

SABORES DE LOS QUESOS DE ANTAÑO

En el Sureste de Cantabria (Spain)

Visita quesería + gastronomía
+ naturaleza + paisajes culturales

La experiencia Sabores de los quesos de antaño nos acerca a un pequeño y precioso pueblo del extremo sureste de Cantabria, donde se respira la cultura rural. En este valle sus gentes han sabido adaptarse a la perfección a un territorio accidentado y con fuertes pendientes. Una sociedad ganadera y agrícola que gracias a la práctica ancestral del pastoreo han dado origen a un paisaje con identidad.

Quesería familiar:

Visitamos esta quesería de carácter familiar donde se elaboran quesos artesanos con leche de vacas que pastan en praderas de alta montaña. Los propietarios que hacen los quesos de uno en uno, nos explicarán la elaboración y el proceso del queso artesanal durante la visita a las instalaciones. Desde sus comienzos la quesería ha pretendido recuperar los sabores de los quesos de antaño y sus quesos han sido premiados en el World Cheese Awards Silver.

Cata-degustación de quesos:

En las instalaciones de la quesería vamos recibir una explicación didáctica de la elaboración y proceso del queso artesanal con proyección audiovisual incluida y a participar en una cata-degustación de los quesos elaborados con la leche cruda. Los propietarios nos irán comentando las características de los tres tipos de quesos que elaboran: de pasta prensada, de pasta blanda y requesón, mientras los maridamos con distintos vinos.



SABORES DE LOS QUESOS DE ANTAÑO

En el Sureste de Cantabria (Spain)

Gastronomía:

La visita a la quesería finaliza con una comida cuyo protagonista será uno de los guisos de puchero más conocidos de Cantabria hecho a fuego lento: el cocido montañés.

Paisajes culturales:

Por la tarde, vamos a descubrir los maravillosos paisajes del valle de Soba. Un paraíso kárstico de espectacular belleza en el que son visibles las señales de un pasado glaciar y en el que se enmarca el Parque Natural de los Collados del Asón. Un recorrido por carretera por los miradores del valle nos hará "volar" sobre el paisaje para descubrir las panorámicas más espectaculares del entorno.

Fecha: todo el año (en invierno sujeto a las condiciones meteorológicas)

Duración aprox.: 7 horas y media

Tarifas: Adulto: 72€ pax | Niños (de 6 a 12 años): 40€ (IVA incluido).

Mínimo de 6 personas adultas. Para tours exclusivos consultar precio.

Incluye: Servicio guía acompañante con persona especialista en el territorio. Visita al pueblo, a la quesería, instalaciones y explicación didáctica. Cata-degustación de quesos acompañados de vinos con D.O. Comida tradicional típica de puchero. Ruta paisajística por carretera interpretada por los miradores del valle y proximidades. 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.)

