



"Proyecto Beneficiario del Programa O Teu Xacobeo de la Xunta de Galicia"

TEE 175

Camino de Santiago gastronómico: PASAPORTE DE SABORES

Bienvenido a tu **Camino de Santiago gastronómico: Pasaporte de Sabores**. Realiza los **últimos 100 km del Camino Francés** y obtén la Compostela a la vez que te sumerges en un mundo lleno de sabores, aromas y texturas.

Conocerás la esencia gastronómica del Camino de Sarria a Santiago de Compostela de etapa en etapa, cada paso te llevará a una **experiencia culinaria** diseñada con el fin de que conozcas los sabores típicos y escondidos de cada rincón del **Camino de Santiago**.

Conocerás el valor de los saberes y sabores, las tradiciones culinarias, las materias primas de cada zona geográfica..., en definitiva, todos los elementos que componen un **patrimonio material e inmaterial** participando en cada degustación, taller, actividad culinaria...

Adivinar sabores, conocer la **historia gastronómica** de cada plato o participar en un taller en una quesería en el medio del campo, son algunas de las sugerencias de este viaje que combina senderismo con cocina.

Además, irás sellando cada experiencia en tu **Pasaporte de Sabores** con el fin de que una vez llegues a Santiago de Compostela, obtengas el **premio** que tenemos preparado para ti.

Día 1: Llegada a Sarria. El primer día de tu experiencia gastronómica tendrá lugar en Sarria. En este pueblo, clave del Camino de Santiago, se sitúa el primer hotel donde te hospedarás y donde te esperamos para darte la bienvenida y explicarte con detalle esta peregrinación única.

Para comenzar con buen sabor de boca te llevamos a cenar a un restaurante que hemos seleccionado cuidadosamente para que degustes una cocina de proximidad y obtengas el primer sello de tu Pasaporte de Sabores.

Si llegas a Sarria por la mañana, podrás recorrer a tu aire interesantes lugares, como la zona histórica a lo largo de su Rúa Maior, visitar tiendas de anticuarios, pasear a lo largo del río en las Aceñas o visitar un curioso y cuidado museo situado en una panadería.

Día 2: Etapa Sarria - Portomarín
22 km / 4-5 h. A lo largo de los 22 kilómetros de esta etapa vivirás la primera jornada de peregrinación. Además de los paisajes y los monumentos que irás descubriendo a tu paso, entrarás en contacto con la gente del lugar, con la historia de cada rincón, tradiciones y como no, con la gastronomía local.

Ejemplo de experiencia gastronómica de esta etapa es la degustación de zumos naturales hechos con productos de temporada. Tendrás que saborear cuidadosamente cada aroma y sabor para adivinar la fruta o producto de temporada con los que se han elaborado los zumos naturales.

Después de este paseo a través de los sabores, seguirás caminando por el Camino Francés siguiendo el curso del río Miño hasta Portomarín. Los productos estrella de este pueblo son la tarta de Portomarín, el orujo y las anguilas del río Miño. Además, hoy descansarás en un precioso alojamiento rural situado en la ribera del río en el que descubrirás rincones llenos de naturaleza y magia.

Para cerrar tu segundo día del Camino Gastronómico, disfrutarás de una exquisita cena en Portomarín. El menú ha sido confeccionado prestando especial atención a la combinación de los productos locales. El equilibrio de los sabores, texturas y aromas que experimentarás en cada bocado irá acompañado con la historia del lugar y pondrá el broche de oro al final de la etapa Sarria-Portomarín.



Precio

780 € | **730 €**
por persona en habitación doble | por persona en habitación triple

TIPO VIAJE: **SENDERISMO** | **INDIVIDUAL**
INICIO / FIN: **SARRIA - SANTIAGO**
MÍNIMO PARTICIPANTES: **1** | DISTANCIA: **117 km**
DIFICULTAD: ●●●○○
DURACIÓN: **7 DÍAS / 6 NOCHES**
VIGENCIA Y SALIDAS: **01.01.2022-31.12.2022**
SALIDAS POSIBLES A DIARIO





TEE 175

Camino de Santiago gastronómico: PASAPORTE DE SABORES



Día 3: Etapa Portomarín - Palas de Rei 25 km / 5-6 h. Comenzarás la etapa de hoy en Portomarín, pero antes de retomar la peregrinación degustarás un exquisito desayuno que te proporcionará la energía necesaria para emprender el Camino hacia Ventas de Narón. El patrimonio que conocerás abarca desde la Edad del Hierro hasta el siglo XIX. Aún en la región de Portomarín pasarás por el castro Castromaior, un yacimiento arqueológico en el que se datan asentamientos del siglo I a.C.

Tras atravesar un paisaje habitado con aldeas como Ligonde o Lestedo llegarás a Palas de Rei, municipio que también destaca por conservar yacimientos arqueológicos como son mámoas, dólmenes y castros. A tu paso, también observarás que el paisaje se caracteriza principalmente por la presencia de explotaciones agropecuarias extensivas, una práctica que sin duda es ecológica y beneficia al comercio local en cuanto a la producción de productos artesanos elaborados a base de lácteos.

En Palas, te espera un alojamiento rural seleccionado por su oferta, calidad gastronómica y por la calidad de sus servicios. Además, el alojamiento reproduce a la perfección el rural gallego ya que es una antigua casa de labranza del siglo XVIII.

Tras acomodarte, por la tarde entrarás en contacto con los mejores artesanos de la zona. Participarás en la elaboración artesana de quesos, conocerás todos los procesos y, ¡ya serás un experto en la elaboración de quesos!

Para seguir completando tu Pasaporte de Sabores, en el alojamiento en el que descansarás hoy, te sorprenderán con una deliciosa cena en un escenario encantador y con las explicaciones oportunas sobre cada elemento que compone el plato.

Día 4: Etapa Palas de Rei - Arzúa 30 km / 6-7 h. Esta etapa es la más larga, ¡pero está llena de sorpresas! Peregrinar es caminar, encontrarse con uno mismo y disfrutar de cada paso, paisaje y monumento... ¡y sin olvidarte de degustar los di-

ferentes alimentos nutritivos que te ayudarán a sobrellevar aún mejor los kilómetros que separan Palas de Rei con Arzúa.

En la etapa del Camino Gastronómico de hoy también tendrán lugar diferentes actividades gastronómicas. Una de ellas será después de caminar los primeros kilómetros; a pie del Camino visitarás las instalaciones de Milhulloa y degustarás una infusión muy especial. Se trata de una selección de infusiones herbales preparadas a base de hierbas silvestres recolectadas en los prados y montes que te rodean.

La naturaleza, como bien ya habrás observado a lo largo del Camino, pone a nuestra disposición un gran abanico de hierbas silvestres que proporcionan diversos beneficios para nuestra salud. Además, conocerás las propiedades e importancia de éstas, ya que no solo ofrecen exquisitas infusiones, sino que también aportan una nota distintiva de sabor a las elaboraciones culinarias.

Otra de las paradas gastronómicas a mencionar tendrá lugar en Melide. Históricamente es un pueblo de feriantes y por consiguiente el producto estrella es el pulpo. Al igual que O Carballiño, Melide es de interior donde el pulpo "á feira" es el producto gastronómico por excelencia. Después de degustarlo, te recomendamos saborear el mejor café de la zona en una de las confiterías con más historia de todo el Camino desde Sarria hasta Santiago.

Finalmente, y como colofón a tu gran día en el Camino Gastronómico, llegarás a Arzúa, capital del queso Denominación de Origen Arzúa-Ulloa. Sin duda, la cena de hoy hará hincapié en el queso que, junto con un buen vino, harán que experimentes una degustación exquisita.

Servicios incluidos

- ✓ 6 noches de alojamiento
- ✓ 6 desayunos especiales
- ✓ 6 cenas especiales (incluye bebidas)
- ✓ Charla de bienvenida al llegar a Sarria
- ✓ Experiencia gastronómica "un zumo en el Camino" (día 2)
- ✓ Taller de queso en el Camino (día 3)
- ✓ Visita instalaciones Milhulloa y degustación de té (día 4)
- ✓ Degustación de pulpo (día 4)
- ✓ Degustación de postres (día 5)
- ✓ Traslado de equipaje durante las etapas (1 bulto - máx. 20 kg)
- ✓ Traslados especificados en el programa
- ✓ Cuaderno de viaje gastronómico
- ✓ Credencial del Peregrino
- ✓ Pasaporte de Sabores
- ✓ Asistencia telefónica para emergencias 24 horas
- ✓ Seguro de viaje (básico)
- ✓ IVA

Servicios opcionales

- ✓ Suplemento individual: **350 € por persona**
- ✓ Traslado Aeropuerto Santiago o Santiago - Sarria: **consultar**
- ✓ Traslado Aeropuerto Santiago - Santiago: **consultar**
- ✓ Noches adicionales en Sarria y/o Santiago: **consultar**
- ✓ Seguro de cancelación (servicios terrestres): **7 € por persona**





TEE 175

Camino de Santiago gastronómico: PASAPORTE DE SABORES

Día 5: Etapa Arzúa-Pedrouzo 21 km / 4-5 h. En la etapa de hoy sentirás que ya estás muy cerca de Santiago de Compostela. Caminarás entre bosques, aldeas y disfrutarás de la paz y esencia que transmite el rural mientras te diriges hacia la Capilla de Santa Irene, entre Arzúa y Pedrouzo.

Esta capilla, del siglo XVII, está situada en un lugar realmente mágico y lleno de leyendas. Buen ejemplo es la fuente que se sitúa en su lateral. Según la tradición oral, los habitantes acudían a la fuente para coger agua para los huertos ya que sus propiedades hacían que se produjesen unas buenas cosechas. Además, también existe la leyenda de que sus aguas curaban las enfermedades de los niños.

Desde Santa Irene pronto alcanzarás Pedrouzo donde te espera otra actividad gastronómica digna de mención: una degustación de postres en un interesante y curioso establecimiento.

En este lugar, te acercará aún más a los dulces sabores del Camino de Santiago ya que elaboran exquisitos platos y postres combinando productos de proximidad y ecológicos con una cocina más contemporánea. Además, cuentan con una pequeña tienda gourmet en la que dan una mayor visibilidad a los productores y comerciantes artesanales locales.

Hoy te trasladamos de nuevo a Arzúa, a tu hotel boutique. Tras descansar, te espera una cena muy especial: los chefs han preparado un menú con los mejores productos de la tierra fusionando las materias más representativas de las localidades que has estado conociendo.

Día 6: Etapa Pedrouzo-Santiago 19 km / 4-5 h. La última etapa, ¡ya llegas a Santiago! Para disfrutar de los sabores de hoy, te volvemos a trasladar a Pedrouzo. Entendemos que ya quieres llegar a la ciudad jacobea y disfrutar de su esplendor y sabor cuanto antes. Por eso, te hemos preparado para hoy una gran cena que representará en tu paladar el Camino de Santiago que has recorrido.

Desde Pedrouzo, caminarás entre bos-

ques autóctonos hacia Amenal y San Paio. Destaca o Monte do Gozo, el último ascenso antes de alcanzar Santiago de Compostela. Desde aquí ya podrás ver las torres de la Catedral, el final del Camino...

Al llegar a Santiago de Compostela tendrás que dirigirte a nuestra oficina para presentar tu Pasaporte de Sabores y obtener el Diploma Gastronómico. Recuerda que, para conseguirlo, será necesario haber participado al menos en 5 de las actividades que te hemos propuesto.

La cena de hoy será muy especial. Te llevaremos a uno de los establecimientos más reputados de la ciudad donde la tradición, la calidad, el respeto a los productos locales y la profesionalidad dan como resultado unos exquisitos platos.

Día 7: Fin del Viaje. Tras un nutritivo y contundente desayuno, finaliza tu experiencia con Tee Travel. Si quieres seguir disfrutando de la ciudad o conocer otras zonas de Galicia desde Santiago de Compostela, pregúntanos y te informaremos de opciones de alojamiento, así como de qué visitar en Santiago de Compostela.

