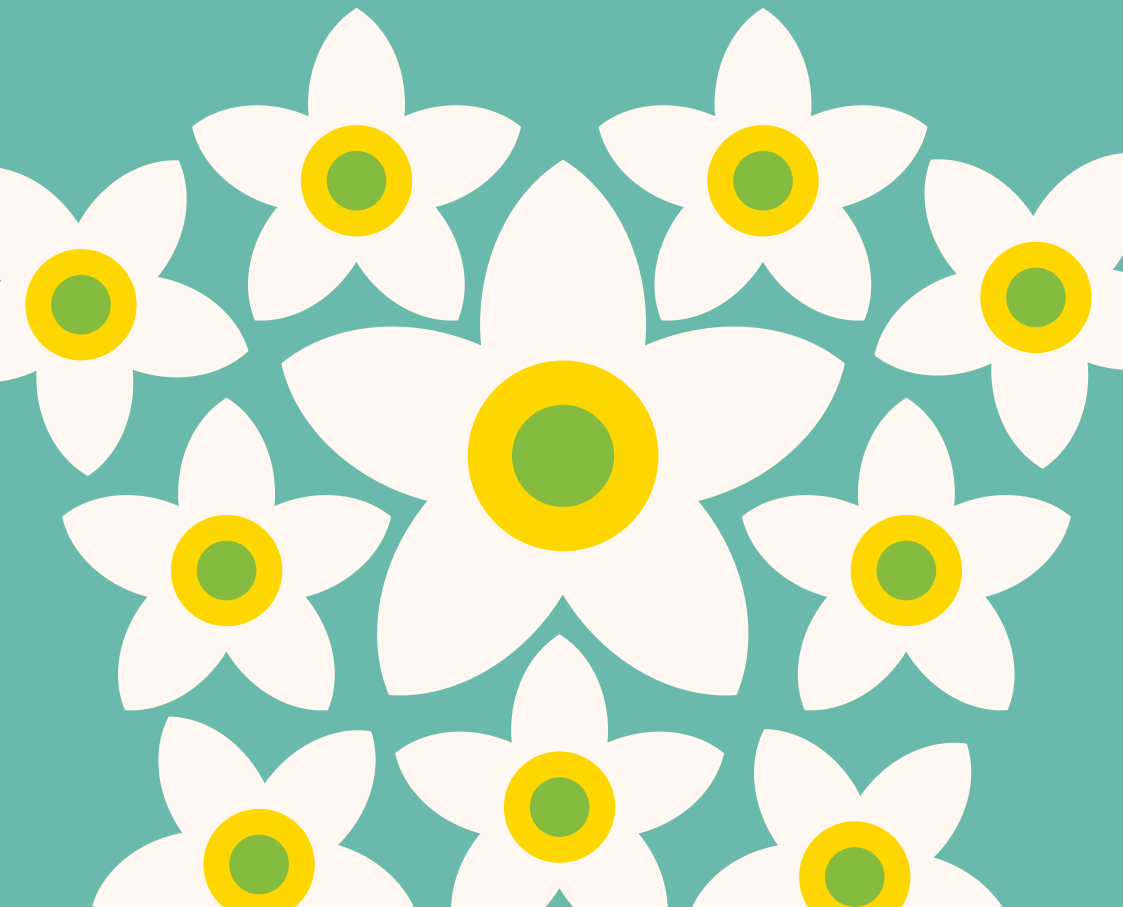
La Fiesta del Azahar

Cuando el valle florece, despiertan los sentidos.

Valle de RICOTE SLOW

Costa Cálida REGIÓN DE MURCIA Felicidad de la buena



EL AROMA QUE TRANSFORMA EL VALLE

Con la llegada de la primavera, la floración de los limoneros transforma el Valle de Ricote en uno de los paisajes más singulares de la Región de Murcia. El azahar cubre de blanco las huertas y llena el aire de un aroma inconfundible que anuncia uno de los momentos más especiales del año.

La **Fiesta del Azahar** celebra este espectáculo natural con rutas guiadas, talleres artesanales, experiencias gastronómicas, paseos entre cítricos, actividades de bienestar y encuentros con la huerta tradicional en Ulea, Villanueva del Río Segura, Ojós y Ricote.

Una experiencia para recorrer el Valle de Ricote con todos los sentidos, donde naturaleza, cultura y tradición se unen para descubrir la esencia del territorio desde la filosofía **Valle de Ricote Slow**.



España
FLORACIÓN

Primavera Slow

La Fiesta del Azahar es una de las expresiones más auténticas de la filosofía Valle de Ricote Slow. Viajar despacio significa detenerse, observar el paisaje, conversar con quienes lo habitan y descubrir su cultura, su gastronomía y sus tradiciones sin prisas.

Durante la floración, el valle invita a pasear entre limoneros, seguir el curso del agua, conocer la huerta tradicional y dejarse envolver por el aroma del azahar.

La floración del Valle de Ricote forma parte del **Club de Producto España en Floración**, que reúne algunos de los paisajes florales más singulares del país.





Experiencias Azahar

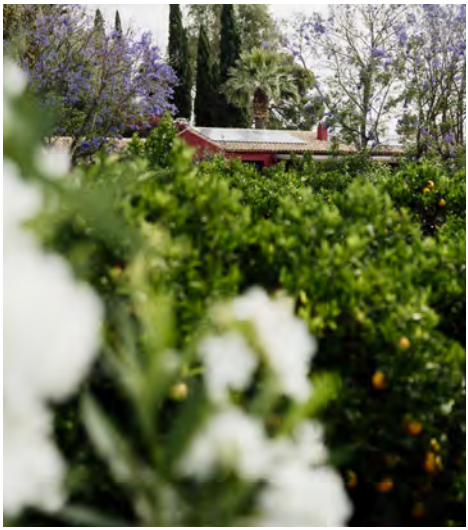
La Fiesta del Azahar es una propuesta de experiencias vinculadas a la floración de los limoneros en Ulea, Villanueva del Río Segura, Ojós y Ricote. Rutas, talleres, degustaciones y actividades de bienestar invitan a descubrir la huerta, el paisaje y las tradiciones del valle con todos los sentidos.

Cuatro municipios, un único paisaje.

RUTA DE LA FLORACIÓN DEL AZAHAR

La Ruta de la Floración invita a descubrir algunos de los rincones más representativos del Valle de Ricote durante uno de los momentos más especiales del año. El recorrido atraviesa huertas históricas, acequias tradicionales, miradores, caminos rurales y pueblos con esencia morisca, mientras el aroma del azahar envuelve cada paso.

La ruta puede recorrerse de forma autónoma, combinando desplazamientos en coche con tramos a pie o en bicicleta. También es posible descubrir el paisaje de la floración mediante visitas guiadas y experiencias interpretativas, sujetas a la programación disponible.





CENTRO DE INTERPRETACIÓN AL-RICOTÍ / SALA INMERSIVA DEL LIMÓN

El Valle de Ricote Slow es un Museo al Aire Libre y, durante la floración, el azahar transforma sus huertas en una de sus salas más sensoriales.

El limón es mucho más que un cultivo: es uno de los grandes símbolos del Valle de Ricote. Esta sala inmersiva invita a descubrir su historia a través de una experiencia que combina imagen, sonido y el aroma del azahar, envolviendo al visitante en el paisaje del limonar. Un recorrido para conocer cómo este fruto ha modelado la economía, el paisaje y la identidad del valle, y para vivir con todos los sentidos la esencia de una tierra donde el limón forma parte de su historia y de su cultura.



Escapada entre limoneros

SABOREA UN LIMÓN RECIÉN CORTADO

Imagina saborear un limón recién cortado recorriendo una finca con más de **8.000 naranjos y limoneros** en plena floración. Esa es la experiencia que ofrece **La Joya del Valle de Ricote**, donde el **Tour de los Cítricos** permite conocer de cerca el cultivo que ha modelado este paisaje durante generaciones.

Otra forma de acercarse al paisaje son los **paseos sensoriales por La Huertica de Macu**, una invitación a descubrir la huerta a través de los aromas, los colores y las texturas del azahar, y con talleres de elaboración de hidrolatos, que muestran los usos tradicionales de esta flor y su estrecha relación con la identidad del territorio.

TALLERES DEL AZAHAR

Entre las propuestas vinculadas a la floración se encuentran talleres de perfumes elaborados con flores de azahar, elaboración de jabones de limón, hidrolatos y otras propuestas que permiten descubrir los usos tradicionales y aromáticos vinculados a los cítricos.

GASTRONOMÍA CON SABOR A LIMÓN

La floración también se vive alrededor de la mesa. En el restaurante **Jardines de Villanueva**, **Agromarketing Experiencias Turísticas** propone el **Menú Azahar**, degustaciones de productos locales y la **Lemon Experience**, donde los visitantes aprenden a elaborar el tradicional **paparajote murciano** mientras descubren el protagonismo del limón en la gastronomía del valle.

La programación se completa con un **almuerzo campero entre cítricos**, una experiencia para saborear la huerta en el mismo lugar donde nace.

BIENESTAR Y NATURALEZA

Yoga al atardecer entre limoneros, paseos tranquilos por la huerta y actividades al aire libre completan una programación pensada para disfrutar de la primavera desde la calma y la filosofía Valle de Ricote Slow.



Planifica tu visita

Consulta la programación completa, los horarios y las experiencias disponibles en nuestra web.

Algunas actividades cuentan con plazas limitadas y requieren **reserva previa**.

Escanea el código QR y comienza tu escapada entre limoneros.







El paparajote, nuestro postre más universal

Crujiente por fuera, esponjoso por dentro y con el inconfundible aroma del limonero. El **paparajote** es uno de los postres más tradicionales de la Región de Murcia y un auténtico símbolo de la gastronomía de la huerta.

Aunque pueda parecer lo contrario, **la hoja de limonero no se come**. Su función es aromatizar la masa durante la fritura, aportando un perfume inconfundible que convierte este dulce en una receta única.

En el Valle de Ricote, donde el cultivo del limón forma parte del paisaje y de la vida cotidiana, el paparajote adquiere un significado aún más especial. Prepararlo es mantener viva una tradición que ha pasado de generación en generación y que sigue formando parte de la identidad gastronómica del territorio.

RECETA TRADICIONAL

Ingredientes
- 12 hojas de limonero frescas, limpias y secas
- 250 g de harina de trigo
- 2 huevos
- 250 ml de leche
- 1 cucharadita de levadura química
- Ralladura de 1 limón
- Una pizca de sal
- Aceite de oliva suave para freír
- Para espolvorear
- Azúcar
- Canela molida



Elaboración

- Lava cuidadosamente las hojas de limonero y sécalas completamente.
- En un bol bate los huevos junto con la leche. Añade la ralladura de limón, la sal y, poco a poco, incorpora la harina mezclada con la levadura hasta obtener una masa ligera y sin grumos.
- Calienta abundante aceite.
- Sujeta cada hoja por el tallo, sumérgela en la masa procurando que quede bien cubierta y fríela hasta que esté dorada por ambos lados.
- Coloca los paparajotes sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
- Antes de servir, espolvoréalos con una mezcla de azúcar y canela.



Un pequeño secreto...
El auténtico paparajote **no se muerde con la hoja**. Sujétalo por el tallo y desliza suavemente la masa con los dientes, dejando la hoja de limonero intacta. Es precisamente esa hoja la que aporta el aroma característico durante la fritura y convierte este dulce en una receta tan singular.

Aprende a preparar el auténtico paparajote y atrévete a preparar uno de los dulces más emblemáticos de la huerta murciana.

Paparajote: 1001 Sabores Región de Murcia

Ruta de la Floración del Azahar en el Valle de Ricote

ULEA - VILLANUEVA - OJÓS - RICOTE



ITINERARIO 1-2 DÍAS: RUTA CIRCULAR

TRAMO A PIE O BICICLETA

TRAMO DE IDA

TRAMO EN COCHE, A PIE O BICICLETA

TRAMO DE VUELTA

GASTRONOMÍA

ELEMENTOS DE INTERÉS

MIRADOR

AGROEXPERIENCIA

¡HOLA VISITANTE!
NO TE OLVIDES DE ESTA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS

- Respeta los cultivos. No toques ni recojas flores y frutos
- No arranques ni cortes ramas
- No tires basura, plásticos o colillas
- Respeta a los trabajadores de la huerta
- Circula y aparca correctamente
- Valora con respeto el trabajo del agricultor





Valle de
RICOTE
SLOW
Otro Tiempo

vallericote.turismoregiondemurcia.es

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Región de Murcia
itrem instituto de turismo región de murcia