío Segura (cantaora) y Manolito Herrera (toque). Viernes, 30 de noviembre: concierto

de piano flamenco, con Enrique Amador como solista; Josué Barres a la percusión; 'El Patas', al cajón; Noelia Gracia, al violín; Rubén Jiménez, al toque; Eugenio Tejero, 'Konfu', al cante y David Jiménez, baile, compás y cante.

CAZA: GASTRONOMÍA Y DEPORTE

LA CAZA EN LA RIOJA SUPONE UNA IMPORTANTE PRÁCTICA, QUE SE VE REFLEJADA TANTO EN LA GASTRONOMÍA COMO EN LA ACTIVIDAD DEPORTIVA, QUE MUEVE CADA AÑO A CATORCE MIL CAZADORES RIOJANOS QUE EJERCEN SU ACTIVIDAD EN LOS CIENTO SETENTA COTOS EXISTENTES EN LA COMUNIDAD.



La caza es una de las actividades más antiguas del hombre, junto con la recolección. Que se haya mantenido a lo largo de la historia y que siga levantando pasiones es en gran medida producto de una serie de factores, de entre los que destaca la abundancia de piezas y la posibilidad de enfrentarse a muchos tipos distintos de caza en marcos naturales muy diferentes: desde los más salvajes hasta aquellos modificados por el hombre, en los que muchas especies se desenvuelven desde hace siglos.

La Rioja contiene en sus territorios una variedad paisajística y una calidad de entornos naturales envidiable, lo que produce que se pueda desarrollar la actividad cinegética en espacios de alta montaña, en riberas de ríos, entre pastos o entre viñedos, de ahí la variedad de piezas que se pueden cobrar, que van desde la caza mayor, con el ciervo, el corzo, el lobo y el jabalí como principales especies, a la caza menor, que levanta pasiones y

permite hacerse con perdices, conejos, liebres, zorros, codornices, zorzales, estorninos, palomas torcaces, bravías y zuritas y aves acuáticas como el ánade real o la cerceta común.

Además de un deporte, la caza es gastronomía. Ya lo decía Delibes, que un cazador que no piense en la gastronomía no debería cazar, pero además de

LA RIOJA CONTIENE EN SUS TERRITORIOS UNA VARIEDAD PAISAJÍSTICA Y UNA CALIDAD DE ENTORNOS NATURALES ENVIDIABLE

los cazadores, otras muchas personas son amantes de la gastronomía cinegética. En La Rioja la gastronomía de la caza es una constante, con platos tradicionales basados en caza mayor y menor. Los estofados de jabalí o ciervo son un ejemplo, como lo son las pochas con perdiz y codorniz, plato rioja-

no donde los haya. El conejo al tomillo, las codornices escabechadas o el jabalí con pimientos secos son también platos apreciados.

Pero no todo es tan tradicional. En la Rioja restaurantes como el Echaurren o el Masip, de Ezcaray, trabajan sabiamente la caza. En Logroño también hay un buen número de restaurantes que trabajan la caza y que desarrollan nuevas recetas a base de estos animales. Restaurantes como El Rasillo, con su estupendos pichones, entre otras delicias, y locales de la zona de la Valvanera o Cebollera, zonas de caza por excelencia, son también muy recomendables. En la Rioja Baja pueblos como Alfaro o Rincón del Soto, con sus campos de cultivo donde abundan conejos, codornices o perdices, encontraremos además conservas a base de caza, por ejemplo en el Nifeo del Vino, de Alfaro, disponen de un buen surtido de estos productos para su deleite.

En definitiva, deporte y gastronomía unidos de la mano con enfoques tradicionales y modernos, un placer para los sentidos que comienza en plena naturaleza.

SETAS Y VINO EN LA D.O.CA. RIOJA

LA EXPERIENCIA MÁS GOURMET DEL OTOÑO

'PASEOS DEL VINO' HA IDEADO UNA ACTIVIDAD OTOÑAL QUE HARÁ LAS DELICIAS DE LOS MÁS SIBARITAS, UNA APUESTA SEGURA POR EL TURISMO GASTRONÓMICO DEL MÁS ALTO NIVEL, UN MARIDAJE PERFECTO: SETAS Y VINO.

El otoño es tiempo de lluvia, de paisajes de tonos ocres y también de setas y hongos, un auténtico manjar de temporada perseguido por los paladares más exigentes. La agrupación 'Paseos del Vino' lanza este otoño una actividad con la que disfrutar de la temporada micológica en La Rioja completando así su oferta de enoturismo gastronómico.

El paquete micológico incluye recorridos por la Sierra de la Hez para buscar entre robles y encinas las setas más apreciadas (boletus, niscalos, carboneras o amanitas cesáreas), visitas al molino de Galilea, comida pic-nic en el monte y una cena y curso de cocina micológico donde se elaborará un menú con las setas y hongos recogidos que se degustará maridado con los mejores vinos de las bodegas que forman la agrupación 'Paseos del Vino'. Las actividades se complementan con visitas a bodegas en las que se ofrece la oportunidad de disfrutar de la gastronomía típica de la zona y de sus maravillosos vinos.

Esta experiencia vinícola y micológica se puede enriquecer además con cualquiera de las propuestas que la agrupación 'Paseos del Vino' tiene entre las actividades que organiza.



SOBRE 'PASEOS DEL VINO'

Paseos del Vino es una agrupación integrada por nueve de las más prestigiosas bodegas de Rioja (Bodegas Murua, Bodegas Fernando Remírez de Ganuza, Bodegas Bretón, Bodegas y Viñedos Luis Cañas, Bodegas Marqués de Vargas, Compañía Bodeguera Valenciso, Bodegas Muga, Bodegas Amézola de la Mora y Bodegas Roda) que junto con la empresa líder en marketing vinícola, Vinomio, ofrecen la oportunidad de vivir experiencias enoturísticas únicas y exclusivas. La oportunidad de visitar este conjunto de bodegas es un privilegio exclusivo, un lujo dentro de la oferta de enoturismo de La Rioja.



Para más información y reservas:

Diana Ausejo

941 200 930/ 651 986 116
press@paseosdelvino.com

Raquel Franco

941 200 930/ 651 986 115
info@paseosdelvino.com

BALANCE DE LA COSECHA 2007 EN LA D.O.C.A. RIOJA:

GRANDES VINOS PARA LA AÑADA 2007

LA ALTA CALIDAD DE LAS UVAS RECOLECTADAS EN LA VENDIMIA 2007 HA PERMITIDO AL CONSEJO REGULADOR DE LA D. O. CALIFICADA RIOJA VALORAR CON SATISFACCIÓN EL BALANCE FINAL DE LA COSECHA EN ESTA DENOMINACIÓN, YA QUE HAY MUY BUENAS EXPECTATIVAS DE PODER ELABORAR GRANDES VINOS DE ESTA AÑADA, ESPECIALMENTE APTOS PARA SU ENVEJECIMIENTO EN BARRICA.

El total de uva cosechada de las 60.774 hectáreas productivas en esta campaña en la D.O. Calificada Rioja ha ascendido a 412 millones de Kg., de los que 375,34 millones de kg. corresponden a uva tinta y 36,80 a uva blanca. En conjunto, la producción es de un 2,2% menos que el año anterior, a pesar de contar con unas 400 hectáreas más de superficie de viñedo, lo que confirma las previsiones que había realizado el Consejo de una cosecha más moderada. La subzona Rioja Alavesa ha sido la que mayor descenso de cosecha ha experimentado, con un 8% menos que en 2006. Del total de la producción obtenida, han sido amparados por la Denominación 391 millones de kg. de uva (de los que se han elaborado unos 280 millones de litros de vino), quedando en torno a unos 10 millones de kg. como stock cualitativo,

LA SITUACIÓN SANITARIA Y VEGETATIVA DEL VIÑEDO A FINALES DE AGOSTO ES MUY SATISFACTORIA

constituido este año por primera vez en virtud del acuerdo alcanzado en su día por el Pleno del Consejo Regulador.

El ciclo vegetativo ha sido largo en esta campaña y el desarrollo de la vendimia puede considerarse especialmente lento y selectivo, lo que ha redundado en favor de la calidad del fruto, así como en un trabajo más cómodo de los enólogos. Con rendimientos moderados, lo que no ha hecho tan necesaria la "vendimia en verde" o eliminación previa de racimos, la sanidad de la uva recolectada ha sido excelente. La vendimia se desarrolló entre el día 3 de septiembre y el 2 de noviembre de forma escal-



nada y muy selectiva, en función de las condiciones que iba presentando la evolución de la maduración de cada viñedo, consiguiéndose así que la mayor parte de la uva entrara en bodega en su punto óptimo de madurez y con un buen equilibrio de los diferentes parámetros de calidad: graduación alcohólica, polifenoles y acidez.

La opinión mayoritaria de los técnicos es muy satisfactoria respecto a la alta calidad de la uva de esta cosecha 2007, que permite augurar la elaboración de grandes vinos, muy aptos para la crianza en barrica, en línea con las altas calidades que han venido alcanzándose en los últimos años.

EVOLUCIÓN DEL CICLO VEGETATIVO DE LA COSECHA 2007 EN RIOJA

La parada vegetativa de esta campaña se ha caracterizado por precipitaciones escasas, tiempo seco y heladas normales en diciembre, continuando la misma tónica en el mes de enero y temperaturas altas durante todo el mes de febrero. El lloro que se había iniciado se paraliza a mediados de marzo con el descenso de las temperaturas y abundantes precipitaciones de lluvia y nieve. La brotación se inicia con fuerza en la segunda semana de

abril con la subida de las temperaturas.

Las precipitaciones en primavera fueron abundantes en toda la Denominación y con temperaturas elevadas, lo que favoreció el desarrollo de una gran masa vegetal, así como el ataque de varios focos de mildiu en hojas y racimos. En la primera evaluación del estado sanitario del viñedo realizada el mes de mayo por los Servicios Técnicos del Consejo, se pone de manifiesto este ataque importante de mildiu, propiciado por unas condiciones ambientales ideales para el desarrollo de este hongo. Pero en general los viñedos estaban bien protegidos y las consecuencias productivas no se consideran importantes.

En junio el viñedo presentaba un gran desarrollo vegetativo. El cuajado estaba ya completado en la zona de Aldeanueva-Alfaro y se había iniciado en la zona media, mientras que el resto de la Denominación se encontraba aún en plena floración. La última semana de junio transcurre con temperaturas bajas y sin lluvia, completándose el cuajado en toda la Denominación.

A finales de junio, con los datos comparativos de los 110 viñedos de referencia controlados por el Consejo, valorando el número de racimos y tamaño se deduce un potencial de producción inferior al año anterior en variedades tintas y blancas. En general los racimos se han quedado con un número inferior de bayas y el número de racimos de gran tamaño es inferior a la campaña anterior. En julio el tiempo transcurre sin precipitaciones y con temperaturas entre moderadas y suaves, lo que propicia que el mildiu se seque y no

LAS PRECIPITACIONES EN PRIMAVERA FUERON ABUNDANTES EN TODA LA DENOMINACIÓN Y CON TEMPERATURAS ELEVADAS, LO QUE FAVORECIÓ EL DESARROLLO DE UNA GRAN MASA VEGETAL



Toma de muestras por un "veedor" del Consejo. El primer control de maduración de la cosecha 2007 puso de manifiesto el buen estado vegetativo y sanitario del viñedo riojano y una evolución de la maduración de la uva retrasada respecto a los últimos años debido a las frías temperaturas de agosto.

aparezcan nuevos brotes, ni incidencias fitosanitarias que destacar, observándose únicamente brotes aislados de oidio bien controlados.

A primeros del mes de agosto solo algunos viñedos de la variedad Tempranillo en las zonas más tempranas de la Denominación (la Rioja Baja) sobrepasaban el 50% de bayas enveradas. La garnacha también había iniciado el envero en la zona más oriental, pero con respecto al año anterior, puede decirse que el inicio del envero se ha producido en esta campaña 2007 con un retraso de entre 7 y 10 días. Un retraso que en general se ha mantenido hasta finales de agosto, ya que el tiempo ha transcurrido seco, sin apenas tormentas, y con temperaturas inferiores a lo habitual, tanto de día como de noche.

La situación sanitaria y vegetativa del viñedo a finales de agosto es muy satisfactoria en el conjunto de la Denominación, lo que permite valorar positivamente las expectativas de calidad de la cosecha, que quedan condicionadas a la climatología de las siguientes semanas, decisivas para la calidad final del fruto.

UNA VENDIMIA LENTA Y SELECTIVA

En la primera quincena de septiembre dicha climatología es perfecta y propicia un avance significativo de la maduración, con buen equilibrio entre la maduración alcohólica y fenólica, iniciándose la vendimia puntualmente el día 3 en la localidad de Aldeanueva de Ebro en un viñedo de Tempranillo. En la tercera semana se generaliza el inicio de vendimia en la Rioja Baja y zona centro, pero el tiempo es más irregular y frío, lo que ralentiza la maduración alcohólica. En consecuencia el desarrollo de la vendimia es lento y muy selectivo, aspecto que será la tónica durante toda la vendimia. De hecho, a finales de septiembre, cuando se inicia la vendimia en las zonas más altas de la denominación, apenas se ha vendimiado el 15% de la cosecha. La uva entra en bodega muy sana y con un perfecto equilibrio entre la graduación y los parámetros de color. Octubre comienza con incremento de las temperaturas y lluvias en algunos casos significativas que paralizan la vendimia unos días, aumentan el peso de la baya y paralizan la evolución de los parámetros de color y graduación alcohólica. Se hace necesario esperar y ser muy selectivo en la reanudación de la vendimia, pero a partir de la 2ª semana el tiempo transcurre sin lluvias y el viñedo recupera los parámetros, lo que permite intensificar las labores de vendimia, ya que la maduración se ha completado en la mayor parte de los viñedos. La sanidad de la uva sigue siendo buena y se mantiene el equilibrio de los parámetros de color y alcohol probable, entrando la uva también en buenas condiciones. Las últimas uvas de la cosecha 2007 se cortan el día 2 de noviembre en las localidades de Ausejo y Labastida.

Fuente: Rioja Wine

LA MACERACIÓN CARBÓNICA

POR MANU MÉNDEZ



Posiblemente el primer vino que bebió el género humano se hizo con este método. En la zona en las que se elabora el Rioja es una costumbre que viene de hace muchos años y gracias a su difusión se ha extendido a otras Denominaciones de Origen.

La elaboración tradicional se hacía en "lagos" de piedra o cemento de 22 000 Kg. Hoy en la mayoría de las bodegas impera el acero inoxidable o depósitos revestidos con pintura epoxi.

La maceración carbónica o fermentación intracelular se realiza de la siguiente forma: los racimos se vuelcan en el depósito sin tocar, enteros y por abajo, éstos se rompen. Se produce así una cantidad de mosto que al contacto con las levaduras iniciará la fermentación. Esta fermentación crea en todo el depósito una atmósfera saturada de

anhídrido carbónico que afecta a todas las bayas. Es la célula de la uva sin oxígeno, para obtener la

LA ELABORACIÓN TRADICIONAL SE HACÍA EN "LAGOS" DE PIEDRA O CEMENTO DE 22 000 KILOGRAMOS. HOY EN LA MAYORÍA DE LAS BODEGAS IMPERA EL ACERO INOXIDABLE O DEPÓSITOS REVESTIDOS CON PINTURA EPOXI

energía que necesita pone en marcha una vía enzimática igual que la de la fermentación alcohólica. La fermentación en el interior de la baya degenera la membrana y rompe el hollejo. Comienza a subir la temperatura de la uva acumulada en el lago y al cabo de 10 días se notará una espuma violacea en la superficie. Es el momento del descubre.

A este primer mosto vino se llama lágrima. Acto seguido se procede a la "pisa" y la vuelta entera, en esta operación los racimos que antes se encontraban arriba quedan en el fondo del depósito y viceversa. El vino obtenido así, se le llama corazón, siendo éste de una calidad superior. Con éste sistema tiene lugar la fermentación maloláctica casi al mismo tiempo. Transforma el ácido málico en láctico y los vinos adquieren más suavidad.

Manu Méndez
Sumiller, Master en Enología

"LA ALEGRÍA DE LA HUERTA" GANADORA DEL VII CONCURSO DE TAPAS

TREINTA Y NUEVE BARES DE TODA LA GEOGRAFÍA RIOJANA PARTICIPAN EN LA SÉPTIMA EDICIÓN DE UN CONCURSO CADA VEZ MÁS ARRAIGADO Y CON MAYOR REPERCUSIÓN.

La iniciativa, enmarcada en las actividades gastronómicas de El Rioja y los Cinco Sentidos, pretende potenciar la cultura gastronómica y del vino mediante la promoción de la alta gastronomía en los bares de La Rioja.

Para presentarse al concurso, los participantes deben inscribirse en "De Rioja y Tapas", una organización que obliga a los establecimientos a ofrecer durante todo el año el pincho que luego opta al premio, por un precio de 2,5 euros, acompañado de un vino, lógicamente enmarcado dentro de la DOCa Rioja.

De los ciento ochenta y un locales inscritos en "De Rioja y Tapas" este año se presentaron treinta y nueve pinchos a concurso, en representación de bares distribuidos por toda la geografía riojana. El nivel alcanzado es cada vez más alto y el concurso más y



Primer premio: "La alegría de la huerta" Café Rioja de Calahorra.



Segundo premio: "Caparrones de la abuela con caramelo de guindilla" El Rincón de Picuas

más competitivo, por lo que la organización y el público que acude a degustar las propuestas no han podido quedar más satisfechos.

Hemos podido disfrutar de pinchos clásicos, modernos, vanguardistas, pues se han podido comer desde espumas y pinchos nitro hasta bocaditos, revueltos, confitados... Un verdadero placer que, realmente, afecta a los cinco sentidos: Desde el "crunch" del mordisco pasando por excelentes presentaciones,

sabores intensos, pinchos fríos y calientes y aromas puros de La Rioja.

El ganador de esta edición ha sido el calagurritano Café Rioja, con su pincho "la alegría de la huerta", una preciosa composición de equilibrados sabores y sorprendente presentación compuesta de un tomate cherry relleno, espárragos, hongos y un ravioli de cebolla, un verdadero resumen de los sabores de la huerta de Calahorra.

El segundo premio ha sido para la tapa "caparrones de la abuela con caramelo de guindilla" del El Rincón de Picuas, en Logroño. El tercer premio recayó en "Manjar de espárrago con crema de piquillo" del Gaudi Café, también en Calahorra, el cuarto fue para la "Alcachofa sobre migas de cordero, crujiente de ibérico y reducción de lechuga de mar" de La Nuez de Logroño y el quinto para la "Croqueta de jamón al aceite de Puesolé", un excelente aceite de Alfaro que fue merecedor del prestigioso certamen Leone de Oro que premia a los mejores aceites del mundo en Milán.

El ganador del concurso junto al consejero de Agricultura.



NAVARRA ABRE UN MUSEO ÚNICO DEDICADO A LAS BRUJAS

EN LA CALLE BEHITIKO KARRIKA, CAMINO DE LAS CUEVAS DE ZUGARRAMURDI, SE LEVANTA UN BELLO CASERÓN DE TRES PLANTAS QUE HA SIDO ACONDICIONADO COMO MUSEO DE LAS BRUJAS / SORGINEN MUSEOA

Zugarramudi ha pasado a la historia por los tristes sucesos que llevaron a seis de sus vecinos y a cinco de Urdazubi/Urdaix a la hoguera en el siglo XVII. Palabras como "akelarre", "sorgiña", brujería y las cuevas de Zugarramurdi quedaron unidas para siempre. Desde el pasado mes de julio, el nuevo Museo de las Brujas ayuda al visitante a conocer aquellos hechos acontecidos en la Edad Media pero, sobre todo, a comprender el por qué de todas las persecuciones y las raíces de una sabiduría ancestral ligada a la naturaleza.

En la calle Behitiko karrika, camino de las cuevas de Zugarramurdi, se levanta un bello caserón de tres plantas que ha sido acondicionado como Museo de las Brujas / Sorginen Museoa.

En su interior, el museo nos invita a un viaje que parte de los sucesos acontecidos en Zugarramurdi entre 1609 y 1614 pero que va mucho más allá: analiza el por qué de todas las "cazas de brujas", ilustra cómo eran los ritos y costumbres de los habitantes de estas tierras y lo hace con una combinación de proyecciones audiovisuales, interactivos táctiles, espacios recreados escenográficamente, objetos e imágenes de la época. En la planta baja, se proyecta el audiovisual "La caza

LA MAYORÍA DE LAS MUJERES QUE POSEÍAN CONOCIMIENTOS ERAN DESPRESTIGIADAS Y CALIFICADAS COMO BRUJAS

de brujas", en el que se habla de los hechos que sucedieron en Zugarramurdi y se hace una reflexión histórica sobre el por qué del rechazo o la estigmatización, del miedo a lo desconocido que subyace en las persecuciones que han marcado y marcan al ser humano. Ya en la primera planta, el visitante conocerá lo que ocurrió en Zugarramurdi, cómo los propios vecinos intentaron resolver los acontecimientos sin que éstos trascendieran y de cómo la Inquisición implicó a 300 niños, hombres y mujeres para terminar juzgando en un Auto de Fe a 40 de ellos: seis murieron en la hoguera y otros cinco, que habían muerto en prisión, fueron quemados en efígie. En el Museo se recuerdan sus nombres, su edad, se les sitúa a ellos



y a los Inquisidores en su contexto histórico.

El documental con el que se inicia la visita a la segunda planta hace una bella descripción de la búsqueda del conocimiento que ha caracterizado a todas las culturas, de la relación de los seres humanos con la tierra, el cielo y sus astros, del por qué de los mitos. En los Pirineos de Navarra, "Eguzki" (el sol) es la reina de la luz; "Ama lur" es la madre tierra; "Ilargi" (la luna) es la señora de la noche, etimológicamente, "la luz de los muertos".

Además, nos muestra la importancia de la "etxeko andre" (la mujer de la casa) como hilo conductor de la sabiduría popular: la mujer era partera, herbolera... conocía y transmitía muchos de los conocimientos ligados a la naturaleza y también los remedios contra las quemaduras, las verrugas, las infecciones... Un inquisidor dejó escrito que éste

era "el país de las manzanas, las mujeres comen manzanas, como Eva en el Paraíso". Y esa visión llevó a que su sabiduría, lejos de ser vista como virtud, fuese un estigma y una condena. Mientras que algunos hombres que ayudaban a los enfermos eran considerados sanadores; la mayoría de las mujeres que poseían conocimientos eran desprestigiadas y calificadas como brujas.

El museo concluye con un audiovisual sobre los akelarres que se celebraban en las cuevas de Zugarramurdi, con lo que la visita puede y debe completarse con un paseo por las cuevas de la localidad. Se puede realizar, además, un recorrido de ocho kilómetros que las une a otras dos localidades de la comarca de Xareta, Urdazubi/Urdaix, famosas por sus cuevas llenas de estalactitas y estalagmitas y la vascofrancesa Sara.



Horarios de otoño del Museo de las Brujas de Zugarramurdi

Abierto todo el año. A partir de octubre, abierto sábados, domingos y festivos, de 11:00 a 14:30 y de 15:30 a 19:30; y de miércoles a viernes, de 11:00 a 14:30 y de 15:30 a 18:30.

Tarifas: adultos, 4 euros y niños de 7 a 12 años, 2 euros.

Tel.: 948 599004

www.turismo.navarra.es



Navarra es Reyno de las Cuatro Estaciones... Escápate



INFORMACIÓN PRÁCTICA

OFICINAS DE TURISMO DEL GOBIERNO DE LA RIOJA

La Rioja. Logroño

Paseo del ESpolón
26071 Logroño
Tlf. 941 29 12 60
Fax: 941 29 16 40
e-mail: oficina.turismo@larioja.org

Portales, 39
26071 Logroño
Tlf. 941 27 33 53
infoturismo@logro-o.org
www.logroturismo.org

Arnedillo

Avda. del Cidacos s/n
26589 Arnedillo
Tlf. y Fax: 941 39 42 26
<http://www.valcidacos.es>
e-mail: oficina@valcidacos.es

Arnedo

Palacio de la Baronesa. Carrera 9, bajo
26580 Arnedo
Tlf. 941 38 39 88
Fax: 941 38 31 64
e-mail: turismo@aytoarnedo.org
Web: <http://www.aytoarnedo.org>

Alfaro

Plaza de España 1
26540 Alfaro
Tlf: 948 18 01 33
Faz: 941 18 38 93
e-mail: turismo@aytoalfaro.org

Calahorra

Ángel Oliván 8
26500 Calahorra
Tlf. y Fax: 941 14 63 98
e-mail: turismocalahorra@ayto-calahorra.es
Web: <http://www.ayto-calahorra.es>

Ezcaray

Sagastia 1
26280 Ezcaray
Tlf. y Fax: 941 35 46 79
<http://www.ayuntamiento-ezcaray.org>
<http://www.ezcaray.org>
e-mail: turismo@ezcaray.org

Haro

Plaza Monseñor Florentino Rodríguez s/n
26200 Haro
Tlf. y Fax: 941 30 33 66
<http://www.beronia.org>
e-mail: riojalta@arrakis.es

Nájera

Constantino Garrán 1
26300 Nájera
Tlf. y Fax: 941 36 00 41
e-mail: turismonajera@najera.net

Navarrete

Cuesta del caño
26370 Navarrete
Tlf: 941 44 00 05
Fax: 941 44 06 01

San Millán de la Cogolla

Monasterio de Yuso. Edificio Aula de la Lengua
26226 San Millán de la Cogolla
Tlf. y Fax: 941 37 32 59
e-mail: turismomillan@najera.net

Pradillo

Salvador Pereda s/n
26122 Pradillo
Tlf: 941 46 21 51
Fax: 941 46 21 47
Web: <http://www.turismorioja.com>
e-mail: altura@turismorioja.com

Santo Domingo

Mayor 70
26250 Santo Domingo
Tlf: 941 34 12 30
Fax: 941 34 12 31
<http://www.riooja.org>
e-mail: santodomingo@riooja.org

Biblioteca de La Rioja

C/ La Merced, 1
26001 Logroño
Tlf: 941 21 13 82

LOGROÑO

Oficina de Turismo Municipal

Portales, número 39
Teléfono : 941 27 33 53
Fax : 941 27 33 52
E-Mail : infoturismo@logro-o.org

Museo de La Rioja

Plaza de San Agustín, 23
26001 Logroño
Tlf.: 941 29 12 59
Fax: 941 20 68 21
E-mail: museo@larioja.org

Casa de las Ciencias

Calle del Ebro, 1
26006 Logroño
Tlf.: 941 24 59 46
Fax: 941 26 39 29
<http://www.logro-o.org>
E-mail: casadelasciencias@logro-o.org

ALDEANUEVA DE EBRO

Museo del Vino de Rioja Baja

Portales, 1
26559 Aldeanueva de Ebro
<http://www.aldeanueva.com>
E-mail: va@aldeanueva.com

ARNEDO

Museo de Ciencias Naturales

Santiago Milla, 18
(Casa de Cultura)
26580 Arnedo
Tlf.: 941 38 38 15
Fax: 941 38 44 07

Museo del Calzado

Palacio, 10
26580 Arnedo
Tlf.: 941 38 51 20/941 38 08 98
Fax: 941 38 51 32

BRIONES

Museo de la Cultura del Vino-Dinastía Vivanco

Carretera Nacional 232, Km. 442 (salida carretera de San Vicente de la Sonsierra)

Abierto de martes a domingos

Reserva obligatoria en: 902 320 001 /

941 32 23 23

Web: www.dinastiavivanco.es

CALAHORRA

Museo de Calahorra

Ángel Oliván, 8

26500 Calahorra

Tif.: 941 13 50 03

Centro Permanente de Exhibición de Pasos de Semana Santa

Iglesia de San Francisco

Rasillo de San Francisco s/n

26500 Calahorra

Tif.: 941 13 50 62 / 941 13 08 93



CAÑAS

Museo de Cañas

Monasterio Cisterciense de Santa María de San Salvador

Real, 2

26225 Cañas

Tif.: 941 37 90 83

Fax: 941 37 90 83

ENCISO

Centro Paleontológico de Enciso

Portillo, 3

26586 Enciso

Tif.: 941 39 60 93

Fax: 941 39 60 93

E-mail: cpaleontologico@moreno-smith.com



HARO

Museo del Vino

Bretón de los Herreros, 4

(Estación Enológica)

26200 Haro

Tif.: 941 31 05 47

Fax: 941 31 18 00

E-mail: estacion.enologica@larioja.org

GEA

Museo de Fósiles

Mayor, 10 (Ayuntamiento)

26525 Igea

Tif.: 941 19 40 01

Fax: 941 17 60 49

NÁJERA

Museo Histórico-Arqueológico Najerillense

Plaza de Navarra 12
26300 Nájera
Tlf.: 941 36 01 01
E-mail: museonajera@aldonza.com

SANTO DOMINGO DE LA CALZADA

Museo de la Catedral de Santo Domingo de la Calzada

Cristo s/n
26250 Santo Domingo de la Calzada
Tlf.: 941 34 00 33 / 941 34 29 17

ESTACIÓN DE AUTOBUSES

Avda. de España 1
Tlf. y Fax: 941 23 50 77
Información: 941 23 59 83

ESTACIÓN DE TREN (RENFE)

Plaza de Europa s/n
Información: 902 24 02 02

AUTOBUSES URBANOS DE LOGROÑO

Información: 941 20 27 77

TAXIS

Tlf.: 941 22 21 22 / 941 50 50 50

ARTESANOS (VISITABLES) EN LOGROÑO

Félix Barbero - Botas Rioja

(Botas de vino)
Sagasta 8
Tlf. y Fax: 941 24 86 33

Pilar Alonso

(Creatividad con flores secas naturales)
San Juan 38
Tlf.: 941 26 37 30

Klonos - Peke Toyas Vidriero S.L.

Polígono Cantabria 1, parcela 9
Tlf.: 941 25 98 30

Terracota

Gral. Primo de Rivera 14-16 bajo
Tlf. y Fax: 941 23 78 94 / 676 46 90 73

José Luis Tomás San Román

(Restauración de relojes)
Club Deportivo 82, bajo
Tlf.: 941 43 53 32 / 639 07 84 92

Código

(Restauración de libros)
San Bartolomé 9
Tlf.: 941 25 01 43

Vidrieras Susi y Julián S.C.

Calvo Sotelo 26, bajo
Tlf.: 941 25 67 15

ESPECTÁCULOS

Cines Golem

Parque San Adrián, s/n 26006 LOGROÑO
-Nombre Social: CINES GOLEM
-E-Mail: sugiere@golem.es
-Encabezamientos: 11 SALAS

Cines Moderno

Plaza Martínez Zaporta, 5. 26001 Logroño
-Responsable: Gerente: Félix Abel de la Cruz Ugarte

TELÉFONOS DE INTERÉS

Oficinas de Información

Ayuntamiento de Logroño
Avda. de la Paz, 11
010 llamada local
941 27 70 01 llamadas nacionales,
provinciales o móviles

Aeropuerto

Carretera LO-20 26509
Agoncillo
Tlf.: 941 27 74 00

Servicios de Urgencia y Emergencias

SOS-Rioja: 112
Policía Local: 092
Policía Nacional: 091
Guardia Civil: 062
Urgencias médicas: 061





TRADICIÓN

Disfruta de la cocina de toda la vida en el entorno de la magia de Pamplona. Siente el placer de la buena cocina de siempre... con algo más.

INNOVACIÓN

Deja que tu paladar conozca el mundo de la sorpresa con nuestros nuevos sabores. La reinención de la cocina, al alcance de la mano.



PAMPLONA
disfruta de lo auténtico



Ayuntamiento de
Pamplona
Iruñeko Udala

...hay encuentros que generan vida...

Hay encuentros
que se deben celebrar en La Rioja

...hay encuentros que generan negocio...



Para que su congreso o reunión sea celebrado, se ha creado Riojaforum. Un Palacio de Congresos que es fiel reflejo de la calidad que atesora esta tierra. Dotado de modernas e innovadoras instalaciones, excelentes comunicaciones, un óptimo servicio de atención al cliente y todo lo necesario para poder afirmar que hay encuentros que se deben celebrar en La Rioja.

Riojaforum, un lugar para el encuentro


RIOJAforum
PALACIO DE CONGRESOS Y AUDITORIO DE LA RIOJA

Teléfono de Información: 941 276 200
www.riojaforum.com