

Marina Vega @marinavegao



EXPERIENCIAS

14-02-2020

Museos para comérselos

Aquí se viene a aprender pero también a catar

Más sobre:

Gastronomía, Museo y galería de arte, España, Restaurante, Cocina española, Curiosidades



TOP

No te pierdas

Guía para entender el 'entroido' galego (vamos, el carnaval en Galicia)



Museos para comérselos

© Photo by Cesar Carlevarino Aragon on Unsplash

Tiempo de lectura **5 minutos**

Olvídate del concepto de **museo tradicional**, en el que solo entran en juego tu vista y tu oído o, como mucho, tu tacto. En estos **espacios museísticos** ejercitarás tus **cinco sentidos**, porque están dedicados a nuestros productos típicos: **el pan, el aceite, el vino o el chocolate** también merecen ser divulgados.

Esta es nuestra guía de **museos para comérselos**, en forma de recorrido por esos espacios que **aúnan cultura y gastronomía** en nuestro país.

PUBLICIDAD



Ads by Teads

PUBLICIDAD



Ads by Teads

MUSEO DEL PAN (MAYORGA DE CAMPOS, VALLADOLID)

El **pan de Valladolid** es alimento protegido de Castilla y León, **Marca de Garantía desde 2004** ... y tiene hasta un museo propio en el municipio de **Mayorga de Campos**.



Un museo con mucha miga

© Museo del pan

Allí, de manera didáctica, se explica el **mundo de los cereales, de la molienda o de la panificación**. Si quieres una experiencia de inmersión total, pregunta por sus talleres de elaboración de pan para **toda la familia** (son los fines de semana) y **conviértete en panadero por un día**.

MUSEO DE LA CULTURA DEL OLIVO Y EL ACEITE (BAEZA, JAÉN)

Nos vamos a la cuna de **los mejores aceites de oliva** del mundo, porque aquí hay un **espacio de 1.200 metros cuadrados** dedicados al **oro líquido** : el **Museo de la Cultura del Olivo y el Aceite de Baeza** cuenta con un espacio expositivo sobre la historia y evolución del olivar o con una colección de maquetas, pero también realizan **talleres de iniciación a la cata del aceite de oliva** o de elaboración de jabón.

No te pierdas su **“Catedral del Aceite”**, una **bodega** que fue construida en **1848**, ni su **Jardín de variedades** : allí podrás contemplar las principales variedades de olivo de toda la cuenca mediterránea.

Si tienes tiempo, completa la experiencia de oleoturismo con la **visita a las fincas de olivos de la zona**, a las almazaras modernas o apúntate a sus desayunos molineros.



Todo sobre el oro líquido

© Museo de la cultura del olivo y el aceite

MUSEU DE LA XOCOLATA (BARCELONA)

Aquí volverás **a ser un niño por unas horas**: este museo, impulsado por el **Gremio Provincial de Pastelería de Barcelona**, hará las delicias de los más golosos... y es uno de los museos más interactivos de nuestra lista: además de la típica visita guiada en forma de **recorrido por los orígenes del cacao**, su historia y el **proceso de fabricación del chocolate**, también podrás apuntarte a sus **catas a ciegas 100% Dark** o a sus **talleres de pastelería**, donde aprenderás a elaborar piruletas, tabletas, bombones, ensaimadas o trufas.

Para los más sibaritas o para regalar, también ofrecen **maridajes con vinos y cavas, brandies o cervezas**, así como cenas temáticas: veladas gastronómicas y culturales en las que un chef elabora **platos inspirados en series emblemáticas**, en la saga de **Harry Potter** o en películas de los años 80.

Si vas en familia, consulta su completa **agenda de actividades para niños**.



Para golosos

© Museu de la Xocolata

MUSEO DE LA CULTURA DEL VINO (BRIONES, LA RIOJA)

Si eres amante del vino, es una de las paradas ineludibles en tu próxima (y necesaria) **escapada a La Rioja** 4000 metros cuadrados de viaje a través de la **cultura del vino**, con cinco salas de exposición permanente que muestran el afán coleccionista y divulgador de la **dinastía Vivanco** (vasijas milenarias y utensilios pero también obras de arte de **Sorolla a Picasso, pasando por Miró**), una sala de **exhibiciones temporales** y un **jardín exterior en forma de homenaje al viñedo** (El Jardín de Baco) que cuenta con una colección de **más de 200 variedades de vides**.

Esta familia (actualmente, la cuarta generación) ha conseguido **fusionar arte y placer** en el que dicen que es **uno de los mejores museos del mundo dedicados al mundo del vino**.

Recórrelo en una de sus visitas guiadas, también por su bodega, aprovecha para apuntarte a su curso de iniciación a cata y quédate a comer su menú degustación riojano.



Un museo para brindar, catar y volver a brindar

© Museo de la cultura del vino

MUSEO DEL TURRÓN (XIXONA, ALICANTE)

El **dulce navideño con Denominación de Origen propia** tiene sus raíces en este municipio alicantino: durante varios siglos, la principal actividad económica de Xixona fue la **elaboración del turrón**.

Ahora esta zona sigue siendo una de las principales productoras del mundo, tanto de **turrón blando** (D.O. Xixona) como de **turrón duro** (D.O. Alicante) . Eso sí: siempre con **almendra marcona**.

Y aunque el producto es muy estacional, **su museo abre todo el año**, pero nuestra recomendación es visitarlo **de julio a diciembre** (lo que ellos llaman “temporada alta”) , porque es cuando está en marcha su proceso de producción para la **campana navideña** y cuando podrás ver la planta de fabricación a pleno rendimiento.

El resto de meses solo podrás ver el museo dedicado a este dulce tan alicantino y su tienda, con degustación incluida.



Museo del turrón en Xixona

© Getty Images

MUSEO DE LA INDUSTRIA CHACINERA (GUIJUELO, SALAMANCA)

¿Sabías que el famoso **jamón de Guijuelo**, que este pueblo salmantino produce desde la **Edad Media**, tiene unas características especiales? El ganado debe ser de **raza porcina ibérica** o, en su defecto, **cruce de raza ibérica 75% y de raza Duroc-Jersey 25%** ; los cerdos deben haber sido **alimentados con rastrojo**, hierba y pienso hasta los 80 kilos y después, hasta los 160, con bellotas de montanera y hierbas.

Además, los **inviernos fríos y secos de Guijuelo** -ubicado en una de las zonas de mayor altitud de la meseta castellana- hacen que sea **el lugar perfecto para el secado y la maduración del jamón ibérico**.

En este museo audiovisual, a través de **14 proyecciones** o de una **colección de herramientas tradicionales**, podrás descubrir todo sobre el proceso de elaboración de este producto tan español e infinidad de curiosidades sobre la industria chacinera.



Para aprenderlo todo sobre el jamón de Guijuelo

© Museo de la industria chacinera

MUSEO DE LA SIDRA (NAVA, ASTURIAS)

En este pequeño museo, dedicado a la **bebida asturiana por excelencia**, se explica todo el proceso de elaboración, desde **el cultivo y la polinización** de los **manzanos** hasta el **embotellado de la sidra**, pasando por el prensado y fermentado.

Te recomendamos su visita combinada: tras recorrer el museo, te llevarán a un de llagar naveto actualmente en funcionamiento donde podrás ver una **bodega de sidra real** y, por supuesto, probarla.

Si tienes previsto ir, ten en cuenta que **cierra durante enero y febrero**. Y a partir de aquí, ¡que continúe la ruta cultural pero gastronómica por España! [El Museo del Arroz de Valencia](#) , el del [Plátano de Tazacorte \(Tenerife\)](#) o el del [Queso Manchego en Toledo](#) también te están esperando...



Podrás ver una bodega de sidra real

© Museo de la sidra

ESTO **TE INTERESA**

- Museo y galería de arte
- El Musac presume de colección en su 15º aniversario
- Exposiciones 2020: 12 viajes de arte en 12 meses

Ideas **Traveler**



Más arte



Vota la Gold List 2020



Lo mejor de Europa



Escapémonc

← PUBLICIDAD →

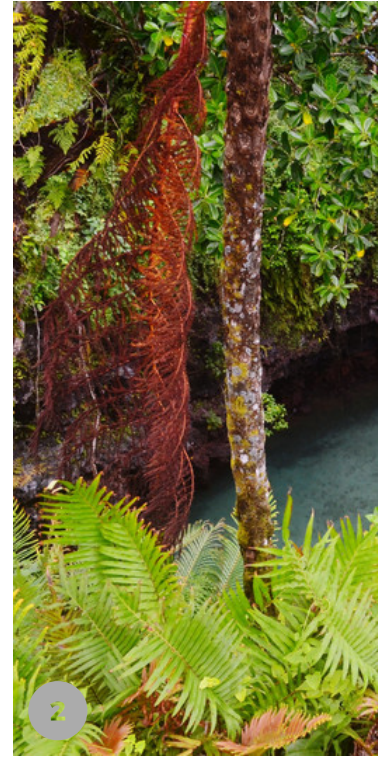
Lo más **visto**

VER MÁS



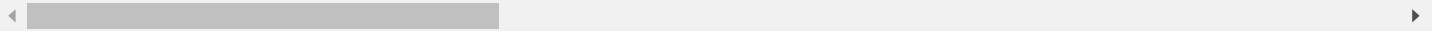
EXPERIENCIAS

20 países aún por descubrir: los menos visitados de 2019



EXPERIENCIAS

Los países menos visitados de 2019: la soledad



La inspiración del viajero exigente cada semana en tu correo

Suscríbete a nuestra Newsletter

**Condé Nast
Traveler**