

## EN BREVE

**Vivanco, con el primer ministro de Georgia**

## VINO

LA RIOJA. El primer ministro de Georgia ha mantenido una reunión con Santiago Vivanco para cambiar impresiones sobre lo que será el futuro museo del vino de Georgia. El equipo de Vivanco ha sido invitado por el Gobierno y la Embajada de ese país, por considerarlo mejor museo del mundo.



Santiago Vivanco, con el primer ministro georgiano. :: L.R.

**CSIF pide reconocer la carrera profesional**

## ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

LA RIOJA. El sindicato CSIF reclama «el reconocimiento de la carrera y desarrollo profesional de los empleados públicos de la Administración riojana», al tiempo que exige «la devolución de este concepto retributivo por años trabajados y que fue suspendido por el Gobierno regional en verano del 2010 a más de 11.500 empleados públicos riojanos».

**Auto Oja gana el Premio Sensia de Mercedes Benz**

## AUTOMOCIÓN

LA RIOJA. Mercedes-Benz España ha celebrado la XI edición de la entrega de los Premios Sensia, convocados para reconocer a las nueve empresas que han destacado en el último ejercicio por desarrollar su negocio de una manera sostenible y responsable con la sociedad y el medio ambiente local. La firma riojana Auto Oja ha recibido el galardón que le acredita como un referente dentro de la red Mercedes.



El restaurante El Portalón, de Logroño, repleto de comensales que celebran las navidades. :: JUAN MARÍN

**La Rioja consolida 34 campos para la experimentación de 16 cultivos y nuevas técnicas**

## LA RIOJA

LOGROÑO. La Rioja consolida una red de experimentación agraria con 34 campos demostrativos de variedades y nuevas técnicas aplicadas sobre 16 cultivos. En concreto, un ensayo de pera 'Selenia' para analizar su resistencia al fuego bacteriano y otro de regeneración de pastos para ganadería ya están en proyecto para el 2015.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Iñigo Nagore, presidió ayer la reunión anual del Consejo de Experimentación Agraria de La Rioja en la que se informó sobre los avances y la situación actual de la red de 34 campos demostrativos de nuevas técnicas de producción y cultivos que están operativos gracias a la colaboración entre técnicos y agricultores.

Nagore valoró la variedad de cultivos que son objeto de los ensayos –un total de 16– y también su distribución a lo largo de todo el territorio, en 30 municipios, «porque confirma una de las mayores fortalezas del sector agrario y agroalimentario riojano, la diversidad de sus producciones».

En estos momentos, se desarrollan ocho ensayos de almendra (Cervera, Murillo, Cornago, Grávalos, Quel, Arnedo, Arrúbal y Logroño); tres de vid (Alfaro, Quel y Canillas de Río Tuerto); nogal (Pedroso); dos de peral (Aldeanueva y Entrena); uno de olivo (Calahorra), uno de arándanos y frutos del bosque (Baños de Rioja); uno de cerezo (Calahorra); uno de plantas aromáticas (San Román de Cameros).

También uno de azafrán (Agoncillo); uno de leguminosas (Manzanares y Corporales); uno de pimiento najerano en ecológico (Tricio); uno de mejora de eficiencia energética en remolacha (Haro, Anguciana, Bañares, Tricio, Manjarrés, Bañares y Castañares); uno de tomate bajo malla de granizo (Cornago e Igea), uno de girasol (Grañón), uno de alubia (Anguiano), y otro de rotaciones de regadío en Ochánduri.

# El primer festín de la Navidad

## Las cenas y comidas de empresa llenan estos días los restaurantes de la región

El chuletón, el solomillo, la sepia y el bacalao son los platos estrella en menús cerrados que oscilan entre los 30 y 70 euros



DIEGO MARÍN A.

LOGROÑO. Las cocinas de los restaurantes hierven estos días gracias a las cenas de empresa. Buena parte de los propietarios de los establecimientos hosteleros de La Rioja coinciden en que la mayoría de los grupos acuden a sus salones en viernes, con un menú cerrado previamente a un precio de entre 30 y 70 euros y, sobre todo, que aquello de que la cuenta la pague el jefe está en peligro de extinción. De hecho, ahora las cenas de empresa se han convertido, en muchos casos, en reuniones de compañeros de trabajo

que celebran, a escote y por su cuenta, el final del año y la Navidad.

«Tenemos cenas todos los días, pero sobre todo jueves, viernes y sábado», explica el responsable de los restaurantes Herventia y El Portalón de Logroño, Ángel Martínez, «y nos solicitan el 'pack' completo: comer bien, a un precio ajustado y que incluya todo (entrantes, vino, café y chupito)». Sus platos más solicitados son la merluza, el rape y el solomillo en el Herventia y el chuletón en El Portalón. Y el precio medio, unos 40 euros. El salón del Herventia se suele llenar por las noches con 80 comensales que, afirma Ángel, «se comportan bastante bien».

Félix López Decalle, gerente del restaurante Barros, de Lardero, explica que se dedica, sobre todo, a eventos y grupos grandes. De hecho, puede dar cabida a más de 200 personas. «Tenemos empresas bastante fijas, y ofertamos el desplazamiento, porque disponemos de autobuses, discoteca con DJs después de la cena...», detalla José Félix. Allí, el jamón ibérico, el solomillo de buey

y el bacalao son los platos con más salida, pero también destacan las verduras y el foie. En Barros disponen de menús a la carta y se puede comer por 35-50 euros por persona.

En cambio, en el restaurante La Galería de Logroño, el tipo de cenas que sirven a empresas se diferencia, sobre todo, porque allí «generalmente sí paga el jefe». Su salón para 40 comensales ofrece mayor intimidad y exclusividad, con unos precios por persona que oscilan entre los 40 y los 70 euros. «Personalizamos los menús según el grupo que tengamos; por ejemplo, esta semana hemos tenido a médicos y abogados», declara su responsable, Raúl Martínez. «La vieira a la plancha con crema de patatitas y caviar de fruta negra tiene mucha aceptación, mu-

chos lo piden porque se lo han recomendado», asegura Raúl.

**En La Rioja Alta y Baja**

En La Vieja Bodega de Casalarreina, su gerente, Ángel Pérez Aguilar, confiesa que «las cenas de empresa han bajado una barbaridad, antes venía mucha gente incluso de Miranda», aunque ayer mismo acogió una de quince empleados de una bodega. Los lomos de lubina con risotto y la vieira a la plancha con verduras salteadas y ravioli de huevo trufado son los platos estrella para comer por entre 36 y 45 euros. «Hay de todo; se paga tanto a escote como la empresa», explica Pérez Aguilar.

En Calahorra, Esteban Alegría, responsable del restaurante La Comedia, comienza hoy mismo su temporada de cenas de empresa. Oferta tres menús de 20, 25 y 30 euros. «La gente prefiere el de 25 euros, ni el barato ni el caro», explica, y los platos estrella son el entrecot y la sepia a la plancha. «En las empresas pequeñas paga el jefe pero, en las grandes, se paga a escote», explica.

**«Solicitan el 'pack' completo: comer bien, a un precio ajustado y que incluya todo», explican en el Herventia**