



Ruta del
Queso
DE EXTREMADURA



GUÍA DE EXPERIENCIAS
RUTA DEL QUESO





RECORRER LA RUTA DEL QUESO *es descubrir Extremadura*

La Ruta del Queso de Extremadura trata de poner en valor las excelencias de nuestro legado cultural entorno al queso, combinándolas con actividades para el conocimiento y disfrute del patrimonio gastronómico, natural y cultural. Y es que no se puede entender la tradición quesera sin el conocimiento de los paisajes naturales y gastronómicos donde pasta nuestro ganado y se producen estos quesos.

Los territorios de las Denominaciones de Origen Protegidas: **DOP Torta del Casar**, **DOP Queso Ibores**, **DOP Queso de La Serena**, nos muestran su larga tradición quesera imprescindible para los amantes de esta succulenta tentación.

Son también indispensables en esta ruta zonas de reconocido prestigio por sus excelentes quesos artesanos como los territorios de La Vera y Monfragüe en donde pasta la cabra Verata, de la que se obtiene los exquisitos quesos de cabra impregnados en aceite o pimentón; el territorio de Tajo Internacional-Sierra de San Pedro, en la raya extremeña, dónde se elaboran las quesailles y quesos de cabra. En Badajoz la comarca de Tierra de Barros cuenta con excelentes quesos realizados con leche de oveja y en el territorio de Tentudía, realizados con leche de cabra que pastan por montes y valles de la comarca.

Esta ruta gastronómica le invita a descubrir estos territorios de la mano del club de producto turístico conformado por empresas inscritas en el registro de empresas de la Dirección General de Turismo, como alojamientos, restaurantes o empresas de actividades. Además también pertenecen al club museos, centros de interpretación y oficinas de turismo; empresas del sector servicios como comercios gastronómicos, queserías y bodegas y del sector primario como fincas ganaderas, todas ellas dispuestas a convertir una experiencia gastronómica en un recuerdo inolvidable.

***¡VIVA LAS EXPERIENCIAS QUE LE TENEMOS PREPARADAS
PARA QUE SU ESTANCIA EN LA EXTREMADURA QUESERA
SEA MÁS QUE MEMORABLE!***

Experiencias culturales, naturales y, por supuesto, gastronómicas.

Experiencias que combinan el queso con actividades de observación de aves o safaris fotográficos en plena naturaleza. Visitas culturales en Trujillo, Cáceres, Alburquerque o Cabeza del Buey que finalizan con degustaciones.

Otras tienen carácter puramente gastronómico en las que el visitante puede gozar de menús queseros especiales en los restaurantes de la ruta y otras consisten en maridajes de queso con las excelencias gastronómicas más tradicionales de Extremadura: vino, ibéricos o aceite de oliva.

Y para los amantes incondicionales del queso, la ruta ofrece experiencias puramente queseras en las que el turista se pone en la piel del pastor el día completo, desde el manejo y pastoreo en el campo, al ordeño de las cabras u ovejas hasta la elaboración de queso, finalizando, con excelentes degustaciones de los mismos.

Descubra el secreto mejor guardado de nuestros manjares; disfrute de este delicioso viaje de la dehesa al plato y siéntase pastor por un día.



Panorámica desde Mirador de la Atalaya. Arroyomolinos de La Vera.

EXPERIENCIAS

01. Pastor y queso en La Serena	14
02. Zujar, agua, cielos... Y tierra de sabores	16
03. La Serena gourmet	18
04. La evolución del ganadero	20
05. De pastor a queso ecológico	24
06. Tesoro de cabra	26
07. Solocabra, de pastor a queso	30
08. Sinfonía de quesos y vinos	32
09. Queso y vino, un maridaje de éxito	34
10. Cáceres, un viaje por las tres culturas	40
11. Los caprichos de la dehesa	42
12. Mágica transformación	44
13. Safari del queso	46
14. ¿Quién se ha llevado mi queso?	48
15. Baño entre manjares	50
16. Pequeños pastores, pequeños artesanos	52
17. Sabores de siempre	54
18. Con todos tus sentidos	56
19. Actividades agroturísticas en Cáceres	58
20. Despierta tus sentidos a través del queso	60
21. Maridajes de quesos con manjares	62
22. ¡Cáceres y Trujillo de cine!	68
23. Sabores de película	70
24. Quésame mucho	72
25. Pastor por un día	74
26. Encabrífate	76
27. Cabreros y Cabreras en...	80
28. La tradición quesera verata al alcance...	84
29. Caprichos de un Emperador	86
30. Maridaje en el Tajo Internacional	90
31. Cremosas tentaciones	92





PROVINCIA DE BADAJOZ

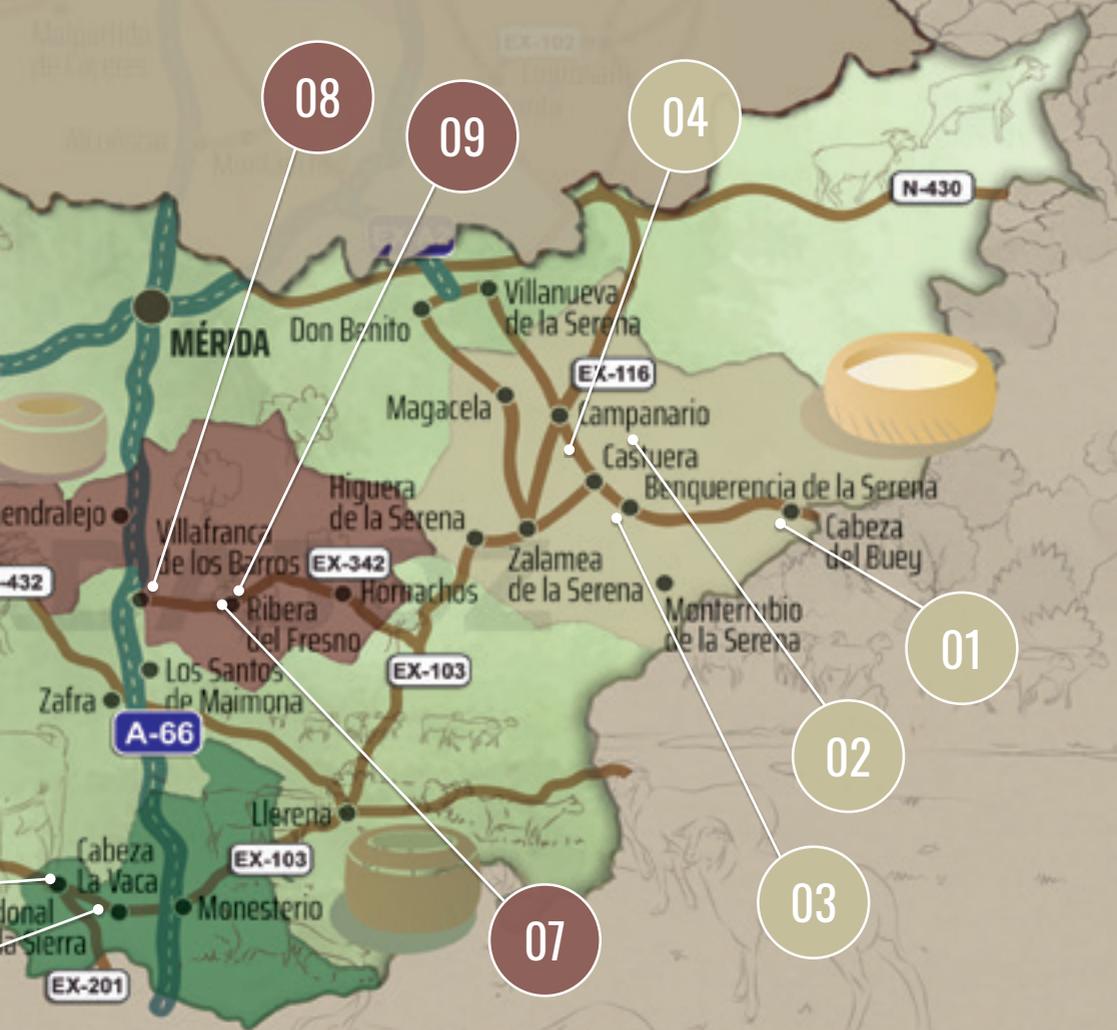
Guía de Experiencias

- 01 PASTOR Y QUESERO EN LA SERENA
- 02 ZÚJAR, AGUA, CIELOS... Y TIERRA DE SABORES
- 03 LA SERENA GOURMET
- 04 LA EVOLUCIÓN DEL GANADERO
- 05 DE PASTOR A QUESERO ECOLÓGICO
- 06 TESORO DE CABRA
- 07 SOLOCABRA, DE PASTOR A QUESERO
- 08 SINFONÍA DE QUESOS Y VINOS
- 09 QUESO Y VINO, UN MARIDAJE DE ÉXITO



LOCALIZACIÓN





TERRITORIOS QUESEROS

-  Territorio D.O.P. QUESOS DE LA SERENA
-  Territorio TENTUDIA
-  Territorio TIERRA DE BARROS
-  Territorio TAJO INTERNACIONAL · SIERRA SAN PEDRO · LOS BALDÍOS

Territorio D.O.P. LA SERENA

LA SERENA Y LA TRASTERMINANCIA

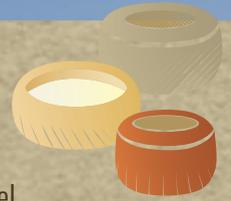
La Serena es pastoreo y trashumancia desde la institucionalización de la Mesta. Aquí además se practicaba la trasterminancia, trashumancia más corta que en este caso hacían los ganaderos de La Serena que iban a las Villuercas a hacer la agostada de verano. Esta cultura trashumante queda reflejada en su gastronomía y tradiciones, de ahí que el cordero forme parte de la identidad culinaria, así como sus quesos de pasta blanda elaboradas con leche de oveja merina. Eventos como el *Open del Esquileo* y *Salón de la Lana*, la *Feria Artesanal de Ganadería*, el *Día del Queso de Castuera* o el *Salón del Ovino* son algunas de las citas en las que la cultura ovina y pastoril queda reflejada en La Serena.



Embalse de La Serena.

EXPERIENCIAS

Conviértase en pastor y quesero tradicional por un día, deguste los quesos navegando en barco por el embalse del Zújar al mismo tiempo que conoce la avifauna del entorno, saboree un auténtico menú quesero en un antiguo cuartel templario del siglo XIII rodeado de olmos centenarios, descubra una granja y quesería en plena Serena.



PASTOR Y QUESERO EN LA SERENA

*Conviértase en
quesero tradicional por un día.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Atutiplan le ofrece la posibilidad de vivir en una jornada la experiencia de ser pastor y quesero.

Recorrerá los caminos de La Serena más pura, hasta llegar a la explotación ganadera donde conocerá cómo y dónde vive el ganado de oveja merina y cómo trabaja su pastor y su perro, finalizará la actividad ordeñando las ovejas al modo tradicional.

Posteriormente podrá elaborar los quesos como se han hecho siempre, de forma artesanal, y se llevará un recuerdo inolvidable de su paso por La Serena.

A continuación, disfrutará de una cata de los tres quesos más significativos de la comarca, el cremoso, el semicurado y el curado, acompañados de vino de la tierra.

Y para finalizar, la intensa jornada, acabará visitando una tienda gourmet de productos extremeños, para poder llevarse un magnífico souvenir de La Serena.

¿Dónde? Entorno de Cabeza del Buey.
Comarca de La Serena.

¿Cuánto dura? 4-5 horas.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos y niños mayores de 12 años, de 2 a 3 personas: 65€ por persona.

Adultos y niños mayores de 12 años, de 4 a 5 personas: 50€ por persona.

Adultos y niños mayores de 12 años, de 6 a 8 personas: 45€ por persona.

Niños entre 8 y 12 años: 20€ por persona.

Mínimo 2 adultos o un adulto y un niño > 12 años.

La actividad Incluye:

- Ruta guiada en vehículo por La Serena.
- Convivencia en la explotación ganadera.
- Ordeño tradicional de la oveja.
- Elaboración artesanal del queso.
- Cata degustación de quesos de La Serena.
- Visita a tienda gourmet de productos extremeños.

Horarios: Todos los días del año consultando disponibilidad. De 09:00 a 14:00 h.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Es un amante del queso, siempre ha soñado con ordeñar ovejas y está deseando realizar un auténtico queso de oveja de La Serena acompañado de un experimentado maestro quesero.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

ATUPLAN

Siglo XX, 56 · 06600 Cabeza del Buey

654 517 716

atutiplanl@gmail.com

www.atutiplan.es



ZÚJAR, AGUA, CIELOS... Y TIERRA DE SABORES

Deguste los Quesos de La Serena navegando por el embalse del Zújar.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Podrá navegar en barco sobre las aguas del Embalse del Zújar, acercándose a unas de las presas más grandes de España, la del Zújar y la de La Serena.

Acompañados por un guía especializado en aves podrá disfrutar de los cielos de La Serena, en una de las mejores zonas de Europa para la ornitología.

Y para que el día sea perfecto, degustará una gran selección de quesos de La Serena acompañados de vinos y aceites de la comarca a bordo de la embarcación.

Si el tiempo no permitiera navegar, como alternativa, podrá realizar una ruta senderista y visita guiada al Centro de Interpretación de los Humedales, así como la degustación de quesos en el restaurante “El Caserón”, al calor de la chimenea.

¿Dónde? Complejo de Turismo Rural Isla del Zújar. Castuera (Badajoz) Ctr. EX 103 km 63.5.

¿Cuánto dura? 1.5 horas.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Ruta senderista: Adultos 15€ / Niños 7€.
Paseo en barco: Adultos 25€ / Niños 15€.

Horarios:

12:30 h sábados y domingos.
Todo el año si lo permite la climatología.
Salidas garantizadas a partir de seis personas
(mínimo 4 adultos).

La actividad Incluye:

- Ruta guiada en barco
- Iniciación a la observación de aves
- Degustación de quesos, vinos y aceites

NOTA: En caso de que no se pueda navegar, se sustituirá el paseo en barco por una ruta senderista y visita guiada al Centro de Interpretación de los Humedales.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Le encanta navegar a bordo de un catamarán, es amante de la ornitología y le gusta la buena mesa.

**INFORMACIÓN
Y RESERVAS**

**EMPRESA DE ACTIVIDADES
SERTUR- ISLA DEL ZUJAR**

Apartado de Correos 84 · 06420 Castuera
647 044 799 / 610 390 793

info@isladelzujar.com

www.isladelzujar.com



LA SERENA GOURMET

Gómase La Serena en un paraje singular entre olmos centenarios.

¿EN QUÉ CONSISTE?

El *Hotel Rural Gran Maestre* le brinda la oportunidad de vivir una gran experiencia gastronómica, natural y cultural en un mismo entorno.

Empieza la actividad descubriendo los árboles centenarios, declarados “Árbol Singular de España 2017”, y candidatos a “Árbol Europeo 2018”, a escasos metros, podrá visitar la Ermita de Nuestra Señora de Belén y apreciar sus preciosas pinturas declaradas Bien de Interés Cultural.

Tras la experiencia cultural e histórica, es el momento de poner a prueba sus gastro-sentidos con el “Menú Sabor Serena”. Este menú está compuesto por una tabla de quesos de La Serena aderezados con dulce de membrillo y uvas; revuelto de cardillos silvestres con jamón de la dehesa y, por último, para compartir, una cazuelita de prueba de matanza extremeña; presa ibérica al queso de La Serena con patatas al romero. Toda esta comida irá maridada con un buen caldo extremeño de Bodegas “Palacio Quemado”. Concluye esta irresistible velada con dos postres a elegir entre natillas con leche de oveja o gachas extremeñas.

Y que mejor lugar para pasar la noche que en el hotel, antiguo cuartel templario del siglo XIII, donde descansará plácidamente, en un remanso de paz y tranquilidad.

¿Dónde? Hotel Rural y Restaurante Gran Maestre.
EX-104 km 62, Cabeza del Buey.

¿Cuánto dura? 2 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

- Menú Sabor de La Serena p.p.: 35€.
- Menú Sabor Serena + alojamiento p.p.: 65€.
- Menú Sabor Serena, por pareja: 70€.
- Menú Sabor Serena + Alojamiento, por pareja: 115€.

La actividad Incluye:

- Visita al santuario y olmos centenarios.
- Menú Sabor Serena: tres platos a compartir, plato principal y postre más bebida.
- Menú Sabor Serena + alojamiento: tres platos a compartir, plato principal, postre más bebida y alojamiento para 1 ó 2 personas.

Horarios: De 13:00 a 15:45 h, y de 21:00 a 23:00 h.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Le fascinan los lugares históricos o monasterios para relajarse a disfrutar de la buena mesa acompañada de excelentes quesos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

RESTAURANTE HOTEL RURAL GRAN MAESTRE

EX-104 km 62 · Cabeza del Buey
643 067 253 / 924 096 804

hrgranmaestre@gmail.com www.hotelruralgranmaestre.es



LA EVOLUCIÓN DEL GANADERO

Descubra una granja quesería con mucho sentido.

¿EN QUÉ CONSISTE?

La *Granja Quesería Castrum-Erat*, está ubicada en plena naturaleza, junto a las ovejas que dan la leche con la que elaborar nuestros exclusivos quesos.

En la quesería le darán a conocer un sistema de explotación diferente, donde predomina la armonía de la naturaleza con el respeto por el bienestar animal. Conocerá donde viven, su comida y podrá, si lo desea, ordeñarlas para saber que se siente.

Sus sentidos se activarán cuando conozca los ocho tipos de quesos que aquí se elaboran, le explicaran sus características, su elaboración y el porqué de sus matices.

¿Dónde? Granja Quesería Castrum-Erat. Finca Cerro Gordo. Cº Vereda de Don Benito (Castuera).

¿Cuánto dura? 1 hora y media aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: 8€.

Niños (de 6 a 12 años): 5€.

Niños (hasta 6 años): Gratis.

Horarios:

Sábados: de 10:00 a 13:00 h y de 17:00 a 19:00 h.

La actividad Incluye:

- Visita a la Quesería con explicación de las distintas elaboraciones.
- Visita a la explotación ganadera para conocer las ovejas y explicación del sistema de producción.
- Degustación de los productos elaborados.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Le encantan las ovejas y quiere pasar un día en contacto directo para aprender a ordeñarlas y elaborar sus quesos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

GRANJA QUESERÍA CASTRUM-ERAT

Paseo de Santa Ana, 24, 06420 Castuera

615 986 842 / 658 856 309

info@castrum-erat.com

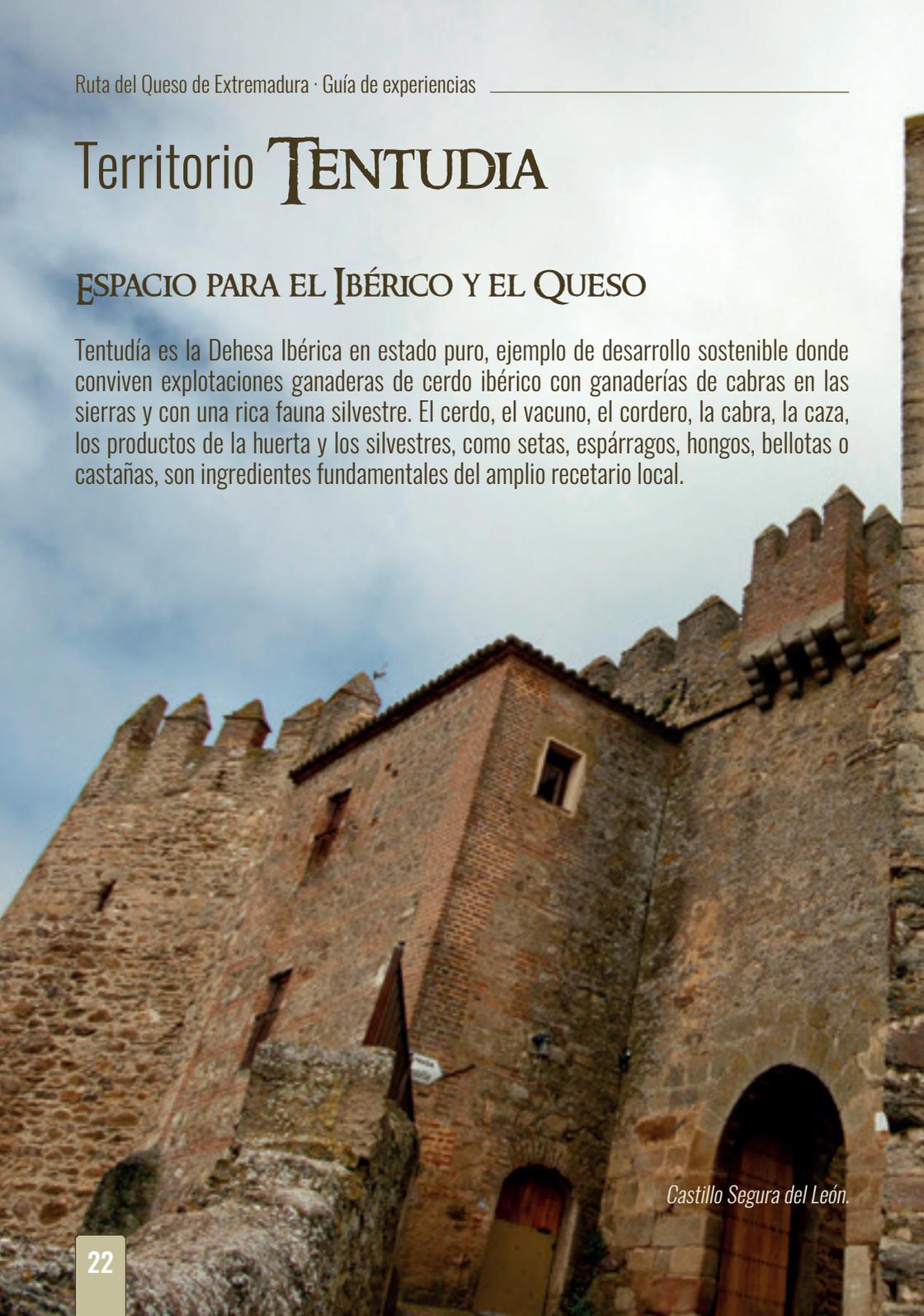
www.castrum-erat.com



Territorio TENTUDIA

ESPACIO PARA EL IBÉRICO Y EL QUESO

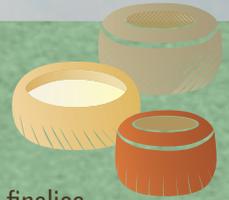
Tentudía es la Dehesa Ibérica en estado puro, ejemplo de desarrollo sostenible donde conviven explotaciones ganaderas de cerdo ibérico con ganaderías de cabras en las sierras y con una rica fauna silvestre. El cerdo, el vacuno, el cordero, la cabra, la caza, los productos de la huerta y los silvestres, como setas, espárragos, hongos, bellotas o castañas, son ingredientes fundamentales del amplio recetario local.



Castillo Segura del León.

EXPERIENCIAS

Viva una experiencia ganadera pastoreando cabras en la Cañada Real Soriana a su paso por Bodonal de la Sierra y finalice degustando sus quesos; descubra de la mano de una maestra quesera el ciclo completo de la elaboración del queso, desde el ordeño a la elaboración del exquisito manjar.



DE PASTOR A QUESERO ECOLÓGICO

*Viva una experiencia pastoril
eco-gourmet única.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Mamá Cabra es una quesería tradicional ecológica donde maduran sus quesos en una cava subterránea de piedra única. Se trata de un proyecto familiar sensible con el medio ambiente. La empresa utiliza las energías renovables para la elaboración de los diferentes y deliciosos quesos.

Podrá sentir la experiencia pastoril llevando las cabras de la ganadería por la cañada real soriana, visitar la quesería artesanal y finalizar con la degustación comentada de sus quesos más especiales: azules, lácticas y cortezas enmohecidas, productos muy cuidados, elaborados con la leche de sus cabras que viven libres en la sierra.

¿Dónde? Quesería Mamá Cabra.
Bodonal de la Sierra (Badajoz).

¿Cuánto dura? 2 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? Si. Excepto la cámara de
maduración

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos (A partir de 11 años): 20€ por persona.
Niños menores de 11 años: Gratis.

Horarios:

Todo el año. Consultar disponibilidad.

La actividad Incluye:

- Visita a ganadería de cabras con pastoreo por cañada real.
- Visita a quesería tradicional ecológica.
- Degustación comentada de quesos ecológicos artesanos.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Desea sentir la emoción de pastorear cabras por una cañada real y descubrir cómo se elabora un queso de cabra artesano ecológico y diferente.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA ARTESANA MAMÁ CABRA

C/ San Isidro, 9 · 06394 Bodonal de la Sierra
629 558 824 / 647 836 951

quesos@mamacabra.es

www.mamacabra.es



TESORO DE CABRA

Experimente un encuentro con el origen de un queso de cabra artesano único.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Descubra de la mano de la maestra quesera, el ciclo completo en la elaboración de un delicioso queso artesano, desde la explotación de cabras en plena sierra donde se produce la leche, hasta la quesería donde tiene lugar esa “mágica transformación”.

Tras la visita podrá valorar la calidad de los quesos degustando las diferentes variedades de producción propia.

¡Un tesoro de experiencia llena de emociones y mucho sabor!

¿Dónde? Quesería Tesoro de Cabra. Cabeza la Vaca.

¿Cuánto dura? 4 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: 29€.

Niños menores de 10 años: 15€.

Horarios:

A convenir.

La actividad Incluye:

- Visita guiada a la ganadería de cabras propias.
- Visita guiada en la quesería para conocer el proceso de elaboración.
- Degustación de los quesos artesanos.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Quiere pasar una jornada completa dedicada al conocimiento integral del queso. Esta es su experiencia inolvidable. Visitará la finca, la quesería, degustará menú de la Ruta del Queso en el restaurante y descansará en el alojamiento.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA TESORO DE CABRA

Pol. Ind. Viario 2, s/n. 06293 Cabeza La Vaca

924 583 285 / 665 285 586

las3encinas@outlook.es



Territorio TIERRA DE BARROS

TIERRA DE PASIÓN Y VINO

Tierra de Barros es vino y referente en la oferta enoturística a través del producto *Ruta del Vino Ribera del Guadiana*. Sus experiencias en bodegas, viñedos, museos y espacios de restauración y alojamientos se suman a los eventos que se suceden a lo largo del año: *Primavera Enogastrómica* y la *Fiesta de la Vendimia* en Villafranca de los Barros, declarada de Interés Turístico de Extremadura, rinden culto al vino y a las tradiciones enológicas en la comarca.

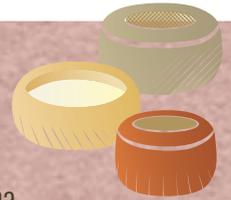


Embalse de Alange.

La oferta quesera en esta comarca queda patente con la elaboración de los quesos de oveja y cabra que han ido adquiriendo fama internacional por su excelente calidad. Destacan los quesos atortados y viejos, realizados con leche de oveja.

EXPERIENCIAS

Siéntase pastor y quesero por unas horas, pastoreando, realizando su propio queso y llevárselo a casa; disfrute de una experiencia gastronómica inolvidable degustando el sabor y la tradición del queso y el vino Ribera del Guadiana, maridaje perfecto en Tierra de Barros.



SOLOCABRA, DE PASTOR A QUESERO

Afine sus sentidos y sienta la tradición quesera en sus manos.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Solocabra es una empresa familiar que ha querido rendir homenaje al humilde pastor que, generación tras generación, les ha transmitido el arte de la elaboración de quesos artesanos con la misma tradición que le enseñaron sus antepasados.

Siéntase parte de la vida de un pastor-quesero por unas horas en la Finca Buenavista, en la comarca pacense de Tierra de Barros, conocida por sus afamados vinos. Elaborará los quesos con sus propias manos, llevándose su propio queso a casa.

La experiencia culmina con la degustación final de los quesos más especiales de la quesería, para que juzgue, usted mismo, la calidad y singularidad de los quesos.

¿Dónde? Quesería Solocabra, Finca Buenavista.

¿Cuánto dura? 3-4 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año, excepto diciembre.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: 25€.

Niños (menores de 12 años): 10€.

Horarios:

Sábados y domingos de todo el año excepto diciembre.

La actividad Incluye:

- Visita guiada a la explotación caprina para descubrir el proceso de cría, cuidados y producción de leche.
- Visita guiada por la quesería de la mano del maestro quesero
- Taller de elaboración de queso artesano de cabra
- Degustación del queso elaborado
- Cata - degustación de diferentes quesos maridados con vinos de la Tierra de Extremadura.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Siempre ha deseado, ponerse en la piel de un pastor, pastoreando, realizando queso y llevandoselo a su propia casa.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA SOLOCABRA

C/Pozo San Juan Macias, s/n, Ribera del Fresno

608 792 521

fernando2501@hotmail.es

www.queseriabuenavista.com/es/



SINFONÍA DE QUESOS

*Deguste el sabor y la tradición
en Tierra de Barros.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Sumérjase en el corazón de Tierra de Barros y disfrute de una experiencia gastronómica inolvidable.

En la quesería Tierra de Barros podrá conocer el proceso de elaboración de la joya gastronómica de la quesería: la "Torta de Barros". Finaliza la visita con una degustación de sus excelentes productos.

Por último y para que se pueda impregnar de la historia y tradición de Tierra de Barros, la experiencia finaliza con la visita al MUVI, Museo de Villafranca de los Barros.

¿Dónde? Villafranca de los Barros.

¿Cuánto dura? 2 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

9€.

Horarios:

Sábados: de 10:00 a 14:30 h.

Grupo mínimo de 10 pax.

La actividad Incluye:

- Visita guiada a la Quesería Tierra de Barros de la mano del maestro quesero.
- Degustación de los tres quesos más especiales de la quesería.
- Visita guiada al MUVI, Museo de Villafranca de los Barros.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Siempre ha querido conocer cómo se elaboran los quesos de Tierra de Barros y conocer su espectacular Museo Etnográfico.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA TIERRA DE BARROS

P.I. Los Varales. C/ Luz, 5, Villafranca de los Barros

924 520 429

tortadebarros@tortadebarros.com

www.tortadebarros.com



QUESO Y VINO

UN MARIDAJE DE ÉXITO

*Adéntrese en los sabores
de Tierra de Barros.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Venga a conocer una quesería 100% artesana y tradicional donde, a partir de la leche de cabra, elaboran un gran surtido de quesos.

Visitará la ganadería para que conozca la forma de producir la leche de cabra. Después podrá conocer el proceso de elaboración, recorriendo las diferentes salas de curación y descubrir algunos de los secretos que el maestro quesoero utiliza para obtener esas delicias irresistibles.

La visita termina con una cata comentada de los quesos seleccionados y al menos 3 vinos de la comarca.

¿Dónde? Ribera del Fresno (Badajoz).

¿Cuánto dura? 2 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: 25€ por persona.
Adolescentes (entre 13 y 17 años): 12€.
Niños (menores de 12 años):
5€ (un niño por cada adulto).

La actividad Incluye:

- Sumiller especializada en vinos de Extremadura.
- Cata comentada de quesos y vinos.
- Guía de cata de vinos de Extremadura.

Horarios: De lunes a sábado: de 12:00 a 14:00 h. Reserva previa.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Si piensa que queso y vino son la combinación perfecta para disfrutar de los manjares extremeños en su tiempo de ocio.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

CATA CON CATI

C/ Sevilla, 72. 06225 Ribera del Fresno
656 837 943
info@cataconcati.es

www.cataconcati.es



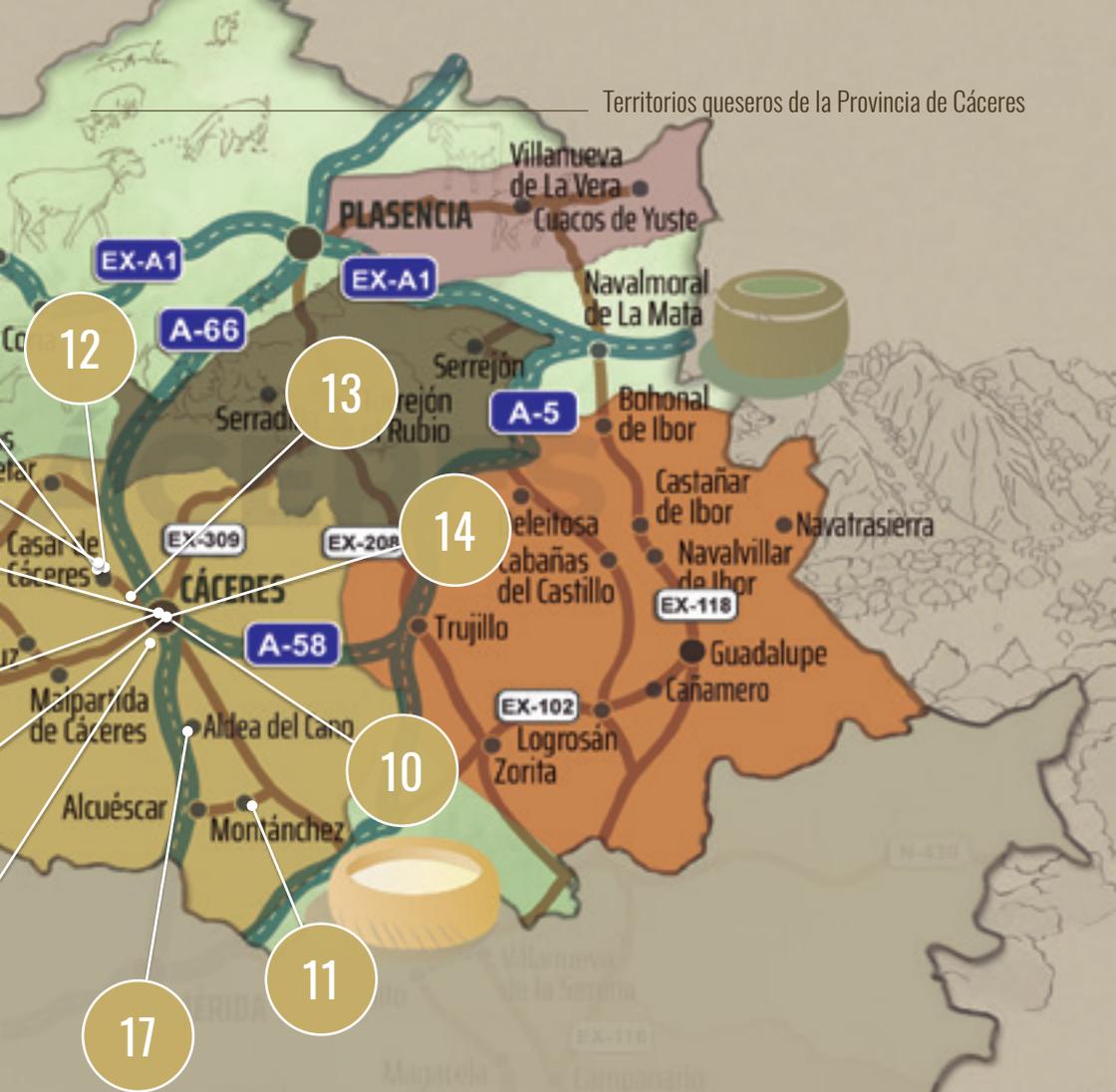
PROVINCIA DE CÁCERES

Guía de Experiencias

- 10 CÁCERES, UN VIAJE POR LAS TRES CULTURAS
- 11 LOS CAPRICHOS DE LA DEHESA
- 12 MÁGICA TRANSFORMACIÓN
- 13 SAFARI DEL QUESO
- 14 QUIÉN SE HA LEVADO MI QUESO?
- 15 BAÑO ENTRE MANJARES
- 16 PEQUEÑOS PASTORES, PEQUEÑOS ARTESANOS
- 17 SABORES DE SIEMPRE
- 18 CON TODOS TUS SENTIDOS
- 19 ACTIVIDADES AGROTURÍSTICAS EN CÁCERES
- 20 DESPIERTA TUS SENTIDOS A TRAVÉS DEL QUESO
- 21 MARIDAJE DE QUESOS CON MANJARES

LOCALIZACIÓN





TERRITORIOS QUESEROS

-  Territorio D.O.P. **TORTA DEL CASAR**
-  Territorio D.O.P. **IBORES**
-  Territorio **MONFRAGÜE**
-  Territorio **LA VERA**
-  Territorio **TAJO INTERNACIONAL · SIERRA SAN PEDRO · LOS BALDÍOS**

Territorio D.O.P. TORTA DEL CASAR

TIERRA DE TESOROS Y MANJARES

El territorio de DOP Torta del Casar ha estado vinculado desde tiempos inmemorables a las prácticas de la trashumancia y el pastoreo. Ya en el siglo XIII se conoce la utilización de la Torta de Casar como moneda de canje en los intercambios comerciales.

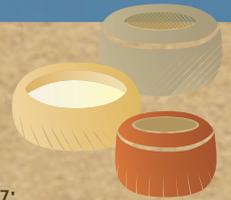
La ganadería extensiva de ovino junto a su historia trashumante, han implantado una tradición quesera de alta calidad en la localidad de origen de Casar de Cáceres, que con el tiempo se fue extendiendo a las estepas y llanos cerealistas de Sierra de Fuentes, Torremocha, Torreorgaz, Valdefuentes hacia el sur y a Arroyo de la Luz, Navas del Madroño, Malpartida de Cáceres hacia el norte.

Cáceres. Conjunto monumental.

Han pasado los siglos y el misterio del “atortamiento” ha sido revelado, hoy un bocado de la Torta del Casar es más que un placer gastronómico, es un viaje por la riqueza histórica de la zona.

EXPERIENCIAS

Viva un viaje en el tiempo visitando Cáceres, goce de los placeres gastronómicos que le ofrece la Sierra de Montánchez: queso y jamón. Descubra los secretos mejor guardados de la Torta del Casar visitando sus queserías, despierte sus sentidos en las catas que le tienen preparadas. Pase de pastor a quesero en unas horas conociendo el lado natural del Cáceres monumental. Deguste los manjares de la dehesa a la mesa, alojándose en mansiones y palacios del siglo XVI.



CÁCERES, UN VIAJE POR LAS TRES CULTURAS

*¡Viva un apasionante viaje en el tiempo
con sabor a buen queso extremeño!*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Pasear por el casco histórico medieval de Cáceres es hacerlo como si el tiempo se hubiera detenido.

Turismo Trujillo le ofrece una ruta temática apasionante, donde podrá conocer las historias de las tres culturas que pasaron por Cáceres y las anécdotas y leyendas más curiosas.

Recorrerá sus rincones y callejuelas antes de degustar los quesos más deliciosos que nos ofrece la tierra de Extremadura.

¡Una historia para saborear con mucho gusto!

¿Dónde? Ciudad histórica de Cáceres.

¿Cuánto dura? 2 horas y media aprox.

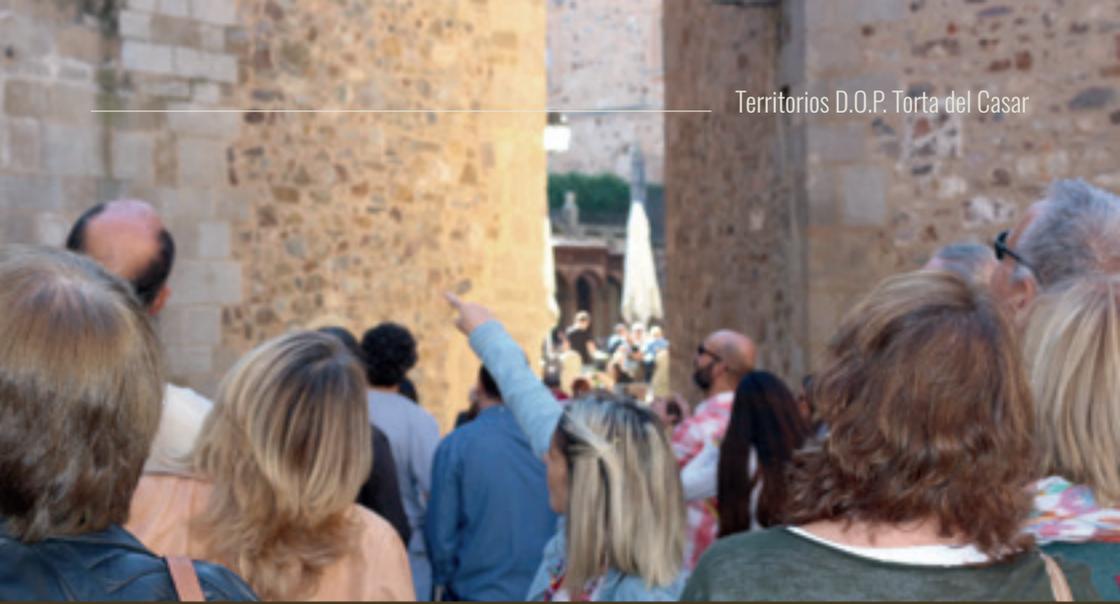
¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: 10€.
Niños (hasta 12 años): 5€.
Niños (menores de 4 años): gratis.
Servicio exclusivo menos de 8 personas: 80€.

La actividad Incluye:

- Ruta temática guiada por la ciudad medieval de Cáceres.
- Degustación de los tres quesos con D.O.P. de Extremadura.
- Vino de la Tierra de Extremadura o bebida.

Horarios: Verano: 11:00 h y 20:00 h. Resto del Año: 11:00 h y 17:00 h.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Quiere visitar una de las ciudades históricas más bonitas, con un conjunto medieval mejor conservado, que podrá descubrir en una ruta guiada que le permitirá sentirse en otra época. Es un amante del buen queso y le apetece degustar los mejores de Extremadura... y si le gusta comprarlos para degustarlos en casa y compartirlos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

TURISMO TRUJILLO

Plaza Mayor, 20. 10200 Trujillo (Cáceres)
927 320 510 / 610 218 965
info@turismotrujillo

www.turismotrujillo.es



LOS CAPRICHOS DE LA DEHESA

Goce de los grandes placeres que le ofrece la Sierra de Montánchez.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Aprenderá de la mano de un experto de la cultura gastronómica los aspectos más singulares del queso, entre ellos, la Torta del Casar, conocerá los secretos mejor guardados para realizar un buen corte de jamón y deleitará su paladar con las mejores delicias que ofrece el cerdo ibérico y, por supuesto, con los deliciosos quesos de la tierra de Extremadura, todo ello maridado con un excelente vino.

Estancia de dos noches en un alojamiento con encanto en plena Sierra de Montánchez acompañada de una cata-degustación dirigida de quesos extremeños, jamón y otros productos ibéricos de bellota típicos de la Sierra de Montánchez con taller de iniciación al corte de jamón.

¿Dónde? Casa rural Navafría y La Bodega de Pérez.

¿Cuánto dura? 2 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Alojamiento de casa entera (para 8-9 personas):

1 día: 200€. 1 semana: 1.200€.

Cata-degustación: 25€ por persona.

Horarios:

Alojamiento: Todo el año.

Cata-degustación:

De lunes a sábado de 20:00 h a 22:00 h;

domingos: 12:00 a 14:00 h y de 20:00 a 22:00 h.

La actividad Incluye:

- Alojamiento con estancia de dos noches en plena Sierra de Montánchez.
- Cata-degustación dirigida de quesos extremeños, jamón y otros productos ibéricos de bellota típicos de la Sierra de Montánchez con taller de iniciación al corte de jamón y bebidas.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Le apetece disfrutar de un entorno único como es la Sierra de Montánchez, en pleno corazón de Extremadura, además de sumergirse en un mundo de olores y sabores que le llevarán a conocer los gustos y regustos de la gastronomía extremeña. ¡Atrévase a darse ese gustazo!

INFORMACIÓN Y RESERVAS

CASA RURAL NAVAFRÍA

Camino del Pantano de Ayuela s/n, Montánchez

646 760 164

info@casanavafria.com

www.casanavafria.com



MÁGICA TRANSFORMACIÓN

Descubra el secreto mejor guardado de la Torta del Casar.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Visita guiada en la quesería Quesos del Casar para conocer todo el proceso de elaboración de la conocida Torta del Casar.

Entenderá cómo se consigue el preciado manjar, que es la Torta del Casar asistiendo en primera persona a una transformación tan sorprendente como mágica, desde su proceso más tradicional hasta las modernas e innovadoras técnicas de elaboración en una de las queserías más importantes.

Acabará con una fantástica degustación de los productos más especiales de la quesería.

¡Descubra los secretos del maestro quesero para conseguir un producto gastronómico único en sus manos... y en su paladar!

¿Dónde? Quesería Quesos del Casar.

¿Cuánto dura? 1 hora y media aprox.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí. Excepto la sala de catas.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: 10€.

Niños (de 4 - 12 años): 5€.

Menores de 4 años: gratis.

Horarios:

De lunes a sábado: 9:00 a 13:00 h.

Festivos cerrados. Mes de diciembre cerrado.

La actividad Incluye:

- Visita guiada para conocer la elaboración de la torta.
- Degustación de cinco quesos de elaboración propia (fresco El Abuelo, cabra viejo maestro y Villa Noble, oveja curado Los Golfines y torta Gran Casar).

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Quiere descubrir los secretos de una buena torta de Queso del Casar, desde su elaboración artesanal hasta el proceso de elaboración actual donde se mezcla la tradición con la innovación, pero siempre manteniendo la esencia de un excelente queso.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESOS DEL CASAR

Ctra. Casar-Arroyo s/n. 10190 Casar de Cáceres

927 290 596

tienda@quesosdelcasar.es

www.quesosdelcasar.com



SAFARI DEL QUESO

Capture y saboree los paisajes del queso y la despensa extremeña.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Lo pasará en grande recorriendo los paisajes gastronómicos de la llamada “Despensa de Extremadura”.

Podrá capturar momentos especiales y disfrutar de todo el sabor que le ofrece ese privilegiado entorno natural, donde todo lo que rodea al mundo del queso será el gran atractivo del Safari fotográfico que disfrutará en un 4x4.

Recorrerá los espacios naturales de Cáceres y alrededores y entenderá cómo funciona el ecosistema de la dehesa como despensa natural de Extremadura, visitando una explotación ganadera de ovejas productoras de leche incluida en el Consejo Regulador D.O.P. Torta del Casar y degustación de la conocida y deliciosa Torta del Casar.

¿Dónde? Dehesas y espacios naturales de Cáceres.

¿Cuánto dura? 4 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

39€ por persona.

Horarios:

Todos los días del año.
Mañanas 09:00 h.

La actividad Incluye:

- Safari fotográfico en vehículo 4x4 guiado con experto en fotografía de naturaleza.
- Visita a ganadería de ovejas productoras de leche para elaboración del queso con D.O.P Torta del Casar
- Aperitivo extremeño basado en productos gastronómicos locales y degustación de queso Torta del Casar D.O.P.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Le gusta la aventura en 4x4 y siente la curiosidad de conocer paisajes naturales sorprendentes que funcionan como auténticos proveedores de los mejores quesos y de la gastronomía de Extremadura.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

SAFARI EXTREMADURA

Av. de Hernán Cortés, 10. 10004 Cáceres
607 668 454
safariextremadura@gmail.com
www.safariextremadura.es



Nº Registro: OA-CC-00099

¿QUIÉN SE HA LLEVADO MI QUESO?

De pastor a quesoero en unas horas.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Podrá realizar un entretenido y didáctico taller de elaboración de quesos extremeños además de ordeñar previamente una oveja y conseguir así esa deliciosa leche para su creación.

Pero aquí no queda todo...la jornada será amenizada por un rico desayuno propio de los pastores.

Visita dirigida a una explotación ganadera con traslado incluido desde la ciudad de Cáceres acompañada del ordeño de ovejas o cabras. La leche obtenida será utilizada para la realización de un taller de quesos en el Centro de Ocio de Zamarilla que luego podrá llevarse a casa.

¿Dónde? Cáceres y alrededores.

¿Cuánto dura? 3 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español, inglés y portugués.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

50€ por persona.

Horarios:

Mañanas: 09:00 a 12:00 h.

Tardes: 18:00 a 21:00 h.

La actividad Incluye:

- Visita a explotación de ganado caprino u ovino para recogida de leche.
- Explicación sobre el cuidado de los animales de la granja.
- Métodos de ordeño.
- Taller de elaboración de quesos en el Centro de Ocio Zamarilla.
- Guía de elaboración de quesos artesanos y extremeños.
- Dos quesos elaborados por los clientes en el taller.
- Desayuno propio de pastores.
- Bebidas.
- Traslados desde Cáceres.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Quiere conocer el mundo y la cultura del queso de una forma didáctica y divertida que podrá disfrutar en plena naturaleza junto a su familia y/o con sus amigos. ¡Este nuevo reto le espera!

INFORMACIÓN Y RESERVAS

LÉGOLA

C/ Miralrío, 11. 10003 Cáceres

927 223 415 / 927 241 073

www.centrodeocioyaventurazamarilla.com/

info@legola.com

www.legola.es



BAÑO ENTRE MANJARES

*Relax, masaje,
spa y mucho más...*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Adéntrese en un mundo de sensaciones renovadoras que le harán sentir como nuevo. Aquí tiene la oportunidad para que su cuerpo y mente descansen.

Sumérjase en un circuito termal con piscina de hidromasaje, baño turco y masaje que le conducirán a otro de los grandes placeres de la vida: la gastronomía.

En el gastrobar, podrá descubrir el auténtico sabor de los vinos de la tierra con un maridaje perfecto entre quesos extremeños. Degustará tres tapas elaboradas con una fantástica combinación de quesos extremeños que harán las delicias de cualquier amante del queso.

¿Dónde? Gran Hotel Don Manuel (Cáceres).

¿Cuánto dura? 2 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? De martes a sábado.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? No.





Precios:

39€ por persona.

Horarios:

Spa: de martes a jueves de 17:30 a 20:30 h y viernes y sábados de 11:00 a 20:00 h.
Gastrobar: de lunes a domingo de 08:30 a 23:30 h.

La actividad Incluye:

- Circuito termal 60 minutos con copa de cava de bienvenida.
- Degustación 3 tapas elaboradas con queso en nuestro gastrobar.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Le apetece liberar energía y sumergirse en un mundo de sensaciones y sabores que le llevarán a conocer los gustos y regustos de la gastronomía extremeña. ¡Dese un chapuzón!

INFORMACIÓN Y RESERVAS

GRAN HOTEL DON MANUEL

San Justo, 15. 10003 Cáceres
927 242 524
experiencias@granhoteldonmanuel.com
www.granhoteldonmanuel.com



PEQUEÑOS PASTORES, PEQUEÑOS ARTESANOS

*Aprenda y diviértase con las manos
en el queso y en plena naturaleza.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Légola le ofrece actividades para realizar con niños mediante un programa educativo-vivencial con actividades de animación y aprendizaje en torno a la cultura quesera y la naturaleza.

En la finca "La Zamarrilla", podrá ponerse en la piel de un pastor ordeñando cabras y después hacer queso con su leche. La jornada continuará con un taller de repostería tradicional o las migas del pastor.

Además, le ofrecemos la posibilidad de realizar varios juegos o talleres de educación ambiental.

¿Dónde? Explotación caprina y centro de ocio Zamarrilla en Valdesalor (Cáceres).

¿Cuánto dura? 5 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Niños/as: 15€.

Horarios:

Todo el año. Reserva previa y bajo disponibilidad.

La actividad Incluye:

- Visita a explotación ganado caprino para recogida de la leche.
- Taller de elaboración de quesos en el Centro de Ocio Zamarrilla.
- Taller de Elaboración de dulces/migas artesanas.
- Taller de Aromaterapia y elaboración de sales perfumadas con aromas de nuestro campo.
- Juegos de educación ambiental y animación.
- Migas con café para maestros/as - profesores/as.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Si desea conocer la cultura quesera al completo y sobre todo si le gusta hacer actividades medioambientales con niños en la naturaleza.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

LÉGOLA

C/ Miralrío, 11. 10003 Cáceres
927 223 415 / 927 241 073

www.centrodeocioyaventurazamarrilla.com/
gabriel@legola.com

www.legola.es



SABORES DE SIEMPRE

*Conozca nuestros pueblos,
saboree sus productos.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Venga a vivir una experiencia con sabor y tradición en el corazón de Extremadura.

Pasará una gran jornada alojándose en una casa rural que guarda todo el sabor de las antiguas casas de labranza, perfectamente ubicada en la Ruta de la Plata a menos de una hora de dos ciudades Patrimonio de la Humanidad, Cáceres y Mérida.

Como cliente de la Ruta del Queso, la casa rural le recibirá con una degustación de los tres D.O.P. de quesos de Extremadura, acompañados de una copa de vino extremeño.

Le mostraremos y enseñaremos el uso de algunos de los utensilios que se utilizaban en la elaboración de los famosos quesos de la D.O.P. Torta del Casar y le contaremos la historia de su creación, además de darle algunos consejos útiles para su consumo.

¿Dónde? CR Vía de la Plata.

¿Cuánto dura? 1 hora aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? De enero a noviembre excepto Semana Santa y festivos.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos (en habitación doble): 80€ pax.
Niños (> de 5 años en plaza supletoria): 65€.
Grupos de 9 a 13 personas: 72€ pax.

La actividad Incluye:

- Alojamiento con desayuno básico para dos noches.
- Degustación de bienvenida de las Tres D.O.P. de queso de Extremadura.
- Conocimiento de utensilios e historia de la creación de la Torta del Casar.

Horarios: Todo el año a excepción del mes de diciembre, Semana Santa y puentes nacionales.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Quiere vivir una experiencia con sabor y tradición en el corazón de Extremadura. Pasará una gran jornada alojándose en una casa rural que guarda todo el sabor de las antiguas casas de labranza.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

CR VÍA DE LA PLATA

Plaza Mayor, 8. 10163 Aldea del Cano
666 431 420
info@crviadelaplata.com
www.crviadelaplata.com



CON TODOS LOS SENTIDOS

*Descubra las distintas posibilidades
de un mismo producto en
un entorno palaciego.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Alójese en un palacio del siglo XVI, descubra las excelencias culinarias a través del gusto, las distintas presentaciones, texturas y formas donde la esencia no cambia, sólo tiene que tener la predisposición ideal para experimentar y disfrutar. Desde una fresca ensalada, una salsa, una carne, en un postre donde el resto de ingredientes ayudarán a que la experiencia sea del todo irresistible.

Disfrutará de una cata de quesos maridada con los mejores caldos y gozará con el completo menú degustación dedicado a los quesos más destacados de la región.

¿Dónde? Hotel NH Collection
Palacio de Oquendo.

¿Cuánto dura? -

¿Cuándo se puede hacer? de enero a mayo

¿En qué idiomas? Español, inglés, francés e italiano.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Alojamiento de domingo a jueves, desayuno y menú degustación de tapas para dos personas: precio 160€. Excluidos festivos y puentes.

Alojamiento de viernes a domingo, desayuno y menú degustación de tapas: precio: 190€ excluidos puentes.

Alojamiento puentes especiales (Semana Santa y 1 de mayo) desayuno y Menú degustación de tapas para dos personas: 250€.
(10% Iva Incluido en todos los precios).

La actividad Incluye:

- Habitación doble.
- Atenciones a la llegada: ½ pizarra de quesos locales y cubitera con cerveza o vino tinto de la región.
- Menú degustación de tapas (almuerzo o cena a elegir).
- Bodega: Vino Ribera del Guadiana, cerveza, agua mineral y pan.

Horarios: De enero a mayo: bajo petición en el siguiente e-mail sales.nhcollectionpalaciodeoquendo@nh-hotels.com. Horario de restaurante: de 13:00h-16:00 h / 20:00h - 24:00 h

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Desea hospedarse en un palacio del siglo XVI y muere por comer queso en diferentes tapas y creaciones culinarias.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

NH COLLECTION PALACIO DE OQUENDO

Plaza de San Juan, 11. 10003 Cáceres
927 215 800 /extensión 2
nhpalaciodeoquendo@nh-hotels.com
www.nh-collection.com/es



CATA NATURAL DE QUESO DE CABRA

En Quesería artesana Carrasco miramos a lo natural.

¿EN QUÉ CONSISTE?

La empresa de actividades turísticas Quesería Carrasco, cuenta con una finca en Sierra de Fuentes, a escasos 10 minutos de Cáceres.

La jornada comienza a las 9 horas, dando la bienvenida a los visitantes para comenzar con el taller de ordeño del rebaño.

Continúa la actividad con un café con migas sobre las 10:30 horas y con explicaciones de la elaboración del queso artesano en sus distintas terminaciones.

Se sale cargando algunas viandas en el burrito «Perico» para pastorear las cabras por la dehesa extremeña, comentando la flora y la fauna típicas de este tipo de bosque autóctono.

A las 12 horas se realiza la cata de quesos de la Quesería artesana Carrasco maridado con vinos de la tierra.

La cata se realizará debajo de una encina para asegurarse de la sombra, paz y fusión con el entorno.

Terminada la cata, se regresa a las instalaciones donde se podrá adquirir los deliciosos productos.

¿Dónde? Finca el Valle, Sierra de Fuentes.

¿Cuánto dura? 4 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Niños menores de 6 años: Gratis
Mayores de 6 años: 20€.

Horarios:

Lunes, martes, jueves, sábado y domingo

A las 9.00 de la mañana.

La actividad Incluye:

- Taller de ordeño de cabras.
- Café con migas.
- Pastoreo por la Dehesa extremeña.
- Cata comentada de quesos.

Reserva previa, ajustándose a necesidades particulares del grupo previamente.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Quiere vivir una experiencia de naturaleza y agroturística en plena Sierra de la Mosca y a tan sólo diez minutos de la ciudad monumental de Cáceres.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

EMPRESA ACTIVIDADES QUESERÍA CARRASCO

Finca el Valle- Sierra de Fuentes
660 50 89 21 y 651 03 97 08
www.queseriaartesanacarrasco.com
info@queseriaartesanacarrasco.com



N. registro: OA-CC-00140

DESPIERTE SUS SENTIDOS A TRAVÉS DEL QUESO

*Disfrute diferentes sabores,
aromas y texturas.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Conozca el proceso de elaboración del queso a través un recorrido por las instalaciones. Durante la visita a la fábrica le mostraremos todo el proceso de elaboración del queso artesano haciendo especial hincapié en la Torta del Casar D.O.P.

Posteriormente, se pasará a la sala de catas donde podrá degustar diez de las variedades que producimos. Le explicarán las características más especiales de cada uno de ellos.

Conocerá el proceso de elaboración de los quesos y Torta del Casar D.O.P., cómo se trabaja la leche y cómo maduran los quesos.

Participará en la elaboración del queso y comprobará la gran diferencia entre cada una de las 19 variedades de quesos artesanos que se producen.

Aprenderá cómo hay que degustarlos para disfrutar el 100 % de sus propiedades.

¿Dónde? Casar de Cáceres, Cáceres

¿Cuánto dura? 1 hora y media aprox.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: Visita guiada + Cata degustación.
8€ por persona (mínimo 2 personas).

Adultos: Visita guiada + Taller de elaboración +
Cata. 13€ por persona (mín. 10 personas).

Niños: (de 4 a 10 años): Visita guiada + cata. 5€.

Niños: (menos de 4 años): Visita guiada + cata.
Gratuito.

*Precios especiales para grupos.

La actividad Incluye:

- Visita guiada a la quesería donde podrá aprender todo el proceso de elaboración del queso.

- Cata/degustación de 10 variedades de quesos de producción propia.

- Taller de elaboración del queso artesano.

Horarios:

Consultar horario y disponibilidad.

Salidas garantizadas a partir de 4 personas (mínimo 2 adultos).

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Es un amante de la Torta del casar y siempre ha querido conocer el secreto de su elaboración.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA DOÑA FRANCISCA

P. I. Charca del hambre, Nave 6. 10190 Casar de Cáceres
927 291 412

info@queseriadonafrancisca.com

www.queseriadonafrancisca.com



MARIDAJES DE QUESOS CON MANJARES

*Deguste productos típicos
en un entorno natural.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

La casa de los Pinotes le ofrece dos tipos de catas diferentes. Ambas tendrán lugar en el Centro de Interpretación de la Cañada Real Soriana Occidental y la cultura pastoril “Casa Pinotes”.

Se ubica en un paraje natural donde podrá avistar aves ya que se encuentra dentro de una zona ZEPA y disfrutar así de la naturaleza que lo envuelve.

-Cata de Torta del Casar maridada con vino: Contará con la presencia de profesionales maestros queseros y sumiller, los que le transmitirán el conocimiento de estos fabulosos productos gastronómicos en una estupenda cata maridaje.

-Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra: Un experto en aceite de oliva le acompañará en la cata de sus aceites para ofrecerle una clase magistral y así proporcionarle una gran experiencia gastronómica única.

¿Dónde? Casar de Cáceres, Cáceres

¿Cuánto dura? 2 horas y media aprox.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año, bajo reserva previa y bajo disponibilidad.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? No.





Precios:

Precio cata de Torta del Casar y vino: 12€.
Precio cata de aceite: 12€.

Horarios:

Semana Santa:
Jueves Santo: sobre las 12:00 h.
Sábado Santo: sobre las 12:00 h.
Puente de diciembre (de la Constitución): sobre las 12:00 h.
Resto de fechas: consultar horario y disponibilidad.

La actividad Incluye:

- Clase magistral.
- Breve explicación para ubicarnos en el entorno.
- Productos a degustar.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Quiere conocer los secretos del mundo pastoril en medio de un paraje natural acogedor y degustar las excelencias de la Torta del casar, maridada con los mejores productos de la tierra.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

C. I. DE LA CULTURA PASTORIL CASA PINOTES

Emb. de Arroyo de Villaluengo. 10190 Casar de Cáceres
669 961 887

turismocasardecaceres@gmail.com / www.turismocasardecaceres.es



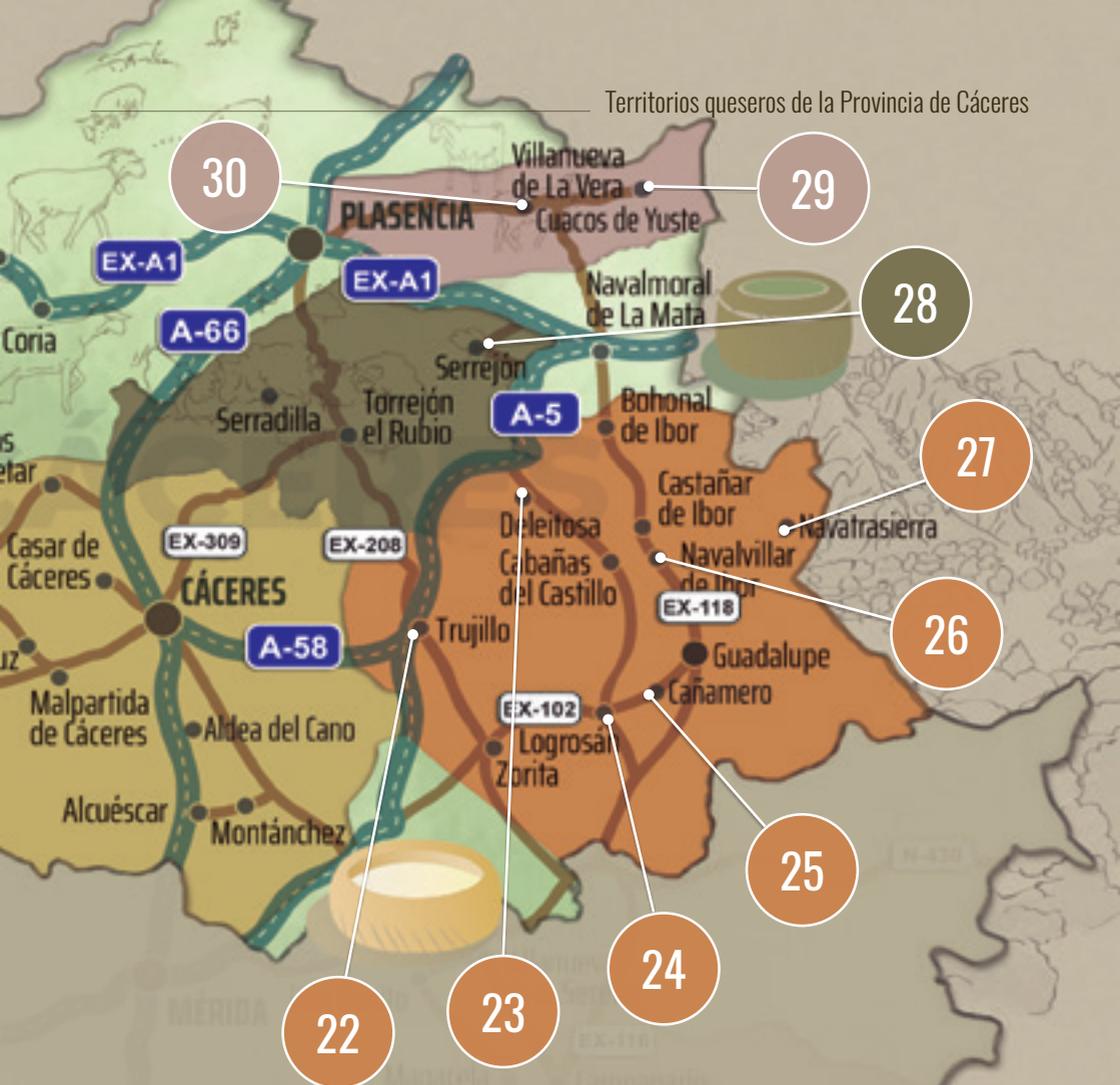
PROVINCIA DE CÁCERES

Guía de Experiencias

- 22 CÁCERES Y TRUJILLO DE CINE
- 23 SABORES DE PELÍCULA
- 24 VIAJE AL INTERIOR DE UN GEOPARQUE
- 25 QUÉSAME MUCHO
- 26 PASTOR POR UN DÍA
- 27 ENCABRÍTATE
- 28 CABRERO EN EL PARQUE NACIONAL DE MONFRAGÜE
- 29 LA TRADICIÓN QUESERA VERATA AL ALCANCE DEL PALADAR
- 30 LOS CAPRICHOS DE UN EMPERADOR
- 31 MARIDAJE EN EL TAJO INTERNACIONAL
- 32 CREMOSAS TENTACIONES

LOCALIZACIÓN





TERRITORIOS QUESEROS

-  Territorio D.O.P. **TORTA DEL CASAR**
-  Territorio D.O.P. **IBRES**
-  Territorio **MONFRAGÜE**
-  Territorio **LA VERA**
-  Territorio **TAJO INTERNACIONAL · SIERRA SAN PEDRO · LOS BALDÍOS**

Territorio D.O.P. IBORES

PATRIMONIO MUNDIAL DE LA UNESCO, DIVERSIDAD NATURAL Y CULTURAL

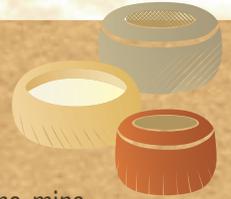
En el territorio de la DOP Queso Ibores, podrá recorrer espacios declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, dos enclaves naturales y uno patrimonial. El Geoparque Mundial Villuercas-Ibores-Jara, parte de la Reserva de la Biosfera del Parque Nacional de Monfragüe y el Real Monasterio de Santa María de Guadalupe.

La ganadería caprina de estas comarcas ha estado ligada siempre a una economía de autoconsumo. El ganadero y su familia eran los encargados del ordeño de las cabras. Transformaban en queso el excedente de leche mediante procedimientos artesanales que fueron transmitiéndose de generación en generación, empleando cuajo natural, el exprimijo para el desuerado y los cinchos de madera de castaño para el moldeado. Las producciones eran pequeñas, por lo que el queso finalmente se destinaba a la venta en los mercados de las comarcas, eran los orígenes del Queso Ibores DOP.

Trujillo.

EXPERIENCIAS

Recorra los escenarios de película de Trujillo y la dehesa de Deleitosa y saboree sus manjares; viaje al interior de una mina y disfrute con un auténtico menú quesero. Alójese en pleno Geoparque Villuercas-Ibores-Jara y aprecie un magnífico menú quesero. Sumérgase en la apasionante vida del pastor ordeñando cabras, haciendo queso y disfrutando de la gastronomía caprina.



¡CÁCERES Y TRUJILLO DE CINE!

Recorra los escenarios de película de ciudades Patrimonio de la Humanidad.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Recorrerá las calles medievales de dos de las más bellas ciudades de España de la mano de expertos y profesionales guías oficiales de turismo. Se sumergirá en los escenarios de cine más espectaculares y reconocerá algunas de las escenas de películas que le dejaron huella. ¡Pondremos a prueba su memoria!

Y para que la experiencia sea completa, pondremos a prueba su paladar con una degustación de quesos y productos gastronómicos extremeños.

¡Descubrirá los secretos del maestro quesero para conseguir un producto gastronómico único en sus manos...y en su paladar!

¿Dónde? Cáceres y Trujillo

¿Cuánto dura? 2 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español, alemán, inglés, francés

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: 20€.

Niños (menos de 12 años): 10€.

La actividad Incluye:

- Dos rutas guiadas por los conjuntos monumentales y escenarios de cine en Cáceres y Trujillo.
- Guía oficial titulado.
- Entradas a monumentos en las visitas diurnas.
- 2 degustaciones: Cáceres y Trujillo.

Horarios y salidas:

Otoño/Invierno: fines de semana de viernes a domingo. Mañanas: 11:00 h. Tardes: 17:00 h.

Primavera/Verano: fines de semana de viernes a domingo.

Mañanas: 11:00 h. Tardes primavera: 18:00 h. Tardes verano: 20:00 h (visita exteriores al atardecer).

(Salidas garantizadas a partir de 6 personas de pago).

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Quiere sentirse dentro de una película, recorriendo escenarios de cine. Le apetece vivir una apasionante aventura por Cáceres y Trujillo de la mano de nuestros guías, por las calles medievales de estas dos bellas ciudades y sumergirse en los mejores escenarios de cine con nuestra ruta: *Juego de Tronos en Cáceres y Trujillo*.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

TURISMO TRUJILLO

Plaza Mayor, 20. 10200 Trujillo (Cáceres)

927 320 510 / 610 218 965

info@turismotrujillo.es

www.turismotrujillo.es



SABORES DE PELÍCULA

¡Descubra los encantos de la dehesa extremeña más famosa de la pequeña pantalla, y saboree sus manjares!

¿EN QUÉ CONSISTE?

Descubrirá el funcionamiento de una explotación ganadera a pleno rendimiento en la hermosa dehesa extremeña.

Disfrute y aprenda en familia los cuidados de las diferentes especies de animales de alta calidad con las que cuenta la finca, como la oveja merina, el cerdo ibérico puro y, cómo no, la cabra de raza “verata”. Además, conocerá la finca que ha servido en varias ocasiones como escenario de programas y anuncios de televisión.

Finaliza la visita con una degustación de exquisitos productos derivados de la dehesa. Todo ello en un marco incomparable situado dentro de dos figuras tan importantes como son la Reserva de la Biosfera de Monfragüe y el Geoparque Mundial Unesco Villuercas-Ibores-Jara.

¿Dónde? Finca Perigallo. Deleitosa (Cáceres)

¿Cuánto dura? 2 horas y media aprox.

¿Cuándo se puede hacer? De octubre a junio.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? No en su totalidad.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

A partir de 4 años: 15€ persona.
Niños menores de 4 años: Gratis.

Horarios y salidas:

Fines de semana y festivos (excepto Navidad y Año Nuevo).
De octubre a febrero: de 11:00 a 13:30 h y de 16:00 a 18:30 h.
De marzo a junio: de 10:00 a 13:00 y de 17:30 a 19:00 h.

La actividad Incluye:

- Visita interpretada a explotación ganadera.
- Guías Especializados.
- Degustación de productos de la zona.
- Visita a quesería (sujeto a disponibilidad).
- Seguro de Responsabilidad Civil.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Disfruta conociendo los escenarios de rodaje de películas y series, y por supuesto, si además le gusta conocer cómo viven los animales en una granja en total libertad.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

GANATUR TURISMO RURAL

C/Cruz de los Angeles, 14. 10370 Deleitosa
633 133 989
rodriganatur@gmail.com



QUÉSAME MUCHO

Viva una experiencia única a través de los quesos extremeños.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Disfrute de una inolvidable estancia en el Geoparque Villuercas-Ibores-Jara, donde podrá descubrir los valores naturales y culturales del entorno y una de sus mejores señas de identidad gastronómica, el Queso de los Ibores D.O.P.

Nuestro chef le preparará un menú especial *“Quésame mucho”*, basado en la cocina con queso, con el que degustará y disfrutará de los quesos D.O.P. de Extremadura.

Para Picar:

Queso D.O.P. Ibores en tempura con cebolla caramelizada y mermelada casera.

Minitartaletas de hojaldre con nueces y dos quesos; canapé de salmón, queso crema y miel.

Croquetas de queso.

Brotos tiernos con cebolla crujiente y lardones de varios quesos y frutos secos.

Solomillo de cerdo ibérico con texturas de quesos extremeños.

Torrija de queso D.O.P. Ibores con mouse de D.O.P. miel Villuercas-Ibores.

Incluye: Pan de leña, vino, agua y café

¿Dónde? Casas Rurales La Brizna.

¿Cuánto dura? 2 horas y media aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Alojamiento, desayuno y menú *Quésame Mucho*: Precio para dos personas con tarifa no reembolsable.

De domingo a jueves 120€.

De viernes a sábado 150€.

Precio para dos personas con tarifa reembolsable (el precio incluye alojamiento, desayuno y menú *Quésame Mucho*).

De domingo a jueves 140€.

De viernes a sábado 170€.

La actividad Incluye:

- Alojamiento, desayuno y Menú Especial “*Quésame Mucho*” para dos personas basado en la degustación y disfrute de los quesos Denominación de Origen de Extremadura.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Es amante de la buena mesa y el modo de vida slow que le ofrece la casa rural en plena naturaleza. Esta es su casa.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

CASA RURAL LA BRIZNA

C/ Conquistadores s/n. 10136 Cañamero

605 804 901

hola@labrizna.com

www.labrizna.com



PASTOR POR UN DÍA

Sumérjase en la apasionante vida del pastor, cara a cara con sus cabras.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Podrá ordeñar la leche directamente de la cabra, conocer las distintas razas y los lugares donde se encuentran en el establo.

Después acompañará al pastor con su rebaño al lugar de pastoreo en las praderas escarpadas en la montaña o en los cursos de los arroyos. Conocerá aquí los aspectos más curiosos e interesantes de la vida de las cabras, su comportamiento y sus preferencias.

A la llegada a la explotación a campo abierto, disfrutará de una comida en plena naturaleza. Compuesta de carnes y embutidos ibéricos, hortalizas y frutos de la tierra, los mejores quesos... todo combinado con sabias y deliciosas recetas conservadas de generación en generación.

Por la tarde será el momento de ponerse en la piel del maestro quesero, con la elaboración de quesos al estilo tradicional. Participará en el taller de elaboración de quesos artesanales.

¿Dónde? Geoparque Villuercas, Ibores, Jara. Navalvillar de Ibor, preferentemente.

¿Cuánto dura? 7 horas (5 horas sin taller de queso).

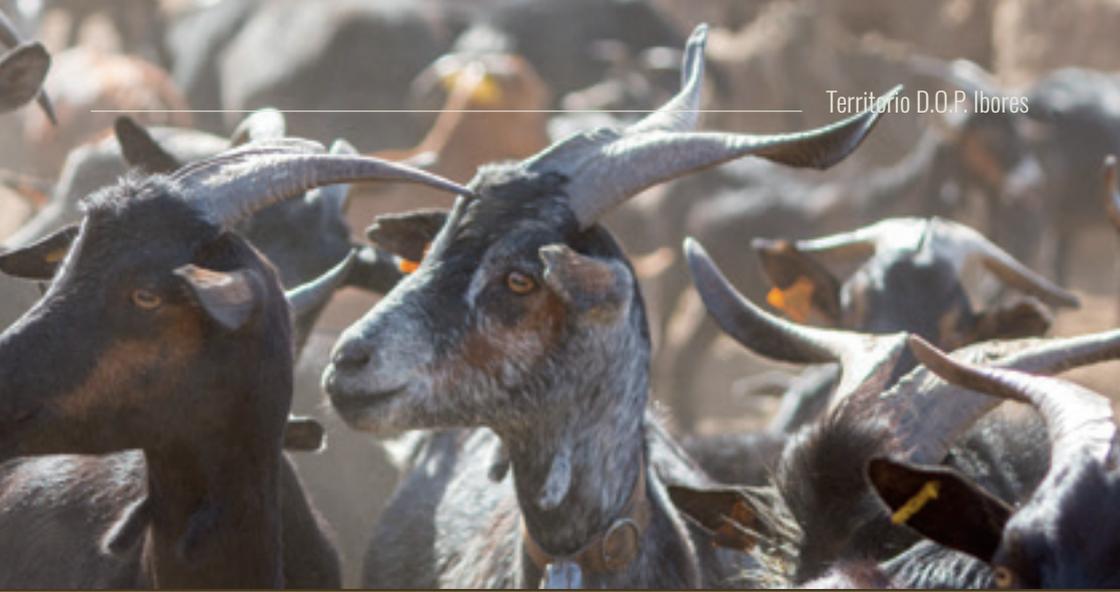
¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? No.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: 45€.

Niños (menores de 12 años): 40€.

Parados (con tarjeta de demanda): 40€.

Grupos mayores de 10 personas: 40€.

La actividad Incluye:

- Visita guiada a la explotación ganadera.
- Comida a mediodía.
- Taller de elaboración de quesos artesanales.
- Seguro de responsabilidad civil.

Horarios: De septiembre a febrero: 10:00 a 17:00 h. De marzo a junio: sábados y domingos: 10:00 a 17:00 h. De julio a agosto: 07:00 a 14:00 h.

Sólo pastor (sin taller de quesos artesanales): Horarios y los precios se reducirían un 30%.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Siempre ha deseado ponerse en la piel de un cabrero ordeñando cabras y viviendo cómo vive en la montaña.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

RUTAS POR EXTREMADURA

Conde de la Encina, 16. 10200 Trujillo

636 998 462

info@turismoextremadura.eu

www.turismoextremadura.eu www.rutasporextrmadura.eu



ENCABRÍTATE

Taller de lácteos y gastronomía caprina.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Las Lucías, es un alojamiento de agroturismo que cuenta con seis dormitorios y la sala D'Espacio, donde se ofrecen masajes y tratamientos corporales. En la granja se cultiva la tierra y se crían los animales con amor y respeto garantizando así la biodiversidad y bien estar animal.

La granja le ofrece una completa visita en la que podrá desde alimentar y ordeñar a las cabras hasta sacarlas al campo ¡en primera persona!

Además, elaborará distintos tipos de queso, yogur, cuajada y cocinar el cabrito al fuego de leña.

Termina la experiencia comiendo y degustando los alimentos elaborados en la actividad.

¿Dónde? Alojamiento Agroturismo Las Lucías, Navatrasierra.

¿Cuánto dura? 4 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año, excepto verano

¿En qué idiomas? Español e inglés.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

40€ por persona.

Grupos de 4 pax 150€.

Menores de 4 años: gratis (acompañados de adultos que participen en la actividad).

Experiencia garantizada a partir de 2 personas.

La actividad Incluye:

- Visita completa guiada a la granja, manejo de ganado y ordeño a mano, alimentación, etc...
- Taller de elaboración de lácteos (cuajada, queso de untar, queso de campo, yogur...).
- Cabrito al fuego de leña (comida completa: pan, queso, vino, postre, etc..).

Horarios: Todo el año (excepto junio, julio y agosto). De lunes a domingo, en horario de mañana: 11:00 a 15:00 h. Es necesario reservar previamente la actividad con 5 días de antelación mínimo.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Siempre a deseado ordeñar cabras y hacer quesos con su leche en medio de un paraje espectacular en el valle de los ríos Guadarranque y Gualija, en el Geoparque Villuercas Ibores Jara.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

ALOJAMIENTO AGROTURISMO LAS LUCÍAS

Carretera CC 20.2 km 23.900. 10331 Navatrasierra
629 784 609 / 636 133 405

info@laslucias.com

www.laslucias.com



Territorio **MONFRAGÜE**

NATURALEZA ESPECTACULAR Y PARAÍSO PARA LA ORNITOLOGÍA

El Parque nacional de Monfragüe y Reserva de la Biosfera alberga el 80% de especies amenazadas de Europa y el 70% de las especies protegidas de España. Aquí encontramos la mayor colonia mundial de buitres negros, de águila imperial ibérica, rapaz en peligro de extinción con la mayor densidad de población en la península ibérica, o la cigüeña negra, también en peligro de extinción, que nidifica en el parque.

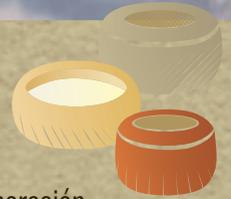
Salto del Gitano. Parque Nacional de Monfragüe.

En la reserva hay varias vías pecuarias creadas por el Real Concejo de la Mesta, La Cañada Real Trujillana y la del Puerto de Miravete símbolos de la importancia de la trashumancia en la zona.

La cultura pastoril enriqueció la vida y gastronomía de la comarca, prueba de ello es el legado en muchos de los platos tradicionales como las migas, frite o gazpacho.

EXPERIENCIAS

Reviva la tradición y modo de vida de un cabrero desde el amanecer con el ordeño, el manejo del ganado hasta la elaboración del excelente manjar en plena Reserva de la Biosfera UNESCO del Parque Nacional de Monfragüe.



CABREROS Y CABRERAS EN EL PARQUE NACIONAL DE MONFRAGÜE

Reviva la tradición y el modo de vida de un pastor de cabras.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Siéntase cabrera o cabrero por un día, en pleno Parque Nacional de Monfragüe y Reserva de la Biosfera.

Podrá aprender y participar de la mano de un “cabrero de toda la vida” en la tradición que arrastra desde sus antepasados. Conocerá esta peculiar profesión aprendiendo a ordeñar una cabra, descubrirá la alimentación y cuidado de una ganadería caprina e incluso podrá elaborar su propio queso de leche de cabra obtenida tras el ordeño previo.

Además, podrá aprender a elaborar la base del desayuno típico, las migas del pastor. Deguste los quesos en una cata con los mejores de la quesería, acompañada del desayuno pastoril.

¿Dónde? Explotación caprina La Barquera y Quesería Malmierca en Serrejón (Cáceres).

¿Cuánto dura? 2 horas y media aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: 15€.
Niños (menores de 12 años): 8€.
Adulto (grupos mayores de 10): 12€.

Horarios:

Todo el año. En horario de mañana.
Reserva previa y bajo disponibilidad.

La actividad Incluye:

- Visita a la explotación ganadera caprina mostrando las costumbres y modo de vida de los cabreros.
- Elaboración de migas y platos típicos del pastor.
- Desayuno típico pastoril y cata de diferentes variedades de quesos de la Quesería Malmierca.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Quiere conocer los secretos del queso de cabra de la mano de un cabrero de toda la vida en la Reserva de la Biosfera de Monfragüe.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA MALMIERCA MONFRAGÜE ARTESANA

C/ Puerta del Sol, 5. 10528 Serrejón
689 466 324

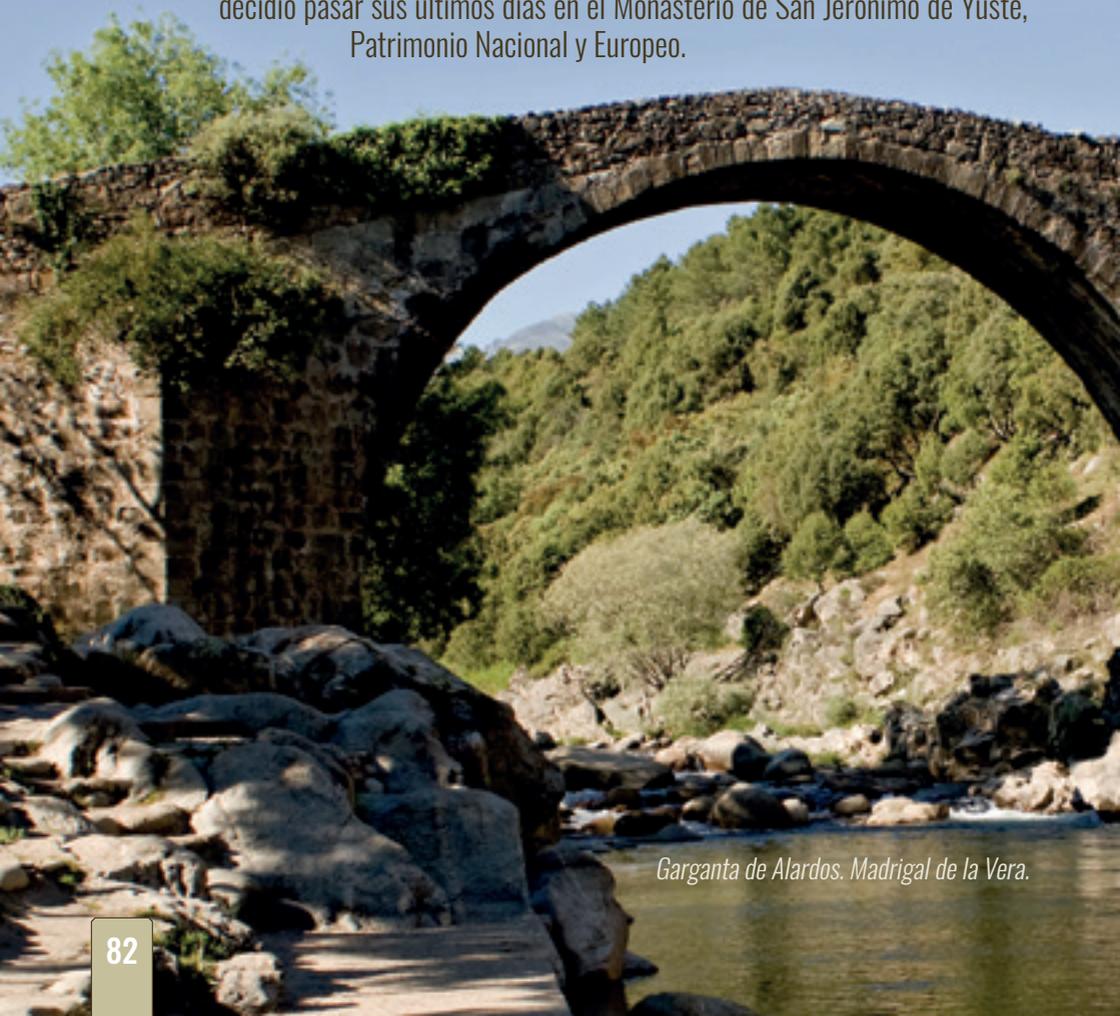
queseriamalmiercamonfrague@gmail.com



Territorio LA VERA

PARAÍSO NATURAL Y RETIRO IMPERIAL

Desde las cumbres de Gredos y hasta las fértiles vegas del Tiétar se encuentran los frondosos bosques de castaños y robles en las montañas y galerías de fresnos, alisos y sauces en los cauces de los ríos. Auténtico paraíso natural jalonado por más de una cuarentena de gargantas naturales, formando espectaculares piscinas naturales de aguas limpias y frescas. Paraíso natural donde el emperador Carlos V decidió pasar sus últimos días en el Monasterio de San Jerónimo de Yuste, Patrimonio Nacional y Europeo.

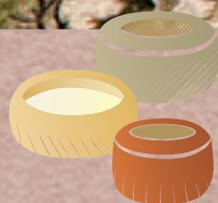


Garganta de Alardos. Madrigal de la Vera.

Los quesos de La Vera son quesos frescos, semicurados o madurados, elaborados con leche entera de cabra. Son de pasta compacta, opcionalmente aceitada, grasa y aromática y muchos están cubiertos de una fina capa de Pimentón de La Vera DOP.

EXPERIENCIAS

Saboree el buen hacer de cinco generaciones de maestras queseras artesanas, visitando la quesería y finalizando con una magnífica cata de quesos, reviva los sabores más tradicionales de la comarca con un menú 100% quesero.



LA TRADICIÓN QUESERA VERATA AL ALCANCE DEL PALADAR

Saboree el buen hacer de cinco generaciones de maestras queseras.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Descubra una quesería avalada por el buen hacer de cinco generaciones de maestras queseras que combinan a la perfección la tradición y la innovación en la elaboración de quesos de la mejor leche de cabra, siempre conservando la filosofía de trabajo de sus antepasadas.

Conocerá la zona de elaboración del queso, donde se recibe la leche de cabra directamente de los silos de almacenamiento, esta es una de las fases más delicadas y mimadas de todo el proceso. Una vez aquí, se le da forma con la llenadora de moldes seguido del volteo manual, pasando a continuación, a la cámara de enfriamiento o a saladero. Posteriormente, descubrirá el proceso de la curación que también se realiza de forma manual y el etiquetado.

Finalmente podrá saborear las diferentes especialidades de quesos elaboradas por la quesería en la cata al final de la visita.

¿Dónde? La Quesera de La Vera.

¿Cuánto dura? 1 hora aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

3€ por persona.

Horarios:

Consulta previa bajo disponibilidad.

La actividad Incluye:

- Visita guiada por las instalaciones de La Quesera de la Vera.
- Explicación detallada, por personal especializado, de las distintas fases de fabricación del queso.
- Degustación básica de los quesos de la quesería. Otros formatos consultar previamente.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Le encanta el queso de cabra y especialmente con pimentón, esta es su quesería. A la calidad de la leche de las cabras veratas, se le añade pimentón de La Vera y la combinación es el majestuoso queso de cabra de La Vera.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

LA QUESERA DE LA VERA

C/ Amanecer, 13. 10470 Villanueva de la Vera

927 566 559

info@laqueseradelavera.es

www.laqueseradelavera.es



LOS CAPRICHOS DE UN EMPERADOR

*Reviva los sabores más tradicionales y
queseros de la Comarca de La Vera.*

¿EN QUÉ CONSISTE?

Podrá degustar el menú especial con platos tradicionales de la Comarca de La Vera, unidos al delicioso manjar del queso verato.

A través del Menú Imperial, su paladar no quedará indiferente con los productos de mayor tradición que componen los platos de este menú, a través de los cuales disfrutará de la gastronomía más deliciosa y saludable de esta tierra.

En el menú destacan el queso de La Vera, únicos allá donde los haya, y con ese sabor tan especial por su elaboración con leche de cabra verata, y muchos de ellos untados del oro rojo verato, el fantástico Pimentón de La Vera. Una composición gastronómica explosiva maridada con los mejores caldos de la tierra extremeña.

¿Dónde? Restaurante Abadía de Yuste.

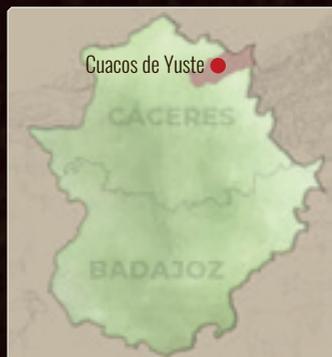
¿Cuánto dura? 2 horas y media aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Este menú se puede adaptar a personas que presenten algún tipo de intolerancia.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Menú Imperial: 25€.

Horarios:

De 13:30 a 16:00 h
y 20:30 a 23:00 h.

*Reservar previamente a
través del teléfono
927 172 241.

La actividad Incluye:

- **Menú "Imperial"**: Menú especial con platos tradicionales veratos elaborados con su tradicional queso:
- Entrante: Surtido de quesos de las D.O.P. de Extremadura.
- Primero: Ensalada de trigueros y quesos de las D.O.P. de Extremadura.
- Segundo: Carrilleras de cerdo con salsa con D.O.P. Torta del Casar.
- Postre: Pastel de queso Torta del Casar D.O.P. y helado.
- Pan, agua, vino de la tierra y refrescos incluidos.
- Obsequio de la casa.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Está buscando darse un buen homenaje a base de platos tradicionales con quesos de Extremadura.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

RESTAURANTE ABADÍA DE YUSTE

Avda. de la Constitución, 73. 10430 Cuacos de Yuste
927 172 241

gerencia@abadiadeyuste.com www.abadiadeyuste.com



Territorio TAJO INTERNACIONAL SIERRA DE SAN PEDRO LOS BALDÍOS

TESOROS TRANSFRONTERIZOS

El Parque Natural Tajo-Tejo Internacional, declarado por la UNESCO Reserva de la Biosfera Transfronteriza, es hogar de numerosas especies protegidas como el alimoche, los buitres, leonado y negro, o en peligro de extinción como la cigüeña negra.

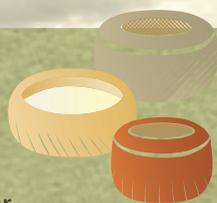
Puente de Alcántara.

Este parque natural posee uno de los conjuntos megalíticos más importantes de Europa. Destaca el conjunto dolménico de Valencia de Alcántara, declarado Bien de Interés Cultural, así como los conjuntos de Cedillo, Herrera de Alcántara y Santiago de Alcántara y pinturas rupestres como las de la cueva del Buraco.

Son también joyas de la historia extremeña, El Puente Romano de Alcántara, el barrio Gótico Judío de Valencia de Alcántara, La villa medieval de Alburquerque con el Castillo de Luna, o la Torre del homenaje del castillo de la Encomienda Mayor de Brozas, muestra la importancia de la Orden de los Caballeros de Alcántara en estas tierras.

EXPERIENCIAS

Descubra los secretos del queso artesano y su maridaje con los mejores caldos extremeños y practique el arte de elaborar cremas de queso finalizando con una magnífica vista a una villa medieval.



MARIDAJE EN EL TAJO INTERNACIONAL

Descubra los secretos del queso artesano y su maridaje con los mejores caldos extremeños.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Podrá conocer los secretos de la maduración artesanal del queso, mediante una visita guiada por las instalaciones de la quesería.

Posteriormente disfrutará de una cata comentada con deliciosos quesos y cremas de queso de “Quesería Francisco Morán” y su maridaje con algunos vinos de la tierra de Extremadura.

¿Dónde? Quesos Francisco Morán (Carbajo).

¿Cuánto dura? 1 hora y media aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español.

¿Es accesible? Sí.

¿Es indicado para familias con niños? Sí
(con refrescos para menores de edad).





Precios:

10€.

La actividad Incluye:

- Visita guiada a las instalaciones de la quesería.
- Maridaje de quesos con vino.

Horarios: Durante todo el año: De jueves a sábado en horario de tarde.
Reserva previa en el teléfono 927 592 229. En días festivos consultar horarios.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Si es un amante del queso de cabra y del vino, y quiere disfrutar de la gastronomía extremeña, la quesería le propone esta experiencia gourmet única.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESOS FRANCISCO MORÁN

Avenida de Extremadura, 15. 10511 Carbajo
927 592 229

info@quesosfranciscomorán.com

www.quesosfranciscomorán.com



CREMOSAS TENTACIONES

Practique el arte de elaborar cremas de queso en plena villa medieval.

¿EN QUÉ CONSISTE?

Una actividad que podrá disfrutar en pareja, con sus amigos, o en familia en una de las villas medievales más bonitas de Extremadura como es Alburquerque.

Aprenderá a elaborar la crema de queso fundido de forma artesanal, fusionándola con otros productos para conseguir así, sabores diferentes. Una vez aprendido el proceso de elaboración, podrá degustar las cremas de queso elaboradas por Quesería Doña Leonor de Alburquerque y hasta se podrá llevar a casa un tarrito de regalo de esa crema de queso tan rica como sorprendente.

Pero aquí no acaba todo...su experiencia continuará con una visita guiada por el entramado de calles y rincones de la medieval villa de Alburquerque, disfrutando de las maravillosas vistas desde su emblemático Castillo de la Luna.

¿Dónde? Quesería Doña Leonor y Alburquerque.

¿Cuánto dura? 2 horas aproximadamente.

¿Cuándo se puede hacer? Todo el año.

¿En qué idiomas? Español, portugués e inglés.

¿Es accesible? Existen limitaciones para la visita al barrio medieval y al castillo de la villa de Alburquerque.

¿Es indicado para familias con niños? Sí.





Precios:

Adultos: 6€.

Niños (menores de 12 años): 4€.

Jubilados: 5€.

Horarios:

De lunes a viernes: 10:30 a 13:00 h / 17:30 a 19:30 h. Sábados: 10:30 a 12:30 h.

Reserva previamente la actividad.

La actividad Incluye:

- Taller de elaboración de cremas de queso artesanal.
- Degustación de cremas de queso en distintos sabores acompañada de vino y/o agua.
- Regalo de un tarrito de crema de queso elaborado.
- Visita guiada por la villa medieval de Alburquerque.

NO PUEDE PERDÉRSELO SI...

Es un amante del queso y le gustaría saber cómo se hace un queso crema y realizar una visita guiada al barrio gótico de Alburquerque.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

QUESERÍA DOÑA LEONOR

P.I. San Blás, s/n. 06510 Alburquerque, Badajoz

924 105 089 / 605 192 080

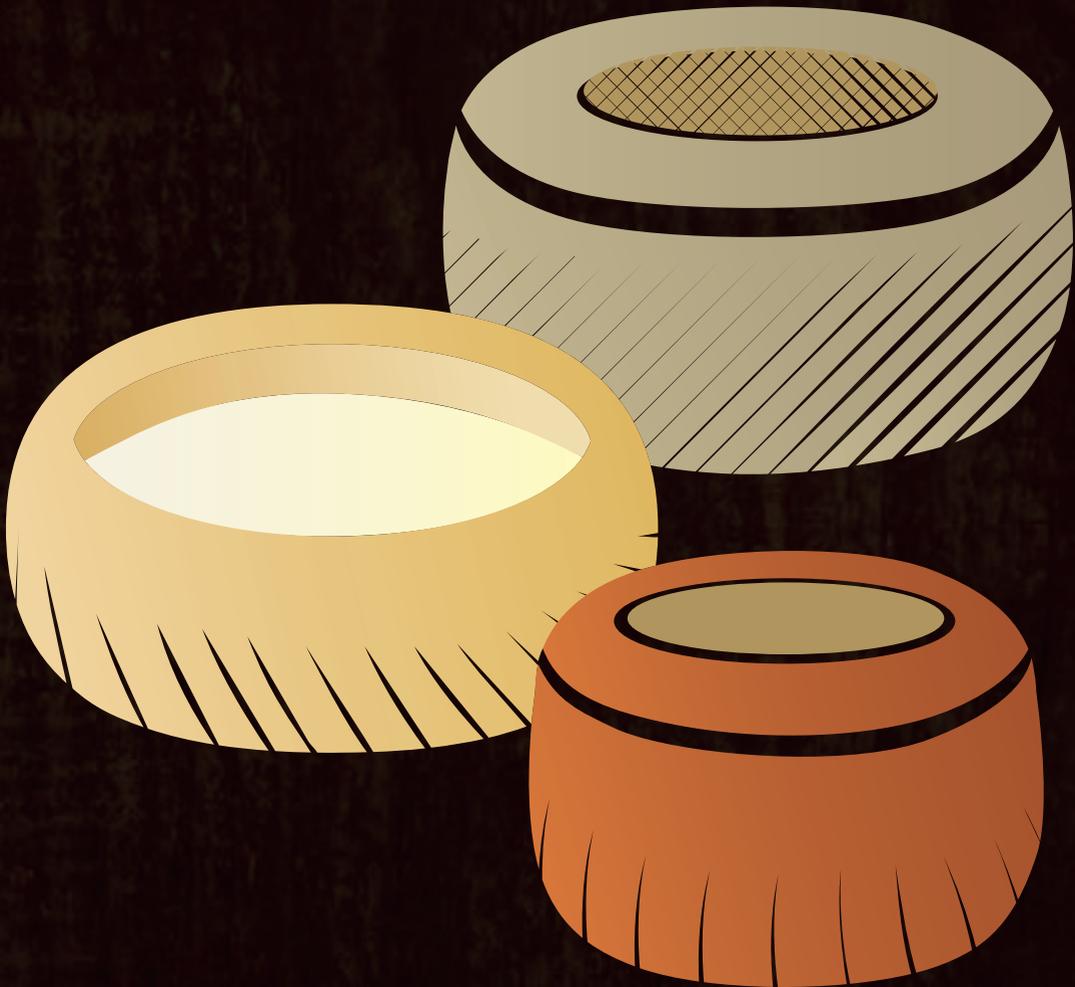
Info@leonordealburquerque.com

www.leonordealburquerque.com









GUÍA DE EXPERIENCIAS RUTA DEL QUESO

MÁS INFORMACIÓN EN:



<http://www.rutadelqueso.es>



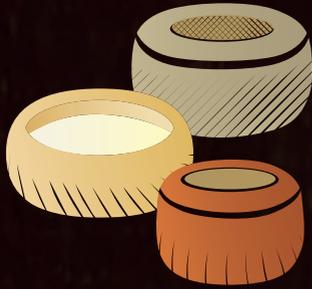
<https://www.facebook.com/rutaquesoextremadura>



<https://www.instagram.com/rutaquesoextremadura>



<https://twitter.com/rutaquesoext>



Ruta del Quezo

DE EXTREMADURA

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa



Unión Europea



Extremadura

JUNTA DE EXTREMADURA