

UN VIAJE A TRAVÉS DE LOS SABORES DEL VALLE DEL AMBROZ-CÁPARRA

Una aventura gastronómica, una experiencia culinaria sensorial

Un lugar dónde perderse entre olivares, dehesas y castaños. Descubre los pueblos del valle a través de su gastronomía: cerdo ibérico, cabrito, ternera, aceite, quesos, castañas, vino, pimentón...

De la mano de los anfitriones locales, aprenderéis el origen de las recetas más fascinantes de la provincia de Cáceres, saborearéis y aprenderéis a cocinar deliciosos platos. Viviréis una experiencia única degustando sus migas, embutidos y la variedad de setas que se cultivan.

Navegaréis por el Embalse de Gabriel y Galán mientras os deleitáis con el aceite de oliva de Manzanilla Cacereña. Aceite, quesos y cerveza de producción local os esperan.

Respirad gastronomía en el Valle del Ambroz-Cáparra, sabores de la tierra que os fascinarán.

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



Precio desde 340€*

Punto de encuentro: En el alojamiento

Duración: 5 días y 4 noches

Auténtico: Descubrir la gastronomía de la mano de los anfitriones locales.

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

SERVICIOS NO INCLUIDOS: Traslados. Comidas no mencionadas. Propinas. Otros Servicios no especificados.

Niños/as : Desde 150€/persona.

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





Día 1. Llegada.

Llegada y check-in en el alojamiento.

Día 2. La cultura del aceite

Por la mañana, conoceréis la cultura del olivo y el AOVE a través de un curso de cata de aceites, donde aprenderéis a catar, a conocer los atributos positivos y negativos de un aceite y a disfrutar con sus aromas y sensaciones. Visitaréis dos almazaras, aprendiendo cómo se extrae el aceite, sus diferencias y coincidencias a lo largo del tiempo. Por la tarde, a bordo de un barco, conoceréis el cultivo de la autóctona Manzanilla Cacereña y podréis degustar su aceite en una cata que no os dejará indiferentes.

Día 3. De los fogones al plato

Begoña y Francisco os esperan en su casa en Segura de Toro para elaborar y degustar juntos tres platos de cocina tradicional, pasando del Ambroz a Cáparra con productos locales y un buen vino extremeño. Descubriréis la historia de cada plato y su relación con las tradiciones y costumbres de la gente del lugar mientras Begoña os cuenta leyendas de la localidad y hasta puede que os recite algún poema de Gabriel y Galán en castúo, el dialecto del territorio. Después del taller, os sentaréis a comer en su compañía.

Día 4. Profesiones y cultivos

Por la mañana, José os recibirá en su panadería, donde participaréis en un emocionante taller para conocer de cerca el oficio de panadero, los productos de la tahona y poder aplicar las técnicas aprendidas cuando lleguéis a casa. Y de postre... ¡Degustaréis los productos elaborados durante el taller!

Por la tarde, Inés y Ricardo, expertos fungicultores, os esperan en sus instalaciones, para aprender las características de la profesión de fungicultor, los diversos tipos de setas que se recogen en el Valle del Ambroz, así como sus cualidades y usos. Al finalizar la visita, saborearéis los productos locales junto a una cata que incluye 2 variedades de setas deshidratadas de propio cultivo, quesos de proximidad, y cerveza de la comarca.

Día 5. Despedida

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