

HAROMas regresará este domingo con 32 expositores

HARO

Esta cuarta edición volverá con la tradición jarraera como tema principal con caracoles, vermut y cabezudos

L. LEZANA

HARO. La cuarta edición del Mercado HAROMas regresará este domingo 6 de julio y lo hará con 32 expositores entre productores y artesanos. Además, contará con la tradición jarraera como tema principal de esta jornada.

Por ello, a las 10.00 horas se abrirán las puertas de este mercado agrícola y gastronómico, y una hora después se realizará un taller familiar sobre huertos silvestres que tendrá un precio de 10 euros para los adultos y 5 para

los niños. Las inscripciones ya se pueden realizar a través de la página culturaydeporte.haro.org.

Continuando con la programación, a las 11.30 horas dará comienzo el showcooking 'Caracoles con tradición riojana' a cargo del restaurante Beethoven y Caracoles Valle del Tirón, procedentes de Leiva. A las 13.00 horas se realizará la cata de vermut con degustación de dos vermuts de Bodegas Martínez Lacuesta. Y seguidamente tendrá lugar la degustación de caracoles y un pasacalles con los cabezudos de la ciudad.

23 productores

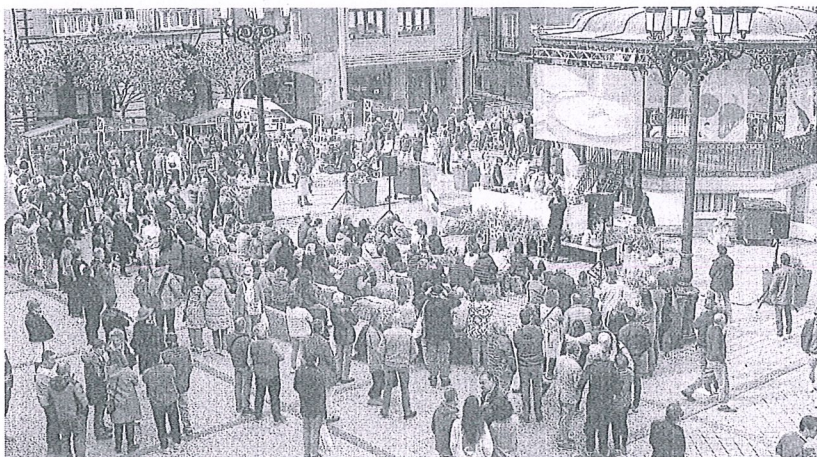
En total, la jornada contará con 23 productores como Dequelia, de Quel; Legumbres El Dico, de Briones; Mermeladas La Encineta, de Arnedillo; Lurreko Aromáticas y Biodiversidad, de Préjano; o Patés La Ermita, de Villos-

lada de Cameros; entre otros.

Así como 9 artesanos, entre ellos Silvia Zabala, de Anguiano; Alba Espadrilles, de Quel; El Rincón Creativo de Mai, de Ezcaray; El Desván Vacío, de Calahorra; ItxArt, de Briones; o Flinigrart Cerámica, de Logroño; entre otros.

De esta manera, un total de 32 expositores, el mayor número de las cuatro ediciones, llenarán la plaza de la Paz y atraerán así a cientos de vecinos y visitantes que acudan a la localidad.

Muchos de los productores asistentes ya han visitado el mercado en otras ocasiones, pero también se podrá disfrutar de los productos ofrecidos por empresas que todavía no han acudido a la plaza jarraera. Entre ellas, se podrán adquirir productos muy diversos y con el sello riojano para incentivar el consumo sostenible, local y de kilómetro 0.



La plaza de la Paz llena en una de las ediciones anteriores de HAROMas. L. LEZANA

El parque eólico de Labraza comenzará a levantarse en el último trimestre de este año

OYÓN

M. H.

La aprobación por mayoría del pleno de Oyón celebrado en febrero, caracterizado por la crispación en la calle, dio luz verde a la puesta en marcha de un parque eólico, el de Labraza, que se convierte en el primero en levantarse en el País Vasco en los últimos veinte años. Se acaba de solicitar la licencia de obras y, una vez finalicen todos los trámites administrativos, se prevé empezar a construir en el último trimestre del 2024. Por ello, desde

el Gobierno Vasco se confía en que el parque eólico pueda entrar en funcionamiento un año después del inicio de las obras.

Las mismas serán financiadas e impulsadas por la sociedad creada por Iberdrola y el Ente Vasco de la Energía del Gobierno Vasco, Aixeiindar, con una inversión de 59 millones de euros. El parque eólico de Labraza prevé la creación de hasta 90 empleos, fundamentalmente locales, durante la fase de construcción y un ingreso inicial de 1,2 millones de euros para las arcas municipales.

Ayuntamiento de Santo Domingo de la Calzada

Información pública del texto inicial del convenio urbanístico de gestión cuyo ámbito es la UE-1 del Sector 10 del PGM de Santo Domingo de la Calzada.

Negociado con Ultracongelados del Oja SA el texto inicial del Convenio urbanístico cuya finalidad es la regularización urbanística de construcciones en la UE-1 del Sector 10, modificación de la repercusión de la cuota de participación provisional en las parcelas resultantes del proyecto de reparcelación, y urbanización de la UE-1 del Sector 10 del Plan General Municipal de Santo Domingo de la Calzada, con un plazo de vigencia máximo de cuatro años, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 117.2 de la LOTUR y 25.1 del TRLSyRU, se somete a información pública durante el plazo de veinte días, a contar desde la publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial de La Rioja y Diario La Rioja.

Durante dicho plazo, el texto inicial del Convenio urbanístico podrá ser examinado por cualquier interesado en el departamento de Urbanismo, para que se formulen las alegaciones que se estimen pertinentes. Asimismo, estará a disposición de los interesados en el Portal de Transparencia (URBANISMO, OBRAS PÚBLICAS Y MEDIO AMBIENTE/CONVENIOS URBANÍSTICOS) accesible a través de la sede electrónica de este Ayuntamiento (<http://santodomingodelcalzada.sedelectronica.es>).

Santo Domingo de la Calzada,
2 de julio de 2025.
El Alcalde.-Raúl Riaño García.

OJACASTRO

Ojacastro desglosa hoy su programa de fiestas

L. L. Ojacastro celebrará desde hoy sus Fiestas de las Reliquias 2025 en honor a San Zenón, San Vidal y San Agrícola. Por ello se reunirán las cuadrillas para elaborar sus tortillas. Y a las 20.00 horas, tendrá lugar el comienzo de las fiestas con la puesta de los pañuelos.

SANTO DOMINGO

Música y danza en el programa de verano

L. L. Continúa el programa del Verano Calceatense 2025 y lo hará hoy con el primer concierto de verano de la banda municipal de música en la plaza de España. Además, este domingo se celebrará, también en la plaza, el VII Festival Danza en el Camino a las 21.00 horas.

¿Dónde comemos hoy?

Para anunciarte en esta sección llama al **941 27 05 55**
LA RIOJA

Mesón Jabugo
El Templo del Chuletón
www.mesonjabugo.com
C/ Alfonso VI, 1 - LOGROÑO RESERVAS: 941 511 460

Restaurante Casa Eloy en Fuenmayor
El buen sabor de la cocina tradicional
941 451 367
Reservas: anarosa17@gmail.com
Calle Víctor Romanos, 6, Fuenmayor, La Rioja

LA TABOLA
TE QUIERO PARA LLEVAR
TAMBIÉN PARA RECOGER EN LOCAL ESPECIALIDAD EN TORTILLAS Y RACIONES
941 483 470
Av. de la Sierra, 19 · Logroño

Bouquet
Menú del día 17,50€
Una experiencia gastronómica única
RESERVAS: 641 817 852
Saturnino Ulargui nº9 · Logroño
www.restaurantebouquet.com

LA PARRILLA DEL COLMADO
MENÚ TEMPORADA
MEDIODÍA DE MARTES A VIERNES NO FESTIVOS 29,90€ IVA inc.
Reservas: 941 89 19 67
C/ Rep. Argentina 8, Logroño

PARA COMPARTIR
Salmorejo con crujiente de jamón
Croquetas del chef
Ensalada de salmón y salsa de yogur
Pochas con verduras

SEGUNDOS
Bacalao a la parilla
Tataki de atún con guacamole y soja
Atún a la parrilla con algas wakame y mahonesa de wasabi
Crêpe de merluza y gambas
Secreto de Duroc a la parrilla con guarnición
Entrecot de vacuno mayor con pimientos asados
Carrilleras de ibérico al vino tinto

Pan, vino crianza D.O. Ca. Rioja y agua (1/2 botella por persona)
Postre o café
EL MENÚ NO INCLUYE CUBIERTOS
MENÚ PARA MESA COMPLETA