

“PAISAJES CON SABOR”

Del 27 de junio al 1 de julio
Excursiones más cata degustación



La Reserva de la Biosfera “Ordesa-Viñamala” ha cumplido 40 años. Y su zona núcleo, el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, celebra en este 2018 su Centenario. Dos espacios naturales pioneros en España donde la gastronomía popular de los pueblos de montaña se halla íntimamente ligada al paisaje natural y a la biodiversidad, con unas costumbres y usos tradicionales que hacen de estos productos artesanos un elemento diferenciador y de identidad cultural que favorece el desarrollo socioeconómico en los municipios de esta parte del Pirineo Aragonés.

Productos locales que nos demuestran que con los espacios naturales protegidos conseguimos para muchas vidas, familias y gentes una vida mejor, más sana y ecológica.

El ecosistema de Ordesa-Viñamala y de Ordesa y Monte Perdido esta vinculado a las seculares sinergias entre la ganadería extensiva y el cuidado del paisaje. Un espacio privilegiado que no se puede comprender tampoco sin el aprovechamiento de los frutos silvestres, las plantas medicinales o el agua pura de estas montañas para la fabricación de licores artesanos e infusiones que transmiten los aromas y la calidad propia de este territorio tan hermoso.

Para celebrar los 100 años de sostenibilidad del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, vinculados a una gran Reserva de la Biosfera que excede de sus límites, el Gobierno de Aragón organiza una serie de cinco visitas guiadas por la Naturaleza de la Reserva de la Biosfera que se completan con la degustación final de un producto gastronómico local.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

"Bosque de brujas y agua de nieve para una cerveza"

Día 27 de junio, miércoles. A las 9,30 horas en la plaza del Ayuntamiento de Tramacastilla de Tena. Recorreremos uno de los lugares más misteriosos de todo el Pirineo de Huesca. Un bosque mágico del Valle de Tena, el hayedo del Betato, donde se ambientan leyendas de brujas y duendes, y por donde fluye el agua limpia del deshielo que luego dará origen a la Cerveza Tensina, un producto local fabricado con un ingrediente principal, el agua de nieve procedente de las montañas de la Sierra de Partacua. *Incluye paseo guiado por el Betato, visita a la fábrica de Cerveza Tensina y cata de cerveza.*

"Ovejas y ermitas, patrimonio y paisaje cultural ganadero"

Día 28 de junio, jueves. A las 9,30 horas el parking de entrada a Tella. Una de las rutas más visitadas del entorno del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido es la de las ermitas de Tella, donde se entrelaza el patrimonio histórico-artístico y natural con las formas de vida y la cultura popular de las gentes de la montaña altoaragonesa, haciendo especial hincapié en esos paisajes que han sido modelados por la ganadería extensiva de ovino, y que propician la crianza de una carne de cordero muy especial: el "lechal churro". *Incluye paseo guiado por las ermitas de Tella y degustación de lechal churro en el Restaurante de la aldea de Lamiana.*

"El río Ara, fuente de vida. Frutos silvestres"

Día 29 de junio, viernes. A las 9,30 horas en la iglesia de Broto. Excursión entre Broto y Torla en torno al curso del río Ara, subiendo por la margen derecha y descendiendo por la izquierda, en un recorrido de gran belleza entre ambas poblaciones que nos va a permitir conocer la vegetación y sus frutos silvestres, tales como arañones, moras o frambuesas... algunos de los cuales podremos acabar degustando a través del sabor de un licor artesano. Visita a la cascada de Sorrosal. *Incluye recorrido por el valle del Ara y cata en la fábrica de Pacharán Ordesano de Broto.*

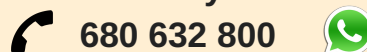
"Valle de Bujaruelo, paisaje y ternera con sabor especial"

Día 30 de junio, sábado. A las 9,30 horas en el puente de San Nicolás de Bujaruelo. Recorrido por el Valle de Bujaruelo conociendo los usos y costumbres de la cultura ganadera y pastoril en una zona que todavía conserva manejos y aprovechamientos que tienen su origen en la época medieval. Por allí, en plena naturaleza, nos encontraremos pastando a la Ternera Valle de Broto, una marca de calidad vinculada a una raza autóctona -la parda de montaña- que se cría aprovechando los verdes y extensos prados. Su carne es capaz de satisfacer a los consumidores más exigentes. Incluye visita guiada por el entorno de Bujaruelo y degustación de guiso de Ternera Valle de Broto en el Refugio de Bujaruelo.

"Unos viñedos de altura, un vino diferente"

Día 1 de julio, domingo. A las 9,30 horas en la plaza de la localidad de Barbenuta (Biescas). Paseo por el Valle de Barbenuta, un lugar apartado del término de Biescas, que atesora pueblos apartados con un patrimonio cultural y natural de gran valor. Allí arriba se esconden las viñas a mayor altitud de toda la Península Ibérica, origen de un vino muy especial, "el vino de las nieves", que nos permite degustar el alma del Pirineo. *Incluye recorrido por Barbenuta y cata del vino de Bodegas Bal Minuta.*

Para más información y reserva de plaza:



680 632 800

www.ordesacentenario.es

Obligatorio reservar plaza - Las plazas son limitadas