

A photograph of children in a garden, overlaid with a semi-transparent yellow filter. One child in the foreground is holding a bunch of green leafy plants. Other children are visible in the background, some holding vegetables like carrots.

Visitar un huerto

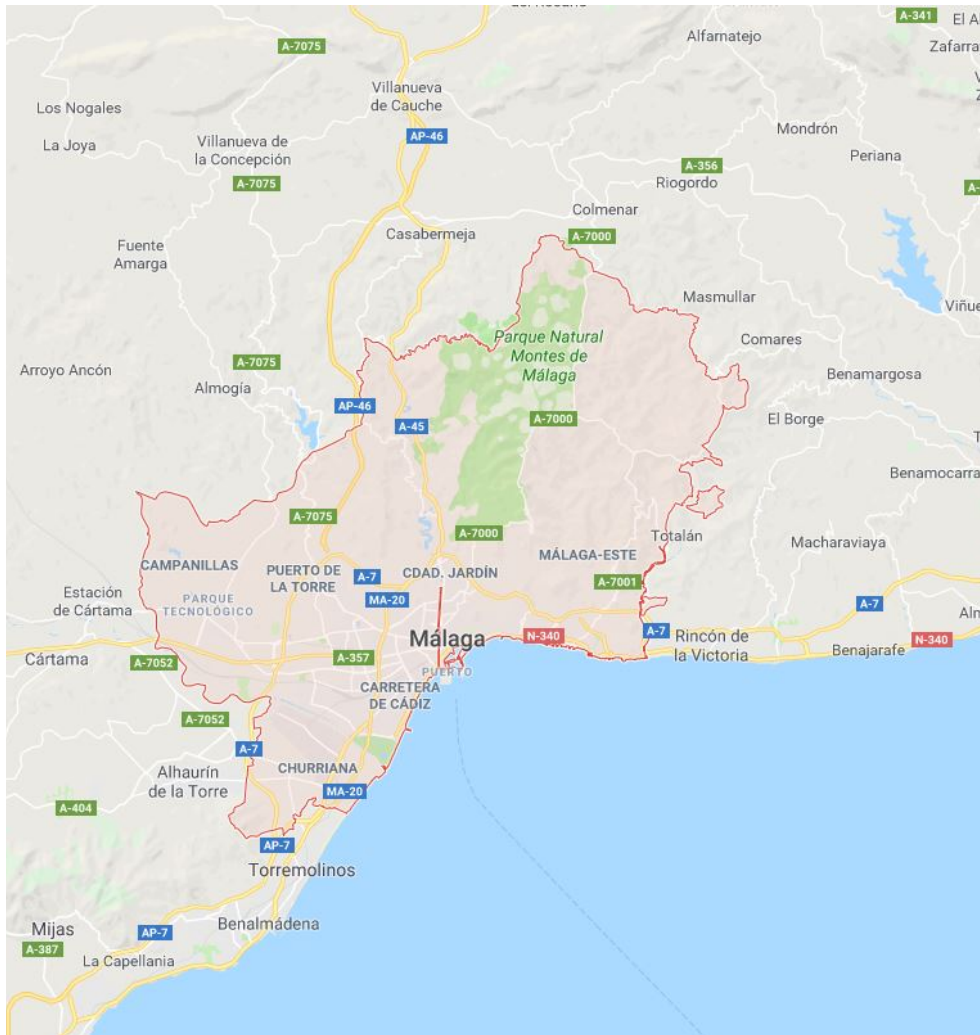


Visitar un Huerto

Gastronómico

LUGAR	Málaga provincia
DURACIÓN	7 días
TIPO DE ACTIVIDAD	Visitas guiadas sensoriales
IDIOMA	Español e Inglés, otro idioma consultar
MÍNIMO DE PERSONAS	Grupos a partir de 10 pax, (visitas privadas consultar)
ACTIVIDAD FAMILIAR	Sí

Ubicación:



Carratraca te aguarda para descubrir sus aguas, muy apreciadas por las civilizaciones que han pasado por este rincón a lo largo de los siglos

Una de las experiencias turísticas más formativas y provechosas es conocer las huertas tradicionales que se han erigido como verdaderos ecosistemas que han posibilitado el consumo de frutas y verduras de temporada.

¿Cómo funciona un huerto? ¿Qué se obtiene de él? ¿Cuántos platos pueden elaborarse con productos nacidos allí?

Te sorprenderá y te reconciliará con la tierra cuando descubras lo que ésta es capaz de darte. La visita a un huerto local, vecinal o social es una experiencia turística que fomenta la cultura del campo y pone en valor la necesidad de mantener estas prácticas para el beneficio del ser humano en busca de un modo de vida saludable, y que se refleje en la alimentación.



Mostrar al Visitante un huerto en funcionamiento, conocer los huertos sociales y a las personas que trabajan en ellos son, además de experiencias auténticas, un modo de aprendizaje en torno al provecho que el ser humano ha sacado históricamente de la tierra para su supervivencia.

Además de la visita al huerto, la experiencia incluye un almuerzo en una casa particular del pueblo a visitar. En ella se podrán degustar menús con productos km. 0, es decir, extraídos de la zona, conformando recetas tradicionales como cocidos, potajes, guisos, precedidos de ensaladas de la huerta y embutidos caseros.



Berzas, callos, potaje de garbanzos, sopa de tomate, estofados a la pastoril... Delicias con sabor muy cercano, rematados por postres caseros, incluyendo fruta de temporada de la zona. ¡Saborea lo que la tierra nos da!