



Best Of
Wine Tourism

GREAT WINE CAPITALS

THE AWARDS OF EXCELLENCE

REGIONAL WINNER 2019

MUWI LA RIOJA MUSIC FEST: MUCHO MÁS QUE MÚSICA Y VINO. AHORA AMPLÍA SU EXPERIENCIA GASTRONÓMICA CON UN PLANTEL DE ARTISTAS CULINARIOS.

MUWI La Rioja Music Fest es el festival musical del verano riojano, aunque además de la música lleva los dos pilares identitarios de la región: el vino y su cultura y la gastronomía. Desde su primera edición en 2016, con presentaciones en el Basque Culinary Center, la propuesta gastronómica ha sido un pilar diferencial que ha cautivado a sus MUWlrs, en esta ocasión crece y amplía sus propuestas con la incorporación al cartel de varios artistas culinarios y restaurantes que ofrecerán a los MUWlrs una experiencia ampliada de cómo es un festival #alariojana.

Desde el centro de Logroño hasta Bodegas Franco-Españolas dos "escenarios gastronómicos" componen la propuesta MUWI-Gastro. En el casco urbano: dos restaurantes con estrella Michelin (Ajo Negro e Íkaro), el principal referente gastronómico riojano Francis Paniego (Tondeluna); cocina de autor como: Aitor Esnal, Juan Carlos Ferrando, La Cocina de Ramón, Cachetero y La Chispa Adecuada; indispensables de Logroño como La Tavina, Mesón Egües y Casa Ríos y el mediático Javi Sierra (La Cuchara de Baco). Mientras que en la bodega: Barrio-Van, Baoneta, Bokatta, The roast cook, Plumo, Delicious Gourmet, La Kriba, La Viajera, La Tavina y Kankel Cacao atenderán a los festivaleros durante los tres días del festival.

Logroño 24, de agosto – MUWI La Rioja Music es un festival singular, distinto, único en España ya que aúna actuaciones musicales, actividades alrededor del vino, gastronomía riojana, sólo estas señas de identidad son diferenciales para cautivar, edición a edición, a un público cada vez más numeroso y ávido de experiencias completas vinculadas a la cultura, en este caso da un paso más y apunta a la cultura gastronómica en una comunidad que se caracteriza por la apuesta decidida por el producto local y de proximidad, el sabor y la adecuada conjugación de tradición e innovación.

MUWI GASTRO

MUWI La Rioja Music Fest propone en esta edición que la gastronomía envuelva a toda la experiencia y que distintos artistas culinarios, junto a los musicales, se incorporen al cartel, para que el paso de los MUWlrs por Logroño sea aún más completo.

Si la incidencia del festival es notable en términos cuantitativos para la hostelería y hotelería riojana - más de 20.000 personas participaron en la última edición de MUWI de las que el 46% vinieron de fuera de La Rioja - aún lo es más en su dimensión cualitativa porque apuntala uno de los valores diferenciales de la propuesta turística regional: la gastronomía.

No en vano, como bien indicaba un artículo de XL Semanal a principios de 2023: "La riqueza culinaria de La Rioja es innegable. La Comunidad Autónoma más pequeña de España es también la que cuenta con más estrellas Michelin por habitante, muestra momento de excepción que está viviendo esta tierra en el plano gastronómico" e insistía "porque en La Rioja se hacen las cosas "a la riojana". No solo los platos, como las patatas o el bacalao; sino también la forma de elaborar los alimentos (al sarmiento), de socializar en los merenderos, de reunirse en torno a una botella de vino, de beber en porrón... y, por supuesto, de acoger a los visitantes. Todo lo que acompaña esta expresión es sinónimo de exquisitez."

La calle Laurel tiene su protagonismo en el verMUWI como uno de los rasgos distintivos de la gastronomía riojana. En muchos de sus locales se podrá beber la edición del vino creada específicamente para el festival.

Los promotores del festival han conseguido un completo cartel gastronómico que recorre tanto una cocina clásica, como de autor, de producto, de territorio, mestizaje e innovación. También distintos momentos y situaciones, postres, dulces y helados. La gastronomía como unos de los cabezas de cartel de esta edición 2023.

ARTISTAS QUE SE SUMAN AL CARTEL GASTRO

Una propuesta gastronómica con la que el festivalero podrá encontrar acomodo para sus gustos y que cada restaurante abordará con una alguna de las sorpresas que han preparado especialmente para esta ocasión de manera exclusiva para los MUWlrs, no hay forma más memorable de vivir este festival que ha recibido, entre otros galardones, el de Best Of a mejor iniciativa Enoturística:

- Proyectar marca ciudad y región.
- Difundir la cultura del vino de la mano de la música.
- Favorecer un consumo responsable del vino en ocasiones diferentes a las habituales.
- Proporcionar a los asistentes una verdadera experiencia #alariojana.

En el centro de Logroño se suman a esta iniciativa:

Mariana Sánchez y Gonzalo Baquedano | AJO NEGRO. Estrella Michelin
Pedro Laso | MESÓN EGÜES
Txebiko | CACHETERO



Best Of Wine Tourism

GREAT WINE CAPITALS

THE AWARDS OF EXCELLENCE

REGIONAL WINNER 2019

LA COCINA DE RAMÓN. Bib Gourmand Michelin
Javi Sierra | LA CUCHARA DE BACO
JUAN CARLOS FERRANDO.
Carlos Río | CASA RÍOS
Óscar Torres | LA CHISPA ADECUADA
Francis Paniego | TONDELUNA. Tres Estrellas Michelin
LA TAVINA
AITOR ESNAL
Carolina Sánchez e Iñaki Murúa | IKARO. Estrella Michelin

La dinámica con todos ellos es sencilla, al efectuar la reserva se indicará que es MUWler (pulsera o entrada) y el restaurante explicará qué ha preparado específicamente para ellos. Además, entre todas las reservas de esta modalidad, se sortearán abonos para la edición 2024 entre los clientes de cada uno de los restaurantes. Esta acción está abierta durante los cuatro días del festival y las reservas se gestionarán por cada uno de los restaurantes.

Al otro lado del Ebro, en Bodegas Franco-Españolas, sede principal del festival, la propuesta gastronómica está compuesta de diversos Food-Trucks con una oferta versátil y muy festivalera que maridará con los vinos Bordón y Diamante:

BARRIO-VAN Tacos mexicanos reinterpretados por BarrioBar.
DELICIOUS GOURMET. Gastronomía riojana y el MUWI Sunday chuletada #alariojana.
LA KRIBA. Cocina callejera de calidad con un toque veggie y vegan.
BAONETA. Sándwichs, bocadillos camperos y NY-Roll.
BOKATTA. Preñaos...¿algo más nuestro?. Pan de masa madre con sabor riojano.
THE ROAST COOK. Parrilla con sabor, street food sobre ruedas.
PLUMO. Pollo al carbón en distintas maneras: brochetas, empanadas...
LA VIAJERA. Pizzas artesanas de masa madre fermentada.
LA TAVINA. Un trocito de la Calle Laurel en MUWI.
GELÉE BOUTIQUE. Gelatería, gominolas, candy bar...
KANKEL CACAO, Juan Ángel Rodríguez, Premio nacional de Gastronomía. Helados artesanos y chocolate bean-to-bar.
CAFÉ BAQUÉ. El rincón para los cafeteros, ¿un expresso? ¿Un brew coffee?

GASTRONOMÍA + EXPERIENCIA MUWI

En 2016 y 2017 la presentación del festival tuvo lugar en el Basque Culinary Center como muestra de la apuesta por este pilar cultural e identitario de La Rioja y ya en 2019 fue reconocido como único festival del mundo con un Best-Of Turismo vinícola por Great Wine Capitals. Los promotores de MUWI han adelantado que este cartel de artistas gastronómicos es uno de los más ilusionantes ya que hace partícipe a la ciudad e integra, de manera natural, la gastronomía en un festival de carácter boutique como es MUWI, en el recibo del festival, más de 1.500 metros cuadrados se dedicarán a que los asistentes tengan distintas opciones de calidad que satisfagan todos los gustos y apetencias mientras se disfruta de una actuación, una visita al MUWI-Market, un acústico, los DJ's, de una cata dentro de la bodega o de las múltiples actividades que recorren los cuatro días de MUWI.

Organización

Impar Eventos

Sede Principal

Bodegas Franco-Españolas

Patrocinador Principal

Ibercaja

Branding y Comunicación

TSMGO

Patrocinadores Institucionales

Ayuntamiento de Logroño
Gobierno de La Rioja (La Rioja Turismo)
IRJ (Instituto Riojano de la Juventud)
Carnet Joven IN

Patrocinadores

Bordón
Diamante
Grupo Cartonajes Santorromán
El Águila
CC Berceo
Hyundai | RIAUTO
Coca-Cola
Etilisa
Pisamar
Four Roses
Unir
Macarena Shoes
Asainz Films
Gesvasa
Grupo Pancorbo

Colaboradores

Hotel Gran Vía
Baqué Café
Dewenir



Nota de Prensa

31 agosto 3 septiembre 2023

Sonovisión
Benis Food
Bokatta
Zona Laurel
Aula Amadeus

Aresol
Espacios Verdes
APIR
Tonelería Murua



Best Of
Wine Tourism

GREAT WINE CAPITALS

THE AWARDS OF EXCELLENCE

REGIONAL WINNER 2019

CONTACTO Y REDES SOCIALES:

[instagram.com/muwi_fest](https://www.instagram.com/muwi_fest) | twitter.com/muwi_fest | [facebook.com/muwi_fest](https://www.facebook.com/muwi_fest)

Unico festival del mundo premiado con un Best-Of Turismo vinícola por Great Wine Capitals

Para conseguir entrevistas con los promotores, más información y material gráfico:

TSMGO - Marta Bacaicoa Zamora marta.bacaicoa@tsmgo.es

Tel: 941288153 | festival@muwi.es