

LA RIOJA

gastronómica

De viaje con los sabores de La Rioja

El programa 'La Rioja Gastronómica' llevará a Barcelona, Madrid, Bilbao, San Sebastián y Santander los alimentos de calidad riojanos de la mano de los chefs Pedro Subijana, Sacha Hormachea y los hermanos Torres, entre otros, junto a los riojanos Francis Paniego, Lorenzo Cañas, Ventura Martínez e Ignacio Echapresto

Tras varios años de promoción de los productos agroalimentarios de calidad dentro de La Rioja, la Consejería de Agricultura, a través de La Rioja Capital, ha puesto en marcha La Rioja Gastronómica, una iniciativa que divulgará también fuera los valores culinarios de los alimentos más emblemáticos de la región. Para articular esta programación se darán la mano chefs nacionales de reconocido prestigio, como Pedro Subijana, Sacha Hormachea y los hermanos Torres, entre otros, con los primeros espadas de la cocina local: Francis Paniego, Lorenzo Cañas, Ventura Martínez e Ignacio Echapresto.

Las ciudades elegidas para promocionar este año la gastronomía riojana son Madrid, Barcelona, San Sebastián, Bilbao y Santander. En cada una de ellas, se han organizado dos actividades que han tenido notable éxito dentro de la programación habitual de La Rioja Capital: las Conversaciones en torno a la Gastronomía y la Sesión Capital. Tanto el lugar como las fechas en que se celebran estos eventos se anunciarán oportunamente en la web www.lariojacapital.com.

En las Conversaciones en torno a la Gastronomía compartirá el protagonismo un chef de la ciudad visitada y otro riojano. Juntos, elaborarán algunas creaciones gastronómicas o sensaciones gustativas para el disfrute del público local, maridadas con algunos de los mejores vinos de Rioja. La charla supondrá un ejercicio de reflexión sobre el gusto, la tradición y las tendencias, el producto o el papel del cocinero...

En cuanto a la Sesión Capital, contará con un equipo estable en todos los desplazamientos, integrado por Ventura Martínez, que en cada ciudad estará acompañado por un cocinero anfitrión; José Ramón Jiménez Berger (el Educador en Vinos) y el periodista y presentador Óscar Briñas. Esta actividad combina la degustación de pinchos elaborados con alimentos de La Rioja y la cata de vinos de Rioja con un espectáculo, que en todos los lugares visitados correrá a cargo del artista y mago Patxi Viribay.

La Rioja Gastronómica aglutina también numerosas acciones divulgativas dentro de la región, como las que tendrán lugar en las Jornadas Gastronómicas de la Verdura de Calahorra, la Semana de la Verdura de Alfaro, la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada, o las que protagonizarán los alumnos del Basque Culinary Center durante su visita anual a La Rioja.

La programación precisamente se inició en casa el pasado mes de febrero con las actividades dedicadas al gusto dentro del programa de divulgación de la cultura del vino El Rioja y los 5 sentidos, con el XVI Concurso de Pinchos de La Rioja como plato fuerte.

32

Cuaderno de Campo



Los hermanos Torres y Francis Paniego durante el acto de reconocimiento como Amigos y Embajador de La Rioja Gastronómica. J. Rafael Lafuente

Amigo y Embajador de La Rioja Gastronómica

Cada año se reconocerá a profesionales que han contribuido a la divulgación de los productos riojanos y de su gastronomía con el nombramiento de 'Amigo' y 'Embajador' de La Rioja Gastronómica. Este año, el título de 'Amigo' ha sido para los televisivos hermanos Sergio y Javier Torres; mientras que el de 'Embajador' ha recaído en Francis Paniego.

MARZO

- Conversación en torno a la Gastronomía en Madrid con **Javier Estévez** (La Tasquería) y **Francis Paniego** (Echaurren)
- Sesión Capital en Madrid con **Sacha Hormaechea** (Sacha)

La Sesión Capital aúna la degustación de pinchos y vinos con un espectáculo. / Rafael Lafuente



ABRIL

- Visita de alumnos y profesores del Basque Culinary Center a La Rioja (del 9 al 12)
- Sesión Capital en la Semana de la Verdura de Alfaro
- Sesión Capital en las Jornadas Gastronómicas de la Verdura de Calahorra
- Jornada Gastronómica en la Escuela de Hostelería de Santo Domingo

MAYO

- Conversaciones en torno a la gastronomía en Santander con **Jesús Sánchez** (Cenador de Amós) y **Ventura Martínez** (Chef Nino)
- Sesión Capital en Santander con **Sergio Bastard** (La Casona del Judío)

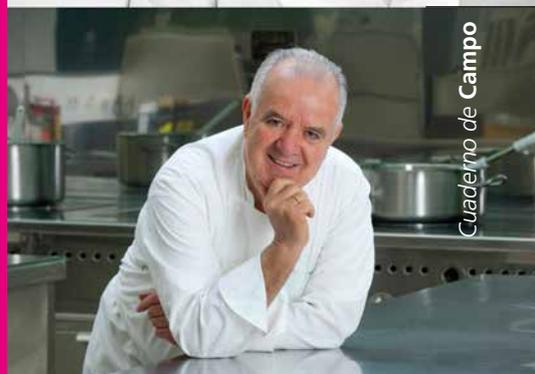
JUNIO

- Festival Entreviñas de Aldeanueva (Talleres gastronómicos)
- Conversación en torno a la Gastronomía en San Sebastián con **Pedro Subijana** (Akelarre) y **Lorenzo Cañas** (La Merced)
- Sesión Capital en San Sebastián con **Jesús Santamaría** (Mirador de Ulia)
- Festival Eco-Gastronómico en La Grajera, dentro de El Rioja y los 5 sentidos

Pedro Subijana y Lorenzo Cañas compartirán mesa y mantel en San Sebastián en junio. / Akelarre y La Merced



33



Cuaderno de Campo

La gastronomía será el vehículo para dar a conocer los alimentos de calidad riojanos. / Rafael Lafuente



OCTUBRE

- Conversación en torno a la Gastronomía en Bilbao con **Josemi Olazabalaga** (Meliá Aizian) e **Ignacio Echapresto** (La Venta de Moncalvillo)
- Sesión Capital en Bilbao con **Aitor Elizegui** (Bask Cook)

NOVIEMBRE

- Conversación en torno a la Gastronomía en Barcelona con **Sergio y Javier Torres** (Dos Cielos) y **Francis Paniego** (Echaurren)
- Sesión Capital en Barcelona con **Josep Barahona Vinyes, Bepo** (La Venta)
- Jornadas Gastronómica de La Rioja en el Basque Culinary Center