



Te acompañaremos en un viaje inolvidable donde podrás conocer y saborear la variada gastronomía riojana: verduras de sus magníficas huertas, increíbles champiñones y setas, excelentes embutidos de cerdo y quesos cameranos, sin olvidar sus reconocidos vinos y su exquisita pastelería.

Diviértete en familia, en pareja o entre amigos, sin preocupaciones, con todo organizado por La Rioja para que sólo pienses en disfrutar.

9:50 hs. Salida Oficina de Turismo. Portales 50.

15:00 hs. Regreso aproximado

PRECIO 14€ ¿Vienes?



2012 Logroño - La Rioja

Compra tus tickets en [www.gastrobus.es](http://www.gastrobus.es)

No olvides coger **TU RESGUARDO** de compra antes de salir de casa

- Las visitas se realizan en castellano •

Salida desde la oficina de Turismo en Portales 50. (Se ruega presentarse en la puerta diez minutos antes de la salida).



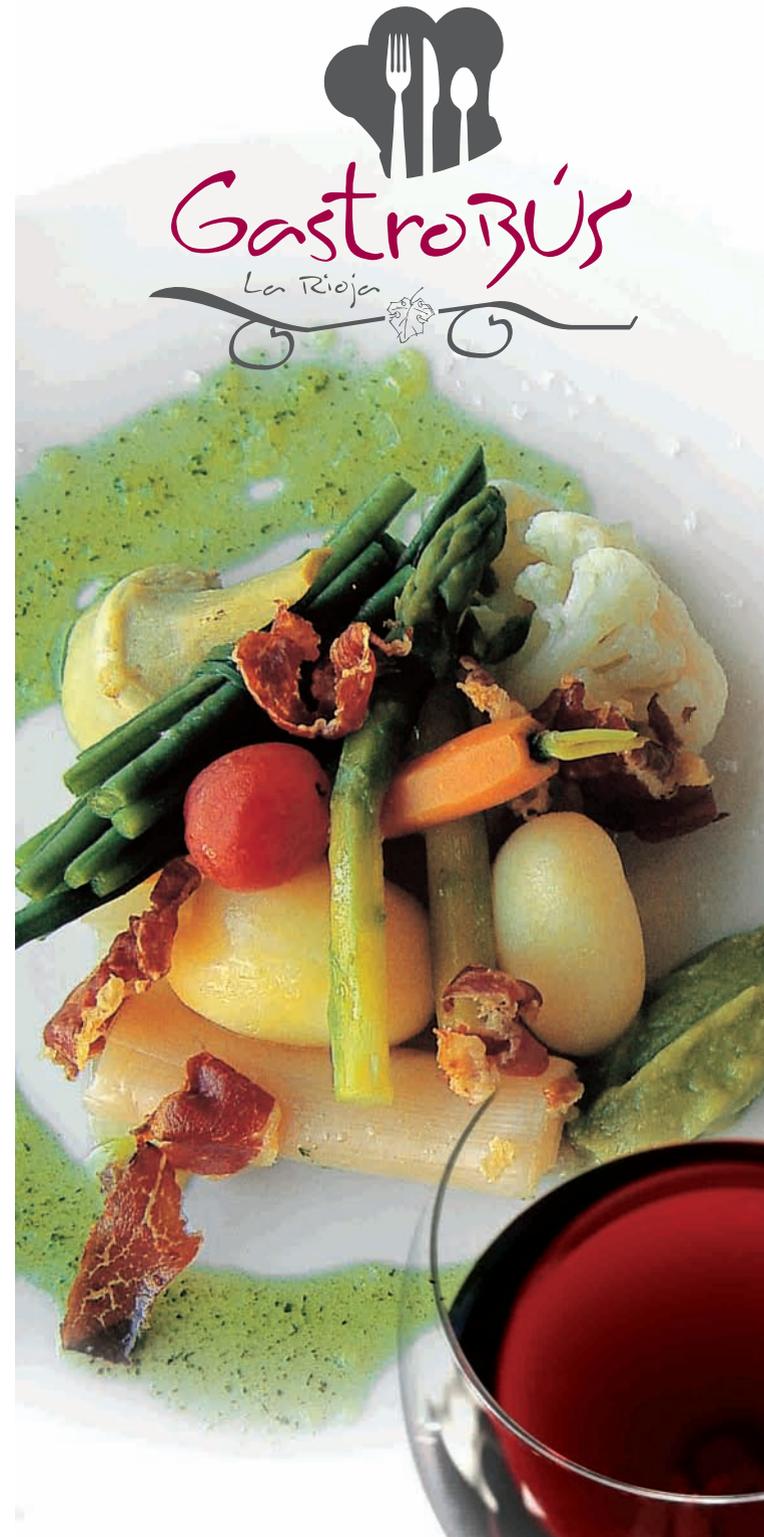
[www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)

Síguenos en @lariojaturismo

<http://www.facebook.com/turismodelarioja>

Portales 50 (Escuelas Daniel Trevijano). Logroño  
Teléfono: +34 941 29 16 40 - [info@lariojaturismo.com](mailto:info@lariojaturismo.com)

**Gobierno de La Rioja** | Consejería de Educación Cultura y Turismo



Gastrobús te descubre la rica y variada gastronomía de La Rioja.

La cocina riojana está llena de rica tradición culinaria, fruto de la elaboración pausada de productos autóctonos de gran calidad. En La Rioja encontramos materias primas tan variadas como paisajes diferentes.





**Autol y Quel**  
**Pastelería, seta y champiñón**  
ABRIL

**7 Y 21 DE ABRIL**

11:00 hs. Fardelejos La Queleña  
12:45 hs. Herchamp

**14 Y 28 DE ABRIL**

11:00 hs. Pastelería La Clavelina  
12:45 hs. Vallondo

**Fardelejos La Queleña**

Especializada en la elaboración de fardelejos, está acreditada como empresa artesana de La Rioja. Trabaja con frutos secos, sobre todo con Ciruela Claudia de la denominación de origen de Nalda y Quel.

**Pastelería La Clavelina**

Obrador-pastelería que combina la tradición con la innovación, dedicándose a la elaboración de chocolate y pastelería. Alfonso Herce pertenece al Equipo Español de Heladería, que el año pasado se alzó con el trofeo del primer premio en sabor en la Copa del Mundo celebrada en Rimini (Italia).

**Herchamp**

La empresa se dedica al cultivo de champiñón desde hace más de 25 años. Cuenta con un sistema de cultivo innovador y lo último en tecnología de climatización, con el fin de conseguir unos champiñones de textura, color y sabor inigualables.

**Vallondo**

Empresa agraria especializada en el cultivo de setas comestibles siendo las más representativas la Pleurotus Ostreatus (seta de ostra), la Lentinus Edodes (shii-take), Pleurotus Eryngii (seta de cardo) y la Agrocybe Aegirita (seta de chopo).



**Calahorra**  
**Todo Verdura**  
MAYO

**5, 12, 19 Y 26 DE MAYO**

10:30 hs. Conservas Virto  
11:45 hs. Museo de la Verdura  
13:00 hs. Visita a huertas

**Conservas Virto**

Conservas Virto es una empresa dedicada a la elaboración de conservas vegetales, legumbres y frutas. En sus más de 35 años de experiencia ha mantenido su filosofía: sigue cuidando y esmerándose tanto en la selección, como en la elaboración artesanal de todos sus productos, para que conserven todo el sabor y la naturalidad de la huerta.

**Museo de la Verdura**

Ubicado en pleno casco histórico de la ciudad, este museo es una instalación novedosa en España porque es el primer centro dedicado a la verdura. Distribuido en seis espacios expositivos, se recoge todo el proceso, desde las características del territorio hasta la gastronomía.

**Huertas**

De la mano de un agricultor tendremos la oportunidad de recolectar productos directamente de la huerta: alcachofas, habitas, guisantes, coliflor... Nos enseñará a limpiarlas y nos explicará trucos para cocinarlas.



**Baños de Río Tobía y Haro**  
**Embutido, queso camerano y vino**  
JUNIO

**2 Y 16 DE JUNIO**

10:30 hs. Lácteos Martínez  
13:00 hs. Bodegas Roda

**9 DE JUNIO**

10:30 hs. Embutidos Dany  
13:00 hs. Embutidos y Jamones G. Sobrón Martínez

**23 DE JUNIO**

10:30 hs. Jamones y Embutidos Amutio  
13:00 hs. Amando Loza

**30 DE JUNIO**

10:30 hs. Martínez Somalo, Baños  
13:00 hs. Martínez Somalo, Bobadilla.

**Lácteos Martínez**

Amparados bajo la marca "Los Cameros", los quesos elaborados en Lácteos Martínez poseen calidad certificada además de un estupendo sabor, gracias al desarrollo de mohos de afinado en sus cortezas naturales bañadas en aceite de oliva. La unión de los métodos de elaboración tradicional y de la pasión por proporcionar a sus clientes un queso exclusivo, artesano y natural, ha conseguido mantener la identidad desde sus inicios, reflejándose en un equilibrio perfecto entre tradición y modernidad.

**Bodegas Roda**

Una bodega transparente, no sólo en lo que a arquitectura se refiere, sino también en la concepción de sus vinos. Enfocada a transmitir los matices y la personalidad que encierran los suelos, el clima y las viejas cepas.



**Embutidos Dany**

Se encuentra situada en un enclave privilegiado, donde los vientos del norte y la proximidad de las montañas, constituye un lugar idóneo para el proceso de curado de embutidos. Emulando las antiguas moradas, emplea cada día en sus procesos de fabricación, junto con la mejor materia prima, la tradición aplicada a través de la moderna tecnología.

**Embutidos y Jamones G. Sobrón Martínez**

Desde 1900, generación tras generación, elabora embutidos y jamones de calidad de forma artesanal, transmitiendo de padres a hijos la experiencia y los secretos de este arte. Las condiciones climatológicas de la sierra riojana, con unos inviernos fríos y unos veranos secos y de calor moderado, crean unas condiciones ideales para elaborar embutidos y jamones.

**Jamones y Embutidos Amutio**

La principal diferenciación de Amutio es el secado es tradicional. Dispone de secaderos naturales: pisos con 4 ventanas orientadas a los cuatro puntos cardinales que permiten una ventilación concreta para que el embutido se vaya deshidratando y tenga lugar el sudado.

**Amando Loza**

Desde 1920 Loza ofrece la mayor calidad en embutidos y jamones. Tradición, servicio, y un estricto control de la calidad de la materia prima hacen de los productos Loza un alimento insuperable.

**Martínez Somalo**

La empresa fue fundada en 1900 en Baños de Río Tobía, bajo el nombre de "La Gloria Riojana", comercializando productos derivados del cerdo en el área local y regional. En la actualidad cuenta con una impresionante planta de producción de jamones curados y serranos.

