

# CATÁLOGO DE EXPERIENCIAS AGROTURÍSTICAS



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE INDUSTRIA, COMERCIO  
Y TURISMO

SECRETARÍA DE ESTADO  
DE TURISMO



**SEGITTUR**  
turismo e innovación

**“El agroturismo es una oportunidad para que las personas se conecten con la tierra, experimenten la cultura local y aprecien el valor de la sostenibilidad”**

**Costas Christ**

Experto en turismo sostenible  
y editor de National Geographic Traveler



Las expectativas y necesidades de los viajeros han cambiado y esto supone una oportunidad, a la vez que un reto para los destinos. El turista busca ahora vivir experiencias enriquecedoras que le permitan aprender y descubrir tradiciones, oficios y culturas de los lugares que visita. Los destinos deben adaptarse e incorporar a su portfolio productos experienciales con un alto componente vivencial capaces de satisfacer las actuales expectativas de la demanda. La incorporación del sector primario a la actividad turística supone una oportunidad que beneficia tanto al destino como a los productores.

Este catálogo presenta una selección de experiencias turísticas desarrolladas por empresas turísticas del sector primario que apuestan por la conciencia y el respeto a las comunidades, además de incentivar el intercambio cultural, la convivencia y la sostenibilidad. Su propósito es servir de ejemplo para gestores de destino y empresas turísticas y del sector primario que estén interesados en el desarrollo de experiencias agroturísticas.

Para la creación del catálogo se ha utilizado una metodología basada en la búsqueda exhaustiva de empresas y actividades turísticas de éxito que desarrollaran experiencias en el sector primario. De acuerdo con los resultados, se construyó una hoja de registro con 17 campos informativos sobre la experiencia turística ofertada.

Durante la investigación quedó patente que actualmente existen infinidad de experiencias agroturísticas atractivas puestas en mercado, lo que obligó a realizar una selección basada en la distribución territorial y la tipología de actividades. Tras esta selección, se contactó con las empresas para solicitar su aprobación y la información adicional que consideraran apropiada.

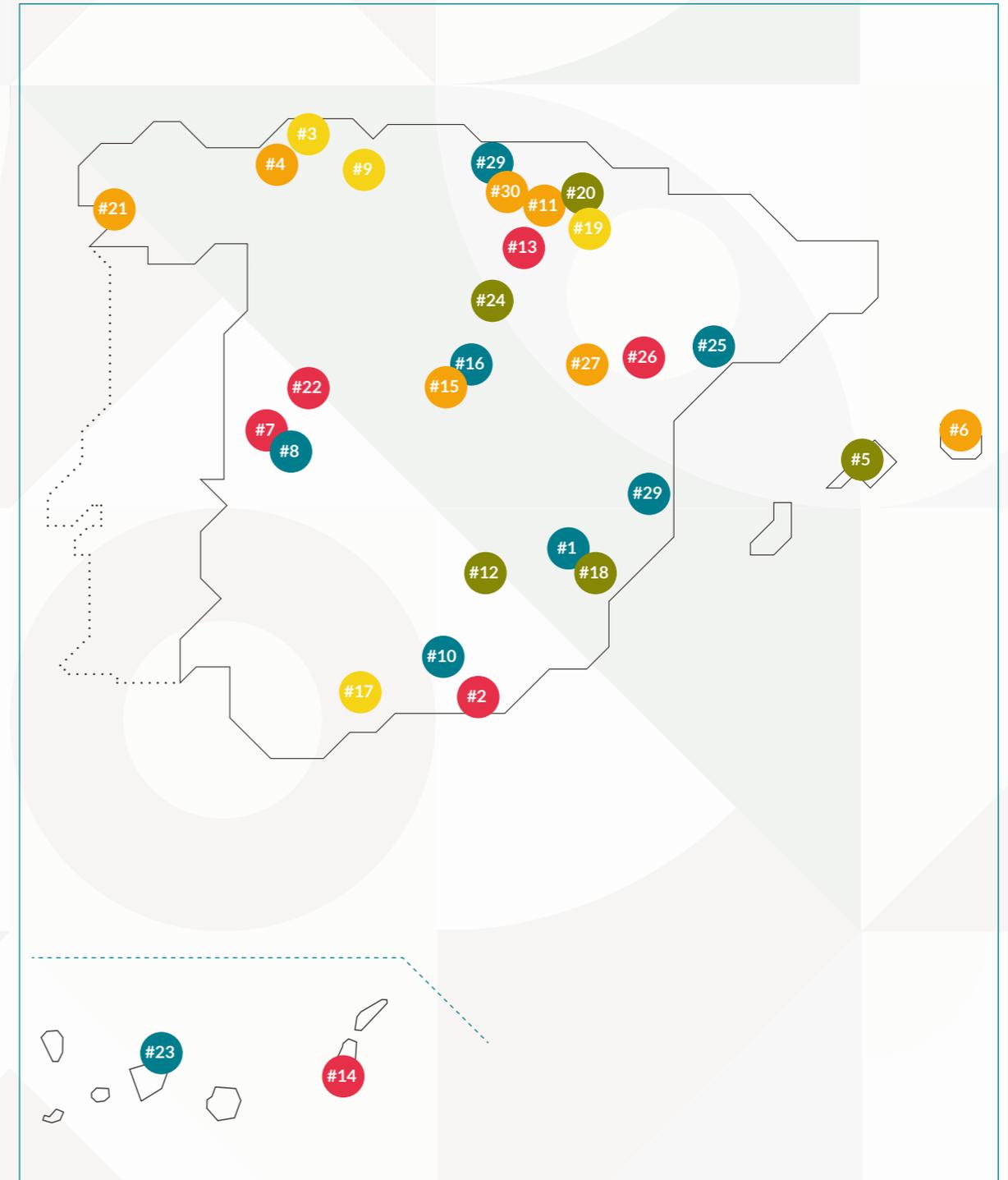
Finalmente, este catálogo recoge 30 experiencias agroturísticas localizadas en 23 provincias de España, que pretende ofrecer una nueva visión del sector primario, entendida como una oportunidad innovadora de desarrollo del destino hacia nuevos horizontes.

Esperamos que este documento sirva como una guía útil para los gestores que buscan ampliar la oferta turística de sus destinos, así como a las empresas del sector turístico y productores del sector primario que deseen diversificar sus ingresos a través de un turismo sostenible que beneficie a todos los actores implicados.

# ÍNDICE DE EXPERIENCIAS

## Distribución geográfica

<p><b>#1</b> - Pág. 6 <b>Aprende a ser granjero</b> Nava de Bautista (Hellín), Albacete</p>	<p><b>#2</b> - Pág. 8 <b>Descubre la huerta de Europa</b> El Ejido (Poniente Almeriense), Almería</p>	<p><b>#3</b> - Pág. 10 <b>Una quesería asturiana abierta para todos</b> Maoxu (Villaviciosa), Asturias</p>	<p><b>#4</b> - Pág. 12 <b>Maridaje: orígenes, túnel de la sidra y menú</b> Lavandera (Gijón), Asturias</p>	<p><b>#5</b> - Pág. 14 <b>Tour + menú degustación</b> Es Caparó (Mallorca), Islas Baleares</p>
<p><b>#6</b> - Pág. 16 <b>Taller de cocina con setas</b> Mahón (Menorca), Islas Baleares</p>	<p><b>#7</b> - Pág. 18 <b>Cerezas, yo las cojo yo me las como</b> Rebollar y Cabezueta del Valle (Valle del Jerte), Cáceres</p>	<p><b>#8</b> - Pág. 20 <b>Una huerta con gastronomía y cosmética</b> Jarandilla de la Vera (La Vera), Cáceres</p>	<p><b>#9</b> - Pág. 22 <b>Experiencia lanera en Cantabria</b> Valle de Pesaguero (Liébana), Cantabria</p>	<p><b>#10</b> - Pág. 24 <b>Oleoturismo para acercarte a la naturaleza</b> Dílar (Parque Natural de Sierra Nevada), Granada</p>
<p><b>#11</b> - Pág. 26 <b>Quesería artesanal de queso DOP Idiazábal</b> Idiazabal (Goierri), Gipuzkoa</p>	<p><b>#12</b> - Pág. 28 <b>Visita guiada al olivar ecológico y la almazara con cata maridada de aceites</b> Úbeda (La Loma), Jaén</p>	<p><b>#13</b> - Pág. 30 <b>Fiesta del pisado de la uva</b> San Asensio (Haro), La Rioja</p>	<p><b>#14</b> - Pág. 32 <b>Experiencia Premium Molina</b> San Bartolomé (Lanzarote), Las Palmas</p>	<p><b>#15</b> - Pág. 34 <b>Iniciación a la micología</b> Cercedilla (Cuenca del Guadarrama), Madrid</p>
<p><b>#16</b> - Pág. 36 <b>Sembrando vida y salud</b> Bustarviejo (Sierra Norte), Madrid</p>	<p><b>#17</b> - Pág. 38 <b>Aloreña Olive Tour</b> Alozaina (Sierra de las Nieves), Málaga</p>	<p><b>#18</b> - Pág. 40 <b>Tour de los cítricos</b> Villanueva del río Segura (Valle de Ricote), Murcia</p>	<p><b>#19</b> - Pág. 42 <b>Los huevos ecológicos Guneko</b> San Martín de Unx (Merindad de Oliete), Navarra</p>	<p><b>#20</b> - Pág. 44 <b>Visita y taller de cuajada</b> Lizaso (Ultzamaldea), Navarra</p>
<p><b>#21</b> - Pág. 46 <b>Conviértete en pescador por un día</b> Sanxenxo (O Salmnés), Pontevedra</p>	<p><b>#22</b> - Pág. 48 <b>El turismo del jamón en Guijuelo</b> Guijuelo, Salamanca</p>	<p><b>#23</b> - Pág. 50 <b>Banana Experience</b> Las Galletas (Arona), Santa Cruz de Tenerife</p>	<p><b>#24</b> - Pág. 52 <b>La ruta de la manzana de Soria</b> Burgo de Osma (Tierras del Burgo), Soria</p>	<p><b>#25</b> - Pág. 54 <b>Catedral del Vi: visita + degustación</b> Pinell de Brai (Terra Alta), Tarragona</p>
<p><b>#26</b> - Pág. 56 <b>Visita padrinos y madrinas</b> Oliete (Andorra - Sierra de Arcos), Teruel</p>	<p><b>#27</b> - Pág. 58 <b>El cultivo de azafrán de Teruel</b> Blancas (Jiloca), Teruel</p>	<p><b>#28</b> - Pág. 60 <b>Visita a la huerta y taller de paella valenciana</b> Borbotó (Huerta de Valencia), Valencia</p>	<p><b>#29</b> - Pág. 62 <b>Pastor por un día en Urkiola</b> Abadiño (Duranguesado), Vizcaya</p>	<p><b>#30</b> - Pág. 64 <b>Experiencia rural en un caserío de Elorrio</b> Elorrio (Duranguesado), Vizcaya</p>



#1

# Aprende a ser granjero



Temática:

**Ganadería (gallinas)**

Producto

**Huevos**

Experiencia

**Visita guiada**

**Producción ecológica y bienestar animal. Combina sostenibilidad con aprendizaje del viajero.**

El compromiso con el entorno rural y el medioambiente ha llevado a Granja Ecológica Villada a concebir un proyecto de vida sostenible, sistemas de producción ecológica, calidad diferenciada y procesos de elaboración tradicionales.

Su actividad principal es la producción de alimentos ecológicos, producidos sin la utilización de productos químicos en todas las fases de su elaboración. Sus gallinas ecológicas viven en libertad constante, cuentan con instalaciones recicladas y hechas por ellos mismos, tienen acceso a parques y gozan de una alimentación equilibrada y natural sin aditivos ni fertilizantes químicos, un riguroso cuidado y bienestar animal. Por lo tanto, gozan de una calidad suprema.

Con las visitas a la granja ofrecen experiencias inmersivas para conocer la naturaleza y quererla, cuidar a las gallinas, recoger y probar sus productos.



**2-3 horas**

### Grupos de compra

Estudiantes, familias con niños y personas con discapacidad.

### Qué incluye

- Visita guiada a la granja.
- Recolección y degustación de productos.
- Picnic en la granja.
- Actividades medioambientales y talleres.
- Fotografía de recuerdo.

### Cuándo se realiza

Todo el año.

### Condiciones de reserva

- Número máximo de usuarios: 30 particulares.
- Antelación mínima de dos semanas para realizar la reserva.
- Devolución por cancelación 48 horas antes de realizar la actividad.
- Necesidad que los menores vayan acompañados de adultos.
- No se admiten animales.

### Medios de reserva

A través de correo electrónico, llamada telefónica o vía Whatsapp.



**Villada Granja Ecológica**

[granjaecologicavillada.com](http://granjaecologicavillada.com)



#2

## Descubre la huerta de Europa



Temática:

**Agricultura**

Producto:

**Hortalizas**

Experiencia:

**Visita guiada, taller y degustación**

Combinación de cultivo tradicional con técnicas innovadoras y gestión eficiente de los recursos naturales.

Visita guiada que consiste en ofrecer una visión global del pasado y del presente del campo almeriense y la importancia de la agricultura intensiva bajo plástico en la economía de la provincia, ahondando en las diferentes técnicas de cultivo utilizadas hasta las novedades más recientes.

A lo largo del recorrido se disfruta en la misma finca de tres tipos de estructuras diferentes, la tradicional "tipo Parral", la más moderna llamada "multi-túnel o multicapilla" y una tercera de menor extensión dedicada a semillero, en la cual se hace una demostración del proceso de elaboración de las plántulas, mostrando las últimas técnicas incorporadas.

La visita se complementa con vivencias propias y anécdotas del campo almeriense haciendo el recorrido mucho más ameno y entretenido. Al final del recorrido se ofrece una degustación de hortalizas con aceite de oliva virgen extra, pan y miel para comprobar in situ el sabor, color, aroma y textura de las diferentes variedades de productos que se cultivan en la provincia.



**2 horas**

### Grupos de compra

Familias con niños, parejas, grupos de amigos y estudiantes.

### Qué incluye

- Visita guiada por las extensiones de cultivo/ invernaderos.
- Cata-degustación de diferentes variedades de verduras y hortalizas.

### Cuándo se realiza

Todo el año.

### Condiciones de reserva

- Enviar correo electrónico con una semana de antelación para realizar la reserva.
- Para particulares el grupo es de máximo 10 personas.
- No se pide anticipo de reserva.

### Medios de reserva

A través de la página web o vía telefónica.



**Clisol**

[clisol.com](http://clisol.com)



#3

## Una quesería asturiana abierta para todos



Temática:

**Ganadería (vacas y cabras)**

Producto

**Lácteos**

Experiencia

**Visita guiada y degustación**

Ecología, artesanía y producción sostenible.

Los Caserinos es una familia asturiana con más de 100 años de tradición ganadera, especialmente dedicada a la crianza de vacas y cabras. Afincados en la pequeña aldea de Grases, en plena Comarca de la Sidra, disfrutan de un paraíso natural rodeado de fragantes bosques y fauna local.

En la visita a este oasis asturiano, a través de un tour guiado sin coste -excepto para grupos-, se pueden ver animales como algunas de las razas autóctonas asturianas: oveja xalda, vaca asturiana de los Valles, pita pinta, gochu astur celta, además de terneras, cabras, conejos, ver en directo las elaboraciones de queso, arroz con leche, cuajada y yogur ecológico, así como un llagar de sidra (bodega) familiar, donde se explica su proceso de elaboración, finalizando la visita con una degustación de varios tipos de quesos y arroz con leche.



1 hora

**Grupos de compra**

Familias con niños y estudiantes.

**Qué incluye**

- Visita guiada.
- Degustación.
- Bolsa de productos en el programa de educación ambiental.

**Cuándo se realiza**

Todo el año.

**Condiciones de reserva**

Número máximo de 20 personas por grupo.

**Medios de reserva**

Cumplimentación del formulario en su propia página web.



Los Caserinos

loscaserinos.com



#4

## Maridaje: orígenes, túnel de la sidra y menú



Temática:

**Sidraturismo**

Producto

**Sidra**

Experiencia

**Visita guiada, mini curso y comida con maridaje**

Una experiencia completa gastro cultural.

Esta experiencia ofrece la oportunidad de sumergirse en un paseo por Lavandera, disfrutando del paisaje y la etnografía, para llegar a la bodega el Túnel de la Sidra, que representa el crecimiento y la apuesta por nuevos retos. El recorrido finaliza en el llagar y las bodegas más antiguas de la familia, donde ofrecen un minicurso de escanciado y una degustación de sidra de tonel.

Existe la posibilidad de ampliar el recorrido por el mundo Trabanco con una visita más completa que termina con una experiencia gastronómica en el restaurante, donde disfrutar de una propuesta de menú (primero, segundo y postre) diseñada a diario, perfecta para maridar con sus mejores sidras. Un ejemplo de la mejor cocina asturiana, con platos de temporada y materias primas de cultivo propio, para combinar con la bebida más autóctona.



**2 horas de visita + comida**

**Grupos de compra**

Familias con niños, parejas y grupos de amigos.

**Qué incluye**

- Paseo por Lavandera.
- Visita al Túnel de la Sidra.
- Museo familiar.
- Visita a la bodega Casa Alicia y prensas tradicionales.
- Minicurso de escanciado.
- Degustación de sidra de tonel y vaso de sidra de regalo.
- Menú maridado con sidras.

**Cuándo se realiza**

Todo el año.

**Condiciones de reserva**

Es imprescindible reservar previamente.

**Medios de reserva**

A través de correo electrónico.



**Casa Trabanco**

[casatrabanco.com](http://casatrabanco.com)



#5

## Tour + menú degustación

Temática:

**Agricultura**

Producto:

**Hortalizas, frutas y verduras autóctonas**

Experiencia:

**Tour guiado, taller de recolección y degustación**

Producción local, recuperación de variedades tradicionales agrícolas con procesos biológicos y degustación de productos según temporada.

Experiencia que ofrece la oportunidad de exaltar los orígenes del campo de Mallorca, uniendo naturaleza y gastronomía, y descubrir cómo se cultivan los alimentos, cuándo se cosechan e incluso cómo se cocinan y degustan.

Esta inolvidable excursión comienza en una finca que varía en función de la época del año y la disponibilidad de los frutos. Lo primero es conocer los métodos basados en la producción integrada, cuyo resultado es la obtención de variedades autóctonas tanto de frutas como de verduras. Durante el paseo se pueden coger frutas, verduras y/o hortalizas directamente de las plantas en su estado óptimo de maduración así como conocer lo que significa agricultura de km0.

Posteriormente, inicia la degustación. La entrada es el aperitivo "pa amb oli", característico de la región y elaborado con pan de harina de Xeixa, aceite de oliva virgen, tomates de ramillete, así como quesos y embutidos locales. El menú continúa con dos exquisitos platos elaborados con productos estacionales del campo de Terracor y proteínas de crianza mallorquina. El postre completa la experiencia, acompañado de hierbas regionales y café tostado en la isla.

Es Caparó (Mallorca), Islas Baleares



4 horas

### Grupos de compra

Familias con niños, parejas y estudiantes.

### Qué incluye

- Tour guiado por las fincas.
- Presentación de productos locales.
- Degustación de un menú de 4 platos a partir de productos de temporada.
- Bolsa de tela y gorra para la recolección y los paseos.
- Fruta y/o verdura recolectada.

### Cuándo se realiza

Todo el año.

### Condiciones de reserva

Las fincas varían en función de la temporada y la experiencia se realiza únicamente en grupo.

### Medios de reserva

A través de su propia página web.



Terragust

terragust.com



#6

## Taller de cocina con setas



Temática:

Micología

Producto

Setas

Experiencia

Taller y degustación

**Singularidad, transformación completa del producto y combinación con ingredientes locales.**

Taller 100% práctico para descubrir y aprender nuevas técnicas y formas de elaborar las setas y combinarlas con otros ingredientes y productos de Menorca, utilizando cualquier método y/o técnica de cocción.

Durante unas 3 horas, y siguiendo las directrices del chef encargado de impartir el taller, se preparan cuatro elaboraciones con setas. Finalmente, se degustan todas y cada una de las elaboraciones preparadas durante el taller.

Se ofrecen temáticas distintas y recetas diferentes en cada curso, con la intención de mostrar la variedad de combinaciones de productos y métodos de cocción, así como la versatilidad de las setas en el ámbito de la cocina. Estas temáticas se publican con antelación para poder escoger el taller según gustos o preferencias.

Mahón (Menorca), Islas Baleares



3 horas

**Grupos de compra**

Familias con niños, grupos de amigos y parejas.

**Qué incluye**

- Taller práctico.
- Degustación de elaboraciones.
- Delantal.
- Recetario.

**Cuándo se realiza**

Sujeto a disponibilidad en determinadas fechas.

**Condiciones de reserva**

- Pago en el momento de la reserva.
- Cancelación gratuita hasta 7 días antes.
- Inscripción hasta agotarse las plazas disponibles.

**Medios de reserva**

A través de la cumplimentación de un formulario en la página web.



Bolets de Menorca

boletsdemenorca.com



#7

# Cerezas, yo las recojo yo me las como



Temática:

**Agricultura**

Producto

**Cerezas**

Experiencia

**Taller de recolección**

Agricultura local y sostenible.

La presencia de cerezos en el Valle del Jerte está documentada incluso con anterioridad al siglo XVIII. Este cultivo es fruto del esfuerzo sostenido durante años de los agricultores locales, que convirtieron las tierras incultas y las laderas asilvestradas de la comarca en una zona de cultivo organizada a través de sucesivos abancalamientos.

Para probar el sabor único de las cerezas recién cogidas del árbol, esta experiencia ofrece al participante la oportunidad de aprender a recogerlas con sus propias manos, a distinguir las variedades, datos sobre el cultivo... y llevarse a casa las cerezas recolectadas, además de conocer datos históricos sobre la cereza del Valle del Jerte.

La recogida de cerezas se realiza en la finca "Cerro Guijo", en el término municipal de Rebollar y situada junto al río Jerte. La actividad termina con un pequeño paseo junto al río.



Rebollar y Cabezueta del Valle (Valle del Jerte), Cáceres



**2 horas aproximadamente**

**Grupos de compra**

Familias con niños, parejas y grupos de amigos.

**Qué incluye**

- Un guía.
- Seguro de responsabilidad civil.
- Seguro de accidentes.
- Dos kilos de cerezas.

**Cuándo se realiza**

De mayo a julio.

**Condiciones de reserva**

- Abono del importe total de la actividad al realizar la reserva.
- Devolución del 100% en cancelaciones antes de 7 días.

**Medios de reserva**

Posibilidad de reserva online hasta 48 horas antes de comenzar la actividad, con menos tiempo a través de teléfono o email.



**Valle Aventura**

[valleaventura.com](http://valleaventura.com)



#8

## Una huerta con gastronomía y cosmética



Temática:

**Agricultura y ganadería**

Producto

**Frutas y verduras**

Experiencia

**Visita guiada, taller y degustación**

Producción agrícola sostenible, gastronomía e I+D de aceites esenciales.

Disfrutar de un día en la granja para conocer sus cultivos, animales felices y degustar un almuerzo con los mejores productos de la huerta. Preparan menús y degustaciones a cargo de un equipo dirigido por su chef, formada en el Basque Culinary Center.

Esta completa experiencia permite disfrutar en una jornada de una comida saludable, recoger tomates o frutas, regar la huerta, aprender a hacer mermeladas o vivir un picnic. Una invitación para pasear por los cultivos conociendo las variedades de cada temporada y a los animales que viven felices en libertad. Y si todavía quedan ganas, se puede dar un paseo por los bosques que rodean la finca.

Además, se puede probar la "experiencia del bosque", un tratamiento con la línea propia de 23 aceites esenciales y puros que llenará el cuerpo de buena energía. En Los Confites se podrá visitar la tienda, con los productos y muestras de artesanos y artistas, que están llenos de arte e historias que contar.



4 u 8 horas

### Grupos de compra

Grupos de amigos, familias con niños y parejas.

### Qué incluye

- Visita guiada.
- Participación en actividades de la granja.
- Comida o brunch según elección.
- Disponibilidad de cesta de productos ecológicos.
- Exposición y venta de artesanías.

### Cuándo se realiza

Todo el año.

### Condiciones de reserva

Imprescindible reserva previa.

### Medios de reserva

A través de correo electrónico o vía telefónica.



Granja Ecológica Los Confites

losconfites.com



#9

## Experiencia lanera en Cantabria



Temática:

**Ganadería (ovejas)**

Producto

**Lana**

Experiencia

**Visita guiada, experiencia participativa y taller de lana**

Aprovechamiento eficientemente de los recursos del territorio, conjugando la producción de calidad con la sostenibilidad.

Visita a una ganadera lebaniega y a su rebaño de ovejas para descubrir cómo cuida sus animales siguiendo el sistema de producción de la ganadería extensiva.

Durante la experiencia lanera se puede conocer a las ovejas más de cerca y descubrir sus personalidades y la importancia de tener un perro pastor con el rebaño. Alejados de las fábricas ganaderas, en Liébana se aprovechan los propios recursos del territorio mediante el pastoreo, permitiendo que las ovejas vivan cómodamente en los prados, sin el estrés de la producción.

Junto a la ganadera se aprende, además, la limpieza de un vellón: lavado de manos, tipo de jabón, temperatura del agua, secado y peinado de la lana. Como parte final de la experiencia te regalan un jabón envuelto en lana con propiedades antibacterianas.



**2 horas y media**

### Grupos de compra

Familias con niños, grupos de amigos, parejas y estudiantes.

### Qué incluye

- Visita guiada y experiencia participativa.
- Taller de lana.
- Jabón enfieltrado.
- Degustación de queso.

### Cuándo se realiza

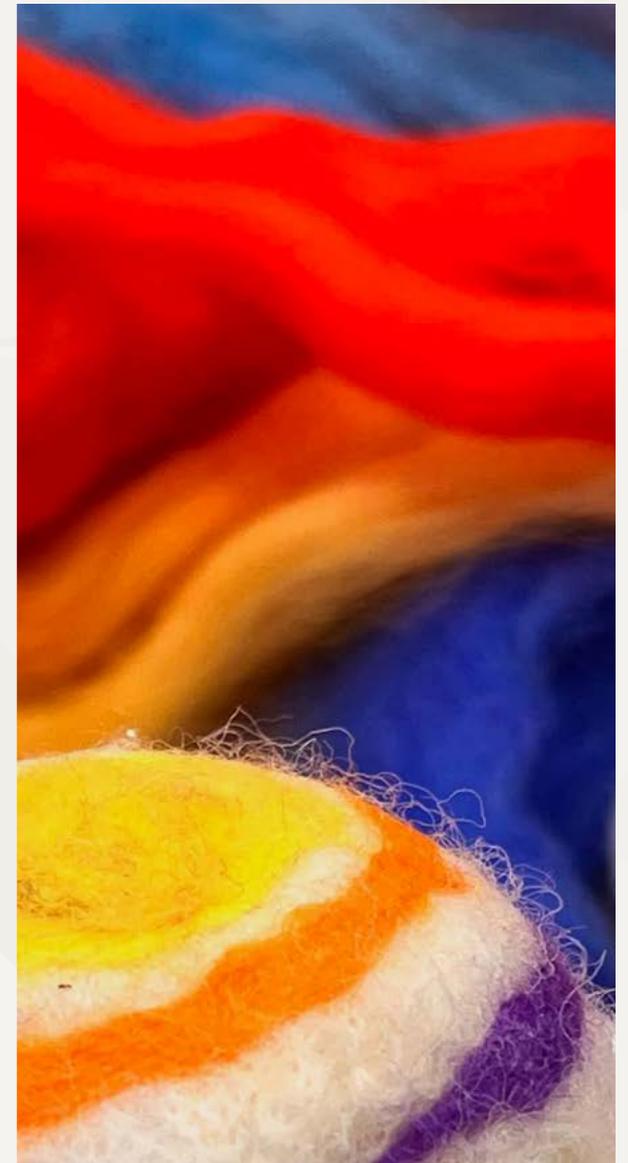
De marzo a junio y de septiembre a noviembre.

### Condiciones de reserva

- Grupo mínimo de 4 y máximo de 14 personas.
- Reservar como máximo con 3 días de antelación, abonando el importe total del servicio.
- Existen penalizaciones por cancelación, salvo causa de fuerza mayor demostrable.

### Medios de reserva

A través de correo electrónico o vía WhatsApp.



**Nansa Natural**

nansanatural.es



#10

## Oleoturismo para acercarte a la naturaleza

Temática:

**Oleoturismo**

Producto

**Aceite**

Experiencia

**Visita guiada y cata de aceites**

Calidad, ecología, tradición e innovación dentro de un parque natural.

El entorno perfecto para esta experiencia es Sierra Nevada, donde expertos del oleoturismo te conducen desde la huerta hasta el etiquetado del aceite de oliva más fresco de la región. Un auténtico recorrido por la historia, cultura e identidad gastronómica mediterránea.

La visita a la almazara inicia con un paseo por la finca de olivar, ideal para comprender la importancia del cuidado del fruto a la hora de elaborar un Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). Dependiendo de la época del año, se puede participar en actividades lúdicas, como podar o cosechar.

La almazara trabaja con un sistema de producción respetuoso con la naturaleza, desde la labor en campo hasta el proceso que sigue la aceituna hasta convertirse en un zumo oleoso y nutritivo; no por nada son los aceites más premiados de Sierra Nevada.

Finalmente, llega la hora de la degustación, no sin antes conocer las nociones básicas para catar e identificar un aceite de oliva virgen extra del resto.

Dílar (Parque Natural de Sierra Nevada), Granada



4 horas

### Grupos de compra

Familias, parejas y grupos de amigos.

### Qué incluye

- Visita guiada.
- Cata de los distintos aceites de oliva y nociones básicas para poder identificar un aceite de oliva virgen extra.
- Desayuno o merienda.

### Cuándo se realiza

Todo el año.

### Condiciones de reserva

- Reserva con antelación.
- Grupos de mínimo 2 y máximo 4 personas.

### Medios de reserva

Cumplimentación de un formulario de contacto a través de su página web.



Almazara Quaryat Díllar

quaryatdillar.com



#11

## Quesería artesanal de queso DOP Idiazábal



Temática:

Ganadería (ovejas)

Producto

Queso

Experiencia

Visita guiada y cata

Quesos con denominación de origen, carácter artesanal e innovación.

Un viaje de sabor con denominación de origen de Idiazábal. En el País Vasco, la familia Aranburu abre los portones de su quesería galardonada y pieza clave de la Ruta Europea del Queso para hacer disfrutar no solo del sabor, sino del proceso de lo bien hecho.

Cada año, los Aranburu trabajan en equipo para que alrededor de 1.200 ovejas produzcan casi 24 toneladas de queso, todo con la calidad que solo la región y los expertos pueden conceder.

La experiencia permite conocer la historia de la quesería a través de su museo y ofrece actividades para disfrutar en familia o con amigos. Ideal para sibaritas y amantes de los procesos artesanales.

También tiene tienda con la mejor selección quesera y, por supuesto, se puede participar en la cata con los mejores consejos para identificar las distintas variedades, acompañadas de sidra, txakoli o agua.



3 horas

Grupos de compra

Familias con niños, grupos de amigos y parejas.

Qué incluye

- Visita guiada.
- Elaboración y degustación de quesos.

Cuándo se realiza

Todo el año.

Condiciones de reserva

- Imprescindible reserva previa.
- Mínimo de 6 personas.

Medios de reserva

A través de correo electrónico o vía telefónica.



Quesos Aranburu

quesosaranburu.com



#12

## Visita guiada al olivar ecológico y la almazara con cata maridada de aceites



Temática:

Oleoturismo

Producto

Aceite

Experiencia

Visita guiada y cata

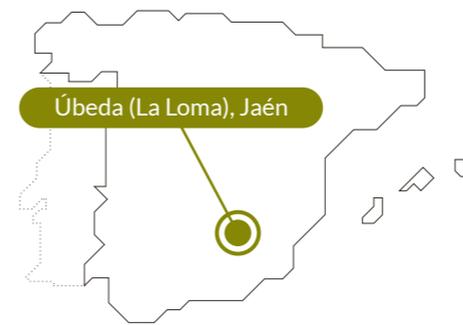
Producción ecológica, preservación de la biodiversidad y consumo responsable.

Si hay un cultivo que detalla la geografía de España, ese es el olivo. El Cortijo Espíritu Santo ofrece en esta experiencia conocer su almazara y descubrir los secretos de este ingrediente fundamental de la dieta mediterránea.

La visita incluye un paseo por el olivar (y si las condiciones lo permiten por la viña) y una explicación sobre las diferentes variedades, técnicas de cultivo y el cómo y el por qué de la agricultura ecológica.

Durante el recorrido, se muestran las pautas medioambientales y las técnicas respetuosas que se siguen para la cosecha. La idea es empatizar con la agricultura tradicional, que además apuesta por la belleza y serenidad de la vida en el campo.

Después comienza la visita a la almazara, donde conocer cómo se obtiene el auténtico zumo de aceituna en la fábrica y, para terminar, una degustación de aceites en una cata maridada con alimentos y vinos de cosecha propia.



2 horas y media

Grupos de compra

Familias con niños y parejas.

Qué incluye

- Visita guiada al olivar.
- Visita guiada a la almazara.
- Cata de aceite maridado con distintos alimentos y vinos propios.

Cuándo se realiza

Todo el año.

Condiciones de reserva

Cancelación sin gastos hasta 2 días antes.

Medios de reserva

A través de su propia página web.



Cortijo Espíritu Santo

[cortjoespiritusanto.com](http://cortjoespiritusanto.com)



#13

## Fiesta del pisado de la uva



Temática:

**Enoturismo**

Producto

**Vino**

Experiencia

**Visitas guiadas, pisado y prensado de la uva, catas y degustaciones**

Experiencia inmersiva y técnica artesanal.

Esta experiencia es más que exclusiva. Pisar la uva es todo un ritual donde se entremezclan la diversión y las costumbres.

La familia de viticultores Lecea, que lleva más de cinco generaciones dedicándose al cultivo de la vid y a la elaboración de sus propios vinos, comienza 15 días antes del pisado de la uva a llenar el lagar (recipiente) con 20 mil kilos de uva tempranillo para elaborar un vino de maceración carbónica que necesita de uvas "sin romper".

Transcurrido el tiempo de fermentación, en el que el azúcar de la fruta se ha transformado en alcohol, se deja escurrir el lagar para retirar la "lágrima", que es el mosto que ha fermentado fuera de la uva por rotura de su piel. En ese momento, coincidiendo con el sábado, inicia la experiencia del "pisado" de la uva. Todas las personas que se acercan hasta la bodega tendrán la oportunidad de ver la demostración.

Al día siguiente, el domingo, se procede al prensado en el trujal de las pieles de la uva, los hollejos. Durante todo el fin de semana, el evento se completa con diferentes actividades para todos los públicos, mercado de artesanía, degustaciones de vinos y productos típicos de la zona, paseos en 4x4 descapotable, visitas al viñedo, pisado de la uva para niños...



8 horas

**Grupos de compra**

Familias con niños, parejas y grupos de amigos.

**Qué incluye**

- Pisado y prensado de la uva.
- Visita a los calados del siglo XVI.
- Cata de vinos.
- Degustación de bocadillo de choricillo escaldado.
- Paseo entre viñedos en 4x4.
- Menú riojano en el comedor de la bodega.

**Cuándo se realiza**

Fin de semana a finales de octubre, coincidiendo con la vendimia.

**Condiciones de reserva**

- Entrada libre para pisado y prensado de la uva.
- Necesario reservar para las actividades de visitas guiadas a la bodega y para degustación del menú riojano.

**Medios de reserva**

A través de su propia página web.



**Lecea Bodegas**

[bodegaslecea.com](http://bodegaslecea.com)



#14

# Experiencia Premium Molina

Temática:

**Agricultura**

Producto

**Gofio**

Experiencia

**Visita guiada y taller**

Producción tradicional, consumo responsable y métodos sostenibles.

La Molina de San Bartolomé data de 1870, un edificio que forma parte del patrimonio histórico de Lanzarote y que se puso en marcha en 1919 como molina de gofio artesanal. Consta de una torre circular de piedra, barro y cal. El espacio interior se distribuye en tres pisos, uno bajo que servía de almacén, el segundo con la salida del gofio o harina y el superior, donde se volcaba el grano.

Un lugar mágico donde el pasado cobra de nuevo vida para fundirse con el futuro, donde poder descubrir cómo se elaboraba el gofio de antaño, disfrutando con su historia a través de una visita guiada, observando costumbres y patrimonio.

La experiencia culmina con la degustación de una crema suave de gofio, un mantecado tradicional hecho en el obrador, y un taller de elaboración de pella de gofio donde se funden aromas y sabores.



1 hora

### Grupos de compra

Familias con niños, parejas y estudiantes.

### Qué incluye

- Visita guiada.
- Degustación de productos.
- Taller de elaboración de gofio.

### Cuándo se realiza

Todo el año.

### Condiciones de reserva

Mínimo 4 personas para realizar la visita.

### Medios de reserva

A través de la página web o vía telefónica.



La Molina

lamolinadelanzarote.com



#15

# Iniciación a la micología

Temática:

Micología

Producto

Setas

Experiencia

Tour guiado

Experiencia didáctica, autenticidad y naturaleza.

Los hongos son una parte de nuestro entorno natural que se utilizan en muchas industrias y momentos de nuestra vida. Han sido parte de la civilización humana desde el principio y siguen siendo una importante fuente de alimento. Sin embargo, a pesar de su importancia, muchas personas no saben cómo identificarlos o cómo recolectarlos para cocinar o con fines medicinales.

“Iniciación a la micología” es un tour creado por expertos en turismo activo preocupados por compensar la huella de carbono en el medio ambiente. La experiencia consiste en una visita a los bosques de la Sierra Guadarrama, guiada por un experto micológico, donde aprender sobre los diferentes tipos de setas, cómo distinguirlas e, incluso, recolectar algunos ejemplares (niscalos, champiñones o boletos) para examinarlos colectivamente al final del recorrido.

Disponen de salidas específicas donde los niños también pueden participar de esta experiencia creativa, con rutas guiadas de iniciación.

Cercedilla (Cuenca del Guadarrama), Madrid



De 2 a 4 horas

Grupos de compra

Familias con niños, parejas y estudiantes.

Qué incluye

- Tour guiado guiado por un guía micológico.
- Seguro de accidente.
- Ejemplar de 50 setas de la Sierra de Guadarrama, guía de recolección responsable en formato pdf.
- Posibilidad de contratar el alquiler de cestas y navajas.

Cuándo se realiza

Temporada de setas.

Condiciones de reserva

- Edad mínima 10 años. Para la actividad “Pequesetas” la edad mínima es de 4 años.
- Grupos de 23 personas máximo.

Medios de reserva

A través de llamada telefónica, por correo electrónico o vía Whatsapp



Navalmedio Naturaleza

navalmedio.es



#16

## Sembrando vida y salud

Temática:

**Agricultura**

Producto

**Verduras, especias y plantas medicinales**

Experiencia

**Visita guiada y taller**

**Sistema de agricultura ecológica y regenerativa basado en la economía circular.**

Las más de 200 variedades que se encuentran en la Huerta de Abril brindan al visitante una completa experiencia sensorial de olores y sabores. Cultivan artesanalmente verduras, especias y plantas medicinales tradicionales y foráneas. Su propietario acompaña a los visitantes en un tour en el que aprenden a distinguir las especies y disfrutar de los auténticos sabores de antaño en un huerto ecológico donde también viven en libertad numerosas gallinas que contribuyen a mantenerlo.

Durante la visita, se preparará una maravillosa infusión con plantas de la misma huerta que los usuarios podrán degustar mientras observan el fantástico entorno natural de la Huerta de Abril, cuya elección no es casual. Bustarviejo, en plena Sierra Norte de Madrid, tiene un ecosistema con excelentes condiciones ambientales para el cultivo, con agua de manantial y aire puro, sin actividades contaminantes alrededor. Se conocerá cómo es la agricultura ecológica y regenerativa basada en la economía circular.

Esta visita permite comprar los productos directamente en la finca en el "Mercado a pie de Huerta", que está operativo en temporada de producción.

La Huerta de Abril está muy reconocida por instituciones agrarias y colabora en una Red de Fincas Experimentales que emplean sistemas de producción agroecológica.



**2-3 horas**

**Grupos de compra**

Familias con niños y grupos de amigos.

**Qué incluye**

- Visita guiada y comentada del huerto sobre la agricultura ecológica y regenerativa basada en la economía circular que llevan a cabo en la Huerta de Abril.
- Degustación de infusión y productos del huerto.
- Venta de productos.

**Cuándo se realiza**

Todo el año.

**Condiciones de reserva**

- Imprescindible reserva previa.

**Medios de reserva**

A través de correo electrónico.



**La Huerta de Abril**

[nuestrahuertas.com](http://nuestrahuertas.com)



#17

## Aloreña Olive Tour



Temática:

**Oleoturismo**

Producto

**Aceite**

Experiencia

**Excursión didáctica de sensibilización ambiental**

Ecoturismo sostenible comprometido con el cuidado ambiental y la cultura local.

Una fascinante experiencia que ofrece la oportunidad de conocer todo lo relacionado con la aceituna aloreña. Única aceituna con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.).

La jornada comienza con la visita al Museo de Apeiros y Costumbre de Alozaina, continuando con un agradable paseo hasta una finca ecológica de olivos milenarios y centenarios, monumentos vivos que han sobrevivido a varias generaciones y que permanecen enraizados en la fértil tierra de los valles que caracterizan a este singular entorno.

Para finalizar este viaje a través de la historia y la tradición que envuelve a la aceituna aloreña de Málaga, se realiza una visita a una cooperativa olivarera donde descubrir el proceso de elaboración y aliño tradicional de este preciado fruto.

Y para que este recorrido deje el mejor sabor de boca, termina con una degustación de la aceituna aloreña. De manera opcional, ofertan almuerzos o degustación de productos locales.



**Día completo**

**Grupos de compra**

Familias con niños y parejas.

**Qué incluye**

- Visita al Museo Etnográfico.
- Visita a finca ecológica.
- Visita a cooperativa olivarera.
- Guía cualificado.
- Transporte.
- Seguro obligatorio.

**Cuándo se realiza**

Periodo de recolección (septiembre - octubre).

**Condiciones de reserva**

- Imprescindible reserva previa.
- Máximo 7 personas por grupo.

**Medios de reserva**

A través de su propia página web.



**Abeto del Sur**

[abetodelsur.es](http://abetodelsur.es)



#18

## Tour de los cítricos

Temática:

Citricultura

Producto

Cítricos

Experiencia

Visita didáctica y degustación

Un ejemplo perfecto de huerta tradicional murciana dedicada a la producción de especies vegetales autóctonas

La Joya del Valle de Ricote está ubicada en una finca agrícola dedicada a la citricultura o cultivo de cítricos, un conjunto de técnicas agronómicas orientadas a la producción de especies vegetales autóctonas, así como a la adaptación de nuevas variedades, principalmente del género Citrus.

También cuentan con un sinfín de árboles de diferentes variedades de fruta, tales como melocotoneros, albaricoqueros, nispereros, membrillos, aguacateros y granados entre otros.

Esta actividad didáctica ofrece la posibilidad de descubrir qué es la citricultura, conocer los tesoros mejor guardados del Valle de Ricote, entre los 8.000 árboles con los que cuenta la propiedad, degustar in situ y recién cogidas del árbol las diferentes variedades que componen la cosecha, aprender las curiosidades de algunas especies de árboles autóctonas del Valle de Ricote y disfrutar de sus mejores vistas desde los miradores de la finca.

Villanueva del río Segura (Valle de Ricote), Murcia



2 horas

### Grupos de compra

Familias con niños, grupos de amigos y parejas.

### Qué incluye

- Visita guiada.
- Degustación in situ de productos recolectados.

### Cuándo se realiza

De noviembre a mayo.

### Condiciones de reserva

- Imprescindible reserva previa.
- Grupos de 2 a 12 personas.
- La empresa se reserva el derecho de cancelación por malas condiciones climatológicas.

### Medios de reserva

A través de la página web del destino (Costa Cálida - Región de Murcia).



La Joya del Valle de Ricote

[lajoyadelvalledericote.com](http://lajoyadelvalledericote.com)



#19

hecha a mano  
con cariño

# Los huevos ecológicos Guneko



Temática:

**Ganadería (gallinas)**

Producto

**Huevos**

Experiencia

**Visita guiada**

**Producción ecológica respetuosa con el medio ambiente, el bienestar animal y la salud de los consumidores**

Los hermanos Igor y Mikel, creadores de una pequeña producción familiar de huevos, dan a conocer en esta experiencia la granja familiar de 26.000 m<sup>2</sup> y las peculiaridades de su oficio, desde la llegada de las pollas hasta el reparto de los huevos estuchados por los comercios listos para la venta, además de su punto de vista de la ganadería actual y una degustación de los productos del caserío. Todo ello en un entorno de clima típicamente mediterráneo del Ager Vasconum, con construcciones de paja y madera, muro seco y cantera de piedra arenisca tradicional.

También ofrecen una pequeña casa de acogida que han construido, llamada Aribenea, para que la visita sea lo más agradable posible.

Los huevos Guneko son 100% naturales y de categoría A o premium; es decir, el producto es el resultado de una crianza en libertad, al aire libre, con una alimentación sana y equilibrada. Incluso las estructuras y establos fueron construidos con elementos naturales y degradables, capaces de regular la comodidad de los animales.



San Martín de Unx (Merindad de Olite), Navarra



**2-3 horas**

**Grupos de compra**

Familias, grupos de amigos y parejas.

**Qué incluye**

- Visita guiada a la granja.
- Degustación de elaborados de huevos y gallinas, acompañados de vino de San Martín de Unx.

**Cuándo se realiza**

Todo el año.

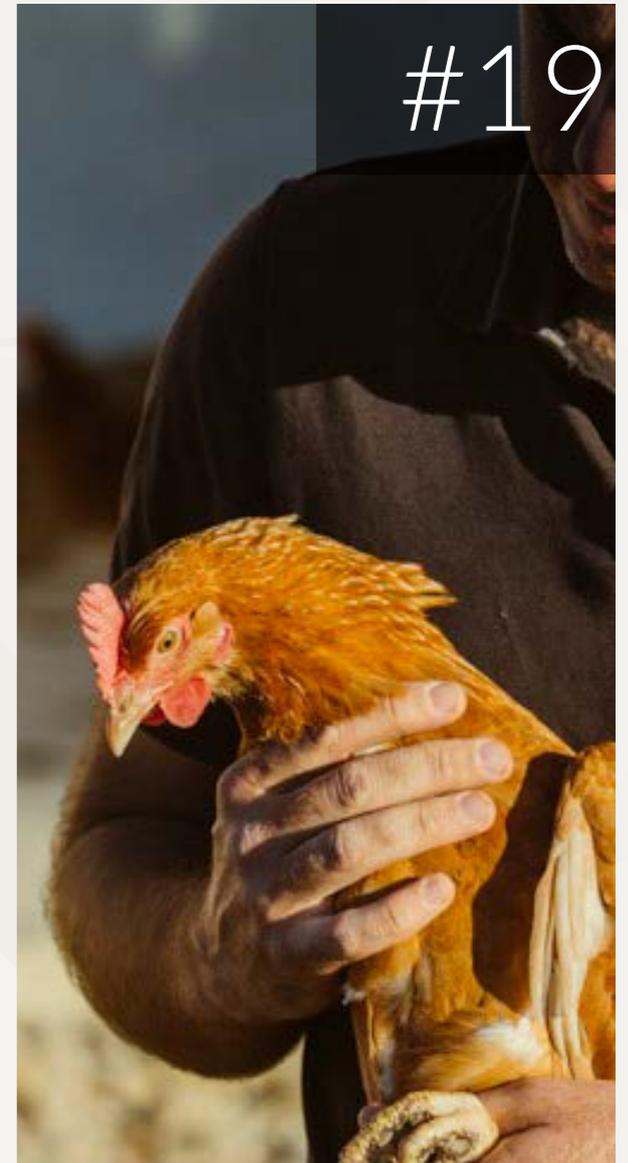
**Condiciones de reserva**

- Mínimo 10 y máximo 20 personas por grupo.
- Se reservan derecho de cancelación.

**Medios de reserva**

A través de llamada telefónica.

#19



**Guneko**

[guneko.com](http://guneko.com)



#20

## Visita y taller de cuajada



Temática:

Granja escuela

Producto

Granja

Experiencia

Visita guiada, taller y degustación

Agricultura ecológica, sostenibilidad, inclusión social y respeto animal.

La experiencia inicia en los gallineros, donde se resolverán todas las dudas sobre los huevos y su almacenamiento, cómo se organizan las gallinas, los trabajos del gallo en el gallinero...

Tras un recorrido por la huerta y la explicación del tipo de cultivo "Parades en Crestall" se visita la borda y los prados: conejos, ponis, burros, vacas y, por supuesto, a las ovejas de raza navarra, las cabras enanas y a las ocas chinas; todos con nombre propio. En la entrada a la granja se puede adquirir comida para alimentarlos o traerla de casa.

Para terminar, y tras un lavado de manos, comenzará el taller para aprender a hacer cuajada de Ultzama, con explicaciones de cómo se hacía antes y cómo se hace ahora. Si hace frío, encienden el fuego.

El taller, que va incluido en el precio, es con degustación.



1 hora y media

### Grupos de compra

Familias con niños, grupos de amigos, parejas y estudiantes.

### Qué incluye

- Visita guiada.
- Taller de cuajada.
- Degustación.

### Cuándo se realiza

Todo el año.

### Condiciones de reserva

Se reservan el derecho de cancelación por nieve.

### Medios de reserva

A través de su propia página web.



Fundación Ultzama

[granjaescuelaultzama.com](http://granjaescuelaultzama.com)



#21

## Conviértete en pescador por un día



Temática:

**Pesca Turismo**

Producto

**Pescado**

Experiencia

**Excursión y degustación**

**Pesca sostenible y comercio justo. Cultura y naturaleza en su máxima expresión.**

Experiencia para descubrir el arte de la pesca de producción a pequeña escala, ligada a la economía de las comunidades de pescadores, en la que se muestran los aperos utilizados, la técnica de pesca y su recorrido final hasta el usuario. Todo el producto se despacha en el mismo día, siendo 100% fresco, lo que conlleva un bajo coste energético y bajas emisiones CO2, convirtiéndolo en un comercio más equitativo, justo y sostenible.

Un día de pesca a bordo del barco Playa de Sanxenxo para conocer de primera mano la faena de los pescadores y disfrutar de los mejores paisajes y lugares de la costa de Galicia, como la isla de Ons o el parque natural de las islas Atlánticas.

Las excursiones, que se dividen en tres etapas, comienzan a primera hora en el puerto para preparar los útiles de pesca y salir a la mar. A continuación, se visita la plaza de abastos donde se comercializa el producto del pesquero (previo paso por la lonja para su legalización) y se realiza una degustación en el puerto o ya de nuevo a bordo. Por último, se recogen las redes y nasas de pesca. Al tratarse de una actividad pesquera, el horario de salida es riguroso, mientras que la hora de regreso es orientativa.



4-5 horas

### Grupos de compra

Familias con niños y grupos de amigos.

### Qué incluye

- Experiencia en barco.
- Degustación.
- Seguro.

### Cuándo se realiza

Principalmente durante la época estival, pero se puede realizar todo el año siempre que el clima lo permita.

### Condiciones de reserva

Máximo 4 personas por grupo.

### Medios de reserva

A través de su propia página web, la del destino o vía telefónica.



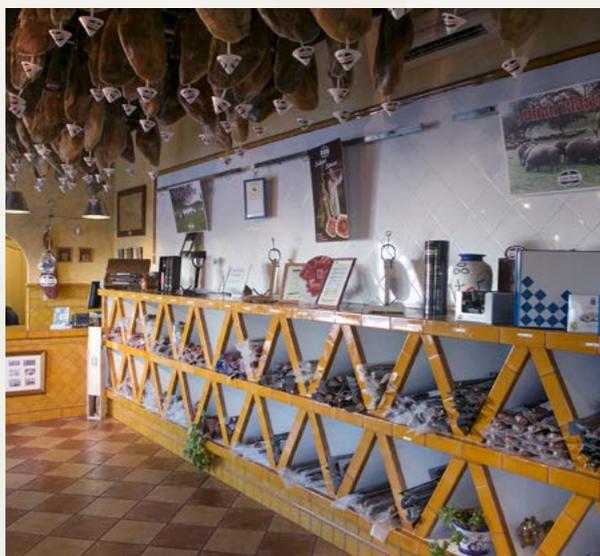
Marinero por un día

[marineroporundia.com](http://marineroporundia.com)



#22

## El turismo del jamón en Guijuelo



Temática:

**Turismo del jamón**

Producto

**Embutidos ibéricos**

Experiencia

**Visita guiada y degustación**

Un ecosistema único alrededor del interesante mundo del jamón de bellota y su elaboración artesanal.

Julian Martín ofrece un recorrido exclusivo por la zona productora de Guijuelo, mostrando el laborioso y tradicional proceso del jamón de bellota durante una interesante visita.

Se brinda la oportunidad de poder visitar una de las mejores fábricas de jamones del mundo y conocer más a fondo el maravilloso mundo del jamón de bellota y del cerdo Ibérico, además de aprender el proceso de fabricación artesanal de las mejores chacinas del sector. Conocer los secretos más guardados de los maestros jamoneros artesanos aporta un gran valor a la experiencia.

Los secaderos y bodegas de jamones ibéricos de Guijuelo ofrecen visitas guiadas por personal con más de 20 años de experiencia y un mini curso de corte de jamón de la mano de un maestro cortador; una verdadera inmersión en el mundo del jamón ibérico de bellota que ayudará a distinguirlo y apreciarlo.

El recorrido culmina con la degustación de exquisitos productos maridados con vinos de Ribera del Duero y de Rueda dentro de una bodega natural.



2-3 horas

**Grupos de compra**

Familias y grupos de amigos.

**Qué incluye**

- Visita guiada.
- Mini-curso de corte de jamón.
- Degustación de productos de bellota 100% ibéricos.

**Cuándo se realiza**

Todo el año.

**Condiciones de reserva**

Visitas grupales o personalizadas.

**Medios de reserva**

A través de su propia página web, vía telefónica o cumplimentando un formulario online.



Julián Martín

jamonturismo.es



#23

# Banana Experience



Temática:

**Agricultura**

Producto

**Plátano de Canarias**

Experiencia

**Visita guiada y degustación**

Una experiencia agrícola sostenible con vocación turística y educativa.

Finca en invernadero de producción integrada con 98% de plátanos, variedad Gran Enana y Gruesa Palmera, y un 2% de frutales: papaya, aguacate, mango y otros frutales. Dispone de cuarto de aperos, El Cuartito, habilitado como espacio de descanso, talleres, degustaciones, exposición y tienda.

Realizan visitas guiadas para conocer la naturaleza y la cultura del plátano para grupos (y autoguiada para personas independientes) con gran contenido didáctico a través de un pequeño recorrido accesible. Al final de la visita ofrecen una degustación de plátanos y productos complementarios y muestran cómo se elabora el gofio de forma tradicional.

Llevar desde el 2012 realizando estas visitas temáticas para dar a conocer el cultivo del plátano en la zona de Las Galletas, Arona, tanto a turistas, población local y especialmente a escolares y jóvenes estudiantes de diferentes países.



**Grupos de compra**

Familias con niños, grupos de amigos y estudiantes.

**Qué incluye**

- Visita autoguiada o guiada.
- Degustación de productos realizados a base de plátano.

**Cuándo se realiza**

Todo el año.

**Condiciones de reserva**

Reservar con 12 horas de antelación.

**Medios de reserva**

A través de su propia página web.



**Las Margaritas de Tenerife**

[lasmargaritasbananaexperience.com](http://lasmargaritasbananaexperience.com)



#24

## La ruta de la manzana de Soria



Temática:

**Agricultura**

Producto

**Manzanas**

Experiencia

**Visita guiada, taller y degustación**

**Producción tradicional, consumo responsable y enseñanza interactiva.**

Experiencia para conocer todo el proceso de cultivo de las manzanas de Soria y una de las fincas más grandes del país en La Rasa, municipio fundado en el siglo XIX y lugar de cultivo de las mejores manzanas de origen nacional.

Una gran finca de 1.045 hectáreas situada a 870 metros de altitud donde conviven en armonía la climatología, el agua –los ríos Duero y Ucero- y la tierra con los nutrientes necesarios; una alianza natural que garantiza la excelencia de esta fruta, junto al esfuerzo del trabajo de sus agricultores los 365 días del año.

La visita comienza con una breve introducción en el aula para realizar un posterior recorrido por las fincas y central de confección, donde se realizan algunas paradas para palpar y observar el entorno in situ, y finalizar con una degustación de manzanas. Durante toda la actividad, una guía autóctona resolverá cualquier duda o curiosidad.



**1 hora y media**

**Grupos de compra**

Familias con niños, parejas, grupos de amigos y estudiantes.

**Qué incluye**

- Visita con guía autóctona.
- Taller de enseñanza.
- Degustación de manzanas.

**Cuándo se realiza**

Todo el año.

**Condiciones de reserva**

- Menores de 2 años gratis.

**Medios de reserva**

A través de la página web.



**Turisocio**

[rutadelamanzanasosoria.com](http://rutadelamanzanasosoria.com)



#25

## Catedral del Vi: visita + degustación

Temática:

Enoturismo

Producto

Vino y aceite

Experiencia

Visita guiada y cata

Experiencia gastronómico-cultural.

Oportunidad perfecta para aprender más sobre la cultura vinícola y descubrir el lado modernista de Pinell de Brai, a solo una hora de Tarragona.

La visita se inicia en los monumentales muros de la Catedral del Vi del Pinell de Brai, edificio cooperativista de estilo modernista de principios del siglo XX diseñado por Cèsar Martinell, discípulo directo de Antoni Gaudí.

Posteriormente, se accede a las salas de degustación para conocer las características vitivinícolas de la región, donde se cultivan variedades con D.O. Terra Alta como la garnacha blanca, garantía de producción de vinos con gran carácter mediterráneo.

Adicional a la cata de vinos, se degustan las variedades de aceite de oliva virgen de la zona, para finalizar con un almuerzo en el restaurante situado en la antigua sala de las aceitunas, en la nave izquierda del edificio.



2-3 horas

**Grupos de compra**

Familias con niños y parejas.

**Qué incluye**

- Visita guiada o libre.
- Degustación de 4 vinos y aceite.
- Aperitivo.

**Cuándo se realiza**

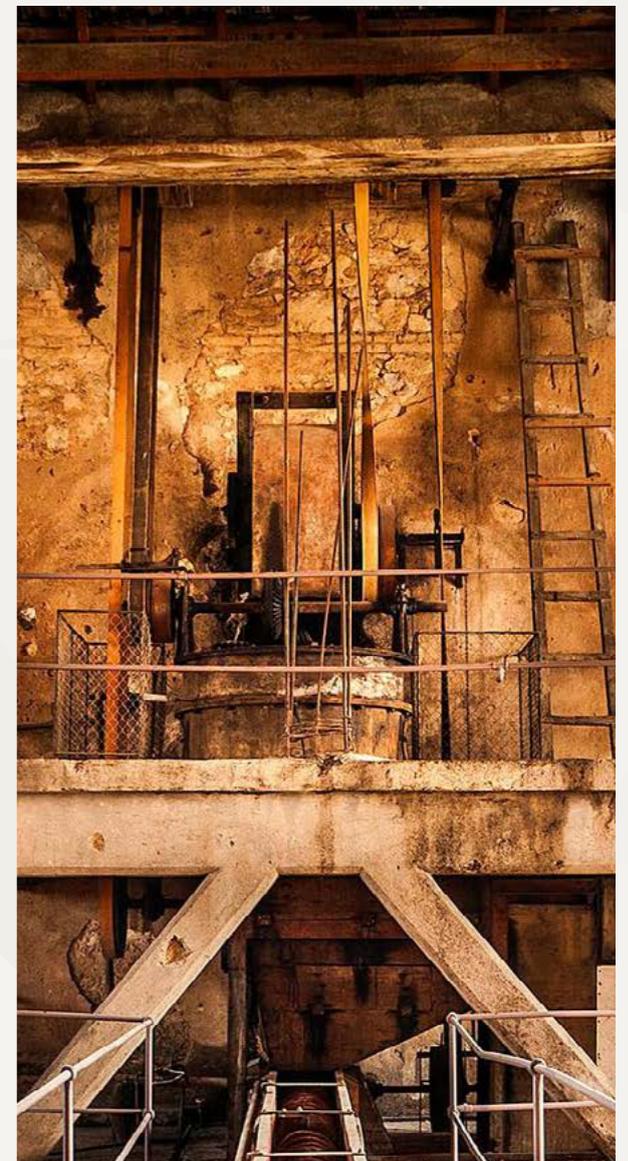
Todo el año.

**Condiciones de reserva**

- Las visitas guiadas se realizan exclusivamente los fines de semana y festivos.
- Las visitas libres se pueden realizar de martes a domingo, todo el día.

**Medios de reserva**

A través de su propia página web y la del destino (Costa Daurada - Diputación de Tarragona).



Modernista Celler - Catedral del Vi

[catedraldelvi.com](http://catedraldelvi.com)


#26

## Visita padrinos y madrinas



Temática:

Oleoturismo

Producto

Aceite de oliva virgen extra

Experiencia

Tour guiado y talleres

Un proyecto sostenible, social y solidario que busca transformar realidades.

Esta experiencia es una oportunidad perfecta para sumergirse en la recuperación de olivos centenarios y conocer las propiedades del aceite de oliva virgen extra.

Además de transformar la vida de un árbol, aprendes el proceso artesanal de extraer aceite. Se puede cuidar el árbol a distancia, mediante un programa de madrinas y padrinos, y realizar visitas a la almazara sin restricción.

Durante las visitas se puede participar en los talleres de poda, recogida de la oliva o incluso convertirse en maestro de la almazara por un fin de semana.

El precio incluye todas las actividades del fin de semana y las comidas del sábado: visita al olivar de Oliete para conocer tu olivo, visita a la almazara con cata de aceite y un recorrido por los restos del poblado Ibero, el Embalse de Cueva Foradada y la Sima San Pedro, donde disfrutar de la biodiversidad de los parajes.



Fin de semana

Grupos de compra

Familias con niños, estudiantes, grupos de amigos y parejas.

Qué incluye

- Desayuno.
- Visita al olivar del Oliete.
- Visita a la almazara con cata de aceite.
- Comida y cena en Oliete.
- Recorrido por otros puntos de interés de Oliete.

Cuándo se realiza

Primavera, verano y otoño.

Condiciones de reserva

No incluye alojamiento.

Medios de reserva

A través de su propia página web o enviando un correo electrónico.



Apadrinaunolivo.org

miolivo.org



#27

## El cultivo de azafrán de Teruel

Temática:

Agricultura

Producto

Azafrán

Experiencia

Tour guiado y comida

Cultivo tradicional, ecológico, sostenible y medicinal.

Una experiencia única para conocer la especia más valorada en el mundo, por sus magníficas propiedades y bondades.

Durante el recorrido, además de conocer cada detalle que forma parte del cultivo del azafrán, te muestran la planta envasadora y todos los productos ecológicos y gourmet con azafrán: chocolate, aceite de oliva, agua de mar, licor de azafrán y miel, entre otros. La visita se acompaña de proyecciones de interesante material audiovisual.

A continuación se visita la Ermita de la Virgen de La Carrasca y se disfruta de una comida tradicional.

Existe la posibilidad de ampliar la experiencia visitando lugares turísticos cercanos como el Museo del Azafrán, el Castillo de Perasense, las Minas de Ojos Negros, el Molino de Viento de Ojos Negros o la Laguna de Gallo Canta.

Para desconectar todo el fin de semana ofrecen alojamiento y un itinerario personalizado.



5 horas

### Grupos de compra

Familias con o sin niños y grupos de amigos.

### Qué incluye

- Visita guiada.
- Comida tradicional.

### Cuándo se realiza

Todo el año.

### Condiciones de reserva

En campaña de recogida, del 15 de octubre al 15 de noviembre, reservas con al menos 15 días de antelación.

### Medios de reserva

Cumplimentando un formulario a través de su propia página web.



La Carrasca - Azafrán de Teruel

[saffronspainteruel.com](http://saffronspainteruel.com)



#28

## Visita a la huerta y taller de paella valenciana



Temática:

**Agricultura y gastronomía**

Producto

**Paella valenciana**

Experiencia

**Visita guiada y taller**

Cultura y gastronomía en la huerta valenciana. Huerto orgánico, producción sostenible y consumo responsable.

Experiencia que permite conocer todo el proceso para elaborar una auténtica paella valenciana, desde el huerto hasta la mesa.

La actividad inicia con una visita guiada al Jardín Mediterráneo de plantas autóctonas, incluidos los aperos de labranza utilizados por los agricultores de l'Horta. Tras un recorrido por el huerto orgánico y una explicación de los distintos cultivos comienza la recolección de los productos de temporada para elaborar unas exquisitas ensalada y paella.

Una vez hecha la recolección inicia un concurso entre equipos en el que, bajo la supervisión de expertos cocineros, se elaboran las auténticas paellas valencianas con el inconfundible sabor de la leña.

Terminadas las paellas, se realiza una cata a ciegas por un jurado seleccionado, donde se valora la mejor paella por sabor y presentación. El equipo ganador recibe un detalle especial.

A continuación se degustan junto al huerto ecológico con unos entrantes y ensaladas elaborados con productos orgánicos de la huerta.



3-4 horas

### Grupos de compra

Familias con o sin niños y grupos de amigos.

### Qué incluye

- Visita guiada.
- Taller/concurso de paella valenciana cocinada a leña.
- Degustación.

### Cuándo se realiza

Todo el año.

### Condiciones de reserva

- Máximo 40 personas por grupo.
- Precios según tamaño de grupo.

### Medios de reserva

A través de la página web del destino, mediante la cumplimentación de un formulario, o por correo electrónico



Descubre l'horta

[descubrelhorta.com](http://descubrelhorta.com)



#29

## Pastor por un día en Urkiola



Temática:

**Ganadería (ovejas)**

Producto

**Queso**

Experiencia

**Visita guiada y talleres**

**Bienestar animal y servicios ambientales y sociales.**

En el Parque Natural de Urkiola, entre campos verdes y rodeados de montaña, se encuentra Alluitz Natura, donde los visitantes pueden conocer la vida del caserío vasco, su gastronomía, sus animales y la vida del pastor.

Con esta experiencia se entra en contacto directo con todos los animales del caserío, incluido el rebaño de más de 100 ovejas latxa, a las que se puede ordeñar, alimentar con la mano y acariciar.

La visita incluye una degustación del queso D.O. Idiazábal, mientras se realiza una deliciosa cuajada y se elabora el típico talo vasco a modo de almuerzo. Los más pequeños trabajarán la lana de oveja para hacer una manualidad.

Tras las actividades, los visitantes pueden llevar su propia comida y alargar un poco más la jornada haciendo uso libre de las instalaciones.



**4 horas**

**Grupos de compra**

Estudiantes, familias y grupos de amigos.

**Qué incluye**

- Contacto directo con los animales del caserío.
- Realización y degustación de cuajadas y queso.
- Taller de talos.
- Taller de lana para el público infantil.

**Cuándo se realiza**

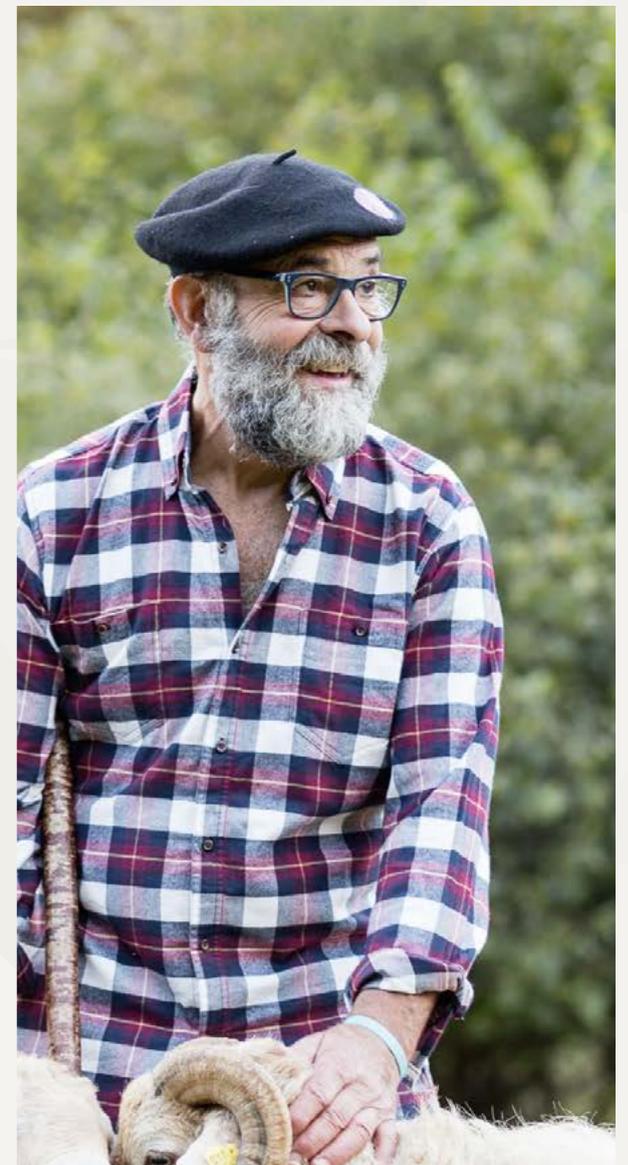
Todo el año.

**Condiciones de reserva**

Máximo de tres menores por adulto.

**Medios de reserva**

A través de su propia página web o de operadores, vía email o teléfono.



**Alluitz Natura**

[alluitznatura.com](http://alluitznatura.com)



#30

## Experiencia rural en un caserío de Elorrio



Temática:

**Agricultura y ganadería regenerativa**

Producto

**Huerta y granja**

Experiencia

**Visita guiada y taller**

Experiencia para sentir de cerca la naturaleza, sus ciclos y la biodiversidad en un entorno rural fascinante

A pesar de que la geografía vasca todavía conserva bastantes caseríos, muy pocos hacen de la actividad rural su sustento, por lo que visitar uno en activo es un auténtico privilegio.

Esta es una experiencia para disfrutar de la interacción con los animales y el entorno que les rodea. Una oportunidad de ver crecer los alimentos en la tierra, entender el ciclo de los alimentos a través del paseo por la huerta y con el taller de semillas que imparten, reconociendo algunas plantas que son parte del paisaje y que tienen infinidad de propiedades que benefician la salud.

Finalmente se ofrece una degustación del producto estrella, el yogur elaborado con la leche de las vacas criadas en el caserío.



Elorrio (Duranguesado), Vizcaya



2 horas

**Grupos de compra**

Familias con niños, grupos de amigos y estudiantes.

**Qué incluye**

- Recorrido guiado.
- Interacción con los animales.
- Taller de bolas de semillas.
- Degustación de yogur.

**Cuándo se realiza**

De marzo a noviembre.

**Condiciones de reserva**

Máximo 2 niños por adulto (excepto familias numerosas).

**Medios de reserva**

A través de su propia página web o vía telefónica.



Belaze

[instagram.com/belazeporeak/](https://www.instagram.com/belazeporeak/)



## Agradecimientos

Este catálogo ha sido elaborado gracias a las empresas que han aportado la información necesaria para poder construirlo.

Agradecemos a todas ellas su participación en el proceso, sin la que esta publicación no hubiera sido posible.

Dirección:  
Sociedad Mercantil Estatal para la  
Gestión de la Innovación y las  
Tecnologías Turísticas, S.A.M.P.  
(SEGITTUR)

Coordinación técnica y redacción:  
globaldit



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE INDUSTRIA, COMERCIO  
Y TURISMO

SECRETARÍA DE ESTADO  
DE TURISMO



**SEGITTUR**  
turismo e innovación



**Red DTI**  
Destinos turísticos inteligentes

