**La Rioja, síntesis de cocinas**

****

La Rioja es tierra de Camino de Santiago, de viajeros e intercambios, de relación con pueblos y regiones que absorbe costumbres y cede cultura. Y esto queda reflejado en su gastronomía que, aparte de brindarnos la oportunidad de paladear excelentes vinos, ha tomado mucho de lo que vecinos le ofrecían y lo ha hecho, a veces dándole un toque de exquisita sencillez.

Sencillez y calidad son caracteres presentes en la cocina riojana. La tradición popular agraria incorpora a la cocina productos de la tierra como las verduras, hortalizas y legumbres: pimientos, ajos, cebollas, alcachofas, espárragos, lechugas, acelgas, borrajas1… ¿Quién al visitar La Rioja podría dejar pasar la oportunidad de probar un buen guisado de pochas o de caparrones2? Una forma casi única y excelente de consumir las alubias, no secas del todo, que conservan todo el sabor y absorben los que les prestan las *codornices*3 o el chorizo que las acompañan.

El cerdo, símbolo de la cultura cristiana, ha convertido con los riojanos desde siempre, tanto estado salvaje como doméstica, y de la presencia musulmana en la península heredaron también su gusto por el cordero. Ambos se convierten en protagonistas indiscutibles de esta región española, aunque a veces deban compartir el estrellato con el pescado, bonito, bacalao, merluza, besugo y chicharro4. La morcilla dulce y el chorizo riojano son una muestra de las elaboraciones que se preparan en la sierra.

http://www.spain.info

**Vocabulario:**

1. las borrajas: la bourrache (épices culinaires)

2. pochas o caparrones: haricots secs ou rouge : synonymes possibles (=alubias secas)

3. codornices: perdrix

4. chicharrón ( ici poisson): lieu

**Orientaciones para el comentario:**

1. ¿Cuáles son los diferentes tipos de productos utilizados en la gastronomía riojana?
2. ¿En qué la cocina riojana es una síntesis de cocinas?
3. ¿Conoces algún otro tipo de cocina regional? Preséntala.