



C/ Cuesta de la Catedral nº 5
26500 Calahorra. La Rioja

T: 941 147 423

www.ayto-calahorra.es
museodelaverdura@ayto-calahorra.es

Horarios del Museo:

Martes a sábado: 11 a 14 horas y de 18 a 21 horas

Domingos y festivos: 11 a 14 horas

Lunes: cerrado

Museo cerrado del 20 de septiembre al 10 de octubre

Plan de Dinamización de Producto Turístico
"Calahorra: Verdura, Gastronomía y Patrimonio"



Depósito legal: LR-84-2010



Otros sistemas de conservación

La evolución de la conserva ha dado lugar a nuevas técnicas de conservación que permiten disfrutar de estos alimentos más rápidamente. Así, a la congelación se le ha añadido la Cuarta y Quinta Gama.

A través de estos sistemas de conservación, las verduras mantienen su calidad y sus propiedades. Calahorra ha sido pionera en la aplicación y el desarrollo de estos nuevos sistemas de conservación, manteniendo su importante papel en este sentido y asumiendo los nuevos retos.



Y la verdura acaba en la mesa. Las bondades del consumo de estos productos son determinantes para una buena alimentación y son parte central en la dieta mediterránea. Sus propiedades son ampliamente reconocidas, aportando numerosos nutrientes, minerales y vitaminas al organismo.

Todo para comer

La verdura es un protagonista de la gastronomía, especialmente de la de Calahorra, en cuyos restaurantes se puede disfrutar de numerosos platos. Y las Jornadas Gastronómicas de la Verdura suponen una celebración de la importancia de este producto, evento reconocido nacional e internacionalmente.



Museo de la Verdura de Calahorra



Las tierras de Calahorra se caracterizan por su fertilidad y riqueza. Surcada por dos ríos, el Ebro y el Cidacos, y protegida por las sierras de La Rioja Baja, esta zona de La Rioja cuenta con las mejores condiciones para producir una verdura de una calidad prácticamente inigualable.

Pero al valor de sus tierras se suma la mano del hombre. El cuidado y el saber de los agricultores calagurritanos han ido pasando de generación en generación. Su esfuerzo a lo largo del año, cultivando sus tierras con el paso de las estaciones, es determinante en la calidad de los productos de los campos de Calahorra.

El territorio y el hombre



Un terreno con las mejores condiciones para el cultivo. Una tierra que guarda en su memoria el paso del tiempo. Las labores agrícolas han ido evolucionando a lo largo de los siglos, pasando de los antiguos arados hasta los modernos tractores. También lo han hecho los sistemas de riego, las norias que surcaban los campos de cultivo han dado paso a otros medios, aprovechando los cauces de los ríos y los canales.

La agricultura

Y en Calahorra la huerta gana protagonismo. Las vegas del Cidacos y del Ebro continúan albergando un sinfín de ellas. Cultivadas con mimo, sus productos llegan a todos los rincones de España y Europa.



MICORIZOS Muchos hongos del suelo establecen relaciones simbióticas con las raíces de las plantas. Son las llamadas micorizas, que mejoran el acceso de la planta a los nutrientes, al tiempo que la protegen de patógenos del suelo.



- 1.- alcachofa
- 2.- cardo
- 3.- cebolla
- 4.- coliflor
- 5.- lechuga
- 6.- pimiento
- 7.- espárrago

Nuestras verduras

La producción de Calahorra alcanza a una amplia variedad de verduras y hortalizas. A lo largo de todo el año y en sus correspondientes temporadas, los campos de cultivo van cambiando de decoración a medida que albergan unos ejemplares u otros.

Siete son las verduras más características de Calahorra, algunas de las cuales le han dado fama. Son la alcachofa, el cardo, la cebolla, la coliflor, la lechuga, el pimiento y el espárrago. Parte de ellas, como por ejemplo la coliflor, han alcanzado el reconocimiento de Indicación Geográfica Protegida.



La conserva

A partir de la segunda mitad del siglo XIX se desarrolló en Calahorra un importante sector conservero, que se convirtió en el más importante de España. A sus decenas de fábricas llegaban los productos directamente del campo y en ellas pasaban a la lata y al frasco, para partir al resto de España y de Europa.

La tradición conservera se ha mantenido y sus empresas siguen encontrándose entre las más relevantes de todo el sector. Las técnicas de producción han evolucionado, las fábricas han cambiado, pero sus conservas continúan entre las más valoradas.