

Planes gastro para Semana Santa

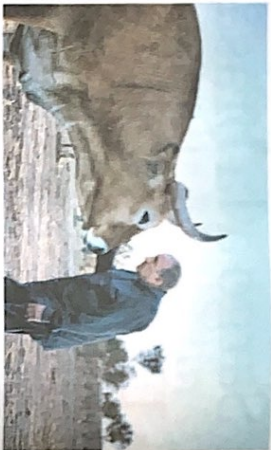
Cada vez hay una mayor oferta para todo tipo de actividades y público relacionadas con la gastronomía. Generalmente, están en entornos naturales desde donde podemos disfrutar de paisajes únicos

TRIXO MARCO OSORIANO DE TILIANA

La vuelta de la esquina y para muchos de nosotros son unos días de descanso en los que aprovechamos para disfrutar una pequeña escapada. O al menos una parte de ella, por decirlo así, la manovra de día se pueden disfrutar cualquier fin de semana. Como acontece hasta León, más concretamente a la localidad de Jimenez de Jamuz, al restaurante El Carpicho, a probar la mejor carne del mundo, según la revista Time, José Godón, el propietario y uno de los mayores expertos en caza de bayuras, posee las fincas en la localidad y en el restaurante nos enseñarán a cocinar y disfrutar de los platos más originales de la zona. El mismo José nos ofrece un taller sobre el hato del restaurante, en el hotel rural Donna Eboria.

Pero si lo tuvo no es la carne, no te preocupes. Bilbacus nos ofrece la experiencia de la ruta del Chisco la en la que nos explican todos los secretos de la pesca de este sabroso calado. La actividad consiste en salir a navegar en la ría de Vigo para acercarnos al caladero y disfrutar observando como los mariscos realizan sus movimientos también de tradición. Tradicionalmente también se tiran los seños, vamos hacia la Ribeira para hacer de apicultor por un día. Allí el experto productor, en miel, Alfonso Iglesias, nos sumergirá en el entorno de las abejas y nos mostrará como trabajan y sus dulces resultan-

reportaje



BILBACUS - LA RUTA DEL CHISCO. La actividad consiste en salir a navegar en la ría de Vigo para acercarnos al caladero y disfrutar observando como los mariscos realizan sus movimientos también de tradición. Tradicionalmente también se tiran los seños, vamos hacia la Ribeira para hacer de apicultor por un día. Allí el experto productor, en miel, Alfonso Iglesias, nos sumergirá en el entorno de las abejas y nos mostrará como trabajan y sus dulces resultan-



reportaje



FINCA ABELOUZE. En este espacio cenamos a Huera, galardonado con una Estrella Verde. Podemos disfrutar de una jornada gastronómica en un entorno natural como los Picos de Europa, para mostrarnos con detalle el proceso de elaboración y maduración de estos quesos de cabrales, incluída la elaboración de su leche.

QUEJERA MAJÍN. La joven traxota López, que participa en un entorno natural como los Picos de Europa, para mostrarnos con detalle el proceso de elaboración y maduración de estos quesos de cabrales, incluída la elaboración de su leche.

CONSUME RESPONSABLEMENTE

DISFRUTA LA RIQUEZA DE LA VIDA

#Abuelo7

IMPANIMADO BEREACIONES 2022-2023