

PROYECTO DE COOPERACIÓN “OBRADORES COMPARTIDOS”.

Actuación 2. Visita Formativa

Día 1 Lunes (29/6/26): Salida de Oviedo a las 9:00. Oviedo – Orduña (370 Km). 5 horas en bus aproximadamente.

14:00 Comida en Orduña o alrededores.

16:00 Visita al centro de transformación cárnica y obrador de platos preparados del centro cárnico BELARDI (Orduña, Vizcaya)

18:30 Orduña – Jaca (242 Km). 3 horas aprox.

Hotel y cena en Jaca

Día 2 Martes (30/6/26): Mañana: 9:00 Visita al Centro de emprendimiento para la transformación agroalimentaria de Jaca. Incluye sala de despiece de carnes frescas, obrador de platos preparados, y obrador de repostería y mermeladas.

12:00 a 12:30 desplazamiento Jaca – Biescas (31 Km.)

12:30 Visita al Centro de emprendimiento para la transformación agroalimentaria de Biescas. Incluye obrador de lácteos, planta de extracción y envasado de miel, y bodega para vinos y licores.

15:00 Comida en la zona

17:00 Biescas – Montblanc (236 km). 3 horas aprox.

Hotel y cena en Montblanc

Día 3 Miércoles (1/7/26): Mañana: 9:30 Visita al Espacio cocina Vivero agroalimentario (Montblanc). El obrador tiene varios espacios, uno denominado espacio cocina, otro para elaboración de aceite, otro para cerveza artesanal y el más reciente creado para productos lácteos.

11:30 Visita al Vivero de Celleristas de la Conca de Barberà en Barberà de la Conca (8 km.) 10 minutos en bus.

Vivero especializado en la producción de vino, donde 8 empresas elaboran más de 150.000 botellas de vino anuales.

14:30 Comida en la zona

16:30 Montblanc – Logroño. (364 km) 4,5 horas en bus aproximadamente.

Hotel y cena

Día 4 Jueves (2/7/26): Logroño – Oviedo. (417 km) 5,5 horas en bus
aproximadamente.