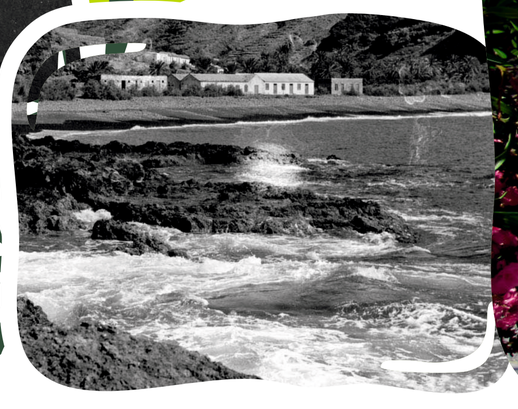
Conectando la tierra con el paladar: experiencia agroturistica de Km0



"Desde 1900, la finca tiene residentes. Entre 1909 y 1923, Filiberto Darias fue adquiriendo terrenos y la revitalizó: abrió dos pozos y construyó una presa (1911), convirtiéndola en un vergel de frutas dedicadas a la exportación. En los años de la posguerra se pasó de trabajo de medianeros a asalariados lo que supuso un impulso económico para muchas familias"

En 1955, la muerte de Isabel Veguero marcó el inicio del abandono de la finca. La crisis económica forzó su venta. En 1987 fue vendida. Durante tres años, los nuevos propietarios reconstruyeron la infraestructura: se levantaron nuevos edificios, una cocina y una depuradora biológica dando a la Finca una nueva vida.

Entre 1991 y 2001, la finca fusionó agricultura ecológica y turismo. Las antiguas casas fueron acondicionadas, conservando su arquitectura tradicional, para acoger a los turistas. Aquí, los huéspedes disfrutan de unas vacaciones confortables, rodeados de un jardín compuesto por árboles frutales y una huerta. La combinación de prácticas agrícolas sostenibles y un entorno de hospitalidad crearon un destino único.

Desde 2001, la finca se ha transformado en un hotel, atrayendo a una clientela que elige este lugar por su entorno natural, la cercanía al mar y la frescura y calidad de sus productos ecológicos, que pueden observar en el campo y degustar en la mesa. Desde 2011, y hasta la actualidad, la finca forma parte de la Carta Europea de Turismo Sostenible (CETS), subrayando su firme compromiso con la sostenibilidad y la armonía entre seres humanos y naturaleza.

La Finca como jardín del hotel

Muestra producción

Nuestros animales y la infraestuctura

Conexión con los clientes

El Cabrito

EUROPARC
Turismo Sostenible en Espacios Protegidos

Soy ecoturista

Créditos :
Brigitte Dedies
Yanira de J. Ossorio Cruz

www.elcabrito.es