



NOTICIAS DOP

Boletín mensual DOP Peras de Rincón de Soto



NUEVO PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PARA REDUCIR PLAGAS EN FRUTALES

La fruticultura riojana contará en los próximos años con una nueva iniciativa de innovación para mejorar el control de plagas en los cultivos. Se trata del proyecto BIOFRUTEC, que ya reúne a empresas, centros de investigación y organizaciones del sector productor, con el objetivo de desarrollar y validar nuevas estrategias de control biológico y herramientas digitales que permitan reducir el uso de insecticidas en cultivos como el peral, el melocotonero y la nectarina.

El proyecto cuenta con financiación del Gobierno de La Rioja a través de la convocatoria de ayudas para la cooperación en materia de innovación, destinada a impulsar grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en productividad y sostenibilidad agrícolas.

La iniciativa está coordinada por la empresa riojana de investigación Insectaria, especializada en la producción y manejo de enemigos naturales para el control biológico de plagas, y en ella participan también SpectralGeo y la Universidad de La Rioja, además de la Sociedad Cooperativa de Albelda y la propia DOP Peras de Rincón de Soto. Estas entidades aportan la conexión directa con el sector productor y facilitan la transferencia de los resultados a las explotaciones agrícolas riojanas.

**NUEVAS
ESTRATEGIAS
BASADAS EN EL
CONTROL BIOLÓGICO
Y EN LA TECNOLOGÍA
DIGITAL**



LOS EVENTOS DEL MES

La DOP continúa con fuerza en este 2026. En febrero, ha participado en diferentes tipos de actividades. En el ámbito escolar, la DOP ha estado en el Cross Don Bosco del Colegio Salesianos Carabanchel, en la Trobada de Fútbol Sala y de Minibasket organizada por el CEEB de Barcelona o el Cross Escolar de Colmenar Viejo. La DOP ha participado también en la jornada de la Liga Mundial de Hockey Hierba celebrada en Valencia.

En cuanto a los ya tradicionales desayunos saludables desarrollado con Lacturale, destaca que se han realizado varios en Logroño y en 'coles' de zonas rurales, como el CRA de Moncalvillo. También se ha implementado un desayuno saludable con la Universidad de La Rioja. Por último, ha destacado también la presencia de nuestras peras en pruebas como la Carrera Nocturna de Rincón de Soto o los Paseos Saludables que realiza la Consejería de Salud de La Rioja.

NUEVO PROYECTO

La excelencia gastronómica riojana ha quedado patente en el Concurso Regional de Cocina y Repostería de La Rioja 2026, celebrado en Riojaforum, dentro de la feria de expositores organizada por Acha Gourmet. En este certamen, la DOP ha contado con un protagonismo especial, al ser uno de los ingredientes principales y obligatorios a usar por los concursantes en la elaboración de sus platos en la categoría de Dulce.

En una final de altísimo nivel y gran expectación, Cristian Solana fue el vencedor en la categoría Cocina – Salado y Pedro Alda en la categoría Repostería, revalidando ambos el título conseguido en la edición anterior.

Reto de Repostería

El reto técnico en la categoría dulce incluía la utilización obligatoria de crema de cacao de Nutella, café de la marca italiana Illy Italian Gourmet y peras de la DOP Peras de Rincón de Soto. Pedro Alda, con Lucas González como ayudante, volvió a convencer al jurado con una propuesta elegante, equilibrada y técnicamente brillante.

El concurso, dentro del marco profesional en el que ha transcurrido, ha supuesto una magnífica visibilidad para todos los participantes y colaboradores y ha contribuido decisivamente a reforzar su prestigio y su proyección dentro del sector gastronómico. El certamen, una cita de referencia ya en el calendario culinario riojano, supone un impulso al talento local y pone en valor tanto a los profesionales como al producto.

