

Doce millones para el regadío de Moreda, Labraza y el entorno

MOREDA
M. HERMOSILLA

Rioja Alavesa se convertirá en la primera zona del País Vasco que modernice sus regadíos gracias a los casi 12 millones de euros del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. En concreto, se destinarán 11.956.140 euros para la mejora del sistema de riego de la zona de Barriobusto, Labraza y Moreda.

Durante la firma del convenio con la Comunidad de Regantes de Valdepaderna (Álava), que se produjo el pasado martes en el Ayuntamiento de Moreda, se concretó que la actuación afectará a 400 hectáreas en los términos municipales de esta localidad y de Oyón además de que se prevé la construcción de una balsa de regulación y la instalación de un sistema de telecontrol para la digitalización integral del riego.

Mayor competitividad

El objetivo fundamental de estas obras es el de mejorar la competitividad del sector agrario de Rioja Alavesa reportando numerosos beneficios a corto y largo plazo. Con dicha modernización se aumentará la eficiencia hídrica y energética de los regadíos con una balsa que captará las aguas sobrantes de la época invernal y, por otro lado, se favorecerá al ahorro energético que supone el riego por gravedad sin bombeo.

Asimismo la instalación de un sistema de telecontrol para la digitalización integral del riego facilitará el análisis en caso de déficit de agua en la planta y la reserva hídrica del suelo, y calculará la aportación necesaria exacta ajustando al máximo el gasto. Gracias a esta nueva tecnología se estima que el ahorro

de agua podría llegar hasta el 20% del consumo que se da en la actualidad.

Por último, el proyecto del Ministerio incorporará un sistema de monitorización para el control y el seguimiento del conte-

nido en nutrientes en el agua, principalmente nitrógeno y potasio, con información detallada para ajustar las aportaciones de compuestos de acuerdo a buenas prácticas agrícolas y desarrollo ambiental sostenible.

Elciego celebra el 'Día de Gracias' y presenta sus vinos jóvenes

ELCIEGO
M. H.

Elciego coge el testigo de Labastida al celebrar este fin de semana su fiesta de 'Día de Gracias 2022'. En

este caso, la localidad riojana-alavesa comenzará su festividad el sábado, a las 10.30 horas, con dianas a cargo de la Agrupación Musical Santa Cecilia y los Gaiteros de Elciego. Durante esta jornada se llevará a cabo una presentación de los vinos jóvenes, una comida popular, el quinto campeonato de cesta así como música a cargo de un Dj y verbena. Finalmente, el domingo se pondrá el broche a las fiestas con unos hinchables en el polideportivo.



CHARRO
1521

MENÚ 28€
TODOS LOS DÍAS

MENÚ PARA GRUPOS 35€

Especialidad chuletillas a la brasa

San Agustín, 9 · 941 20 27 04

¿Dónde comemos hoy?



la tavina
VINOS Y COMIDAS

Menú Degustación	Menú Mediodía	Menú Fin de semana
Descubre los platos más representativos de nuestra carta	Primer plato Segundo plato Postre Vino de Rioja	Apertivo Primer plato Segundo plato Postre Vino Crianza Rioja
29€	18,5€	23€

#QuedamosEnLaTavina

LAUREL 2, LOGROÑO
Tel. 941 102300
info@latavina.com



LA TABOIA

TE QUIERO PARA LLEVAR

TAMBIÉN PARA RECOGER EN LOCAL ESPECIALIDAD EN TORTILLAS Y RACIONES

941 483 470



Av. de la Sierra, 19 · Logroño



elagar

Calle huesca, 13 · 941 58 80 54


Disfruta de la cocina tradicional con toques vanguardistas con una amplia variedad en vinos

Menú diario L-V

16,50€

Degusta en la barra: pinchos únicos y raciones para compartir

¡Reapertura a manos de los hermanos Moreno!



LA PARRILLA DEL COLMADO

MENÚ TEMPORADA

MEDIO DE MARCHE ALBERGÍN Y OSEJUNA

26,90€

IVA INC.

PARA COMPARTIR

Terrina de fete gras con membrada de pimiento rojo

Croquetas del chef

Ensalada de pollo en escabeche con granada

Falsos croquet de setas y hongos

SEGUNDOS

Dacso a la parrilla

Tetelá de atún con guscarnole y soja

Taco de atún con algas wakame y mshonesa de wasabi

Crêpe de merluza y gambas

Secreto de Duroc a la parrilla con guarnición

Entrecot de vacuno mayor con guarnición

Carriteras de Ibérico al vino tinto

Magret de pato a la parrilla con puré trufado y compota de manzana

Pen, vino crianza D.O. Ca. Rioja (1/2 botella por persona) y agua

Postre o café

MANIFIESTA TU COMIDA

Reservas: 941 89 19 67
C/ Rep. Argentina 8, Logroño

EN BREVE

LAGASTIBA

Exposición de las obras del concurso de pintura

M. H. Hace unas semanas, el Ayuntamiento de Labastida organizó un concurso para retratar al aire libre los paisajes más característicos de la localidad. Estas obras, un total de 17, podrán verse ahora en una exposición gratuita instalada en el salón de actos de la Casa de Cultura. Se podrá visitar los viernes y sábados en horario de mañana y tarde mientras que los domingos solo estará abierta de 10.00 a 14.00 horas.



Casa Eloy
en Fuenmayor

El buen sabor de la cocina tradicional

941 451 367

Reservas: anarosa17@gmail.com

Calle Victor Romanos, 6, Fuenmayor, La Rioja

Para anunciarte en esta sección llama al

941 27 05 55

LA RIOJA



Mesón Jabugo

El Templo del Chuletón

www.mesonjabugo.com

C/ Alonso VI, 1 · LOGROÑO · RESERVAS: 941 511 460



LA COCINA DE RAMÓN

ASADOR LA PARRILLA RIOJANA

JORNADAS DEL CHULETÓN Y DE LA TRUFA

DE LUNES A VIERNES COMIDAS Y CENAS



45€

IVA INC.



Portales, 30 · 941 28 98 08
C/ Laurel 17 · 941 185 381