

FUNGITUR 2017

Feria dedicada a las setas, al champiñón y al sector
inmigrante



La Feria Fungitur es la feria anual que Pradejón celebra el primer fin de semana de mayo haciendo gala de su propia naturaleza: el liderazgo en la **producción de champiñón y setas** a nivel nacional, y de la **variedad cultural** que convive en el municipio.

Con esta carta de presentación turística y gastronómica se presenta Pradejón, que acompañada de su esencia cultural y artística que genera el cultivo del champiñón y la seta en el municipio, construyen la excusa perfecta para darse un salto a La Rioja Baja y acercarse hasta esta localidad.

Los visitantes a **Fungitur 2017** se encontrarán con los siguientes alicientes: ronda de pinchos Fungi de Plata por los establecimientos hosteleros del municipio, cocina en directo, visitas guiadas a cultivos de champiñón y setas, Feria Intercultural, mercado artesanal, calderetada popular de champiñón y setas, postres internacionales, exposiciones artísticas y conciertos multiculturales en Pradejón, el mayor productor de champiñón y setas de España.

Por lo tanto, todo aquel que se acerque a Pradejón disfrutará del entramado cultural, artístico y gastronómico que recorrerá las calles de Pradejón del **5 al 7 de mayo**.

Programación Fungitur 2017

MIÉRCOLES 3 DE MAYO

20:30 Jornadas Micológicas "Champiñón y Setas de La Rioja" con menú degustación en Finca de los Arandinos de Entrena, y visita guiada a la bodega de vino.

VIERNES 5 DE MAYO

9:30-11:30 Inicio de las rutas de Fungiturismo a cultivos de champiñón y setas.
Lugar: Centro Fungiturismo.

18:00-20:00 "XXXII Muestra Arte Joven en la Rioja. Obras galardonadas".
Lugar: Bajos Salón Cultural

18:00-20:00 "Muestra de fotografía Pradejón, gente y cultura".
Lugar: Avenida de La Rioja (Local Peña Unión 76)

APERTURA DE LA FERIA. Lugar: Plaza Melchor Ezquerro.

19:00 Cata-cóctel de productos riojanos: champiñón, setas y vinos.

19:30 Cata artística a cargo de Food Painting (Gastronomía creativa).

19:30 Contenedor cultural: Sax Live con Luis Herrera.

19:45 Photocall amenizado por la Mascota - Fungi.

20:30 Primera ronda de pinchos "Fungi de Plata 2017".
Lugar: Establecimientos hosteleros del municipio.

SÁBADO 6 DE MAYO

9:30-11:30 Inicio de las rutas de Fungiturismo a cultivos de champiñón y setas.
Lugar: Centro Fungiturismo.

11:00 y 12:30 Vino, champiñones y mentiras en la Bodega Cooperativa San Isidro Labrador.

11:30 "Maridaje Fungi" a cargo de Fungiturismo.
Lugar: Restaurante Chandro.

"XXXII Muestra de Arte Joven en La Rioja. Obras galardonadas"

Lugar: Plaza España (Bajos Salón Cultural)

Horario de mañana: 11:00-14:00.

Horario de tarde: 18:00-20:00

“Muestra de fotografía Pradejón, gente y cultura”

Lugar: Avenida de La Rioja (Local Peña Unión 76)

Horario de mañana: 11:00-14:00.

Horario de tarde: 18:00-20:00

18:00-20:00 Sesión vespertina: III Encuentro profesional de Cultivadores.

Lugar: Frontón Municipal.

18:00 Show cooking a cargo de Aitor Esnal (Wine Fandango y LeNaturel). Acto animado por la Mascota-Fungi.

Vino español con caldos locales, aperitivo y Photocall.

Lugar: Frontón Municipal.

19:30 Concierto de música rumana folclórica y popular.

Lugar: Plaza Melchor Ezquerro.

20:00 Segunda ronda de pinchos “Fungi de Plata 2017”.

Lugar: Establecimientos hosteleros del municipio.

00:30 Música nocturna y baile para todos los públicos.

Lugar: Plaza Constitución.

DOMINGO 7 DE MAYO

9:30-11:30 Inicio de las rutas de Fungiturismo a cultivos de champiñón y setas.

Lugar: Centro Fungiturismo.

10:30 Exhibición de agujas y bolilleras.

Lugar: Plaza de España.

X Feria Intercultural.

Lugar: Plaza España y Avenida de la Rioja.

Horario de mañana: 11:00- 14:00.

Horario de tarde: 17:00- 20:00

“XXXII Muestra de Arte Joven en La Rioja. Obras galardonadas”

Lugar: Plaza España (Bajos Salón Cultural)

Horario de mañana: 11:00-14:00.

Horario de tarde: 18:00-20:00

“Muestra de fotografía Pradejón, gente y cultura”

Lugar: Avenida de La Rioja (Local Peña Unión 76)

Horario de mañana: 11:00-14:00.

Horario de tarde: 18:00-20:00

11:00-14:00 Tren turístico para visitar los murales artísticos del municipio.

Lugar de salida: Plaza España.

11:30 "Maridaje Fungi" a cargo de Fungiturismo.
Lugar: Restaurante Chandro.

11:30-14:00 Talleres infantiles de cocina en inglés para niños.
Lugar: Avenida de La Rioja.

11:30 Inicio del V Concurso de Calderetas de Champiñón y Setas.
Lugar: Calle Vadillos.

12:00-13:30 Degustación de productos internacionales.
Lugar: Plaza España.

13:30 Degustación de calderetas de Champiñón y Setas.
Lugar: Calle Vadillos.

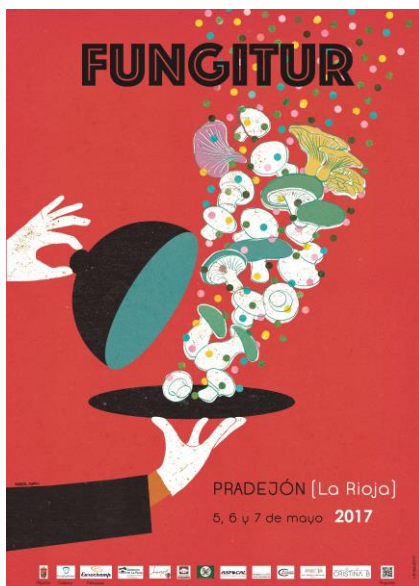
17:30 Concierto de música árabe folclórica y popular.
Lugar: Plaza Melchor Ezquerro.

18:00-20:00 Sesión vespertina: III Encuentro profesional de Cultivadores.
Lugar: Frontón Municipal.

19:00 Degustación popular, entrega del FUNGI DE PLATA 2017 al pincho y calderetas galardonadas y sorteo popular de despedida.
Lugar: Plaza de España.

20:00 Tercera ronda de pinchos "Fungi de Plata 2017".
Lugar: Establecimientos hosteleros del municipio.

Lo más destacado de Fungitur 2017



1. Cartel artístico

El primer detalle artístico de Fungitur 2017 se podrá encontrar en el cartel anunciador. Este año, la artista encargada del diseño del cartel es Raquel Marín, ilustradora pradejonera que con su diseño, nos invita descubrir un manjar delicatessen, que al destaparlo estalla la fiesta del champiñón y la seta, haciendo referencia a las variedades cultivadas en Pradejón. Los confetis de colores, además de sugerir fiesta, representan la interculturalidad que convive en el municipio.

2. Jornadas Micológicas “Champiñón y Setas de La Rioja” con menú degustación en Finca de los Arandinos de Entrena, y visita guiada a la bodega de vino.

Fungitur 2017 se dispone a homenajear, no solamente a los productos base de la economía pradejonesa, sino que también hace alusión al vino, tan presente en la Comunidad Riojana.

Para ello, el consistorio celebrará unas Jornadas Micológicas en la Finca de los Arandinos de Entrena, jornadas que incluyen visita guiada a su bodega de vino. Esta bodega funcional, que elabora unos vinos caracterizados por la historia y la calidad riojana, combina a la perfección con la gastronomía de calidad que allí encontraremos. Su restaurante, combina lo liviano con lo exuberante, buscando el equilibrio entre el sabor de antaño y de la cocina popular, con la cocina moderna. Una carta al estilo pradejono que despierta los sentidos maridada con los vinos de la bodega.

3. Visitas guiadas a cultivos de champiñón y setas



Durante la feria, se realizan en horario de mañana, visitas guiadas a cultivos de champiñón y setas, en donde a través de actividades interactivas y didácticas se conoce el mundo de los hongos, su comportamiento, la historia del cultivo en nuestra localidad, de qué forma se cultivan, y el potencial nutritivo, gastronómico y saludable que ambos productos nos aportan.

4. Visitas a la Bodega Cooperativa San Isidro Labrador

Como no podía ser de otra forma, en Fungitur 2017 también se cuenta con visitas a la Bodega Cooperativa San Isidro Labrador, que en la actualidad, cuenta con unos 140 socios, y cada año recoge 1,4 millones de kilos de uva y elabora 1 millón de litros. Esta tradicional bodega, fue fundada en 1964 y principalmente, destaca por ser una bodega que elabora el vino en depósitos de hormigón, que al contrario que con los depósitos tradicionales metálicos, el vino no se electrifica y por consiguiente no pierde sus propiedades vinícolas. Los visitantes a Fungitur 2017, podrán comprobar que el vino marina a la perfección con la seta y el champiñón.

5. III Encuentro profesional de cultivadores



El sábado y el domingo, tendrá lugar el III encuentro profesional de cultivadores, con el objetivo de darse a conocer, mostrándonos las diferentes variedades de producción y fabricación y sus líneas de recolección, entre otras.

6. Show Cooking en compañía de la mascota-fungi

En esta edición de Fungitiur, no puede faltar la cocina en directo, espectáculo que nos muestra la versatilidad del champiñón y la seta al cocinarlos, así como nos invita a poner en práctica propuestas culinarias a la hora de cocinarlos.



Este año contaremos con la presencia de Aitor Esnal, reconocido cocinero de La Rioja, que capitanea al amplio equipo de Wine Fandango. Una vez en nuestros fogones, nos ofrecerá una cocina de mercado, elaborada con productos frescos como los son el champiñón y la seta, realizando así, una cocina intensa en sus sabores.



Durante la cocina en directo, nos acompañará la mascota-fungi, ser animado que divertirá al público durante el acto, saludando a los más pequeños, y alegrando la tarde a los más mayores.

7. Ronda de Pinchos: Fungi de Plata

Tanto el viernes, el sábado como el domingo, el champiñón y la seta serán los protagonistas en los pinchos que elaborarán los establecimientos hosteleros paradejoneros. Cada establecimiento hostelero participará en el concurso "Fungi de Plata", concurso que determina cuál es el pincho más exitoso de la feria.

8. Feria Intercultural

Será el domingo el día que más actos congregue con la celebración de la décima edición de la feria intercultural, día en el que se hará especial hincapié en la multiculturalidad que engloba el municipio.



El programa prevé como actividades principales una exhibición de bolilleras, puestos de artesanía, concurso de calderetas de champiñón y seta, degustación de postres internacionales, y conciertos de música folclórica y popular de las culturas árabe y rumana.

Más información:

Silvia Fernández - Concejalía de Prensa
Teléfono de contacto: 941 150 001
www.pradejon.org
gestion@aytopradejon.org
Facebook: /ayuntamientopradejon