



¡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
21	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

Agosto

L	M	X	J	V	S	D
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 - info@bodegasbalminuta.es
www.bodegasbalminuta.es

 **CHOCOLATES DE LA ABUELA - HOSTAL DE IPIES**
T.974 496 918 - contacto@chocolatesdelaabuela.com
www.chocolatesdelaabuela.com

 **PARTCHARAN - TRAMACASTILLA DE TENA**
T.605 453 428 - info@partcharan.com
www.partcharan.com

 **MIEL A REDOLADA - ARTOSILLA**
T.658 966 966 - conoce@a-redolada.com
www.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 - cerverceria@cervezasborda.es
www.cervezasborda.es

 **LA BORDA DE PASTORES - PARDINA DE AYÉS, RAPÚN**
T.667 642 513 - reservas@labordadepastores.com
www.labordadepastores.com

PARTCHARAN

LOS SECRETOS DEL PACHARÁN

15 Y 28 Jul, 11 y 20 Aug
 Hora 12,00 h o 17,00 h - Durac. 90'
 Precio: 10 € / pax

Partcharan es una micro empresa que elabora pacharán artesano de edición limitada. El nombre de esta bebida es una contracción de: Pacharán, Artesano y Partacua. Además del pacharán tradicional se elaboran otras variedades para que cada cliente pueda disfrutar de un licor adecuado a su gusto y al momento de consumirlo.

En la visita conoceremos la bodeta y el método de elaboración, además de resolver todas las dudas que puedan surgir o que tengan los visitantes. Tras la visita a la bodega en la planta superior, se probarán los pacharanes en la sala de catas.

MIEL A REDOLADA

APICULTORES: MIEL Y MUCHO MÁS

30 Jul, 13 y 27 Aug
 Hora 18,00 h - Durac. 90"
 Precio: 10 € adultos (+16 años) / 5 € niños (entre 5 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 las abejas, esas trabajadoras incansables, de cuándo surgió la relación entre las abejas y el ser humano y de cómo ha ido evolucionando hasta llegar a la apicultura moderna. Veremos cómo se trabaja ahora en una explotación como la nuestra, qué nos caracteriza y diferencia de otras, cuáles son nuestros principales problemas y qué beneficios tenemos todos de que existan las abejas. La miel es un producto bastante conocido, sobre todo por su sabor dulce y por sus beneficios en catarros, toses, etc. Sin embargo, el proceso por el cual se obtiene la miel no lo es tanto. 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

OBRAJADOR CERVEZAS BORDA EN AINETO

13 y 27 Jul, 10 y 24 Aug
 Hora 18,00 h - Durac. 120"
 Precio: 12 € / 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 5 cervezas distintas al aire libre, en un paraje precioso. ..

BODEGAS BAL MINUTA

CATA MARIDAJE DE LOS VINOS DE LAS NIEVES

30 Jul, 5, 19 y 27 Aug
 Hora 18,00 h - Durac. 90'
 Precio: 10 € / pax

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 del valle. La cata tendrá lugar en nuestra era "Las Viñas", con vistas al valle, siempre que la climatología lo permita. Si no, se realizará en la antigua escuela de Barbenuta, sala de exposición muy bonita y emblemática.

CERVEZAS TENSINA

CATA DE CERVEZA TENSINA

16 y 23 Jul, 6 y 13 Aug
 Hora 18,00 h - Durac. 90"
 Precio: 12 € / 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.

LA BORDA DE PASTORES

MUNDO PASTORES, ESPECIAL BURGUER DE TERNASCO

14 y 20 Jul, 3 y 17 Aug
 Hora 19,00 h - Durac. 3 h'
 Precio: 29,50 € / pax

Es la ocasión perfecta para descubrir, divirtiéndose en familia, la cultura milenaria del pastoreo, las formas tradicionales de vida en el Pirineo en plena naturaleza y la crianza del Ternasco de Aragón. Paseo con el rebaño, visita al emocionante museo tradicional del ovino, al roble centenario, hamburguesa natural de Ternasco de Aragón a la brasa con refresco, cerveza o vino en nuestra amplia terraza con vistas.

CHOCOLATES DE LA ABUELA

APROXIMACIÓN AL CACAO Y CHOCOLATE

22 y 29 Jul, 12 y 26 Aug
 Hora 18,00 h - Durac. 40"
 Precio: 5 € / pax

Se desarrolla una charla-cata en la que se brinda información sobre el cacao, su transformación hasta llegar a los chocolates que encontramos en el mercado. Degustación de diferentes chocolates.