

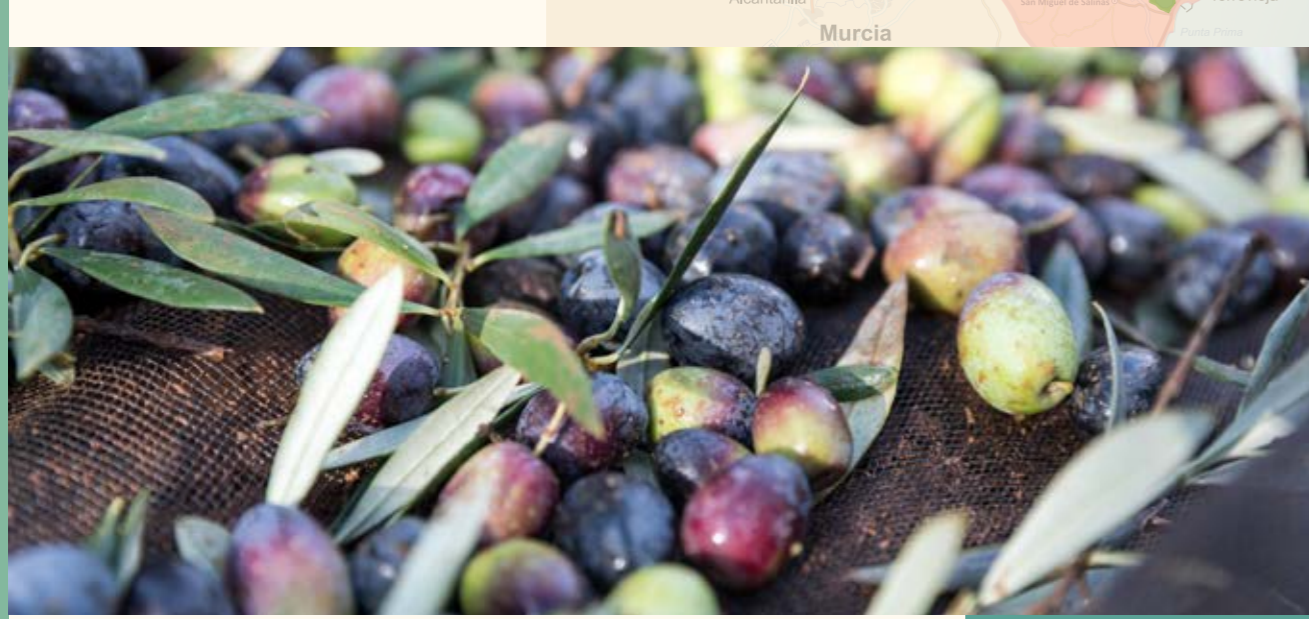
Conocer los secretos de esta tierra



El agroturismo representa una oportunidad para que los productores y las comunidades rurales vinculen el desarrollo agropecuario con la actividad recreativa. Es decir, que una actividad económica relacionada con la agricultura, la ganadería o la pesca se pueda aprovechar turísticamente y genere un valor añadido para viajeros.

Como puedes adivinar, la Comunitat Valenciana tiene un inmenso potencial en esta forma de hacer turismo, ya que alberga multitud de producciones agrarias muy diversas y de gran calidad en tierra y mar. Arrozales, naranjales, bodegas, almazaras y olivos milenarios, campos de lavanda, puertos pesqueros, granjas, queserías, etc. Muchos de estos lugares permiten la visita guiada a sus zonas de cultivo y elaboración, ofrecen degustaciones, excursiones o incluso alojamientos.

El agroturismo es, ante todo, la experiencia de conocer el valor de lo que la naturaleza nos provee y aprender cómo el ser humano se ha adaptado a ella y ha vivido a lo largo de los siglos unido a los frutos de la tierra y del mar. El agroturismo, con su dimensión etnológica, nos enseña a aprender sobre el ser humano, lo que fuimos y lo que somos.



Leyenda

Pescaturismo		Apiturismo	
Oleoturismo		Cerveza y destilados	
Trufas y setas		Producción chufa	
Cítricos		Producción quesos	
Otros cultivos		Enoturismo	

/ Ferias

Feria del Primer Corte de Miel de Ayora



En los inicios de octubre, Ayora celebra el «El Primer Corte de la Miel», un acontecimiento apícola, gastronómico, turístico y cultural con la miel como hilo conductor, el producto por excelencia de la zona y muy valorado por su gran calidad e impacto económico. En esta feria podrás probar distintos tipos de miel y ver a través de un cristal cómo trabajan los apicultores con las abejas en sus colmenas.



Feria del Queso Artesano de Montanejos



Esta cita tiene lugar durante un fin de semana a principios de octubre y en ella puedes encontrar puestos con quesos artesanales de la región, demostraciones de cocina, sesiones de degustación y maridaje, talleres de difusión del queso y la ganadería lechera valenciana. Además, se celebra durante esta feria el certamen de los mejores quesos de la Comunitat Valenciana.

Feria de la Cereza de Caudiel

Es la fiesta más popular y representativa del municipio que gira en torno a la cereza que se cultiva en la zona, además de difundir su gastronomía, su rico patrimonio, su artesanía y su folclore. Se celebra durante un fin de semana completo a principios de junio.



¡Güenos y compañeros!

Todo comienza en comunitatvalenciana.com

Haz de tu estancia en la Comunitat Valenciana una experiencia especial.

www.comunitatvalenciana.com - Agroturismo

mapa/ Agroturismo en la Comunitat Valenciana

Conoce de cerca el valor de la producción agraria

COMUNITAT VALENCIANA ACTITUD MEDITERRÁNEA

Lugares para conocer métodos y explotaciones agrarias, y productos artesanales.

11 maneras de saborear la Comunitat valenciana

- Oleoturismo.** Desde las rutas entre los olivos milenarios a la producción del oro líquido en las almazaras.
- Enoturismo.** Conoce la historia de la vid y degusta las distintas DOP vinícolas.
- Apiturismo.** Propuestas turísticas con base ecológica y con sabor a miel.
- Cervezas y destilados.** Degusta la esencia artesanal de las cervezas valencianas y destilados rodeado de alambiques y botánica.
- Cítricos.** Realiza un viaje con los cinco sentidos por el fascinante mundo de los cítricos y los campos valencianos.
- Quesos.** Saborea las provincias valencianas a través de los secretos del buen queso.
- Trufas y setas.** Participa en la búsqueda del tesoro gastronómico de la trufa y las setas en la Comunitat Valenciana.
- Arroz.** Déjate cautivar por la belleza de los arrozales o por el arte de cocinar una auténtica paella.
- Pescaturismo.** Como Sorolla, adéntrate en el día a día de los pescadores valencianos y paladea los sabores del mar.
- Chufa.** Descubre el origen de este producto milenario y disfruta del sabor de la horchata valenciana.
- Otros cultivos.** Conoce los diversos cultivos y explora las raíces de los platos tradicionales más sabrosos de la Comunitat Valenciana.



/ Oleoturismo



La esencia del oro líquido

La Comunitat Valenciana cuenta con una histórica tradición en el cultivo de la aceituna con variedades autóctonas para la producción del tan preciado oro líquido. Gracias a las experiencias oleoturísticas que se ofrecen en los diversos municipios de las tres provincias valencianas podréis conocer la historia del terreno, de sus olivos, ver de primera mano las técnicas de cultivo y producción, además de probar diferentes aceites de oliva virgen extra para que aprendáis a distinguirlos y valorarlos de la mejor manera, como auténticos profesionales.

Campos de olivos milenarios por los que poder realizar rutas o recoger su fruto en temporada, cooperativas que permiten la participación en sus labores tras una visita al campo, almazaras a las que llevar la oliva recolectada para transformar en aceite y hacerte participe, adentrarse en museos del aceite o deleitarse de la esencia de la Comunitat a través de la degustación de sus aceites, harán de tu visita a la Comunitat Valenciana una experiencia única que sin duda querrás repetir.



/ Chufa



La horchata de chufa es uno de tantos productos estrella de la Comunitat Valenciana. Un refresco natural, saludable, nutritivo y elaborado con un producto de la huerta del norte de Valencia, la chufa, con Denominación de Origen de València.

En los municipios de Tavernes Blanques o Alboraiá, podréis conocer todo el ciclo por el que pasa la chufa hasta convertirse en la tan valorada y rica horchata. Desde que se planta, el recorrido por los campos, hasta su secado y, finalmente saborear y aprender cómo hacer la verdadera horchata artesana. Por ejemplo, Almàspera os ofrece además una visita guiada a pie y en bicicleta a través del bello paisaje agrícola que rodea la ciudad de Valencia, la huerta milenaria, reconocido por la FAO como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM).

/ Enoturismo



El vino está íntimamente ligado a la Comunitat Valenciana, la cual cuenta con multitud de bodegas de excelente calidad, prueba de ello son las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) existentes. La región cuenta por un lado con las DOP de Valencia, Utiel-Requena y Alicante, además de las DOP de Vino de Pago de El Terrazo y Los Balagueses, ambas en la comarca de Utiel-Requena. También destaca la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de Castelló y la DOP supraautonómica del cava, la cual tiene una gran importancia en Requena.

Entre las zonas donde más bodegas podréis encontrar para hacer catas, degustar menús maridados o alojaros entre viñedos, destacan la Marina Alta, la Marina Baja, El Comtat, l'Alcoià, l'Alacantí y el Vinalopó (Alto, Medio y Bajo) en la provincia de Alicante, las comarcas de Utiel-Requena y las subzonas de Valentino, Clariano, Alto Turia y Moscatel de València de la DOP de Valencia, y las comarcas castellanenses del Alto Palancia- Alto Mijares, Sant Mateu y Les Useres-Vilafamés.



/ Cerveza y destilados



Disfrutar de las mejores cervezas artesanales de la Comunitat Valenciana está a vuestro alcance recorriendo los obradores de producción artesanal como por ejemplo en Peñíscola, Catarroja, la Poblá de Vallbona, Alcoi u Ontinyent con sus cervezas fabricadas con agua de la Sierra Mariola.

En las montañas del Alto Turia, entre Alpuente y La Yesa, tenéis a vuestra disposición una experiencia muy original: avistamiento de aves seguido de una cata la cerveza artesanal, la cual se produce en la zona.

Además, la Comunitat Valenciana os ofrece conocer el origen y proceso de elaboración de diversos licores y destilados locales. Podréis descubrir, por ejemplo, el proceso de elaboración de la ginebra y degustar distintas variedades.

/ Pescaturismo



Profundiza en los encantos marinos

¿Queréis disfrutar de la experiencia de un día de pesca y adentraros en la belleza indómita del mar? El pescaturismo es para vosotros. Gracias a esta actividad podréis conocer cómo funciona un puerto, vivir cómo es el oficio de la pesca artesanal, disfrutar del paisaje de alta mar, observar aves marinas e incluso en ocasiones algún cetáceo. Además, para redondear la jornada, se incluye la degustación de vuestras propias capturas en restaurantes adscritos a la experiencia.

Dénia fue el primer municipio de la Comunitat Valenciana en ofrecer este interesante modelo de turismo que revaloriza la actividad pesquera. También tenéis opciones de pescaturismo en Castelló de la Plana, Benicàssim y Peñíscola.



/ Quesos



Los amantes del queso estéis de enhorabuena ya que en la Comunitat Valenciana podréis disfrutar de un sinfín de oportunidades en torno al queso con catas, talleres de elaboración o visitas con almuerzos que, además, van de la mano de maridajes de vinos valencianos y actividades en entornos naturales. Una forma de disfrutar del agroturismo por medio de los sabores provenientes de la leche de cabra y oveja.

La presencia de queserías que ofrecen visitas y catas se extiende a lo largo de toda la Comunitat Valenciana. Pero todavía hay algo muy especial, en octubre tiene lugar la Feria del Queso Artesano de Montanejos, un evento en el que se puede disfrutar en familia de los quesos artesanales, pudiendo asistir también a demostraciones de cocina, sesiones de degustación, talleres y un certamen en el que se califican los mejores quesos de la Comunitat Valenciana.

/ Trufas y setas



La Comunitat Valenciana posee ciertas características especiales sobre su terreno y climatología que hacen de puntos como la Poblá de Benifassà, Morella, Vistabella del Maestrat, Andilla o El Toro lugares idóneos para encontrar trufas y setas. El clima, junto al saber hacer de las personas, otorgan al "diamante negro" y a los hongos un aroma y sabor inigualable convirtiéndolos en productos de alta calidad que podréis degustar en momentos concretos del año.

Castelló es ya la segunda provincia que más trufa negra produce después de Teruel, así que entre las opciones que os ofrece la Comunitat Valenciana, seguro que encontraréis la ideal con la que poder conocer el proceso de recolección de estas delicias rodeados de paisajes únicos.

Un ejemplo de experiencia en torno a la trufa es la posibilidad de buscar este hongo en un terreno idóneo, guiado por canes especializados en su búsqueda. Después vosotros decidís si llevaros el premio a casa o si queréis degustarlo en restaurantes locales donde podrán elaborar menús específicos con el producto recién recolectado.

/ Cítricos



Los cítricos valencianos son de los productos más exportados desde la Comunitat Valenciana hacia todo el mundo, es por ello que podréis encontrar gran variedad de experiencias en torno a las mandarinas, naranjas y limones, entre otros.

Entre las experiencias que se pueden realizar encontraréis actividades como visitas a huertos de cultivo de diversas variedades de cítricos de la agricultura valenciana. Además, podréis degustar los productos sostenibles recolectados mientras se aprende acerca de la historia y la relevancia de la citricultura valenciana. Son años de tradición que han servido para posicionar a la Comunitat Valenciana como referente mundial a nivel de producción cítrica, siendo ahora además consumible a nivel turístico.

/ Arroz



Pocas cosas hay más auténticas que el arroz de la Comunitat Valenciana. Las múltiples hectáreas de arrozales existentes en el territorio valenciano cuentan con un sistema tradicional de regadío y están considerados un paisaje fundamental tanto a nivel ambiental como también a nivel agroalimentario para la dieta mediterránea.

Los arrozales que se cultivan en puntos como l'Albufera de València, Alfafar, Cullera o Sueca cuentan con la Denominación de Origen de Arroz de València. Este valioso y tan consumido cereal, sus recetas y la manera en la que se trabaja y se mimó, forma parte de la identidad del territorio valenciano. Si queréis adentraros en esta tradición milenaria y poder disfrutar de todo el proceso hasta que llega a la mesa una auténtica paella valenciana, tendréis que visitar alguna de las experiencias que se proponen como un paseo en barca por l'Albufera o pasar el día en una barraca valenciana aprendiendo a cocinar distintos arroces.



/ Apiturismo



El apiturismo puede considerarse una de las formas más sostenibles de hacer turismo ofreciéndoos la oportunidad de conocer el mundo de las abejas complementándolo con actividades de turismo rural, actuando como aliciente para el turismo de proximidad, la gastronomía de km. 0 y el contacto con la naturaleza.

Las experiencias de apiturismo que puedes encontrar en la Comunitat Valenciana incluyen talleres y visitas a las colmenas en las que se puede descubrir los secretos del mundo de la miel de la mano de expertos apicultores, además también se pueden hacer catas donde este dulce néctar será el protagonista. Y para los más curiosos, existen ferias como "El Primer Corte de la Miel" de Ayora, un evento gastronómico y turístico en torno a la miel y su producción.

/ Otras propuestas de agroturismo

En la Comunitat Valenciana, existe una gran variedad de cultivos que garantizan la calidad de las materias primas que se utilizan en la elaboración de los platos. Las experiencias en torno al agroturismo permiten disfrutar de múltiples actividades.

Por ejemplo, en Ademuz, se lleva a cabo la Fiesta de la Manzana en honor a la variedad autóctona "manzana esperiega" o "poma gelada". Este evento acoge diversas actividades gastronómicas y agroturísticas. También es posible disfrutar de los aromas que desprenden los campos de lavanda.

Otro buen ejemplo es la Alcachofa D.O. Benicarló cultivada en el norte de Castelló y también en la Vega Baja. La alcachofa está de moda en la gastronomía. Es un producto muy versátil que se prepara de diversas formas para elaborar desde guisos tradicionales a platos más vanguardistas e innovadores.

Algunos museos

/ Bodega redonda. Museo de la Vid y del vino de la Comunitat Valenciana

En estas instalaciones se encuentra el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena y difunde la que es una de las principales actividades económicas de la zona, la viticultura. El edificio, que alberga una colección de herramientas del pasado, tiene un alto valor arquitectónico.

/ Museu de L'Horta de Almàspera

Situado en la comarca de l'Horta Nord, este museo muestra el modo de vida agrícola característico de la huerta de València. En él puedes encontrar una cocina tradicional para descubrir la cotidianidad de nuestros antepasados, una colección de piezas etnológicas y un terreno de cultivos, frutales y jardines.

/ Museu Comarcal de l'Horta Sud Josep Ferrís March de Torrent

Es un centro de conservación, difusión, investigación y exposición del patrimonio cultural de la comarca de l'Horta Sud. Como antigua casa de labradores, el espacio se divide en tres áreas: la vivienda, la parte relacionada con el trabajo del campo y la dedicada al almacenamiento de los productos agrícolas.

/ Museo del aceite de Montesa

Se trata de una almazara de mediados del siglo XX que, una vez la actividad olivarera se sustituyó por el cultivo de cítricos, se transformó en un museo con maquinaria y material divulgativo sobre la fabricación de aceite de oliva.

/ Museo del aceite de Segorbe

Una antigua almazara rehabilitada que muestra el valor del aceite de oliva y su proceso de fabricación.

Allí podrás ver una impresionante cascada de aceite y sumergirte en la historia de Segorbe a través del olivo milenario de la Morruda.

/ Ecomuseo de Bicorp

Este centro de interpretación del patrimonio tiene estancias dedicadas a la paleontología, al arte rupestre y a la etnología, donde podréis conocer cómo era la sociedad tradicional: la vida en la montaña, la agricultura, la ganadería, la apicultura y la vida en una casa-cueva.

/ Ruta de los riueraus



Los riueraus son unas construcciones muy características y únicas de la Comunitat Valenciana en las que se transformaba la uva moscatel en pasa tras el secado y posterior proceso que se remonta a la Edad Media conocido como l'escaldá.

Fueron durante casi dos siglos centros neurálgicos de la economía de la Marina Alta, en Alicante, donde se generaba parte de la riqueza de la comarca en un espacio de transformación productiva, donde el fruto de los viñedos abancalados maduraba del todo.

Aunque durante algunos años parecía que los riueraus iban a ser víctimas del abandono y el paso del tiempo, en las últimas décadas se han rehabilitado para su conservación y se ha creado toda una ruta, o mejor dicho, un conjunto de rutas, para visitarlos. Entre riuerau y riuerau, encontraréis impresionantes miradores, paisajes de montaña y mar, además de pueblos con personalidad que han sabido mantener su esencia gracias al cuidado de su patrimonio.

El grupo de riueraus se sitúa entre los municipios de Benissa al sur, El Verger al norte, Parcent al oeste y Xàbia al este, además de Rótova que queda algo más alejada del gran núcleo. De la unión de estas localidades surgen numerosas rutas en función de si se recorren a pie, en bici o en vehículo a motor.

En la web de la Ruta dels Riueraus (www.rutadelsriueraus.es) ofrece hasta 24 posibles itinerarios.

