



## MELOCOTÓN DE CIEZA EXPERIENCE (Actividad agroturística)

Cieza (Región de Murcia) es el municipio líder en la producción mundial de melocotón con más de 330 millones de kilos. Textura, olor, color, pero, sobre todo...sabor identifica y hacen inconfundibles y famosos a los melocotones cultivados en Cieza y que se recolectan de junio a septiembre. Un prestigio ganado a lo largo de los siglos, ya que al menos desde el siglo III D. C. se saboreaban en Cieza, como atestigua la semilla de melocotón hallada en una vivienda hispanorromana dentro de la cueva de la Serreta (Patrimonio de la Humanidad por la Unesco).

El entorno natural del municipio, con la calidad de las aguas del río Segura, y un clima de temperaturas frías en invierno y cálidas en primavera, facilitan la producción de unos frutos con una calidad extraordinaria.



De la mano de **Agromarketing Experiencias Turísticas** le acompañamos a disfrutar de la actividad agroturística **Melocotón de Cieza Experience** ([www.melocotondecieza.es](http://www.melocotondecieza.es))

gracias a nuestros guías especializados y con dilatada experiencia. Podrán visitar el **Centro de Interpretación del Melocotón de Cieza**, ubicado en el Paraje El Elipe de Cieza, en el que conocerán la evolución de este producto en una finca típica con melocotoneros tradicionales con **paneles explicativos, vídeos y una máquina calibradora de principios de los años noventa**.

El Centro de Interpretación acoge también el **Centro de Interpretación Itinerante España en Floración** en que en diferentes soportes se explican los diferentes tipos de floraciones del país con sus singularidades, entre las que se encuentra la de Cieza, en una iniciativa enmarcada dentro del proyecto agroturístico nacional **Experiencia España en Floración** ([www.floracion.es](http://www.floracion.es)), seleccionado por el Ministerio de Industria y Turismo como una de las experiencias más innovadoras del país.



A continuación, los visitantes participarán en una **cata** donde podrán saborear productos tradicionales artesanos de la localidad en una **merienda con café de puchero, degustación de tostas de pan casero con mermelada artesanal de melocotón, albaricoque y ciruela, junto a un refrescante melocotón con vino**.

Tras reponer fuerzas, los jornaleros por un día podrán conocer in situ todos los detalles de la recolección de los melocotones de Cieza de la mano de nuestro guía y podrán llevarse a casa melocotones amarillos de variedades tradicionales y productos artesanos.



## **Programa:**

- 18:00 horas: Salida desde Cieza (Estación de Servicio BP de Cieza. Avenida de la Industria S/N)
- 18.15-19:00 horas: Visita al Centro de Interpretación del Melocotón de Cieza y al Centro Itinerante de España en Floración.
- 19:00-20:00 horas: Merienda con productos artesanos (café de puchero, degustación de mermeladas artesanales de melocoton, albaricoque y ciruela, melocotón con vino) y cata de melocotones amarillos de Cieza.

\*Incluye: Guía especializado. Visita al Centro de Interpretación del Melocotón de Cieza y al Centro de Interpretación Itinerante España en Floración . Merienda con productos artesanos con cata de melocotones amarillos de Cieza . Regalo . Seguros.

## **Precio:**

12 euros (10 euros para grupos de más de 15 personas)  
6 euros (menores entre 10 y 7 años)  
Gratis menores de 6 años

## **Información y reservas:**

666500594 y [www.melocotondecieza.es](http://www.melocotondecieza.es)

