vinetur

Daia Slow Beach Hotel Conil reabre con talleres de artesanía y gastronomía local

El hotel impulsa una programación experiencial y refuerza su apuesta por el turismo consciente en la Costa de la Luz

martes 24 de marzo de 2026



Daia Slow Beach Hotel Conil abrirá de nuevo sus puertas el próximo 27 de marzo, dando inicio a la temporada en la Costa de la Luz con una propuesta que va más allá del alojamiento convencional. El hotel, situado frente a la Playa de la Fontanilla y

recomendado para adultos, refuerza su posicionamiento como referente del slow travel en Andalucía. Su nueva programación pone el foco en la cultura local, la gastronomía de proximidad y experiencias que invitan a descubrir el destino de forma pausada y consciente.

La filosofía slow se refleja en la transformación de los espacios del hotel en puntos de encuentro entre viajeros y la cultura local. Esta temporada, Daia Slow Beach Hotel Conil presenta Moments by Daia, una colección de experiencias sensoriales, culturales y actividades diseñadas para conectar con la esencia de la marca. Además, el hotel se convierte en el primer establecimiento de la provincia de Cádiz en formar parte de Serandipians by Traveller Made, una red internacional que conecta hoteles singulares con agencias de viajes de alto nivel. Esta plataforma da acceso a cerca de 800 agencias y organiza workshops exclusivos que combinan reuniones individuales con un programa social cuidado.

Entre las novedades de la temporada, el hotel apuesta por los talleres artesanales como elemento central de su propuesta. El Atelier del hotel se convierte en un espacio donde los clientes pueden participar en actividades como cerámica, cestería, macramé, creación de velas artesanales o elaboración de inciensos con hierbas y flores secas. Estas actividades, impartidas por creadores locales, buscan recuperar el valor de lo hecho a mano y acercar a los huéspedes a la identidad cultural de la zona desde una perspectiva actual.

La gastronomía también adquiere un papel protagonista. A la oferta culinaria basada en producto local y de temporada se suman talleres gastronómicos que permiten a los huéspedes interactuar con la cultura culinaria gaditana. Entre las actividades destacan la elaboración de gazpacho, talleres de licuados, catas de vinos andaluces y degustaciones de aceite de oliva. El hotel propone así una inmersión participativa en el recetario local, entendiendo el slow food como una experiencia compartida.

La programación de la temporada incluye una agenda que combina cultura, ciencia y bienestar. Destaca la colaboración con La Ciudad de las Estrellas, que acerca la astronomía a los clientes mediante observaciones nocturnas y actividades divulgativas. Además, se ofrecen propuestas de bienestar como yoga en diferentes disciplinas,

meditación, sound healing y una agenda musical en directo que acompaña los distintos momentos del día.

El hotel, parte de Fuerte Group Hotels, apuesta por un modelo de hospitalidad consciente y conectado con el entorno. La arquitectura contemporánea y los materiales naturales crean una atmósfera equilibrada entre elegancia y calidez, con espacios diseñados para favorecer la desconexión. Entre las instalaciones destacan piscinas, zonas exteriores y un centro Wellness by Germaine de Capuccini con tratamientos holísticos, gimnasio y espacios dedicados al cuidado físico y mental.

La experiencia se completa con una oferta gastronómica basada en la filosofía slow food, que pone en valor el producto local y de temporada. El hotel cuenta con diferentes espacios gastronómicos, desde Origin Fire Cult Grillhouse, centrado en carnes, pescados y vegetales de productores locales, hasta Salamar Sea & Rice Tribute, que rinde homenaje a la tradición marinera. También dispone de espacios como el rooftop Tavira, con cócteles de autor y vistas al mar, el chiringuito Daia Beach y Siesta Pool Bar, pensados para disfrutar de una propuesta más relajada junto al mar o la piscina.

El proyecto mantiene un compromiso firme con la sostenibilidad, integrando prácticas responsables y criterios de eficiencia que refuerzan su posición como referente de un turismo consciente en la Costa de la Luz.