

A scenic view of a white building with a domed tower and a large tree in a field. The building has a red-tiled roof and a small tower with a dome. A large, leafy tree stands to the right of the building. The foreground is a lush green field. The sky is clear and blue. A large, semi-transparent circle is overlaid on the image, containing the word 'Agroturismo' in a green, cursive font.

Agroturismo

experienciascv.es



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.





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

12 €



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: 30 €

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: €30



Ruta de la chufa a la horchata

Alboraia/Alboraya
(Valencia)

DESCRIPCIÓN

La horchata de chufa es un refresco natural, saludable, nutritivo, hecho con un superalimento exclusivo de la huerta del norte de Valencia, la chufa con D.O. València. En esta ruta conoceremos todo el ciclo de la chufa a la horchata; desde que se planta, recorriendo los campos de chufas, hasta su secado, visitando un auténtico secadero de chufas. Incluye degustación y un divertido taller de horchata artesana.

Para particulares todos los viernes, a las 17:30h, de mayo a septiembre. Grupos durante todo el año, excepto Navidad.

INCLUYE

Degustación de una horchata artesana y un fartón.
Taller de horchata casera.
Visita a un secadero de chufas tradicional.
Visita guiada por la huerta.

INFORMACIÓN ADICIONAL

C/ dels Ferrers s/n de Alboraya. Junto a la gasolinera Repsol de la Ronda Este.

Route From tiger nut to horchata

Alboraia/Alboraya
(Valencia)

DESCRIPTION

The horchata is a natural, healthy and nutritious drink made from a super ingredient that is exclusive to the horticultural land in the north of Valencia, the tiger nut, with certificate of origin València. In this tour, you will find out about the whole cycle: from tiger nut to horchata; from planting, with a walk around the tiger nut fields, to drying, with a visit to an authentic tiger nut drying facility. It includes a tasting session

and a fun homemade horchata workshop. For an individual visit, every Friday, at 17:30h, from May to September. For groups, daily except Christmas.

INCLUDES

The opportunity to taste homemade horchata and a fartón.
Homemade horchata workshop.
Traditional tiger nut drying facility tour.
Guided tour of the fields.

ADDITIONAL INFORMATION

Address: C/ dels Ferrers s/n, Alboraya. Next to the Repsol petrol station in the Ronda Este.

Horta Viva

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

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

12 €





MÓN ORXATA S.L.

Tel: +34 961 861 561
e-mail: laura@monorxata.com
www.monorxata.com



Vigencia / Validity

23/03/2020 - 31/10/2020
Miércoles, jueves y viernes / Tuesday,
Wednesday and Thursday

Precio / Price

6 €

Horchata tour

Alboraia/Alboraya
(Valencia)

DESCRIPCIÓN

Visita un campo ecológico de chufas en l'Horta Nord de València, donde conoceremos su sorprendente y desconocida historia. Visitaremos el obrador artesano de horchata fresca de los carritos Món Orxata. Aquí comprenderemos el proceso de elaboración y realizaremos una cata de horchata y fartons. Conocerás el proceso completo desde el cultivo hasta la extracción de la bebida de forma artesanal.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Reservar escribiendo a info@monorxata.com o llamando al teléfono 961 86 15 61. Persona de contacto: Laura Andrés.

Tigernut milk tour

Alboraia/Alboraya
(Valencia)

DESCRIPTION

Visit a chufa (tigernut) organic field in Valencia's ancient orchard which dates back to the Roman Empire. We'll learn about its amazing history and cultivation systems. We'll visit the only organic handcraft factory of fresh tigernut milk (horchata) of the famous street carts of Món Orxata and we will do a tasting of horchata and fartons.

ADDITIONAL INFORMATION

Book writing an e-mail to info@monorxata.com or calling 961 86 15 61. Contact: Laura Andrés.



Sequer Lo Blanch

Tel: +34 630 200 667
e-mail: info@sequerloblanch.com
www.sequerloblanch.com



Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

18 €

Chufa experience

Alboraia/Alboraya
(Valencia)

DESCRIPCIÓN

¡Chufa experience! Sequer Lo Blanch nos sumergirá en el mundo de la chufa, los procesos y elaboración de horchata, mediante un taller y cata de horchata y fartón. Conoceremos gracias a multitud de estudios los últimos descubrimientos en salud y nutrición, desde los efectos sobre el aparato digestivo, la vista, la piel, las células y un largo etcétera de propiedades beneficiosas para nuestro bienestar.

Visitaremos el entorno de l'Horta Nord y aprenderemos el sistema de regadío y el Tribunal de las Aguas, cultivos, el por qué de su parcelación minifundista, el motivo de sus finas tierras...

Tiger nuts experience

Alboraia/Alboraya
(Valencia)

DESCRIPTION

Tiger nuts experience! Sequer Lo Blanch will immerse us in the world of tiger nuts, processes and elaboration of horchata, through a workshop and tasting of horchata and fartón. We will know thanks to many studies the latest discoveries in health and nutrition, from the effects on the digestive system, the sight, the skin, the cells... and others properties beneficial to our well-being. We will visit the

surroundings of l'Horta Nord and learn the irrigation system and the Water Court, crops, the reason for its mini-fundist parcel and for its fine lands...



Itinerantur

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

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

23,75 €



Almedijar: la sorpresa gastronómica de la Sierra de Espadán

Almedijar (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Nos situamos en uno de los corazones del inmenso Parque Natural de la Sierra d'Espadà. Empezaremos nuestra ruta adentrándonos por el barranco de la Mosquera, dejándonos guiar por un paisaje inmenso y selvático hasta la masía homónima, antiguo centro de producción del corcho que taponó vinos y cavas de toda España. Después de un sencillo descenso por el barranco de Almanzor (¿quién era este personaje? Y ¿qué tiene que ver con la castañera monumental?) y de haber aprendido casi todo sobre el aprovechamiento de este impresionante bosque, llegaremos a la antigua población morisca de Almedijar, famosa por sus manantiales, sus quesos ecológicos fabricados a la manera tradicional (con flor de cardo) y sus vinos tintos, los cuales están ya alcanzando justa fama. Todo ello lo podremos degustar antes de finalizar la actividad a la hora de comer.

INCLUYE

Guía intérprete.
Seguro de responsabilidad civil y de accidentes.
Almuerzo de productos locales.
Reportaje fotográfico de alta calidad.

Almedijar: surprising gastronomy in Sierra de Espadán mountain range

Almedijar (Castellón)

DESCRIPTION

We will go to the core of the immense Sierra de Espadán Natural Park. Its dense cork oak forests make this territory very special: they decided to live here because of the special geological and climatic characteristics. It is the authentic Mediterranean jungle.

We'll begin our journey investigating deeper into Mosquera valley, letting ourselves be guided by a vast and wild landscape to the farmhouse, the ancient cork production center which capped all wine and cava bottles in Spain. After a simple descent down to Almanzor ravine (who was this character? And what did he have to do with a monumental chestnut-tree?) and having learned almost everything about the past and present uses of this impressive forest, we will reach the ancient Moorish population of Almedijar, famous for its mineral water sources, its organic artisanal cheeses fermented (with thistle flower) and its red wines, which are becoming more and more famous. We'll have the chance to savour all of this before finishing the activity at lunchtime.

INCLUDES

Guide.
Liability and accidents insurance.
Brunch with local products.
High quality photo report.



Althaiia Artesana

Tel: +34 965 840 605
e-mail: info@althaiiaartesana.com
www.althaiiaartesana.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

15 €



Visita y cata de cerveza

Altea (Alicante)

DESCRIPCIÓN

Las catas maridaje en la Fábrica de Cervezas Althaiia consisten en una visita guiada por nuestra cervecería explicando todo el proceso de elaboración. Incluye juego de los aromas con premio, introducción a la cata, visita y cata de cuatro cervezas con maridaje de quesos. La duración aproximada es de una hora y media a dos horas. Con reserva previa. Es una actividad muy dinámica y divertida en la que la gente disfruta al máximo de la cultura cervecera.

Brewery tour and beer tasting

Altea (Alicante)

DESCRIPTION

Tasting and pairing sessions at Althaiia Brewery consist of a guided tour to our brewery, where we explain the whole production process. It includes an aroma game with a prize, an introduction to tasting, a tour and a tasting of four beers, pairing them with cheeses. It lasts for approximately one and a half to two hours. Prior booking required. It is a very dynamic, fun activity where people can enjoy the beer culture to the full.



Explora Maestrat

Tel: +34 630 196 296
e-mail: visitepeniscola@gmail.com
www.exploramaestrat.com

Vigencia / Validity

06/01/2020 - 02/06/2020

Precio / Price

6 €



La Ruta de la Alcachofa D.O. Benicarló: del campo al plato

Benicarló (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Descubre todos los secretos de la Reina de las Hortalizas en Benicarló. Ven a la fértil huerta, conoce su origen y leyendas, la ermita de San Gregorio, el patrimonio etnológico tradicional, variedades, cultivo... y participa en su cosecha. Descubre todas sus aplicaciones gastronómicas y medicinales, degustando un fantástico pincho de alcachofa con mucha historia y una cerveza artesana de alcachofa.

INCLUYE

Pincho y caña de cerveza artesana de alcachofa de Benicarló.
Visita guiada a un campo de alcachofas.
Visita guiada a la ermita de Sant Gregori.

Benicarló's Artichoke Tour: from the farm to the fork

Benicarló (Castellón)

DESCRIPTION

Discover all the secrets of the Benicarló's artichoke, the Queen of our vegetables. Come to the fertile orchard, discover its origin and history, the hermitage of San Gregorio, traditional ethnological heritage, varieties, cultivation... and participate in the harvest. Discover all its gastronomic and medicinal applications, trying a fantastic artichoke snack with a lot of history and an artichoke beer.

INCLUDES

Tapa and artichoke's beer from Benicarló.
Guided visit to an artichoke's field.
Guided visit to the hermitage of Sant Gregori.



La naranja: una experiencia cítrica

Borriana/Burriana
(Castellón)

DESCRIPCIÓN

Valencia es sinónimo de cultivo de naranjas. Por eso a principios del siglo XX se construyeron muchas casas modernistas, algunas de las cuales contemplaremos en la visita. En los huertos conoceremos el proyecto Super-naranjas que defiende el minifundio y su gestión tradicional. Con esta experiencia se comprobará la pasión con la que cuidamos los naranjos, el mimo con el que tratamos el producto y daremos a conocer el in-

comparable sabor de la fruta recién cogida con una cata de cítricos.

INCLUYE

Visita guiada.
Cata de diferentes variedades de naranjas y mandarinas en función de la época del año.
Entrega de una malla de naranjas o mandarinas a cada visitante (de noviembre a abril).
Degustación de productos derivados de la naranja, pudiendo ser adquiridos al finalizar la visita.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Duración de la visita: de 2,5h a 3h. Se precisa reservar previamente. Precios variables en función del tamaño del grupo (entre 6,50€ a 10€ por persona).

The orange: a citrus experience

Borriana/Burriana
(Castellón)

DESCRIPTION

Valencia is closely associated with orange growing. At the beginning of the 20th century many houses were built in the Modernist style, some of which we will see on the tour. In the orchards we will learn about the Super-naranjas project, which defends the smallholding and its traditional management. During this experience you will see the passion with which we take care of our orange trees and the care with which we treat the

product. You will also try the exceptional flavour of recently picked fruit in a citrus fruit tasting session.

INCLUDES

Guided tour.
Opportunity to taste different varieties of oranges and tangerines, depending on the time of the year.
Each visitor is given a mesh bag of oranges or tangerines (from November to April). Tasting of products made from oranges, which are available for purchase at the end of the tour.

ADDITIONAL INFORMATION

Duration of the tour: 2.5h to 3 hours. Prior booking required. Prices are variable depending on the size of the group (from 6.50€ to 10€ per person).

Supernaranjas

Tel: +34 964 046 883
e-mail: visitas@supernaranjas.com
www.supernaranjas.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

6,50 €



Gènesis Tourism & Beer

Cullera (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Gènesis Tourism & Beer es único. Visitas guiadas y catas de nuestras cervezas en la fábrica donde podréis sumergiros 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: 46,40 €

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.

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 €





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.



MAS DE LES GARROFERES

Tel: +34 607 444 981
e-mail: info@lesgarroferes.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

460 €



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).

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).



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.



Curso de cocina saludable

Salem (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Te proponemos una experiencia en un alojamiento rural situado en el interior de la provincia de Valencia. Si tu alimentación cotidiana es aburrida, insípida y rápida, te proponemos que pases un fin de semana aprendiendo cocina sana, divertida y con toques de felicidad. Ingredientes básicos, ecológicos, superalimentos, cómo combinarlos, recetas de toda la vida con toques especiales, cómo decorar un plato para una cena entre amigos en la que

quieras sorprender. Todo esto y muchas cosas más con Enric y Jesu. Pasarás una tarde divertida cocinando. Disfruta de una noche de alojamiento, desayuno, taller de cocina, cena cocinada entre todos con bebida incluida. Experiencia para consumo a demanda, mínimo dos personas, consultar extra para viajejo individual. Máximo 8 personas.

INCLUYE

Alojamiento 1 noche, 1 desayuno.
Curso de cocina saludable.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Experiencia mínimo dos personas.

Healthy cooking course

Salem (Valencia)

DESCRIPTION

We offer you an experience in a rural accommodation located in the interior of the province of Valencia. If your daily diet is boring, insipid and fast, we suggest you spend a weekend learning healthy, fun cooking. Basic ingredients, organic, superfoods, how to combine them, lifelong recipes with special touches, how to decorate a dish for a dinner with friends you want to surprise... and many other things with Enric and Jesu. You will spend a fun afternoon cooking.

Enjoy a night of accommodation, breakfast, cooking workshop, dinner with drinks included. Experience for consumption on demand, minimum two people, consult prices for an individual traveller. Maximum 8 people.

INCLUDES

Accommodation 1 night, 1 breakfast.
Healthy cooking course.

ADDITIONAL INFORMATION

Minimum two people.

SAÓ, Viajes Naturales

Tel: +34 961 064 903
e-mail: info@saoviajes.es
www.saoviajes.es

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

178 €



Fin de semana rural en familia

Vall d'Alba (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Estancia de dos noches en habitación familiar en una masía reformada en La Vall d'Alba, rodeada de almendros y olivos, cuyo entorno ofrece unas posibilidades únicas para pasar un fin de semana en familia en contacto con la naturaleza o descubriendo la belleza de nuestros pueblos y costumbres. También podrán disfrutar de nuestra cocina de temporada, elaborada básicamente con productos de proximidad. ¡Estaremos encantados de

preparar un fin de semana inolvidable para toda la familia!

INCLUYE

Alojamiento 2 adultos + 2 o 3 niños hasta 12 años.
Desayuno 2 adultos + 2 o 3 niños hasta 12 años.

SERVICIOS ADICIONALES

Menú adulto para huéspedes: 20 €
Menú infantil para huéspedes: 10 €

A family weekend in the countryside

Vall d'Alba (Castellón)

DESCRIPTION

Two-night stay in a family room in a renovated farmhouse in La Vall d'Alba, surrounded by almond and olive trees, an environment that offers a unique chance to spend a family weekend in touch with nature or discovering the beauty of our villages and customs. You can also enjoy our seasonal cuisine made of local products. We will be delighted to prepare an unforgettable weekend for your whole family!

INCLUDES

Accommodation for 2 adults + 2 o 3 children up to 12 years old.
Breakfast for 2 adults + 2 o 3 children up to 12 years old.

ADDITIONAL SERVICES

Adult guest menu: €20
Child guest menu: €10



Pou de Beca - Restaurant, allotjaments i agroturisme

Tel: +34 964 320 459
e-mail: poudebeca@gmail.com
www.poudebeca.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

140 €





Pou de Beca - Restaurant, allotjaments i agroturisme

Tel: +34 964 320 459
e-mail: poudebeca@gmail.com
www.poudebeca.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

120 €



Slow food en el interior de Castellón

Vall d'Alba (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Estancia de una noche en régimen de media pensión en Pou de Beca. Antigua masía reformada en Vall d'Alba, rodeada de almendros y olivos, cuyo entorno ofrece unas posibilidades únicas para el descanso y el reencuentro con la naturaleza. A través de nuestra cocina trataremos de reconectar con lo natural, con los productos de la tierra que ofrecemos en cada uno de nuestros menús degustación de temporada,

elaborados de forma natural.

Otras actividades: visitas a los pueblos de alrededor, bodegas de la zona o pasear entre campos de olivos centenarios.

Slow food in Castellón countryside

Vall d'Alba (Castellón)

DESCRIPTION

One-night half-board stay in Pou de Beca. Old reformed farmhouse in Vall d'Alba, surrounded by almond and olive trees, whose surroundings offer unique possibilities for rest and reunion with nature. Through our cuisine we will try to reconnect with the natural, with the products of the land. Other activities: visits to the surrounding villages, wineries in the area or stroll among fields of ancient olive trees.



Apivillores

Tel: +34 660 061 189
e-mail: apivillores@gmail.com
www.viuelsports.com

Vigencia / Validity

01/03/2020 - 31/07/2020

Precio / Price

20 €



Apivillores, turismo apícola

Villores (Castellón)

DESCRIPCIÓN

¡Convértete en apicultor por un día! Con Apivillores conocerás el mundo de las abejas, disfrutarás con los cinco sentidos rodeado de miles de ellas, olerás aromas intensos, escucharás su sonido, verás cómo trabajan y viven y probarás sus productos. Todo esto en el entorno del pequeño pueblo de Villores, en el corazón de la comarca de Els Ports. Que no te enseñen la naturaleza en imágenes, ven a vivirla y a sentirla. Ven a probar una experiencia con sabor mediterráneo.

INCLUYE

Actividad para adulto.

SERVICIOS ADICIONALES

Actividad para niños y niños de 4 a 12 años: 12 €
Talleres didácticos: 5 €

Apivillores, bee tourism

Villores (Castellón)

DESCRIPTION

Become a bee keeper for a day! At Apivillores we introduce you to the world of bees, which you'll enjoy with all five senses, surrounded by thousands of them; you'll smell intense aromas, hear them buzzing, see how they work and experience and try their products. All in the small town of Villores, in the heart of the region of Els Ports (Castellón). Don't learn about nature from pictures; come, experience it and feel it for yourself. Come and try an experience with

a distinctly Mediterranean flavour.

INCLUDES

Adult activity.

ADDITIONAL SERVICES

Activity for children aged 4 to 12: €12
Educational workshop: €5



Formatgeria Artesana La Planeta

Tel: +34 669 747 697

e-mail: info@quesosartesanoslapaneta.com

www.quesosartesanoslapaneta.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

12 €



Visita una granja-quesería

Xert (Castellón)

DESCRIPCIÓN

En esta experiencia se explicará todo el trabajo que se hace diariamente en la granja: desde el parto de una oveja, pasando por el pastoreo, la alimentación hasta la transformación de la leche en queso. Al

finalizar se hará una cata de los tipos de quesos que elaboramos.

¿Quién puede realizar esta experiencia? Cualquier persona adulta. ¡Niños, hijos y nietos gratis! Visita en grupos de máximo 10 personas.

¿Cuándo se realiza? En horas convenientes llamando al 669747697 o 629023348.

¿Dónde? En el Mas La Cruz-Barrio de Anroig. Google Maps: Formatgeria Artesana La Planeta.

Visit a farm-cheese factory

Xert (Castellón)

DESCRIPTION

This experience will explain the daily work on the farm: from the birth of a sheep, through grazing, feeding and the transformation of milk into cheese. At the end you will be able to taste the types of cheese we make.

Who can carry out this experience? Any adult person. Children for free! Group visits of maximum 10 people.

When does it take place? At agreed times by calling 669 747 697 or 629 023 348.

Where? At Mas La Cruz-

Barrio de Anroig. Google Maps: Formatgeria Artesana La Planeta.



Formatgeria Artesana La Planeta

Tel: +34 669 747 697

e-mail: info@quesosartesanoslapaneta.com

www.quesosartesanoslapaneta.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

25 €



Taller de queso

Xert (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Ven y disfruta de un día en el que podrás tener contacto directo con la naturaleza. Podrás saber cómo se realiza artesanalmente el queso: desde la cría de las ovejas, hasta la lactancia, el almacenaje en lecheras y la típica elaboración tradicional del queso del Maestrat.

¿Quién puede realizar esta experiencia? Cualquier persona adulta. ¡Niños gratis! Grupos de máximo 10 personas. Cada persona al finalizar el taller podrá elegir entre queso

semicurado, fresco o bien requesón.

¿Cuándo se realiza? En horas convenientes llamando al 669747697 o 629023348.

¿Dónde? En el Mas La Cruz-Barrio de Anroig. Google Maps: Formatgeria Artesana La Planeta.

Cheese workshop

Xert (Castellón)

DESCRIPTION

Come and enjoy a day where you can have direct contact with nature. You can learn how to make artisanal cheese: from sheep breeding, to lactation, milk storage and typical traditional cheese making of Maestrat.

Who can carry out this experience? Everyone. Children for free! Groups of up to 10 people. Each person at the end of the workshop may choose between semicured cheese, fresh or cottage cheese.

When does it take place? At agreed times by calling 669

747 697 / 629 023 348. Where? At Mas La Cruz-Barrio de Anroig. Google Maps: Formatgeria Artesana La Planeta.



Formatgeria Artesana La Planeta

Tel: +34 669 747 697

e-mail: info@quesosartesanoslapaneta.com

www.quesosartesanoslapaneta.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

50 €



Pastoreo con perros

Xert (Castellón)

DESCRIPCIÓN

¿En qué consiste?

Ven una mañana a pastorear con ovejas, ideal para descubrir cómo es el día a día de la ganadería extensiva. Una mañana en familia o en grupo de amigos y amigas, disfrutando de la naturaleza y su tranquilidad, descubriendo otro ritmo de vida y aprendiendo de la sabiduría del pastor. Pacer no es fácil, debes venir preparado/a para la aventura, en la que necesitaremos encauzar ovejas para que no se salgan de los campos cultivados o por barrancos peligrosos.

¿Quién puede realizar esta experiencia?

Esta actividad es para dos personas, teniendo en cuenta que puede llevar a niños/as de forma gratuita.

¿Cuándo se realiza la experiencia?

La haremos en varios turnos y podrás elegir entre varias fechas que os propondremos con suficiente antelación. Llama al 669 747 697 o 629 023 348.

¿Dónde? En el Mas La Cruz-Barrio de Anroig. Google Maps: Formatgeria Artesana La Planeta.

Shepherd with dogs

Xert (Castellón)

DESCRIPTION

Come one morning to shepherd sheep, ideal to discover how the day-to-day of extensive livestock is.

One family morning or in a group of friends, enjoying nature and tranquility, discovering another rhythm of life and learning from the wisdom of the shepherd. Shepherding is not easy, you have to come prepared for adventure.

Who can carry out this experience?

This activity is for two people, it is free for children. When does it take place?

We will do it in several shifts and you can choose between several dates that we will propose well in advance. Call 669 747 697 or 629 023 348.

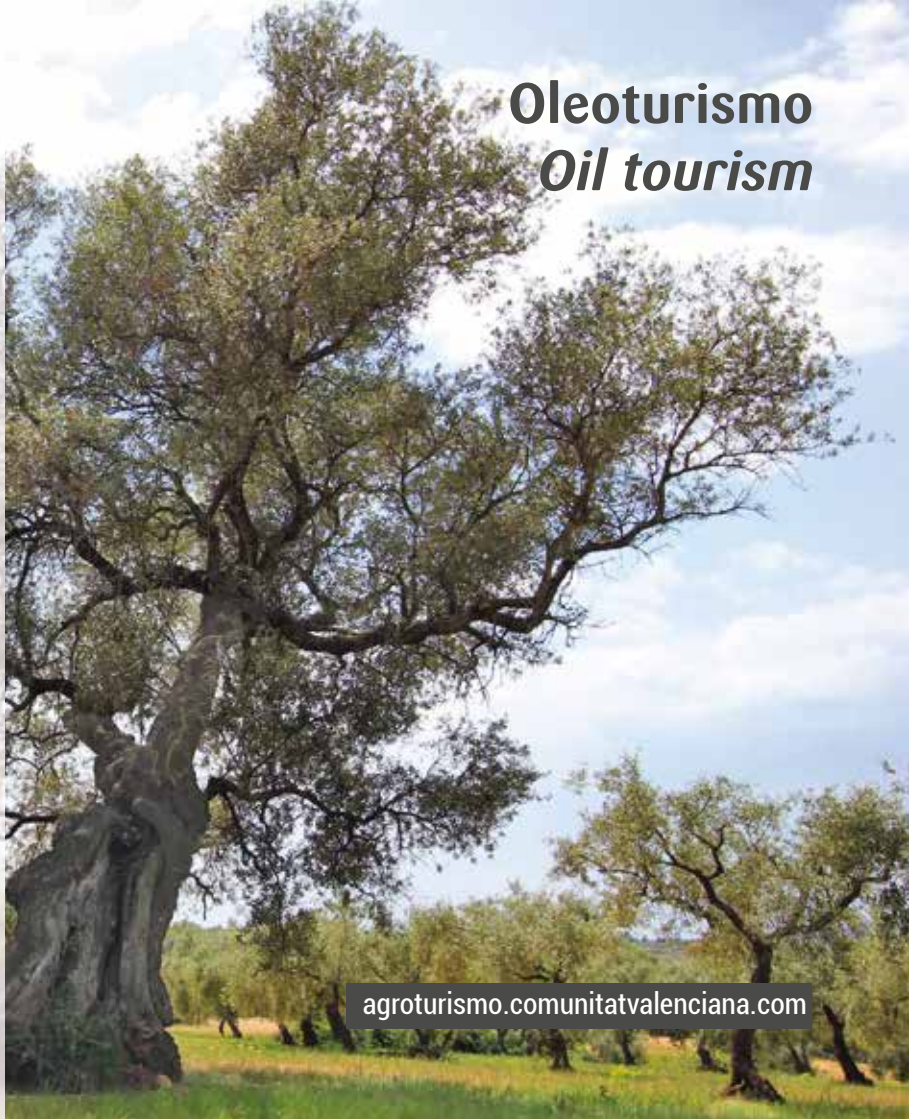
Where? At Mas La Cruz-Barrio de Anroig. Google Maps: Formatgeria Artesana La Planeta.

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.





Los Olivos Milenarios

Canet lo Roig
(Castellón)

DESCRIPCIÓN

Es en el Maestrat donde encontramos la mayor densidad de olivos que superan los dos mil años de edad. A la vez que describiremos los rasgos más llamativos de la cultura y el paisaje autóctonos, nos adentraremos en los campos para abrazar y sentir el latido de los milenarios árboles. Un productor de aceite nos ofrecerá una cata del milenario oro líquido. Para finalizar, pasaremos por una bodega en la que

podremos probar el delicioso zumo de uva también producido en Canet lo Roig.

INCLUYE

Servicio de guía-intérprete. Seguros de Responsabilidad Civil y Accidentes. Almuerzo de productos locales. Reportaje fotográfico de alta calidad. Visita a bodega y cata de vino. Cata de aceite de oliva milenario (incluye obsequio).

INFORMACIÓN ADICIONAL

Existen descuentos para grupos y menores de 12 años. Posibilidad de hacerla en bicicleta previa demanda.

Ancient olive trees

Canet lo Roig
(Castellón)

DESCRIPTION

The Maestrat region has the greatest density of olive trees that are over two thousand years old. We will describe the most striking features of the area's culture and landscape, as well as going into the fields to embrace and feel the beat of these ancient trees. An oil producer will offer us a tasting of this age-old golden liquid. We will finish off with a tour of a winery, where we can try the delicious grape juice also produced in Canet lo Roig.

INCLUDES

Guide-interpreter service. Civil liability and accident insurance. Lunch of local products. High-quality photographic report. Tour of a winery and wine tasting. The opportunity to taste olive oil from these ancient trees (includes free gift).

ADDITIONAL INFORMATION

We offer discounts for groups and kids under 12 years. Possibility of doing the route by bicycle on request.

Itinerantur

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

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

25,75 €



El oro líquido

Novelda (Alicante)

DESCRIPCIÓN

Visita guiada a una almazara en Elche, visita guiada al Castillo de La Mola y al Santuario de Santa María Magdalena y comida en restaurante La Mola. Consulta las condiciones de la experiencia.

El Restaurante La Mola de Novelda ofrece cocina mediterránea y tradicional, así como una gran variedad de tapas y diferentes menús a precios asequibles. Cuenta con un elegante salón-comedor además de zona de cafetería y terraza con unas vistas espectaculares del

Santuario de María Magdalena y del paraje de La Mola.

The liquid gold

Novelda (Alicante)

DESCRIPTION

Guided visit to an oil mill in Elche, guided tour of the Castle of La Mola and the Sanctuary of Santa María Magdalena and eating in La Mola restaurant. Consult experience conditions. La Mola Restaurant offers Mediterranean and traditional cuisine, as well as a variety of tapas and different menus at affordable prices. It has an elegant living room and cafeteria area and terrace with spectacular views of the Sanctuary of María Magdalena and the site of La Mola.

SILVOTURISMO MEDITERRANEO

Tel: +34 965 376 231
e-mail: correo@silvoturismo.com
www.silvoturismo.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

35 €





Centre d'Interpretació Molí de l'Oli

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

Vigència / 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, actualmente 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.

INCLUYE

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): 1,50 €

INFORMACIÓN ADICIONAL

En la tienda se pueden adquirir gran variedad de AOVE de la zona, cosméticos y artículos de madera de olivo.

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, 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.

INCLUDES

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): €1.50

ADDITIONAL INFORMATION

In the shop you can buy a wide variety of local olive oil, cosmetics and olive wood articles.



Cofrentes Turismo Activo

Tel: +34 619 354 781
e-mail: info@cofrentesturismoactivo.com
www.cofrentesturismoactivo.com

Vigència / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

30 €



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.



Oli Oli

Tel: +34 670 346 798
e-mail: info@olioli.es
www.olioli.es

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

8 €



Oleo Tour

Requena (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Oli Oli es la única almazara de la Comunitat Valenciana con línea exclusivamente ecológica, emplazada en un paraje natural de excepcional belleza, rodeada de olivos y viñedos. Acércate a disfrutar con nosotros de una visita guiada por la almazara y de una cata técnica de varios aceites en un entorno de ensueño. La visita comienza a pie de campo donde conoceremos el proceso de elaboración de este producto, conocido como “el Oro líquido”, a través del cual obtenemos un

excelente aceite de oliva virgen extra ecológico, el más saludable del mundo en 2018, y concluye con la degustación técnica de varios de nuestros aceites monovarietales y sus distintos usos.

INCLUYE

Visita guiada.
Degustación de diferentes variedades.
Cata técnica.

Oil Tour

Requena (Valencia)

DESCRIPTION

Oli Oli is the only olive-oil mill in the Region of Valencia with an exclusively ecological line, located in a natural setting of exceptional beauty, surrounded by olive trees and vineyards. Come and enjoy a guided tour of the oil mill and join us in tasting the variety of oils oils in a dream environment. The visit begins outside in the local fields, where you will get to know the process of elaboration of this product, known as “the Liquid Gold”, through which we obtain an excellent

ecological extra virgin olive oil, the healthiest in the world in 2018, and concludes with a technical tasting of several of our monovarietal oils and their different uses.

INCLUDES

Guided visit.
Tasting of different varieties
Technical tasting.



Oli Oli

Tel: +34 670 346 798
e-mail: info@olioli.es
www.olioli.es

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

12 €



Sabores de la tierra

Requena (Valencia)

DESCRIPCIÓN

¡Somos territorio! Desde Oli Oli te invitamos a que lo conozcas a través de nuestra visita guiada a la almazara, donde podrás realizar una cata técnica y una degustación de diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra, todo ello acompañado de embutidos de la zona y una copa de vino de la D.O. Utiel-Requena. ¡Una experiencia que no te puedes perder!

INCLUYE

Visita guiada a la almazara.
Cata técnica.
Degustación de diferentes variedades de aceites de oliva virgen extra.
Copa de vino de la D.O. Utiel-Requena.
Embutidos de la zona.

SERVICIOS ADICIONALES

Visita bodega y cuevas:
10 €

Natural flavours

Requena (Valencia)

DESCRIPTION

From our company Oli Oli, we invite you to know our territory through our guided visit to the oil mill, where you can make a technical tasting and a tasting of different varieties of extra virgin olive oils, with local sausages and a glass of wine of Utiel-Requena certificate of origin. An experience you shouldn't miss!

INCLUDES

Guided visit to the oil mill.
Technical tasting.
Tasting of different varieties of extra virgin olive oils.
Glass of wine of Utiel-Requena certificate of origin.
Traditional sausages.

ADDITIONAL SERVICES

Visit a wine cellar and Requena's Villa caves: €10



Pescaturismo

Fishing tourism

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 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

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

DESCRIPCIÓN

Embárcate en el Paraíso, un pesquero de bajura totalmente equipado, por la Costa de Azahar. Experimentarás un auténtico día de pesca; y conocerás nuestras tradiciones, nuestros caladeros, las maniobras de pesca, cómo se clasifican y conservan las especies capturadas. Degustarás un auténtico rancho marinero con una

selección de productos frescos km 0 a base de pescado y marisco recién capturado y todo ello en plena naturaleza, desconectando de la rutina diaria. Navegarás en compañía de aves marinas con bellas panorámicas de la costa y con la posibilidad de avistamiento de cetáceos.

INCLUYE

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

Fishing tourism on board El Paraíso Castellón

Castellón 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. Enjoy traditional onboard cooking, with a selection of fresh local produce, principally freshly-caught fish and seafood: 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 coast, with occasional glimpses of the Islas Columbretes. You may even spot some whales.

INCLUDES

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



Pescaturismo Peñíscola

Peñíscola/Peníscola
(Castellón)

DESCRIPCIÓN

Experiencias de turismo pesquero para sumergirse en la cultura de nuestros pueblos marineros. Vivir como un pescador por un día en la Comunitat Valenciana, embarcando en un barco pesquero, visitando la subasta de pescado, degustando la auténtica gastronomía marinera y realizando talleres didácticos sobre los artes de pesca y la protección de nuestro medio ambiente. Un mar de

experiencias y vivencias humanas y maríneas.

INCLUYE

Seguro de responsabilidad civil a bordo. Material de seguridad y ropa de agua para participantes (chalecos, chubasquero, guantes...). Captura de pescado fresco para llevar. Desayuno.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Consultar precios para menores de edad y para pensionistas. Entrada del puerto pesquero: Av. Akra Leuka, 420, 12598 Peñíscola, Castellón.

Fishing tourism Peñíscola

Peñíscola/Peníscola
(Castellón)

DESCRIPTION

This fishing tourism experience will immerse you in the seafaring culture of our fishing towns. Spend a day as a fisherman in the Region of Valencia, going on board a fishing boat, visiting the fish auction, trying authentic seafood cuisine and doing educational workshops on the art of fishing and protecting our environment. A sea of human and seafaring experiences.

INCLUDES

Civil liability insurance on board. Safety equipment and waterproof clothing for participants (vests, jackets, gloves, etc.). Catch fresh fish to take with you. Breakfast.

ADDITIONAL INFORMATION

Check prices for minors and retirees. Entrance to the fishing port: Av. Akra Leuka, 420, Peñíscola, Castellón.

Trip&Feel - Un Mar de Experiencias

Tel: +34 683 624 012

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

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

65 €





Trip&Feel - Un Mar de Experiencias

Tel: +34 683 624 012
e-mail: info@tripandfeel.com
www.tripandfeel.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

8 €



Visita guiada a la subasta de pescado

Peñíscola/Peñíscola
(Castellón)

DESCRIPCIÓN

Experimenta desde dentro la cultura marinera del puerto, conoce sus oficios y descubre un lugar desconocido por muchos: la lonja de pescado, un lugar lleno de historia y tradición. Vive la subasta de pescado fresco en directo y aprende cómo los productos del mar llegan hasta nuestras casas, mercados y restaurantes. Experiencia 100% recomendable para familias y niños.

INCLUYE

Material didáctico.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Capacidad máxima: 20 personas.
Martes y jueves de 15:15h a 17:00h.
Menores: 5 €.
Pensionistas: 7 €.

Guided visit to the fish auction

Peñíscola/Peñíscola
(Castellón)

DESCRIPTION

Discover the seafaring culture of the fishing port from the inside, get to know its trades and discover a place unknown to many: the fish market, a place full of history and tradition. Live the fresh fish auction live and learn how seafood reaches our markets and restaurants. 100% recommended for families and children.

INCLUDES

Teaching materials.

ADDITIONAL INFORMATION

Capacity: 20 people.
Tuesday and Thursday from 3:15 p.m. to 5 p.m.
Children: 5 €.
Pensioners: 7 €.



Trip&Feel - Un Mar de Experiencias

Tel: +34 683 624 012
e-mail: info@tripandfeel.com
www.tripandfeel.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

65 €



Pescaturismo Vinaròs

Vinaròs (Castellón)

DESCRIPCIÓN

Vive una jornada de mar con una embarcación tradicional. Embárcate al amanecer, pesca con artes artesanales, aprende de este oficio milenario junto a sus expertos y degusta el mar de una forma vivencial. Experiencia recomendable para familias y niños.

INCLUYE

Seguro y medios de seguridad.
Visita a la subasta de pescado.
Desayuno.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Horario: de domingos a viernes.
Hora de salida a convenir (siempre antes del amanecer).
Duración: 4h.

SERVICIOS ADICIONALES

Menores a partir de 5 años: 50 €

Fishing tourism Vinaròs

Vinaròs (Castellón)

DESCRIPTION

Live a sea journey in a traditional vessel. Embark at sunrise, fish using craft fishing techniques, learn about this millenary job with its experts and taste the sea in a lively way. An unforgettable experience that will make your senses vibrate! 100% recommended for families and children.

INCLUDES

Security means and insurance.
Visit to the fish auction.
Breakfast.

ADDITIONAL INFORMATION

Children from 5 years old: €50

ADDITIONAL INFORMATION

From Sunday to Friday.
Before sunrise-
Duration: 4h.



Paseando por los poblados de la mar

Tel: +34 685 812 712

e-mail: info@pobladosdelamar.com

www.pobladosdelamar.com

Vigencia / Validity

Todo el año / All year round

Precio / Price

900 €



Pescaturismo València

València (Valencia)

DESCRIPCIÓN

Navegamos a bordo de un velero hasta donde la barca Carolina está faenando. El relato del guía nos informa sobre la historia del puerto de València, La Marina, los Poblados Marítimos, las artes de pesca, y ponen en valor la pesca de artes menores. La actividad dura unas 4 horas, desde las 9h de la mañana hasta las 13h aproximadamente. Después de la experiencia de estar frente al barco de pesca, regresamos a puerto, y allí vemos la selección del pescado para la venta en la lonja. Recorremos la zona de lonja de pescado donde reconocemos las redes y materiales que se utilizan para la pesca diaria. Salimos y regresamos desde el Puerto de València. Durante la navegación, se sirve desayuno y aperitivo. Disfrutaremos del mar, la brisa, las vistas y la compañía. Es una experiencia fantástica y un reconocimiento al valor del pescado fresco que se pesca de forma artesanal.

INFORMACIÓN

ADICIONAL
Se recomienda llevar calzado adecuado, con suela de goma blanca, crema solar, gafas de sol, gorro y guantes. Si piensa que se puede marear debe tomar una biodramina una hora antes del embarque. Si cree que está embarazada debe avisar al capitán. Precio para 10 pasajeros. La actividad se puede contratar para menos personas solicitando presupuesto. Se recomienda solicitar comida para reservar en el restaurante de la lonja de pescado por un suplemento de 45€.

Fishing Tourism València

València (Valencia)

DESCRIPTION

We sail aboard a sailboat towards the place where Carolina boat is fishing. The guide on board informs us about the history of the port of València, La Marina, the Maritime area, the fishing arts, and put in value the fishing of minor arts. The activity lasts about 4 hours, from 9 a.m. to 1 p.m. approximately. After the experience of being in front of the fishing boat, we return to port, and there we see the fish selection for sale in the fish market. We visit the fish market area where we will recognize the nets and materials used for daily fishing. We leave and return from the Port of València. During the navigation, we serve breakfast and appetizer. We will enjoy the sea, the breeze, the views and the company. It is a fantastic experience and a recognition of the value of fresh fish that is caught in an artisanal way.

ADDITIONAL

INFORMATION
It is recommended to wear suitable footwear, with white rubber sole. Sun cream, sunglasses, wool hat and gloves. If you think you can become dizzy you should take a biodramin one hour before boarding. If you think you are pregnant you should notify the captain. Price for 10 passengers. The activity can be booked for fewer people requesting a quote. We recommend making a reservation for lunch at the restaurant of the fish market (45€).

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