

VISITAS
AGROALIMENTARIAS

La despensa
DE LAS
CINCO VILLAS

*Un recorrido para despejar la mente con gusto,
delicadeza y pasión por una tierra*



MOLINO ECOTAMBO PANADERÍA JULIO Y YOLANDA

No hay mejor punto de encuentro para comenzar la jornada que la **Hospedería de Sádaba**, cuyas paredes albergan arte, historia cultura y... ¡mucho simpatía!

Nuestro recorrido nos llevará al molino de harinas naturales de **Ecotambo**, un precioso y apasionante proyecto familiar que apuesta por la agricultura ecológica para la elaboración de uno de los panes más sabrosos de Aragón. Su apuesta por el contexto rural y por una actividad sostenible es un ejemplo de compromiso con la tierra y con el medioambiente.

Uno de los resultados es el pan que hornean en la **Panadería Julio y Yolanda**, donde disfrutaremos de un taller de elaboración de pan y tortas caseras. La visita a esta panadería sadabense es toda una experiencia emocional con los panaderos más acogedores y risueños de nuestra comarca.



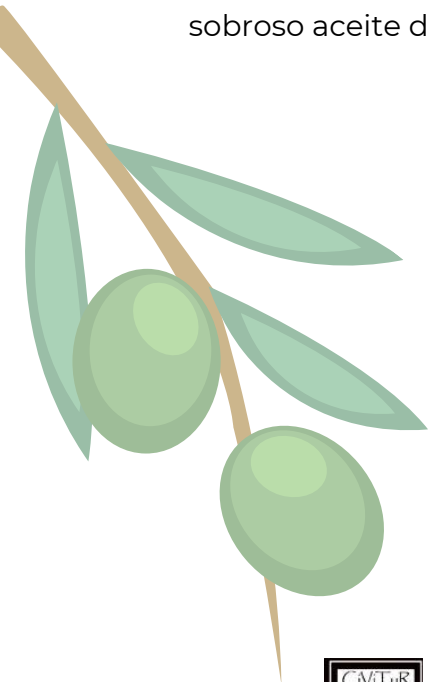
ACEITE DE OLIVA MONTEOLIVET NUECES DE EJEA RAMÓN PUYOD

¡Los pequeños pueblos de las Cinco Villas tienen mucho que decir en el mercado hortofrutícola!

En los últimos años vieron la luz dos proyectos arbóreos cuyo resultado son dos productos elaborados con mucha pasión y dedicación. Nuestra visita a Bardenas nos llevará a los olivos de **Monteolivet**, su almazara y su sobroso aceite de oliva virgen extra elaborado con la mejor arbequina.

También veremos los preciosos nogales que dan lugar a las **Nueces de Ejea Ramón Puyod**, producto y marca locales en el sector del fruto seco cincovillés.

Por último, visitaremos uno de los centros de referencia sociocultural en la comarca, la **Casa del Colono**, un espacio para conocer los orígenes de muchos de los pueblos de nuestra zona y de sus gentes.



La despensa DE LAS CINCO VILLAS EJEA DE LOS CABALLEROS

BODEGAS EJEANAS APÍCOLA CINCO VILLAS

En Ejea gozaremos de unas visitas de rechupete, únicas en la capital cincovillesa, donde se elaboran dos de los líquidos más exclusivos de nuestra localidad.

Primera parada en las maravillosas instalaciones de **Bodegas Ejeanas**, cuyos viñedos y creatividad han dado lugar a uno de sus buques insignia, el vino **Uva Nocturna**, cuya uva es recolectada de noche para cuidar de sus condiciones organolépticas.

Apícola Cinco Villas, que también pone a nuestra disposición el Centro de Interpretación Abejas del Prepirineo, es otro claro ejemplo del potencial agropecuario de nuestra comarca.

Y por si fuera poco, tras una comida libre para disfrutar de los mejores establecimientos de la localidad, remataremos la jornada con una visita al **Museo Agrararia**, centro de referencia en nuestra comunidad con su histórica exposición de medios agrarios y su sección de interpretación sobre el agua.





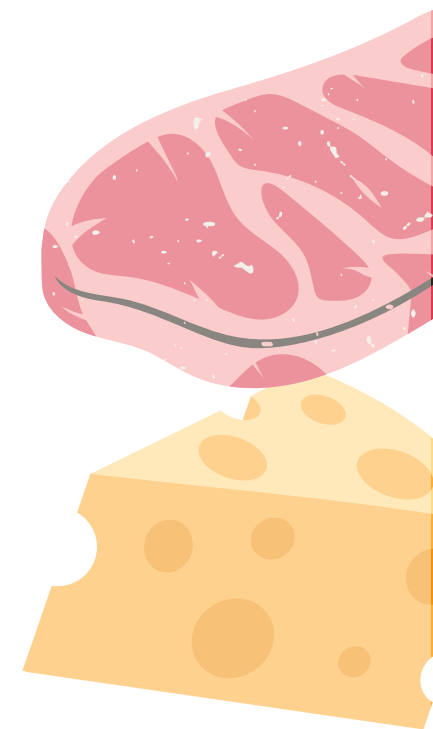
BIOTTERNETA QUESERÍA DE BIOTA BODEGAS SEÑORÍO CINCO VILLAS

Esta pequeña localidad concentra varios de los productos locales que son referencia en nuestra comarca.

De Biota no puede irse uno sin conocer una de las mejores ganaderías de ovino y bovino de las Cinco Villas y catar su famosa **BioTTernera**. Su carne es el delicioso resultado de una ganadería sostenible que resulta un ejemplo de dedicación y profesionalidad.

Además, este pueblo alberga la **Quesería de Biota**, un establecimiento caracterizado por su innovación y cercanía, que elabora unos deliciosos quesos con la mejor materia prima local y con un plus de mimo en su elaboración.

Por supuesto, tendremos la oportunidad de conocer la localidad en una visita guiada por los mayores conocedores de la zona, antes de poner la guinda al pastel con una visita a la bodega de **Señorío Cinco Villas** para quienes sobran las palabras, pues bastará con una cata de sus mejores vinos para degustar la calidad y la finura de la tierra cincovillesa.



La despensa DE LAS CINCO VILLAS CASTEJÓN DE VALDEJASA

ABEJAS CÁNDIDO EL CORRAL DEL TÍO NICASIO

Uno de los mayores placeres en Cinco Villas es la oportunidad de salir al campo, en este caso para ver las Abejas Cándido, el arte de la apicultura y su resultado en una deliciosa y particular miel cincovillesa, de la que nos contará sus principales secretos.

Aprovecharemos para dar un paseo por el pueblo para ver sus principales atractivos antes de un plato fuerte de la jornada: El Corral del Tío Nicasio y sus viñas, una experiencia que se queda grabada en las papilas gustativas gracias a sus caldos y a sus deliciosos escabechados, fruto de un saber hacer histórico instaurado en la localidad castejonera.



TRUFA NEGRA EL MONTECIELLO

En este histórico valle aragonés se encuentra la pequeña localidad de Los Pintanos, donde Raquel cosecha su Trufa Negra El Monteciello, un producto delicatessen de origen cincovillés que exige mucha dedicación y cuidado. Tendremos el privilegio de visitar su producción, conocer sus labores y hacer una cata de este producto tan especial.

También gozaremos del espectacular enclave de la Bal d'Onsella, sus acogedoras gentes y sus rincones con encanto.

El colofón será la visita al Torreón de Navardún y a una de nuestras zonas con más parangón, protagonizada por los pueblos de Sos del Rey Católico y Uncastillo, villas históricas de nuestra comarca.



Nuestros productores



☎ 645 25 19 86
✉ molinoecotambo@gmail.com



☎ 616 50 42 04
✉ panaderiajulioyyolanda@hotmail.es



☎ 976 67 79 69
✉ info@labotilleria.com
👉 www.labotilleria.com



☎ 605 51 34 10
✉ info@biotternera.com
👉 www.biotternera.com



☎ 654 52 57 16
✉ laqueseriadebiota@gmail.com



☎ 652 09 23 54
✉ apicolacincovillas@gmail.com
👉 www.apicolacincovillas.com



Podrás encontrar toda la información turística de nuestra comarca en nuestra nueva web: www.civitur.es

Nuestros productores



☎ 629 30 22 25
✉ nueces@ramonpuyod.es
👉 www.ramonpuyod.es



☎ 686 82 36 33
✉ monteolivet@gmail.com



☎ 976 66 37 70
✉ info@bodegasejeanas.com
👉 www.bodegasejeanas.com



☎ 677 52 38 33
✉ info@abejasdecandido.com
👉 www.abejasdecandido.com



☎ 665 66 99 22
✉ info@tionicasio.com
👉 www.tionicasio.com



☎ 690 36 99 20
✉ trufanegramonteciello@gmail.com



Podrás encontrar toda la información turística de nuestra comarca en nuestra nueva web: www.civitur.es



ASOCIACIÓN DE TURISMO DE LAS CINCO VILLAS



civitur@civitur.es



692 216 721



www.civitur.es

