

m		MUESTRA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS	En sus instalaciones	Previa cita
g		TALLER DEMOSTRATIVO	10 h en sus instalaciones	Sábado 14 de noviembre
k		CATA DE ACEITE	17 h en el Molino de Aceite del Viñedo	Sábado 26 de septiembre
e		CATAS DE VINO	12 h en sus instalaciones	20 junio / 11 julio / 8 agosto / 17 octubre / 14 noviembre / 5-6 diciembre
BODEGAS VALDOVINOS				
ALMAZARA MOLINOS DE SIPÁN				
PASTELERÍA ANTIGA				
CARNICERÍA LOS PORCHES				



Talleres de productos locales en la Comarca Hoya de Huesca

"Sabores de la Hoya"

La Comarca Hoya de Huesca a través de su Área de Desarrollo pone en marcha "Sabores de la Hoya", 4.ª edición de Saboreando la Hoya de Huesca. Consiste en unas visitas agroalimentarias, agrupadas en diferentes rutas temáticas en base a los diferentes productos locales del territorio, que permiten conocer y disfrutar el proceso productivo en cada una de las instalaciones y cuyo objetivo principal es valorizar nuestros productos.

Las rutas agroalimentarias resultan de especial interés ya que agregan valor a las producciones agroalimentarias en manos de pequeños productores y en especial a aquellas que emplean procesos artesanales de elaboración.

Con el fin de dar a conocer esta riqueza agroalimentaria, "Sabores de la Hoya" consta de cinco caminos del sabor:

- Ruta del vino
- Ruta del aceite
- Ruta del pan y la repostería
- Ruta de carnes y embutidos
- Ruta de otros sabores: quesos, frutos secos, legumbres y miel

Las rutas están dirigidas a todo el público en general y el periodo de promoción es del 15 de junio al 15 de diciembre de 2015 con reserva previa directamente con las empresas y tanto los talleres como las visitas son gratuitos para el visitante.

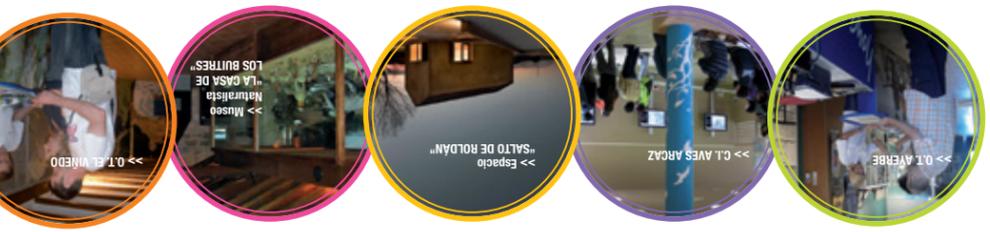
Los visitantes podrán comprar nuestros productos en cada uno de los establecimientos.



15 de junio al 15 de diciembre de 2015



Comarca Hoya de Huesca | Plana de Uesca
desarrollo.hoyadehuesca.es / www.hoyadehuesca.es



- ### Museos de la naturaleza en la Hoya de Huesca
- Arguis. Centro de Interpretación del Parque de Guara "Pascual Garrido"
 - Montmessa. Centro de Interpretación de las Aves Migratorias "Alberca de Alboré"
 - Riglos. Centro de Interpretación de Aves "Arcas", T. 974 561 910
 - Sabayés. Espacio "Salto de Roldán"
 - Santa Cilia de Panzano. Centro de Interpretación "Los Altos de Guara"
 - Santa Cilia de Panzano. Museo Naturalista "La Casa de los Buitres"
- ### Información turística
- Oficina de Turismo de Huesca. Plaza López Allué. Tel. 974 292 170
 - Oficina de Turismo de Ayerbe. Centro Ramón y Cajal. Tel. 974 380 554
 - Centro de Visitantes de El Viñedo. Castilsabás (Loporzano)

Saboreando la Hoya de Huesca

"Sabores de la Hoya" 2015

“Sabores de la Hoya”

VISITAS Y VENTA DE PRODUCTOS
CITA PREVIA CON CADA PRODUCTOR

Ruta del vino



a Edra bodegas y viñedos

Cultivo del viñedo, elaboración, crianza y embotellado de vinos tinto y blanco de calidad.
Ctra. A-132, km 26. **AYERBE**. Tel. 679 420 455
edra@bodega-edra.com • www.bodega-edra.com

b Bodegas Pegalaz

Bodega situada en el especial enclave de los Mallos de Riglos, donde uno de esos mallos, Firé, da nombre al vino. Firé revela las características del terreno, con una producción anual limitada de 20.000 botellas.
Ctra. A-1202, km 7 - Desvío de Sta. Quiteria. **SANTA EULALIA DE GÁLLEGO**.
Tel. 625 643 440 • www.pegalaz.com

c Bodegas Lasierra

Ven a conocer la elaboración de nuestros vinos.
C/ Baja, 12. **BESPÉN**. Tels. 974 260 365 / 652 791 187 • info@bodegaslasierra.es

d Bodegas Roico

Calidad, aroma y cuerpo de nuestros vinos hechos con cariño e ilusión.
C/ Peña, 13. **LUPIÑÉN**. Tel. 627 345 180 • miguelhereza@gmail.com

e Bodegas Valdovinos

Cuidamos nuestras vides para lograr vinos llenos de recuerdos y emociones.
Camino de La Almunia, s/n. **ANTILLÓN**. Tels. 974 260 437 - 689 488 602 - 677 169 637
info@bodegasvaldovinos.com • www.bodegasvaldovinos.com

Ruta del pan y la repostería



f Panadería La Peña

Panadería tradicional con horno de leña.
Pza. del Horno, s/n. **LA PEÑA**. Tel. 647 550 770 • riglospan@hotmail.com

g Pastelería Antiga

Obrador de pastelería artesanal. Especialidades.
C/ Alcalá, 6. **MONTMESA**. Tel. 974 270 207 • pasteleria.antiga@hotmail.es

h Panadería Ferrando

Fabricación de empanadas dulces y saladas, típico producto de la zona.
Arrabal, 20. **SIÉTAMO**. Tel. 974 262 292 • jlfsietamo@hotmail.com

Ruta del aceite



i Soc. Coop. del Campo Santa Leticia

Cooperativa que transforma sus aceitunas en aceite de oliva.
Ctra. de Ejea, 9. **AYERBE**. Tel. 974 380 100 • staleticia@faca.es

j Molino de Olivas de Bolea

Almazara que data de 1940 con distintos tipos y formatos de aceite de oliva virgen extra de gran calidad.
C/ Carretera, 2. **BOLEA**. Tels. 974 272 520 - 606 895 605
info@aceitedebolea.es • www.aceitedebolea.es

k Almazara Molinos de Sipán

Extracción de aceite de oliva virgen mediante procedimiento tradicional de prensado.
LOS MOLINOS DE SIPÁN. Tel. 686 162 634 • jesusescario@gmail.com

Ruta de la carne y embutidos



l Carnicería Fermín Marco

Artesanía cárnica.
Plaza Aragón, 62. **AYERBE**. Tel. 974 380 010 • tiendaonline@ferminmarco.com

m Carnicería Los Porches

Elaboración propia de productos artesanos.
Pza. Ramón y Cajal, 27. **AYERBE**. Tel. 974 380 035 • pmarco1960@terra.es

Ruta de otros sabores



n Frutos Secos Castillo de Loarre

Transformación y elaboración de frutos secos.
C/ D. Carlos Garulo Ena. **LOARRE**. Tel. 974 382 708
castillodeloarre@gmail.com • www.almendrasloarre.com

o Miel Rufas

Apicultura en el pie de sierra Caballera, se puede visitar las colmenas y los enjambres de abejas.
Pza. Aragón, 10. **AYERBE**. Tel. 974 380 469 • rufasgimenez@hotmail.com

p Quesos Villa Villera

Productos lácteos artesanales.
C/ Afueras, s/n. **SIESO DE HUESCA**
Tels. 974 260 138 - 619 233 848 • quesodesieso@villavillera.es

q Legumbres de La Hoya

Cultivo y envasado de legumbres artesanas.
C/ Los Huertos, 1. **LIERTA**. Tel. 689 099 213 • fernando_allue@hotmail.com