Ayuntamiento de Ademuz

Floración de la Lavanda

Ademuz, julio 2024

ADEMUZ municipio turístico

#Ademuz ConLos5Sentidos

www.ademuzconlos5sentidos.com

Índice de contenidos

Visitas a los cultivos de lavanda Pág 5

Jornadas Gastronómicas Pág 7

Talleres Pág 16

Experiencias #AlcuebaDeLosGratos Pág 20

Ruta plantas medicinales Pág 19

Ruta ornitológica Pág 20

Conciertos Pág 21

Mercado artesanal y de producto de proximidad Pág 23

Visitas a los cultivos de lavanda

Visitas Entre Campos de Lavandas.

Es el momento de visitar los campos, de disfrutar del color azulado y morado de las distintas variedades de lavandas y de embriagarse con su delicado aroma.

Ecoaromuz

Rincon de Ademuz

QVALITAT INTERIOR

MARCA DE CALIDAD

Activarás todos tus sentidos.

- La vista, apreciando la belleza y el color de las filas y surcos de lavandas.
- El olfato, relajándote con el delicado aroma de las flores.
- El tacto, pasando las manos por las espigas.
- El oído, oyendo cómo trabajan las abejas incansablemente.
- El gusto... sí, el gusto. ¿Sabías que la lavanda también la utilizamos en la cocina?

Haremos una cata olfativa de los aceites esenciales de las variedades de Lavandas que producimos en nuestras instalaciones para que conozcas sus principales propiedades y sus aplicaciones más habituales de forma sencilla que te permitan utilizarlos en tu día a día.

¡Ah, y te llevarás un detalle de recuerdo de la visita!

Ubicación:
Ademuz, España

Coste:
€9,00 por persona

Duración:
1h 30min

Reservas:
Web: www.ecoaromuz.com/products/entre-campos-de-lavandas

Más información en *administracion@ecoaromuz.com*

Jornadas Gastronómicas

Durante durante el mes de julio, en Ademuz, podrás degustar diferentes propuestas gastronómicas que ofrecen los establecimientos adheridos a la Floración de la Lavanda.

Descubre los establecimientos adheridos a las Jornadas Gastronómicas de la Floración de la Lavanda a través del logo indicativo.

ESTABLECIMIENTO ADHERIDO A LA
Floración de la lavanda

www.ademuzconlos5sentidos.com/propuestas-gastronomicas-floracion-de-la-lavanda/

Jornadas Gastronómicas

Establecimientos de Ademuz

Bar Pitoches

Menú

Entrantes

- Tomate del terreno con láminas de almendra desmayo
- Surtido de embutidos del terreno
- Pies de cerdo deshuesados con compota de manzana esperiega

Segundo a elegir

- Jarrete de ternasco de Aragón al Romero
- Longanizas de ajo de La Cerrada con padrones

Postre

- Tarta de queso
- Tiramisú

1er Premio a la mejor tapa de esperiega en 2018 y 2019

TELÉFONO DE RESERVAS: **650 415 734**

DIRECCIÓN: **Av. Valencia, 9 B, Ademuz**

VIGENCIA: **Toda la temporada**

HORARIO: **Lunes, miércoles y jueves de 7:30 h a 17:00 h**
Viernes y sábados: de 7:00 h a 17:00 h y de 19:00 h a cierre
Día de cierre: martes

PRECIO: **23€**

Chiringuito Los Arenales

Menú

Entrantes

- *Ensalada mediterránea con tomate del terreno*
- *Mini tortas de la orza*
- *Tostada de mermelada de higos, queso de cabra y lavanda*

Segundo a elegir

- Cordero guisado con salsa de la abuela
- Mero con patatas

Postre

- Tarta de queso o fruta

Bebida, pan y/o café

TELÉFONO DE RESERVAS: **650 415 734**

DIRECCIÓN: **Área recreativa Los Arenales, Ademuz**

VIGENCIA: **Durante el mes de julio**

HORARIO: **de lunes a domingo de 9:30 h a 24:00 h**

PRECIO: **22€**

Chiringuito Los Arenales

Bar La Cabaña

Tapas

- Montadito de tajadas de brazuelo
  5,00 €
- Pisto de la huerta de Ademuz
  5,00 €

TELÉFONO DE RESERVAS: **978 78 21 54**

DIRECCIÓN: **C/ Mesón, 153, Ademuz**

VIGENCIA: **Toda la temporada**

HORARIO: **De martes a domingo de 07:00 h a 14:30 h y de 18:00 h a cierre**

Solete Repsol año 2023

Pub El Rincón

Gin Tonic de Lavanda

TELÉFONO DE RESERVAS: **609 46 62 21**

DIRECCIÓN: **Av. De Valencia, 76, Ademuz**

VIGENCIA: **Durante el mes de julio**

HORARIO: **De jueves a sábado de 19:00 h a 4:30 h**

PRECIO: **5,50 €**

Pub El Rincón

Chiringuito Los Santos

Ensalada de falso cuscús con aceite de lavanda

Un falso cuscús frío de coliflor, con mango, aguacate, pepino, quicos, bayas de goji y hierbabuena, aderezado con limón, aceite de oliva y lavanda

TELÉFONO DE RESERVAS: **685 17 23 89**

DIRECCIÓN: **C/Cuenca km 0,60, Los Santos**

HORARIO: **Todos los días de 11:00 h a 01:00 h**

PRECIO: **8,00 €**

Chiringuito Casas Altas

TAPAS

Tajadillas de jamón con chuleta de la huerta
10,00 €

Albóndigas con salsa de romero
6,00 €

Trenza mudéjar
Carne de cerdo trenzada con huevo frito y patatas
7,50 €

ALMUERZO

Plato combinado
Embutido fresco artesano (longanizas de ajo, anís y canela y pimienta) huevo frito y patatas

Bebida

Café *8, 00€*

TELÉFONO DE RESERVAS: **642 00 08 77**
DIRECCIÓN: **Camino viejo de Ademuz, Casas Altas**
HORARIO: **todos los días de 09:00 h a cierre**

Chiringuito El Rincón Casas Altas

Restaurante Hotel Rural Los Centenares

Menú

Primero

- Ensalada de tomates del rincón con sal de lavanda

Segundo

- Ñoquis con pesto de salvia y lavanda

Postre

- Pannacota aromatizada con flor de lavanda

Infusión especial con poleo blanco, flor de lavanda y miel

TELÉFONO DE RESERVAS: **978 78 35 04**

DIRECCIÓN: **Paraje Los Centenares, Castielfabib**

HORARIO: **Viernes, de 20:30 h a 23:00 h;**
Sábado de 12:00 h a 16:00 h y de 20:30 h a 23:00 h;
Domingo de 12:00 h a 16:00 h

PRECIO: **17,00 € (bebida aparte)**

LOS CENTENARES
RESTAURANTE - HOTEL RURAL - ALBERGUE

Talleres

Taller de jabones artesanales y ecológicos

Imparte, Consuelo Zacarés

Sábado 20 de julio, 20:00 h en C/Solano 1 (en Plaza Elvira Lindo)

www.consuelozacares.com

@consuelozacarescosmetica

622 90 60 82

Aprender a elaborar tus jabones artesanales te da la posibilidad de cuidar tu piel, eliminar tóxicos no deseados, reciclar aceite y lucir una piel fantástica este verano.

Diputació de València | Àrea de Cultura | sarc

Taller de cosmética natural

Imparte, Consuelo Zacarés.

Domingo 21 de julio, 11:00 h en C/Solano 1 (en Plaza Elvira Lindo).

www.consuelozacares.com

@consuelozacarescosmetica

622 90 60 82

Aprende a realizar tus propias cremas, geles, jabones, aceites de masaje... utilizando materias primas vegetales ecológicas.

Busca el que más te guste y apúntate. Hay diferentes niveles y se realizan cerca de tí.

Es una experiencia inolvidable. Pasa un día estupendo aprendiendo y elaborando productos que podrás llevarte después a casa.

Diputació de València | Àrea de Cultura | sarc

Ruta Ornitológica

Imparte, Virgilio Beltrán

Sábado 20 de julio, 09:00 h salida desde de la Tourist Info de Ademuz. Dificultad de la ruta media-baja, a partir de 8 años.

Información y reservas:

666 07 88 93

Plazas limitadas.

Un recorrido por los paisajes de Ademuz, dónde podrás identificar las aves y la fauna, de nuestro entorno.

La inscripción incluye el préstamo de prismáticos.

NUMENIUS

Ruta de plantas medicinales

Imparte, Christian Gilaberte
Domingo 7 de julio,
Sábado 13 de julio
Domingo 28 de julio

09:30 h salida desde el lavadero y fuentevieja (al ldo de la Tourist Info de Ademuz).

Información y reservas (Christian Gilaberte):
633 79 77 79

Plazas limitadas.

Disfruta de una mágica ruta botánica por un ecosistema privilegiado en la comarca del Rincón de Ademuz. El majestuoso bosque fluvial vertebrado por el curso del río Bohilgues, el cual une las poblaciones de Vallanca y Ademuz, es el escenario en el que un amplio elenco de plantas medicinales hacen acto de presencia durante la época primaveral y estival.

Aprende a observar a nuestras vegetales compañeras y a interpretar sus características y entorno para así identificarlas con seguridad y facilidad. Conoce el manejo de una guía de identificación botánica, sus claves dicotómicas y los recursos actuales disponibles para reconocer una planta silvestre en tu entorno más inmediato.

Descubre las propiedades medicinales y los usos terapéuticos de las plantas medicinales

intranatura

Experiencias #AdemuzConLos5Sentidos

Descubre Ademuz

El origen árabe de Ademuz se hace evidente cuando nos adentramos por sus estrechas y sinuosas callejuelas, que esconden pequeñas joyas de la arquitectura civil como el Cubo de José el Maroto.

Podrás visitar, la Ermita Virgen de la Huerta del S.XIV, la Ermita de Santa Bárbara, el Molino de la Villa, entre otros.

Programación anual:

- Miércoles 11:00 h
- Jueves 16:30 h
- Viernes 16:30 h
- Sábados 11:00 h

Durante el **mercado de la Floración de la Lavanda:**

Sábado 20 de julio a las 11:00 h y a las 18:00 h

Domindo 21 de julio, a las 11:00 h

Con inicio en Ermita Virgen de la Huerta

Reserva con Inma:

666 71 54 45

ademuzguia@gmail.com

Conciertos

Jazz de Sedajazz

Sábado 13 de julio, 20:00 h en la Ermita Virgen de la Huerta

Diputació de València | Àrea de Cultura | sarc

PROGRAMACIÓN

- 11 KMS
- MYSTERY
- NADA DE TI
- MEDLEY TRADI / LONG VERSION
- TODO RUIDO
- BOLEROS 'N BASS
- CÍRCULO INVISIBLE
- Interludio ARMONÍA LEYENDA
- LEYENDA
- NUBES
- MOLECULAR
- LA FELI

Duo Cello y Violín

Domingo 14 de julio, 20:00 h en la Ermita Virgen de la Huerta

Violín: Herminio Ortega Tormos

Violoncello: Gustavo Canet Peirotén

PROGRAMACIÓN

Duet J. Haydn

Poco Adagio
Tempo di menuetto
Allegro (non troppo)

Sonata op.5 núm.7 A.Corelli

Preludio
Corrente
Sarabanda
Giga

Huit Morceaux R. Glière

Prélude
Gavotte
Berceuse
Canzonetta
Intermezzo
Impromptu
Scherzo
Etude

Sonata op.5 núm.12 "Folia" A. Corelli

Mercado artesanal y de gastronomía

19, 20 y 21 de julio

Programa

Viernes 19

19:00 h - 00:00 h

19:00 h INAUGURACIÓN MERCADO

20:00 h ESPECTÁCULO "MAGO LARSEN" *Plz. Elvira Lindo*

20:30 h SHOWCOOKING *Plz. de la Iglesia*

00:00 h CANDLELIGHT
por la Sociedad Musical de Ademuz

Sábado 20

10:00 h - 14:00 h

11:00 h PRESENTACIÓN Quesos Facendera *Plz. de la Iglesia*
12:00 h SHOWCOOKING *Plz. de la Iglesia*

13:30 h PRESENTACIÓN Cerveza La Somniada *Plz. de la Iglesia*

19:00 h - 00:00 h

19:00 h PRESENTACIÓN Trufa de la Vega *Plz. de la Iglesia*

20:00 h TALLER DE JABONES ARTESANALES Y ECOLÓGICOS
Imparte Consuelo Zacarés, C/Solano 1 (esquina Plz. Elvira Lindo)

20:30 h SHOWCOOKING *Plz. de la Iglesia*

00:00 h ESPECTÁCULO "FLAMA VIVA" *Era de la Harinera*
Espectáculo SPINISH CIRCO

Durante todo el día: PASACALLES Y ANIMACIONES DE CIRCO
Espectáculo SPINISH CIRCO

Domingo 21

10:00 h - 14:00 h

11:00 h PRESENTACIÓN Quesería Los Molinos *Plz. de la Iglesia*

11:00 h TALLER DE COSMÉTICA NATURAL
Imparte Consuelo Zacarés, C/Solano 1 (esquina Plz. Elvira Lindo)

12:00 h SHOWCOOKING *Plz. de la Iglesia*

13:00 h ESPECTÁCULO "A LA LLUNA, AL CARRER"

14:00 h CLAUSURA

PUESTOS

Ecoaromuz

Dulce Aragón

Cerveza La Somniada

Quesos Los Molinos

El racó de les cosetes

Trufa de la Vega

Facendera

La Rutera 19

Sawabona

Panadería Escriche

Mandarina Lab

Hydramelis Hydra

Más información sobre los puestos del mercado en:
www.ademuzconlos5sentidos.com/floracion-de-la-lavanda/#mercadolavanda2024

Crepeando Crepería

Pomme Brun

El racó del Gínjol

Artesanía José Mateo

Nuria

Miel Juan Grande

Zorina y Lorenzo

Fet a mà per Mamusa

Jesús Morillas

Delicia de manzana esperiega

Trapatoles
artesanía de plata

Las Lunas Soul Kitchen

Más información sobre los puestos del mercado en:
www.ademuzconlos5sentidos.com/floracion-de-la-lavanda/#mercadolavanda2024

Amar lo fresco

Mujeres de Ademuz

Choripanes Argentinos

Alajú de Ademuz
Maribel

Hierba buena nunca muere

Luna de papel

Cama elástica

Carrito de helados

Más información sobre los puestos del mercado en:
www.ademuzconlos5sentidos.com/floracion-de-la-lavanda/#mercadolavanda2024

SHOWCOOKING

Durante los tres días se realizarán diversas demostraciones culinarias en directo de la mano del chef Rubén Fenollar

Recetas del Showcooking
escaneándo el QR o en el enlace:

Instagram: @rubenfenollarchef

https://ademuzconlos5sentidos.com/wp-content/uploads/2024/07/showcooking-2024.pdf

ESPECTÁCULO "MAGO LARSEN"
Viernes 19 de julio a las 20:00h

ESPECTÁCULO "FLAMA VIVA"
Sábado 20 de julio a las 00:00h

ESPECTÁCULO "A LA LLUNA, AL CARRER"
Domingo 21 de julio a las 13:00h

CANDLELIGHT

Recorrido por el casco urbano, en el que los músicos de la Sociedad Musical de Ademuz interpretarán música a la luz de las velas.
Con inicio en la Plaza de la Iglesia.

LUDOTECA

Una zona lúdica para los más pequeños en Plaza Elvira Lindo
(en los arcos del Ayuntamiento)

Mapa completo escaneando el QR o en el siguiente enlace:
https://www.professionalscat.net/manuals/pdf/Photoshop_Basic.pdf

Mercado Lavanda

Acceso al mercado sólo peatonal

ZONA DE APARCAMIENTO

- Explanada junto a la Residencia de la Tercera Edad
- En los lugares permitidos al efecto en Avda. de Valencia

ORGANIZA

Ayuntamiento de Ademuz

#Ademuz ConLos5Sentidos

ADEMUZ municipio turístico

Ecoaromuz

COLABORA

VALÈNCIA TURISME

Diputació de València | Àrea de Cultura | sarc

GENERALITAT VALENCIANA

Rincón Joven

rincón impulsa Emprendimiento e Innovación

RED DE DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES COMUNITAT VALENCIANA

DTICV ADEMUZ

Creaturisme

TURISME

Delicious València

L'EXQUISIT mediterrani

Floración de la lavanda