


La Rioja



di Giulia Anna Del Latte

All'estremo nord della Penisola Iberica, adagiata sulle sponde dell'Ebro, è una bella regione raccolta e riservata sulla rotta per Santiago de Compostela. Qui troviamo vini rossi tra i più prestigiosi del mondo e tartufi neri di qualità eccelsa

Lo spirito e i sensi

27

Spagna: La Rioja




La Rioja è la più piccola delle province autonome spagnole. Si trova nell'estremo nord della Penisola Iberica, incuneata, quasi naucoata, tra i Paesi Baschi, la Navarra, l'Aragona, la Castiglia e il León. Un gioiellino mitico, percorso in direzione est-ovest dall'Ebro e dall'affluente che gli dà il nome, il Rio Oja. La conoscono bene solo quelli che ci sono stati e gli appassionati di vini. Infatti, la prima cosa che viene in mente pensando a questa frazione di territorio iberoico è proprio la rigogliosa distesa di 55mila ettari di vigneti che lo ricoprono e che producono vitigni come Tempranillo, il principe dei "rojo", Garnacha, Mazuelo e Graciano. Noti non a chi è appassionato di enologia e conosce i segreti delle più prestigiose viti del mondo.

NON SOLO VINO
Dalle uve prodotte qui si ottengono grandi vini come il Crianza, il Gran Reserva della Rioja, nomi tra i rinomati al mondo anche se forse noti al grande pubblico, soprattutto quello italiano che, all'interno dei fini nazionali, ha solo l'imbarazzo della scelta. Ma La Rioja non è solo vino non possiamo circoscriverla neppure ai monasteri, gioielli architettonici di Medioevo sbocciati in questa via-percorsa da migliaia di pellegrini viaggio verso Santiago de Compostela. Accanto alla spiritualità, infatti, c'è una tutta terrena di questo posto, e che sembra una vocazione a soddisfare le esigenze dei buongustai più raffinati, perché La Rioja è una delle zone in Spagna dove il famoso tartufo Tubif melanosporum cresce spontaneamente.

Rossi in botte

Rioja in Spagna è sinonimo di vite di qualità. Da qui vengono i vini che accompagnano i pranzi meno del vicino Paese Basco, la regione oggi considerata addirittura la capitale europea dell'arte culinaria. Dal resto, una piccola parte dell'area vinicola: la Rioja Alavesa, cioè nella regione basca mentre la più ampia Rioja Alta e Rioja Baja sono in gran parte nella regione castaleña. È vino cantato e un tempo invecchiato per molti mesi in piccole botti di legno, tipo di fassoni, ovvero di acacia, dagli aromi intensi e complessi. È Tempranillo, che nasce dall'una omonima, sempre prima di questa zona e poi molto diffusa in tutta la Spagna. Il nome deriva dal temperino, "verde", perché si tratta di un'uva precoce. Tra le altre uve del territorio: la Verde, Blanco, e la Garnacha rossa e bianca.

UVE AUTOCTONE DELLA REGIONE: una vitigno di tutte le stagioni, sono all'origine dei famosi vini de La Rioja.

30



LA "CRISTIANISSIMA" SPAGNA
 Insieme al monastero con i suoi annessi
 macerati tra le viti della La Rioja.
 Porto Romano senza gli uccelli e senza
 il loro proprio (e denso) e alto lungo

mente e in abbondanza. Questa delizia
 si è diffusa qui grazie ad animali come
 topi, cinghiali e la mosca *Thelomyia* fu-
 burvosa che ne disperse le spore, ab-
 litavano i loro escrementi.

NERI, NERI E ANCORA NERI:
 Le terre dove crescono i tartufi vanno da
 700 a 1.200 metri sul livello del mare.
 Qui le precipitazioni oscillano tra 450
 e 650 millimetri all'anno e creano con-
 dizioni davvero ideali per lo sviluppo di
 queste perle aromatiche. Molti dei luo-
 ghi adatti alla nascita dei tartufi qui sono
 compresi all'interno di un vero e proprio
 gioiello naturalistico: la Riserva della Bio-
 sfera delle Valli del Leza, Jubera, Cidacos
 e Alhama, istituita dall'Unesco il 9 luglio
 del 2003. Le specie più diffuse sono: *Tu-
 ber melanosporum*, *Tuber brumale* e *Tu-
 ber aestivum*. Niente bianco, invece.

Raccolti abbondanti

La cucina locale fa ampio uso di funghi



PROTAGONISTA ANCHE QUI: il tartufo
 bianco è il prodotto di La Rioja, dove si
 concentra sempre il proprio la raccolta.

È tutta colpa di noi italiani: prima, solo specie
 delle famiglie e dei ristoranti di queste parti
 a essere fatti specie di funghi "di più dignità"
 per le loro virtù perché noi facciamo disguidi
 a mangiare più piccoli porcini, non è così
 sano, gustoso e saporito, così hanno cominciato
 a diventare "poco nobili" quei funghi. Oggi
 i porcini, di bello e qualità le spore ma è difficile
 ridotti al particolare. Cucinati da soli e in salsa.
 Il gusto, tutto, sono protagonisti della ristorazione
 locale. Del resto, il tartufo viene molto apprezzato
 e non è facile imitare, come non fanno
 neanche gli uccelli. E come a chiamare? In Italia,
 naturalmente, anche nelle cucine, sono i
 porcini si chiamano tartufo, gli altri, comunque.
 In provincia di Pavia ancora lo frastuono e
 scembarlo e il fungo marano sono il prodotto
 d'importazione pregiati, già ottenuto portuocia.



Spagna: La Rioja
Una regione all'antica

Lo spopolamento
 delle zone più impervie
 ha favorito l'espansione
 della Riserva naturale
 della Biosfera

Per secoli, l'attività principale di
 queste valli è stata l'allevamento di
 mucche e delle famose pecore di
 razza Merino, oltre alla coltivazione di
 cereali, olive, mandorle e, naturalmente,
 vite. Gli orti tradizionali, retaggio della
 cultura degli Arabi che nel Medioevo
 dominarono a lungo la Spagna, erano
 numerosi lungo gli argini dei fiumi fino
 a pochi decenni fa ma oggi sono stati in
 gran parte abbandonati. La crisi econo-
 mica delle regioni montuose spagnole,
 il conseguente spopolamento e l'erosio-
 verso le città hanno smantellato l'or-

ganizzazione sociale ed economica
 passato, influendo anche sul paesaggio.
 Non più orti, quindi, e meno allevam-
 so ma, in compenso, tante vigne, u-
 sive e recentemente, grazie all'insti-
 delle autorità locali e di alcuni giovani
 un po' di turismo, con la nascita di nu-
 merose strutture d'accoglienza, una
 buona offerta culturale.

**NATURA SELVAGGIA
 E BEN PROTETTA**
 Anche la Riserva della Biosfera, istituita
 come detto nel 2003, è un'attrattiva

UN ANTICO MONASTERO. In primo piano, gli
 arginamenti abbandonati della popolazione
 nelle valli (a destra, Alhama).

È lui che accompagna i tartufai del posto

Ricciolotto, assomiglia al Lagotto
 romagnolo e ha un fiuto eccezionale...
 ma prima faceva il marinaio!



La razza Puro di acqua si chiama così perché,
 anticamente, questi cani venivano utilizzati in mare dai
 pescatori e dai barcaioli per portare le linee a terra e da una
 barca all'altra, e anche per segnalare la presenza di altre
 imbarcazioni nella nebbia, attraverso il fuffo. Attualmente
 questo bel cane rustico, utile che per trovare i tartufi, viene
 utilizzato anche dal corpo dei pompieri spagnolo per il
 rilevamento incendi il rischio della gestione sismologica.

NASO FINO quello del Puro del lago look come
 da acqua, è così è un cane che sia il compagno
 fidato per tartufai de La Rioja, anche perché è
 un lavoratore esemplare.



Spagna: La Rioja

La tradizione della ricerca con il cane è vivissima anche qui: la razza più utilizzata è il Perro de agua

Non solo spontanei ecco le tartufaie!

Sotto in Cameros è un minuscolo borgo fatto di casine in pietra, un forno per il pane, un solo albergo e 150 abitanti. È posto a 717 metri sul livello del mare, all'interno dei confini della Riserva della Biosfera, 26 chilometri a sud di Logroño, capitale de La Rioja. Eppure, è un borgo molto vitale e pieno di iniziative per quanto riguarda il tartufo. Qui non transitano solo i luoghi ideali per la coltivazione di tartufo, ma anche il centro di un progetto di tartuficoltura innovativa e tecnicamente avanzato.

RISPETTO PER Quattro anni fa, il governo attraverso la Dire. Qualità Ambientale ed alcuni specialisti ad alcuni specialisti studio per valutare lo stato del tartufo. I fatti, è un'attività protetta come quei alberi che vengono piantati: contribuisce il suolo dall'erosione del fiume dall'Atlantico.

Nella Valle del Leza sorge la Veglam, la prima coltivazione di tartufo de La Rioja



UN ALTERNARSI DI GOLE e muretti è la caratteristica del tartufo, che rende anche il paesaggio un luogo di interesse.



E c'è anche la Fiera
Se la tartufo della regione è un prodotto di qualità, il tartufo di Cameros è un prodotto di qualità. La Fiera della Tartufo è un evento che si tiene a luglio, in un luogo di interesse. La Fiera della Tartufo è un evento che si tiene a luglio, in un luogo di interesse. La Fiera della Tartufo è un evento che si tiene a luglio, in un luogo di interesse.



LE PIANTE MICORIZZATE, nella tartufo, sono quelle che si usano per la coltivazione del tartufo.

LA PRIMA TARTUFAIA
Dopo che i micologi avevano espresso parere positivo sulla possibilità di ottenere tartufo in salute e produttivo, il sindaco di Soto en Cameros, Miguel Cumita, ha affidato ad Angel Saenz Fernandez, un esperto ingegnere agrario, il compito di realizzare l'impianto della prima tartufo, esteso su 30 ettari. Il vivaio si chiama Veglam ed è interamente compreso nella Riserva, nella Valle del Leza, a 850 metri sul livello del mare nel comune di Soto en Cameros. Dice Angel: «Le piante che



micorizziamo sono tre: lecci, Quercus faginea e quercia spinosa, le più adatte a dare Tuber melanosporum e Tuber aestivum. La tartufo entra in produzione dopo circa otto anni dal loro impianto e rendono dai 5 ai 15 chili di tartufo all'ettaro, se il terreno è secco, e dai 15 ai 50 se è umido. Il periodo di produzione non ha un limite preciso: in Spagna vi sono tartufo di quarant'anni ancora pienamente attivi.

CURE E ATTENZIONI
Il lavoro alla Veglam è sempre intenso e condotto con grande passione: occorre selezionare il materiale migliore, piantare e micorizzare, ma anche studiare la composizione della terra, sterilizzarla, curare il terreno. Per produrre Tuber melanosporum, infatti, il terreno deve essere acido, con un pH compreso tra il 7,5 e l'8,5 e, visto che le piogge annuali non superano i 400 millimetri, un po' poco per soddisfare la sete del tartufo, deve essere mantenuto umido al punto giusto con un sistema di irrigazione ad hoc. Insomma, saranno tartufo... meritate!

Ci vogliono otto anni perché una tartufo dia i primi "frutti" ma poi prosegue a lungo

tutta dedicata ai neri!

ogni anno, è nella giornata sono previsti una dimostrazione di come del tartufo (di) e la sua coltivazione di Logroño, La Rioja, come è tutto. Per informazioni: www.riohi.com o al numero verde 800 25 10 41.

Si tiene a luglio: informale e divertente

TRUFA

Spagna: La Rioja

Dire, fare e vedere



Come si arriva

• **In aereo e auto**
L'aeroporto più vicino è a Madrid. Dalla capitale spagnola possiamo affittare un pullo e dirigersi verso Logroño, capitale della regione Rioja. Prendiamo la A2 in direzione Saragozza, proseguendo sulla N11 fino a San Andrés dove imbocchiamo la LR-130 fino a Sotillo en Cameros e la Valle del Lías.

• **In pullman**
Da Madrid prendiamo un bus della linea Continental Auto fino a Logroño - Tel. 924 941 23 04 05 - www.continental-auto.es



CALDA OSPITALITÀ
accoglierti familiare è un che ti offrano il gusto di questa terra.

Dove dormire e mangiare

• **Casa Rural Monte Real**
San Roman de Cameros - La Rioja
Tel. 924 941 46 42 23
0034 646 38 37 86
Il paese si trova a 900 metri di altezza nella valle del fiume Laja, vicino alla gola del Vaqueiro. Il ristorante propone piatti della cucina tradizionale della Rioja. La camera, dotata di due piani, si trovano nella casa di stile rurale spagnola barocca. Il ristorante, lungo e ben arredato, come tutta dotata di bagno privato con doccia o vasca. Qui riposeremo in tutta tranquillità, con l'unico accompagnamento salutare del maggior delle musiche che possiamo riprenderci in tutta la valle e passeggiare serene per le strade del paese.

• **Residencia Rural Camero Viejo**
Calle Agra, 6 - 26170 Laguna de Cameros - La Rioja
Tel. 924 945464 171
www.residenciacameroviejo.com
Nel Camero Viejo, si trova a pochi chilometri da San Roman e vicino al spettacolare maglificio recentemente scoperto dagli archeologi. Il ristorante e la camera si trovano in un unico edificio di recente restaurato, ben arredato. La camera offre un letto matrimoniale in settimane e stadi più grandi nei weekend, ma nei mesi di alta stagione turistica, si riprende e aperto solo su prenotazione. Da Laguna de Cameros parte il settore QR, che permette di pescare a piedi. In tre giorni, tutta la regione del Camero, si rivela a riprese per un viaggio distribuito lungo il cammino.



Numeri utili

• **Ufficio Turismo Spagna**
Via Botteghe, 30
20121 Milano
Tel. 02 73 00 46 17
Piazza di Spagna, 52
00187 Roma
Tel. 06 67 53 106

• **Voyages**
Sotillo en Cameros (La Rioja)
Tel. 00 34 923 732 432
0034 637 201 041

• **Ambasciata di Spagna**
Largo Fontanelle Borghese, 19
00198 Roma
Tel. 36 95 43 601

• **Consolato di Spagna**
Via Camero Milano, 34



Da vedere

Nel 1892 il territorio della Rioja fu diviso dalla Diocesi di Calahorra in tre regioni autonome e suddiviso come due capitali Logroño, una chiesa della zona vecchia poco meno di 1500 persone, tutta la zona della produzione della uva. Monte le viene come a posto i segni della dominazione degli Arabi, scoperti nell'anno Mille nel mezzo del Campesino. Attraversata dall'Ebro, Logroño è il centro principale della commercializzazione del vino della Rioja. Da vedere lo splendido abito

camero-guerra di San Bartolomeo. Tutto il resto della cultura araba è stato cancellato, invece, nei sobborghi del nord della Rioja, a **Cervera** e **Aguilera**, splendida i monasteri che furono numerosi durante il Medioevo, nel sistema per Santiago de Compostela, come quelli di **Santo** e di **San**, alcuni Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Da vedere i **castelli medievali** di Combarro, Enciso, Juncos e Ciruelo, l'architettura neoromantica pregoce è ovviamente la **Rivera della Biester**.



SULLA STRADA PER SANTIAGO DI COMPOSTELA, LA RIOJA È RICCA DI MONUMENTI.

Da comprare

I **magogoni migliori** della Rioja si acquistano da Manuel Restrepo, una fondica nell'anno 1876. Sono prodotti artigianalmente secondo la tradizione e fatti a mano. Invece che acquistare subito, oppure prenotarli, si indirizza nel rispetto di José Manuel Restrepo Moreno, Marqués de Valdeón, 6 - 26122 Sotillo en Cameros - La Rioja
Tel. e fax: 924 94 14 26 038
www.restrepovaldeon.com

Tessuti fatti a mano di cotone, lino e seta, tutti con motivi naturali sono direttamente da piante e fatti a mano a Treviño, un paese pittoresco sulla costa del Cañon de Ibañeta, Camero è geniale della signora Juan, che si è ritirata da qualche tempo qui. Per trovarli, basta

Da gustare

La Rioja è famosa per i vini della Spagna che sono il 20% dell'exportazione di prodotti. Di vino della zona vale il viaggio: sono **sette le DOP**, quattro rosse e tre bianche: **Tempranillo**, **Garcacha** (rosso e bianco), **Mazuelo**, **Graonco**, **Vino**, **Malvaria**. Tra le griccherie del luogo spiccano il **queso** **Rioja** di Munilla, ottenuto da latte di capra, il **chamón**, salatastra stagionata di carne di coniglio, carne o maiale cotta con patate di peperoncino rosso, ripieno di formaggio come il **hueso de magaña**, fatto con un'infusione di maia sarracena, e il **esodon**, preparato con il modo delle maie fresche e una specie di



garofano piccolo molto aromatico, impastato. I **magogoni** di Sotillo en Cameros, dotati tutti con ingredienti panna, zucchero e latte di latte.



FORMAGGI E DOLCI: taste di mandorle sono tra le griccherie della zona.



Da bere

dividere alle persone di passaggio i **alci migliori** si trovano nelle cantine ricche di Camero. Riprendere le DOP Cattolica Rioja. La Costa para beber del **Botigues de Rioja** si possono trovare in pratica in 2 anni selezionando direttamente al Centro al numero 924 941 30 04 00 Fax 941 506672 - www.vinovaldeon.com

