



# LA RIOJA ALTA, EN CUCHILLO Y TENEDOR

**TEXTO Y FOTOGRAFÍAS:**

Begoña García-Baquero Moneo

Los pueblos de La Rioja Alta, con paisajes plagados de viñedos y casas de piedra de sillería, esconden entre sus calles numerosos rincones en los que mover el bigote con gusto y acompañar los platillos con buen vino de Rioja. Si antes todos los caminos llevaban a Roma, en La Rioja hoy todos los caminos llevan a una buena mesa.





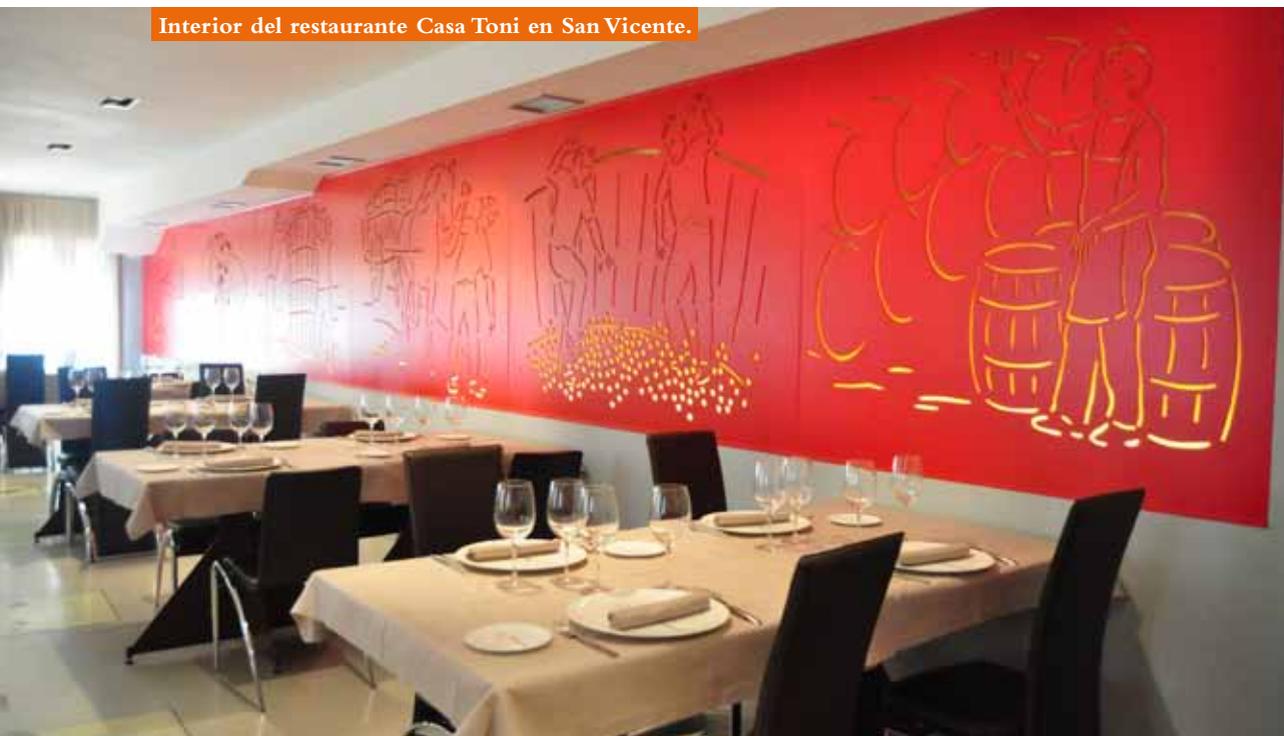
**Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción en Briñas.**

Prueba de ello es la ingente oferta gastronómica que existe en los pueblos del entorno de Haro y en la propia capital jarrera donde se pueden encontrar restaurantes de todos los tipos, colores y precios que ofrecen al visitante experiencias gastronómicas para todos los gustos. Los hay más formales e informales, de precios populares y algo más elevados, de alta cocina y de cocina casera. Los hay para disfrutar de un plato de patatas a la riojana al estilo de la abuela o de un plato de patatas a la riojana decostruido. Hacer una selección con los

mejores y los más representativos sin dejarse alguno en el tintero no es sencillo, pero vamos a intentarlo disfrutando además del paisaje de viñedos y cereal.

Dejando atrás Haro, pues la ciudad se merece protagonizar un reportaje gastronómico en sí misma, la primera parada la haremos en Briñas, localidad a orillas del río Ebro que ofrece una magnífica panorámica del paisaje riojalteño, plagado de viñedos. El color amarillo de la tierra se refleja en la piedra de sillería con la que están hechas sus casas, ejemplo clásico de la arquitectura tradicional de la zona y entre las que se puede encontrar algún que otro escudo. Destaca entre sus atractivos turísticos el puente medieval levantado en el siglo XIII para facilitar el comercio entre las dos orillas del Ebro, la imponente Iglesia parroquial de la Asunción, del siglo XVII, y el humilladero. Para dormir, la Hospedería Señorío de Briñas, la Casa de Legarda y el Hotel Portal de La Rioja.

Siguiendo la carretera hacia el este, cruzando un tramo de La Rioja Alavesa, el camino lle-



**Interior del restaurante Casa Toni en San Vicente.**



**Los hermanos Saézn Monge dirigen en San Vicente el conocido Casa Toni.**



**Crema de patatas a la riojana con espuma de piquillos y láminas de chorizo crujiente.**

va hasta San Vicente de la Sonsierra, localidad conocida por la tradición de los Picaos en Semana Santa. En los asuntos del comer la palma se la lleva Casa Toni, negocio familiar que regentan desde hace casi medio siglo los Sáenz Monge, que acaban de decir adiós a Remedios, la matriarca de la familia y fundadora del negocio junto a su marido allá por los años 60. Al frente del restaurante se encuentra ahora la segunda generación que encarnan dos de sus hijos, Jesús y Mariola, que forman el tándem perfecto: Jesús le da a la cocina mientras la simpática Mariola reina en la sala.

Jesús figura desde hace años en el palmarés de los cocineros riojanos más reconocidos por la cocina de autor que sirve en Casa Toni y que convive en armonía con platos más tradicionales de bocado exquisito. El buque insignia de esa nueva cocina es su versión del clásico patatas a la riojana que él convierte en crema de patatas a la riojana con espuma de piquillos y láminas de chorizo crujiente. Hay que probar el millojas caramelizado de foie, reinetas y queso de cabra y las láminas de bacalao en ensalada con mango, gelleé de albahaca y aceite de perejil. En la carta tradicional, imprescindibles los platos de cuchara y la manita de cerdo rellena con hígado de pato. Y de los postres... imposible elegir. Si acaso el helado de vino tinto con reducción de zurracapote, frutas rojas y palito de canela o las láminas caramelizadas de pera con su crema y helado de peras de Rincón, pero todos son para chuparse los dedos.



Con la panza bien llena, desde San Vicente es obligatorio saltar a Briones y a Ollauri, dos de los pueblos más bonitos de La Rioja. En Briones, además de pasear por sus calles, se pueden visitar grandes bodegas como Dinastía Vivanco, con el interesante Museo del Vino, o Finca Allende, que firma vino de fama internacional como Calvario y Aurus.

En Ollauri, imprescindible la visita a las Bodegas Paternina y sus impresionantes calados, y la novelValenciso. Interesantes también las históricas Beronía y Berberana. Paseando por las hermosas calles de la villa, el viajero se topará con singulares edificios como el Palacio de los Marqueses de Terán, el Palacio de Pobes, el Palacio de los Condes de Rodezno y el Palacio de los condes de Portalegre. La villa fue muy señorial y ya se sabe que el que tuvo, retuvo.

Un poquito más al sur, en un pispás nos plantamos en Rodezno, donde goza de fama el restaurante La Vega, especializado en gastronomía riojana tradicional. Se respira en su comedor el ambiente familiar y los aromas de la cocina de las abuelas riojanas. Platos sencillos y tremendamente honestos, de ración generosa, fruto del buen hacer de su fundadora, Vega Bravo, que a sus 82 años, y después de toda una vida entre fogones, acaba de despedirse de la cocina. Le cede el testigo a su hija pero deja en su restaurante la profunda huella de su carácter abierto y campechano. Reconocido y ponderado es el patorrillo, muy buenas las legumbres y las carnes.

A pocos kilómetros, Zarratón marca el siguiente alto en el camino. Se puede mover el



Palacio de Casafuerte, Zarratón.



bigote con brío en el restaurante Palacio de Casafuerte, una casona de piedra de sillería típica de la zona, y de cuya existencia se tiene constancia desde el siglo XV, aunque se sospecha que pueda ser anterior. El Palacio, morada de los Condes de Casafuerte, fue comprado en un estado lamentable por Dionisio Lombillo y su mujer, Yolanda Vozmediano, en el año 2000.

La primera fase de reforma significó la puesta en marcha del restaurante y ahora, tras 11 años trabajando con mimo y ahínco para devolver el esplendor a este magnífico edificio, la rehabilitación se da por finalizada con la puesta



## (86) entre fogones

---

El Palacio de Casafuerte, en Zarratón, alberga, en su edificio, declarado de interés histórico y arquitectónico, restaurante y hospedería

---

en marcha hace unos meses del servicio de hospedería, que se ofrece en 5 coquetas habitaciones. Merece la pena visitar su página web ([www.casafuerte.es](http://www.casafuerte.es)) para comprobar en las fotos del antes y el después de las renovaciones en el esfuerzo realizado por este matrimonio.

En el restaurante, llaman la atención los magníficos techos con sus vigas de madera y los nidos de golondrina, marca de la casa y que incluso protagonizan un original postre de la carta. En la hospedería, destacan las baldosas de Talavera que adornan sus paredes, poco habituales en esta zona de La Rioja y que en-



cuentran su razón de ser en el origen de los Condes, naturales de la localidad manchega. Impresionante también la escalera de piedra maciza y su balaustrada de una sola pieza. La oferta de fin de semana incluye 2 Noches con Desayuno Buffet, visita guiada a Bodega y botella de cava en la habitación desde 190 € (IVA no incluido).

El edificio está declarado de interés histórico y arquitectónico y al terminar la comida, la etiqueta exige pedir una visita por la bodega y





Las carnes brillan con luz propia en La Vieja Bodega, en Casalarreina.

sus antiquísimos calados, la joya de la corona. En el restaurante gusta el cocido riojano, la morcilla con pimientos y la extensa carta de carnes, donde destaca el patorrillo. De postre, vistoso y rico el mencionado nido de golondrina y la torrija melosa con sala de café y helado de turrón.

Cierra la ruta Casalarreina, donde la parada obligatoria es sin duda La Vieja Bodega. Fundada en 1994 por Ángel Pérez Aguilar, brilla desde hace años como uno de los mejores restaurantes riojanos. El edificio y el comedor ofrecen todo lo que el viajero que llega hasta la Rioja Alta busca: piedra de sillería, techos de madera, muebles rústicos, referencias agrícolas y decoración vitivinícola. Todo con sencillez y sobre todo mucho gusto. La carta, recién renovada, le va a la zaga con una cocina consagrada al producto de temporada de excelente calidad y cuidada presentación. Nada sobra y nada falta en la cocina de La Vieja Bodega.

Se nota en el restaurante, en su cocina, en su ambiente, que para Ángel el negocio es pura pasión. ¿Cómo si no recuperarse de la tragedia que asoló el establecimiento en febrero de 2001 cuando un incendio lo redujo a escom-

bros? La Vieja Bodega resurgió de sus cenizas y apenas un año después volvía a la carga. Desde entonces, pudiendo hacerlo, ni se acomoda, ni se deja llevar y siempre apuesta por nuevos platos y por la innovación. Entre los aperitivos brillan con luz propia los caprichos del Toloño, un clásico de la carta, y los platos de verduras, siempre deliciosos y maravillosamente preparados. Los segundos platos, todos recomendables, sobre todo las carnes, aunque es imperativo categórico dejar un hueco para los postres: la tartita de manzana caliente, la de queso y la templada de chocolate, para morir de placer.

### La Vieja Bodega

Avenida de La Rioja, 17, Casalarreina.  
T/ 941 32 42 54.  
[www.laviejabodega.com](http://www.laviejabodega.com)

### Restaurante La Vega

C/ San Sebastian 4, Rodezno.  
T/ 941 33 80 56.

### Casa Paco

Calle San Cristóbal, 22 - Bajo, Rodezno.  
T/ 941338009.  
[www.casapacorodezno.com](http://www.casapacorodezno.com)

### Palacio de Casafuerte

Miguel de Villanueva 50, Zarratón.  
T/ 941 324 799.  
[www.casafuerte.es](http://www.casafuerte.es)

### Casa Toni

C/ de Zumalacárregui 27, San Vicente.  
T/ 941 334 001  
[www.casatoni.es](http://www.casatoni.es)