INFORMACIÓN Y RESERVAS:

FUNGITURISMO
C/ Carretera, 45
26510. PRADEJÓN. (La Rioja).
TLF: (+34) 941 14 14 34
On line: www.fungiturismo.com
Mail: reservas@fungiturismo.com
info@fungiturismo.com

HORARIOS:

TARIFAS:

Fungiturismo

Paisaje Tradicional del VINO Y CHAMPINON de Pradejón

rioja oriental ruta del vino

BODEGA EL DIEZMO

Pradejón Ayuntamiento

La Rioja

Fundación cajaRioja

D.P.: LR 1588-2024

Fungiturismo

Descubre, degusta y disfruta del Reino Fungi

PRADEJÓN

Pradejón es una localidad que vive por y para el champiñón, de hecho es **el mayor productor de champiñón y setas** de España.

Su situación estratégica, al encontrarse su término atravesado por la Calzada Romana de Italia a Hispania, por el Camino de Santiago del Ebro y, posteriormente, por caminos que conectaban el valle del Ebro, hizo de la villa un lugar de paso, lo que sin duda influyó en el carácter abierto de sus gentes.

CENTRO FUNGITURISMO

"Vive una Experiencia Singular en la que aprenderás, recolectarás y catarás nuestro producto"

Este centro es un espacio didáctico y audiovisual donde aprender todos los secretos sobre los hongos cultivados. Además de la historia, los orígenes y la evolución del cultivo, conoceremos cómo son en su entorno natural y nos adentraremos en el proceso y desarrollo de los hongos cultivados, cómo se inocula la semilla o cómo se elabora el compost, su valor nutricional y su proceso de reciclaje. Así mismo, aprenderemos a diferenciar las variedades asiáticas *(shiitake y eryngii)* y cataremos el producto en crudo en los cultivos.

BODEGA Y CALADO

"Paisaje tradicional del Vino y el Champiñón". Los orígenes del cultivo

Un sendero explicativo que recorre los puntos más significativos del Barrio de Bodegas de Pradejón, conduce al visitante hasta un antiguo calado usado en su día para el cultivo de champiñón.

Visitar esta bodega-calado musealizada, que forma parte de nuestro patrimonio arquitectónico relacionado con la cultura del vino y del champiñón, contribuirá a comprender y valorar la peculiar historia económica de la localidad.

FUNGIEXPERIENCIA

Incluye:

- Visita al Centro de Fungiturismo (Centro de interpretación del Champiñón y la Seta de La Rioja)
- Visita a 2 cultivos (Champiñón y seta)
- Visita a la Bodega y Calado Tradicional (Orígenes de los cultivos en pequeños calados de vino)
- Degustación de "Champiñón al ajillo" y Vino de Rioja (Grupos mínimo de 10 personas)

MUSEO URBANO

Arte Urbano Pradejón

Este innovador proyecto local que une a vecinos y artistas, desarrolla intervenciones artísticas que trasladan el arte a las fachadas de las calles del municipio. Comenzó su andadura en 2014 y, hoy en día, es un referente consolidado con cerca de veinte intervenciones artísticas. Podemos encontrar artistas de diversos estilos que se han acercado hasta la localidad y han dejado reflejada su obra en Pradejón. Entre otros podemos disfrutar de obras de: Andrei Busel, Okuda, Ochagavía, Edis ONE, Suso33, Taquen, Daniel Muñoz, Raquel Marín, Elisa Capdevila, Jesús Calzada o Nil Safont.

BODEGA EL DIEZMO

El almacén del pueblo

La Bodega "El Diezmo" es un conjunto de dos calados subterráneos que formaron parte del almacén del diezmo donde la parroquia de Santa María guardaba la décima parte de lo cosechado por los pradejoneros, en su mayoría vid, olivo y cereales como trigo y cebada.

Su construcción original se remonta al siglo XVII, el almacén estaría en la cota cero, a nivel de las calles y ya ha desaparecido, lo que se conserva en Pradejón son las dos bodegas subterráneas para la elaboración de vino.

En bodega de bóveda de cañón, a través de un videomapping, se da a conocer la historia del almacén, y en la bodega de cubierta plana otros recursos audiovisuales cuentan la historia de la localidad.

FUNGITUR

Feria

En el mes de mayo se celebra la feria FUNGITUR, un evento en honor al champiñón, la seta y la multiculturalidad que es referente en el norte de España.

Los bares de la localidad preparan pinchos elaborados con champiñones y setas. Todo ello se conjuga durante el fin de semana con conciertos étnicos, actividades culturales, degustaciones interculturales, catas-maridaje de champiñón y setas, mostrando a los visitantes todo el potencial del Reino Fungi.