

La Costa Tropical de Granada y Málaga presenta la ruta para conocer la chirimoya



Noticias

Saborea el Sur ha diseñado una experiencia gastronómica para difundir y promocionar la chirimoya producida en España

Se ha presentado en FITUR, la ruta "oficial" para conocer Almuñécar a través de su sabor más característico: la Chirimoya con Denominación de Origen Costa Tropical Málaga-Granada.

De la mano del Consejo Regulador de esta deliciosa fruta tropical, Saborea el Sur ha diseñado una experiencia gastronómica para difundir y promocionar la chirimoya producida en España, concretamente en la Costa Tropical, que comprende las costas de Granada y parte de Málaga.

La jornada, guiada por un experto en gastronomía tropical, comienza con una agrovista a una plantación de chirimoyas donde el turista conocerá el proceso productivo y bondades nutricionales de esta fruta, terminando con una degustación en forma de cóctel tropical. A continuación se realiza una especial visita al pueblo de Almuñécar donde se muestran de una forma muy cercana su estilo de vida y los rincones preferidos de los sexitanos. Tras el agradable paseo toca participar en un taller de cocina tropical con los mejores chefs locales para terminar sentándose a la mesa a disfrutar de las recetas preparadas, acompañadas de vinos y otros productos típicos de la zona.

Aunque la temporada de chirimoya se extiende de Octubre a Mayo, la actividad estará disponible todo el año y va dirigida a todo tipo de públicos, pudiendo adaptarse a las preferencias de turistas, profesionales y/o estudiantes.

El agradable clima subtropical hace que sea perfecto en los meses de invierno para escapar por unas horas del frío de Granada.

Redacción

Archivos:  [Ruta Gastronómica Chirimoya](#) [1]

Enlaces:

[1] http://besana.es/sites/default/files/folleto_ruta_agroturistica_chirimoya.pdf