

DESCUBRE LOS SABORES DEL VALLE DEL AMBROZ



PRECIO

Desde 340 €*

Estancia de 5 días y 4 noches

Niños/as desde 150€/persona.

(*) Precio por adulto. Mínimo reserva 2 adultos.



Anfitrión privado

Somos Begoña y Francisco, os esperamos en el Valle del Ambroz-Cáparra para cocinar juntos los platos tradicionales de la tierra.

Una aventura gastronómica

Descubre el Valle del Ambroz-Cáparra perdiéndote entre olivares, dehesas y castaños, y saborea lo mejor de su gastronomía: cerdo ibérico, cabrito, ternera, quesos, aceite, vino y castañas.

Junto a anfitriones locales, aprenderás el origen de sus recetas, degustarás migas, embutidos y setas, y probarás productos locales como aceite de Manzanilla Cacereña, quesos y cerveza artesanal.

Una experiencia única para sentir, cocinar y disfrutar los sabores de la tierra mientras exploras sus pueblos y paisajes.

www.turismovivencial.com info@turismovivencial.com

Edifici Neapolis - Rambla de l'Exposició, 59 - 69
08800 Vilanova i la Geltrú (Barcelona)

+34 93 6571221 Ext. 5323
+34 610 12 90 44

ITINERARIO



Olivos

DÍA 1. LLEGADA.

Llegada y check-in en el alojamiento.



Extracción del aceite

DÍA 2. LA CULTURA DEL ACEITE

Por la mañana, conoceréis la cultura del olivo y el AOVE a través de un curso de cata de aceites, donde aprenderéis a catar, a conocer los atributos positivos y negativos de un aceite y a disfrutar con sus aromas y sensaciones. Visitaréis dos almazaras, aprendiendo cómo se extrae el aceite, sus diferencias y coincidencias a lo largo del tiempo. Por la tarde, a bordo de un barco, conoceréis el cultivo de la autóctona Manzanilla Cacereña y podréis degustar su aceite en una cata inolvidable.



Iglesia Santa María de las Aguas Vivas

DÍA 3. DE LOS FOGONES AL PLATO

Begoña y Francisco os esperan en su casa en Segura de Toro para elaborar y degustar juntos tres platos de cocina tradicional, pasando del Ambroz a Cáparra con productos locales y un buen vino extremeño. Descubriréis la historia de cada plato y su relación con las tradiciones y costumbres de la gente del lugar mientras. Después del taller, os sentaréis a comer en su compañía

INCLUIDO

Estancia de 4 noches en Apartamento o en habitación doble en Casa Rural en Guijo de Granadilla. 6 actividades con anfitriones locales y 1 comida con anfitrión local.

NO INCLUIDO

Traslados. Comidas no mencionadas. Propinas. Otros servicios no especificados.

ITINERARIO



Pan tradicional



Setas del Valle del Ambroz



Pimentón La Vera

DÍA 4. PROFESIONES Y CULTIVOS

Por la mañana, José os recibirá en su panadería, donde participaréis en un emocionante taller para conocer de cerca el oficio de panadero, los productos de la tahona y poder aplicar las técnicas aprendidas cuando lleguéis a casa. Y de postre... ¡Degustaréis los productos elaborados durante el taller! Por la tarde, Inés y Ricardo, expertos fungicultores, os esperan en sus instalaciones, para aprender las características de la profesión de fungicultor, los diversos tipos de setas que se recogen en el Valle del Ambroz, así como sus cualidades y usos. Al finalizar la visita, saborearéis los productos locales junto a una cata que incluye 2 variedades de setas deshidratadas de propio cultivo, quesos de proximidad, y cerveza de la comarca.

DÍA 5. DESPEDIDA

Antes de regresar a casa, Juan Ramón os recibirá en su fábrica de pimentón para enseñaros la sala de máquinas donde se produce este delicioso condimento tradicional de Extremadura, descubriréis el proceso de molturación y envasado. Os llevaréis a casa una latita del pimentón de la Vera para condimentar vuestras recetas.

INCLUIDO

Estancia de 4 noches en Apartamento o en habitación doble en Casa Rural en Guijo de Granadilla. 6 actividades con anfitriones locales y 1 comida con anfitrión local.

NO INCLUIDO

Traslados. Comidas no mencionadas. Propinas. Otros servicios no especificados.