vinetur

Nace Gastroturismo Campo de Belchite, un proyecto único y natural

Tres históricas empresas de la zona se han unido para fomentar y dar a conocer las bondades enoturísticas, oleoturísticas y ecoturísticas, que ofrecen las tierras de esta comarca zaragozana. Los visitantes pueden disfrutar de nueve experiencias diferentes, todas ellas relacionadas con el vino, el aceite, la agricultura ecológica y el turismo cultural

lunes 16 de julio de 2018



A tan solo 50 kilómetros de Zaragoza se encuentra la comarca Campo de Belchite. Una zona con gran potencial turístico -38.000 personas visitan anualmente el pueblo viejo de Belchite-, enoturístico, oleoturístico y ecoturístico, pero "muy desconocida". Para fomentar, poner en valor y dar a conocer todas las bondades naturales que ofrecen las tierras de esta comarca zaragozana nace Gastroturismo Campo de Belchite, un proyecto único y natural impulsado por tres históricas empresas del territorio: Ecolécera, Bodegas Tempore y Almazara Molino Alfonso.

Gracias a esta iniciativa, cofinanciada por las ayudas Leader (Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale) gestionadas por Adecobel (Asociación para el Desarrollo Rural Integral de la comarca de Campo de Belchite) en Campo de Belchite, por el Feader (Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural) y Gobierno de Aragón, los visitantes pueden disfrutar de nueve experiencias diferentes, todas ellas relacionadas con el vino, el aceite, la agricultura ecológica y el turismo cultural.

Las actividades que, actualmente, contempla esta iniciativa son las siguientes:

- - Esencia Campo de Belchite: experiencia para descubrir los aromas, sabores y la historia del Campo de Belchite a través del enoturismo y oleoturismo. La actividad se puede completar con una visita al pueblo viejo de Belchite.
- -Visita a Bodegas Tempore: visita a Bodegas Tempore con cata y degustación de vino.
- -Visita almazara. Vivir el aceite: visita guiada por las instalaciones de la almazara Molino Alfonso, iniciación a la cata y degustación de aceites.
- -Agricultura ecológica: charla de introducción a la agricultura ecológica.
- -Taller sensorial de vino: experiencia para aprender a diferenciar los aromas y sabores de la garnacha y el tempranillo.
- -Experiencia alma y olivar: visita a los olivos centenarios, a las instalaciones de la almazara Molino Alfonso y degustación y cata de aceites.
- -Cata de vinos profesional: cata profesional para expertos y técnicos del sector del vino.
- -Experiencias de gastroturismo: actividades a medida para particulares, grupos de amigos, equipos de empresas y asistentes a congresos y ferias.
- -Gastroturismo para escolares (para alumnos hasta los 16 años): visita a la almazara Molino Alfonso y explicación del proceso de elaboración del aceite de oliva.

Para poder descubrir cada experiencia se ha creado una web en dos idiomas -www.gastrobelchite.com- donde aparecen todas las actividades asociadas a este proyecto, así como información sobre la comarca, las últimas noticias vinculadas a la zona, la agricultura ecológica, el turismo, los restaurantes y los alojamientos. Además, Gastroturismo Campo de Belchite cuenta ya con perfiles en las principales redes sociales: Facebook (@GastroBelchite), Twitter (@GastroBelchite), Instagram (@gastrobelchite) y YouTube (Gastroturismo Campo de Belchite). En ellas, se irán dando a conocer las últimas noticias relacionadas con la zona y se publicarán fotos, vídeos y las experiencias vividas por los visitantes.

A día de hoy, se siembran en Aragón 59.118,14 hectáreas de cultivos ecológicos. De este total, Campo de Belchite, que cuenta con una superficie territorial de 1.043,80 kilómetros cuadrados, representa un 13%. Es decir, es una de las comarcas con mayor

extensión de agricultura ecológica de toda la comunidad aragonesa.

De las tres empresas impulsoras de este proyecto, dos -Ecolécera y Bodegas Tempore- son 100% ecológicas. Es decir, la mayoría de los principales productos que se consumen en el Campo de Belchite –cereales, legumbres, pasta o vino- son naturales en su totalidad, ya que para su cultivo se eliminan los productos químicos y fertilizantes, se preservan los suelos y se utiliza la rotación de cultivos. Todo ello da como resultado un sistema de producción agrario que ofrece alimentos de máxima calidad nutritiva y organoléptica, mediante la utilización óptima de recursos renovables, y que garantiza un desarrollo sostenible e incide positivamente en la salud del consumidor y en el medioambiente.

Por otra parte, Campo de Belchite tiene el mayor bosque de olivos de Aragón, con 700 hectáreas de superficie de olivar. En esta comarca se pueden encontrar ejemplares centenarios de grandes dimensiones, la mayoría de variedad empeltre, que nutren a las almazaras de Belchite de la materia prima con la que obtienen un aceite de oliva virgen extra que, año tras año, es reconocido por su calidad.

Aunque ya está en marcha, la presentación oficial de este proyecto tendrá lugar a lo largo del mes de septiembre.