

Visitas guiadas por la localidad y Ruta Gastronómica “Saborea Gelves”

Los días 16 y 17 de diciembre Gelves mostrará sus atractivos turísticos y gastronómicos.

El Área de Turismo del Ayuntamiento de Gelves continúa en su empeño de poner en valor y dar a conocer los recursos típicos del municipio. A las últimas guías editadas sobre lugares de interés y gastronomía, las acciones promocionales realizadas con varios colectivos empresariales del sector turístico y la creación del blog <https://turismodegelves.wordpress.com/>, se suman ahora varias actividades novedosas y originales, que se desarrollarán durante los meses de diciembre y enero.

La primera cita interesante tendrá lugar el fin de semana previo a las fechas importantes de la Navidad 2017, concretamente los días 16 y 17 de diciembre. Se trata de dos visitas guiadas para conocer Gelves en Navidad y una ruta gastronómica denominada “Saborea Gelves”.

Aprovechando la representación del Belén Viviente organizado por la Hermandad de la Patrona, ese fin de semana gelveños y foráneos podrán conocer mejor la localidad en estas fechas tan entrañables, así como su gastronomía tradicional. Las **visitas guiadas “Gelves en Navidad”** comenzarán a las 11:00 de la mañana de ambos días en la Plaza Duque de Alba para, tras conocer varios belenes particulares y de entidades, concluir en el parque municipal de El Pandero disfrutando del Belén Viviente de la Hermandad de Gracia. Las personas interesadas pueden inscribirse en el Ayuntamiento a un precio de 5 euros adultos, 3 euros niños (hasta 14 años), se requiere un grupo mínimo de 20 personas para realizar esta actividad.

La segunda propuesta es la **Ruta Gastronómica “Saborea Gelves”** en la que participarán la mayor parte de bares, cafeterías y restaurantes de la localidad, ofreciendo sus mejores tapas, guisos y postres propios de la gastronomía local a los mejores precios. Una oportunidad de oro para degustar no sólo guisos como el “Cascode” y el “Ajo Molinero”, sino el coctel “Agua de Gelves” y otras muchas propuestas innovadoras de sus cocineros inspiradas en productos típicos de su vega como la naranja amarga.