

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



Español



English

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



Taller de Elaboración de "Dornillos"

Workshop on Elaboration
of "Dornillos"



Sierra de Las Nieves
RESERVA DE LA BIOSFERA



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...

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...

Taller de Elaboración de "Dornillos"

El dornillo es un cuenco de madera típico de la localidad serrana de El Burgo. Antaño, era utilizado por todas las personas que iban a trabajar al campo (cabreros, pastores, agricultores) como reciente para echar la comida para comer. Este taller consiste en conocer, junto a un artesano, la técnica para realizar uno de ellos, qué tipo de madera se utiliza, su mantenimiento, etc.

Workshop on Elaboration of "Dornillos"

Workshop on elaboration of "Dornillos": the "dornillo" is a typical wood bowl from the mountain village of "El Burgo". Formerly, it was used by all the people who went to work to the field (goatherds, shepherds, farmers) as recent to take food and eat. This workshop consists of knowing, along with a craftsman, the technique for elaborating one of them, what kind of wood is used, maintenance, etc.

Empresa que ofrece la actividad: Company that offer the activity:

Squaretravel
Tel.: +34.952 16 02 32
www.squaretravel.es

Reservas con 48 horas de antelación / Reservations 48 hours in advance



www.sierranieves.com
Facebook: Sierra de las Nieves



Sierra de
las Nieves
ASOCIACIÓN GRUPO
DE DESARROLLO RURAL



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

