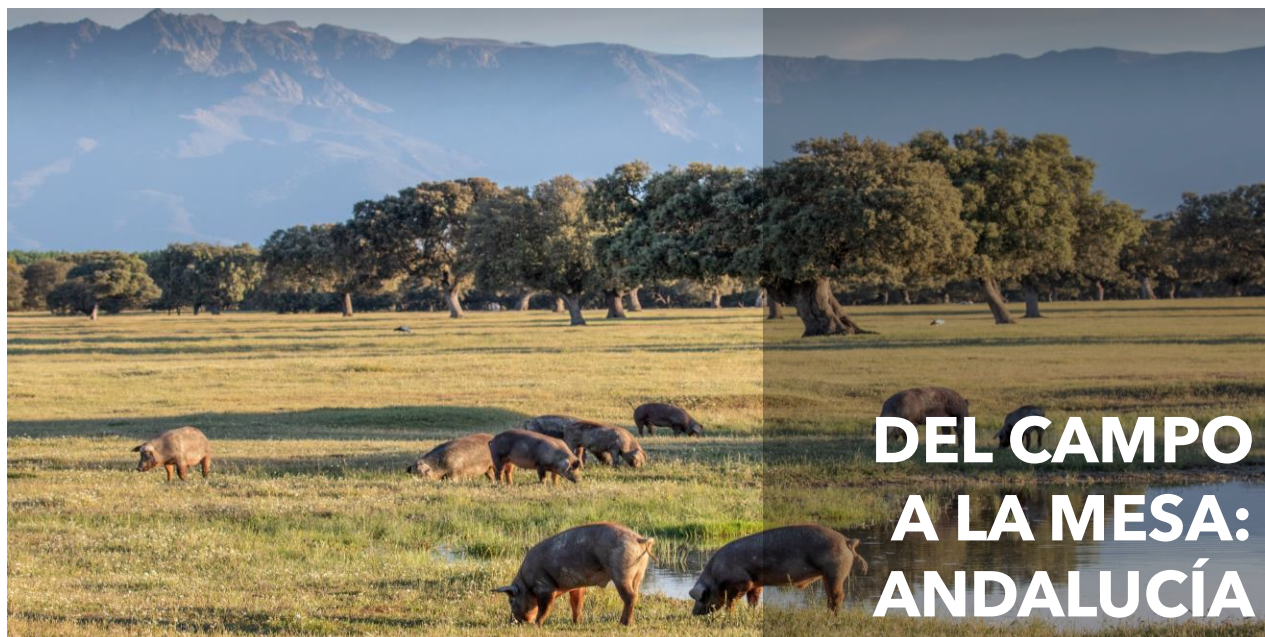




Visitar un olivar ecológico para conocer **los secretos del aceite de oliva**. Encontrarnos con el cerdo ibérico en su entorno natural y descubrir el proceso que pone en nuestra mesa el **exquisito jamón de bellota**. Catar vinos en una bodega de Jerez con más de 100 años de tradición haciendo vino, comprar en un **pintoresco mercado** y disfrutar de un **"show cooking"** por un cocinero local. Vivir en primera persona la experiencia de la **pesca del atún en el Estrecho de Gibraltar**. Comer en restaurantes marineros, tascas de pueblo o disfrutar de una sofisticada comida de chefs con **estrellas michelín**.

Esta ruta combina **gastronomía y naturaleza**, una **experiencia de alto nivel y exclusiva**, fuera de los circuitos turísticos habituales, pasando por encantadores pueblos algunos reconocidos en los listados de **los pueblos más bonitos de España**.



Día 1.

MALAGA - RONDA

Recogida de los viajeros en el aeropuerto internacional de Málaga y traslado por carretera hasta **Ronda, un típico pueblo andaluz**, cargado de historia, cuna de grandes toreros y afamados artistas. Nos alojaremos en el hotel, tendremos una breve sesión explicativa del viaje y comeremos allí. Por la tarde visitaremos la villa, para acabar el día cenando en un reputado restaurante con una **estrella Michelin** a modo de homenaje de bienvenida de nuestro viaje.



Día 2.

RONDA

En la mañana visitaremos un **olivar ecológico** pionero en el desarrollo del oleoturismo (turismo del aceite). Disfrutaremos de una experiencia inmersiva en el mundo del aceite de oliva, conociendo todo el proceso productivo desde el cultivo de la aceituna hasta el envasado del aceite. Visitaremos su olivar, conoceremos cómo se elabora el aceite de oliva y realizaremos una cata. Para finalizar la visita degustaremos los productos de la finca en una comida tipo **picnic entre los olivos**. Por la tarde dispondremos de tiempo libre para conocer un poco mejor Ronda o descansar en el hotel, disfrutando de su famoso "tajo" y del montañoso paisaje.

Día 3.

RONDA - ARACENA

Tras el desayuno, iniciaremos un recorrido por carretera para conocer los **"pueblos blancos"** de la provincia de Cádiz. Haremos una primera parada en **Ubrique**, pueblo de indiscutible belleza, donde se fabrican productos de cuero que se exportan a todo el mundo. Recorreremos algunas de sus tiendas para comprar un bolso, un cinturón o cualquiera de sus productos artesanos de cuero.

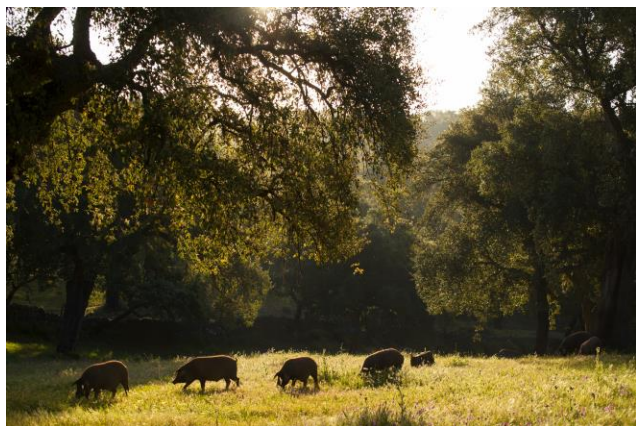
La siguiente parada será en **Arcos de la Frontera**, villa de calles estrechas marcadas por su pasado musulmán. Pasearemos por su casco histórico y comeremos en uno de sus típicos restaurantes. Por la tarde nos desplazaremos hasta otro pueblo serrano: **Aracena**. Nos alojaremos allí y disfrutaremos de un rato de descanso en las instalaciones del hotel y su spa.



Día 4.

ARACENA - JABUGO - ARACENA

Uno de los productos “estrella” de la gastronomía española es el **jamón ibérico de bellota**, y el lugar donde se produce el mejor jamón es, sin duda, la localidad de Jabugo. Tendremos la ocasión de realizar una visita privada y conocer el proceso de producción de este manjar, desde al campo a la mesa. Daremos un paseo por una finca donde se crían estos cerdos en libertad, en **hermosas dehesas de encinas y alcornoques**; nos desplazaremos a la fábrica y secaderos de la más reputada marca de jamones de España y haremos una cata de jamón y otros productos del cerdo ibérico. Comeremos en el restaurante de la bodega, especializado en productos derivados del cerdo y regresaremos a Aracena.



Día 5.

ARACENA - JEREZ DE LA FRONTERA

En el quinto día de nuestro viaje nos desplazaremos hasta Jerez de la Frontera, para hacer esta vez protagonista de nuestro viaje al vino. Visitaremos los **viñedos de una finca privada** donde se cultiva la uva con la que se elaboran sus particulares y afamados vinos. Por la tarde/noche haremos la **ruta de los tabancos** (antiguos despachos de vino en la ciudad) donde degustaremos los vinos de Jerez acompañados de productos de la gastronomía local. Nos alojaremos en un céntrico hotel de la ciudad.

Día 6.

JEREZ DE LA FRONTERA

Por la mañana nos acercaremos hasta el **mercado** de la ciudad, cuyo edificio data del siglo XIX, donde compraremos los productos necesarios para una **demostración de cocina "en vivo"** por parte de un cocinero local. Los platos elaborados constituirán nuestra comida del día. En la tarde visitaremos una de **las bodegas de Jerez**, donde nos explicarán el proceso de producción de su vino, que cataremos al finalizar la visita.



Día 7.

JEREZ - CADIZ - ZAHARA

Tras el desayuno nos desplazaremos hasta la ciudad de **Cádiz**, preciosa ciudad andaluza a orillas del Océano Atlántico, cuyo puerto vio partir numerosos barcos a la conquista de América. Realizaremos una visita guiada por sus principales avenidas y monumentos, tras la que nos trasladaremos al Puerto de Santa María para comer en el afamado restaurante del **"Chef del Mar", con cuatro estrellas michelín**. Tras la comida llegaremos a **Zahara de los Atunes**, pueblo costero donde los viajeros podrán disfrutar de un baño o un paseo por sus **infinitas y salvajes playas** de arena dorada, o relajarse en el hotel.

Día 8.

ZAHARA DE LOS ATUNES

En el último día de nuestro viaje gastronómico por Andalucía nos acercaremos al vecino pueblo marinerio de Barbate, para una experiencia inmersiva en la historia de la pesca en el Golfo de Cádiz. Embarcaremos en el puerto de Barbate para navegar hasta **Baelo Claudia**, una ciudad romana fundada en el siglo II a.c., desde donde se enviaban los productos del mar (especialmente el atún) a todo el imperio. Rodearemos el **Cabo de Trafalgar** para regresar a puerto.

Visitaremos después una "chanca", fabrica tradicional donde se elaboraban los productos del atún. Conoceremos el **"ronqueo" (despiece del atún)** y disfrutaremos de un **show cooking**, todo ello de la mano de un afamado chef especialista en este tipo de cocina. Por la tarde regresaremos al hotel de Zahara, para pasar una relajante tarde de playa y tener una magnífica cena de despedida en un restaurante local, a orillas del mar.



Día 9.

ZAHARA - MÁLAGA

Después del desayuno, regreso a Málaga al punto acordado en el aeropuerto o alojamiento. Llegada estimada a Málaga 12:00 mediodía.

EL VIAJE INCLUYE

- Traslados privados por carretera, desde el aeropuerto internacional de Málaga hasta la finalización del viaje en el mismo punto o en el alojamiento pactado.
- Alojamiento en hoteles de 4* y 5*, seleccionados entre los mejores en cada uno de los lugares donde haremos noche.
- Desayunos en el hotel, comidas y cenas en restaurantes (dos de ellos con estrellas michelín) o “de tapas” en tascas típicas. Es un viaje en el que prima la experiencia gastronómica, por lo que los restaurantes han sido cuidadosamente seleccionados para disfrutar de la comida típica de cada una de las comarcas por las que viajaremos.
- Todas las visitas serán en grupo privado y están incluidas en el precio del programa, con excepción de las que cada viajero decida hacer durante su tiempo libre.
- Durante todo el programa acompañará al grupo uno o dos guías de IVERYAN (dependiendo del tamaño del grupo), que se ocuparán de asistir a los viajeros en todo lo que necesiten, desde su recogida en Málaga hasta su despedida.



El programa de viaje es orientativo, y está sujeto a modificaciones en función de las condiciones meteorológicas, retrasos, cancelaciones, cierre temporal de alguno de los alojamientos o lugares a visitar o cualquier otra circunstancia ajena a IVERYAN. No obstante, la esencia del viaje se mantendrá invariable y las posibles modificaciones no afectarán sustancialmente a la experiencia.

9 días – 8 noches

Fechas y precios:

Septiembre a Mayo
Precio según fecha, tipo de grupo
y configuración final del
programa

Este programa ha sido
diseñado por Iveryan, es adaptable a
las especificaciones del cliente

Contáctenos

iveryan@iveryan.travel
[+34 652 280 472](tel:+34652280472)