


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 Rioja. 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 Best e 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 di 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 è Spagna e sinonimo di vite di qualità. Da qui vengono i vini che accompagnano i preziosi menu del vicario Pardo Bazán, la regione oggi considerata addirittura la capitale europea dell'arte culinaria. Del resto una piccola parte dell'area vinicola, la Rioja Alavesa, che nella regione basca rivale le più ampie Rioja Alta e Rioja Baja sono in gran parte nella regione coenologica. È vino cantato e un rosso invecchiato per molti mesi in piccole botti di legno, tipo di barriques, 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 stesso del temperano, "pardo", perché si tratta di un uva pardoce. 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 ai monasteri, con i suoi antichi
 monasteri tra le rovine celtiche de La Rioja.
 Porto, insomma, senza gli usci a terra
 si sono proprio le donne e gli, lungo

mente e in abbondanza. Questa delizia
 si è diffusa qui grazie ad animali come
 topi, cinghiali e la mosca *Thelomyia* fu-
 burivona 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, dato in
 commercio soltanto il proprio la provincia.

È tutta colpa di noi italiani, prima, tutte le specie
 delle famiglie e dei ristoranti di queste parti
 a essere fatti specie di funghi "di più dignità"
 per le sono riservati perché noi facciamo disprezzi
 a mangiare più piccoli porcini, sari e non
 sari, gamberi e vacche, 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 pasta.
 Il gusto, tutto, sono protagonisti della ristorazione
 locale. Del resto, il tartufo sono molto preziosi
 e non è facile mangiarli, come non fanno
 neanche gli indiani. E come a chiamarli? In Italia,
 naturalmente, anche nelle cucine, sono i
 porcini si chiamano tartufi, gli altri, comunque.
 In provincia è invece ancora in funzione e
 scomodato e il fungo mangiato solo è il prodotto
 di un'attività geografica, gli abitanti provincia.

39

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 economica delle regioni montuose spagnole, il conseguente spopolamento e l'erosione verso le città hanno smantellato l'or-

ganizzazione sociale ed economica del passato, influendo anche sul paesaggio. Non più orti, quindi, e meno allevamento ma, in compenso, tante vigne, uliveti e recentemente, grazie all'iniziativa delle autorità locali e di alcuni giovani, un po' di turismo, con la nascita di numerose strutture d'accoglienza rurali e una buona offerta culturale.

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



UN ANTICO MONASTERO Ben prima, qui sorgevano insediamenti della popolazione celtico-iberica (a destra, Alhama, nella foto).

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 lenze a terra e da una barca all'altra, e anche per segnalare la presenza di altre imbarcazioni nella nebbia, attraverso il fischio. Attualmente questo bel cane rustico, utile che per trovare i tartufi, viene utilizzato anche dal corpo dei pompieri spagnolo per il rilevamento incendi nella ricerca delle persone scompare.

NASO FINO quello del Puro del Puro del Puro (così come da adesso), è così e un cane che sia il compagno fidato per tartufai de La Rioja, anche perché è un lavoratore esemplare.



40



QUI L'ARCHITETTURA è ben integrata nel paesaggio. A SINISTRA: una veduta dall'alto di un villaggio di pietra nella Cordigliera Iberica.

non da poco per chi viaggia fin qui. Si tratta di una zona montuosa che tocca l'altitudine massima di 1.600 metri e che ingloba ben quaranta comuni, per una superficie totale di quasi 11.700 ettari. La maggior parte del parco è ricoperta da foreste di rovere, altre querce e faggio, e da una fitta macchia mediterranea arbustiva. Questo patrimonio naturale, uno dei più preziosi della Penisola Iberica e di tutta Europa, non solo è ben conservato, ma cresce e si espande, grazie alle leggi protettivistiche imposte dal parco e allo spopolamento dovuto all'esodo verso le aree più urbanizzate del Paese.

I TARTUFI DI SOTO EN CAMEROS

Ogni valle della Biosfera prende il nome dal fiume che la attraversa, ripetitivamente il Leza, il Juberu, il Cidacos e l'Alhama,

che nascono nella Cordigliera Iberica per poi immettersi nell'Ebro, il più importante fiume di Spagna, insieme al Tago. L'aspetto di queste terre è caratterizzato da una grande varietà: continue è l'alternarsi di canyon, precipizi e paesaggi scozzesi, valli aperte. Se le zone più pianeggianti sono intensamente coltivate, quelle più erte sono l'habitat ideale per varie specie di uccelli rapaci (come l'aquila del Bonelli (*Hieroaetus fasciatus*), il condor ionato (*Cypr fulvus*), il gufo reale e il capovaccaio, un avvoltoio. Ma uccelli a parte, la riserva è una zona abitata anche da mammiferi come il gatto selvatico, la nutria, i cervi e i cinghiali. Insomma, tutto attorno la cittadina più importante della riserva, Soto en Cameros, la natura esplose di salute. E proprio Soto, oltre a essere un delizioso centro, è la "capitale" del tartufo de La Rioja.

La "capitale" del tartufo è un piccolo borgo in pietra con 150 abitanti a circa 700 metri di altitudine.

Tanti i segni della preistoria

Anche impronte di dinosauri!

In tutta la riserva della Biosfera si incontrano importanti tracce di un passato antichissimo. Negli anni Ottanta, gli archeologi scoprirono una serie di piccoli siti con tracce di diversi insediamenti del lungo periodo del periodo Cretaceo, risalenti a circa 120 milioni di anni fa. Uno dei più importanti è quello di Soto de Leza, vicino a Soto en Cameros, fatto strada per Cameros. Qui sono state scoperte 53 tracce di insediamenti preistorici diversi, anche tracce del passaggio di un branco di mammi si trovano presso Pella la Mota. Importante anche il luogo della presenza umana, risalenti a 200.000 anni fa sono stati ritrovati negli archeologi nella terrazza fluviale del Soto de Leza e Saperilla. Se ci interessiamo a preistoria, dalle vallate anche a Cameros.



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 tartufoaie!

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

Soto en Cameros è un minuscolo borgo fatto di case in pietra, 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. Epsone, è un borgo molto verde e pieno di iniziative per quanto riguarda il tartufo. Qui non transitano solo i funghi ipogei cresciuti spontaneamente nelle foreste d'intorno: è anche il centro di un progetto di tartufoicoltura innovativo e tecnicamente avanzato.

RISPETTO PER L'AMBIENTE
Quattro anni fa, il governo de La Rioja, attraverso la Direzione General de Calidad Ambiental, ha commissionato ad alcuni specialisti di micologia studio per valutare progetti di coltivazione del tartufo: la tartufoicoltura, infatti, è un'attività che, prevenendo il rimbochimento, è perfetta in un'area protetta come questa. Non solo: i tartufoicoltori che vengono piantati per la ricazione contribuiscono a prevenire il suolo dall'erosione delle precipitazioni dall'Atlantico.



UN ALTERNANZA DI COLLE e montagne è la caratteristica del territorio, che ispira anche rapaci, tra alouca e grimaldi, tra.

4822

E c'è anche la Fiera di Soto

Se le tartufoaie della Veplam contano da tempo, la Fiera del tartufo è invece la prima manifestazione organizzata in tutta la regione di La Rioja. È una manifestazione che si tiene a luglio, in un luogo molto verde e pieno di iniziative per quanto riguarda il tartufo. Qui non transitano solo i funghi ipogei cresciuti spontaneamente nelle foreste d'intorno: è anche il centro di un progetto di tartufoicoltura innovativo e tecnicamente avanzato.





Spagna: La Rioja

La tradizione della ricerca con il cane è vivissima anche qui: la razza più utilizzata è il *Ferret de aqua*

Non solo spontanei ecco le tartufaie!

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

Solo 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 spontanea delle tartufaie, ma anche il centro di un progetto di tartuficoltura innovativo e tecnicamente avanzato.

RISPETTO PER Quattro anni fa, il gestore attraverso la Dora Qualità Ambientale 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.



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



E c'è anche la Fiera
Se la tartufo della regione è stato da Angel de la Torre, il tartufo è stato introdotto in produzione negli anni '80 e viene a la Fiera de la Tierra, la fiera del tartufo nero che è celebrata di solito ogni anno da la zona. L'organizzazione, che si tiene a luglio, la occasione continua di appassionati che hanno la possibilità di trascorrere un fine settimana davvero speciale, tra degustazioni gastronomiche e dimostrazioni di ricerca nei boschi con i cani, come quelli di Angel che, oltre ad aver fatto del tartufo la sua professione è un vero appassionato. La Fiera Fiera (che ogni anno è celebrata con un'occasione speciale al vivaio di Soto e di San Nazario di Cameros) è con una organizzazione di tartufi si un momento sociale. La giornata inizia la domenica quando, alle 11, si aprono gli stand dove si possono acquistare i



LE PIANTE MICORIZZATE, nella tartufo, (nella foto: tartufo nero) sono lechi, quercia spinosa e la Quercus ilex (quercia pedunculata).

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 lechi, 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 dei tartufi, deve essere mantenuto umido al punto giusto con un sistema di irrigazione ad hoc. Insomma, saranno tartufi... meritate!



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

tutta dedicata ai neri!

prodotto con il metodo di coltivazione con i cani da tartufo (dog and pig) di Logroño, La Rioja, Spagna. È un tipo di tartufo a Logroño di Cameros, come è noto. Per informazioni: www.vivieros.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
ospitalità familiare e un chef ti offrono il modo di gustarla bene.

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 e 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 Agria, 6 - 26170 Laguna de Cameros - La Rioja
Tel. 924 945 64 171
www.residenciacameroviejo.com
Nel Camero Viejo, si trova a pochi chilometri da San Roman e vicino al spettacolare magnifico monumento 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 accedere a Madrid. In tre giorni, tutta la regione del Camero, benedici a Riposte per un viaggio distribuito lungo il cammino.



Numeri utili

• **Ufficio Turismo Spagna**
Via Botetico, 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 637 211 041

• **Ambasciata di Spagna**
Largo Fontanelle Borghese, 18
00198 Roma
Tel. 36 95 43 611

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



Da vedere

Nel 1880 il territorio della Rioja si divise nella Diocesi di Logroño, regione autonoma, e comprendendo come capofila Logroño, una chiesa della prima vigilia poco meno di 1500 persone, circa la metà della popolazione della regione. Ma non le venne concesso a posto i segni della dominazione degli Arabi, scoperti nell'anno Mille nel vicino San Campesino. Attraversata dall'Ebro, Logroño è il centro principale della commercializzazione del vino della Rioja. Da vedere lo splendido abside

romano-gotica di San Bartolomeo. Tutto il resto della cultura araba è stato cancellato, insieme, tutti i resti dell'epoca della Rioja, a Carrión e Aguilera, Sotillo e monasteri che furono numerosi durante il Medioevo, nel territorio per Sancho de Compostela, come quelli di Sotillo e di Vico. Anche il Palazzo dell'Alcazar del 1500. Da vedere i castelli medievali di Compostela, Enciso, Tudera e Ciruelo. L'architettura neoromantica principale è ovviamente la **Rivera della Bisbetta**.



SULLA STRADA PER SALSIBUENO di Compostela, La Rioja è ricca di monumenti.

Da comprare

I **magazzini migliori** della Rioja si acquistano da Manuel Restrepo, una fondazione nell'anno 1876. Sono nati nel 1910 e sono ancora in piedi, sono stati restaurati da piano e frutto di lavoro e lavoro, un paese perennemente sulla guida del Calle de Laja, Calle de Sotillo della signora Juan, che si è rivolta al questo edificio qui. Per trovarli, basta

Tel. e fax: 924 94 14 26 018
www.restrepo.es/restrepo.com

Trovarli tutti a mano di solito. Uno è molto, uno con ordini naturali sono direttamente da piano e frutto di lavoro e lavoro, un paese perennemente sulla guida del Calle de Laja, Calle de Sotillo della signora Juan, che si è rivolta al questo edificio qui. Per trovarli, basta

Da gustare

La Rioja è l'unico vino spagnolo della Spagna che gode il 2020 riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta. Il vino della zona vale il viaggio: come **nella la D.O.**, quattro vini a tre bianchi: **Tempranillo, Garnacha (rosso e bianco), Mazuelo, Graciano, Viana, Malvarosa**. Tra le grappole di del tempo spagnolo il **Quepo** **Riserva de Murieta**, ottenuto da uva di uva, il **chateau**, satinato stagionato di carne di coniglio, carne o maiale cotta con patate di peperoncino rosso, ripieno con carne come il **lomo de magorda**, fatto con un'infusione di maiale salsiccia, e il **esoteo**, preparato con il modo delle maie fresche e una specie di



graffato piccolo molto aromatico, impetioso. I **magazzini** di Sotillo en Cameros, davanti tutti con magazzini panna, zucchero e bicchi di Sotillo.



FORMAGGI E DOLCI
fatti di mandorle sono tra le grappole della zona.



dividere alle persone di passaggio. I **dei migliori** si trovano nelle cantine ricostituite dal Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de la Rioja. La Rioja è un paese perennemente sulla guida del Calle de Laja, Calle de Sotillo della signora Juan, che si è rivolta al questo edificio qui. Per trovarli, basta

dividere alle persone di passaggio. I **dei migliori** si trovano nelle cantine ricostituite dal Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de la Rioja. La Rioja è un paese perennemente sulla guida del Calle de Laja, Calle de Sotillo della signora Juan, che si è rivolta al questo edificio qui. Per trovarli, basta

Tel. e fax: 924 94 14 26 018
www.restrepo.es/restrepo.com