

# ¿Qué hacer? What to do? Sierra de las Nieves

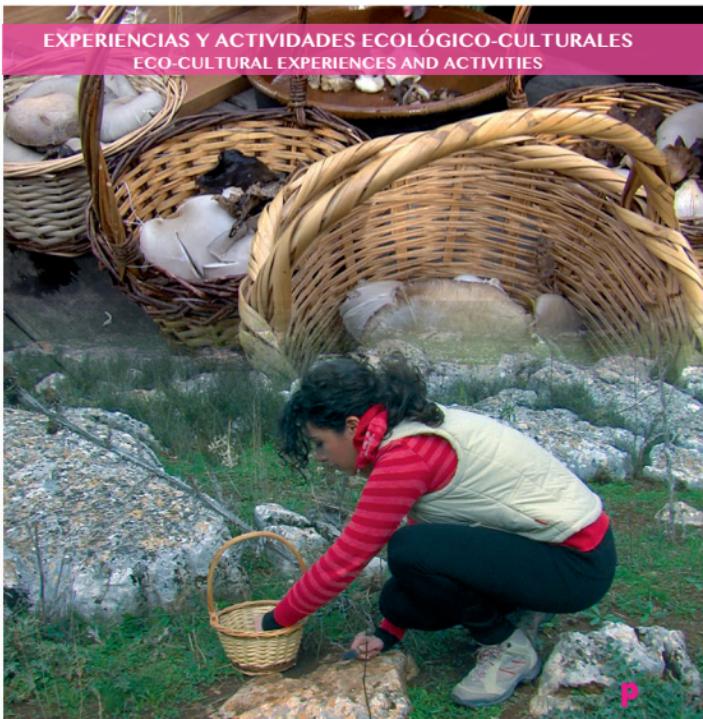


Español



English

EXPERIENCIAS Y ACTIVIDADES ECOLÓGICO-CULTURALES  
ECO-CULTURAL EXPERIENCES AND ACTIVITIES



## Recolección de Setas y Espárragos

Harvesting of Mushrooms  
and Asparagus



Sierra de Las Nieves  
RESERVA DE LA BIOSFERA



[www.sierranieves.com](http://www.sierranieves.com)

# ¿Qué hacer? / What to do? Sierra de las Nieves

EXPERIENCIAS Y ACTIVIDADES ECOLÓGICO-CULTURALES  
ECO-CULTURAL EXPERIENCES AND ACTIVITIES



La esencia de estas "experiencias" son rutas interpretadas etnográficas, talleres basados en gastronomía local, antiguos saberes relacionados con la artesanía y oficios, actividades medioambientales, de aventura y ecológico-sociales que integran el valiosísimo y diverso medio ambiente y las tradiciones ancestrales que emanan de nuestros pueblos, todas con una fuerte impronta "Ecológico-Cultural". Dependiendo de la estación puedes conocer:

-El cultivo de las naranjas en combinación con un taller sobre la elaboración de mermelada o de platos típicos de la región que se basan en esta fruta.

-El cultivo de castaños, su influencia en la cocina local y las propiedades medicinales de los frutos.

-La tradición quesera, el oficio del cabrero y la elaboración de quesos artesanales.

-La apicultura, la producción de miel y sus usos en la cocina.

Y mucho más...

## Recolección de Setas y Espárragos

Con la llegada del otoño y por consiguiente de las primeras lluvias, la Sierra de las Nieves nos abre las puertas para disfrutar de la recolección de setas, espárragos,... Es por ello, que os invitamos a dejarse llevar por el mundo de la micología y de los espárragos a través de rutas de gran encanto por las que podemos encontrar distintos tipos de setas. Te ofrecemos la posibilidad de elaborar un plato típico con las setas y espárragos que tú mismo has recolectado, todo ello en un entorno inmejorable.

The essence of these "experiences" are explained ethnographic routes, workshops based on local gastronomy, old wisdom related with craft and trade, environmental, adventure and eco-social activities that integrate the valuable and diverse environment and ancestral traditions which emanate from our villages, all with a strong eco-cultural imprint. Depending on the season you can learn about:

-The cultivation of oranges in combination with a workshop on the preparation of jam or dishes of the region that are based on this fruit.

-The cultivation of chestnut trees, its influence on the local cuisine and medicinal properties of fruits.

-The cheese tradition, the craft of the goatherd and the handmade production artisan cheese.

-Beeskeeping, honey production and its uses in the kitchen.

And much more...

## Harvesting of Mushrooms and Asparagus

Harvesting of mushrooms and asparagus: with the arrival of autumn and therefore of the first rains, the "Sierra de las Nieves" opens doors to enjoy picking of mushrooms, asparagus... That is why, we invite you to be carried by the world of mycology and asparagus , through routes of great charm where we can find different types of mushrooms and asparagus. We offer you the possibility of preparing a typical dish with mushrooms and asparagus which you yourself have harvested, all in lovely surroundings.

Empresas que ofrecen la actividad: Companies that offer the activity:

### Aventúrate Sierra de las Nieves

Tel.: +34 634 854 641 - [www.aventuratesierradelasnieves.es](http://www.aventuratesierradelasnieves.es)

### Squaretravel

Tel.: +34 952 16 02 32 - [www.squaretravel.es](http://www.squaretravel.es)



### La Rejertilla

Tel.: +34 649 497 528 - [www.larejertilla.com](http://www.larejertilla.com)



[www.sierranieves.com](http://www.sierranieves.com)  
Facebook: Sierra de las Nieves



Sierra de  
Las Nieves  
ASOCIACIÓN GRUPO  
DE DESARROLLO RURAL

