

experienciascv.es

Agroturismo



AGROTURISMO

Es posible saborear y recorrer la Comunitat Valenciana disfrutando de las experiencias turísticas que nos ofrecenalmazaras, queserías, cooperativas agroalimentarias, granjas y alojamientos, a los que sumamos la oferta ligada a la pesca marina.

31 experiencias turísticas exclusivas a través de servicios y empresas dedicadas al agroturismo, el oleoturismo o el pescaturismo, todas ellas seleccionadas por su singularidad y altos niveles de calidad.

No dejes de vivir un destino único lleno de vida, que genera experiencias, leyendas, vivencias, ritos, artesanía, refranes, participando de la mano de los mejores profesionales, los productores, que por un día se convertirán en nuestros mejores anfitriones.

Las propuestas publicadas son responsabilidad de la empresa ofertante y por tanto ajenas a Turisme Comunitat Valenciana, que se limita a facilitar su difusión. De acuerdo con el Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de noviembre referido a defensa de consumidores y usuarios y demás legislación de aplicación, Turisme Comunitat Valenciana no se hace responsable de la organización, contratación o ejecución de los servicios detallados. La organización técnica y venta de los servicios ofertados corresponde a las empresas ofertantes, así como el cumplimiento de las normas que las habiliten para poder desarrollar su actividad de acuerdo con la normativa de aplicación, especialmente en materia de agencias de viajes y viajes combinados. Asimismo, Turisme Comunitat Valenciana excluye cualquier responsabilidad por los daños y perjuicios de toda naturaleza que puedan deberse a la falta de veracidad, exactitud, y/o actualidad de los contenidos.

AGROTOURISM

It's possible to tour and visit the Region of Valencia while enjoying the tourism experiences offered by oil presses, cheese makers, agrofood cooperatives, farms and accommodation, as well as other forms of tourism linked to sea fishing.

A total of 31 exclusive tourism experiences through services and companies working in agrotourism, oil tourism and fishing tourism, all selected for their distinctive features and high quality standards.

Don't miss experiencing a unique destination packed with life and rich with experiences, legends, emotions, rituals, crafts and proverbs, taking part alongside top professionals, producers who become your friendly hosts for the day.

The proposals published here are the responsibility of the companies that offer them and are not related to the Valencian Tourist Board, which simply facilitates their dissemination. In accordance with Legislative Royal Decree 1/2007 of 16 November on consumer and user protection and other applicable legislation, the Valencian Tourist Board accepts no liability for the organisation, hiring or execution of the specified services. The technical organisation and sale of the services offer corresponds to the companies that offer them, as does compliance with the regulations that authorise them to carry out their activity in accordance with the applicable legislation, especially with regard to travel agencies and travel packages. The Valencian Tourist Board is also exempt from any liability for damages that may result from any lack of truthfulness, accuracy and/or current applicability of the contents.

Agroturismo *Agrotourism*

Participar en las labores de la agricultura tradicional, recogiendo naranjas y degustando sus diferentes variedades, conocer de cerca el cultivo de un super alimento como es la chufa, y participar de la elaboración de la orxata, ser apicultor por un día, o pastor, o elaborar un queso de manera artesanal, alojarse en una masía donde se practica el slow food,... estas son algunas de las propuestas ligadas al agroturismo en la Comunitat Valenciana.

Take part traditional farm labouring work, pick oranges and taste the different varieties, get up close to learn about how a super food like the chufa (tiger nut) is grown and try your hand at making orxata (tiger nut milk). Be a beekeeper or shepherd for the day, learn how to produce handmade cheese, stay at a farmhouse where they practise "slow food"... these are just some of the things you can do on the theme of agrotourism in the Region of Valencia.



agroturismo.comunitatvalenciana.com



Alquería Planta i Cull

Tel: +34 686 166 658
e-mail: info@plantaicull.com
www.plantaicull.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

15 €



Ven y descubre la huerta con los cinco sentidos

Alboraia/Alboraya
(Valencia)

DESCRIPCIÓN

Nuestra alquería está situada en el corazón de la huerta y recrea la tradicional casa de labranza valenciana, con espacios temáticos dedicados a las acequias, Tribunal de las Aguas y las labores de la chufa, materia prima de la horchata. Disfrutarás de la huerta accediendo a los cultivos de temporada y gozarás con la cosecha de los frutos

que nos brinda la tierra, con tus propias manos. Y qué mejor que finalizar con una deliciosa horchata o platos elaborados con los productos típicos de la zona.

INCLUYE

Visita a la alquería con taller de horchata y degustación de horchata y fartons.
Niños: 6€.

SERVICIOS ADICIONALES

Visita a la alquería con taller de paella. Tapa valenciana, ensalada, paella, bebida, horchata y fartons: 40 €.

Come and discover horticulture through all five senses

Alboraia/Alboraya
(Valencia)

DESCRIPTION

Our farmhouse is located in the heart of the agricultural land around Valencia, recreating the traditional Valencian farmhouses. It has areas dedicated to irrigation channels, the Tribunal de las Aguas (Water Court) and the use of tiger nuts, from which horchata is made. You will enjoy horticulture and learn about seasonal crops, as

well as picking fruit with your own hands. There's no better way to finish than with some delicious horchata or dishes made from typical local products.

INCLUDES

Tour of the farmhouse with horchata workshop and the opportunity to taste horchata and fartons.
Children: €6.

ADDITIONAL SERVICES

Tour of the farmhouse with paella workshop. Valencian tapa, salad, paella, drink, horchata and fartons: €40.



Cervezas Lluna

Tel: +34 676 115 460
e-mail: info@cervezeslluna.com
www.cervezeslluna.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

15 €



Visita y cata de cervezas artesanales en Alcoi

Alcoi/Alcoy (Alicante)

DESCRIPCIÓN

Visita nuestro obrador y te explicaremos todo el proceso de elaboración de las cervezas Lluna. Conoce de primera mano cómo se elabora artesanalmente la cerveza! Disfruta de la experiencia maridando nuestras cervezas con productos ecológicos de la tierra, en un entorno único dentro del centro histórico de Alcoi. ¡No es la cerveza, eres tú!

INCLUYE

Visita a las instalaciones con descripción del proceso de elaboración de la cerveza. Cata-maridaje.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Se requiere reserva.

Visit & tast organic craft beers in Alcoi

Alcoi/Alcoy (Alicante)

DESCRIPTION

See for yourself how Lluna organic beer is brewed using traditional methods. Visit our brewery and we will explain the whole production process to you. Enjoy the experience of pairing our beers with local organic products, all in a unique setting in the old part of Alcoi. It's not the beer, it's you!

INCLUDES

Tour of the brewery with an explanation of the beer-making process. Tasting and pairing session.

ADDITIONAL INFORMATION

Reservation is required.



Itinerantur

Tel: +34 611 496 058
e-mail: info@itinerantur.com
www.itinerantur.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

26,75 €



Los paisajes del corcho: la Serra d'Espadà

Almedijar (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Nos situamos en uno de los corazones del inmenso Parque Natural de la Serra d'Espadà: es la auténtica selva mediterránea, conocida por sus alcornoques. Por un camino rodeado de frondosos bosques llegaremos hasta La Mosquera, antiguo centro de producción del corcho que taponó vinos y cavas de toda España. De vuelta en Almedijar visitaremos una fábrica de queso ecológico artesanal

y una bodega que nos dejará un muy buen sabor de boca.

INCLUYE

Servicio de guía-intérprete. Seguros de responsabilidad civil y accidentes. Reportaje fotográfico de alta calidad. Visita a bodega y cata de vino. Visita a fábrica de queso ecológico artesanal.

SERVICIOS ADICIONALES

Presenciar la saca del corcho (sólo en temporada: finales de junio-principios de julio): 3 €.

Cork landscapes: Serra d'Espadà

Almedijar (Castellón)

DESCRIPTION

We are in the heart of the enormous Serra d'Espadà Natural Park: the true Mediterranean jungle, known for its cork oaks. We will walk along a trail surrounded by thick woods to La Mosquera, the old cork production centre that supplied corks for wines and cava all over Spain. Back in Almedijar we will visit a traditional organic cheese factory and a winery, which will leave a very good taste in your mouth.

INCLUDES

Guide-interpreter service. Civil liability and accident insurance. High-quality photographic report. Tour of a winery and wine tasting. Tour of a traditional cheese factory.

ADDITIONAL SERVICES

See how cork is harvested (seasonal: end of June-beginning of July): €3.

antiga artesana



Cervezas Antiga Artesana

Tel: +34 960 727 518
e-mail: info@cervezasantiga.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

16 €



La cerveza, una visita a su origen

Catarroja (Valencia)

DESCRIPCIÓN

En Antiga Artesana creemos que la mejor forma de entender la cerveza es saboreándola en su origen. Abrimos las puertas de nuestras instalaciones para que conozcas cómo producimos la cerveza con la materia prima seleccionada por nuestro maestro cervecero. Aprenderás a identificar los matices tan característicos de su aroma y sabor. Tras la visita guiada, degustarás

cinco estilos de cerveza, y conocerás su procedencia y connotaciones en cuanto a aroma, sabor y color.

INCLUYE

Visita guiada a las instalaciones de Antiga artesana. Cata de 4 estilos diferentes de cervezas Antiga.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Nuestras instalaciones se encuentran frente a la estación de tren de Catarroja. A 2 minutos del Puerto de Catarroja en la Albufera. Horario: sábados de 11:00 a 13:00 h (duración aprox.: 2 h). Visitas para grupos en horario distinto, consultar.

The origins of beer: guided tour and tasting

Catarroja (Valencia)

DESCRIPTION

At Antiga artesana, we believe that the best way to understand beer is to taste it at its origin, that is why we open the doors of our facilities to show how we produce beers with the raw materials that our brewing master selects to confer the aromas and flavors so characteristic. After the guided tour you will taste the 5 styles of beer, explaining the origin of the style, the connotations in

terms of aroma, flavor, color ... that each ingredient provides and the own characteristics that our brewer confers to each of the Antiga artesana beers.

INCLUDES

Guided tour of the facilities of Antiga artesana. Tasting of 4 styles of beer Antiga.

ADDITIONAL INFORMATION

In front of the Catarroja train station. 2 minutes from the Port of Catarroja in l'Albufera Saturdays from 11:00 a.m. to 13:00 p.m. (duration approx.: 2 h). Visit for groups in different schedule, to contact for more information.



Huerto San Eusebio

Tel: +34 669 786 920

e-mail: huertosaneusebio@gmail.com
www.huertosaneusebio.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

15 €



Visita el Huerto de San Eusebio

Carcaixent (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Visita guiada al huerto San Eusebio. Una mañana en el campo para conocer el cultivo de la naranja, su historia y su paisaje. El Huerto de San Eusebio es una explotación ecológica familiar en funcionamiento desde 1870 localizada en Carcaixent a 35 minutos de Valencia. Actualmente cultivamos más de 20 variedades distintas de cítricos: naranjas, limones, cidros, kumquats, lemons, caviar cítrico, mano de buda. Podrás descubrir uno de los huertos monumentales más destacados de la comarca: el edificio principal, su jardín mediterráneo y su ermita que datan del siglo XIX, la casa de aperos con los útiles necesarios para el cultivo y gran variedad de frutales. Plan ideal para desconectar de la ciudad con tu familia y amigos.

INCLUYE

Visita huerto de naranjos. Explicación del cultivo ecológico de la naranja. Explicación de la historia y evolución del paisaje. Visita a los jardines románticos y a los frutales del huerto. Visita a la casa de aperos y a la capilla del s. XIX.

SERVICIOS ADICIONALES

Localizaciones para grabaciones y sesiones fotográficas (consultar precio): 100 €. Visita con almuerzo típico Valenciano (bajo reserva): 32 €.

Visit an orange farm (Huerto San Eusebio)

Carcaixent (Valencia)

DESCRIPTION

Visit our farm to learn about the orange growing, its history and its landscape. The Huerto de San Eusebio is a family organic farm since 1870 located in Carcaixent, 35 minutes from Valencia. We currently grow more than 20 different varieties of citrus: oranges, lemons, citrus, kumquats, lemons, fingerlimes, Buddha's hand ... You will discover one of the most outstanding monumental orchards in the region: the main building, its Mediterranean garden and its hermitage dating from the 19th century, the tools house with the necessary elements for growing and a variety of fruit trees. Ideal plan to disconnect from the city with your family and friends.

INCLUDES

Orange farm visit. Organic orange explanation. Landscape and nature interpretation. Romantic gardens walk. Warehouse and old chapel visit.

ADDITIONAL SERVICES

Movies and other filming sessions (ask price): €100. Visit and Valencian Brunch (booking needed): €32..



Genesis Tourism&Beer

Tel: +34 650 868 201

e-mail: info@genesistourismandbeer.com

www.cervezagenesis.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

9 €



Gènesis Tourism & Beer

Cullera (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Gènesis Tourism & Beer es única. Visitas guiadas y catas de nuestras cervezas en la fábrica donde podrás sumergirnos en la cultura de las craft beers y degustación de productos típicos de la zona. Visitas y rutas ecoturísticas a otros rincones de la zona donde está ubicada la fábrica. Actividades multiaventura. Englobamos una serie de visitas relacionadas con dos productos típicos de la Comunitat Valenciana como son el arroz y la naranja, utilizados en nuestras cervezas.

INCLUYE

Visita, cata y almuerzo en la fábrica de cerveza artesanal Gènesis.

SERVICIOS ADICIONALES

Ruta en bicicleta, visita a la fábrica, cata de degustación y almuerzo: 46,4 €.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Precios por persona.

Gènesis Tourism & Beer

Cullera (Valencia)

DESCRIPTION

Gènesis Tourism & Beer is unique. Guided tours and beer tasting sessions at our brewery, where you can immerse yourself in the culture of craft beers and taste typical local products. Ecotourism visits and tours of other parts of the area where the brewery is located. Multi-adventure activities. We offer a range of visits related to two typical products of the Region of Valencia: rice and oranges. These products are used to make our beers.

INCLUDES

Tour, tasting session and lunch at the Gènesis craft brewery.

ADDITIONAL SERVICES

Tour through the rice fields by bike, visit to the brewery, craft beer tasting session and brunch: €46.40.

ADDITIONAL INFORMATION

Prices per person.



Avanzatour

Tel: +34 639 693 828

e-mail: info@avanzatour.es

www.avanzatour.es

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

50 €



Aromas del campo

Elx/Elche (Alicante)

DESCRIPCIÓN

Te proponemos comenzar con una visita a una almazara de aceite, El Tendre. Después de degustar su aceite, visitaremos las Bodegas Faelo. Al finalizar la visita, disfruta de sus caldos mientras saboreas productos del campo de Elche, en un restaurante situado en el campo. Terminaremos la visita en el Museo de Pusol, inscrito en el Registro de Prácticas Ejemplares de la UNESCO, donde conocerás más sobre la cultura y tradición etnográfica locales, tanto

del campo como de la ciudad.

INCLUYE

Visita a la Almazara El Tendre.

Visita a las Bodegas Faelo.

Cata en la bodega (degustación alimentos típicos opcional).

Almuerzo en restaurante.

Visita Museo de Pusol.

Country flavours

Elx/Elche (Alicante)

DESCRIPTION

To start off, we propose a visit to an olive oil mill, El Tendre. After trying their oil, we will visit Bodegas Faelo. At the end of the visit, you can enjoy their wines while eating products from the fields of Elche in a country restaurant. We'll end with a tour of the Museo de Pusol, which is registered in the UNESCO's Register of Good Safeguarding Practices, where you'll learn more about the local culture and ethnographic traditions in both the country and the town.

INCLUDES

Tour of El Tendre oil mill.

Tour of Bodegas Faelo.

Wine tasting at the winery (with the possibility of trying typical food too).

Lunch in a restaurant.

Visit to Museo de Pusol.



Tot de Poble

Tel: +34 636 671 654

e-mail: totdepoble@hotmail.com
www.queseriatotdepoble.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

15 €



Un día en la naturaleza; haz tu propio queso

Les Coves de Vinromà
(Castellón)

DESCRIPCIÓN

Pasa una mañana rodeado de naturaleza, verás la granja de las ovejas, cómo se ordeñan. En la quesería te explicaremos cómo se elabora un queso, la diferencia que hay entre ellos y también podrás elaborar tu propio queso fresco; verás cómo la leche líquida se transforma en sólida. Finalizaremos con una cata de 8 quesos diferentes tanto de leche pasteurizada, un semi curado de 2 meses de

curación, curado de 6 meses, el añejo de 12 meses, de hierbas aromatizadas, trufa, y de leche cruda, uno de 4 meses y por último uno de 18 meses, probarás todos estos quesos que están hechos utilizando la misma clase de leche, y sin embargo cada uno de ellos sabe diferente. Es la magia del queso.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Se pueden adquirir quesos por compra online y también en la quesería.

A day in nature. Make your own cheese

Les Coves de Vinromà
(Castellón)

DESCRIPTION

Spend a morning surrounded by nature, you will see the sheep farm, how they are milked. We will explain you how a cheese is made, the difference between them, and you can also make your own fresh cheese: see as milk is liquids and becomes solid. Finally, we will taste 8 different cheeses, both pasteurized milk, a 2-month semi-cured, 6-month cured, the 12-month old, flavored herbs, truffle, and milk raw

one of 4 months and finally one of 18 months, you will taste all these cheeses that are all made from the same milk and each one of them tastes different-

ADDITIONAL INFORMATION

You can buy cheeses by buying online and also in the cheese factory.



Mas de les Garroferes

Tel: +34 607 444 981

e-mail: info@lesgarroferes.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

300 €



El Mas de les Garroferes te espera

Les Useres/Useras
(Castellón)

DESCRIPCIÓN

El Mas de Les Garroferes es un proyecto basado en el respeto y el amor por el entorno, en pleno Pla de Les Useres (Castellón), entre algarrobos, olivos, viñedos y bodegas. Se trata de una casa rural con capacidad para 8 personas y amplias zonas exteriores, aparcamiento privado, piscina exterior con solarium, diferentes terrazas, jardines y barbacoa. Aquí, la vida espera.

INCLUYE

Hospedaje mínimo 2 noches - capacidad máxima de 8 personas.

SERVICIOS ADICIONALES

Larga estancia y celebración de eventos (consultar tarifas). Null €.

Mas de les Garroferes (House of the Carob Trees)

Les Useres/Useras
(Castellón)

DESCRIPTION

"Mas de Les Garroferes" (House of the Carob Trees) is a project based on the respect to the environment, in Les Useres (Castellón), in the middle of carob trees fields, olive trees, vineyards and cellars. It is a country guest house for 8 people with large outdoor areas, such as private parking, swimming pool, terraces, gardens and barbecue. Here, life can wait.

INCLUDES

Minimum stay 2 nights - 8 people maximum.

ADDITIONAL SERVICES

Long stay and events (ask rates). Null €.



Finca San Agustín

Tel: +34 663 882 181
e-mail: info@fincasanagustin.es
www.fincasanagustin.es

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

65 €



Disfruta de las cervezas artesanales

Ontinyent (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Pon a prueba tus sentidos a la hora de identificar los colores, sabores y olores de una bebida milenaria. Te deleitarás en esta cata de cervezas, ya que no tienen aditivos artificiales ni conservantes no naturales y esto hace que conserven aromas y sabores. Por supuesto también tiene su importancia el agua, elemento fundamental y que proviene de la emblemática Sierra de Mariola, frontera entre Valencia y Alicante.

INCLUYE

Alojamiento con desayuno y cata de cervezas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Consultar mínimo de participantes. CV 660, km 20, Partida de la Ombria 50, 46870 Ontinyent.

Enjoy traditional beers

Ontinyent (Valencia)

DESCRIPTION

Test your senses as you identify colours, flavours and smells in an age-old drink. You'll love this beer tasting, as our beers do not have any artificial additives or unnatural preservatives and this means that they retain all their aromas and flavours. Of course, the water is also an essential element and it comes from the famous Sierra de Mariola, on the border between the provinces of Valencia and Alicante.

INCLUDES

Accommodation (bed and breakfast) and beer tasting.

ADDITIONAL INFORMATION

Consult minimum group size. Address: CV 660, km 20, Partida de l'Ombria 50, 46870 Ontinyent.



Finca San Agustín

Tel: +34 663 882 181
e-mail: info@fincasanagustin.es
www.fincasanagustin.es

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

61 €



Descubre los secretos de la miel

Ontinyent (Valencia)

DESCRIPCIÓN

De octubre a marzo, tenéis la oportunidad de visitar las colmenas de abejas dentro de la propia finca y descubrir todos los secretos del mundo de la miel de mano de expertos de la apicultura, las abejas y la polinización. Esta actividad que programamos y que persigue la divulgación de las curiosidades de este alimento tan natural y beneficioso, endulzará vuestra estancia en la Finca San Agustín.

INCLUYE

Alojamiento con desayuno + charla introductoria (de unos 45 minutos) + visita a las colmenas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

CV 660, km 20, Partida de la Ombria 50, 46870 Ontinyent.

Discover the secrets of honey

Ontinyent (Valencia)

DESCRIPTION

From October to March you will have the opportunity to visit the bee hives on Finca San Agustín and discover all the secrets of the world of honey from experts in beekeeping, bees and pollination. This activity is organised to teach some interesting facts about this beneficial natural food and will sweeten your stay at Finca San Agustín.

INCLUDES

Bed and breakfast accommodation + introductory talk (lasting about 45 minutes) + visit to bee hives.

ADDITIONAL INFORMATION

Address: CV 660, km 20, Partida de la Ombria 50, 46870 Ontinyent.



Másquenaranjas

Tel: +34 655 326 387
e-mail: ismaelnc@gmail.com
www.masquenaranjas.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

15 €



Másquenaranjas: Más que una experiencia de agroturismo

Polinyà de Xúquer (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Detrás de una naranja que encontramos en una tienda o supermercado está el esfuerzo y trabajo de muchos agricultores. En el Huerto Castell llevamos más de cien años cultivando cítricos. Con esta experiencia podrás conocer en primera persona el cultivo de esta fruta, conociendo además la historia del huerto y la evolución de las técnicas agrícolas. Situada en la ribera del río Júcar, en el Huerto Castell podrás disfrutar de una experiencia de recogida y cata de naranjas en un entorno natural, en el cual también hay rutas de senderismo y bicicleta. Duración de la visita: de 2 a 3 horas. Se precisa reservar previamente. Precios variables en función del tamaño del grupo (entre 10€ a 15€ por persona). Máximo 5 personas.

INCLUYE

Visita guiada.
Cata de naranjas y mandarinas según la época del año.
Recolección de naranjas y mandarinas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

De noviembre a mayo.

More than oranges: More than an agritourism experience

Polinyà de Xúquer (Valencia)

DESCRIPTION

Beyond an orange, there is a lot of farming work. At Castell Farm we have been producing oranges for more than a hundred years. Through this visit you will be able to know in person the production process of this fruit. You will also know the history of this family farm and the work methods. The farm is located on the banks of the Júcar river where hiking and bike routes go by. You will have the opportunity to collect and taste different varieties of orange and tangerines. Duration of the visit: 2-3 hours. Reservation required. Prices vary depending on the number of visitors (from 10€ to 15€). Max. 5 people.

INCLUDES

Guided tour.
Opportunity to taste different varieties of oranges and tangerines, depending on the time of the year.
Orange picking.

ADDITIONAL INFORMATION

From November to May.



Valencia Color Tours

Tel: +34 603 726 351

e-mail: info@valenciacolortours.com
www.valenciacolortours.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

55 €



Ruta del Olivo de Sinfo de Traiguera y Cervera del Maestre

Traiguera (Castellón)

DESCRIPCIÓN

En esta experiencia sensorial visitará más de 100 olivos milenarios, incluyendo la visita del más famoso de todos, el majestuoso Olivo de Sinfo, uno de los más antiguos de Europa con premio al mejor Olivo Monumental y reconocido mundialmente. En la almazara de aceites realizaremos una cata de aceite milenario acompañado de embutidos típicos. Después conoceremos el Centro de Interpretación del Aceite, de origen medieval y nos dirigiremos a Cervera del Maestre, el balcón del Maestrat. Un hermoso pueblo de montaña asentado en la falda de su castillo, desde el cual se divisan unas fantásticas vistas panorámicas, tanto del litoral como del interior del Maestrat. Para acabar visitaremos el Real Santuario de Traiguera, que es el vestigio del paso de las órdenes de Montesa y los Hospitalarios. En el año 2007 fue declarado Bien de Interés Cultural con categoría de monumento.

INCLUYE

Seguro de viaje, transporte y entradas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Transporte en autocar ida y vuelta incluido.

Sinfo's Olive Tree Route

Traiguera (Castellón)

DESCRIPTION

With this sensory experience we will visit more than 100 thousand-year-old olive trees, including the visit of the most famous of all "The Majestic Olive Tree of Sinfo", one of the oldest in Europe with an award for the best Monumental Olive Tree and recognized worldwide. Later we will return to the oil cellar for a millenary olive oil tasting accompanied by typical sausages. After that we will visit "The Interpretation Center of Oil of Medieval Origin" and Cervera del Maestre, ¿The balcony of Maestrat? A beautiful mountain town located on the slopes of its castle, from which fantastic panoramic views can be seen, both of the coastline and of the interior of the Maestrat. We will visit the Royal Sanctuary in Traiguera which is the vestige of the passage of the orders of Montesa and the Hospitaliers through. In 2007 it was declared an Asset of Cultural Interest with the category of monument. It has its origin in the fourteenth century, the period of maximum splendor being in the sixteenth century.

INCLUDES

Travel insurance, transport and tickets.

ADDITIONAL INFORMATION

Transfer by bus go and return is included.



Descubre l'Horta

Tel: +34 653 854 120

e-mail: info@descubrelhorta.com
www.descubrelhorta.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

48,4 €



Visita a la huerta y taller de paella

València (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Descubre l'Horta está situado en Borbotó, una pedanía de la capital a 20 minutos del centro de València, y al que se puede llegar con vehículo propio (disponemos de parking) o con la línea 26 de autobuses urbanos EMT. Comenzamos la actividad con una visita guiada al Jardín Mediterráneo de plantas autóctonas, e iremos conociendo los aperos de labranza tradicionales que utilizaban los agricultores de l'Horta. Continuaremos la visita por nuestro huerto orgánico, explicando los distintos cultivos y recolectando los productos de temporada que utilizaremos en la elaboración de ensaladas y Paella (tomates, lechugas, cebollas, bajoqueta, garrofón, alcachofas, etc.). Mientras tomamos un aperitivo típico de la huerta, comenzará el Taller de Paellas durante el cual nuestro cocinero irá explicando los pasos para cocinar una Paella valenciana a leña. Al finalizar, se servirá la Paella junto con ensaladas de la huerta, finalizando la jornada con postres típicos y coca cristina con mistela.

INCLUYE

Aperitivo, ensaladas, paella, fruta del tiempo, café, mistela y coca Cristina. Bebida incluida. Taller de paella valenciana cocinada a leña. Visitas guiadas al Jardín Mediterráneo y huerto orgánico.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Precios según tamaño del grupo. Precio indicado para actividad exclusiva de un grupo de 15 participantes (máximo 40 personas).

Visit to Valencian farmland and paella workshop

València (Valencia)

DESCRIPTION

Discover l'Horta is located in Borbotó, a district of the capital 20 minutes from the center of València, and which can be reached with your own vehicle (we have parking) or with the EMT urban bus line 26. We begin the activity with a guided visit to the Mediterranean Garden of native plants, and we will get to know the traditional farming tools used by the farmers of l'Horta. We will continue the visit through our organic garden, explaining the different crops and collecting the seasonal products that we will use in the preparation of salads and Paella (tomatoes, lettuce, onions, bass, garrofón, artichokes, etc.). While we have a typical aperitif from l'Horta, the Paella Workshop will begin during which our chef will explain the steps to cook a Valencian Paella. At the end, the Paella will be served along with salads from the organic garden, ending the day with typical desserts and "Coca Cristina" (almond cake) with mistela.

INCLUDES

Starter, salads, paella, seasonal fruit, coffee, mistela and Cristina almond cake. Drink included. Valencian paella workshop, cooked over a wood fire. Guided tours of the Mediterranean Garden and organic vegetable garden.

ADDITIONAL INFORMATION

Prices according to participants number. Price indicated: activity for private group of 15 people (maximum 40 people).



Horta Viva

Tel: +34 691 093 721
e-mail: info@hortaviva.net
www.hortaviva.net

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round excepto desde el 01/12/2021 hasta el 30/12/2022 Jueves

Precio / Price

50 €



Vive la “experiencia paella” en casa de un valenciano

València (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Taller de paella en una alquería de la huerta de la ciudad de València. Aprende a cocinar la auténtica paella valenciana a fuego de leña y disfrútala en nuestra auténtica casa agrícola en la huerta de València, a 10 minutos del centro la ciudad. Sé nuestro invitado y vive la experiencia del ritual de la paella como los valencianos hacemos cada domingo, en un ambiente alegre y familiar.

INCLUYE

Taller de paella y degustación de la paella, ensalada de la huerta, aperitivo, postre, agua y dos copas de vino, cerveza o refrescos.

SERVICIOS ADICIONALES

Cata de vinos: 100 €.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Incluye la degustación de la paella cocinada por el cliente junto a ensalada de la huerta, aperitivo y postres, agua, dos copas de vino, cerveza o refrescos. Max 10 pers. No incluye cocina de cualquier otro tipo de alimento o bebidas no solicitadas previamente. El local no es un restaurante, es nuestra vivienda, sólo se cocina la paella y por parte del cliente. Máximo 15 personas. Actividad compartida con otras personas, garantizada desde 1 persona. Disponibilidad para grupos todo el año.

Enjoy an special day cooking paella with us

València (Valencia)

DESCRIPTION

Paella workshop in a farmhouse in the vegetable market garden of the city of València. Learn how to cook the authentic Valencian paella over a wood fire and enjoy it in our house, 10 minutes from the city center. Be our guest and live the experience of the paella ritual as Valencians do every Sunday, in a happy and family atmosphere.

INCLUDES

Paella workshop and tasting of paella, salad from our garden, appetizer, dessert, water and two glasses of wine, beer or soft drinks.

ADDITIONAL SERVICES

Wine tasting: €100.

ADDITIONAL INFORMATION

Includes tasting of paella, salad from our vegetable garden, appetizer, dessert, water and two glasses of wine, beer or soft drinks. Does not include cooking of any other type of food or drinks not previously requested. The place is not a restaurant, only paella is cooked and it is cooked by the customer. Maximum 10 people. Shared activity with other people, guaranteed from 1 person. Availability for groups all year long.

Oleoturismo

Oil tourism

La Comunitat Valenciana es rica en olivos, y en la elaboración de aceite. 395 municipios valencianos participan de la denominación de origen Aceite de la Comunitat Valenciana. Es por ello que fácilmente se puede recorrer el territorio valenciano practicando el oleoturismo: visitar almazaras, realizar catas de aceite de oliva virgen extra, recorrer a pie o en bicicleta la ruta de los olivos milenarios del Territori Sènia o participar en la recolección de la aceituna y en la elaboración de aceite propio.

The region of Valencia is an area of olive farming and oil production. A total of 395 Valencian towns are members of the Oil from Valencia Protected Designation of Origin. This makes it easy to tour the region and experience oil tourism by visiting oil presses, take part in extra virgin olive oil tasting sessions, tour the Territori Sènia ancient olive groves route on foot or by bike or help with the olive harvest and make your own olive oil.

agroturismo.comunitatvalenciana.com



Masía La Mota

Tel: +34 966 540 370

e-mail: reservas@masialamota.com
www.masialamota.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

8 €



Jornada de oleoturismo en el interior de Alicante

Alcoi/Alcoy (Alicante)

DESCRIPCIÓN

En Masía La Mota te ofrecemos una Jornada de oleoturismo en pleno Parque Natural de la Font Roja: Visita guiada por los terrenos de la masía y posterior degustación de aceite. Mínimo 10 personas - máximo 20 personas. Incluye una bebida. Precio: 8€ por persona. Teléfono: 966 54 03 70. Email: reservas@masialamota.com

Cata de aceites y senderismo

Benifallim (Alicante)

DESCRIPCIÓN

Ruta de senderismo por la sierra del Rontonar, visitando la Microrreserva de flora del Rontonar, la cual alberga especies de flora únicas en el mundo, entre ellas, distintos tipos de orquídeas. Visita a un olivar, donde podrá conocer una agricultura basada en un cultivo de secano y minifundio, sostenible, manteniendo el equilibrio entre la actividad agrícola y la conservación del mosaico paisajístico de la montaña de Alicante. CATA de los diferentes aceites monovarietales

autéctonos acompañados de productos locales y vino de Alicante en el olivar, un lugar lleno de encanto, con olivos centenarios, olivos jóvenes y unas vistas que hacen que disfrutes del momento y conectes con la naturaleza.

Oil Tourism at Alicante Mountain

Alcoi/Alcoy (Alicante)

DESCRIPTION

Oil tourism are all those tourism activities related to olive oil in those places where the olive trees are the main farming. These activities let us know olive oil in depth, its attributes and taste, the land and ground where it grows, as well as enjoy experiences in restaurants and lodgings related to the production of olive oil, such is the case with Masía La Mota. In Masía La Mota we offer an Oil Tourism experience in Font Roja Natural Park:

Guided tour through the country house land and olive oil tasting Minimum 10 people - maximum 20 people One drink included Price: €8 per person. Telephone: 966 54 03 70. Email: reservas@masialamota.com

Oil Tasting and Hiking

Benifallim (Alicante)

DESCRIPTION

Hiking route through the Rontonar mountain range, visiting the Rontonar flora micro-reserve, which houses unique flora species in the world, including different types of orchids. In its skies it is not difficult to spot short-toed eagles and on its slopes there are deer, rare in the province of Alicante. Visit to an olive grove, where you will be able to know an agriculture based on a dry land and smallholding, sustainable and respectful with nature, maintaining the balance between agricultural

activity and the conservation of the landscape mosaic of the mountains of Alicante. TASTING of the different autochthonous monovarietal oils accompanied by local products and Alicante wine in the olive grove, a place full of charm, with centenary olive trees, young olive trees and views that make you enjoy the moment and connect with nature.



Rontonar aceites

Tel: +34 671 877 294

e-mail: reservas@rontonar.com
www.rontonar.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

34 €





Centre d'Interpretació Molí de l'Oli

Tel: +34 964 865 515
e-mail: info@mollicervera.org
www.mollicervera.org

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

2,50 €



Visita al Centro de Interpretación Molí de l'Oli

Cervera del Maestre (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Se trata de un antiguo molino aceitero situado al lado de la Rambla de Cervera. Edificio construido en el siglo XV, funcionó como monopolio señorial del aceite hasta los años 20 del siglo pasado. Monumento declarado BIC, actualmente se ha reconvertido en centro de visitantes. A través de su prensa original de madera del año 1606 y sus grandes torres de contrapeso se muestran todas las fases de la producción ancestral del aceite, desde el secado de la aceituna hasta la molienda, el prensado y la depuración del oro líquido.

INCLUYE

Visita al Centro de Interpretación Molí de l'Oli. Degustación de aceites.

SERVICIOS ADICIONALES

Paquete de visitas guiadas de interés natural/cultural (Cervera del Maestre en el medievo, olivos milenarios, las norias y el agua, piedra en seco): 1.5 €.

INFORMACIÓN ADICIONAL

En la tienda se pueden adquirir gran variedad de AOVE de la zona, cosméticos y artículos de madera de olivo. Degustaciones gratuitas de aceites monovarietales bajo demanda. Paquetes de visitas de interés natural/cultural (Cervera del Maestre, olivos milenarios, piedra en seco...)

Visit to the Molí de l'Oli Interpretation Centre

Cervera del Maestre (Castellón)

DESCRIPTION

This is an old oil mill located next to the Rambla de Cervera. This building was built in the 15th century and functioned as a stately oil monopoly until the 1920s. Monument declared BIC; it has now been converted into a visitors' centre. Its original wooden press from 1606 and its large counterweight towers show all the phases of the ancestral production of oil, from the drying of the olives to the grinding, pressing and purification of this liquid gold.

INCLUDES

Visit to the Molí de l'Oli Interpretation Centre. Oils tasting.

ADDITIONAL SERVICES

Guided tours of natural/cultural interest (Cervera del Maestre in the Middle Ages, millenary olive trees, waterwheels and water, dry stone): €1.5.

ADDITIONAL INFORMATION

In the shop you can buy a wide variety of local olive oil, cosmetics and olive wood articles. Free tasting of monovarietal oils on request. Visits of natural/cultural interest (Cervera del Maestre, millenary olive trees, dry stone...)



Explora Maestrat

Tel: +34 630 196 296

e-mail: info@exploramaestrat.com
www.exploramaestrat.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

15 €



Siente el latido de los olivos milenarios: secretos y sabores

La Jana (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Descubre la mayor concentración mundial de olivos milenarios. Visita un espectacular olivar, siente su latido milenario, historia y fascinantes leyendas. A continuación, de la mano de un experto oleicultor local, conoceremos in situ todos los secretos del cultivo y de la obtención del precioso 'oro líquido', el aceite de oliva virgen extra. Realizaremos una cata guiada de tres antiquísimas variedades locales. Finalmente nos desplazaremos al Centro de Interpretación del aceite de oliva de Cervera del Maestre, del siglo XVII, donde conoceremos de primera mano la evolución histórica del proceso.

INCLUYE

Entrada y visita guiada al Centro de Interpretación del aceite de oliva de Cervera del Maestre. Cata guiada de 3 aceites de oliva virgen extra y regalo de botella de AOVE monovarietal 250 ml capacidad. Visita guiada a los olivos milenarios.

SERVICIOS ADICIONALES

Servicio de transporte adicional: 8 €.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los traslados se realizarán en el coche propio del cliente.

Experience the millenary olive trees: secrets and flavours

La Jana (Castellón)

DESCRIPTION

Discover the world's greatest concentration of millenary olive trees. Visit a spectacular olive grove, feel its millenary beat, history and fascinating legends. Later, together with an expert local olive grower, we will discover in situ all the secrets of the cultivation and the obtaining of the precious 'liquid gold', the extra virgin olive oil. We will carry out a guided tasting of three very ancient local varieties. Finally, we will go to the Interpretation Center of the olive oil in Cervera del Maestre, from the 17th century, where we will know first-hand the historical evolution of the process.

INCLUDES

Entrance and guided visit to the Interpretation Center of Olive Oil of Cervera del Maestre. Guided tasting of 3 extra virgin olive oils and gift of a 250 ml bottle of local and endemic variety. Guided tour to the millenary olive trees.

ADDITIONAL SERVICES

Additional transport service: €8.

ADDITIONAL INFORMATION

Visitors require their own transport.



Heredad La Boquilla

Tel: +34 658 962 661

e-mail: masiaboquilla@boquilla.com.es
www.boquilla.com.es

Vigencia / Validity

Octubre y noviembre. October and November

Precio / Price

50 €



The oil experience: haz tu propio aceite de oliva virgen extra ecológico

Moixent/Mogente (Valencia)

DESCRIPCIÓN

En @heredadlaboquilla te ofrecemos la posibilidad conectar con la naturaleza realizando tu propio AOVE eco. Cada año en época de cosecha (octubre-noviembre) ofrecemos la actividad 'the oil experience' que consiste en un paseo guiado por nuestra masía en el que podrás recoger tus propias olivas, que seguidamente llevaremos a nuestra almazara, situada en el patio de la masía. En la almazara, os explicaremos el proceso de producción del AOVE ecológico mientras realizamos el AOVE a partir de las olivas cosechadas. Cada cliente podrá llevarse una muestra del AOVE ecológico que ellos mismos han realizado durante la actividad, además de una botella de 250cc de nuestro AOVE ecológico de regalo. Al terminar, haremos una cata de nuestro aceite y una paella valenciana cocinada a leña y dulces caseros para comer en la masía. No te lo puedes perder!

INCLUYE

Demostración y explicación en nuestra almazara sobre el proceso de molienda de la oliva y la transformación en AOVE a partir de las olivas cosechadas.

Paseo guiado y recogida de olivas por la masía. Cada cliente se llevará su propia muestra del AOVE producido durante la molienda a partir de las olivas cosechadas. Comida (paella valenciana a leña) en la masía. Cata de aceite de oliva virgen extra ecológico. Botella de nuestro AOVE ecológico de 250cc de regalo.

SERVICIOS ADICIONALES

Posibilidad de pasar la noche en la casa rural (consultar disponibilidad y precios en el email info@boquilla.com.es): 100 €.

INFORMACIÓN ADICIONAL

En nuestras fincas es posible realizar oleoturismo todo el año aunque desde principios de octubre hasta finales de noviembre vivimos unos días mágicos en Señerios de Relieu, el duro trabajo de todo un año se ve recompensado por la elaboración de nuestros zumos de aceituna. ¿Te gustaría ver el proceso, donde podrás ayudar a recoger, ver, probar, oler y tocar?

The oil experience: make your own organic extra virgin olive oil

Moixent/Mogente (Valencia)

DESCRIPTION

At @heredadlaboquilla we want our clients to connect with nature while they make their own organic extra virgin olive oil made from our fresh olives, which they can directly pick from our olive-tree hills. This is why we created 'the oil experience'. Taking place every year during harvesting periods (October-November), the activity consists on a guided tour around our hills while we pick the olives to then take the olives to our oil press, located at the farmhouse. Once at the oil press facilities, we will explain the olive-oil-making process while our clients see how olive oil is made. Each client will be granted with an organic extra virgin olive oil bottle from the olives they picked plus another bottle of our organic extra virgin olive oil (250cc). After the activity, we will do an oil tasting experience and we will offer lunch (Valencian paella) and home-made dessert at the farmhouse. Don't miss the experience!

INCLUDES

Organic extra virgin olive oil making show and process explanation in our own oil press from fresh picked olives.

Guided olive picking hike around the farm house. Each client will be granted with an organic extra virgin olive oil bottle freshly made from the olives picked. Lunch (Valencian paella) at the farmhouse. Organic extra virgin olive oil tasting experience. 250cc bottle of our organic extra virgin olive oil included in the price.

ADDITIONAL SERVICES

Possibility to stay at the farmhouse overnight (upon availability- check prices and availability at info@boquilla.com.es): €100.

ADDITIONAL INFORMATION

'The oil experience' outline: Olive-picking walk around the hills of our farmhouse. Organic extra virgin olive oil-making explanation and demonstration at the oil press. Organic extra virgin olive oil tasting experience. Organic extra virgin olive oil bottle from our farmhouse included in the price. Lunch (Valencian paella) and homemade dessert offered at the farmhouse after the activity.



Señoríos de Relleu

Tel: +34 965 984 284

e-mail: hqr@senoriosderelleu.com
www.senoriosderelleu.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

10 €



Oleoturismo Señoríos de Relleu: Masía Teuladí, almazara y olivares

Relleu (Alicante)

DESCRIPCIÓN

La visita de oleoturismo consta de:

VISITA A CAMPO: el inicio de la visita a campo empieza desde la masía El Teuladí, en ese trayecto se puede contemplar una panorámica del pueblo de Relleu y paisajes típicos de la Montaña de Alicante. Caminando pasamos por varios olivares centenarios y paramos dentro de la plantación, donde se explica un poco sobre nuestra historia, el olivo, la poda, variedades, como cosechamos, que significa Aceite de Oliva Virgen Extra y sus categorías.

VISITA A NUESTRA ALMAZARA Y MASIA TEULADI: dentro de la masía, del 1918, visitamos las instalaciones, nuestra almazara, explicando todos los pasos para obtener un zumo de aceitunas. Se explica el proceso de cata profesional y con las distintas fases y se darán a degustar los aceites y se explicarán los distintos matices y características de cada uno de ellos. CATA DE AOVE. Y finalmente se realiza un maridaje para comprobar las diferencias de matices.

INFORMACIÓN ADICIONAL

En nuestras fincas es posible realizar oleoturismo todo el año aunque desde principios de octubre hasta finales de noviembre vivimos unos días mágicos en Señoríos de Relleu, el duro trabajo de todo un año se ve recompensado por la elaboración de nuestros zumos de aceituna. ¿Te gustaría ver el proceso, donde podrás ayudar a recoger, ver, probar, oler y tocar?.

Visit Señoríos de Relleu: Teuladí Farm house, Mill and Visit to our Olive groves

Relleu (Alicante)

DESCRIPTION

OLIVE OIL TOURISM Olive oil tourism is the new way to refer to Extra Virgin Olive Oil tourism. It's an alternative to the normal tourism. We firmly bet on this way to distribute the knowledge and culture about the Olive tree and Olive oil. Do you want to find out about Extra Virgin Olive Oil? The visits are divided into: A visit to the countryside, going to several olive groves This takes you into the world of Olive Growing, where you'll see young olive trees and thousand-year old ones, and where all the cultivation processes will be explained to you. Visit to our mill and farmhouse Masía Teuladí On our estate, you will visit the installations where the whole process of preparing, preserving and bottling our olive oil will be explained to you. Oil Tasting and Pairing Appreciation of our Extra Virgin Olive Oil. You will taste 3 of our oils, and we will explain all the phases of a tasting and we will explain the nuances of flavour and which foods each oil should be paired with.

ADDITIONAL INFORMATION

In our farms it is possible to do Oleotourism all year round, although from the beginning of October to the end of November we lived a few magical days in Señoríos de Relleu, the hard work of a whole year is rewarded by the elaboration of our olive juices.



Cofrentes Turismo Activo

Tel: +34 619 354 781

e-mail: info@cofrenteturismoactivo.com

www.cofrenteturismoactivo.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

40 €



Esencia de la naturaleza: Oleoenoturismo

Requena (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Asómbrate, disfruta de un recorrido por nuestra almazara donde se produce el aceite más saludable del mundo, realiza una cata técnica y una degustación de este oro líquido completando la jornada descubriendo el vino desde su cultivo hasta su cata y degustación. Podrás degustar los mejores caldos y cava y una muestra de embutido en una de las mejores bodegas de nuestra zona. Toda una

exclusiva experiencia, saboreando las esencias que nos proporciona la naturaleza.

INCLUYE

Cata de vino, cava, embutido y cata de aceites.

Essence of nature: Oleo Wine Tourism

Requena (Valencia)

DESCRIPTION

Be amazed, enjoy a tour of our oil mill where the healthiest oil in the world is produced, make a technical tasting of this liquid gold completing the day discovering the wine from its cultivation to its tasting. You can taste the best wines and cava and also sausage in one of the best wineries in our area. An exclusive experience, tasting the essences that nature provides us.

INCLUDES

Wine tasting, cava, sausage and oil tasting.



Aceites Peset

Tel: +34 635 689 075

e-mail: apesetcelma@gmail.com

www.aceitespeset.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

8 €



Única visita guiada autorizada al olivo de Sinfo, uno de los mayores olivos milenarios del mundo

Traiguera (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Descubre la magia de una cultura milenaria, conoce los olivos milenarios de la mano de Amador Peset, agricultor especializado en la recuperación de olivos milenarios, nuestra planta de envasado y degusta con nosotros el aceite de la variedad farga milenaria,

uno de los mejores Aceite de Oliva Virgen Extra, en una sala de catas en medio del campo, climatizada y junto a la Vía Augusta.

INCLUYE

Wifi gratuita, se admiten mascotas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Se debe reservar con un mínimo de tres días, para poder preparar la cata, compuesta también de embutidos de la zona, pan con tomate y bebida.

The only authorized guided visit to the Olivo de Sinfo, one of the largest thousand-year-old olive

Traiguera (Castellón)

DESCRIPTION

Guided tours to the millenary olive trees and millenary oil tastings. Discover the magic of a thousand-year-old culture, learn about the thousand-year-old olive trees with Amador Peset, a farmer specialized in the recovery of thousand-year-old olive

trees, our bottling plant and taste with us the oil of Farga Milenaria, one of the best Virgin Olive Oil Extra, in a tasting room surrounded of field, climatized and next to the Via Augusta.

INCLUDES

Free wifi, pets are allowed.

ADDITIONAL INFORMATION

It must be reserved with a minimum of three days, to be able to prepare the tasting, also composed of local sausages, bread with tomato and a drink.



Cooperativa de Viver

Tel: +34 662 643 793

e-mail: agroturismo@cooperativaviver.es
www.cooperativaviver.es

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

7,50 €



Donde nace el oro líquido

Viver (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Una visita sencilla para adentrarse en el mundo del aceite y conocer cómo se elabora. Recepción y bienvenida. Breve explicación de la historia de la Cooperativa de Viver. Visita a las instalaciones de la Almazara. Opción de adquirir productos en la tienda de la Cooperativa con un 10% de descuento De viernes a domingo - 12:15h. Duración: 1 hora aprox. Precio por persona 7,50 € Niños de 6 a 16 años 4,00 € - menores gratis Visitas en castellano, valenciano e inglés.

INCLUYE

Recepción y bienvenida. Breve explicación de la historia de la Cooperativa de Viver. Visita a las instalaciones de la Almazara. Cata de AOVE LÁGRIMA.

Where the gold liquid is born

Viver (Castellón)

DESCRIPTION

An easy visit to get into the world of the olive oil and to know how it's elaborated. Reception and welcome. Brief explanation of the history of the Cooperative of Viver. Visit to the facilities of the oil mill Extra virgin olive oil Lagrima tasting Option to purchase products in the Cooperative store with a 10 discount From Fridays to Sundays - 12:15 am Duration: 1 hour approximately Visits in spanish, valencian or english Price per person 7,50€ Children form 6 to 16 years old 4,00€ - less than 6 years old free.

INCLUDES

Reception and wellcome. Brief explanation of the history of the Cooperative of Viver. Visit to the facilities of the oil mill. Extra virgin olive oil L



Una nueva modalidad turística permite conocer de cerca la actividad pesquera de nuestro sector marítimo: embarcarse en un pesquero, acompañar desde el mar para observar a los marineros mientras faenan, degustar parte de la captura del día o visitar las lonjas de pescado de nuestros puertos pesqueros, donde se respira el ambiente más mediterráneo de la Comunitat Valenciana.

A new kind of tourism allows you to get a close-up view of fishing activities in our marine sector. Try boarding a fishing vessel, watching the fishermen as they haul in the catch, taste some of the fish caught that day and visit the fish markets in our fishing harbours, where the atmosphere is more authentically Mediterranean than anywhere else in the Region of Valencia.

Pescaturismo *Fishing tourism*

agroturismo.comunitatvalenciana.com



Aquestoy Caravaning

Tel: +34 606 828 389

e-mail: info@aquestoycaravaning.com
www.aquestoycaravaning.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

10 €



Ruta de la pesca

Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
 (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Sumérgete en una excursión única y aprende las artes de la pesca de un pueblo marinero como el Grau de Castelló. Punto de encuentro en el parking de autocaravanas, junto al Planetario (Grau de Castelló). Visita guiada a la lonja, donde podrás disfrutar de la llegada de los barcos de pesca; contemplar la descarga y vivir, en directo, la subasta de pescado. Después de llevamos al Museo de la Mar: Espacio cultural que contribuye a la difusión y conservación de las raíces marineras del Grau.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Las visitas son guiadas en castellano y francés.

Route of fishing

Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
 (Castellón)

DESCRIPTION

Immerse yourself in a unique excursion and learn the fishing gear of a fishing village like the Grau de Castelló. Meeting point in the motorhome park, Planetarium (Grau de Castelló). Explanation about what a fishermen's brotherhood is and what a fish market is and the content of the visit. Visit to the Museum of the sea. Room Cultural Space that contributes to the Maritime roots of El Grau and highlights the important role of fishing in the ethnological heritage of Castelló.

ADDITIONAL INFORMATION

The visits are guided in Spanish and French. In English, under reservation.



Pescaturismo El Paraíso

Tel: +34 679 413 097

e-mail: elparaíso@pescaturismo.es
www.pescaturismo.es

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

90 €



Pescaturismo El Paraíso Castellón

Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
(Castellón)

DESCRIPCIÓN

Embárcate en el Paraíso, un pesquero de bajura totalmente equipado, por la Costa de Azahar, tripulado por la 4ª generación de pescadores. A bordo de El Paraíso:

- Experimentarás un auténtico día de pesca; conocerás nuestras tradiciones, nuestros caladeros, las maniobras de pesca, cómo se clasifican y conservan las especies capturadas durante la navegación y otras muchas curiosidades que te irán relatando auténticos lobos de mar.

- Degustarás un auténtico rancho marinero con una selección de productos frescos km 0 a base de pescado y marisco recién capturado (del mar a la mesa) y todo ello en plena naturaleza, desconectando de la rutina diaria.

- Navegarás en compañía de aves marinas con bellas panorámicas de la Costa de Azahar y en ocasiones de las Islas Columbretes, con la posibilidad de avistamiento de cetáceos.

- Apreciarás la importancia y valor de la pesca tradicional y cómo los pescadores cuidamos el mar y sus recursos.

INCLUYE

Jornada completa de navegación pesquera. Zona de descanso para los pasajeros y solarium. Desayuno de cortesía, almuerzo y comida típica marinera.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Más información:
667 671 434

Fishing tourism on board El Paraíso Castellón

Castelló de la Plana/Castellón de la Plana
(Castellón)

DESCRIPTION

Come aboard El Paraíso, a fully-equipped fishing boat dedicated to inshore trawling in the Costa de Azahar crewed by the 4th generation of fishermen. Aboard El Paraíso you can enjoy:

- Experience an authentic day of fishing: find out about our traditions, our fishing grounds, fishing techniques and how to classify and preserve the species caught during the trip. Our experts will share this and many other interesting facts with you over the course of the day.

- Enjoy traditional onboard cooking, with a selection of fresh local produce, principally freshly

- Caught fish and seafood (straight from the sea to the table): you can disconnect from your daily routine in the heart of nature.

- Sail the seas accompanied by sea birds, set against the beautiful backdrop of the Costa de Azahar, with occasional glimpses of the Islas Columbretes. You may even spot some whales.

- You'll appreciate the importance and value of traditional fishing and how fishermen protect the sea and its resources.

INCLUDES

Full day of fishing. Rest area for passengers and solarium. Complimentary breakfast, lunch and typical seafood lunch.

ADDITIONAL INFORMATION

More info:
+34 679 41 30 97.



Ociomar

Tel: +34 672 413 370
e-mail: info@ociomar.es
www.ociomar.es

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

15 €



Ruta Marinera con degustación en Torrevieja

Torrevieja (Alicante)

DESCRIPCIÓN

Ven a descubrir el mundo, hasta ahora desconocido, de la pesca profesional; que tipos de barcos pesqueros hay, las distintas artes de pesca que utilizan y así como las principales capturas de la zona. Primero conoceremos el origen pesquero del municipio, veremos a los rederos cómo confeccionan las distintas artes de pesca que utilizan para pescar, veremos la llegada de los barcos así como la descarga de sus capturas. Posteriormente entraremos a la lonja para asistir a una subasta real de pescado. Terminaremos con la degustación del pescado fresco del día donde podremos resolver todas las dudas que os surjan. Sin duda, una experiencia real que no te puedes perder.

INCLUYE

Visita guiada con degustación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Visita guiada, entrada a la lonja y degustación. El precio de la experiencia en Torrevieja es de 15€ con degustación incluida (bebidas no incluidas). El precio de la experiencia en La Vila Joiosa es de 20€ con degustación y bebida incluida.

Sailor Tour with tasting in Torrevieja

Torrevieja (Alicante)

DESCRIPTION

Come and discover the until now, unknown world of professional fishing; the different types of fishing boats, the distinct techniques of fishing they use, and also the principal catches of the area. First we will get to know the fishing origins of the town, we will see how the different types of net used for fishing are made and function, we will see the arrival of the boats and watch the unloading of the catch. Afterwards we will go into the fish market to visit a fish auction as it takes place. We will finish with a tasting of the fresh fish of the day where we will answer any questions you may have. Without doubt, a real experience not to be missed.

INCLUDES

Guided Tour with tasting.

ADDITIONAL INFORMATION

Guided Tour, entrance to the fish market and tasting. The price of the experience in Torrevieja is € 15 with tasting included (drinks not included).

The price of the experience in La Vila Joiosa is € 20 with tasting and drink included.

Creaturisme, es la estrategia de Turisme Comunitat Valenciana para el desarrollo e impulso de programas de producto turístico experienciales.

Su principal objetivo, es impulsar la diferenciación de la oferta turística valenciana y el desarrollo de productos turísticos sostenibles aptos para su comercialización.

Las experiencias expuestas en este folleto corresponden a empresas que cumplen con los criterios de adhesión al programa Creaturisme y muestran experiencias auténticas y novedosas en el territorio de la Comunitat Valenciana.

Más información sobre el programa en:
<https://creaturisme.comunitatvalenciana.com>

Creaturisme is the Region of Valencia strategy for the development and promotion of experiential tourism product programmes.

Its main aim is to drive forward the distinctive profile of Valencia's tourism provision and develop sustainable tourism products suitable for marketing.

The experiences described in this brochure are provided by companies that comply with the membership criteria for the Creaturisme programme and that design authentic, innovative experiences across the Region of Valencia.

More information about the programme on:
<https://creaturisme.comunitatvalenciana.com>



comunitatvalenciana.com