

Turismo Industrial Agroalimentario

Medina del Campo



¿TIENES INTERÉS POR NUESTROS PRODUCTOS Y POR SU PROCESO PRODUCTIVO?

*¿QUIERES VISITAR LAS INSTALACIONES,
CONOCER LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN
Y REALIZAR ALGÚN TIPO DE DEGUSTACIÓN O CATA?*

**VIVE TUS PROPIAS SENSACIONES
Y EXPERIENCIAS, DESCUBRE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE
MEDINA DEL CAMPO Y SU
E N T O R N O**



PECADO ARTESANO (Repostería)

Obrador: Calle Puente, 5. Gomeznarro

Tienda: Calle Ronda de Gracia, 8 Medina del Campo

Horario: de Lunes a Domingo

Visita guiada: Si

Visita en idiomas: Inglés

Capacidad: grupos de 20 personas

e-mail contacto: info@pecadoartesano.es

Tfno: 691-221277

Página web: www.pecadoartesano.es

TIPOLOGÍAS DE VISITA:

Visitas con degustación en las que se explica la historia y los procesos artesanales con los que se elaboran nuestros panes y productos de repostería.

Tiempo aproximado de la visita con degustación 45 minutos. Precio: 3€. Grupos de entre 4 y 20 personas.

Talleres en los que se enseñan los conocimientos básicos para poder hacer pan en casa, haciendo una elaboración de principio a fin y otra para hornear en casa.

Tiempo aproximado del taller de pan 3 horas y media. Precio: consultar. Grupos de entre 4 y 8 personas.

Degustaciones y talleres a domicilio. Precio: a consultar.



MEDINA AGRICULTURA ECOLÓGICA S.L. (Cultivos ecológicos)

Camino de Velascálvaro, 2. Medina del Campo

Horario: concertar previamente

Visita guiada: Si

Visita en idiomas: Inglés

Capacidad: consultar

e-mail contacto : elias@lascaraballas.com

Tfno. contacto: 678-552943

Página web: www.lascaraballas.com

TIPOLOGÍAS DE VISITA:

Finca las Caraballas se descubre al visitante como un modelo de agricultura sostenible. Nociones sobre cultivos ecológicos y producción de alimentos saludables serán el motivo de la visita así como explicación de los proyectos de recuperación de ecosistema que conforman Finca Caraballas.

Incluimos en la visita una cata en campo de nuestros vinos (2).

Precio 6 €



BODEGA EMINA – D.O. RUEDA / ALMAZARA OLIDUERO (BODEGA Y ALMAZARA)

Ctra Medina del Campo – Olmedo km 1,5 (salida 157 de la A-6)

Horario:

Martes a Sábado 10:00 - 14:00 y 16:00 - 19:00 h

Domingos de 10:00 a 15:00 h

Consultar otros horarios

Visita guiada: Si

Visita en idiomas: Inglés y holandés (bajo petición)

e-mail contacto: enoturismomedina@emina.es

Tfno contacto: 983 803 346

Página web: www.emina.es

TIPOLOGÍAS DE VISITA:

Entre cepas y olivos*

Visita guiada al Jardín de Variedades de Uvas Blancas y a las instalaciones de la bodega Emina Rueda, donde aprenderemos nociones de viticultura, variedades, historia de los verdejos y por supuesto, elaboración de los vinos jóvenes, fermentados en barrica y espumosos EMINA. Incluye cata dirigida de tres vinos blancos EMINA, uno de ellos fermentado en barrica, y aceites Oliduro.

Tiempo aproximado 1 h y 15 min.

Recomendable realizar reserva previa

8,00 €/adulto

Cata de blancos con el enólogo

Conoce nuestro Jardín de Variedades de Uvas Blancas.

Introdúctete en el apasionante mundo de la vinificación de los vinos blancos y espumosos de la mano de uno de los enólogos de Grupo Matarromera.

- Visita a Bodega Emina y Jardín de Variedades

- Curso de cata dirigido de cinco vinos

Sábados a las 11.00h.

Duración aproximada: 3 h.

Incluye visita al Jardín de Variedades, visita a la bodega y curso de cata de 5 vinos blancos.

Precio: 30 € por persona – Mínimo: 8 personas

Imprescindible reserva previa.

Visita a la almazara ecológica Oliduro*

Visita guiada al Jardín de Variedades de Olivos y a la almazara Oliduro, donde conoceremos el método de recolección y elaboración de los aceites de oliva virgen extra Oliduro. Incluye cata de dos aceites Oliduro.

Tiempo aproximado 45 min.

Recomendable realizar reserva previa

8,00 €/adulto

***es posible visitar ambos recursos (bodega + almazara) con catas de vinos blancos y aceites por 10 €/persona. Imprescindible reserva previa.**



LOS QUESOS DE JUAN (Quesos artesanos)

Avda. Lope de Vega, 3 (Junto a las Reales Carnicerías)

Horario: Abierto de Martes a Sábado mañanas y tardes y Domingos mañanas.

Visitas: catas comentadas para grupos (mínimo 2 personas) niños gratis. Precio ; 3,50 € por persona.

Bebida a parte.

Capacidad: 10-15 personas

e-mail contacto: juan@losquesosdejuan.com

Tfno: 660 967128

Página web: www.losquesosdejuan.com



REALES CARNICERÍAS

Medina del Campo conserva el Mercado de Abastos más antiguo de España, las Reales Carnicerías, declarado B.I.C. Edificio civil del S. XVI atribuido a Rodrigo Gil de Hontañón.

Proyectada su construcción en 1500 durante el reinado de los Reyes Católicos, las obras tardan en comenzar más de 50 años y se terminan ya bajo el reinado de Felipe II en 1562, cuyas armas se disponen junto con las de la villa, en tres portadas de acceso. En su interior hemos de destacar dos frescos recientemente restaurados.

Actividad comercial de martes a domingo (lunes y jueves cerrado).



REALES CARNICERÍAS
Medina del Campo

GASTRONOMIA TRADICIONAL MEDINENSE

La gastronomía tradicional de Medina del Campo unida a su acreditada calidad hace que destaque principalmente el lechazo asado. Anualmente se vienen celebrando las jornadas del lechazo con un gran éxito entre los comensales que acuden a las mismas a los restaurantes participantes en las mismas: Restaurante Balneario de las Salinas, San Roque, Tapería de la Plaza, Villa de Ferias, Taberna Mohino, Mesón el Tío Macario. A este producto se une el cochinitillo asado, así como una gran variedad de carnes, aves y piezas escabechadas, sin olvidarnos de la exquisita repostería donde predominan las cocadas, las variedades de empiñonados y hojaldres.



RUTA DEL VINO DE RUEDA

La Ruta del Vino de Rueda se ubica en pleno corazón de Castilla, circunscrita a la Denominación de Origen Rueda, extendiéndose a lo largo y ancho del margen izquierdo del río Duero.

Abarca la provincia de Valladolid, colindando con Ávila y Segovia, y está integrada por 13 municipios, entre los que se encuentra Medina del Campo, que ofrecen una clara muestra de la riqueza turística e histórica de esta región vitivinícola por excelencia. Sus orígenes vitivinícolas se remontan al siglo XI y, desde entonces hasta hoy, el cuidado de la vid y la elaboración de vino han dotado a esta tierra de una cultura y tradición que se ve reflejada en todos los aspectos de su personalidad, desde sus gentes a sus manifestaciones artísticas, sin olvidar, por supuesto, la gastronomía, que adquiere un papel protagonista. Se trata de un viaje imprescindible para todos aquellos que deseen conocer nuevas sensaciones, siempre con el vino y su entorno como protagonistas.

EVENTOS DE CARÁCTER GASTRONÓMICO:

Medina del Campo, la Villa de las Ferias, cuenta con una amplia variedad de **certámenes feriales** entre ellos y por su carácter gastronómico hemos señalar: la feria de **Enoturismo “Ruta del Vino de Rueda”**, la **feria de cerveza artesana de Castilla y León**. La **Feria de Calle y de Noche**, durante las fiestas de San Antolín, que congregan a multitud de medinenses y visitantes, la **Feria de Productos Ecológicos de Castilla y León**, la **Feria de Productos de la Tierra ...**

Y además.....**Jornadas Gastronómicas del Lechazo**, en primavera - verano y el **Concurso de Tapas: Llamativos y Concurso de Gin Tonic LLamatonic**, a finales de julio, unido a los ya citados certámenes feriales gastronómicos.



Sigue las Huellas de Teresa
Recorre los Caminos de una Reina
Sigue los pasos de San Vicente Ferrer

¡DESCUBRE MEDINA DEL CAMPO ;

+ *INFO:*

OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO

Plaza Mayor de la Hispanidad, 48

47.400 Medina del Campo (Valladolid)

turismo@ayto-medinadelcampo.es - www.medinadelcampo.es

☎ 983 - 81 13 57



Excmo. Ayuntamiento de
Medina del Campo
Concejalía de Turismo



Medina del Campo
CIUDAD del MUEBLE

