

Nome da comunicación	SABOREANDO GALICIA DESDE MUXIA. INNOVANDO NO PRODUTO A TRAVÉS DA COOPERACIÓN ASOCIACION DE TURISMO RURAL MUXIA NATURAL http://www.muxianatural-turismorural.blogspot.com/
Responsable da comunicación	Rosa Sánchez. Membro da asociación

SABOREANDO GALICIA DESDE MUXÍA

INNOVANDO NO PRODUTO A TRAVÉS DA COOPERACIÓN

Asociación de Turismo Rural Muxía Natural

muxianaturalblog@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Presentamos aquí unha oferta para cinco meses que combina turismo rural, gastronomía e turismo activo, impulsada por cinco establecementos de Muxía.

A boa relación entre os establecementos turísticos asentados no rural de Muxía deu como froito a creación dunha asociación, impulsada desde unha política municipal de artetallamento do empresariado.

Somos cinco establecementos: [Casa de Lema](#), [Casa de Trillo](#), [Casa Castiñeira](#), [Casa Ceferinos](#) e [Casa Fontequeiroso](#). Desde o 2009 estamos levando a cabo actividades encamiñadas a poñer en valor a Muxía e os seus recursos singulares. Así, ideamos conxuntamente paquetes para grupos (impulsados pola Asociación de Profesionais de Turismo da Costa da Morte), organizamos unha xornada sobre o Camiño de Santiago e un concurso fotográfico, e participamos en varias feiras.

É de xustiza destacar o papel do Concello de Muxía, que escoita, complementa e apoia os nosos proxectos. Consideramos que este debe ser o papel da Administración Pública, pero non sempre podemos ver esta sintonía.

OFERTA PARA TEMPORADA BAIXA

Os paquetes que se describen foron ideados como oferta para a temporada baixa e prólónganse desde febreiro ata xuño. Eliximos menús acordes coa tempada e coas nosas tradicións. Paralelamente quixemos complementar a oferta con actividades de turismo activo e contactamos con Meigalicia (www.meigalicia.com) e con Surf Costa da Morte (www.surfcostadamorte.com).

DIVULGACIÓN

As accións divulgativas levadas a cabo ata o momento son:

- Edición de folletos
- Distribución de folletos en Fitur e outros puntos de información en Costa da Morte e Galicia
- Acto de presentación da oferta no stand de Turgalicia en Fitur e divulgación del á prensa especializada, clientes e operadores de turismo
- Creamos un blog (www.muxianatural-turismorural.blogspot.com) e un perfil profesional en Facebook
- Divulgamos a oferta nas nosas webs e nas redes sociais
- Enviamos notas de prensa

O resultado deste traballo divulgativo é fácil de ver se facemos unha consulta en Google “Saboreando Galicia desde Muxía”. Malia este éxito inicial, é necesario continuar coa divulgación en moitos frentes.

O CONTIDO DA OFERTA

Paquetes:

1. Opción de 1 noite: Inclúe aloxamento dunha noite en habitación dobre, cea, almorzo.
2. Opción de 2 noites: Inclúe aloxamento de 2 noites, ceas de 2 noites e almozos de 2 días.

Actividades complementarias opcionais.

Prezos:

1. 100 euros por parella, IVE incluído, e 60 euros no caso de uso individual.
2. 180 euros por parella, IVE incluído, e 120 euros no caso de uso individual.

Os nenos menores de 11 anos, en cama supletoria, pagarán 25 euros por día.

Reservas: A reserva efectuarase directamente no aloxamento elixido.

MENÚS DAS CEAS:

FEBREIRO 2011: NAMÓRATE EN MUXÍA CO EMBRUXO DA QUEIMADA

MENÚ 1: Percebes de Touriñán e mexilóns das nosas pedras. Caldeirada de peixes de Muxía. Bocado doce da Fin do Mundo

MENÚ 2: Táboa de queixos galegos con chorizo caseiro. Tenreira da Costa da Morte ó estilo tradicional. Fresas en baño de chocolate quente.

Peche de velada con conxuro e queimada

MARZO 2011: VIVE A MAXIA DO ENTROIDO

MENÚ 1: Cocido de entroido acompañado de filloas. Cunca de caldo. Selección de doces do entroido

MENÚ 2: Tosta de rinchóns e embutidos de porco celta. Sargo ó forno sobre leito de verduras da nosa horta. Filloas con nata e fios de mel

ABRIL 2011: GOZA DA PASCUA NA FIN DO MUNDO

MENÚ 1: Cazola de polbo con ameixas. Galo de corral con patacas asadas. Flan de café

MENÚ 2: Ensalada morna de primavera. Fritura de pescado en fariña de millo con tortilla de Pascua. Espetada de froitas

MAIO 2011: ESPERTA OS TEUS SENTIDOS ENTRE MIL FLORES

MENÚ 1: Salpicón de peixe azul. Año ó forno en cazola de barro. Sorpresa de chocolate

MENÚ 2: Espetada vexetal con leito de bechamel. Merluza con ameixas en salsa mariñeira. Delicias de queixo ó forno

XUÑO 2011: PURIFÍCATE NO LUME DE SAN XOÁN

MENÚ 1: Empanada de sardiñas. Fritada de porco celta. Tarta da Fin do Camiño

MENÚ 2: Revolto de ourizo sobre pan de millo. Sardiñas asadas con cachelos e ensalada. Leite fritida

Peche de velada con conxuro e queimada

Bodega: DD.OO. Ribeiro, Ribeira Sacra e Rías Baixas. Cafés, infusións e chupitos de oruxo

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS OPCIONAIS (MEIGALICIA; SURF COSTA DA MORTE):

- Ornitoloxía. Descubrindo o mundo das aves. En febreiro
- Sendeirismo. Percorrendo a Costa da Morte. En marzo, abril e maio
- Fotografía. Capturando imaxes da Fin do Mundo. En xuño
- Cursos de surf desde febreiro ata xuño.