



¡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	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

Agosto

L	M	X	J	V	S	D
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

 **QUESOS CARLINA / HIDROMIEL GUERRERO - SABIÑÁNIGO**
 Ermita de Santa Lucía (Sabiñánigo)
 T.646 850 563 - 656 940 168 - quesoscarlina@gmail.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.650 970 377 - contacto@labordadepastores.com
www.labordadepastores.com

PARTCHARAN

LOS SECRETOS DEL PACHARÁN

29 Jul, 12 y 28 Aug
 Hora 17,00 h - Durac. 60' - 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. La primera palabra es el licor que preparamos, la segunda es porque se produce artesanalmente con endrinas recogidas a mano una a una y la tercera marca la zona donde se recogen, el Quiñón de la Partacua, formado por Tramacastilla, Sandinies, Escarrilla y Piedrafita. 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.

MIEL A REDOLADA

APICULTORES: MIEL Y MUCHO MÁS

30 Jul, 13 y 27 Aug
 Hora 18,00 h - Durac. 90"
 Precio: 10 € adultos / 5 € niños

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

CERVEZA ARTESANA ECOLÓGICA

4, 11 y 18 Aug
 Hora 18,00 h - Durac. 120"
 Precio: 12 € / pax

Realizaremos un recorrido por el municipio, un horno de leña y la cervecería artesana. Haremos una cata al aire libre, de cinco cervezas distintas, veremos sus características y proceso de elaboración. Una botella de 33cl se comparte para tres personas. Las cervezas se acompañan con patatas fritas y snack..

BODEGAS BAL MINUTA

CATA MARIDAJE DE LOS VINOS DE LAS NIEVES

22 Jul, 5 y 19 Aug
 Hora 18,00 h - Durac. 60' - 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

31 Jul, 14 y 26 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

DIA DE CAMPO Y TERNASCO

25 Aug
 Hora 11,30 h - Durac. 4 h 30"
 Precio: 25 € adultos / 15 € niños

Vive en primera persona la actividad del pastoreo, conoce el proceso de producción del Ternasco de Aragón IGP y disfruta de la gastronomía aragonesa más tradicional. Visita al museo del ovino y las artes tradicionales, Paseo guiado para conocer todos los secretos del pastoreo y Menú tradicional con migas del pastor y Ternasco de Aragón IGP a la brasa.

CHOCOLATES DE LA ABUELA

APROXIMACIÓN AL CACAO Y CHOCOLATE

23 Jul, 6 y 20 Aug
 Hora 18,00 h - Durac. 40"
 Precio: 3,50 € / 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.

QUESOS CARLINA/ HIDROMIEL GUERRERO

HIDROMIELES Y QUESOS AL ATARDECER EN STA LUCÍA

24 Jul, 7 y 21 Aug
 Hora 22,00 h - Durac. 60"
 Precio: 10 € / pax

Junto a la ermita de Santa Lucía (Sabiñánigo), mientras disfrutamos de una de las mas bellas puestas de sol de la zona, realizaremos una cata conjunta de Hidromieles Guerrero y Quesos Carlina, productos artesanales que se elaboran en Biescas.