

# PROGRAMA DE VISITAS GUIADAS DEL MUSEU ETNOLÒGIC DE RELLEU.

## **A.-RUTA GUIADA.**

Desde la parada del autobús visitaremos la plaza del pueblo, con su mercado de fin de semana, la Iglesia, con sus añadidos e historia, y finalizaremos el recorrido en el Museo.

## **B.-LA RUTA DE LOS SENTIDOS.**

### **EL VINO.**

Hasta la entrada de la filoxera en Relleu, a principios del siglo XIX, el vino era uno de los principales productos de consumo y venta del municipio. Según se comenta, había numerosos lugares de elaboración en la calle que baja a la plaza, y su cultivo estaba muy extendido.

El vino de la zona mediterránea se caracteriza por su sabor afrutado, sus intensos aromas de plantas aromáticas y su alta gradación.

### **TALLER:**

Se realizará una cata de vinos típicos del Mediterráneo de la bodega “Heretat de Cesilia” de Novelda. A continuación, se realizará otra de la D.O. Ribera del Duero de la bodega “Prado Rey” para observar la diferencia entre una y otra variedad.

### **EL ACEITE Y LA ALMENDRA.**

Son los dos productos típicos de Relleu. Todavía existe una almazara en el término, aunque a mediados del siglo XX llegó a tener hasta cinco, lo que indica el grado de producción y consumo del aceite.

La almendra de Relleu fue una de las más cotizadas durante el siglo XX, hasta el punto de enviarse a América. Destacan sus especies “Castellet” y “Blanqueta”, con las que se elaboran diferentes tipos de pastas y turrón.

### **TALLER:**

Se realizarán dos catas de aceite. La primera será el de la almazara de Relleu y la segunda de una particular llamada “Señorío de Relleu”.

## **LOS EMBUTIDOS.**

La realización de embutidos caseros ha sido algo típico de la población, incluida la matanza del cerdo, que se rememora todos los años por San Antonio (mediados de enero).

### **TALLER:**

Se realizará una degustación de embutido típico del municipio, elaborado de forma artesanal.

## **LAS HIERBAS AROMÁTICAS O “ESPIRITUOSAS”.**

Su recolección ha sido algo común desde la Edad Moderna. Las propiedades que poseen las plantas las hacen aptas para su consumo en forma de infusiones y tisanas, aunque está creciendo considerablemente la elaboración de licores elaborados a partir de anís y este tipo de plantas.

### **TALLER:**

Se realizará una cata de “herbero”, producto típico de la montaña alicantina.

### **TEMPORALIZACIÓN DE LA VISITA:**

LLEGADA A RELLEU: 10 h.

LLEGADA AL MUSEO: 11h.

TALLER DE VINO: DE 11h a 11'30 h.

TALLER DE ACEITE Y ALMENDRA: De 11'30 a 12 h.

TALLER DE EMBUTIDOS: De 12 a 12'30 h.

TALLER DE HERBERO: DE 12'30 A 13 h.

La visita finalizará a las 13:30 h.

PRECIO: 15 € por persona.

INCLUYE: Degustaciones, catas, rutas, guía en inglés, entradas, transporte y visitas.

REALIZACIÓN DE LAS VISITAS: Sábado (se pueden concertar otro día)



*Museu de Releu*  
museu històric-etnològic de releu

**MÁS INFORMACIÓN EN:**

[www.museuderelleu.org](http://www.museuderelleu.org)

**CONTACTO:**

645 128 315 (Pepe Daniel, director del Museo)  
96 685 60 41 (Ajuntament)

[josep\\_senabre@hotmail.com](mailto:josep_senabre@hotmail.com)  
[info@museuderelleu.org](mailto:info@museuderelleu.org)