



la semana del
turismo gastronómico

FICHAS INFORMATIVAS DESTINOS





la semana del
turismo gastronómico

JORNADA 6 Sept.

Sevilla

Dénia

Badajoz

Pamplona

Zaragoza

Oviedo

JORNADA 8 Sept.

Vinaròs

Lanzarote

A Coruña

Cullera

León

Ciudad Real

Tudela

JORNADA 10 Sept.

La Palma

Cambrils

Segovia

Valladolid

Tenerife

Valencia

Gran Canaria





saboreasevilla
TASTING SEVILLA



SEVILLA

CONTACTO INSTITUCIONAL

Beatriz Arilla Aguilera
barilla@sevillacityoffice.es
955 471 220

CONTACTO RECEPTIVOS Y EMPRESAS COLABORADORAS

Asociación de Hostelería de Sevilla Provincia, Asociación de Destinos Gastronómicos, Saborea España, Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.

INFORMACIÓN DEL DESTINO

Sevilla es fundamentalmente un destino cultural, con una amplia y variada oferta monumental. Además, la agenda cultural de la ciudad es bastante variada y dirigida a todo tipo de público. La gastronomía es un atractivo básico de nuestra ciudad, con las tapas como seña de identidad, pero además con una amplia oferta de restaurantes de todo tipo de cocina (clásica, moderna, internacional, etc.).

En cuanto a la oferta de alojamiento, Sevilla cuenta con un total de 19.671 plazas hoteleras (hoteles de 5 a 1 estrellas) y 6.629 viviendas con fines turísticos.

Sevilla posee un total de 4.000 establecimientos de hostelería.

El Aeropuerto de Sevilla está conectado con las principales capitales españolas y europeas, y gracias a la línea de alta velocidad, con ciudades como Córdoba, Málaga, Madrid, Toledo, Valencia, Barcelona, entre otras muchas.

Los principales monumentos de la ciudad son la Catedral y Giralda, Reales Alcázares y Archivo de Indias (los tres declarados Patrimonio de la Humanidad). Otras lugares de interés son la Plaza de España, Parque de María Luisa, Torre del Oro, Hospital de la Caridad, Plaza de Toros de la Maestranza, Museo de Bellas Artes, Museo Arqueológico, Museo de Artes y Costumbres Populares, Centro Andaluz de Arte Contemporáneo, Museo de Baile Flamenco, Las Setas, Antiquarium, Casas Palacios, y un importante conjunto de iglesias y conventos."

RUTAS GASTRONÓMICAS



RUTA DE LA
GASTRONOMÍA
CLÁSICA



RUTA SEVILLA,
TRADICIÓN Y
VANGUARDIA



RUTA SEVILA SEGÚN
SUS CHEFS



RUTA SEVILLA Y
SUS PRODUCTOS
DE CERCANÍA



saboreadénia
TASTINGDÉNIA



DÉNIA

CONTACTO INSTITUCIONAL

Pepa Cardona / Jefa Departamento Turismo
pcardona@ayto-denia.es
96 642 53 54 - 606 94 57 38

RECEPTIVOS INSTITUCIONALES

Saborea Dénia, formada por el Departamento de Turismo de Dénia
Persona de contacto: Pepa Cardona, Jefa Departamento,
pcardona@ayto-denia.es,
96 642 53 54 / 96 642 23 67

y la asociación AEHTMA; Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta.
Persona de contacto: Presidenta Cristina Selles y gerente: Remedios Cerdà,
mails: aehtma@aehtma.com, remec@aehtma.com.
96 578 10 08

EMPRESAS COLABORADORAS

DENIA SUN TRAVEL. bieke@deniasuntravel.com AGENCIA MINORISTA

FALKEN TOURS. info@falkentours.com AGENCIA MINORISTA
G20 CORPORATION. Denia@gcorporation.com AGENCIA MAYORISTA-MINORISTA

GLOBALIA CORPORATE TRAVEL. o18@globaliaact.com AGENCIA MAYORISTA-MINORISTA

ICADDVENTURE. info@icaddventure.com AGENCIA MAYORISTA-MINORISTA

MONTGÓ TOURS. info@montgotours.com AGENCIA MINORISTA
SPAIN IS MUSIC. pablocaminodominguez@gmail.com AGENCIA MAYORISTA

TRAVELART. viajesoceanis@viajesoceanis.com AGENCIA MINORISTA

VACACIONES Y EXPERIENCIAS. info@vacacionesyexperiencias.com
AGENCIA MAYORISTA-MINORISTA

VIAJES HALCÓN. halcon476@halcon-viajes.es

VIAJES HEMEROSKOPEION. hemerokopeion@carrefour.com
AGENCIA MINORISTA

VIAJES OLE pehkahe@gmail.com AGENCIA MAYORISTA-MINORISTA

VIAJES VULCANO. agencia@viajesvulcano.com AGENCIA MINORISTA

VIVIENDO EXPERIENCIAS. info@viviendoexperiencias.com AGENCIA MINORISTA

ZT 26. denia@zafirotours.es AGENCIA MINORISTA

INFORMACIÓN DEL DESTINO

Dénia se sitúa en la Costa Blanca (Comunidad Valenciana). Está declarada "Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO". Posee más de 450 restaurantes (18.255 plazas) y una calidad gastronómica reconocida. Destacan sus largas playas de arena, sus calas rocosas, sus espacios naturales protegidos, su castillo y barrios históricos, sus actividades de turismo activo, etc.

Población censada: 45.494 habitantes.

Plazas en alojamientos turísticos: Extrahotelero (22.733), hotelero (2.407) y campings (1.395).

Conexión aérea: aeropuertos de Alicante (100 kms) y Valencia (113 kms), por tierra: autopista AP-7 y marítima: ferries con las Islas Baleares (a 55 millas de Ibiza).





saboreabadajoz
TASTING BADAJOZ



BADAJOS

CONTACTO INSTITUCIONAL

Fernando Fuentes Glez.
ffuentes@aytobadajoz.es
M.Eugenia Reja
mreja@aytobadajoz.es
924201369

RECEPTIVOS Y EMPRESAS COLABORADORAS

VIAJES TRAVENTURE
direccion@viajestraventure.com
traventure@viajestraventure.com

INFORMACIÓN DEL DESTINO

Por las características del destino (Ciudad de frontera, ciudad más grande de Extremadura, Ciudad de servicios, entorno natural privilegiado, ...etc) podemos encontrarnos:

Turismo cultural, shopping, de salud, turismo de naturaleza (birding), turismo de emociones. Contamos con el único aeropuerto de Extremadura. El principal acceso por la carretera es la Autovía E-90/A5. (También por A-66 Vía de la Plata) hasta Mérida.

Badajoz se localiza en el sudoeste de la Península Ibérica a tan solo 200 km (2 horas aprox.) de ciudades como Lisboa o Sevilla.

El eje principal Madrid-Lisboa, tiene en Badajoz su principal ciudad de frontera.

La ciudad cuenta con 17 alojamientos hoteleros con más de 2.200 plazas.

Principales recursos turísticos: Ciudad fortificada con más metros amurallados conservados: Alcazaba Árabe S.XII, Fortificaciones Abaluartadas S.XVII-XVIII-XIX.

Plazas con encanto. Entorno natural. Zonas ZEPA Urbanas. Carnaval de Badajoz. Premios de excelencia autocaravanista.

La ciudad Encendida: Combinación entre Patrimonio Histórico y Patrimonio Humano que ofrece diferentes disciplinas artísticas en un entorno monumental (Turismo de emociones).



RUTAS GASTRONÓMICAS

RUTA DEL DESAYUNO (BADAJOZ, CAPITAL DEL DESAYUNO).

En Badajoz, presumimos de la calidad de los productos que nos ofrece nuestro entorno, una despensa natural única; y si esos productos los usamos para elaborar la comida más importante del día, convertimos a la ciudad en ""Capital del Desayuno"". Es por ello que queremos potenciar este elemento diferenciador de nuestra gastronomía. Todo un monumento culinario y un ritual con vocabulario propio que es tomado muy en serio por toda la ciudadanía. Jamón D.O.P Dehesa de Extremadura, aceites, buen pan, buen café, confituras, cachuelas, migas y una amplia variedad de tostadas, que sin duda sorprenderán al visitante y harán que desayunar en Badajoz, se convierta en una de esas experiencias que no te puedes perder.

RUTA DE LAS EXPERIENCIA Y EMOCIONES.

Queremos destacar "Badajoz, la Ciudad Encendida", un evento que se desarrolla en la ciudad durante algunos fines de semana del verano y el otoño, en donde se dan la mano la espiritualidad, el patrimonio y el arte, ya que, buscando la evocadora luz de la hora azul (tanto en amaneceres como en los fantásticos atardeceres) y sobre el patrimonio monumental, se ofrecen conciertos, visitas, guiadas, clases de yoga, espectáculos de danza, artes escénicas y otras maravillas que no dejan nunca indiferente al visitante. Y provoca un recuerdo, una emoción, que se llevará consigo el visitante.

OTRAS RUTAS GASTRONÓMICAS DE BADAJOZ.

Durante todo el año podremos disfrutar del resto de experiencias relacionadas con la gastronomía, que detallamos en la web.





saboreapamplona
TASTINGPAMPLONA



PAMPLONA

CONTACTO INSTITUCIONAL

Ana González Cortea
i.gonzalez@pamplona.es
618 860 779 / 948 420 734

CONTACTO RECEPTIVOS Y EMPRESAS COLABORADORAS

Erreka Incoming Navarra, Carolina Patón 609830578
Northern Spain Travel, Stephanie Mutsaerts 628601560.
Overtrails Incoming, Karlos Aguirre 669848385.
Destino Navarra, Mikel Olló 644288407 .
Pamplona Food, esta agencia trabaja fundamentalmente con
turismo gastronómico. Beatriz Etayo es enóloga, tfno: 634452743.

En la Red Saborea España vamos de la mano de la Asociación de
Restaurantes del Reyno y además colaboramos y coorganizamos
actividades, eventos con las dos asociaciones de hostelería que
hay en Pamplona, AEHN y ANAPEH.

INFORMACIÓN DEL DESTINO

El turismo MICE es junto con el gastronómico uno de los turismos más relevantes debido a varios factores: la amplia oferta de sedes singulares, gracias a la calidad de sus alojamientos, a la calidad gastronómica y por sus infraestructuras modernas y de vanguardia tecnológica. A este tipo de turismo se une el turismo cultural cada día más en auge.

No podemos olvidar que Pamplona fue un reino y esto se respira y se puede saborear callejeando por sus calles empedradas, en el patrimonio artístico,... Destacar como producto turístico estrella el Camino de Santiago, "Pamplona la Primera del Camino" y como no, subrayar como recursos turísticos destacados las murallas de la ciudad.

Si también por algo llama la atención Pamplona es por sus parques y jardines, es la ciudad más verde de España. La ciudad de Pamplona es una ciudad acogedora donde acudir a espectáculos de primera, o admirar deportes con solera como la pelota.



RUTAS GASTRONÓMICAS

RUTA DEL ENCIERRO

RUTA VERDE

RUTA DEL CAMINO

Destacamos la Ruta del Camino, que en año Jacobeo 2021-22, se ha implementado una señalización accesible, convirtiendo a Pamplona en un lugar más inclusivo para todas las personas y especialmente para las que tienen algún tipo de discapacidad. A estas señales se les ha incorporado unos códigos "Navilens", un sistema de señalización único a nivel mundial.

Esta ruta propone 15 puntos, entre otros, la Catedral, lugar único en toda España donde celebrar cenas, cocteles..., el mercado más antiguo de la ciudad con su restaurante "Hamabi", el obrador de pastas Beatriz, el "Iruñazarra", bar-restaurant ganador durante varios años en la Semana del Pincho, un albergue y hotel, necesario para albergar a nuestros peregrinos, la oficina de turismo donde recibir información turística y donde les sellarán la credencial.

En definitiva 15 puntos que recorren el camino desde nuestra puerta de entrada el "Portal de Francia" hasta los jardines de la Universidad de Navarra.



saboreazaragoza
TASTINGZARAGOZA



ZARAGOZA

CONTACTO INSTITUCIONAL

Gloria Castellanos,
publicacionesturismo@zaragoza.es
629 87 69 67

CONTACTO RECEPTIVOS

ARPTA (Asociación de receptivos y promotores turísticos de Aragón) - Aragón Incoming <https://aragonincoming.com/>
asociacion@aragonincoming.com

ARVA - Asociación de AAVV receptoras de Aragón
asoc.arva@gmail.com
609 087 328 / 9674 308 318 (Viajes Guara Tours)

HORECA
<http://www.restaurantesaragoza.org/>
info@restaurantesaragoza.org
Cafés y Bares <https://cafesybares.com/>
asocabar@cafesybares.com

INFORMACIÓN DEL DESTINO

Zaragoza, perfecta para una escapada urbana.

Población: 700.000 habitantes,
Situación estratégica, aeropuerto y conexión AVE Madrid y Barcelona menos de hora y media.

Imprescindibles: La Basílica del Pilar (joya barroca), La Seo (obra cumbre mudéjar aragonés declarado Patrimonio de la Humanidad) y el Palacio de la Aljafería (considerado una de las cimas del arte hispano-musulmán).

+9.000 plazas hoteleras (la mayoría de 4y5*), amplia y variada oferta extrahotelera -excelente relación calidad precio.

Accesible y sostenible: +800has de zonas verdes, zonas peatonales y +130km de carril bici.

Ciudad de infancia y juventud de Goya. 275 aniversario de su nacimiento.

Fiestas de interés turístico internacional: Semana Santa y Fiestas del Pilar.

Nueva creación Zaragoza Film Office - turismo cinematográfico.

"

RUTAS GASTRONÓMICAS

Productos con denominación de origen: Jamón de Teruel, el Ternasco de Aragón, la Cebolla Dulce de Fuentes, el melocotón de Calanda, el Aceite del Bajo Aragón, además del bacalao, las setas y las trufas de temporada.

4 denominaciones vinícolas; Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano y la cerveza artesana gracias a la tradición cervecera, con la fábrica más antigua de España, la Zaragozana. Las rutas gastronómicas nacen de una fuerte tradición agrícola y ganadera.

Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia, es el certamen más antiguo de España y el mayor evento gastronómico de Aragón. Cada año, más de un centenar de establecimientos convierten a la capital de Aragón en la gran fiesta de las tapas, y además numerosos certámenes y concursos gastronómicos se dan cita a lo largo del año.

Tradición chocolatera desde el siglo XIX, degustando bombones y Frutas de Aragón o el guirlache, elaborado a base de almendras y azúcar.



RUTA DEL
CHILINDRÓN



RUTA DE LA
HUERTA



RUTA DEL
TERNASCO DE
ARAGÓN



RUTA
ZARAGOZA
ENTRE TAPAS



saboreaoviedo
TASTING OVIEDO



OVIEDO

CONTACTO INSTITUCIONAL

Miguel Ángel Fernández Fernández
mafernandez@oviedo.es
985 272 111

CONTACTO RECEPTIVOS Y EMPRESAS COLABORADORAS

TELETOUR VIAJES. JORGE FERNANDEZ CARBALLO
jfcarballo@teletour.es
685 932 171

INFORMACIÓN DEL DESTINO

Oviedo es una ciudad con una larga historia y profundas tradiciones. Una ciudad que presume de limpieza, tranquilidad y cercanía, y de una cultura que cristaliza en muchísimos aspectos que al visitante le interesará conocer a pie. La capacidad hotelera en la actualidad es de 5.424 plazas, de las cuales 2.290 habitaciones y 4.424 plazas están distribuidos en 4 hoteles de 5 estrellas, de 17 a 4 y 17 de 3.

El aeropuerto de Asturias está a 40 minutos, por autopista y en breve se inaugurará la línea de tren de alta velocidad que nos conectará con Madrid.

La calidad y la diversidad gastronómica de Asturias son una marca registrada en todo el mundo. Tan conocida como la peculiar y exquisita repostería ovetense. Y todo ello, sin perder de vista que Oviedo es una de las pocas ciudades - en el mundo- que puede ser sede del Campeonato mundial de quesos (World Cheese Awards 2021), como Oviedo lo será el próximo mes de noviembre.



RUTAS GASTRONÓMICAS

WEB GASTRONOMÍA DE OVIEDO

Nuestras rutas gastronómicas representan sin duda una de las actividades más vivas de la ciudad.

Destacamos la **ruta gastronómica del BULEVAR DE LA SIDRA**, en la calle Gascona. Toda la historia de una calle que ha sido en el pasado uno de los ejes que han visto crecer a Oviedo, se transforma en la actualidad en un conjunto de sidrerías donde la buena gastronomía regional y nuestra ""bebida nacional"" son tratadas con esmero y cariño. No es cosa fácil y para ello los asturianos hemos desarrollado una ""cultura sidrera"" a lo largo de los siglos. Hoy nuestro BULEVAR DE LA SIDRA es un fiel reflejo de la pujanza de nuestros productos y nuestra manera, eminentemente cariñosa, de acoger a los visitantes.

La RUTA DE LOS VINOS, en otra parte de la ciudad con no menos tradición histórica, también combina todo tipo de gastronomía, de la tradicional y la moderna para conformar un eje turístico y de servicios de primera calidad.

Hay otras citas gastronómicas que son punto de inflexión en las costumbres de los ovetenses: **EL DESARME**, que tiene lugar cada 19 de octubre y que es Fiesta de Interés Turístico Regional, y que reúne alrededor del muy tradicional potaje de garbanzos con bacalao y espinacas, callos y (arroz con leche o ""casadielles"") a comensales de todas las edades en nuestra ciudad. La historia y las costumbres de nuestra ciudad que se van extendiendo y que se oficia no solo ya en Oviedo, sino en muchas otras ciudades de la región y en Madrid, donde desde los últimos años han venido subiéndose a esta pasión gastronómica de comienzos de otoño.

Por último, siendo Oviedo la capital de la mancha quesera mayor y más importante de Europa, será sede de los **World Cheese Awards**. Esta iniciativa de calado internacional, tendrá su consecuencia en la afortunada implicación de la hostelería ovetense en innovar y dar presencia al queso en su oferta, que en el futuro se consolidará también con la constitución de una Feria Agroalimentaria estable y anual, con lo que la implicación cultural, gastronómica, de economía en investigación llegan a Oviedo para quedarse y para saborearse.



saboreavinaròs
TASTINGVINARÒS



VINARÒS

CONTACTO INSTITUCIONAL

Gabriel Quesada Marín
gquesada@vinaros.es
turisme@vinaros.es
964 455 253

CONTACTO RECEPTIVOS

En el destino existe un Consell Local de Turisme (consejo consultivo municipal) y una asociación de hostelería en la que parte de los integrantes son de Saborea Vinaròs y también están distinguidas en otros distintivos de calidad gastronómica supramunicipal como Castelló Ruta del Sabor de la Diputació de Castelló y l'Exquisit Mediterrani de la Generalitat.

EMPRESAS COLABORADORAS

AGENCIA DE VIAJES MAESTRAZGO
Plaça de Sant Antoni, 36
12500 Vinaròs
964 455 300

AGENCIA DE VIAJES HALCÓN
Carrer del Professor Agustí Comes, 17
12500 Vinaròs
964 453 211

EXPLORA MAESTRAT
(comercializador experiencias turísticas y gastronómicas)
630 196 296
<https://exploramaestrat.com>

INFORMACIÓN DEL DESTINO



Tipología de destino y perfil de la demanda:

Vinaròs es un destino de 29.000 habitantes de tipología vacacional o de sol y playa (26 playas y calas en 13 km de costa) de la Costa del Azahar, ubicado en el extremo norte de la Comunitat Valenciana. Los principales segmentos de la demanda que visitan el destino (prepandemia) son el turismo familiar, turismo de tercera edad y turismo de fin de semana. Además del turismo de sol y playa y el gastronómico, Vinaròs también presenta una oferta de turismo complementaria en el segmento cultural, de naturaleza y deportivo-náutico

Plazas de alojamiento:

- Hoteleras: 774
- Camping: 790
- Apartamento turístico: 4089
- Total plazas alojamiento regladas: 5653
- Fuente: Servei Territorial de Turisme de Castelló, abril de 2021.
- Restaurantes: 4436 plazas
- Fuente: Anuari Oferta turística comarcal i municipal Turisme Comunitat Valenciana 2020.

Conectividad:

- Estación de ferrocarril con paradas de trenes de media distancia con destino o procedencia a València y Castelló de la Plana.
- Aeropuerto de Castelló: vuelos a Bilbao, Londres, Sevilla y Bucarest. El aeropuerto tiene enlace de autobús con Vinaròs.

Recursos turísticos destacados, además de la gastronomía:

- 26 playas y calas con distintivo ISO 14001, Bandera Azul, aptas para perros y nudistas.
- Iglesia Fortaleza de la Asunción. Iglesia del siglo XVI declarada monumento histórico artístico.
- Edificios modernistas como la casa de Glnar, casa Sendra, o el Mercado Municipal.
- Paraje natural de la Serra del Puig y Jardí de Sòl de Riu (naturaleza, senderismo, patrimonio).
- Carnaval de Vinaròs y Semana Santa de Vinaròs, fiestas declarada de interés turístico.



RUTAS GASTRONÓMICAS

Para contratar ambas experiencias hay que contactar con Explora Maestrat, proveedor de referencia para el turismo experiencial gastronómico para el Ayuntamiento de Vinaròs.

DEL MAR A LA MESA

El principal elemento de esta ruta pasa por formar parte de la tripulación de una embarcación de pesca tradicional a lo largo de una jornada de pesca (desde las 6.00h hasta las 9.00 h) y aprender como funcionan las artes de pesca en Vinaròs y cuáles son las principales capturas, además del famoso langostino, Siempre se embarca con buena mar, la experiencia incluye el almuerzo y asistencia a la subasta del pescado en la Lonja. Adicionalmente se recomienda la visita al Mercado o a algún restaurante para degustar los productos del mar. Enlace de la ruta:

SABORES MILENARIOS

Vinaròs es la capital de la comarca del Baix Maestrat. Esta comarca está situada en el norte de la Comunitat Valenciana y conjuntamente con el sur de Tarragona y el este de Teruel, es el territorio del mundo con mayor concentración de olivos milenarios. Se trata de un patrimonio único. En nuestra experiencia visitaremos un campo de olivos milenarios y conoceremos las razones de la supervivencia de estos árboles a lo largo de la historia, las tipologías de aceitunas autóctonas y mediante una cata, probaremos unos AOVE magníficos.

Vinaròs dispone de otras experiencias gastronómicas muy atractivas:

VOLVIENDO A LAS RAÍCES

CONSERVANDO TRADICIONES

En esta ruta el producto que se pone en valor son las anchoas de Vinaròs.

ARTE DEL SABOR

Aquí los productos estrella son los vinos y quesos del Maestrat.

LA NARANJA PONE EL SABOR AL MEDITERRÁNEO

En esta ruta conocemos y degustamos una de las mejores naranjas del mundo, la nave late de Vinaròs



saborealanzarote
TASTING LANZAROTE



LANZAROTE

CONTACTO INSTITUCIONAL

Juan Betancort Coll

saborealanzarote@cabildodelanzarote.com

928 598 522

CARACTERÍSTICAS DE DESTINO

Lanzarote tiene algo diferente que va más allá de los que se puede encontrar en cualquier destino de sol y playa. Una isla en la que la Naturaleza y el Arte van de la mano, y la comida sabe a mar y campo, una isla cuya esencia deja huella.

Al extraordinario clima se le une una gastronomía única, sostenible, ligada al territorio, rica en productos y creadora de paisaje. El vigoroso Atlántico la dota de frescos y sabrosos pescados y mariscos, mientras que de su campo brotan verdaderas joyas gastronómicas; como son sus papas o batatas de jable; de su ganado, unos quesos magistrales, premiados a nivel internacional; y de su singular paisaje, unos vinos de una variante de uva única en el mundo, la Malvasía volcánica.

RECEPTIVOS

TURISMO LANZAROTE

Turismo Lanzarote tiene como objeto social la promoción, desarrollo y potenciación de las actividades económicas, especialmente de la actividad turística, que contribuye a impulsar el desenvolvimiento económico de la Isla de Lanzarote.

Héctor Fernández Manchado / info@turismolanzarote.com / 92881 1762 / www.turismolanzarote.com

SABOREA LANZAROTE

Plataforma de gestión del sector gastronómico que integra a todos los agentes económicos y sociales que componen la cadena de valor del Turismo Enogastronómico; desde la restauración o la producción agrícola, hasta la creación de productos agroalimentarios, pasando por la gestión turística de fincas o a la especialización de hoteles. Juan Betancort Coll / saborealanzarote@cabildodelanzarote.com / 928598522 / www.saborealanzarote.org

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VINOS DE LANZAROTE

Víctor Rafael Díaz Figueroa / Presidente / info@dolanzarote.com / 928521049 / www.dolanzarote.com

AQUAL (ASOCIACIÓN DE QUESERÍAS ARTESANALES DE LANZAROTE)

Omar Alejandro Viña Melián / Presidente / www.aquallanzarote.com / 619457114

LANZAROTE COCINA - Asociación de Cocineros y Restauradores de Lanzarote

Luis León Romero / Presidente / 669321782

ASOLAN - Asociación Insular de Empresarios de Hoteles y Apartamentos de Lanzarote

Susana Pérez Represa / Presidenta / asolan@asolan.com / 928513646

FEDERACIÓN TURÍSTICA DE LANZAROTE

La Federación Turística de Lanzarote es una organización empresarial en la que se integran todos los sectores del turismo a través de sus correspondientes asociaciones. Susana Pérez Represa / Presidenta / federacion@federacionturisticadelanzarote.com / 928811654

RUTAS GASTRONÓMICAS



RUTA EL NORTE
DE CÉSAR
MANRIQUE

RUTA EL SUR
DE FUEGO,
MAR Y
VOLCANES

RUTA EL
CORAZÓN DE
LA ISLA: JABLE
Y MALVASÍA
VOLCÁNICA

RUTA DE LA
COCHINILLA

RUTA PAISAJES
AGRÍCOLAS DE
LANZAROTE



saboreaacoruña
TASTINGACORUÑA



A CORUÑA

CONTACTO INSTITUCIONAL

Susana Fernández Varela
sf.varela@coruna.es
Tel. 981 18 43 44

RECEPTIVOS INSTITUCIONALES

Asociación empresarial de Hospedaje de A Coruña - HOSPECO
Persona de contacto: Richard Huerta, presidente.
Email: richard.huerta@hilton.com / hospesco@cec.es
Tel: 981 13 37 02

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña.
Persona de contacto: Héctor Cañete, presidente.
Email: info@asociacionhosteleria.org
Tel: 981 295 400 / Tel: 981 173 256

Asociación de cocineros Coruña Cociña
Persona de contacto: Javier Freijeiro, presidente.
Email: javierfreijeiro@gmail.com

EMPRESAS COLABORADORAS

Agencias de viaje receptivo:

BIVES TOUR AGENCIA DE VIAJES, gloria@bivestour.com Tel. 981 91 31 31

DMC GALICIA GROUP TRAVEL, pablozunzu@gmail.com Tel. 617 177 848

GALAE CIA VIAJES, galaeciaviajes@gruposercom.com Tel. 881 899 065

PILGRIM, roberto.fraga@pilgrim.es

VIAJES AIRBUS GALICIA, luismarcos@airbusgalicia.com Tel. 981 120 034

VIAJES ÁNCORA, ancora@viajesancora.com Tel. 981 120 313

VIAJES EMBAJADOR, oscar@viajesembajador.com Tel. 981 210 480

VIAJES GASTRONÓMICOS, administracion@grupomenus.com

VIAJES ORZÁN, viajesorzan@viajesorzan.com Tel. 981 169 191

VIAJES PACO, reservas@viajespaco.com Tel. 981 126 021

VIAJES GALITUR, btc@viaxesgalitur.com

MEGA Mundo Estrella Galicia
Persona de contacto: Rodrigo Burgos, director. rburgos@mundolestrellagalicia.es
Tel. 981 93 19 06



INFORMACIÓN DEL DESTINO

Ciudad milenaria, atlántica y cosmopolita, cuyo monumento más emblemático, la Torre de Hércules, es el faro en funcionamiento más antiguo del mundo y Patrimonio de la Humanidad. Cuenta con amplias playas urbanas, uno de los paseos marítimos más largos de Europa y un puerto deportivo. Ideal para la vela, el surf, el buceo o la pesca. Posee una amplia red de museos, entre ellos la Casa Picasso, por ser la ciudad en la que de niño inició sus estudios de pintura, y el museo MEGA, Mundo Estrella Galicia, primer museo de España dedicado a la cerveza. Es sede de la Orquesta Sinfónica de Galicia, puerto del Camino inglés y capital de la moda gallega, cuna del gigante textil Inditex. Destaca también por ser un gran exponente de la Dieta Atlántica, con una estrella Michelin, una excelente materia, una agenda de eventos repartidos a lo largo del año, entre ellos, las Fiestas de San Juan, de interés turístico internacional, una lonja de primera en España en descarga de pescado fresco y mercados de abastos que son todo un reclamo turístico.

El aeropuerto de Alvedro, a 15 minutos de la ciudad, ofrece conexión directa a Madrid, Barcelona, Sevilla, Gran Canaria, Tenerife, Bilbao, Menorca, Valencia y Palma de Mallorca. El aeropuerto de Santiago se encuentra a 45 minutos en coche o 30 minutos en tren. Ofrece más de 4.500 plazas hoteleras. Predomina el turismo familiar, MICE, gastronómico y de short breaks.

RUTAS GASTRONÓMICAS

A destacar también el calendario anual de eventos gastronómicos:

- Febrero (coincidiendo con Carnaval): Lacónicas, Jornadas del Lacón con Grellos.
- Junio (noche del 23 al 24 de junio): San Juan, Fiestas de interés turístico internacional.
- Del 4 al 14 de noviembre 2021: XVII Concurso de Tapas Picadillo.
- 4 y 5 de diciembre 2021: Boucatise, VI Festival Bocata Gourmet A Coruña.

Otros eventos gastronómicos de carácter temporal:

"SAL, Festival de Sabores Atlánticos de A Coruña", "Fórum Gastronómico".



RUTA
PESCADOS Y
MARISCOS

RUTA COCINA
TRADICIONAL

RUTA COCINA
CONTEMPORÁNEA

RUTA LARPEIRA
Y REFRESCANTE

RUTA DEL
VERMUT Y EL
TAPEO



saboreacullera
TASTINGCULLERA



CULLERA

CONTACTO INSTITUCIONAL

Camille Poret
camille.turisme@cullera.es
679 050 624,

CONTACTO RECEPTIVOS Y EMPRESAS COLABORADORAS

Cullera Experience, receptivo Local :
Francesc Piris (gerente) info@culleraexperience.com
638 78 58 63

Club de Producto Artesanos del Arroz
José Palacios (presidente) artesanosdelarroz1@gmail.com
634 20 65 27

Asociación empresarial de hostelería de Cullera y su Comarca
Juan Femenia (presidente) juanfemenia@hotmail.com
633 15 48 70"



INFORMACIÓN DEL DESTINO

DESTACADO

Desde los miradores montañosos de Cullera se puede contemplar uno de los espectáculos naturales de mayor impacto visual, la variación de color de los arrozales según la temporada, los cuales oscilan del verde en verano, al dorado en septiembre y azul en invierno. En este último, nos encontramos con los campos inundados y los arrozales repletos de agua.

Vemos, por tanto, como cambia el paisaje constantemente, cada escenario con su toque y encanto especial. A lo largo de este paraje privilegiado se ofrecen varias rutas señalizadas que dan la oportunidad al visitante de adentrarse, a pie o en bicicleta, en los campos de cultivos de arroz, así como los campos de naranjos y huerta. Sus 15 kilómetros de fina arena ofrecen a los visitantes todo tipo de ambientes en sus once maravillosas playas. Sin olvidar, que la parte norte del término municipal queda integrada en el Parque Natural de la Albufera.

Así mismo, Cullera cuenta con el único puerto fluvial del litoral mediterráneo español en el que tendréis la posibilidad de pasear por sus alrededores y presenciar las espectaculares puestas de sol sobre el río Júcar y las barcas de pesca amarradas.

Para cualquier amante de la gastronomía es todo un privilegio comprar el pescado fresco inmediatamente después de su subasta en la lonja.

Además, sin lugar a duda, la calidad de los restaurantes que se encuentran en sus inmediaciones, todos ellos con una amplia y variada oferta gastronómica basada en el pescado y marisco fresco de la lonja de Cullera, deleitarán los paladares más selectos."

RESUMEN

Turismo gastronómico (miembros de saborea española, y exquisit mediterrani), turismo familiar (miembros de Tour&Kids), Turismo activo y deportivo (predominan las actividades náuticas) Patrimonio y museos (3 BIC, 1 UNESCO, Naturaleza (3 observatorios aves, 7 miradores), cerca de 180 establecimientos de hostelería y más de 4000 plazas de alojamiento. Aeropuerto de valencia situado a 40km de Cullera, estación renfe con trenes a destinación de Gandía y Valencia cada 30min.

CULLERA, UNA GASTRONOMÍA QUE EMOCIONA

Llegar a Cullera es descubrir una ciudad con una gran y diversa variedad paisajística, privilegiada por su especial ubicación, entre mar, montaña, río y lago, entornos naturales singulares colmados de contrastes, que la posicionan como destino turístico de referencia en el litoral mediterráneo de la provincia de Valencia con amplia experiencia al servicio del turista.

Descubriréis extensas playas de fina arena galardonadas internacionalmente por su calidad, un espléndido patrimonio monumental y cultural, una exquisita gastronomía basada en el arroz y los productos del mar, una amplia y diversa oferta de alojamiento, y el mejor ocio y diversión para toda la familia.

El buen clima mediterráneo durante todo el año unido a la variada infraestructura de servicios turísticos la convierten en un destino vacacional de referencia, hospitalario, acogedor, seguro, dinámico dónde experimentar experiencias únicas y singulares.

La gastronomía de Cullera representa uno de los mayores atractivos turísticos del municipio. Hunde sus raíces en la gastronomía de KMO, una apuesta por los productos de proximidad de nuestro mar y nuestros campos de arroz.

La larga tradición gastronómica de la ciudad queda reflejada en la innumerable oferta de restaurantes que ofrecen tanto cocina autóctona, nacional como internacional, basada en productos KMO de primerísima calidad, pescados y mariscos, frutas y verduras, así como el omnipresente arroz, materias primas que encontramos en nuestras propias huertas y lonja.

De esta manera nace la receta de la Paella de Cullera, gracias a la tradición arrocería y marinera de la ciudad, y de la mano del prestigioso gastrónomo Salvador Gascón, padre de la gastronomía valenciana y Premio Nacional de Turismo.

Cullera sabe a mediterráneo, a tradición culinaria, a arroces, pescados y caza, donde disfrutar todo el año de un amplio abanico de posibilidades gastronómicas.

RUTAS

Ruta realizadas por el receptivo Cullera experience
<https://culleraexperience.com>

Ruta Producto KM 0

5-12 personas, 3 horas. Uno de los mayores placeres de viajar es sentir los sabores típicos de un lugar. En esta ruta descubriréis los productos KM'0 de Cullera, los productos de proximidad y los artesanales.

Pero lo mejor de todo es que podréis probarlos ya que la experiencia incluye una amplia degustación. Visitaremos la destilería "Cerveró", que aún destila en un alambique con el fuego de leña de naranjo. En la panadería "Martínez" veremos como se elaboran los dulces tradicionales de la zona. Y en el Mercado conoceremos a grandes profesionales que trabajan producto local y artesanal.

Paseos en barca + cata de vinos valencianos

6-15 personas, 1 hora : A bordo de un "Albuferenc" barca típica valenciana, paseamos relajadamente por el río Júcar en Cullera. Subimos río arriba hasta el Azud de la Marquesa, paraje único repleto de fauna; y luego bajamos hacia la desembocadura, hasta la zona de la lonja y del puerto. Durante este paseo, podremos degustar tres fantásticos y exclusivos vinos valencianos, que harán más agradable, si cabe, el trayecto en barca. La cata, será tipo degustación, en un formato dinámico con una carta de presentación de cada vino.

Paseos en barca y degustación de productos valencianos

6 a 15 personas. 1 hora. A bordo de un "Albuferenc" barca típica valenciana, paseamos relajadamente por el río Júcar en Cullera. Subimos río arriba hasta el Azud de la Marquesa, paraje único repleto de fauna; y luego bajamos hacia la desembocadura, hasta la zona de la lonja y del puerto. Durante el paseo, realizaremos una merienda con diferentes productos típicos de la región valenciana. Esta degustación incluye también explicaciones de los productos y su elaboración. Habitualmente los productos suelen ser "Horchata", "Agua Limón de azúcar quemado", y "Coca de llimonà" o "Pastisset de boniato".

Ruta cicloturista entre arrozales

6-30 personas, 3 horas: Si recorrer los arrozales de Cullera ya es una gozada paisajística, hacerlo en bicicleta y de la mano de nuestro guía, es fantástico. Descubre el cultivo y la tradición que guarda el principal ingrediente de la gastronomía valenciana. En esta ruta combinamos la observación de diferentes entornos con una sencilla y agradable salida en bicicleta. Además la experiencia incluye la visita al museo del arroz situado en una ermita entre arrozales, y la degustación de licor de arroz.

Más rutas e información en la web: <https://culleraexperience.com/>



saborealeón
TASTINGLEON



LEÓN

CONTACTO INSTITUCIONAL

David Fernández Arias
david.fernandez.a@aytoleon.es
987 878 336

CONTACTO RECEPTIVOS

INFORMACIÓN DEL DESTINO

La belleza de los monumentos se extiende desde la Catedral de León con su magnífico conjunto de vidrieras pasando por la Basílica de San Isidoro, siendo la expresión más completa del arte románico en España. En la ciudad también destaca el Hostal San Marcos, cuya arquitectura acoge, en un deslumbrante lenguaje plateresco, el afán espiritual de los hombres.

Esta ciudad de origen romano, no en vano atesora 20 siglos de historia, rebosa vida a lo largo de todo el año, despuntando y convirtiéndose en un referente en muchos aspectos, y es que León se rige como una de las ciudades españolas con mayor calidad de vida y como un ejemplo de movilidad sostenible.

León posee una situación estratégica, cuenta con buenas comunicaciones con línea de alta velocidad AVE, más de tres mil plazas hoteleras en hoteles de 4 y 3 estrellas y con el Parador de San Marcos con 5 estrellas GL, una oferta complementaria muy amplia desde el punto de vista gastronómico, cultural, patrimonial, MICE...

#LeónSoloHayUno



RUTAS GASTRONÓMICAS

LA CECINA, SEÑA DE IDENTIDAD LEONESA

La cecina es sin duda una de las joyas gastronómicas de León. Y podemos decir orgullosos que la cecina de León es la mejor del mundo gracias a los premios que ha obtenido. La cecina es un embutido del que se tiene constancia desde el S. IV a.C, concretamente en el capítulo 55 del «Tratado Agrícola», de Lucio Junio Moderato Comunela aunque su consumo no se hizo popular hasta el S. XVI. La cecina de León se elabora en nuestra provincia con carne de vacuno y se cura a base de tiempo y salazón. Se estima que en la actualidad el 95% de la cecina que se consume en España y se exporta a diferentes países europeos es producida y elaborada en León.



CON QUESO Y VINO SE HACE MEJOR EL CAMINO

En esta ruta gastronómica, le proponemos conocer esta parte del Camino a través del vino y el queso de León.. Son muy conocidos los vinos de la D.O. León, el hogar de dos uvas muy singulares como son la Prieto Picudo y la Albarín. Le sugerimos visitar ciertas bodegas que tienen actividades de enoturismo, para que así a la vez que degusta nuestros vinos, pueda visitar los viñedos de la comarca y vivir esta experiencia en su máximo esplendor.



QUESO MANCHEGO.
QUESO MANCHEGO
Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Artesano
Elaborado a base de leche cruda de
Oveja Manchega

saboreaciudadreal
TASTING CIUDADREAL



CIUDAD REAL

CONTACTO INSTITUCIONAL

Miguel Calero Santos
Técnico de Turismo
turismo@ciudadreal.es
629 540 459

RECEPTIVOS

Es preferible contactar directamente con nosotros, con Saborea Ciudad Real, y nosotros os informaremos de la empresa o empresas más interesantes, dependiendo de qué es lo que queréis hacer en la ciudad o qué tipo de tour queréis diseñar.

Nuestra labor es la de asesorar, sin coste, dando una respuesta personal y diferenciada a cada agencia.

INFORMACIÓN DEL DESTINO

Ciudad Real ofrece al visitante una amplia oferta cultural, con interesantes iglesias y museos, y unos alrededores naturales increíbles. La oferta gastronómica es muy amplia, con una cocina tradicional y del Quijote que se puede degustar en sus numerosos restaurantes y bares de tapas. La tapa es la gran protagonista de nuestra gastronomía. En Ciudad Real, se sigue ofreciendo la tapa gratis con la consumición, existiendo una amplia oferta, ya que salir de tapas y vinos es parte de nuestra cultura. Excursiones imprescindibles alrededor de la ciudad son el Parque Arqueológico de Alarcos o Calatrava la Vieja, Almagro, Parque Nacional de las Tablas de Daimiel o Cabañeros, Castillo de Calatrava la Nueva, etc.

RUTAS GASTRONÓMICAS



RUTA DE LA
CARNE DE LA
CAZA



RUTA
MANCHEGA DE
AOVE
(Aceite de Oliva Extra Virgen)



RUTA
SABOREANDO
EL QUESO
MANCHEGO



RUTA
SABOREANDO
EL QUIJOTE



RUTA
SABOREANDO
EL VINO DE
CIUDAD REAL



saboreatudela
TASTINGTUDELA



TUDELA

(NAVARRA)

CONTACTO INSTITUCIONAL

Maite Asin Aicua

maite.asin@tudela.es

948 417 100

RECEPTIVOS Y EMPRESAS COLABORADORAS

Tudela cuenta con un Foro de Turismo, formado por el sector público y privado. También ha creado la mesa del Gastroforo, formada por restaurantes de la Ciudad. Ambas son lideradas por el Ayuntamiento de Tudela.

Ayuntamiento de Tudela, Plaza Vieja, 1 Tudela.

Contacto: Maite Asin Aicua, técnico de turismo.

También contamos con la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, a la que muchos de nuestros hosteleros están asociados.

Contacto: Nacho Calvo, c/Pedro I, nº1, 1º -
31007 Pamplona (Navarra). Tfno: 948 - 26 84 12.

INFORMACIÓN DEL DESTINO

"Tudela tiene una ubicación privilegiada, se encuentra situada en el sur de Navarra a menos de 100 km a 4 capitales de provincia.

Cuenta con dos aeropuertos a menos de 100 km y dispone de vuelos directos diarios a Madrid y Barcelona. Tudela se sitúa a dos horas en tren de Madrid y Barcelona, y está muy bien conectada con ciudades de la mitad norte del país.

Además de nuestras conocidas verduras de las que más adelante hablaremos, y a que es nuestro producto turístico por excelencia, Tudela cuenta con una gran riqueza arquitectónica. Su magnífica catedral, numerosos edificios civiles y religiosos, su pasado judío o el paso del Camino de Santiago del Ebro por sus calles, hace que Tudela sea un paso obligado para los visitantes.

Pero no cabe ninguna duda que otro de los productos turísticos de la ciudad es el parque natural y reserva de la biosfera de Bardenas Reales. Espectacular e impresionante paraje natural, que ofrece unas caprichosas formas desérticas esculpidas por el intenso proceso de la erosión.

Tudela, cuenta con una amplia oferta turística y gastronómica. Tiene una capacidad hotelera de 923 plazas, de las cuales 688 son en hoteles, hostales y pensiones y 235 en apartamentos turísticos. Hay que puntualizar además, que 448 plazas son en hoteles de 4 y 3 estrellas, lo cual nos indica que nuestros establecimientos nos brindan habitaciones de confort y comodidad.

Si nos fijamos en un radio de 30 km ascendemos hasta 4.172 plazas hoteleras.

Respecto a las plazas de restaurantes, la ciudad cuenta con 4.146 plazas de restauración y con más de 60 restaurantes. De la misma manera, si nos fijamos en un radio de 30 km, las plazas de restauración ascienden a 9.162.

De las 9.162 plazas de restauración con las que cuenta Tudela y su zona de influencia, solo unas 2500 son de un único tenedor, por lo que podemos decir que Tudela y su zona de influencia se caracterizan por su rica y cuidada gastronomía.

"



RUTAS GASTRONÓMICAS

LA RUTA DE LA HUERTA A LA MESA

Sin duda, la huerta de Tudela es uno de los máximos exponentes de nuestra gastronomía. Productos tan auténticos y de tan excelente calidad como el tomate feo, las alcachofas, los cogollos, los espectaculares espárragos,...hacen que nuestra cocina sea tan rica. En esta ruta, conocerás muy de cerca esta gran despensa que nutre de calidad y sabor a nuestro recetario.

La mayoría de los restaurantes y negocios de hostelería de la ciudad forman parte de ella, las tiendas de productos de calidad, el mercado de abastos y el centro de interpretación de la huerta inaugurado este año para completar dicha ruta. Este centro de la Tierra a la mesa: es un repaso al hortelano y a la hortelana, a la vida en el campo, animales de tiro y domésticos, técnicas de cultivo, herramientas.

Recoge las labores agrícolas, los productos de temporada y las recetas tradicionales vinculados a la huerta.

Además de esta Ruta, tenemos la del Aceite, la del Vino, o la Ruta de Especialidades totalmente ligadas a nuestro producto estrella que es la VERDURA."





saborealapalma

TASTINGLAPALMA



LA PALMA

CONTACTO INSTITUCIONAL

Víctor Manuel Martín Rodríguez.
victor.martin@sodepal.es
683 538 704

RECEPTIVOS

Consejería de Turismo del Cabildo de La Palma (Mesa de Gastronomía y Cultura).

Empresas de eventos especializadas en experiencia gastronómica diferenciadas (degustaciones en espacios naturales).

La Asociación Gastronómica Palmera (AGAP).

Sodepal es la empresa pública del Cabildo de La Palma que se encarga de la gestión de Saborea La Palma, el proyecto de la gastronomía de La Palma en el que participan restaurantes, cocineros, productores, la asociación gastronómica palmera y empresas vinculadas al sector. La gerente de la empresa es Patricia Castillo y el teléfono de Sodepal es el 922 417 323.

INFORMACIÓN DEL DESTINO

La Palma, conocida en Canarias como la Isla Bonita, es un destino turístico con grandes valores naturales y paisajísticos. Declarada en su totalidad Reserva Mundial de la Biosfera desde 2002, cuenta con una atractiva oferta ligada al mundo del senderismo, con más de 1.000 kilómetros de senderos homologados, y a los deportes alternativos (parapente, buceo...). La Palma presume del cielo más limpio de Europa, clave para albergar el observatorio más importante del hemisferio Norte en el Roque de los Muchachos. Además, el sur de la Isla está salpicado por la lava del Monumento Natural Volcanes de Fuencaliente, con el último volcán que erupcionó en España, el Teneguía. La Palma también se ha sumado al turismo de sol y playa, aunque siempre de manera controlada tanto en su oferta como en el respeto más profundo al medio ambiente.

Las conexiones con La Palma son tanto por avión, con enlaces directos con Madrid y Barcelona, como por barco. La Isla Bonita cuenta con cerca de 15.000 camas turísticas, de las que más de 10.000 pertenecen a la oferta alojativa extra hotelera. En concreto, los establecimientos hoteleros convencionales suman unas 4.000 camas.

La Palma cuenta con el Hotel Hacienda de Abajo (primer hotel emblemático en Canarias).



RUTAS GASTRONÓMICAS

RUTA DE SABOR A MARESÍA Y VOLCÁN

Al Sur de La Palma se encuentra el municipio de Fuencaliente, tierra de vinos y volcán. Sus montes de pinar, sus caseríos y su abrupta costa atesoran además unas bellas salinas que, además de ofrecer un valioso producto, ha convertido este recurso natural en un enclave de Interés Científico.



RUTA DE SOBREMESA Y RECUERDOS

¿Qué mejor manera que a través de la propuesta de repostería tradicional, licores artesanales, cafés o, para los fumadores, un arraigado puro palmero?"

saboreacambriils
TASTINGCAMBRILS



CAMBRILS

CONTACTO INSTITUCIONAL

Amelia Rico Urios
Directora de Turismo de Cambrils
arico@cambrils.cat
630 939 478

CONTACTO RECEPTIVOS

Cambrils dispone a través del Patronato de Turismo (organismo autónomo municipal), una mesa de Turismo Gastronómico donde tenemos representados a:

- Asociación de restaurantes,
- Escuela de Hostelería
- Cooperativa Agrícola
- Cofradía de Pescadores

para tratar todos los temas gastronómicos del destino.

INFORMACIÓN DEL DESTINO

"Cambrils, municipio turístico (con una población censada de 34.000 hab. y 36 km²) situado en el centro de Costa Daurada y con una excelente reputación gastronómica, cuenta con, de entre sus más de 150 restaurantes, dos de ellos reconocidos con estrella Michelin y muchos otros premiados, y galardonados con otros medios profesionales. No en vano, Cambrils está reconocida como la capital gastronómica de la Costa Daurada, reconocimiento que viene otorgado por el buen trabajo (desde el s.XX) de sus chefs, los productos frescos de su puerto pesquero y su Cooperativa Agrícola (ambas visitables con visitas guiadas) y sus reputadas y reconocidas recetas gastronómicas. Puntualizar también que contamos con 3 maestros artesanos pasteleros/heladeros.

OFERTA DE ALOJAMIENTO: 8.000 plazas hoteleras, 12.000 plazas en campings, 38.200 plazas en apartamentos turísticos, aparte un albergue y una casa rural. Entorno idílico para gourmets: zonas vitivinícolas de alto nivel como Priorato, Montsant, Terra Alta,...), 6 estrellas Michelin en la provincia, Tarragona romana a 22 km, Barcelona a 100km, Portaventura a 8 km.

El destino cuenta con la Escuela de Hostelería y Turismo de la provincia y también interesante saber que dispone de dos trenes turísticos municipales que se gestionan desde la Oficina de Turismo. Buenas comunicaciones y cuenta con el aeropuerto de Reus a 12 km y el de Barcelona a 100 km.

RUTAS GASTRONÓMICAS



RUTA
MEDITERRÁNEA
DE OLIVOS



RUTA UN
CASCO
ANTIGUO
EXQUISITO



RUTA UN
PUERTO CON
ENCANTO



RUTA VERMUT
CON SABOR A
MAR



RUTA
DISFRUTANDO
DE LAS
ESTRELLAS



saboreasegovia
TASTING SEGOVIA



SEGOVIA

CONTACTO INSTITUCIONAL

Iván José Fernández
ivan.fdez@turismodesegovia.com
676496713

CONTACTO RECEPTIVOS

Central de Reservas de Segovia, Azoguejo 1 40001 Segovia.
www.turismodesegovia.com
reservas@turismodesegovia.com
921466721

INFORMACIÓN DEL DESTINO

Segovia esta situada al norte de Madrid, en el centro de la península ibérica. A una hora de los aeropuertos Adolfo Suarez Madrid Barajas y Villanubla Valladolid se conecta con ambas ciudades por tren de Alta Velocidad en menos de 25 minutos y autobús.

Segovia fue declarada Patrimonio de la Humanidad en 1985. Además de su importante patrimonio histórico y monumental la ciudad es uno de los principales destinos gastronómicos de España, como demuestran sus más de 200 restaurantes. El cochinillo asado, el cordero, los judiones de la Granja, el chorizo de Cantimpalos, sus tres denominaciones de origen... junto a restauradores tan famosos como Cándido, Duque, José María o Rubén Arnánz son uno de sus atractivos para los más foodies.

RUTAS GASTRONÓMICAS



RUTA
LA VERDURA
LOS QUESOS



RUTA EL
CORDERO Y LAS
BODEGAS



RUTA CERVEZAS,
DULCES Y TIENDAS
DELICATESSEN



RUTA LOS
POTAJES Y LOS
COCIDOS



RUTA DEL
CERDO HASTA
LOS ANDARES



EL VINOSO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

saboreavalladolid
TASTINGVALLADOLID



VALLADOLID

CONTACTO INSTITUCIONAL

Rodrigo Criado del Rey Sáez
Enoturismo y Gastronomía, Turismo de Valladolid
Centro de Recursos Turísticos - Acera de Recoletos
s/n 47004 Valladolid - España
983 219 439
info.valladolid.es / enogastronomia@valladolidturismo.com

CONTACTO RECEPTIVOS Y EMPRESAS COLABORADORAS

Adesum
Bruno Criado del Rey – 639 404 419 - direccion@adesum.com
Azul Marino
900373610 - info@viajesazulmarino.com
Occius
Maria Luz Medrano - 983 214 193 - occius@occius.com
Tempo Tours
Pablo Parrilla - info@imaginaunviaje.com
Welcome Castilla y León
Jorge Febrero – 633 324 037- info@welcomecastillayleon.com

INFORMACIÓN DEL DESTINO

Valladolid abre sus puertas, con total seguridad, a los amantes de la cultura, la historia, la gastronomía, el vino, el cine, el turismo idiomático y de congresos.

Excelentemente comunicada por carretera, tren o avión - a solo una hora de Madrid o Barcelona.

Cuenta con numerosos alojamientos, gran parte de máxima categoría, nuevos o renovados, y una amplia y de calidad oferta de restauración avalada con 4 Estrellas Michelin y 9 Soles Repsol. Capital del reino en el s.XVII, entre sus museos destaca el Nacional de Escultura. En ella, nacieron reyes Felipe II, fallecieron navegantes Cristóbal Colón y escribieron grandes de las letras Miguel de Cervantes.



RUTAS GASTRONÓMICAS

¡A COMER!

El coqueteo entre gastronomía y vinos, en Valladolid, seduce a todos nuestros visitantes. Se puede quedar a comer o a cenar a base de tapas - compendio de tradición, amor, pasión y el arte que los cocineros ponen en cada uno de estos pequeños bocados-, o a mesa y mantel disfrutando de los productos de la cercana huerta, del lechazo asado en horno de leña - la tradición manda-, todo ello regado con el buen vino procedente de cualquiera de las cientos de bodegas pertenecientes a las denominaciones de origen Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro y León, en las que se maceran algunos de los mejores, más premiados y preciados, vinos del mundo. Tampoco puede faltar el famoso pan de Valladolid y un buen postre de los de siempre - mantecados, pastas de Portillo, almendras, turrone, bombones, etc.,- y de los de ahora, diseñados para satisfacer los más exigentes paladares.

TAPAS CON PREMIO

Cada otoño, En Valladolid se citan los amantes del cine, para participar en la SEMINCI (Semana Internacional del Cine), y los de la gastronomía, provenientes de todas las comunidades autónomas, para competir en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, además de los internacionales protagonistas del Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid. El mayor cooking show en vivo del país. Acércate a visitarnos, tendrás la oportunidad, única de poder degustar, coincidiendo con la celebración de ambas competiciones, en diferentes establecimientos de la ciudad, todos los pinchos a concurso. Es el festival de la Tapa.





saboreatenerife
TASTINGTENERIFE



TENERIFE

CONTACTO INSTITUCIONAL

Victoria se la Rosa Hernández
Técnico de Turismo de Tenerife
victoria@webtenerife.com
677 900 050

CONTACTO RECEPTIVOS Y EMPRESAS COLABORADORAS

Pueden encontrar numerosas empresas que ofrecen diversidad de experiencias en el siguiente enlace: <https://www.webtenerife.com/interes/empresas-servicios-turista> Asimismo, destacamos las siguientes empresas con las que trabajamos las rutas gastronómicas.

FEEL TENERIFE - info@feeltenerife.com

ANAGA EXPERIENCE - info@anagaexperience.com

CANARIAS NATUR GUIDE - info@canariasnatureguides.com

ELEGANT EXCURSIONS - info@elegant-excursions.com

SENDA ECO - lola@sendaecoway.com

EL CARDÓN - direccion@elcardon.com

Jo&Elio - joan@joanelio.com

XWANDER - info@xwander.com

New Fit Canarias S.L. - excursiones.tfs@nfitcanarias.com

CANARIAS EN RUTA - info@canariasenruta.com

PATEA TUS MONTES - info@pateatusmontes.com

DAYLI TOURS - info@dayli-tours.com

STAR EXCURSIONES - info@starexcursions.com

GAITOURS - info@gaiatours.es

TENERIFE WINE EXPERIENCE - info@tenerifewineexperience.com

INFORMACIÓN DEL DESTINO

¡Tenerife despierta emociones!

Y los cinco sentidos se hacen pocos para apreciar todo lo que tiene. Es la Isla más grande del Archipiélago canario y la única que cuenta con dos aeropuertos internacionales, que la sitúan a una distancia de entre dos y cuatro horas de la Península y del resto de Europa.

Tenerife vive el carnaval más auténtico; posee el pico más alto de España –el imponente Teide, de 3.718 metros; y su temperatura media anual es de 23 grados. Por eso, en ningún sitio como aquí, diciembre y agosto están tan cerca. Además de contar una gran diversidad gastronómica y una serie de experiencias que te invitan a descubrirla.



RUTAS GASTRONÓMICAS

TESOROS GASTRONÓMICOS DE TENERIFE





saboreavalencia
TASTING VALENCIA



VALENCIA

CONTACTO INSTITUCIONAL

Désirée Stenderup

desiree.stenderup@visitvalencia.com

633 252 209

RECEPTIVOS Y EMPRESAS COLABORADORAS

TRIPULA INCOMING

AMBIA TOURS

RUTA DEL VINO UTIEL-REQUENA

VALENCIA CLUB COCINA

DESCUBRE L'HORTA

GASTRO TRIPS

SEA SAFFRON

INFORMACIÓN DEL DESTINO

Valencia, ofrece una amplia oferta de alojamiento con 15.000 camas disponibles en la ciudad, oferta turística sostenible gastronómica, una huerta urbana que abastece a los restaurantes y ciudadanos, una lonja con pesca sostenible y diaria, la Albufera, parque natural y arrozal, donde nace la paella valenciana.

Conexiones aéreas con todas las capitales europeas y con el portal de Asia vía Turquía. Además, Valencia es una de las principales ciudades en acoger eventos internacionales, a nivel congresual.

RUTAS GASTRONÓMICAS



RUTA HUERTA



RUTA MARÍTIMA



RUTA CENTRO



RUTA ARROZ



RUTA GOURMET
MICHELÍN Y
SOLES REPSOL



saboreagrancanaria

TASTINGGRANCANARIA



GRAN CANARIA

CONTACTO INSTITUCIONAL

Marifé de León

Responsable de Gastronomía en Turismo de Gran Canaria.

mdeleon@turismograncanaria.com

600403889

RECEPTIVOS Y EMPRESAS COLABORADORAS

Etnoexperience / Rafael Molina

info@etnoexperience.com 647732714

Gastronomic Projects / Tania Reyes

info@gastronomicprojects.com 639540270

Handmade Tours Masequera

welcome@handmadetours.es 677389690

Trip Gran Canaria / Bruno Knudsen

674 12 88 49

Turinka / Óscar y Javier Barroso

info@turinkacanarias.com 636 647 542 / 689 052 509

INFORMACIÓN DEL DESTINO

Gran Canaria es un continente en miniatura, donde el mejor clima del mundo acompaña al viajero durante todo el año. Son las bondades de este clima, sus más de 3.000 horas de sol, los que hace que en la isla atesore una deliciosa gastronomía.

Esto la convierte en la mejor elección para disfrutar de unas vacaciones puesto que, junto a su magnífica gastronomía, el visitante encuentra una amplia oferta de diversión, descanso, cultura y naturaleza.

En definitiva, Gran Canaria es un continente en miniatura donde se mezclan siglos de historia, espacios naturales, un pasado aborigen único en el mundo y una gastronomía espléndida que puede disfrutarse todo el año."



RUTAS GASTRONÓMICAS

LA RUTA DEL VINO

Ruta del Vino y Ruta del Queso. Ruta del Vino: Gran Canaria elabora vinos a partir de variedades de uva únicas en el mundo. El carácter que además le aportan los vientos alisios, el mar y la tierra volcánica, los hacen especiales y cuentan con Denominación de Origen Protegida. Así, no es de extrañar que que nuestro destino sea la primera Ruta del Vino certificada fuera de territorio peninsular. La Ruta del Vino de Gran Canaria cuenta con 52 establecimientos/puntos a recorrer de manera autónoma por parte del visitante y en la que, a buen seguro, se enamorará de la isla. Porque en Gran Canaria hacemos vinos y embotellamos paisaje.

RUTA DEL QUESO

Gran Canaria es la isla del queso. En todas las islas se elabora este producto, pero aquí alcanza un estatus superior por la variedad y calidad de los mismos y porque se conservan prácticas ancestrales extinguidas en otros destinos, como son la trashumancia y el pastoreo libre. En esta ruta, que proponemos desde Saborea Gran Canaria, el visitante realiza un viaje al interior de la isla para conocer los secretos de los quesos que se elaboran en aquella zona y cómo el paisaje y la conservación de estas tradiciones ancestrales están reflejadas en los quesos. En este aspecto, tenemos que destacar las tres variedades de quesos bajo la única denominación de origen que existe: el queso de flor, el queso de media flor y el queso de Guía. Queserías, restaurantes, centros de interpretación y tiendas gourmet forman parte de esta ruta marcada por las huellas que ha dejado el pasado y que aportan identidad a nuestro destino.

