

Conéixer els secrets d'aquesta terra



L'agroturisme és una oportunitat perquè els productors i les comunitats rurals vinculen el desenvolupament agropecuari amb l'activitat recreativa. És a dir, que una activitat econòmica relacionada amb l'agricultura, la ramaderia o la pesca es pugui aprofitar turísticament i genere un valor afegit per als viatgers.

Com pots endevinar, la Comunitat Valenciana té un potencial immens en aquesta manera de fer turisme, ja que alberga multitud de produccions agràries molt diverses i de gran qualitat tant a la terra com a la mar. Arrossars, camps de tarongers, cellers, almàsseres i oliveres mil·lenàries, camps de lavanda, ports pesquers, granges, formatgeries, etc. Molts d'aquests llocs permeten la visita guiada a les zones de cultiu i elaboració i ofereixen degustacions, excursions o fins i tot allotjaments.

L'agroturisme és, sobre tot, l'experiència de conèixer el valor del que ens proveeix la naturalesa i aprendre com l'ésser humà s'hi ha adaptat i ha viscut al llarg dels segles unit als fruits de la terra i de la mar. L'agroturisme, amb la seua dimensió etnològica, ens ensenya a aprendre sobre l'ésser humà, el que vam ser i el que som.



Llegenda

- Pescaturisme (fish icon)
- Oleoturisme (olive branch icon)
- Tòfones i bolets (mushrooms icon)
- Cítrics (orange icon)
- Altres cultius (plant icon)
- Apiturisme (hive icon)
- Cerveses i destil·lats (beer glass icon)
- Xufa (mushroom icon)
- Formatges (cheese wheel icon)
- Enoturisme (wine glasses icon)



Firas

Fira del Primer Corte de Miel d'Ayora



A començament d'octubre, Ayora celebra «El Primer Corte de la Miel», un esdeveniment apícola, gastronòmic, turístic i cultural que té com a fil conductor la mel, el producte per excel·lència de la zona i tant valorat per la seua gran qualitat i impacte econòmic. En aquesta fira podràs provar diferents tipus de mel i veure a través d'un vidre com treballen els apicultors amb les abelles en els seus ruscos.



Fira del Formatge Artesà de Montanejos



Aquesta cita té lloc durant un cap de setmana a principis d'octubre i hi podràs trobar llocs amb formatges artesanals de la regió, demostracions de cuina, sessions de degustació i maridatge, tallers de difusió del formatge i la ramaderia lletera valenciana. A més, durant aquesta fira se celebra el certamen dels millors formatges de la Comunitat Valenciana.

Fira de la Cirera de Caudiel

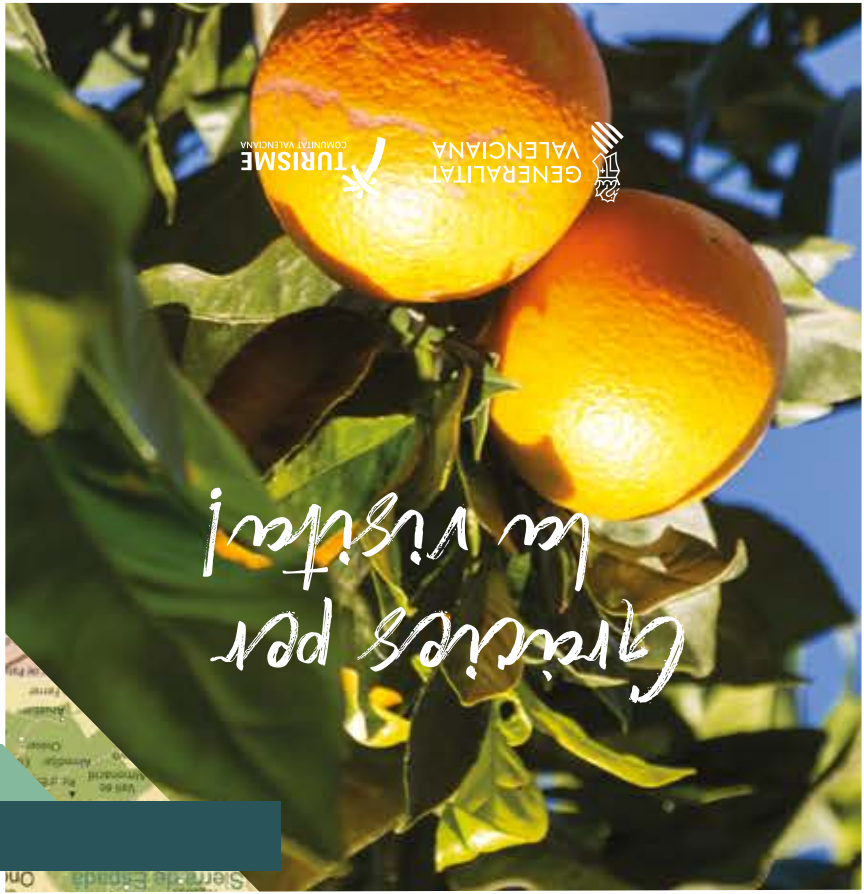
És la festa més popular i representativa del municipi, que gira entorn de la cirera que es cultiva en la zona i en difon la gastronomia, el ric patrimoni, l'artesania i el folklore. Se celebra durant un cap de setmana complet a principis de juny.



Seguim-nos! @comunitatvalenciana @comunitat_valenciana @comunitat_valenciana @comunitat_valenciana @comunitat_valenciana @comunitat_valenciana @comunitat_valenciana @comunitat_valenciana @comunitat_valenciana @comunitat_valenciana

Tot comença en **comunitatvalenciana.com**

Fes de la teua estada a la Comunitat Valenciana una **experiència especial.**



mapa/ Agroturisme a la Comunitat Valenciana



Llocs per conèixer mètodes i explotacions agràries i productes artesanals

11 maneres de saborejar la Comunitat valenciana

- Oleoturisme.** Des de rutes entre oliveres mil·lenàries fins a la producció de l'oli líquid a les almàsseres.
- Enoturisme.** Coneix la història de la vinya i degusta les diferents DOP vinícoles.
- Apiturisme.** Propostes turístiques amb base ecològica i amb sabor de mel.
- Cerveses i destil·lats.** Disfruta de l'essència artesanal de les cerveses valencianes i dels destil·lats envoltat d'alambrins i botànica.
- Cítrics.** Fes un viatge amb els cinc sentits pel fascinant món dels cítrics i els camps valencians.
- Formatges.** Assaureix les províncies valencianes a través dels secrets del bon formatge.
- Tòfones i bolets.** Participa en la cerca del tresor gastronòmic de la tòfona i els bolets a la Comunitat Valenciana.
- Arròs.** Deixa't captivar per la bellesa dels arrossars o per l'art de cuinar una autèntica paella.
- Pescaturisme.** Com Sorolla, endinsa't en el dia a dia dels pescadors valencians i assaureix els sabors de la mar.
- Xufa.** Descobreix l'origen d'aquest producte mil·lenari i gaudeix del sabor de l'orxata valenciana.
- Altres cultius.** Coneix els diversos cultius i explora les arrels dels plats tradicionals més saborosos de la Comunitat Valenciana.



/ Oleoturisme



L'essència de l'or líquid

La Comunitat Valenciana té una tradició històrica en el cultiu de l'oliva amb varietats autòctones per a la producció del tan preuat or líquid. Gràcies a les experiències oleoturístiques que s'ofereixen als diversos municipis de les tres províncies valencianes, podreu conèixer la història del terreny i de les oliveres, veure de primera mà les tècniques de cultiu i producció i provar diferents olis d'oliva verge extra perquè aprengueu a distingir-los i valorar-los de la millor manera, com a autèntics professionals.

Camps d'oliveres mil·lenàries pels quals poder realitzar rutes o recollir el seu fruit en temporada, cooperatives que permeten la participació en la feina de casa després d'una visita al camp, almàsseres a les quals portar l'oliva recol·lectada per a transformar en oli i fer-te participi, endinsar-se en museus de l'oli o delectar-se de l'essència de la Comunitat a través de la degustació dels seus olis, faran de la teua visita a la Comunitat Valenciana una experiència única que sens dubte voldràs repetir.



/ Xufa



L'orxada de xufa és un dels tants productes estrella de la Comunitat Valenciana. Un refresc natural, saludable, nutritiu i elaborat amb un producte agrari exclusiu de l'horta del nord de València, la xufa amb Denominació d'Origen de València.

Als municipis de Tavernes Blanques o Alboria podreu conèixer tot el cicle que segueix la xufa fins que esdevé la tan valorada i rica orxada. La plantació, el recorregut pels camps i l'assecat, per finalment assaborir i aprendre com fer la vertadera orxada artesana. A Almàssera, per exemple, s'ofereix a més una visita guiada a peu i amb bicicleta a través del bell paisatge agrícola que envolta la ciutat de València, l'horta mil·lenària, reconeguda com a Sistema Important del Patrimoni Agrícola Mundial (SIPAM).

/ Enoturisme



El vi està lligat íntimament a la Comunitat Valenciana, que té multitud de cellers amb una qualitat excel·lent. Prova d'això són les Denominacions d'Origen Protegides (DOP) existents. La regió té, d'una banda, les DOP de València, Utiel-Requena i Alacant, a més de les DOP de Vino de Pago, d'El Terrazo i Los Balagueses, totes dues a la comarca d'Utiel-Requena. També hi destaca la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) de Castelló i la DOP supraautonòmica del cava, que té una gran importància a Requena.

Entre les zones on més cellers podreu trobar per fer tastos, degustar menús maridats o allotjar-vos entre vinyes, destaquen la Marina Alta, la Marina Baixa, El Comtat, l'Alcoià, l'Alacant i el Vinalopó (Alt, Mitjà i Baix) a la província d'Alacant, les comarques d'Utiel-Requena i les subzones de Valentino, Clariano, Alt Túria i Moscatell de València de la DOP de València, i les comarques castellonenques de l'Alt Palància-Alt Millars, Sant Mateu i Les Useres-Vilafamés.



/ Cervesa i destil·lats



Gaudir de les millors cerveses artesanals de la Comunitat Valenciana està al vostre abast recorrent els obradors de producció artesanal com per exemple a Peníscola, Catarroja, la Pobla de Vallbona, Alcoi o Ontinyent amb les seues cerveses fabricades amb aigua de la Serra Mariola.

A les muntanyes de l'Alt Túria, entre Alpuente i La Yesa, teniu a la vostra disposició una experiència molt original: albirament d'aus seguit d'un tast de la cervesa artesanal que produeix a la zona.

A més, la Comunitat Valenciana us ofereix la possibilitat de conèixer l'origen i el procés d'elaboració de diversos licors i destil·lats locals. Podreu descobrir, per exemple, el procés d'elaboració de la ginebra i degustar-ne diverses varietats.

/ Pescaturisme



Viu aquest ofici artesanal

Voleu gaudir de l'experiència d'un dia de pesca i endinsar-vos en la bellesa indòmita de la mar? El pescaturisme és per a vosaltres. Gràcies a aquesta activitat podreu conèixer com funciona un port, viure com és l'ofici de la pesca artesanal, gaudir del paisatge d'alta mar, observar aus marines i, fins i tot, de vegades algun cetaci. A més, per acabar la jornada, s'hi inclou la degustació de les vostres pròpies captures en restaurants adscrits a l'experiència.

Dénia va ser el primer municipi de la Comunitat Valenciana a oferir aquest model de turisme tan interessant que revaloritza l'activitat pesquera. També teniu opcions de pescaturisme a Castelló de la Plana, Benicàssim i Peníscola.



/ Formatges



Els amants del formatge esteu d'enhorabona, ja que a la Comunitat Valenciana podreu gaudir d'una infinitat d'oportunitats entorn del formatge amb tastos, tallers d'elaboració o visites amb esmorzars que, a més, van acompanyats de maridatges de vins valencians i activitats en entorns naturals. Una manera de gaudir de l'agroturisme per mitjà dels sabors provinents de la llet de cabra i ovella.

La presència de formatgeries que ofereixen visites i tastos s'estén al llarg de tota la Comunitat Valenciana. Però encara hi ha una cosa molt especial, i és que a l'octubre té lloc la Fira del Formatge Artesà de Montanejos, un esdeveniment que permet gaudir dels formatges artesanals valencians i assistir també a demostracions de cuina, sessions de degustació, tallers i un certamen on es qualifiquen els millors formatges de la Comunitat Valenciana.

/ Tòfones i bolets

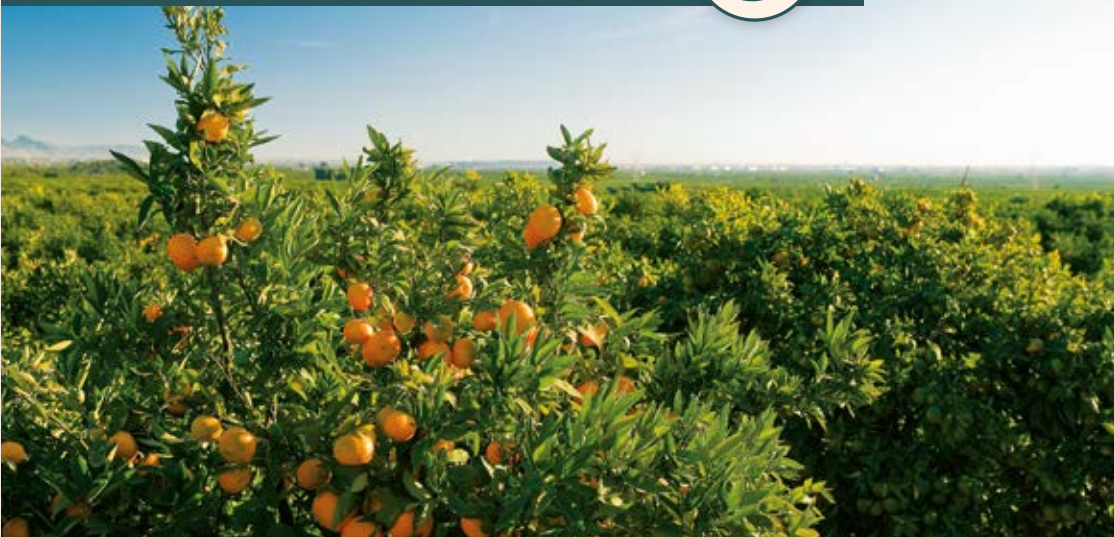


La Comunitat Valenciana té certes característiques especials quant al terreny i la climatologia que fan de punts com ara la Pobla de Benifassà, Morella, Vistabella del Maestrat, Andorra o El Toro, llocs idonis per a la cerca de tòfones i bolets. El clima, juntament amb el saber fer de les persones, atorguen al "diamant negre" i als fongs una aroma i sabor inigualables que els converteixen en productes d'alta qualitat que podreu degustar en certs moments concrets de l'any.

Castelló és ja la segona província que més tòfona negra produeix després de Terol. Per això, entre les opcions que us ofereix la Comunitat Valenciana, de segur que en trobareu la ideal per poder conèixer el procés de recol·lecció d'aquestes delícies envoltats de paisatges únics.

Un exemple d'experiència entorn de la tòfona és la possibilitat de buscar aquest fong en un terreny idoni, guiat per cans especialitzats. Després, vosaltres decidiu si voleu emportar-vos el premi a casa o si voleu degustar-lo en restaurants locals, que poden elaborar menús específics amb el producte acabat de recol·lectar.

/ Cítrics



Els cítrics valencians són dels productes més exportats de la Comunitat Valenciana a tot el món: per això podeu trobar multitud d'experiències entorn de les mandarines, taronges i llimes, entre altres.

Entre les experiències que s'hi poden fer hi ha activitats com les visites a horts de cultiu de diverses varietats de cítrics de l'agricultura valenciana. A més, podreu degustar els productes sostenibles recol·lectats mentre apreneu sobre la història i la rellevància de la citricultura valenciana. Són anys de tradició que han servit per posicionar la Comunitat Valenciana com a referent mundial a nivell de producció citrícola, que ara és, a més, consumible a nivell turístic.

/ Arròs



Poques coses hi ha més autèntiques que l'arròs de la Comunitat Valenciana. Les múltiples hectàrees d'arrossars que hi ha al territori valencià tenen un sistema tradicional de regadiu i són considerats un paisatge fonamental tant a nivell ambiental com també a nivell agroalimentari per a la dieta mediterrània.

Els arrossos que es cultiven en punts com ara l'Albufera de València, Alfafar, Cullera o Sueca tenen la Denominació d'Origen d'Arròs de València. Aquest cereal tan valuós i tan consumit, les seues receptes i la manera en què es treballa i es tracta, forma part de la identitat del territori valencià. Si voleu endinsar-vos en aquesta tradició mil·lenària i poder gaudir de tot el procés fins que arriba a la taula una autèntica paella valenciana, haureu de visitar alguna de les experiències que s'hi proposen, com ara un passeig amb barca per l'Albufera o passar el dia en una barraca valenciana aprenent a cuinar diferents arrossos.



/ Apiturisme



L'apiturisme es pot considerar una de les maneres més sostenibles de fer turisme oferint-vos l'oportunitat de conèixer el món de les abelles i complementar-ho amb activitats de turisme rural i actuant com a al·licient per al turisme de proximitat, la gastronomia de km 0 i el contacte amb la naturalesa.

Les experiències d'apiturisme que pots trobar a la Comunitat Valenciana inclouen tallers i visites als ruscos, on podràs descobrir els secrets del món de la mel de la mà d'experts apicultors. A més, també s'hi poden fer tastos en què aquest dolç nèctar serà el protagonista. I per als més curiosos, hi ha fires com "El Primer Corte de la Miel" d'Ayora, un esdeveniment gastronòmic i turístic entorn de la mel i la seua producció.

/ Altres propostes



A la Comunitat Valenciana, existix una gran varietat de cultius que garantixen la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzen en l'elaboració dels plats. Les experiències entorn de l'agroturisme permeten gaudir de múltiples activitats.

Per exemple, a Ademuz, es duu a terme la Festa de la Poma en honor a la varietat autòctona "poma esperiega" o "poma gelada". Este esdeveniment acull diverses activitats gastronòmiques i agroturístiques. També és possible gaudir de les aromes que desprenen els camps de lavanda.

Un altre bon exemple és la Carxofa D.O. Benicarló cultivada en el nord de Castelló i també a la Vega Baixa. La carxofa està de moda en la gastronomia. És un producte molt versàtil que es prepara de diverses formes per a elaborar des de guisats tradicionals a plats més avantguardistes i innovadors.

Principals museus d'agroturisme

/ Bodega Redonda. Museu de la vinya i del vi d'Utiel

En aquestes instal·lacions hi ha el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Utiel-Requena i difon la que és una de les principals activitats econòmiques de la zona, la vinicultura. L'edifici, que alberga una col·lecció d'eines del passat, té un alt valor arquitectònic.

/ Museu de l'Horta d'Almàssera

Aquest museu, situat a la comarca de l'Horta Nord, mostra el mode de vida agrícola característic de l'horta de València. Hi pots trobar una cuina tradicional per descobrir la quotidianitat dels nostres avantpassats, una col·lecció de peces etnològiques i un terreny de cultius, fruiters i jardins.

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

És un centre de conservació, difusió, investigació i exposició del patrimoni cultural de la comarca de l'Horta Sud. Com a antiga casa de llauradors, l'espai es divideix en tres àrees: l'habitatge, la part relacionada amb el treball del camp i la dedicada a l'emmagatzematge dels productes agrícoles.

/ Museu de l'Oli de Montesa

Es tracta d'una almàssera de mitjan segle XX que, una vegada l'activitat olivarera es va substituir pel cultiu de cítrics, es va transformar en un museu amb maquinària i material divulgatiu sobre la fabricació d'oli d'oliva.

/ Museu de l'Oli de Segorbe

És una antiga almàssera rehabilitada que mostra el valor de l'oli d'oliva i el seu procés de fabricació. Hi podràs veure una cascada impressionant d'oli i submergir-te en la història de Segorbe a través de l'olivera mil·lenària de la Morruda.

/ Ecomuseu de Bicorp

En aquest centre d'interpretació del patrimoni hi ha estances dedicades a la paleontologia, a l'art rupestre i a l'etnologia, on podràs conèixer com era la societat tradicional: la vida a la muntanya, l'agricultura, la ramaderia, l'apicultura i la vida en una casa-cova.



/ Ruta dels riuraus



Els riuraus són unes construccions molt característiques i úniques de la Comunitat Valenciana en què es transformava el raïm moscatell en pansa després d'un procés que es remonta a l'edat mitjana conegut com l'escaldà. Van ser durant quasi dos segles centres neuràlgics de l'economia de la Marina Alta, a Alacant, on es generava part de la riquesa de la comarca en un espai de transformació productiva, on el fruit de les vinyes abancalades madurava del tot.

Tot i que durant alguns anys semblava que els riuraus serien víctimes de l'abandó i el pas del temps, en les últimes dècades s'han rehabilitat per conservar-los i s'hi ha creat tota una ruta, o millor dit, un conjunt de rutes, per visitar-los. Entre riurau i riurau, trobaràs impressionants miradors, paisatges de muntanya i mar, a més de pobles amb personalitat que han sabut mantindre la seua essència gràcies a la cura del seu patrimoni.

En total són 18 les poblacions que participen en aquesta proposta. El grup de riuraus se situa entre Benissa al sud, El Verger al nord, Parcent a l'oest i Xàbia a l'est, a més de Ròtova que queda un poc més allunyada del gran nucli. De la unió d'aquestes localitats sorgeixen rutes nombroses i variades en funció de si vols recórrer-les com a peu, en bici, o en un vehicle. De fet, la web de la Ruta dels Riuraus (www.rutadelsriurau.es) ofereix fins a 24 possibles itineraris.

