

Logroño acogerá en noviembre un congreso de enoturismo de la Red de Grandes Viñedos

Convocada la XIII edición de los Premios 'Best Of' de Turismo Vitivinícola

LA RIOJA

LOGROÑO. La Red Mundial de Capitales y Grandes Viñedos celebrará en noviembre su asamblea general en las sedes de Bilbao y Logroño, ciudad que también acogerá un congreso sobre enoturismo en el que se presentarán modelos exitosos y se definirán estrategias para explotar estos recursos de las bodegas. El presidente de la Cámara de Comercio de La Rioja, José M^a Ruiz-Alejos, y el presidente de la región Bilbao-Rioja de esta red, Juan M^a Sáenz de Buruaga, presentaron la convocatoria de la XIII edición de los Premios 'Best Of' de Turismo Vitivinícola.

Los interesados en participar en estos galardones tienen de plazo hasta el 15 de junio para presentar sus candidaturas en las diferentes categorías: alojamiento, restaurante, arquitectura, parques y jardines, arte y cultura, experiencias innovadoras, prácticas sostenibles y servicios de



Juan María Sáenz de Buruaga y José María Ruiz-Alejos. :: J.M.

turismo vitivinícola.

La red está formada por ocho grandes regiones de producción vitivinícola: Bilbao-Logroño, Burdeos, Ciudad del Cabo-Cape Winelands, Mainins-Rheinhessen, Mendoza, Oporto, San Francisco-Napa Valley y Valparaíso-Casablanca. Cada ciudad realizará una selección dentro de su zona y luego se hará otra criba entre los galardonados a nivel local durante la

asamblea general, que será entre Bilbao y Logroño en noviembre. Por segunda edición, se ha convocado el Premio Bilbao-Rioja de Comunicación.

Sobre la jornada del 9 de noviembre, está dirigida a empresas, entidades e instituciones involucradas en el turismo del vino y tratará dos grandes bloques: 'Estrategia enoturística' y 'Modelos de éxito en enoturismo', que tendrán cada uno una conferencia y una mesa redonda. La sesión comenzará con la ponencia de José Luis Bonet, el presidente del Grupo Freixenet y de la Cámara de Comercio de España, quien también participará en la mesa redonda junto a Clay Gregory, de Visit Napa Valley; André Morgenthal, de Wines of South Africa, y Brigitte Bloch, de Turismo de Aquitania. El segundo bloque comenzará con una charla de Wendy Darneal, vicepresidente de Hospitality and Cultural Affairs de Constellation Brands, quien participará además en la segunda mesa redonda junto a Beatriz Vergara, directora de Enoturismo de Tío Pepe. También se presentarán casos de éxito, con Isabel Morais, de Sogrape Vinhos, y Ana Amitrano, de Bodegas Zuccardi.

El II Congreso de Historia Militar de la UR reúne a escritores e historiadores

Almudena Grandes protagoniza mañana una de las cinco sesiones que analizarán el género de la novela histórica

DIEGO MARÍN A.

LOGROÑO. La Universidad de La Rioja acoge desde hoy el II Congreso Internacional de Historia Militar, centrado en la novela histórica. Durante tres días la Asociación Española de Historia Militar analizará «las crecientemente populares novelas históricas de temática bélica y/o militar, que tantos lectores tienen». Destacan entre los ponentes la escritora Almudena Grandes, que el jueves, a las 16.30 horas, hablará sobre su serie de novelas 'Episodios de una Guerra Interminable'.

Todas las conferencias se desarrollarán en la Sala de Grados del edificio Quintiliano de la UR. La sesión inaugural se producirá esta misma mañana, tras la cual, a las 11.00 horas, intervendrá el escritor Javier Negrete y el historiador Fernando Quesada. El programa incluye siempre a un escritor y a un historiador para que cambien

PROGRAMA

► **Hoy:** a las 11.00 horas, Javier Negrete y Fernando Quesada; y a las 16.30 horas, José Soto y Alejandro Rodríguez de la Peña.

► **Mañana:** a las 9.00 horas, Enrique Martínez y David García; y a las 16.30 horas, Almudena Grandes y Fernando Hernández.

► **Viernes:** a las 10.00 horas, Julián Delgado y José Luis Rodríguez.

impresiones sobre la literatura y la Historia. Así, hoy por la tarde intervendrá José Soto y Alejandro Rodríguez de la Peña, el jueves, Enrique Martínez y David García por la mañana y Almudena Grandes y Fernando Hernández por la tarde, y el viernes, Julián Delgado y José Luis Rodríguez. Además, se leerán 34 comunicaciones al término de cada sesión.

El programa incluye la reunión de la asamblea general ordinaria de la Asociación Española de Historia Militar correspondiente al ejercicio de 2015. Los no socios de la ASE-MISHI podrán participar en una visita guiada al Museo de La Rioja.

¿Dónde comemos hoy?

LA QUISQUILLOSA
BARRA & MANTEL

Menú degustación 27,50 € + IVA
(todos los días)

Nuestro tapeo enlatado
Ensaladilla casera con Regañas
Terrina de foie con membrillo de cerezas y supurao
Yogurt de tomate, queso de cabra artesano y olivada
Croqueta cremosa de Ibérico
Bocata de calamares con salsa Kimchi
Bacalao asado con pisto de txangurro
Secreto Ibérico a la brasa
Torrija, café y cacao

Menú ejecutivo 20 € (IVA incluido)
(de lunes a viernes)

3 entrantes, un segundo, postre, bebida y café.

Sagasta, 13. Logroño
699 708889

TERRA RESTAURANTE

MENU PAUSA
ALMUERZOS
Lunes o Viernes
(exc. festivos)

A ELEGIR ENTRE:
3 PRIMEROS
3 SEGUNDOS
3 POSTRES

20€
IVA INCLUIDO

PAN, AGUA Y VINO

Finca de los Arandinos

Ctra. 49 - 137. Aranda - 24218 Aranda (La Rioja)
Tel: +34 941 484 129
www.fincaarandinos.com

LA COCINA DE RAMÓN

VERDURAS DE PRIMAVERA
de martes a viernes

35€
IVA

Aperitivo de la casa
Alcachofa de la huerta riojana
Puerros de Yara
Verdura del Mercado de Abastos
Espárragos de temporada con perrechicos
Elegir entre:
Atún rojo / Merluza de anzuelo
Entrecot de buey / Chuletillas de cordero lechal
Postre, café y crojitos

Bodega: CADA SEMANA UN VINO DIFERENTE

Reservas: 941 28 98 08 - Portales 10, Logroño
www.lacocinaderamon.es

asador

Prueba nuestros menús

Martes a viernes:
Menú de Día: 13,98 €
café incluido

Fin de semana y festivos:
Entrantes, primero y segundo, a elegir.
Postre y vino por menos de 19 €
(en servicios de comida)

C/ VITORIA, 16. 941 21 34 56 / 617 85 34 83. www.asadorkupela.com

Club Náutico El Rasillo
AGUA Y MONTAÑA

Reservas: 941 46 21 74

Tapas, bocadillos y cazuelitas
Menú diario: 14 euros + IVA
Menú náutico: 25 euros + IVA
(mínimo 2 personas)
Tres entrantes. Un segundo de seis
Postre, pan, Rioja y Café

WOK 999

MENÚ GRATIS
menores de 5 años
Adultos: de lunes a viernes
al mediodía 10,50 €

Parking gratuito

Avda. Madrid, 5. Logroño. Reservas 941 289 666

la tavina
TABERNA Y TIENDA DE VINOS

Menú ejecutivo entre la mayor selección de vino de Logroño

Primeros: Revuelto de perrechicos. Insalada de púlpitos con vinagreta de tiritas
Pochas con almejas en salsa verde. Arroz cremoso con langostinos y romesco
Segundos: Camarones de ternera estofados al vino tinto. Picantón a la navarra y salsa de verdu. Salmón a la pimienta verde.
Postres: Plátano al ron y helado de chocolate. Tentación brownie
Arroz con leche al toque de toffee. Piña natural
Incluye agua, vino joven de Rioja, postre o café.

18 €
IVA INCLUIDO

CALLE LAUREL 2, 26001 LOGROÑO 941 102300 @latavina

Restaurante

Cid

Vuelta a los orígenes

Menú del día (martes a viernes) 13 €
10 primeros - 10 segundos, a elegir
postre + bebida + pan + café y chapito

Fines de semana y festivos 15 €

Menús especiales para grupos

C/ Vitoria de Guzmán, 47,
Tfn: 941 11 85 84
www.bodega.cid.es

el 19
RESTAURANTE

Campo de Golf
La Grieta
Logroño
941 740715
www.el19.es

Menú Fin de Semana 28 €

Menú Grupos Desde 33 €

De lunes a viernes
Menú Ejecutivo 19 €

Servicio de cafetería. Presupuestamos
todo tipo de banquetes y eventos

Para anunciarse
en esta sección

Llamar al 941 27 05 55

LA RIOJA