



¡PRUEBA Y SORPRENDETE!

sabores

DEL ALTO GÁLLEGO

Julio

L	M	X	J	V	S	D
					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

Agosto

L	M	X	J	V	S	D
31	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			



BODEGAS BAL MINUTA - ERA "LAS VIÑAS" - BARBENUTA

T.677 254 659 - bodegasbalminuta@gmail.com

www.bodegasbalminuta.es



LA GRANJA DEL BOLA - JAVIERRE DEL OBISPO

T.629 430 229 - lagranjadelbola@gmail.com



MIEL A REDOLADA - ARTOSILLA

T.658 966 966 - conoce@a-redolada.com

<https://a-redolada.com/>



CERVEZAS TENSINA - TRAMACASTILLA DE TENA

T.671 428 610 - tensina@tensina.es

www.tensina.es



CERVEZAS BORDA - AINETO

T.619 019 090 - tienda@cervezasborda.es

www.cervezasborda.es



QUESOS DE ELENA - BIESCAS

T.623 498 154 - quesosdeelena@gmail.com

INFORMACIÓN, RESERVAS Y PAGO

En el teléfono / web de cada establecimiento

LA GRANJA DEL BOLA

UNA MAÑANA ENTRE GALLINAS Y NATURALEZA

11, 14, 21 y 28 Jul, 4, 11 y 15 Aug

Hora 11,00 h - Durac. 60"

Precio: 10 € / pax (incluye 1 docena de huevos)

La actividad consiste en la visita a una granja de gallinas ecológicas ubicada en el barranco de Tramafoz, perteneciente a Javierre del Obispo (Biescas).

El objetivo de la visita es conocer de cerca el trabajo que hacemos en nuestra granja y ver a las gallinas picoteando en un entorno natural privilegiado.

Explicaremos el día a día de nuestras gallinas, horarios, alimentación, puesta del huevo ... bajo la atenta mirada de nuestros guardianes, los mastines Tango e Irene.

Terminaremos viendo el proceso de preparación de los huevos que luego os llevaréis a vuestra casa

MIEL A REDOLADA

APICULTORES: MIEL Y MUCHO MÁS

2, 3, 9, 10, 16, 23, 24 y 30 Aug

Hora 17,00 h - Durac. 120'

Precio: 10 € adultos (+16 años) / 5 € niños (entre 6 y 16 años)

El objetivo de la actividad es acercar al visitante al trabajo del apicultor, por un lado y a los diferentes productos de la colmena por otro.

Hablaremos de la relación entre las abejas y el ser humano y de cómo ésta ha ido evolucionando hasta llegar a la apicultura moderna. Os mostraremos los principales problemas de estas incansables trabajadoras, así como los beneficios que nos aportan a los humanos. Veremos cómo se trabaja en nuestra explotación, qué cosas nos hacen únicos. Podrás ver nuestro obrador y herramientas de trabajo para entender todo el proceso de obtención de las diferentes mieles. Por último, hablaremos de otros productos que se obtienen de la colmena además de la miel: polen, propóleo y haremos una cata de todos ellos.

CERVEZAS BORDA

CATA MARIDADA EN AINETO

18 y 25 Jul, 1, 8, 22 y 29 Aug

Hora 18,00 h - Durac. 90'

Precio: 20 € / pax

Recorrido por el municipio de Aineto y pequeña historia de su repoblación en los años 80. Visita a una borda de 1853 convertida en obrador de cerveza y explicación del maestro cervecero de la elaboración de la cerveza ecológica, seguida de una cata de 4 cervezas distintas al aire libre, en un paraje precioso. ..

BODEGAS BAL MINUTA

EXPERIENCIAS MARIDAJE

5, 6, 12, 13, 19, 20, 26 y 27 Jul,

Hora 18,00 h - Durac. 90'

Precio: 15 € / pax (niños gratis)

La cata comenzará con una explicación del proyecto desde sus inicios y de nuestra forma de trabajar respetuosa con el entorno. A continuación, se explicarán y catarán dos de nuestros vinos, los cuales maridaremos con productos artesanales elaborados por compañeros de la zona.

La cata tendrá lugar en nuestra era "Las Viñas", con fantásticas vistas del valle.

CERVEZAS TENSINA

CATA DE CERVEZA TENSINA

3, 10, 17, 24 y 31 Jul, 7, 14, 21 y 28 Aug

Hora 18,00 h - Durac. 90"

Precio: 15 € / pax

Visita a las instalaciones de cerveza Tensina, para conocer la elaboración de esta cerveza de montaña. Tras ver su proceso, realizaremos una cata de sus cuatro variedades que se servirán acompañadas de productos locales.

QUESOS DE ELENA

CATA DE QUESOS

4 y 7 Jul, 17, 18, 25 y 31 Aug

Hora A convenir - Durac. 60'

Precio: 15,00 € adultos / 5 € niños

Explicación de la elaboración de los distintos tipos de quesos, degustación de los mismos acompañados por vino, cerveza, hidromiel, agua y refrescos.