

RUTA ENOGASTRONÓMICA

DE LA TIERRA A LA MESA

¿QUÉ ES LA RUTA ENOGASTRONÓMICA "DE LA TIERRA A LA MESA"?

Un lugar de encuentro con productores que abren sus puertas a nuevas experiencias enogastronómicas.

Cinco grandes rutas divididas en 17 recorridos que identifican y localizan a estos productores, sus empresas y sus productos, e informan de lo que hay que hacer para conocerlos.

En cada recorrido, un mapa y un conjunto de sugerencias de visitas y actividades dentro de los programas que cada uno haya diseñado con su propia lógica geográfica, en función de sus intereses y objetivos, del tiempo de que dispone, de la estación del año en la que vaya a realizarse el viaje y de la disponibilidad de los productores.

Un reto para los viajeros que gustan de organizar sus viajes.

Una guía muy valiosa para los profesionales que quieren enriquecer sus programas con los sabores de la tierra y el contacto directo con el productor.

¿QUIERE PONER MANOS A LA OBRA?

Las rutas enogastronómicas «De la Tierra a la Mesa» le invitan a un sabroso viaje por los productos de la tierra y por el ingenio y el arte que hacen posible la gastronomía y los vinos de este inmenso territorio. A un lado y al otro del Tajo.

En ellas podrá participar de la recogida de la aceituna, respirar el inconfundible aroma de las almazaras y catar aceites. Podrá pasar unas horas vendimiando, pisando uvas y aprendiendo a combinar diferentes variedades para obtener un buen vino. Podrá conocer el ciclo del arroz, desde las tierras anegadas hasta los centros de secado. Podrá convertirse en un productor casero de setas.

Podrá visitar puertos pesqueros, visitar las lonjas y conocer las artes utilizadas para el pescado, los moluscos y los mariscos que dan fama a nuestras aguas. Podrá pasear por los montes en donde se crían cerdos en libertad, divertirse con las cabras y las ovejas que pastan en los coloridos prados llenos de flores silvestres, y ver dónde crecen los espárragos salvajes, las trufas y los cardillos.

Podrá visitar haciendas ancestrales con proyectos con mucho futuro. Podrá degustar quesos, embutidos y jamones en las casas y en las tiendas de los productores. Y podrá comer y beber aún mejor. Podrá inscribirse en actividades de cocina tradicional, descubrir recetas de dulces, compotas y licores, y acompañar a los apicultores en la recogida de la miel. Y también podrá saber en todo momento cuáles son los eventos enogastronómicos que se van a producir y dónde se pueden degustar los mejores productos de la región recién salidos de la tierra.



Tenga acceso inmediato a su ruta enogastronómica.

Consúltela en cualquier momento, en cualquier lugar y en cualquier dispositivo.

