

FUN GI TUR 2026



**PRADEJÓN
(LA RIOJA)
1, 2 Y 3 DE MAYO**



CARTEL FUNGITUR 2026



Ana Jarén comenzó su carrera en el sector de la comunicación de moda en Madrid, donde reside actualmente. Estar rodeada de diseñadores, estilistas y gente creativa avivó su faceta más creativa, iniciando sus primeros proyectos de ilustración.

Con el tiempo, la ilustración se convirtió en su modo de vida, en su principal trabajo. Vivió algunos años en Reino Unido y Bélgica, aprovechando todos los estímulos que estos países le ofrecían para así desarrollar su estilo propio. En su obra, Ana captura la belleza de la vida, la gente y las escenas del día a día, parando con gusto en los pequeños detalles.

El mundo de los sentimientos y las emociones ocupa un lugar preferente en su trabajo, presentando a los personajes en contextos evocadores que serán completados con la propia experiencia del espectador.

Ana Jarén trabaja de forma principalmente manual, mezclando técnicas como los rotuladores, lápices o acrílicos y lo disfruta tanto como cuando era una niña. Su medio de trabajo preferente es el papel, aunque se pueden encontrar sus obras también en murales y otros formatos.



Su talento también brilla más allá de las colecciones personales. Ana ha colaborado en campañas publicitarias, ilustrado libros, productos y revistas, donde su estilo fresco y contemporáneo capta la atención y despierta la imaginación.

Ana ha tenido la oportunidad de ilustrar para clientes como The Washington Post, Vogue, Netflix, McDonalds, FNAC, Lexus, Penguin Random House, entre muchos otros.



Para el diseño del cartel oficial de Fungitur 2026 se inspiró en el placer de la recolecta, en esa experiencia casi ritual que supone salir al campo en busca de setas. Ese plan sencillo y a la vez tan especial, que combina naturaleza, paciencia y descubrimiento, fue el punto de partida de la obra. También quiso reflejar la gran relevancia que tienen las setas en Pradejón, un lugar donde forman parte de la identidad y de la vida cotidiana. A partir de esa idea surge el juego con el

tamaño, que busca enfatizar su presencia y su importancia dentro de la composición.

Para la realización utilizó rotuladores de base alcohol, una técnica que forma parte de su lenguaje habitual y con la que se siente especialmente cómoda, ya que le permite trabajar con intensidad de color, matices y precisión en los detalles.



ESCUELA DE HOSTELERÍA DE SANTO DOMINGO

EMBAJADOR
2026

La Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada es hoy uno de los pilares formativos más sólidos de La Rioja en el ámbito de la gastronomía y los servicios turísticos. Su trayectoria se remonta a finales del siglo XX, cuando, en un contexto de transformación del sector hostelero, surge la necesidad de profesionalizar y dignificar los oficios vinculados a la cocina y la restauración. Desde entonces, la escuela ha evolucionado de forma constante, adaptándose a los nuevos tiempos sin perder de vista la esencia de la tradición culinaria riojana.



Ubicada en un enclave histórico de gran simbolismo dentro del Camino de Santiago, la escuela ha sabido integrar ese legado cultural en su propio modelo educativo. No es solo un centro de formación, sino un espacio donde se transmite una manera de entender la gastronomía como expresión de identidad, territorio y hospitalidad. A lo largo de los

años, por sus aulas han pasado centenares de alumnos que hoy desarrollan su labor en cocinas, restaurantes y proyectos gastronómicos tanto a nivel regional como nacional, llevando consigo el sello de calidad y compromiso adquirido en Santo Domingo.



Su propuesta formativa destaca por el equilibrio entre técnica, creatividad y respeto al producto. La escuela

mantiene una estrecha relación con productores locales, apostando por





el kilómetro cero y por la valorización de los ingredientes que definen nuestra despensa. En este sentido, el champiñón y las setas ocupan un lugar destacado, no solo como recurso gastronómico, sino como elemento identitario de La Rioja Baja y, muy especialmente, de Pradejón. Esta conexión natural con el mundo fungi convierte a la escuela en un aliado estratégico en la promoción de nuestros productos.

Además, la Escuela de Hostelería de Santo Domingo ha sido capaz de incorporar nuevas tendencias culinarias, técnicas contemporáneas y una visión sostenible de la cocina, preparando a sus alumnos para los retos de un sector cada vez más exigente y competitivo. Todo ello sin renunciar al respeto por las recetas tradicionales y por el saber hacer transmitido de generación en generación.

Por todo ello, su designación como Embajador del Champiñón y la Seta de Pradejón 2026 no es solo un reconocimiento institucional, sino una declaración de coherencia: la de una entidad que comparte los valores de esfuerzo, arraigo, innovación y proyección que definen a Fungitur. Su papel como embajadores contribuirá, sin duda, a reforzar el prestigio de la feria y a seguir posicionando a Pradejón como referente en el mundo del champiñón y la seta, llevando su nombre y su identidad más allá de nuestras fronteras.



CAMINO@ SANTIAGO

**Escuela de Hostelería
y Turismo de La Rioja**

C.I.P.F.P. HOSTELERÍA Y TURISMO

#Fungitur2026



FUN GI TUR 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

PUNTOS DE INFORMACIÓN

- De viernes a domingo, de 11:00h. a 14:00h. y de 17:00h. a 19:00h. Centro de Interpretación Fungiturismo. C/ Carretera, N° 45.
- Viernes y sábado, de 17:00h. a 19:00h. y domingo de 11:00h. a 14:00h. y de 17:00h. a 20:00h. en Avda. de La Rioja, N°6.
- Domingo, de 11:00h. a 14:00h. y de 17:00 a 20:00h. Bajos Salón Cultural en Plaza de España N°1.

PUNTO DE VENTA DE CHAMPIÑÓN Y SETA

- Domingo, de 11:00h. a 14:00h. y de 17:00h. a 20:00h. Bajos Salón Cultural en Plaza de España N°1.

EXPOSICIONES

- VIII Muestra de fotografía "Pradejón, Gente y Cultura" Espacio cultural de la Terminal de autobuses (24 horas)
- "Fotos de los 50 años de la Peña Unión 76" Local de la Peña Unión 76, Avda. de la Rioja N°6. (Horarios en el programa)
- "Enofungus" Sala de usos múltiples Hogar del Jubilado. C/ Doña Juana Cordón N°7. (Horarios en el programa)
- Varias intervenciones artísticas sobre diferentes cuadros de alumbrado público repartidos por el municipio, realizados en directo.

-
- Para las **Rutas de Fungiturismo** hay que llamar al 941 14 14 34.
 - Los tickets para las **Rutas de los Murales** se pueden adquirir en el Ayuntamiento los días 28, 29 y 30 de abril o en Fungiturismo media hora antes del inicio de cada ruta.
 - Todas las Rutas comienzan en el centro de Fungiturismo en C/Carretera, 45.
 - Las **Fungicatas** se pueden reservar a partir del viernes 17 de abril en Bar Chandro (Plazas limitadas).
 - Los tickets para las **Visitas de los Diezmos** se pueden adquirir en el Ayuntamiento los días 28, 29 y 30 de abril o en la puerta antes de comenzar la visita.



Actividad con cuota necesaria para poder asistir

Actividad con reserva previa

**VIERNES
1 DE MAYO**



10:00 - 12:00 Rutas de Fungiturismo a cultivos de champiñón y seta. 🍄 🍄

10:00 - 12:00 Visita a las Bodegas los Diezmos. 🍷 🍷

Lugar: Calle Diezmería.

12:00 Inicio **FERIA FUNGITUR 2026** en la Plaza Melchor Ezquerro:

- Nombramiento del Embajador del Champiñón y la Seta 2026.
- Presentación de la jota de Pradejón.
- Photocall amenizado por la Fungi Mascota.

13:00 I Ronda "Fungi de plata 2026". 🍄

Lugar: Establecimientos hosteleros del municipio.

17:00 - 19:00 Visita a las Bodegas de los Diezmos. 🍷 🍷

Lugar: Calle Diezmería.

17:00 - 19:00 Exposición "Fotos de 50 años de la Peña Unión 76" en el local de La Peña.

19:00 Cata Blanca. (Cata de diferentes vinos blancos). 🍷

Lugar: Pza. Guarderio.

19:00 Degustaciones ofrecidas por Asociación Virgen de Fátima y Cofradía de la Vera Cruz. 🍷

Lugar: Pza. Guarderio.

20:00 II Ronda "Fungi de plata 2026". 🍄

Lugar: Establecimientos hosteleros del municipio.

22:00 Concierto de música española "Kimbamba".

Lugar: Pza. de la Constitución.



#Fungitur2026



**SÁBADO
2 DE MAYO**



- 11:00 - 13:00** Rutas de Fungiturismo a cultivos de champiñón y seta. 🍄 🍷
- 11:00 - 13:00** Visita a las Bodegas los Diezmos. 🍄 🍷
Lugar: Calle Diezmería
- 11:00** Ruta histórica. Arte, cultura e historia por las calles de Pradejón. 🍄 🍷
- 11:00** Proyección de los videos “Historia de nuestro municipio”.
Lugar: Salón Cultural.
- 11:30** Charla coloquio “Fungitrivial: verdades y mitos de los hongos cultivados”.
Lugar: Salón Cultural.
- 12:00** Fungicata: Cata de vinos acompañada de pinchos de champiñón y/o setas de Restaurante Chandro. 🍄 🍷
Lugar: Restaurante Chandro.
- 17:00 - 19:00** Rutas Fungiturismo a cultivos de champiñón y seta. 🍄 🍷
- 17:00 - 19:00** Visita a las Bodegas de los Diezmos. 🍄 🍷
Lugar: Calle Diezmería.
- 17:00 - 19:00** Exposición “Fotos de 50 años de la Peña Unión 76”
en el local de La Peña.
- 17:00 - 19:00** Talleres infantiles “Cultiva tu champi”. Lugar: Plaza Guarderío
- 18:00** Proyección de los videos “Historia de nuestro municipio”.
Lugar: Salón Cultural.
- 18:30** “Brazal y Barro” Representación de la Historia de diferentes mujeres pradejoneras.
Lugar: Salón Cultural.
- 20:00** Espectáculo de música tradicional rumana.
Lugar: Plaza Constitución
- 20:00** III Ronda “Fungi de plata 2026”. 🍄
Lugar: Establecimientos hosteleros del municipio.



#Pradejon

**DOMINGO
3 DE MAYO**

FERIA INTERCULTURAL

- 10:30** III Trofeo MTB Pradejón, salida desde C/Calahorra.
(A las 9:30h recogida de dorsales)
- 11:00 - 13:00** Rutas de Fungiturismo a cultivos de champiñón y seta. 🍄 🍄
- 11:00 - 13:00** Visita a las Bodegas los Diezmos. Lugar: Calle Diezmería. 🍷 🍷
- 11:00 - 14:00** Exposición "Fotos de 50 años de la Peña Unión 76"
en el local de La Peña.
- 11:00** Ruta histórica. Arte, cultura e historia por las calles de Pradejón. 🍷 🍷
- 11:00** Apertura de "XVII Feria Intercultural".
Lugar: Plaza de España y Avda. de La Rioja.
- 11:00 - 13:30** Talleres infantiles. Lugar: Plaza de España.
- 11:30** Inicio concurso de Calderetas de Seta y Champiñón. Lugar: Calle Vadillos.
- 12:00 - 13:30** Degustación de tés y postres internacionales.
Lugar: Plaza de España.
- 12:00** Fungicata: Cata de vinos acompañada de pinchos de champiñón y/o setas de Restaurante Chandro. Lugar: Restaurante Chandro. 🍷 🍷
- 13:00** Degustación de Calderetas de Seta y Champiñón. Lugar: Plaza de España. 🍷
- 17:00 - 19:00** Rutas Fungiturismo a cultivos de champiñón y seta. 🍄 🍄
- 17:00 - 19:00** Visita a las Bodegas los Diezmos. Lugar: Calle Diezmería. 🍷 🍷
- 17:00 - 19:00** Exposición "Fotos de 50 años de la Peña Unión 76"
en el local de La Peña.
- 18:00** Proyección de los videos "Historia de nuestro municipio".
Lugar: Salón Cultural.
- 18:00** Espectáculo de música tradicional árabe. Lugar: Plaza Constitución.
- 18:30** "Brazal y Barro" Representación de la Historia de diferentes mujeres pradejoneras. Lugar: Salón Cultural.
- 19:30** Entrega del **FUNGI DE PLATA 2026** al pincho y calderetas ganadores.
Acto seguido sorteo popular. Lugar: Plaza de España.
- 20:00** Cierre de la XVII Feria Intercultural.
- 20:00** IV Ronda "Fungi de plata 2026". 🍷
Lugar: Establecimientos hosteleros del municipio.

#Fungitur2026



CHAMPRA

Medio Siglo Impulsando el Desarrollo de Pradejón

Todo empezó en 1976 con una idea sencilla: unirse para salir adelante. En una época en la que Pradejón atravesaba una situación económica delicada, marcada por la pérdida de rentabilidad de cultivos tradicionales como el vino y el espárrago, el champiñón comenzó a consolidarse como una alternativa viable y a abrirse camino en el municipio.



Fue entonces cuando doce cultivadores, encabezados por Julio Lavega, decidieron dar un paso al frente: unirse para avanzar y crear lo que hoy conocemos como Champra.

Este 2026 cumple cincuenta años de historia. Medio siglo en el que esta cooperativa no solo ha acompañado el desarrollo económico y social del municipio, sino que se ha consolidado como uno de los pilares fundamentales del sector y una referencia dentro y fuera de Pradejón.

Fue el 15 de marzo de 1976 cuando estos cultivadores decidieron agruparse en un primer almacén ubicado en la calle Carretera. Desde allí, se recepcionaba el champiñón cultivado por los socios para comercializarlo de forma conjunta, en un intento de ganar fuerza en un mercado todavía incipiente. Aquella decisión marcaría el inicio de una transformación profunda en el modelo productivo del municipio.

Hasta entonces, la producción se llevaba a almacenes hortofrutícolas, donde el champiñón se trataba como un producto más. Sin embargo,



pronto comprendieron que sus particularidades exigían un enfoque diferente. Fue esa necesidad la que les empujó a organizarse y construir su propio canal de comercialización, incorporando incluso cámaras frigoríficas para garantizar su conservación.



A medida que el proyecto comenzaba a consolidarse, los socios afrontaron un nuevo reto: la fabricación del compost. Cada cultivador elaboraba el suyo en eras o patios de bodegas, mediante un sistema artesanal que consumía tiempo y dificultaba responder a una demanda en constante crecimiento.

La expansión del cultivo hacía cada vez más insostenible este modelo. Por ello, en 1978, los socios dieron un paso decisivo al adquirir terrenos en Majavacas para construir la primera planta de compostaje de champiñón.



Dos años después, en 1980, aquella apuesta se materializó con la puesta en marcha de una planta conjunta, moderna y eficiente. Los tradicionales montones de compost en los caños de las bodegas comenzaron a dar paso a sacos elaborados de forma industrial, marcando el inicio de una nueva etapa en la producción. Pradejón volvía así a situarse en la

vanguardia, siendo pionero tanto en la organización de la comercialización como en la producción estructurada de compost.

A partir de ahí, el crecimiento fue constante. La demanda llevó a la cooperativa a dar un nuevo paso en 1984, con la adquisición de

#Fungitur2026





las antiguas instalaciones de la fábrica Exal, en la calle Vadillos. Este movimiento permitió ampliar su capacidad y consolidar su presencia en el mercado.

En estas nuevas instalaciones, la actividad fue más allá de la recepción del producto en fresco. Se incorporaron procesos de manipulación, destacando el trabajo de un numeroso grupo de mujeres encargadas de preparar el champiñón para su comercialización, una labor esencial en la evolución de la cooperativa.

Fueron años de expansión, en los que la demanda continuaba al alza y los cultivos avanzaban hacia modelos cada vez más modernos y productivos. En este contexto, la planta de compostaje también fue ampliada para dar respuesta a las nuevas necesidades del sector.

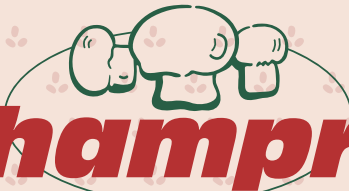
Este crecimiento permitió a la cooperativa alcanzar mercados de gran relevancia como Bilbao o Barcelona, hasta donde salían semanalmente varios camiones cargados de champiñón, reflejo del posicionamiento logrado.

Con la llegada del nuevo siglo, y de la mano de la modernización de los procesos productivos, la cooperativa afrontó un nuevo salto estratégico. En 2005, se trasladó a sus actuales instalaciones en el polígono El Salegón, apostando por un espacio más moderno y funcional, que ha permitido mantener el ritmo de producción y seguir evolucionando sin perder la esencia de aquel proyecto colectivo.

Hoy, cincuenta años después, Champra es mucho más que una cooperativa: es parte esencial de la historia y del presente de Pradejón, y un elemento clave en el liderazgo del municipio dentro del sector. Hablar de Champra es hablar del campeón, motor económico que ha impulsado el desarrollo de todo un pueblo.

Gracias a la iniciativa, la visión y el esfuerzo de aquellos primeros socios, este sector encontró la estructura necesaria para crecer y consolidarse. Champra no solo organizó la producción y abrió el camino para la expansión comercial, sino que sentó las bases para que, con el paso del tiempo, otras cooperativas se sumaran a este impulso, fortaleciendo el tejido productivo local.

Hoy, ese legado sigue vivo. Y lo hace manteniendo intacto el espíritu con el que todo comenzó: el de un pueblo que supo unirse para avanzar y que continúa mirando al futuro con la misma determinación.



Champra

Medio Siglo Impulsando el Desarrollo de Pradejón

#Fungitur2026



MENÚ FUNGITUR



ENTRANTES INDIVIDUAL

Revuelto desestructurado de setas de ostra, patatas y bacalao.

Espárragos rellenos de shiitake y foie con mahonesa de shiitakes.

SEGUNDO A ELEGIR

Calamar a la plancha con duxulle de seta de ostra, coral de su tinta y ali oli de ajo negro

Solomillo ibérico con costra de champiñón, reducción de vino tinto y champiñón laminado.

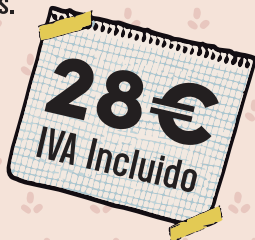
POSTRE

Eryngii caramelizada con ganache de chocolate blanco al cardamomo y avellanas tostadas.

BEBIDA NO INCLUIDA

Reservas e información Telf. 941 150 147

E-Mail: bar-chandro@fer.es



CHANDRO



@BarChandro



hostalchandro

MENÚ FUNGITUR



PRIMEROS A ELEGIR

Menestra de verduras.

Revuelto de setas.

Ensaladilla de la casa.

SEGUNDO A ELEGIR

Albóndigas con salsa de champiñones.

Merluza con setas.

Ventresca en salsa verde con almejas.

POSTRE CASERO A ELEGIR

Natillas.

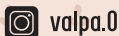
Arroz con leche.

BEBIDA

Vino de la casa, gas y agua.



Reservas e información Telf. 659 649 468



#Fungitur2026



RUTA DE PINCHOS "XII FUNGI DE PLATA"

RUTA DE PINCHOS

-  Bar Ana
-  Bar Valpa
-  Bar Bubisher
-  Bar Gallo de Oro
-  Bar Trovador
-  Bar Centro Jubilados
-  Bar Chandro
-  Pastelería Marta

LUGARES DE INTERÉS

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|---|---|
| 1 Pza. Constitución | 4 Terminal Autobuses | 7 Avda. de La Rioja
Local Peña Unión 76 |  Ayuntamiento |
| 2 Pza. Melchor Ezquerro | 5 Salón Cultural | 8 Plaza Guarderío |  Iglesia |
| 3 Bodega Diezmos | 6 Plaza de España | 9 Centro Fungiturismo |  Centro de Salud |





NUBE DE CHAMPIÑÓN



Ingredientes: Champiñón, ajo, perejil, la base: medallón vegetal crujiente sin gluten, y salsa de alioli suave con toque de pimiento rojo.



Centro
de
Jubilados
— BAR - RESTAURANTE —

ALBÓNDIGA DE SETAS VARIADAS



Ingredientes: Setas variadas (champiñones, portobello, shitake), carne, huevos, ajos, pan rallado y panko.

#Fungitur2026



**PARA
QUITARSE
EL SOMBRERO
TOMA PAN Y MOJA**



Ingredientes: Pollo deshuesado con champiñones y cebolla en salsa cremosa de nata y parmesano.





PRADEJONERO



Ingredientes: Pan, leche, setas y champiñones.

#Fungitur2026





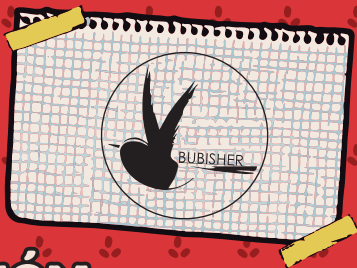
UN ROLLO DIFERENTE



Ingredientes: Champiñón, cebolla, ajos, foie,
sal, pimienta y hojaldre.



CESTITA CRUJIENTE DE CHAMPIÑÓN



Ingredientes: Aceite de oliva, vino, champiñón,
cebolla, ajo, nata para cocinar, harina,
perejil, sal y cebolla frita.

#Fungitur2026





EL RABITO



Ingredientes: Crema de patata, rabo de toro y su salsa y champiñones.





CHAMPIÑONES RELLENOS



Ingredientes: Harina de trigo, leche, azúcar, mantequilla, sal, margarina vegetal, cacao, avellana, huevos y cobertura de chocolate.

#Fungitur2026



BRAZAL Y BARRO

LA MEMORIA DE PRADEJÓN

Este proyecto nace con una idea sencilla pero muy necesaria: rendir homenaje a todas las mujeres pradejoneiras. A las de hoy, a las de ayer y a las que vendrán. A las que han crecido aquí y a las que llegaron un día desde otros lugares para formar parte de este pueblo.

Para hacerlo, hemos querido escuchar y dar voz a distintas historias de vida que, aunque únicas, comparten algo en común: todas forman parte de la historia de Pradejón. Son relatos de esfuerzo, de cambio, de raíces y de futuro. Historias que muchas veces no se cuentan, pero que sostienen, en gran medida, lo que somos hoy.

El proyecto parte de esos testimonios reales, recogidos en formato audiovisual, y da un paso más allá con su adaptación a un espectáculo que une teatro y música. Una forma de transformar la memoria en emoción y de compartirla con todo el pueblo.

Porque no se trata solo de mirar atrás, sino de entender de dónde venimos para saber hacia dónde queremos ir. De poner en valor lo vivido, de reconocer a quienes han estado siempre ahí y de asegurarnos de que esas historias no se pierdan.

En definitiva, es un proyecto para recordar, para sentir y, sobre todo, para seguir construyendo identidad como pueblo.



PRADEJÓN, GENTE Y CULTURA

FOTOGRAFÍAS
PREMIADAS
FUNGITUR 2026



Primer Premio

Antonio Calahorrano León
"TODA UNA VIDA"

Segundo Premio

Ángel Benito Zapata
"ANTES DE"



Tercer Premio

Blanca Lorza Francés
"ANATOMÍA DE UNA PERLA"



Jurado Colaborador del Concurso

Federación Riojana de Fotografía
Asfocal Carlos Cordon Guridi

Escuela Superior de Diseño de La Rioja

#Fungitur2026





RECURSOS TURÍSTICOS

FUNGITURISMO se inauguró en 2014 con la finalidad de difundir y promocionar turísticamente el mundo de los hongos cultivados, una iniciativa del sector, con el apoyo del Ayuntamiento, que con el paso de los años paso a ser gestionado en su totalidad por el Ayuntamiento de Pradejón.



Las visitas se realizan bajo reserva y tienen una duración aproximada de 2 horas, en las cuales se visita el CENTRO DE INTERPRETACIÓN, dos cultivos tradicionales, (uno de champiñón y otro de setas) y la BODEGA MUSEALIZADA, donde se muestran los inicios del cultivo del champiñón, también se ofrece a los visitantes una pequeña degustación de “champiñón al ajillo” acompañado de vino.

En el año 2025 y comienzos del 2026, el Ayuntamiento, a través de fondos europeos en la rama turística, ha invertido 140.000€ en la renovación del centro de interpretación. Comenzando por la rehabilitación del mural exterior, el primero que se realizó de nuestro “museo urbano”. En el edificio en si, se ha revestido todo el exterior, para darle un toque más moderno y atractivo, colocando una gran puerta cristalera, letreros nuevos, puerta eléctrica y un pintado del interior.

En el apartado de eficiencia energética, se ha cambiado todo el alumbrado a Led y se han renovado, todas pantallas del contenido interactivo



por equipos más modernos y eficientes. Además, dentro de estas inversiones, se ha renovado la web www.fungiturismo.com, para dotarla de más y mejores servicios, facilitar las reservas y atraer más a un público, cada día más conectado, en la que ya se incluyen todos los recursos turísticos, tradicionales y patronales del municipio.



Además de las visitas del centro de interpretación, el turismo en Pradejón nos ofrece dos experiencias más, una de ellas es el gran MUSEO URBANO, el cual se ha ido construyendo en los últimos años, contando hoy en día con más de quince gigantografías a modo de murales en las fachadas de los distintos edificios, recorriéndose las diversas e irregulares calles del municipio. Conviviendo junto a una gran variedad de intervenciones artísticas, repartidas por todo el casco urbano, las cuales se pueden visitar a través de la descarga de los códigos QR instalados en cada una de las intervenciones.

Y por último, pero no menos importante es la visita a LAS BODEGAS DE LOS DIEZMOS. Edificio con un alto grado de patrimonio histórico, unas bodegas que cuentan con más de 400 años, ubicado en el centro del municipio y actualmente restaurado y musealizado, el cual se puede visitar previa reserva en Fungiturismo.



Fungiturismo

*Descubre, degusta
y disfruta*

*Fungiturismo, el viaje definitivo
al corazón del quinto reino.*

— Para más Información —

- C/Carretera, 45
- 26510 PRADEJÓN (La Rioja)
- Tlf.: 941 14 14 34
- Móvil: 680. 58 41 76
- info@fungiturismo.com
- reservas@fungiturismo.com



www.fungiturismo.com

MURALES ARTÍSTICOS

Si nos adentramos en las calles del municipio, nos encontraremos un gran museo urbano con más de una quincena de gigantografías y varias intervenciones artísticas, que poco a poco nos va detallando la historia, cultura, tradición, modernidad y atractivo de Pradejón.

Mural basado en la tradición riojana del encuentro.

Este mural está inspirado en una de las tradiciones más reconocibles de La Rioja: el encuentro en torno al vino y las chuletillas al sarmiento, símbolo de convivencia, identidad y cultura popular.

El mural parte de una reflexión sencilla pero profundamente arraigada en la cultura riojana: no todos los pueblos tienen el vino como su principal motor económico, pero difícilmente existe alguno donde las chuletillas al sarmiento no se conviertan en la excusa perfecta para reunirse. En familia, en cuadrilla, con amigos o incluso con quienes llegan de fuera, este ritual gastronómico forma parte del paisaje emocional de la región.

La obra evoca también los recuerdos vinculados a las bodegas familiares de piedra, al viñedo extendiéndose al fondo y a esos momentos en los que los mayores alzaban el porrón mientras preparaban la lumbre con gavillas de sarmiento para asar las chuletillas que después se compartirían alrededor de la mesa. Porque en La Rioja el vino no es solo una bebida: es una forma de encuentro, de tradición y de herencia cultural.

AÑO REALIZACIÓN: 2026.
TÉCNICA: Pintura plástica.
LOCALIZACIÓN: Calle Piscinas
ARTISTA: Pablo Astrain (Algorta)



FUN GI TUR 2026

ORGANIZAN



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE PRADEJÓN



Fungturismo

PATROCINAN



La Rioja
#productoriojano



COLABORAN



PROGRAMA
FUNGITUR
2026



CANCIÓN
"AL FUNGITUR"

