Rioja Digital
La Rioja desde otro punto de vista

Nº 4 Septiembre 2019

Equipo Centro Riojano de Madrid

¡CAMPEONES!

El Riojano Luis de la Fuente
Selecionador Nacional Sub 21

Centro Riojano Madrid

El Presidente del Centro Riojano de Madrid
José Antonio Rupérez Caño

Director de Producción
Juan José Barrios García

Jefe de Prensa y Productor de TV
Juan Antonio Mardomingo

Periodista y Presentadora de TV
María Jesús F. Alfaya
Beatriz Fernández Tena

Redactora y Reportera TV
Isabel Prieto Fernández

Diseño y Maquetación
Juan José Barrios García
Miguel Ángel Aparicio Mozas
María Teresa Barrios García

Colaborador
Juan David Latorre

Foto Portada
Luis de la Fuente

Riojadigital
info@riojadigital.es
www.riojadigital.es

Centro Riojano de Madrid
crmadrid@centroriojano.com
http://centroriojano.com

Serrano 25
28001 Madrid

CONTENIDO

Discurso del Presidente

Entrevista Luis de la Fuente

Foro de las Naciones Unidas "Fundación Paz y Cooperación"

La Rioja, tierra de toros

Cofradía del vino de Rioja

Grupo de Danzas de Logroño

10 Wineing Street

Encuentro de productores de La Rioja y empresarios Chinos

Equipo Riojano de futbol "Campeones"

Riaño y Celada en el Campeonato del Mundo de Duatlón

APERTURA ENCUENTRO COMERCIAL CHINA-RIOJA

El Presidente.

El Centro Riojano de Madrid es, entre otros aspectos, un lugar de encuentro de los riojanos en la capital y el mejor escaparate posible para los productores, teniendo la oportunidad de dar a conocer sus elaboraciones venidas desde cada rincón de nuestra tierra, La Rioja.

Estamos ante un escenario de extraordinaria transcendencia para La Rioja y que supone un enorme atractivo tanto para las empresas expositoras como para las asociaciones chinas presentes en Madrid. Nos hallamos ante un hermanamiento de dos zonas del mundo tan distantes pero con grandes intereses encontrados. China, el país más poblado del mundo y tercero más extenso del planeta, con una importante tasa de crecimiento económico, ha visto y ve en los productos de España, un importante foco de atención por la calidad de los mismos, siendo su interés cada vez mayor en los distintos segmentos de la sociedad china.

Dentro de España, La Rioja es una de las regiones caracterizadas por ser una potencia en el sector primario, con una agricultura muy desarrollada, que hacen situarla en el primer escalafón a nivel mundial de la industria del vino, siendo un referente en la elaboración de productos gastronómicos de distinta tipología.

Los vinos de Rioja cada vez tienen más adeptos en el mercado chino y así lo demuestran las cifras. Las tendencias han ido cambiando con el tiempo. No hace mucho, en China veían al vino como un producto en general de lujo utilizado para regalos, comprado no por sus características sino por el status que representa.

De manera reciente, la cultura en torno al vino ha ido virando, siendo el consumidor chino cada vez más exigente con la visión y adquisición de los vinos, sabiendo apreciar un producto como el Rioja. Este aspecto es percibido desde nuestra tierra con gran satisfacción, viendo a China como un destino al que le auguran enormes posibilidades para nuestra región, habiendo un público que sabe apreciar cada vez más el producto en sí mismo, sus cualidades o matices.

Si nos situamos con una perspectiva internacional, la competencia de vinos de otros países como Francia, Chile o Australia es enorme, aun así, las cifras hacen pensar que la cuota de mercado y la inmersión de los vinos riojanos en el país asiático seguirán aumentando paulatinamente.

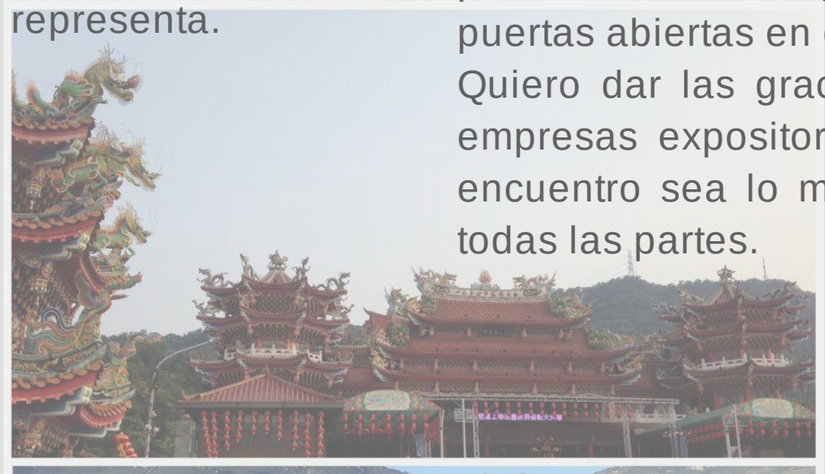
En la imagen, el Consejero de la Embajada China en España, el Sr. Zhu Jian y el presidente del Centro Riojano de Madrid, D. José Antonio Rupérez Caño.

Otro de los aspectos positivos del vino de Rioja, siendo una sensación de los consumidores de aquel país, es que se deja beber muy fácilmente y, sobre todo, que puede integrarse con sencillez dentro de la gastronomía china.

Dentro de los productos gastronómicos, y saliendo de la línea del vino, son distintos alimentos con denominación de origen protegida los que se producen en La Rioja, y que llevan suscitando un enorme interés para la comunidad de aquel país. Así, productos como quesos, aceites, embutidos, elaboraciones de repostería y todo tipo de verduras en conservas, producidos a lo largo y ancho de La Rioja, tienen las puertas abiertas en el gigante asiático.

Quiero dar las gracias por la presencia de todas las empresas expositoras, esperando y deseando que el encuentro sea lo más próspero para los intereses de todas las partes.

José Antonio Rupérez Caño,
Presidente del Centro Riojano de Madrid



Rioja Digital

D. FCO. JAVIER RIAÑO BENITO
VOCAL ADJUNTO A LA PRESIDENCIA DEL
CENTRO RIOJANO DE MADRID

Luis de la Fuente

Entrevista por Riojadigital

El seleccionador nacional Sub-21

1.- Qué se siente en el momento de ganar el Europeo con la Selección Española Sub-21?

Una gran alegría, satisfacción y orgullo por haber conseguido algo tan importante. Y un reconocimiento mediático a una gran labor realizada, por un grupo de trabajo que llevaba preparando este acontecimiento futbolístico durante dos años.

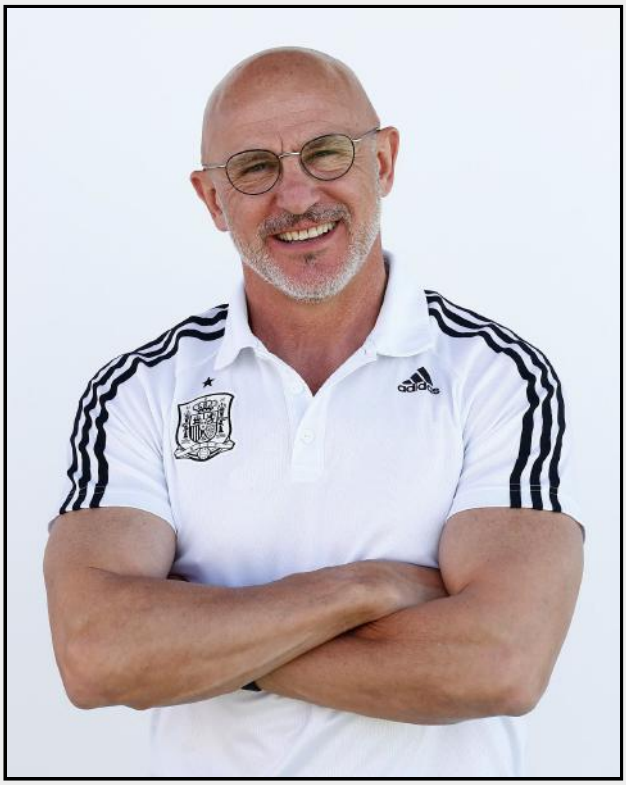
2.- El camino no ha sido fácil ya que ha habido mucho trabajo para llegar al objetivo final. ¿Cuáles son las claves para haber llevado al equipo a este éxito?

Tratábamos de inculcar una serie de valores que considerábamos que serían los que marcarían la diferencia cuando las fuerzas se igualaran, con equipos tan potentes futbolísticamente al nuestro.
Hablábamos de superación, capacidad de sufrimiento, carácter competitivo, solidaridad, compañerismo, implicación, cohesión. Y en esto, también fuimos los mejores.
Nuestro paisano, y gran amigo mío, Fernando Riaño, nos impartió una ponencia magistral sobre todo esto. Ahí empezó el camino para ganar este Europeo.

3.- ¿Qué queda en la actualidad de ese Luis de la Fuente futbolista que era jugador del Athletic Club de Bilbao?

La experiencia de haber podido disfrutar de momentos únicos e irrepetibles, como futbolista, en el club de mi corazón. Ganamos 2 Ligas, Copa de Rey y Supercopa de España. Viví la Gabarra.
Esas experiencias son las que en momentos determinados me ayudan a tomar decisiones, que no son fáciles. A gestionar un colectivo de grandes futbolistas que son top en sus equipos.

4.- ¿Cree que estamos ante una hornada de jugadores que pueden hacer historia en el fútbol, y nos estamos refiriendo a que puedan ayudar pronto a que la Selección Nacional Absoluta sea ese referente que en los últimos años fue en el futbol internacional?



Yo estoy convencido de ello. Varios de estos jugadores ya habían debutado con la Selección Absoluta. Y habrá otros que lo harán en breve. Es una generación que ha sido campeona de Europa sub 19 y sub 21. Algo muy difícil de conseguir. Por eso les auguro un futuro fantástico en sus clubes y por supuesto con la Selección Nacional.

5.- ¿Tiene planteado cuáles son sus próximas metas a corto y largo plazo?

Primero pensar en la clasificación para el próximo Europeo sub 21, del que ya en Septiembre empezamos los partidos de clasificación.
Y por supuesto, en los JJOO de Tokio 2020, de lo que será una cita histórica para el futbol Español.

6.- Una vez que uno llega a lo más alto con una Selección en una competición europea, los intereses de los clubes se intensifican. ¿Ha recibido contactos de algunos de ellos interesándose por sus servicios? ¿Tiene ofertas de algunos de ellos?

Sinceramente no me preocupan esas situaciones. Estoy feliz en la Real Federación Española de Fútbol. Con unos retos a corto y medio plazo muy importantes. Y con la tranquilidad de estar donde quiero estar y hacer lo que me gusta.

7.- Haro, La Rioja, es su ciudad, de la que se acordó el día de la victoria en directo. Explíquenos qué significa para usted ser jarrero.

Mis padres me transmitieron el amor a mi pueblo. Me enseñaron a querer a Haro, como ellos lo querían.
Son mis raíces, mis costumbres, mis tradiciones.
Allí está mi familia. Mis amigos de la niñez. Mis mejores recuerdos.
Me siento muy orgulloso de ser JARRERO y lo declaro públicamente siempre que tengo oportunidad.

8.- ¿Cómo fue el día del homenaje que recibió en el campo del Mazo en Haro, el día de la celebración del trofeo que lleva su nombre, en su XVIII Edición?

Pues, al hilo de lo que antes comentaba, uno de los motivos por lo que me siento orgulloso de Haro.
El Haro Deportivo fue mi primer club. Allí empecé mi historia futbolística. La celebración de este torneo, del que como comentas es ya la XVIII edición, me hace muy feliz.
Yo me siento muy querido en mi pueblo. Soy un privilegiado.

¡¡ POSIBLEMENTE EL PRIMER RIOJANO !!

ALFONSO I EL CATOLICO, REY DE ASTURIAS (PROBABLEMENTE NUESTRO PRIMER RIOJANO ILUSTRE)

Se cree que nació hacia el año 693 en TRITIUM MAGALLUM (hoy TRICIO, en La Rioja), sede de su padre el duque de Pedro de Cantabria.

Después del heroico Pelayo y de Favila, vino a empuñar el cetro asturiano alguien a quien se puede definir con plena propiedad como rey: Alfonso I, que fue crucial para que el reino de Asturias construyera su identidad definitiva.
Casado con Ermesinda, hija del primer caudillo Don Pelayo, pocos había con tantos títulos como Alfonso para ceñir la corona.
Alfonso hizo cuatro cosas fundamentales:
- Imprimió al reino una organización política cohesionada
- Amplió sus territorios, población y su fuerza armada de forma notable
- Mantuvo el ancho valle del Duero, tierra de nadie, como cinturón protector de Asturias
- Buscó en la cruz, en la confesión cristiana, la seña de identidad del reino. La cruz se convirtió en la seña de identidad frente al enemigo exterior desde Covadonga, y ahora Alfonso iba a potenciar ese rasgo.

Será apodado "El Católico" y puede ser considerado el primer rey asturiano.
Fue un hombre con suerte en la consecución del trono, suerte por la temprana muerte de Favila, que le abrió el camino al trono, suerte también porque en el momento en que sube al trono, hacia el 740, los moros empiezan a pelearse entre si, relajando por tanto la amenaza sobre el núcleo asturiano. Esta oportunidad no iba a ser desdeñada por los cristianos.
Alfonso aporta muchas cosas: organización, fuerza militar y población nueva.
La organización territorial la dividió en comites, representaban la autoridad en sus respectivas áreas.
La población nueva la saca del sur, ante la evidencia de que los moros habían relajado la presión militar sobre la meseta norte. El rey sabe que no tiene suficiente fuerza para ocupar grandes núcleos, pero sí puede derrotar a los moros en los pequeños y traerse a los pobladores cristianos a los territorios de la corona asturiana.
Resumiendo, Alfonso I el Católico llegó al trono, amplió el reino, cabalgó hacia el sur y ganó nuevos territorios y nuevos pobladores.
Ciertamente, empresa titánica de resistencia y supervivencia de un puñado de cristianos frente al mayor poder musulmán de su tiempo.

Dña. Gloria Martínez-Manso Tricio
Secretaria de la Junta del
Centro Riojano de Madrid

Extractado de "La gran aventura del Reino de Asturias", de Jose Javier Esparza

FORO DE LAS NACIONES UNIDAS

En el Centro Riojano de Madrid

"CHEQUIA, LA PRESIDENCIA DEL FORO DE VISEGRADO"

Fundación Paz y Cooperación

Fundación Paz y Cooperación

El 17 de Julio tuvo lugar una nueva edición del Foro de Naciones Unidas, evento organizado por la Fundación Paz y Cooperación y el Centro Riojano de Madrid, donde el Exmo. Embajador de República Checa en España, D. Ivan Jancarek realizó una magistral ponencia sobre "Chequia- la presidencia del foro de Visegrado". El acto estuvo presidido por los presidentes de ambas entidades, D. Joaquín Antuña y José Antonio Rupérez Caño. Al mismo asistieron los Embajadores de Serbia, Macedonia y Azerbaiyan. Al final se realizó una degustación de vinos y cervezas checas y vinos de la DO. La Rioja.

Rioja Digital

"RIOJA, tierra de toros"

"La Rioja es tierra de tradición taurina. La tauromaquia es una constante en nuestra historia en el último milenio. La Rioja es conocida por conservar el primer texto escrito en lengua castellana, las Glosas Emilianenses, pero tampoco debemos olvidar que una de las primeras corridas de toros documentada se celebró en el barrio de Varea, municipio de Logroño. Fue en el siglo XII, año 1135, con ocasión de la coronación del rey Alfonso VII de Castilla, y contó con la asistencia del propio monarca…"

Así comienza el preámbulo de la Ley 3/2018, de 16 de febrero, para la protección, difusión y promoción de la tauromaquia en La Rioja (BOR de 21 de febrero de 2018), aprobada por su Parlamento tras la iniciativa Popular Legislativa (ILP) presentada en 2016 por La Federación Taurina de La Rioja. Una Ley que muestra el profundo sentimiento taurino que tienen los riojanos y que da buena cuenta de ello su amplia historia relacionada con los toros.

Al igual que el Gobierno de La Rioja y su compromiso por proteger, promover y difundir la tauromaquia debido a su carácter cultural, desde el Centro Riojano de Madrid trabajamos en un proyecto que fortalezca nuestra Fiesta Nacional y sus raíces. Y es que, por todos aquellos aficionados y aficionadas que disfrutan con esta fiesta, es sabido que la Comunidad de La Rioja es, por excelencia, una de las regiones con una gran afición a nuestra querida fiesta de los toros.

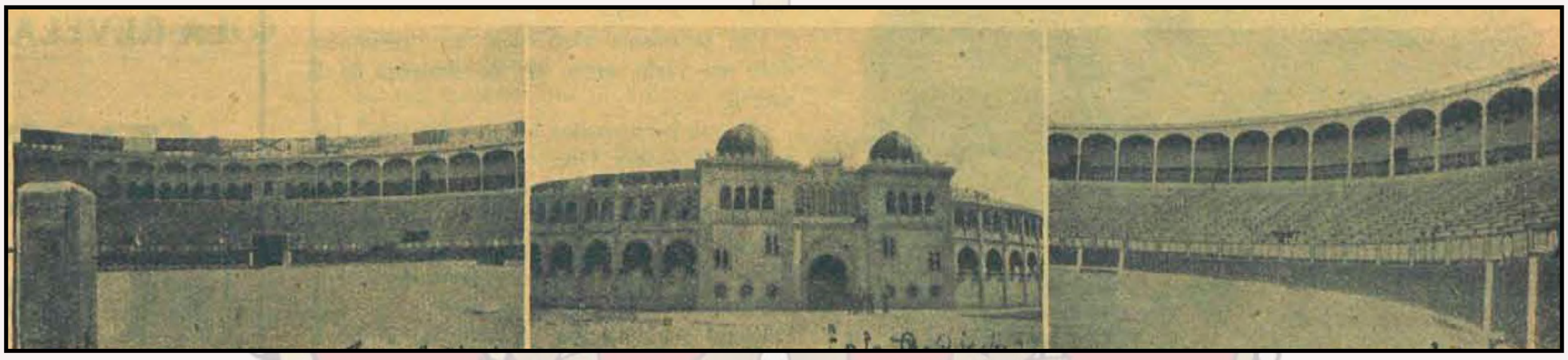
Si hacemos un pequeñísimo repaso de la historia taurina habida en La Rioja, destacamos la importancia que tuvo la aparición de algunos toreros en el siglo XIX como: Florencio González "Perita", Domingo Rubio y José Plata. En el primer y segundo decenio del siglo XX, aparecen: Arturo Navarro "Algabeñito", Pedro Sánchez "Pedriles" y Serafín Herráiz.

Periles toreando con el capote en Vitoria. La Lidia, nº 409. 5 de Julio de 1926. Foto: Anda.

De "Pedriles" esto fue lo que escribió el cronista Tomás Orts Ramos, "Uno al Sesgo" el día de su debut con picadores, a petición de la afición riojana, en la Feria de Logroño de 1926: "Puede ser torero este muchachito a poco que se sepa administrar. Aunque digan que no anda sobrado de valentía, puso aquella tarde mucha en la lidia de sus bichos, a pesar de que el primero le empuntó y volteó seriamente, y demostró que con la capa es artista".

Posteriormente nos encontramos con el novillero "Niño de Haro" y en la Segunda República tenemos a la primera mujer torera riojana "Pepita Moreno". Todos ellos no llegaron a ser figuras del toreo, pero su sentimiento taurino imperó sobre otras necesidades.

"RIOJA, tierra de toros"



Nueva Plaza de Logroño. Fuente: La Fiesta Brava, nº 207. 31 octubre 1930.

En cuanto a las plazas de toros habidas en Logroño durante el s.XIX y destinadas solamente al toreo, hubo varias, todas ellas de madera. En 1858 se construyó una plaza en la Vuelta del Peine, que se derriba en 1861 a la vez que empiezan a retirarse las murallas. El 5 de octubre de 1861 se construyó la de "Duquesa Victoria", que quedaría destruida en 1914 por culpa de un incendio. El día de la su inauguración se lidiaron toros de la ganadería de Veragua y la despacharon Francisco Arjona "Cúchares" y Cayetano Sánz.

En el año 1915 se inauguró una nueva plaza de toros, "La Manzaneda", con una capacidad para 9.700 personas, siendo una de las primeras plazas construidas con cemento armado. Su construcción tuvo un coste de 195.000 ptas. (el presupuesto era de 155.000 ptas.) y un beneficio al termino de la primera Feria celebrada de 34.351,76 ptas. El día de su inauguración torearon los diestros José Gómez Ortega (Joselito- El Gallo), Juan Belmonte García y Julián Sainz Martínez (Saleri II) también con toros de la ganadería de Veragua. Saleri II cortó en el 6º la primera oreja que se concedió en esta plaza.

La construcción del actual circo taurino, "La Ribera", finalizo en el año 2001; siendo inaugurada el 21 de septiembre de 2001 por los diestros Enrique Ponce, Julián López "El Juli" y el torero de la tierra Diego Urdiales, con astados de la ganadería de José Luis Marca. Esta nueva plaza dispone de una capacidad de unas 11.000 personas, que además de ser cubierta, goza de unas comodidades poco usuales en nuestra añeja arquitectura taurina.

No podemos olvidar el certamen taurino más significativo del escalafón novilleril que se lleva a cabo en la localidad de Arnedo, en la nueva plaza de toros "Arnedo Arena". El citado certamen lleva el nombre de "El Zapato de Oro" , siendo una de las Ferias más importantes a nivel nacional. En su I Edición, allá por 1972, un torero venezolano, Rafael Ponzo resultó ganador del ferial tentando reses bravas de la Ganadería de Dña. Carmen Fraile de Farré. Otros toreros como El Yiyo, Enrique Ponce, Morante de la Puebla, Diego Urdiales o Gines Marín también han sido premiados con este galardón.

"RIOJA, tierra de toros"

Silverio Sierra. El Ruedo, nº 1481. 7 de noviembre de 1972. Foto: Chapresto

Rafael Ponzo. El Ruedo, nº 1481. 7 de noviembre de 1972. Foto: Chapresto

El Presidente del Sindicato nacional de la Piel entregando el trofeo a Rafael Ponzo. El Ruedo, nº 1481. 7 de noviembre de 1972. Foto: Chapresto

Y hasta aquí este pequeño resumen taurino que mes a mes iremos enriqueciendo con contenidos referentes a la tauromaquia y a sus ilustres personajes; pero antes me gustaría añadir que la creación de una Escuela taurina en la Comunidad sería importante y necesaria para alimentar una cantera de chavales que representen con orgullo a su tierra riojana y lleguen a convertirse en toreros de relumbrón.

Me despido como si de un brindis se tratara citando de nuevo unos párrafos de esta Ley, y añadiendo algunos detalles propios que espero tengamos todos y todas siempre presentes en nuestra forma de vida.

"La tauromaquia, por tanto, es un conjunto de actividades vinculadas al toro bravo, que forma parte de nuestra cultura popular, y como manifestación cultural que es del sentir riojano, todos los aficionados y aficionadas debemos protegerla, difundirla y promoverla con orgullo y admiración".

¡Va por ustedes!

Guzmán Conde Ríos
Aficionado taurino y miembro del Jurado
"Trofeo Vestido de Luces Rioja y Oro"

COFRADIA DEL VINO DE RIOJA

1984 - 2019

COFRADIA DEL VINO DE RIOJA 1984-2019

La COFRADÍA DEL VINO DE RIOJA nació como Asociación el 30 de junio de 1984 en el Monasterio de Yuso de San Millán de La Cogolla, la cuna del castellano en La Rioja.

Son sus objetivos la exaltación de la importante riqueza vitivinícola riojana, dando a conocer y fomentando el consumo de la más variada y selecta gama de caldos que la integran, a través de manifestaciones artísticas, literarias, sociales, folklóricas, culturales, etc., y muy concretamente mediante la organización de actos periódicos en los que pueda enseñarse el arte del bien beber, aisladamente, o como complemento ideal e indispensable del bien comer.

La Cofradía transmite y difunde la esencia del vino de Rioja latente en las provincias de La Rioja, Álava y Navarra. Su buen hacer y su perseverancia a través de los años ha contribuido a que cuenten en su seno con gran número de Cofrades Numerarios de ámbito nacional e internacional que van difundiendo y propagando la tradición y la filosofía del vino de RIOJA y todo lo que le rodea, haciendo la labor de grandes embajadores del vino de Rioja y las tierras donde se cultivan.

La labor de la Cofradía del vino de Rioja, es la de propagar a través de nuestro vino, no solo los atributos propios de los caldos, sino además todo lo que ello conlleva: la historia de La Rioja, la cordialidad y hospitalidad de sus gentes, su fantástica cultura y tradición, su emergente turismo vitivinícola, y toda la cantidad de sensaciones que acompañan al vino de RIOJA a través de todo el mundo.

La Cofradía del Vino de Rioja es una asociación viva, muy dinámica y en continuo crecimiento. Su principal fin es que su germen perdure y se traspase a través de los tiempos y de las gentes, por ello sus propios Cofrades no dudan en nombrar COFRADES DE MÉRITO o de HONOR a personalidades o entidades relevantes de diferentes ámbitos de la sociedad que amplíen y refuercen su labor de difusión, promoción allá donde vayan.

Se trata de una labor que va pasando de mano en mano, de boca a boca, llevando a todos los rincones del mundo el nombre de "RIOJA".

El "Anagrama" que compone la parte central de nuestro Medallón se corresponde con el creado, en 1560, por un grupo de Criadores-Exportadores, preocupados de que pasaran como vinos de Rioja otros que no lo eran. Este anagrama formado por las iniciales de sus nombres se grababa en los envases para garantizar el origen de su contenido, dejando constancia de este hecho ante el escribano público de Logroño.

A través de los tiempos ha perdurado el espíritu y la esencia de nuestro vino de RIOJA, por ello la cofradía utiliza este emblema como signo de identidad y de tradición para tener siempre presentes y latentes sus principios.

Entre otros, son Cofrades de Honor, la máxima distinción que concede la Cofradía del Vino de Rioja: la Estación Enológica de Haro, Bodegas Lopez de Heredia, Diario "La Rioja", Parlamento de La Rioja, Museo de la Cultura del Vino Vivanco, la Fundación ONCE, Centro Riojano de Madrid, Paradores de España.....

Y Cofrades de Mérito entre un largo número: el cantante Joaquín Sabina; los periodistas radiofónicos, Pepa Fernandez y Luis del Olmo; presidentes de clubs de fútbol, Ramón Calderón y Vicente Boluda; empresarios riojanos, Félix Revuelta y José Pedro Orio; pelotaris, Titin III; toreros, Diego Urdiales, Enrique Ponce y Roca Rey; actores como el riojano Javier Cámara y Carlos Latre; guitarrista Pablo Sainz Villegas; Escuela de Hostelería Camino de Santiago de Santo Domingo de la Calzada, el Rotary Club de La Rioja..... y una larga lista de periodistas, jueces, embajadores, académicos, políticos, actores, guionistas, directores de ballet, médicos, bodegueros, cofradías gastronómicas, sumilleres, etc., que sirven para difundir y promocionar la cultura del vino de RIOJA.

Javier Gracia Leria
Gran Maestre de la Cofradía del Vino de Rioja

Javier Cámara

Cofrades con el Director Nacional de Danza y el Ballet Español

Carlos Latre

El Centro Riojano de Madrid en el Nombramiento de Cófrade de Honor

Pepa Fernandez

Las Riojanas

Las que más gastan en maquillaje de España

Revlon ha llevado a cabo el estudio "Hábitos y actitudes de las españolas ante el maquillaje" entre las mujeres españolas en el que se evidencia que las riojanas son las que más dinero destinan a la compra de cosméticos de entre toda la muestra nacional. Y es que un 24,3% de sus mujeres gastan más de 200€ al año en maquillaje. De hecho, en La Rioja se tiende a gastar una media de 155,26€ anuales en productos de este tipo, mientras que en la totalidad de España el gasto medio se sitúa en los 122,63€.

¿Las más presumidas de España?

Esta alta inversión en maquillaje puede tener una relación más o menos directa con la frecuencia en la que las riojanas suelen maquillarse, ya que la gran mayoría lo hace de manera diaria (35,7%). El resto de mujeres de La Rioja se maquillan cuando tienen algún plan (24,3%); entre 2 y 3 veces a la semana (15,7%); siempre, ya que no pueden salir de casa sin hacerlo (14,3%); solo los fines de semana (5,7%); y solamente en ocasiones muy especiales (4,3%).

También hay que tener en cuenta que el estudio muestra que las riojanas están acostumbradas a maquillarse desde muy jóvenes. Si nos fijamos en la edad a la que suelen empezar a hacerlo, vemos que un 37% comienza a los 16 años. Exactamente, la edad media a la que tienden a iniciarse en temas de maquillaje las mujeres riojanas es de 16,34 años. Sin embargo, un 24,3% reconoce que a medida que van cumpliendo años cada vez se maquillan menos.

Por último, la inversión en maquillaje se explica porque la mayoría de ellas disfruta maquillándose. Concretamente, un 55,8% admite pasarlo bien mientras se maquilla, cosa que convierte a los cosméticos en una especie de forma de entretenimiento para ellas.

En cuanto al estilo de maquillaje que suelen seguir, los datos muestran que las mujeres en La Rioja son eminentemente clásicas, dado que el 60% define así su estilo. Cabe destacar que esta comunidad autónoma es la segunda que se define como más clásica de toda España, justo por detrás de Cantabria.

Monica Bellucci, el ideal de belleza riojano

Sobre los modelos e ideales de belleza, el estudio arroja resultados interesantes, siendo Monica Bellucci la más valorada en cuanto a belleza auténtica por las riojanas (14,2%). La siguen de cerca con porcentajes muy similares: la presentadora Sara Carbonero y la actriz Elsa Pataki (13,8%).

El estudio "Hábitos y actitudes de las españolas ante el maquillaje" de Revlon ha sido elaborado a nivel nacional por la empresa Madison, especialistas en estudios de mercado, partiendo de una muestra de 1.700 mujeres usuarias habituales de maquillaje entre los 28 y 50 años.

GRUPO DE DANZAS DE LOGROÑO

"Más de 75 años de Tradición y Folklore"

El Grupo de Danzas de Logroño es una institución cultural de gran raigambre popular en toda La Rioja desde 1942. Pionero del folklore riojano es uno de los grupos más antiguos del panorama folklórico español, fundador de FEAF (Federación Española de Asociaciones de Folklore) y hoy miembro de FACYDE (Federación de Asociaciones de Coros y Danzas de España).

El grupo comenzó su andadura en 1941 de la mano del maestro D. Cruz Viaín, a quien con apenas 18 años tomó el relevo Dña. Nieves Sainz de Aja Revuelta. Ella hizo del folklore su vida y gracias a su dedicación se ha mantenido y transmitido a las nuevas generaciones, siguiendo hoy más vivo que nunca en las más de 200 personas que integran sus secciones; infantil, juvenil y de adultos, dirigidos por D. José Ángel Bartolomé Laguna.

Todos los integrantes del Grupo de Danzas de Logroño son aficionados que dedican su tiempo libre a mantener y divulgar las raíces y tradiciones riojanas, dispuestos a llevar nuestro folklore a cualquier lugar del mundo con elegancia rigurosidad, educación y saber estar, tanto fuera como dentro del escenario y con la única recompensa del aplauso del público. Esto ha hecho que a día de hoy sea uno de los grupos más elogiado, respetado y querido a nivel del folklore español y mundial.

En su larga andadura El Grupo de Danzas de Logroño ha representado a La Rioja y a España en infinidad de festivales nacionales e internaciones que hace que sea prácticamente imposible el nombrarlos. Ha cosechado triunfos en América (Argentina, Brasil...), Europa (Italia, Inglaterra, Francia, Bélgica, Holanda, Portugal, Grecia, Dinamarca, Alemania, Suiza, Bulgaria...) y Oriente Medio (Bagdad, Amán, Damasco, Jerusalén, Belén...).
No han sido menores los éxitos dentro de nuestras fronteras: Festivales de Música y Danza de Granada, o los concursos nacionales e internacionales de Madrid, el Festival Hispanoamericano en Cáceres, Festival Internacional del Mediterráneo en Murcia, Europeade en Marbella, el Festival de la Jota de Zaragoza, también los Festivales de España en un sin fín de capitales y ciudades españolas que su enumeración resultaría excesiva, así como la representación de La Rioja y de España en FITUR y ferias internacionales, Exposiciones Universales y Europalias en ciudades de nuestra geografía y de todo el mundo.

José Ángel Bartolome
Presidente A.C. Grupo de Danzas de Logroño

Son muchos los triunfos que el Grupo de Danzas de Logroño ha recibido como reconocimiento a su labor y trabajo como pionero en la recuperación tanto de trajes regionales como de las jotas y danzas de nuestra región recibiendo, entre otros los siguientes galardones:

- Primer Premio Concurso Internacional de danzas.
- Primer Premio Festival Concurso Caminos y Canciones de T.V.E.
- Medalla de oro durante varios años en el Festival de la Jota de Zaragoza.
- Medalla de oro en Epiney (Francia)
- Placa de oro en Marina de Massa (Italia)
- Populares Rioja en 1979, 1983 y 1985.

A estos sumaremos los recibidos a lo largo del 2017 por su 75 aniversario:

- Premio Valores Riojanos del Centro Riojano en Madrid.
- Premio Valores de la Cultura Riojana del Grupo Cope.
- Placa de reconocimiento del Excmo. Ayuntamiento de Logroño.
- Medalla de Oro de La Rioja, máxima distinción otorgada por el Gobierno Regional.
- Reconocimiento de Sus Majestades los Reyes de España en el día de la Fiesta Nacional.

El Grupo de Danzas sigue con ese trabajo, ensayos varios días a la semana dónde los más pequeños del Grupo reciben de los mayores y de primera mano la transmisión y enseñanza de los pasos de nuestras jotas, danzas y contradanzas así como de esos valores que ha hecho que el grupo siga adelante, a lo largo de tanto tiempo siendo una gran familia.

Trabajos de archivo, catalogación de músicas, fotografías y documentos relacionados con el folklore y tradiciones de La Rioja son labores que el grupo también desempeña con ilusión y entusiasmo, aunque no salgan a la luz con la misma intensidad que sus actuaciones.

Actualmente organiza en Logroño festivales nacionales e internacionales, de reconocido prestigio en el panorama folklórico español, “Festival Folklórico Infantil Ciudad de Logroño” en el que cada año más de 100 niños de distintos puntos de España conviven y muestran en Logroño el folklore de sus regiones.
También el “Festival Folklórico Internacional de San Mateo y la Vendimia Riojana”, que ha adoptado el nombre de la fundadora del Grupo pasando a denominarse “Festival Internacional de Folklore Nieves Sainz de Aja”, en el que cada año llegan a la ciudad de Logroño los grupos más representativos del folklore español y de distintos países del mundo.

Terminaremos diciendo que El Grupo de Danzas colabora en los actos oficiales programados tanto por el Ayuntamiento de la Ciudad de Logroño como por El Gobierno de La Rioja, como son la Ofrenda de Flores al Patrón san Bernabé en las Murallas del Revellín, así como en los actos institucionales del Día de La Rioja y el acto de Pisado de la Uva y ofrenda del Primer Mosto a la Patrona de La Rioja la Virgen de Valvanera.

Rioja
Digital

Quesos de Acehúche

El origen de esta quesería se remonta al año 1998. Actualmente tiene una capacidad aproximada de producción de unas 120.000 piezas de quesos al año, para lo que emplea unos 600.000 litros de leche.

El queso, que desde sus inicios se ha elaborado en nuestra quesería, ha sido el de leche cruda de cabra, haciendo el ya conocido y famoso Queso de Acehúche, que como dice nuestro eslogan: “Posiblemente los quesos más exquisitos del mundo”.

No obstante, desde principios del año 2010, hemos incorporado a nuestra producción el queso de leche cruda de oveja, el cual nos esta dando muchas satisfacciones.

Vinos de Origen

Rioja Digital

Pedidos Tlf: 616 122 731

Rioja Digital

Ebro

El hollejo

El hollejo es la piel de la uva, que encapsula todos los nutrientes formando el grano y representando el 20% de la masa del fruto. Su importancia en la influencia del color y aromas del vino es fundamental. La función más evidente del hollejo es la protectora, ya que permite que todos los cambios que deben transcurrir en el interior de la uva puedan desarrollarse en un entorno estable. Pero además, el hollejo aporta los pigmentos que colorarán posteriormente al vino.

Por otra parte, en esta piel de la uva encontramos también otros componentes como las antocianinas, responsables de gran parte de los efectos beneficiosos que tiene el consumo moderado de vino para la salud, o los taninos, que dan al vino cierto carácter astringente.

A lo largo de toda la superficie exterior del hollejo encontraremos la pruina, una especie de película cerosa que cumple una importante función: la de recoger y acumular las levaduras presentes en el ambiente exterior y que permitirán la posterior fermentación de las uvas.

Las pepitas

Las pepitas son las semillas de las uvas y podemos encontrar dos, tres y hasta cuatro de ellas en el interior de una uva, representando un 5 % de su masa total. Estas semillas también aportan taninos a la composición final del vino. Pero también son fundamentales para determinar cuál es el momento de iniciar la vendimia, ya que si se recoge la uva antes de que las semillas estén maduras, el carácter del vino podría ser excesivamente amargo y astringente.

El raspón

El raspón o escobajo son las ramitas que mantienen unidos los racimos de uvas y que permiten el paso de nutrientes desde la vid. En algunas elaboraciones de vino, los raspones y a veces hasta algunas hojas se incorporan al proceso de fermentación, lo que dará al vino unas características especialmente herbáceas, por la alta concentración de taninos.

La pulpa

La pulpa compone las tres cuartas partes del peso de la uva. Su principal función es la de acumular el mosto, por lo que la mayor parte de su composición es agua. En este mosto, encontraremos disueltos algunos elementos que van a definir el sabor de un vino, principalmente azúcares, como la glucosa y la fructosa, y otros nutrientes como vitaminas, y ciertos ácidos. La concentración de estos elementos estará determinada por el clima y el grado de precipitaciones a las que se hayan expuesto los viñedos, siendo óptimas unas precipitaciones moderadas que permitan a la uva alcanzar un buen tamaño y absorber nutrientes sin que estos lleguen a presentarse excesivamente diluidos.

La glucosa y la fructosa van a tener un papel muy importante en formar la personalidad del cualquier vino: el primero de estos dos azúcares aportará el alimento a las levaduras para que puedan realizar sus procesos metabólicos durante la fermentación, con lo que obtendremos el alcohol etílico del vino. La fructosa, por su parte, aportará sabor y dulzor al producto final.

Entre los ácidos que encontramos en la pulpa de las uvas podemos diferenciar tres tipos: el tartárico, el málico y el cítrico. Éste último procederá directamente de las raíces de la vid, mientras que los otros dos son sintetizados en el propio interior del grano. Estos ácidos aportan carácter al vino, pero además ayudan a su conservación natural, ya que un PH bajo (ácido) impide que se desarrollen ciertos microorganismos que podrían echar a perder el vino. A esta labor contribuyen también otros componentes presentes en el interior de la uva, aunque en una medida mucho menor, como pudieran ser elementos como el calcio o el potasio.

El pedicelo

El pedicelo es la parte que une y comunica al grano de la uva con el raspón. Su función es doble: por un lado aportando sustento estructural a la uva; y por otro, permitiendo el flujo de nutrientes desde la vid a las uvas. La presencia del pedicelo en la fermentación también brindará cierto carácter al vino en forma de taninos.

La uva

Rioja Digital

3ª Edición 10 Wineing Street Estepona 2019

El Centro Riojano de Madrid extiende su acción más allá de las fronteras de Serrano 25 en Madrid. Así es colaborador oficial desde su inicio de 10 Wineing Street, la mayor macrocata de vinos al aire libre de la Costa del Sol, que tuvo lugar el 12 y 13 de Julio en la Ciudad de Estepona (Málaga), evento organizado por la plataforma Take a Wine, y que contó además con la colaboración del Ayuntamiento de Estepona, la Cofradía del Vino de Rioja, la Fundación García Fajer y la Asociación Española de Enoturismo. El evento fue presentado por D. Anselmo Fernandez Vizcaíno, director de Take a Wine, y donde D. José Antonio Rupérez Caño, presidente del Centro Riojano, dirigió la cata realizando la presentación de los distintos vinos que se cataron. Un evento que combina catas de vino con la mejor gastronomía, música en directo por la violista Irina Yonkova y el mejor Flamenco.

Fotos del Fotógrafo Joaquín Canovas

ENCUENTRO DE PRODUCTORES RIOJANOS ANTE UNA DELEGACIÓN DE REPRESENTANTES CHINOS

El 11 de Julio tuvo lugar en las instalaciones del Centro Riojano de Madrid, un importante encuentro comercial para los intereses de las empresas riojanas. En él estuvieron representadas una amplia selección de bodegas riojanas y elaboradores gastronómicos de distinta tipología que presentaron sus productos ante los máximos responsables de un gran número de asociaciones chinas presentes en España. El evento fue organizado por el Centro Riojano de Madrid y la Fundación Hispano China para la Cooperación y el Desarrollo, contando con la presencia por la parte riojana de su presidente, D. José Antonio Rupérez Caño, y del jefe de prensa, D. Juan Antonio Mardomingo. La delegación china contó con el respaldo de la Embajada de China en España, asistiendo al evento el Consejero D. Zhu Jian junto a MengBin Xu, presidente de la

GALA BENÉFICA "DIPLOMATIC LUXURY EXPERIENCE"

El 23 de Julio tuvo lugar en el Centro Riojano de Madrid el evento "Diplomatic Luxury Experience", una gala benéfica cuyo fin fue la recaudación de fondos para el envío de ayuda humanitaria a la población infantil más desfavorecida. El evento fue organizado por Diplomatic Council de España, contando con la presencia de su Director D. Juan Lorente, y el Centro Riojano, donde su presidente D. José Antonio Rupérez Caño fue el encargado de abrir el acto.

El evento de "lujo, moda y diplomacia", contó con la colaboración de la marca de coches Bentley y la participación de modelos y los diseños de Francis Montesinos, todo ello con la presencia de una madrina de excepción como fue la periodista de TVE Marta Jaumandreu. El evento aglutinó un gran número de caras conocidas de la televisión y la diplomacia entre los que se encontraban los periodistas Alfonso Merlos y Javier Gállego, la estilista Pilar Rodero y diplomáticos como el embajador de Vietnam, Ngo Tien Dung o George Massaad.

Receta de bacalao a la riojana con pimientos asados al horno

1º. Comenzaremos asando los pimientos. Para ello los colocaremos en la bandeja del horno y encenderemos éste a 180ºC con calor arriba y abajo. Cuando esté caliente, meteremos la bandeja y asaremos los pimientos durante 40 minutos aproximadamente.

2º. Mientras se van asando los pimientos, haremos el sofrito de la salsa. Picaremos una cebolla y los 4 dientes de ajo en trocitos pequeños, y los pondremos a sofreír en una sartén con aceite de oliva y un poco de sal.

3º. Cuando el ajo comience a dorarse, añadiremos la salsa de tomate y la hoja de laurel. Removeremos un poco y pondremos un poco de agua para que la salsa no se deshidrate demasiado. Luego dejaremos que vaya cocinando a fuego lento para que se mezclen todos los sabores.

4º. Pasados los 40 minutos, comprobaremos si los pimientos están hechos. De seguir muy duros, tendréis que dejarlos un rato más en el horno. Si ya están hechos, los sacáis del horno, esperáis a que se enfríen un poco y les quitáis la piel.

5º. En que hayamos terminado de pelar los pimientos, les quitaremos las pepitas y los cortaremos en tiras más o menos finas, eso a vuestro gusto. Luego los añadiremos a la salsa y dejaremos que se cocinen junto a la salsa de tomate.

6º. Ahora pondremos una sartén al fuego con dos dedos de aceite de oliva e iremos friendo los lomos de bacalao pasados por harina. Primero los freiremos con la piel hacia arriba, ya que luego tendremos que colocarlos en la cazuela con la piel hacia abajo.

7º. Una vez se haya dorado ligeramente la harina por ambos lados, colocaremos los lomos de bacalao en la cazuela de la salsa con la piel hacia abajo como ya os he comentado. Ahora dejaremos cocinando el bacalao junto con la salsa durante 25 minutos aproximadamente. Pasado ese tiempo, retiraremos la cazuela del fuego, colocaremos la tapa y dejaremos que el bacalao a la riojana repose durante 5-10 minutos más antes de comerlo.

8º. Y ya está amig@s, hemos terminado nuestro bacalao a la riojana. Espero que lo preparéis muy pronto en casa y subáis la foto final a Instagram mencionando mi cuenta @cocinafamilairjr. Así veré que habéis hecho una de mis recetas y me pondré muy contento. Nada más por hoy, mañana más y mejor aquí, en Cocina Familiar.

Ingredientes para 4 personas

4 lomos de bacalao Giraldo
500 gr. de salsa de tomate frito
300 gr. de pimientos rojos asados
1 cebolla
4 dientes de ajo
1 hoja de laurel
Harina
Aceite de oliva
Sal

Javier Romero

https://www.cocina-familiar.com/receta-de-callos-a-la-riojana-la-receta-de-mi-familia.html

Sierra Cazorla

Agua Mineral Natural

"Agua Sierra Cazorla un agua especial y única, para toda la familia"

El Agua mineral natural Sierra Cazorla nace en el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, segura y las Villas, uno de los mayores entornos protegidos de Europa y declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1983.

Las aguas minerales naturales se caracterizan, entre otras cosas, por una mineralización constante. Cada agua se diferencia del resto por su composición, por el porcentaje de minerales que la integran. La composición final del agua mineral natural depende de muchos factores, como el PH, la temperatura…

Es simportante conocer la composición del agua que bebemos, puesto que, a pesar de que necesitamos hidratarnos a lo largo de toda nuestra vida, las necesidades de nuestro organismo varían en función de la edad, la salud, la actividad física, la dieta y otras circunstancias, como el embarazo, la menopausia… Por lo tanto, es importante, cuando vayamos a adquirir agua, fijarnos en su composición mineral.

Pedidos Tlf: 616 122 731

Equipo Riojano Campeones

Todo empezó hace ya más de diez años. Corría el 2008 cuando el por aquel entonces Presidente del Centro Riojano de Madrid, D. Pedro López Arriba, junto con dos chavales jóvenes, (Diego y Manu) decidieron crear un equipo de fútbol que representara y diera a conocer la Casa por las distintas ligas de Madrid.

Ha llovido desde el inicio, ahora esos dos chavales ya no son tan jóvenes, el Presidente ha cambiado, pero el equipo ha continuado, con bajas y altas, con mayor o menor éxito en la competición, pero su esencia, su estructura y su ilusión, a día de hoy, continúan intacta.

Hoy amigos, quiero hacer público el último éxito cosechado por el equipo que nos representa. Después de varios años luchando por los títulos disputados, podemos afirmar que, por fin, podemos anunciaros la consecución de un título de empaque. El equipo del Centro Riojano de Madrid ha conseguido alzarse con la Copa de la Liga Business Sport, quizás la liga privada con más nivel de la Comunidad de Madrid. Se trata, por tanto, no de un título menor, sino de un título de importancia que nos ha llenado de "orgullo y satisfacción", como se diría.

El camino no fue fácil, tras pasar como primeros de grupo, los cruces hasta la final tocaron con equipos de entidad. Si bien el cruce de cuartos se ganó con holgura, todo lo contrario ocurrió en la semifinal y final, donde fue el empuje del equipo en los últimos minutos lo que permitió alzar la copa. La suerte que otros años no había acompañado a nuestros chicos este año se dio a nuestro favor. Tras ganar 5-4 en semifinales, quizás contra el equipo de más nivel de la competición, tocó en la final un duro competidor que no puso las cosas nada fáciles. Nuestros chicos empezaron muy fuerte, consiguiendo una abultada ventaja de 3-0. Sin embargo, tras el descanso, los contrarios reaccionaron e igualaron el marcador. Fue al final del partido cuando se pudo conseguir el título con un bonito gol tras una jugada de equipo. 4-3 al pitido final y nuevo título para la Casa.

Con el final del partido llegó la alegría de todos nosotros. Una nueva copa para las vitrinas del Centro Riojano de Madrid, que por cierto, si se mira con perspectiva, no está nada mal lo conseguido hasta la fecha.

En el día de ayer, 18 de julio de 2019, se llevó a cabo la recepción del equipo en el Centro Riojano de Madrid. En primer lugar se acudió a la Parroquia del Santísimo Cristo de la Salud a ofrecer a la Virgen de Valvanera, junto con un ramo de flores, el trofeo conseguido. Debemos agradecer a su párroco la atención y disposición prestada tanto para este acto como para otros muchos.

Acto seguido, junto con los miembros de la Junta de Gobierno, se hizo el brindis oficial de festejo del título y se hizo nueva ofrenda a la virgen, esta vez ya en la sede del Centro Riojano de Madrid.

Por último, una cena conjunta entre miembros de la Junta de Gobierno y los miembros del equipo pusieron el broche final a una temporada brillante.

Un acto perfecto para una temporada excelente. Temporada y celebración a la altura que, desde luego, debe ser agradecida a la Junta de Gobierno y, muy en particular, a su Presidente, D. José Antonio Rupérez, sin cuyo apoyo, dedicación y esfuerzo, estos éxitos nunca habrían sido posibles.

Rioja Digital

D. Manuel Dueñas López
(Capitán del equipo y miembro de la Junta de Gobierno)

Centro Riojano Madrid

Rioja Digital

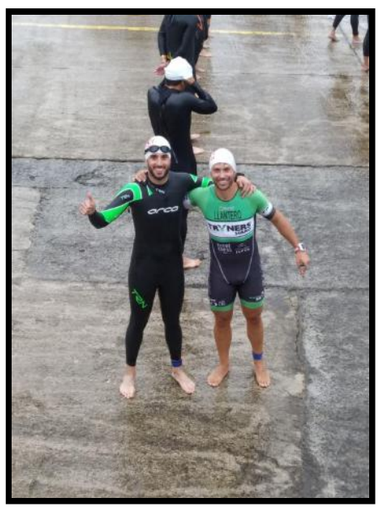
Tryners Haro

Triatlón Olímpico de Media Rio Seco

2º Puesto por equipos

Pablo Llantero, Agustin Olmos y Sergio Matute, consiguieron un meritorio segundo puesto en la clasificación por equipos y además nuestro compañero Sergio consiguió la segunda plaza en la categoría Sub 23.

Triatlón Olímpico de Castro Urdiales



Gonzalo de la Fuente y Pablo Llantero

Consiguieron un resultado bastante bueno.

Subida nocturna monte Toloño

Tradicional subida monte Toloño del mes de Agosto.

Fernando Riaño y Jesús Celada Campeones del Mundo de duatlón larga distancia en Suiza

Fernando Riaño uno de los socios del Centro Riojano de Madrid, volvió a lograr por segúnda vez ser el campeón del mundo de duatlón. Afrontó la prueba que se disputó en Zofingen (Suiza). Constó de 12 kilómetros corriendo, otros 162 en tándem y 34 kilómetros corriendo.

Tras varios tests, rodajes y la clasificación conseguida, el triatleta jarrero con discapacidad visual severa disputó el Campeonato del Mundo, con un tiempo de 8 horas, 58 minutos y 47 segundos.

Es la segunda vez que Riaño, junto con su guía Jesús Celada, disputa el mundial de larga distancia. Aunque en su palmarés figuran varios campeonatos de España de triatlón y duatlón, copas del mundo de triatlón y Campeonato del Mundo de Triatlon Cross.

Desde el Centro Riojano de Madrid, les felicitamos por este nuevo y gran éxito logrado.

Equipo de Running

Caminantes del Centro Rioja

Buscando el equilibrio

- Apúntate ya -

- info@riojadigital.es -