

## 24 horas en... Calahorra

## El reino de la menestra

Su Museo de la Verdura recoge la tradición hortícola de esta villa riojana situada en el fértil corredor del Ebro. Y en sus restaurantes, grandes 'delicatessen': apios, alcachofas y lechugas



De izquierda a derecha, tres imágenes de Calahorra: la catedral de la localidad riojana vista desde el río Cidacos; interior del Museo de la Romanización, y el Museo de la Verdura. / Gonzalo Azumendi / Carlos Pascual

Carlos Pascual

Le apetece un calabacín rebozado de puerros y zanahorias pochadas? Del 22 al 28 de abril, en las Jornadas Gastronómicas de la Verdura de Calahorra ([www.ayto-calahorra.es](http://www.ayto-calahorra.es)), bares, restaurantes y panaderías se vuelcan con el evento y preparan pinchos como el citado (en el Café Central), o un crujiente de coliflor con crema de manzana asada (en Las Vegas), o una fantasía de verduras de Calahorra (en el Asador Calagurris), o un pan de maíz y girasoles (panadería La Villareja). Ha habido hasta desfiles con trajes elaborados en la Escuela de Diseño de Logroño y recubiertos de lombardas, pimientos secos, guindillas, alcachofas, zanahorias, ajos y lechugas. En la segunda población más grande de La Rioja (unos 25.000 habitantes), la huerta es protagonista, y casi cien kilómetros de caminos, los Senderos de la Verdura, permiten deleitarse con los productos de la ribera y ver aves.

En el pasado, de Calahorra hicieron los romanos una urbe en toda regla, con circo, termas, teatros y templos. A poco de ser derrocados sus dioses, ya se alzaba la que llegaría a ser una gran catedral gótica. Con muchos peregrinos de paso, jacobeos. La culpa de tanto trajín, la geografía: Calahorra se encuentra en pleno corredor del Ebro, por donde además del cierzo feroz corren las mercancías. Las aguas del Ebro y del Cidacos hicieron desde siempre que las huertas de este enclave fueran el motor económico de la zona. Motor acelerado con la llegada del ferrocarril, en el siglo XIX, pues trajo pujanza a la industria conservera. Y en esas sigue Calahorra, hasta el punto de añadir a su título oficioso de capital de La Rioja Baja el de Capital de la Verdura.

## 9.00 'Fames calagurritana'

Lo mejor es empezar recogiendo mapas y folletos en la oficina de turismo (Ángel Oliván, 8), que está pegada al Museo de la Romanización. Porque Roma fue el comienzo, la que convirtió a la bárbara Kalakorikos en Calagurris Nasica Iulia. Después, eso sí, de algunas batallas, incluso entre los propios romanos, como aquellas guerras sertorianas en las que la plaza fue sitiada y, muertos de hambre (la famosa *fames calagurritana*), dicen los escritos que tuvieron que ponerse a régimen canibal; una matrona, con un trozo de brazo a guisa de filete, lo recuerda en el lugar donde estuvo el circo (paseo del Mercadal). Queda algún resto del circo, de la muralla y unas cloacas romanas. Más todo lo que se ve en el museo, con la Dama Calagurritana como pieza emblemática (un busto del siglo II aparentemente femenino, de 21 centímetros de altura y labrado en mármol blanco). En aquella urbe nació el escritor y orador Marco Fabio Quintiliano, quien da nombre al parador y a una soberbia biblioteca de investigación que dirige el latinista tuitero Emilio del Río. Cada año, en el fin de semana de Pasión, se organiza

un Mercatorum que revive el ambiente ferrial de aquellas calendas, con gladiadores y todo.

## 11.00 Palacio barroco

La catedral gótica de Calahorra, mal conocida, alberga verdaderos tesoros. Como algunas de sus capillas, rejas o retablos de alabastro. Pero sobre todo una sacristía cubierta de pinturas y un claustro plateresco convertido en museo con piezas sacras traídas desde puntos de toda la



diócesis. A la salida, se ve enfrente el palacio episcopal, de estilo barroco.

## 12.00 Etiqueta verde

Subiendo esa cuesta de palacio se llega al Museo de la Verdura, único en España. Es más de lo que su nombre indica; en realidad muestra un poco la historia local (conservera) y las últimas tendencias en la alimentación humana, con secciones como *El territorio y el hombre*, *La agricultura* y *Las conservas*. Cada sábado hay mercado de verduras en la plaza del Raso y alrededores. En el Rasillo de San Francisco, la iglesia de San Francisco ocupa la parte más alta de la colina, allí donde estuvo la acrópolis y el castillo del rey Enrique IV (el malo de la serie *Isabel*). El templo guarda los pasos de Semana Santa; por cierto, en lunes Santo montan por la avenida de Valvanera una pasión viviente muy concurrida. Ahí, en ese cerro, estuvo también la judería, en la cual vivió sus últimos años el tudelano Abraham ibn Ezzr, literato y astrónomo del siglo XII.

## 14.00 Comer verdura

No hay que andar mucho para dar con los bares más codiciados a la hora del aperitivo. Por ejemplo, Las Vegas (Toriles, 10), donde Ester y Cipri preparan unos pinchos que son obras de arte. También son de obligado tapeo el Bar Rioja (Paletillas, 1), The Swing (Mártires, 7) y La Comedia (Montecompatrí, 8). Para comer —ya se sabe, verduras en un punto sublime— hay dos sitios muy especiales: Chef Nino, donde oficia Ventura, el hijo de Saturnino y Juli, que abrieron su primer local en 1975 (Padre Lucas, 2), y La Taberna de la Cuarta Esquina (Cuatro Esquinas, 16), una referencia. También son muy recomendables Casa Mateo (plaza del Raso, 15) y el parador (paseo del Mercadal).

## 16.00 Tarde de relax

Se puede ayudar a la digestión yendo a buscar el postre: al torno de las madres carmelitas, en el convento de San José (Tenerías, 12), que elaboran y venden dulces de pecado. O bien yendo a pasear al parque del Cidacos, al otro lado del río, donde están los padres carmelitas, en el santuario del Carmen, que tiene además cosas que ver. Tampoco sería mala opción imitar a los antiguos habitantes, paganos, pero listos: pasar la tarde en las termas. Hay que archar un cuarto de hora en coche para llegar a Arnedillo (o ir en bici por la Vía Verde, vía férrea jubilada). Allí se bañaron los romanos (hay huellas) y hoy día sigue funcionando un balneario (Hotel Spa TermaEuropa) con toda clase de tratamientos, masajes y mimos. Sale más barato (pero no es lo mismo) recurrir a las Pozas Municipales, que están al aire libre y son gratis.

## 20.00 Noche apacible

Las últimas horas del día, con la guardia bajada, pueden ser las mejores para animarse a comprar los buenos productos de la tierra: vino, aceite, frutas y verduras en conserva. En Fuegos Gourmet (travesía de las Paletillas, 3) se puede además aliviar el trámite con un chato y unas tapas. Hubo en tiempos, en Calahorra, dos teatros rivales. Hoy solo queda el teatro Ideal, reabierto en 2006, aunque data de 1925; allí actuó la compañía de Margarita Xirgu, se destapó la vedet Celia Gámez, y lo mismo sirve ahora para teatro o zarzuela de gira que para conciertos. El día que no hay función puede servir de alternativa tomar una copa en Voche (plaza de Peña Phillips) o Dolce Vita (travesía de las Paletillas, 5). Para dormir, el parador no parece muy seductor por fuera, pero es por dentro uno de los sitios más acogedores y elegantes. Otra opción, sin alejarse del centro, es el hotel Ciudad de Calahorra (Maestro Falla, 1). Si se quiere más sosiego aún del que brinda esta apacible ciudad, hay en Munilla (a cinco minutos de Arnedillo) dos casas rurales dignas de un patricio, con nombre latino: Casa Vacatio y Casa Traditio ([www.riojaniam.com](http://www.riojaniam.com)).

EL PAÍS EL VIAJERO 28.03.14 5

press reader PHOTOCOPIABLES BY PERMISSION OF PRESSREADER.COM. +34 904 378 4804. COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW.