

COCINAMOS Y COMEMOS

En el occidente de Cantabria (Spain)

Taller de cocina + Senderismo slow + naturaleza + patrimonio + paisajes culturales (2 días - 1 noche)

En esta experiencia gastronómica vamos a conocer uno de los valles más interesantes de Cantabria, el alto Nansa. Un espectacular espacio de montaña que ha ido enriqueciendo su patrimonio a lo largo de los siglos gracias a sus comunidades rurales. Una experiencia que nos une a la cultura, la tradición y la naturaleza en contacto directo con la población local.

Visita a pueblos del valle:

En función de vuestra llegada en la tarde del primer día, antes de comenzar el taller, nos acercaremos a alguno de los pueblos del valle para entrar en contacto con su patrimonio cultural y el patrimonio natural que nos rodea. Pueblos medievales que guardan destacadas representaciones de casonas blasonadas y de arquitectura tradicional.

Taller de cocina:

Vamos a conectar con la tradición a través de la cocina. ¡Nosotros haremos la cena!. En la tarde del día en que llegáis elaboramos la receta tradicional del torto de Polaciones en uno de los restaurantes con más solera del valle, en funcionamiento desde 1928. Es la mejor forma para conocer una de las costumbres que más importancia tuvo en el valle, la matanza del cerdo. Aquella antigua costumbre, casi un rito, que reunía a familias y amigos.



COCINAMOS Y COMEMOS

En el occidente de Cantabria (Spain)

Senderismo slow:

A la mañana siguiente, después de descansar en la posada rural y tras un buen desayuno con frisuelos, nos adentraremos en una naturaleza espectacular. Una ruta sencilla de entre tres y cuatro horas por caminos antiguos que son una invitación al descubrimiento de una cultura ancestral. Caminamos de forma tranquila, haciendo paradas para que todo el mundo pueda disfrutar e interpretamos el paisaje adentrándonos en la cultura, la historia y la vida del valle.

Gastronomía tradicional:

Después de abrir el apetito degustaremos la gastronomía tradicional que nos unirá a las raíces del territorio. Las excelentes carnes de este valle nos hablan de otro de los oficios más antiguo del entorno, el de ganadero. Desde el medievo han ido dando forma al paisaje, convirtiéndose en el gran constructor del paisaje que ahora interpretamos.

Fecha: marzo, abril, mayo, junio, septiembre y octubre (para Semana Santa y otros meses consultar previamente)
Duración 2 días (1 noche). Finaliza después de comer.

Tarifas: Adulto: 176€ pax (IVA incluido).

Mínimo de 4 personas adultas. Para tours exclusivos consultar precio.

Incluye: Servicio guía acompañante con persona especialista en el territorio. Visita a pueblos del valle. Taller de cocina que incluye la cena con torto hecho con tus manos, ensalada, vino y postre casero. Alojamiento (Posada rural. Habitación doble). Un desayuno con frisuelos. Ruta de senderismo interpretada (jornada de mañana). Una comida en restaurante local (menú del día). Seguros y atención personalizada.

No incluye: Transporte, comida y bebida fuera del menú ofertado. Entradas a monumentos y centros interés cultural.

Nota: se deberá informar sobre posibles alergias alimenticias o dietas especiales.

Idioma: castellano (disponible servicio de traducción en otros idiomas. (Consultar precio)

