

¡¡¡NOS VAMOS DE VIAJE!!!

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) en su espíritu de ampliar su ya nutrida gama de servicios y actividades para sus asociados ha organizado un magnífico viaje gastronómico-cultural a la cuna del foie gras, la Región de Gers en Francia. Esta visita, que está previsto se realizara entre los **días 18 y 21 de Octubre** (después del puente de la Pilarica), pretende que nuestros asociados conozcan de primera mano todos los entresijos en la elaboración del foie, desde la cría y engorde del pato y la oca en la granja hasta la preparación y elaboración de las recetas y platos mas emblemáticos elaborados con este producto. Igualmente está prevista la visita a unas bodegas dedicadas a la producción de Armagnac (licor tradicional francés derivado del cognac) y a los criaderos de ostras de Leucate.

De la misma manera se pretende intercalar los aspectos profesionales con la visita cultural, lúdica y la gastronomía más tradicional de esta bella región francesa, cuyos menús han sido cuidadosamente seleccionados para complacer a los profesionales del sector.

A continuación les detallamos el programa de actividades previsto.

Lunes 18 de Octubre

- Salida en autocar desde el Hotel Doña Lola, enfrente de la antigua estación de RENFE.
- Comida libre durante el camino en la Junquera.
- Llegada a “Le Rivages de Samatan” Francia, donde nos alojaremos en un confortable complejo de turismo rural, junto al lago.
- Cena en el restaurante “ Le Rivages de Samatan”

Martes 19 de Octubre

- Visita con guía a Auch, (capital de la provincia y cuna de D’artagnan), donde visitaremos la catedral con sus impresionantes vidrieras (una de las más espectaculares de Europa), su escalera monumental y la estatua de D’Artagnan.
- Visita a la bodega de un productor de “Floc de Gascogne” (bebida de aperitivo típica de la región) y de Armagnac con degustación de los productos.
- Comida en una “Ferme Auberge” (modalidad turística-gastronómica que consiste en degustar los productos autóctonos de una propiedad rural de mas de 40 hectáreas).
- Visita al “Castillo de Lavardens” del siglo XVII y típico núcleo amurallado.
- Espectacular cena gastronómica en “ Cazaux- Saves ”.

Miércoles 20 de Octubre

- Visita a un típico mercado de la región (Gras de Gimont), donde los campesinos y productores van a vender el foie de oca o pato.
- Visita a una granja –productora, donde ceban las ocas y patos. Aquí se produce el envasado de los distintos productos derivados de los mismos, foie gras, confit, magret, etc... En este centro se impartirá un curso de condimentación de estos productos.
- Comida típica Gascona en “ Les Grillades à la ferme”
- Visita al museo europeo de arte campanario y visita al municipio de “ L’Isle Jourdain”
- Cena en uno de los restaurantes más prestigiosos de la zona “ Le Canard Gourmand” de Samatan

Jueves 21 de Octubre

- Desayuno
- Regreso hacia Castellón
- Visita libre en “Leucate” (zona de criaderos de ostras, mejillones, almejas). Aquí el que lo desee tendrá la opción de degustar estos productos y de comprarlos para traerlos a casa.
- Comida libre en el camino
- Llegada a Castellón y fin del viaje

PRECIO: 300 Euros asociados / 350 Euros no asociados.
ULTIMAS PLAZAS,

Este precio es por persona en habitación doble en régimen de pensión completa e incluye el viaje en autobús, el seguro de viaje, el curso de condimentación, la visita guiada y la entrada en todas las visitas que realizaremos.

Como podéis ver la Asociación ha realizado un gran esfuerzo para realizar un viaje muy completo a un precio muy reducido, esperamos que aprovechéis y disfrutéis la oportunidad.

Las plazas están limitadas a la capacidad del autocar (55 plazas).

Las personas que estén interesadas se pueden poner en contacto con el departamento comercial y de atención al asociado de la Asociación, donde les atenderá su responsable **Alexis de Pablo**, en el teléfono **964 21 80 55**.