



NOTICIAS DOP

Boletín mensual DOP Peras de Rincón de Soto

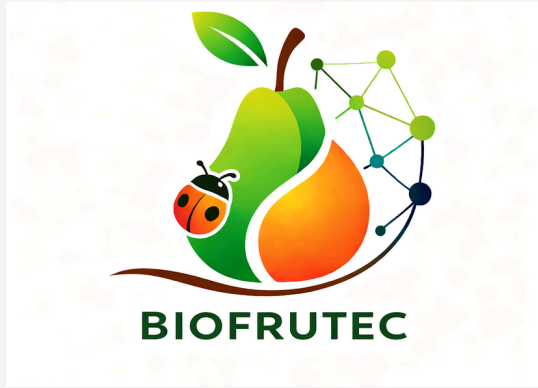


JORNADAS INFORMATIVAS DE BIOFRUTEC

La DOP Peras de Rincón de Soto está llevando a cabo una serie de presentaciones del proyecto BIOFRUTEC al sector agrario. La primera jornada informativa tuvo lugar el 27 de abril en Rincón de Soto y la segunda el día 29 del mismo mes en Albelda de Iregua. Las jornadas, que han tenido en torno a una hora de duración, se han dirigido a agricultores, técnicos de campo y asesores.

BIOFRUTEC es una nueva iniciativa de innovación para mejorar el control de plagas en los cultivos, centrada en 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. La iniciativa, que cuenta con financiación del Gobierno de La Rioja, 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.

**SESIONES PARA EL
SECTOR AGRÍCOLA
SOBRE EL NUEVO
PROYECTO DE
INVESTIGACIÓN**



MASTERCHEF: TARTA TATIN PARA PILARÍN

Ana Jiménez, la concursante calagurritana de MasterChef conocida en el mismo como Annie, ha utilizado la pera en el programa, como ingrediente de su plato en una prueba de eliminación. Preparó una tarta tatin de peras al vino tinto, como homenaje a La Rioja Baja. Ese plato, que fue valorado de forma muy positiva por el jurado -Pepe Rodríguez llegó a decir que era la pera-, ha repetido la receta de forma posterior con peras de nuestra DOP. Lo ha hecho en redes sociales, donde ha dado a conocer todo tipo de detalles de la elaboración. Y es que, Annie ha usado nuestras peras como ingrediente de su plato y las ha presentado como símbolo de su tierra.

Annie, que ha actuado y actúa como embajadora informal de la gastronomía riojana, está dando visibilidad a recetas con producto local y se centra en destacar la importancia del origen, las raíces y la cocina tradicional.

LOS EVENTOS DEL MES

Durante esta primavera, la DOP está aprovechando el buen tiempo para poner en marcha numerosas actividades al aire libre, combinando salud, deporte y hábitos saludables. De este modo, ha participado en pruebas como la Copa de España de Marcha Nórdica celebrada en Azagra (Navarra), la Carrera del Campus de la UNIR, la Marcha Nocturna del Club de Montaña de Calahorra o la prueba de Trial del Ayuntamiento de Rincón de Soto.

La DOP; en el ámbito escolar, además de dar continuidad a sus Desayunos Saludables con Lacturale, ha llevado sus peras hasta el Torneo de Baloncesto de Logroño de Semana Santa, el Cross del Colegio Montpelier de Madrid, el del Colegio Jesús Maestro también de Madrid y el de Ciudadella de Barcelona. De este modo, también ha participado en el Trofeo de Atletismo Base de Madrid, en el Torneo de Rugby Les Abelles de Valencia y el de Cisneros, así como en el Campeonato de España también de rugby de la categoría Sub-18 celebrado en Barcelona y el Trofeo Benéfico Fútbol 7 de Alfaro.

Por último, cabe destacar que la DOP ha contribuido al desarrollo de los Paseos Saludables de la Consejería de Salud del Gobierno de La Rioja celebrados este mes en Calahorra, así como en la III Feria de la Salud de la Universidad de La Rioja (UR) y una degustación benéfica contra el cáncer celebrada en Murillo de Río Leza.

Por último, cabe destacar la participación de la DOP en la Jornada de Exaltación del Producto de Calidad CIFP Carlos Ozora y en el Concurso de Jotas del Ayuntamiento de Rincón de Soto.

