

Este año se ha incrementado un 15% el turismo healthy respecto al 2017, afirma Ruralka

El lema "somos lo que comemos" cobra más fuerza que nunca y se traduce en un incremento del 15% del turismo healthy respecto al 2017 y un aumento de los establecimientos que lo respaldan

La locomotora sobre la comida saludable y el cuidado personal comenzando desde dentro se ha puesto en marcha y va sin frenos. En el sector turístico también. Esto se traduce en una búsqueda por parte del cliente de hoteles donde la comida ecológica o vegana sea una actividad primaria, casi tan importante como la de dar cobijo a sus huéspedes.

Aunque en los desayunos es una tendencia que se está normalizando, desde hace unos años en algunos hoteles van más allá, buscan ofrecer al cliente comidas o cenas elaborados con materiales cuya producción y recolecta se ha llevado de forma responsable y respetando el medio ambiente y que implican una fuente de energía totalmente libre de aditivos, azúcares, componentes químicos o de grano integral, esto es lo que se denominan hoteles eco-friendly.

Desde Ruralka señalan algunos hoteles ecológicos donde pasar unos días sin renunciar a la dieta o descubrir los sabores primitivos de la tierra:

Hotel Casa Albets, Lérida: Con una cocina liderada por Toni Rodríguez, chef con renombre en la cocina internacional vegana, sus productos son preferentemente ecológicos y de proximidad. El Tártar de berenjena ahumada y olivas de Aragón con rabanitos encurtidos es sólo uno de los deliciosos platos que se pueden degustar.

Hotel Mar de Fules, Castellón: Los productos van directamente del huerto ecológico del hotel al plato, escogidos por el mismo personal, lo que prácticamente garantiza la frescura de los vegetales. Cuentan con una cocina abierta que te permitirá observar cómo sus chefs elaboran cada plato con el mayor esmero.

Hotel Granja San Miguel, Valencia: Su carta se modifica con cada cambio de estación, adaptándose a los productos frescos de temporada y al estilo de vida de la comarca. Todos los platos se elaboran con productos ecológicos cultivados tanto en la finca como en las proximidades.

Mar de la Carrasca, Castellón: En este hotel hay opciones para todos los gustos. Te guste la comida vegana, la vegetariana, la macrobiótica o la tradicional, este es tu sitio. Sea cual sea tu preferencia, tienes garantizado que se hará con materias primas de origen biológico y verduras y hortalizas cultivadas en su huerto.

Finca El Pao, Alicante: propone actividades en total respeto con el medio ambiente: con sauna finlandesa, masajes, cursos de iniciación al yoga, meditación... además, sus jardines con hamacas te invitan a soñar despierto.

Datos de contacto:

Ruralka Hoteles

914058734

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Ocio](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>