



UN PARAÍSO PRIMAVERAL EN UN AMBIENTE NATURAL

Catálogo de Ofertas Comunitarias Turísticas
Angostura, Jarabacoa, provincia de La Vega



Comunidad Angostura, Distrito Municipal
de Manabao, Jarabacoa
809.313.9408 | 829.333.4634 | 829.982.4946
info.ecoangostura@gmail.com | www.ecoangostura.com
📷 Angosturard 📌 Ecolodge Angostura

Este material se ha elaborado en acompañamiento del Proyecto para
el Fortalecimiento del Mecanismo de Desarrollo del Turismo Sostenible
Basado en la Comunidad en la Región Norte,

Con el apoyo de



ALOJAMIENTO

Ofrecemos tres cabañas de madera rústica, techos altos grandes con una capacidad total para 60 personas.

Cada cabaña está compuesta de una terraza en la entrada, con mecedoras con vista al jardín, una sala común, con tres habitaciones con su baño y agua caliente, energía proveniente de hidroeléctrica y poseemos una planta eléctrica para casos de emergencia.

Comedor amplio y acogedor salón de reuniones. Ofrecemos sábanas, cobijas, toallas y además mosquiteros.

Las instalaciones son confortables y te ofrecemos un ambiente familiar.

Se conjugan varios elementos para hacer más agradable tu experiencia en nuestra estancia, la tranquilidad, frescura del clima, el trato amable de la gente, comida tradicional exquisita, los sembrados de vegetales diversos y flores de gran variedad, aquí la magia se apodera del visitante.

Es un proyecto desarrollado por la Asociación Comunitaria la Milagrosa (ASOLAMI).



¿POR QUÉ ANGOSTURA?

Para abandonar la rutina o vivir una experiencia de campo con gente agradable, Angostura es tu mejor opción.

El día inicia el canto del gallo, aunque te dan ganas de acurrucarte por la agradable temperatura, cómodas camas, con olor a limpio sus sábanas y cobijas, pero te levantas de la cama te das una ducha caliente luego tomas un té, un chocolate caliente o un rico café orgánico cultivado y procesado por ellos mismos, ya listo para arrancar la aventura:

Senderismo camino a la cascada, experiencia de elaborar en barro figuras de arte taíno, cabalgata, vivir el proceso del cultivo y fabricación del café orgánico, conocer sobre prácticas y cultivo de las tayotas.



Experiencia ÚNICA

Sentir la brisa fresca, escuchar el río, las aves y olvidamos los problemas cotidianos.



Amigable con EL AMBIENTE

Protegen la naturaleza, reforestan los alrededores de río y utilizan energía limpia de hidroeléctrica.



Comida DELICIOSA

Disfruta de la gastronomía nacional dominicana, con cultivos producidos en la zona y ricos antojitos.



Comunidad AMABLE

Gente agradable que siempre están dispuestos para orientarte, ayudarte y hacerte sentir como en casa.



Ayuda COMUNITARIA

Con el pago realizas ayudas al desarrollo comunitario donde se sustentan 27 familias de la zona.



Pasión POR LA NATURALEZA

Enclavada en las alturas, se aprecia la exuberante vegetación en las montañas, ríos, flora y fauna.



SENDERO DE LA CASCADA Y AVISTAMIENTO DE AVES



2hrs



Dificultad Media

Atraídos por el encanto del ambiente, iniciamos el trayecto cruzando los cultivos de tayota y un bosque mixto latifoliados y pinares de la especie endémica de pino criollo (*Pinus occidentalis*).

Mientras escuchas el canto de los pájaros, resalta melancólico del jilguero (*Myadestes genibarbis*).

Después de cruzar varios ríos llegas a la cascada y observas como se desliza imponente con aguas blancas y frías como premio de haber logrado tu meta.

EXPERIENCIA DE ELABORACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO



1hr



Dificultad Baja

En el campo, el día no inicia al salir el sol sino antes, al cantar del gallo y para llenarse de energía cuelean un jarro de café caliente, el sabor y su aroma lo preparan para la faena.

Lo especial de nuestro café orgánico, es el proceso del cultivo y producción.

La calidad y el sabor dependen de manejo del cultivo y la técnica del secado.



EXPERIENCIA EN EL CULTIVO DE LA TAYOTA



30min



Dificultad Baja

Los visitantes pueden de ir a una finca y vivir con los agricultores, como se siembra la tayota y las técnicas de este cultivo.

Es una trepadora de tallos semileñosos, con frutos ovoides o en forma de pera, con una semilla plana; la piel puede ser con o sin espinas, de color blanco-marfil a verde oscuro.

Para desarrollar el cultivo, con la selección de frutos a utilizarse como semillas sólo se requiere colocarlos en lugar de preferencia oscuro y húmedo sobre la superficie del suelo.

Previamente se establecen unos soportes de alambre para entretejer los brotes.

ELABORACIÓN DE ARTE TAÍNO



1hr



Dificultad Baja

Nuestros visitantes tienen la oportunidad de recibir un taller de las etapas de la fabricación de las figuras de arte Taíno y hacer su propia figura.

Etapas de fabricación son: Selección y amasado; producción y secado; esmaltado y enfornado; y la cocción y enfriado.

Después, se coloca el barro en el torno y se pasa a la realización de las piezas de forma artesanal, se van secando forma gradual.

Luego va fase que es el esmaltado y enfornado.

