BLUEVALLEY

Tour visita al Pantano de Tibi, pastoreo de cabras y ovejas con taller de queso de Alicante y maridaje de 4 vermuts de Alicante con sumiller (Tibi)

Un tour único, combinando naturaleza, y el mejor sabor del queso y los vermuts de Alicante



DESDE DESDE 55€ | 1 DÍAS

Blue Valley Travel	865 608 362	info@bluevalleyco.com

Itinerario

Comenzamos con la visita al Pantano de Tibi, un paseo por la presa más antigua de España

El Pantano de Tibi empezó a construirse en 1580 por orden del rey Felipe II, que encargó al ingeniero de la corte, Juan Bautista Antonelli, que se hiciera cargo de esta increíble obra de ingeniería.

Según cuentan, la idea se la habían dado dos vecinos de la zona: un molinero de Mutxamel, Pere Izqueirdo, y un picapedrero de L'Alacantí, Miguel Alcaraz, que conocían bien el cauce del Río Verde. De hecho, el plan que se llevó a cabo era crear la presa justo en una especie de desfiladero de rocas calcáreas entre dos montañas, el Mos del Bou y la Cresta, donde sólo había una anchura de nueve metros, y dar vida así al que se llamó entonces Pantano de Alicante, ya que iba a abastecer de agua a la huerta próxima la ciudad.

Aprox 1 hora

Continuamos con visita a granja y quesería con cabras y ovejas

Las personas que disfruten de esta experiencia, tendrán una experiencia inolvidable, tocando las cabras y probando la leche, dando de comer a las cabras y abrazando los cabritos. Los participantes van a conocer como trabaja un pastor con sus perros y como se ordeña una cabra.

Dice el Pastor de la quesería en Alicante...

Los que no han venido nunca, ni vendrán, nunca sabrán
Que importante es un buen perro cuando tienes un ganado de cabras, porque ellas son un poco cabronas.
No podrán escuchar a los cencerros, como suenan, cuando corren las cabras
No podrán probar la buena leche de la cabra
Los niños no verán de donde viene la leche ni verán como mamma un cabrito recién nacido de la ubre de su madre
No podrán andar con el garrote del pastor ni escuchar sus historias de cuando era pequeño y tenia que ayudar a sus padres en el campo

Y finalizamos con un taller de quesos artesanales requesón y fresco con maridaje / cata de 4 vermuts de Alicante

El taller de queso es un workshop que se realiza en la quesería situada en Playa de San Juan, donde un facilitador explica los pasos para confeccionar un queso fresco y el requesón que es originario de la provincia de Alicante y actualmente extendido en la Comunidad Valenciana.

Cada participante realizará su propio queso y durante el evento se realiza una cata de vermuts artesanales y degustamos productos típicos de Alicante.

¿Qué incluye?

Duración total 5 horas

- Guía acompañante
- Pastoreo de ovejas y cabras
- Taller de queso fresco y requesón y material necesario para su elaboración.
- Cata de 4 vermuts artesanales y aperitivos locales de Alicante
- Seguro de accidentes y RC

Precio

- Guía inglés.

- Se deberá reservar mínimo con un 48h de antelación siempre que haya disponibilidad. Reserva y asegura tu plaza.

- Teléfono de contacto: 865608362 Atención

- Avisar de alguna intolerancia alimenticia

- ¡Gratis! Cancela sin gastos hasta 24 horas antes de la actividad. Si cancelas con menos tiempo, llegas tarde o no te presentas, no se ofrecerá ningún reembolso.