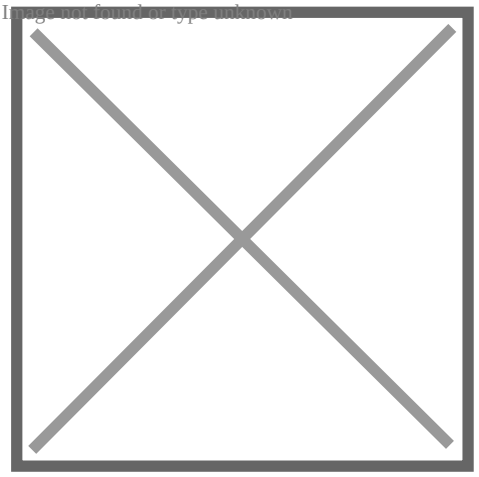
LOCAL | Turismo

Priego acoge tres de las catorce actividades programadas en el Tour de Experiencias Rurales y Gastronómicas de Caminos de Pasión

A desarrollar del 20 al 29 del presente mes de octubre.

Rafael Cobo Calmaestra
Miércoles 11 de octubre de 2023 - 18:25



Un total de catorce actividades conforman el tercer Tour de Experiencias Rurales y Gastronómicas a desarrollar del 20 al 29 de octubre en los diez municipios que conforman la ruta Caminos de Pasión.

La iniciativa, programada bajo el lema «Siente el lujo de disfrutar de experiencias únicas», era presentada esta mañan en las Carnicerías Reales, en el transcurso de un acto que contó con la participación del presidente de Caminos de Pasión, Juan Ramón Valdivia, junto a otros responsables políticos y empresas de los municipios que conforman la ruta.

Así, este tour, tras el éxito de las ediciones anteriores, ofrece diversas experiencias centradas en torno a visitas a explotaciones agrícolas e industrias agroalimentarias, catas y talleres sobre productos gastronómicos, ofreciendo por tanto al visitante la posibilidad de entrar en contacto con productores y factorías locales agroalimentarias. Actividades que permiten conocer y saborear aceites, vinos, panes o quesos, entre otros muchos, contando todos ellos con el elemento común de ser producidos y elaborados tradicionalmente en cada localidad y en base a productos locales.

En este sentido, Juan Ramón Valdivia señalaba durante su intervención que estas experiencias, «están enfocadas a dar a conocer todo lo que hay alrededor de los municipios de Caminos de Pasión, una ruta centrada en nuestra tradición de Pascua y Semana Santa , en la que, en torno a esta unión de los diez municipios de tamaño medio del centro de Andalucía, estamos reivindicando todo el patrimonio gastronómico, social, rural y cultural que hay en este territorio».

Como apuntaba Valdivia, en la infografía editada para la ocasión, figura un código QR que da acceso a un documento en PDF en el que figuran todas las actividades programadas, cuyo precio oscila entre los 15 y los 30 euros.

En concreto, la programación incluye la visita una bodega familiar de la mano de sus viticultores, y la visita a un olivar ecológico y un molino de aceite tradicional, ambas en Alcalá la Real (Jaén); la degustación y el conocimiento del proceso de elaboración y crianza de vinos finos y PX, en Baena; la elaboración tradicional de los vinos D.O. Montilla Moriles, en Cabra; la visita a una antigua destilería andaluza y la elaboración de destilados y el proceso de producción y elaboración del aloe vera, ambas en Carmona (Sevilla); la degustación de la variedad de vinos en la D.O. Montilla Moriles, en Lucena; el cultivo del olivar y degusta

aceites elaborados con distintos tipos de aceitunas, en Osuna (Sevilla); una visita guiada a una bodega con degustación de vinos, en Puente Genil; así como la degustación de una cerveza artesana gourmet andaluza, así como el proceso de fabricación de los picos y regañas, ambas en Utrera (Sevilla); y la degustación de un queso de cabra artesanal y conociendo su proceso de elaboración, la visita un olivar y una bodega para conocer la elaboración del AOVE y sus beneficios para la salud, y un paseo por un olivar histórico y de una cata de aceites, las tres Priego.

Reseñar por último que la reserva de cada actividad se realizará directamente con la empresa encargada de su realización, pudiendo acceder a más información sobre cada experiencia y la formalización de las reservas pinchando **AQUÍ.**