

Un proyecto para recuperar la
memoria y poner en valor la
gastronomía local, el medio rural,
la economía circular y nuestro
entorno.



¡Reserva Ya!

Embutidos Luis Gil
Ocón (La Rioja)
Tel. 941 436 431/ 685 181 413
Email: correo@embutidosluisgil.com
www.embutidosluisgil.com

LA VISITA ES COMPLETAMENTE
PERSONALIZABLE SEGÚN LAS
PREFERENCIAS DE CADA GRUPO.
¡PREGÚNTANOS!



Del campo a la mesa

EMBUTIDOS LUIS GIL
RESERVA DE LA BIOSFERA
VALLE DE OCÓN (LA RIOJA)



Vive una experiencia auténtica

Conoce nuestro proyecto familiar de ganadería y producción de embutidos y carne ecológicos en el Valle de Ocón, una de las joyas escondidas de La Rioja. Vive una experiencia auténtica en un entorno que todavía conserva el encanto genuino de lo rural en plena Reserva Mundial de la Biosfera.

Descubre cómo criamos a nuestros cerditos felices en la finca ecológica 'El Encinar' y disfruta de todos los atractivos que ofrece el Valle de Ocón: naturaleza, patrimonio, paisajes, gastronomía, enoturismo, astroturismo, apiturismo...



'Del Campo a la Mesa' nos
hace poner el foco en
aspectos fundamentales: la
nutrición, la
responsabilidad y el
cuidado del medioambiente,
la cultura rural, el consumo
responsable...



Visita

Precio orientativo: 380 €/persona*
(Transporte no incluido)

DÍA 1

EMBUTIDOS LUIS GIL -ECO VISITA

Paseo y visita a la finca de agricultura y ganadería ecológica 'El Encinar' de Ocón
Visita y muestra del proceso de elaboración artesanal de embutido y carne ecológica
Cata de embutidos

COMIDA

Restaurante La Alameda de Pipaona.
Menú: cocido y presa ecológica Duroc

VISITA A MOLINO HARINERO DEL SIGLO XIII

Visita al molino de viento símbolo del valle, único visitable en el Norte de España

APITURISMO

Cata de mieles y visita a colmenas en temporada (abril - octubre)

CENA

Huevos camperos del valle con picadillo ecológico y maridaje con vinos de la zona

ALOJAMIENTO

Casa-hotel 'La Casa de la Condesa'
(18 adultos - 9 habitaciones con posibilidad de 1 cama supletoria extra en cada habitación)

DÍA 2

ENOTURISMO

Visita a finca, viñedos y bodega 'Casa La Rad'
Cata de vinos
Comida: patatas a la riojana y maridaje de vinos.

Otras actividades opcionales: visita a trujal antiguo, visita a granja de gallinas camperas, cata de hiromiel, visita a lavadero antiguo, visita al hayedo de Sierra La Hez.