

Agro-Tourism Agroturismo



COSTA RICA
TOURISM BOARD

Tours

| | | |
|--|--|----|
|  | Coffe tour Tour de café..... | 5 |
|  | Pineapple Tour Tour de la piña..... | 8 |
|  | Banana Tour Tour del banano..... | 10 |
|  | Vanilla Tour Tour de la vainilla..... | 12 |
|  | Tobacco Tour Tour del tabaco | 14 |
|  | Mill Tour Tour del trapiche | 16 |
|  | Chocolate Tour Tour del chocolate | 18 |
|  | Macadamia Tour Tour de la macadamia..... | 20 |
|  | Black Pepper Tour Tour de la pimienta negra | 22 |
|  | Heart of Palm Tour Tour del palmito | 24 |
|  | Dairy Tour Tour de lecherías..... | 26 |
|  | Organic Strawberry Tour Tour de la Fresa Orgánica | 28 |

Exploring the countryside is a great way for the whole family to get to know the country while enjoying a wide range of tours and fairs.

You will learn about the harvesting and processing of a wide variety of crops, which is becoming popular thanks to agro-tourism.

You can also try many different dishes and beverages made by locals available in the colorful artisan markets.

All this will put you in direct contact with many traditional aspects of our towns and culture.

Eco or adventure tourism is waiting for you at every stop with the unique wonders of nature painting your picturesque background.

Enchanting estates lined with crops and scenic landscapes await visitors; explore forests, rivers, lagoons, and waterfalls, a delight for anyone.

Our agro-industrial heritage offers a wide array of interesting activities for tourists, particularly those linked to traditional processes like mills for tobacco and coffee processing.



Viajar por el campo permite a toda la familia conocer más del país, y disfrutar una amplia oferta de tours y ferias.

Si desea aprender sobre cultivos tradicionales, cosechas y procesamiento de variados productos, el agroturismo promueve esas atractivas posibilidades. Además dentro de la oferta de servicios, el visitante puede degustar variados platillos y bebidas, así como adquirir la colorida artesanía que elaboran los fabricantes locales.

Todo esto permite entrar en contacto directo con las tradiciones populares de nuestros pueblos y su cultura.

Asimismo, existe una variedad de opciones en ecoturismo o turismo de aventura de cada lugar, donde las singularidades de la naturaleza constituyen el marco ideal.

En nuestro país existen fincas que, gracias al tipo de cultivo y su entorno paisajístico, tienen grandes encantos para el visitante. Muchas cuentan con extensiones de bosques, ríos, lagunas y cataratas que hacen las delicias de quienes se adentran en sus linderos.

De interés también son las actividades propias de nuestro patrimonio agroindustrial; en especial, las que están ligadas a procesos artesanales como los trapiches y el procesamiento del tabaco y del café.



Coffee Tours

Coffee harvesting and production has been one of the primary agricultural activities for more than 150 years. Costa Rica was the first Central American country to establish this booming industry in 1808 by the decree of Tomás de Acosta.

Various aspects influenced the rise of the “Golden Bean”. The first plantations set up featured extremely fertile land made up of volcanic matter, a wet and dry season, and relatively steady and favorable temperatures throughout the year.

Coffee from Costa Rica is world renowned for its excellent quality.

The primary bean cultivated is the high grown Arabic coffee from the Caturra and Catuái varieties, which produces a high quality bean and a great cup of coffee: pleasant, aromatic, and refined. Today, coffee from Costa Rica is grown in 8 areas: the southern zone, Turrialba, Tres Ríos, Orosi, Tarrazú, the Central and West Valley, and Guanacaste.

An interesting way to learn about coffee’s harvesting and production techniques is to take one of the many coffee tours offered in various parts of the country. The tour generally involves an excursion through the plantation and coffee processing plant where you can observe the de-pulping, fermentation, drying racks, and roasting room.

Available combined tours feature a hike along marked paths where you can enjoy the flora and the fauna of the area, and then continue on with a guided tour of the facility and a delicious cup of freshly-made coffee.

Where

Coffee tours are available in Heredia, Poas in Alajuela, Naranjo, Palmares, Orosi in Cartago, Monteverde in Puntarenas, Hojancha in Guanacaste. You can find it also in the area of Los Santos, in Pérez Zeledón, San Vito in Coto Brus in the south Pacific and in Central Pacific.

Tour del café

El cultivo ha sido una de las principales actividades agrícolas del país durante más de 150 años.

Costa Rica fue el primer país centroamericano que estableció esta floreciente industria, a partir de 1808, bajo el mandato de Tomás de Acosta.

Varios factores favorecieron el establecimiento del “Grano de Oro”. Los lugares en los cuales se hicieron las primeras plantaciones, se caracterizaban por suelos de origen volcánico, sumamente fértiles; una temporada lluviosa y otra seca, temperaturas relativamente uniformes y favorables a lo largo de todo el año, contribuyen al rápido crecimiento de área productiva.

El café de Costa Rica es reconocido mundialmente por su excelente calidad.

La principal especie que se cultiva es el café arábica de altura de las variedades Caturra y Catuai. Produce un grano de mayor calidad y una taza con mejores características: agradable, aromática y fina. Hoy el Café de Costa Rica se cultiva en 8 zonas productoras: en San Miguel de Sarapiquí, Turrialba, Tres Ríos, Orosí, Tarrazú, Valles Central y Occidental y en Hojancha en Guanacaste y en San Vito de Coto Brus en la zona Sur.

Una forma interesante y entretenida de conocer las prácticas de cultivo y producción de este fruto, es tomar uno de los tours de café que ofrecen algunas empresas en diferentes partes del país.

Generalmente, la visita incluye un recorrido por las plantaciones y el beneficio de café donde se puede observar el despulpado, el fermentado, los patios de secado y la sala de tostado.

Dónde

Se ofrecen tours de café en Heredia, en Poas de Alajuela, Naranjo, Palmares, Orosí en Cartago, Monteverde de Puntarenas, en Hojancha de Guanacaste. También en la zona de Los Santos, Pérez Zeledón, San Vito de Coto Brus en el sur, y Pacífico Central.



Pineapple Tour

This non-traditional crop exploded in our economy at the end of the 1990s, increasing from 2220 planted acres to some 100 000 ac, making Costa Rica one of the largest pineapple producers in the world.

Production has been concentrated in areas of Buenos Aires de Puntarenas, San Carlos, Grecia de Alajuela, Sarapiquí de Heredia, and to a lesser extent in Limón.

The most common varieties are: MD-2 or Gold, Hawaiian, Monte Lirio or the white pineapple.

Pineapple tours provide visitors the opportunity to watch and learn about the fruit's processing: its arrival, selection, cleaning, waxing, packaging, palletizing, and chilling, as is the case with fresh fruit.

Visitors are offered a more traditional option to learn how pineapple is harvested in the fields with carts while they sample fresh pineapple.

Visitors can enjoy many attractions and activities in zone and surrounding areas.

Where

- **Limón:** Siquirres.
- **Heredia:** Llano Grande de Sarapiquí.
- **Alajuela:** San Carlos.
- **Puntarenas:** Buenos aires.



Tour de la piña

Este cultivo no tradicional incrementó su protagonismo en nuestra economía a final de los años 90. De 900 ha de siembra se ha pasado unas 40 000 ha, convirtiendo a Costa Rica en uno de los principales productores del mundo.

La producción se ha concentrado en las zonas de Buenos Aires de Puntarenas, San Carlos, Grecia de Alajuela, Sarapiquí de Heredia y en menor medida en la provincia de Limón. Las variedades más comunes son: MD-2 o dorada, la champaca o hawaiana, la monte lirio y la criolla.

Los tours de la piña brindan al visitante la oportunidad de observar y aprender acerca del procesamiento de este producto: recepción, selección, lavado, encerado, empackado, paletizado y enfriado, en el caso de la fruta fresca.

En una modalidad más tradicional, el turista podrá conocer el cultivo de la piña a través de los campos en una carreta y degustar un refrigerio a base de piña recién recogida.

En todos los casos es posible disfrutar también de muchos atractivos y actividades de la zona y sus alrededores.

Dónde:

- **Limón:** Siquirres.
- **Heredia:** Llano Grande de Sarapiquí.
- **Alajuela:** San Carlos.
- **Puntarenas:** Buenos aires.



Banana Tour

Our country is one of the main exporters of bananas in the world, with 103 million banana crates weighing 40 lb a piece covering a harvest area of 107 000 ac.

The main plantations are located in the Caribbean and Southern Pacific.

There are many types of banana tours that include an educational tour about banana harvesting, its packaging for exportation, and the processing of the peels as a raw material for paper production.

Another tour involves a one hour canoe ride to a banana plantation in an indigenous community. It is a fascinating tour where you can immerse yourself in the culture of indigenous communities.

Some tours include presentations on the history of the banana, fresh fruit tasting, videos, and even typical dances.

These tours allow you to learn about the world of bananas from a very realistic approach.

Where

- **Limón:** Guácimo and Siquirres.
- **Heredia:** Sarapiquí.
- **Southern Pacific:** Laurel de Corredores.



Tour del banano

Nuestro país es uno de los principales exportadores de banano del mundo, con 103 millones de cajas de banano de 18,14 kg cada una; el área de cultivo es de 43 313 ha.

Las principales plantaciones se concentran en el Caribe y el Pacífico Sur.

Se ofrecen tours de banano muy variados, como por ejemplo, un tour educativo para conocer el proceso del cultivo, el empaque para exportación y el manejo de la fibra desechada como materia prima para la elaboración del papel.

Otro tour lleva a los visitantes a navegar en canoa durante aproximadamente una hora para llegar a una comunidad indígena donde se visitarán plantaciones de banano. Es un tour interesante para conocer de cerca la cultura de las comunidades indígenas.

Algunos tours incluyen presentaciones sobre la historia del banano, degustación de frutas frescas, videos y hasta bailes típicos.

Dónde

- **Limón:** Guácimo y Siquirres.
- **Heredia:** Sarapiquí.
- **Pacífico Sur:** Laurel de Corredores.



Vanilla Tour

Natural vanilla or organic vanilla has become very important to producing sweets and high quality chocolates and pastries, as well as industrial ice cream production.

In our country, we offer several vanilla tours.

Besides the increase in vanilla plantations, the visitor can learn about other non-traditional products like cinnamon, cacao, ylang ylang, citronella, cardamom, patchouli, bitter wood, ball-head garlic, chan, basil, black pepper, red and green pepper, turmeric, chile and Jamaican rose.

You can also learn about these species' commercial processing and sample delicious, original desserts made from different combinations of these ingredients.

On some tours, you can even see cacao and banana plantations and learn about aromatherapy, medicinal plants, culinary uses, and organic crop techniques.

Where

- **Pacífico Central:** Quepos.
- **Northern Plains:** Caño Negro, Los Chiles, San Carlos.

Tour de la vainilla

La vainilla natural u orgánica ha adquirido gran importancia en la producción de dulces y chocolates de alta calidad, en repostería y en la producción industrial de helados.

En nuestro país, existen algunos tours que permiten apreciar las plantaciones de vainilla y estar en contacto con otros cultivos no tradicionales como canela, cacao, ilán ilán, citronela, cardamomo, pacholí, hombre grande, ajo de monte, chan, albahaca, pimienta negra, roja y verde, cúrcuma, chile y jamaica.

También se puede apreciar el procesamiento comercial de algunas de ellas y degustar deliciosos y originales postres elaborados con diferentes combinaciones de estos ingredientes.

En algunos tours es posible también conocer plantaciones de cacao y banano, aprender sobre aromaterapia, usos medicinales de algunas plantas, usos culinarios y técnicas de cultivo orgánico.

Dónde:

- **Pacífico Central:** Quepos.
- **Llanuras del Norte:** Caño Negro de Los Chiles, San Carlos.



Tobacco Tour

Long before the colonizers arrived, the indigenous population grew tobacco and used it for bartering purposes in the markets.

Currently, the regions where tobacco cultivation is practiced are: San Ramón, Palmares, Atenas and Puriscal; Quepos, Aguirre and Parrita; San Isidro and Buenos Aires, and Cartago.

In the center of Santiago, in Puriscal, a cigar factory offers a complete tour to anyone over 18 year of age.

There you can observe each step of the cigar production and packaging process, as well as other areas of this agricultural activity and its socio-economic relevance to the region, in the past as well as today.

There is also a special activity for those interested in tobacco that includes sampling different types of cigars.

Tours are given in the morning or afternoon and last an hour and a half.

Where

- Santiago in Puriscal.

Tour del tabaco

Antes de la llegada de los colonos, los indígenas ya cultivaban tabaco y lo intercambiaban por diversas mercancías.

Actualmente, las regiones donde se perpetúa la tradición de su cultivo son: San Ramón, Palmares, Atenas y Puriscal; Quepos, Aguirre y Parrita; San Isidro y Buenos Aires, y Cartago.

En el centro de Santiago, en el cantón de Puriscal, una empresa fabricante de puros ofrece un completo tour a mayores de 18 años que permite observar cada uno de los pasos para la elaboración y empaque de los puros. Incluye también otras labores propias de esta actividad agrícola y de relevancia socioeconómica para la región, en décadas pasadas y en la actualidad.

Asimismo, cuenta con un programa especializado para personas interesadas en el tabaco, quienes pueden degustar diferentes tipos de puros así como la oportunidad única de elaborar su propio puro.

El tour se realiza por la mañana o la tarde y tiene una duración de una hora y treinta minutos.

Dónde

- Santiago, Puriscal.



Mill Tour

Milling is one of the oldest and most traditional labor processes in the country.

It consists of a moving mill, whether by ox or water power, to extract sugar cane stock, that later is boiled for hours to extract the sweetness. From there the “raw sugar” can be used in place of regular sugar for recipes and drinks like “agua dulce” (sweet water).

Some of these mills provide an exhibit for visitors looking to sample the sugary treats perico, sobado, and espumas, and take in the sweet smell while learning about the production process.

These tours also explain the cultivation of sugar cane, its history, production process, and offer a delicious taste testing.

Because they form such a rich part of Costa Rica tradition, other artifacts of popular culture like the cooking stove, marimba, and basin are also explained to visitors.

With a slightly different set-up, the tour gives tourists an opportunity to learn more about this sweet tradition, relating it to the goat milk agricultural industry and its delicious products.



Tour del trapiche

En el trapiche se desarrolla uno de los procesos de trabajo de mayor tradición en el país.

Consiste en un molino movido ya sea por bueyes o por la fuerza del agua para extraer un jugo dulce de la caña. El líquido obtenido es llevado a ebullición durante horas para producir el dulce. De aquí sale la “tapa de dulce” que se puede sustituir al azúcar para preparar recetas y bebidas como el “agua dulce”.

Algunos de estos trapiches ofrecen una exhibición de sus productos a los visitantes que llegan deseosos de comer “perico”, “sobado” y “espumas” y de disfrutar del dulce aroma característico, mientras aprenden sobre el proceso productivo.

Estos tours educan sobre el cultivo de la caña de azúcar, su historia, las etapas de producción y casi siempre son acompañados de una sabrosa degustación.

El trapiche forma parte de la tradición costarricense; aquí el visitante aprende sobre algunos artefactos propios de la costumbre popular como el fogón, la marimba y el pilón.

En una modalidad un poco diferente, se ofrece un tour en el cual el turista podrá conocer más sobre esta dulce tradición, correlacionado con la agroindustria de la leche de cabra y sus deliciosos productos.

Where | Dónde:

- **Puntarenas:** Monteverde and Agua Buena in Coto Brus.
- **Limón:** Siquirres.
- **San José:** Puriscal, Santa Ana, Escazú and Los Santos.

Chocolate Tour

Chocolate tours are a great way to discover the production secrets of one of the most favorite food of both young and old around the world.

Overall, the tour includes a guided hike through a cacao plantation (in some cases, very old plantations, designed only to show the process), where guides briefly describe the different types of native plants and wildlife in the area's primary forests.

In addition, you can learn about the process in which the cacao bean is transformed into chocolate: its collection, fermentation, and drying. You can also sample different types.

You can also take a tour led by the Indigenous Women of BriBris in Talamanca, which is a must for chocolate lovers.

In the heart of the BriBri indigenous territory, visitors can learn about the production of organic chocolate, from the tree to the end product.

This tour is also very interesting from a cultural point of view, as it allows direct contact with the life and customs of the indigenous women of Costa Rica.

Where | Dónde:

- **Heredia:** Sarapiquí.
- **Limón:** Talamanca.
- **Southern Pacific:** Térraba, Buenos Aires.



Tour del chocolate

Los tours del chocolate son una gran oportunidad para descubrir los secretos sobre la producción de uno de los alimentos preferidos de grandes y chicos alrededor del mundo.

Generalmente, el tour incluye una caminata guiada por una plantación de cacao y de paso permite conocer los diferentes tipos de plantas nativas del bosque primario y fauna de la zona. En algunos casos se trata de una plantación antigua, diseñada solo para mostrar el proceso.

Resulta muy interesante aprender sobre el proceso de transformación del cacao en chocolate: recolecta, fermentación y secado, y es posible degustar variados productos hechos a base de este fruto.

En otra modalidad, existe un tour presentado por las mujeres indígenas bribris de Talamanca, el cual es obligatorio para los amantes del chocolate. En el corazón del Territorio Indígena BriBri, el visitante conoce el proceso de la elaboración de chocolate orgánico desde el árbol hasta el producto final. Este tour es muy interesante desde el punto de vista cultural, ya que permite tener contacto con la vida y costumbres de la mujer indígena en Costa Rica.



Macadamia Tour

In Costa Rica, the macadamia is grown in the Caribbean and high altitudes like Turrialba, Jiménez, San Carlos, Tilarán, Upala, Guatuso, the Central Valley, Pérez Zeledón, Coto Brus and Sarapiquí. On this tour, visitors can learn about the cultivation of macadamia, from the nurseries where the small plants are selected to their processing. Visitors can walk through the plantation and observe the trees in their various stages of development.

The beauty of the surrounding countryside should never be underestimated. Depending on the area, an impressive volcano, beautifully exquisite orchid garden, and a variety of tropical birds can all provide scenic backdrops. Some tours include an authentic and delicious Costa Rican-style lunch, ending with a homemade macadamia nougat, a tasty reminder of your visit to Costa Rica.

For those who wish to know more about the history and culture of our country, a tour reveals not only the secrets of the macadamia, but also takes you through an enchanting colonial log cabin home, a beautiful 19th century church reconstructed to perfection, and to see for yourself the inexplicable mystery of the pre-Colombian stone spheres.

Tour de la macadamia

En Costa Rica, la macadamia se cultiva en el Caribe y en lugares de mayor altitud como Turrialba, Jiménez, San Carlos, Tilarán, Upala, Guatuso, el Valle Central, Pérez Zeledón, Coto Brus y Sarapiquí.

En este tour, el visitante podrá conocer de cerca el cultivo de la macadamia, desde los viveros donde las pequeñas plantas son seleccionadas hasta la procesadora, pasando por las plantaciones para ver los árboles en los distintos procesos del desarrollo.

Además, dependiendo de la zona, el paisaje circundante ofrece una experiencia fascinante. Puede ser un impresionante volcán, un exquisito jardín de orquídeas o bellos y variados pájaros tropicales.

Algunos tours incluyen un auténtico y delicioso almuerzo costarricense para finalizar con un turrón de macadamia hecho en casa y una sabrosa manera de recordar su viaje a Costa Rica.

Para quienes desean conocer más sobre la historia y la cultura de nuestro país, existe un tour que además de revelarles los secretos de la macadamia, le llevará por una encantadora casa colonial de troncos; una bella iglesia del siglo XIX reconstruida a la perfección.

Where | Dónde:

- **Limón:** Siquirres.
- **Cartago:** Turrialba.



Black Pepper Tour

In the 1980s, black pepper's cultivation took off in an effort to diversify non-traditional crops in the wet tropical forests.

Its production continues, although now it is done organically. It has also been extended to the northern region of the country in San Carlos.

The pepper tour is interesting as it shows the production process of this condiment and how it combines with other spices like cinnamon, vanilla, white pepper, and chocolate.

Visitors will learn about the different steps in the production process, such as the drying, processing, and packaging stages, that lead to the final product.

They will also experience an exquisite variety of aromas and flavors from tropical spices, as well as sample dishes using this flavorful spice.

For nature lovers, there is an alternate way: a tour where you can observe the tropical rainforest's biodiversity and find an enormous array of flowers and medicinal plants, plants for cosmetic use, and others for cooking, including vanilla and black pepper.



Tour de la pimienta negra

En un esfuerzo por diversificar la plantación de productos no tradicionales, en la década de los ochenta inició la siembra de la pimienta negra en la zona del bosque tropical húmedo.

Su producción se ha mantenido aunque ahora se hace de forma orgánica. También se ha extendido a la zona norte del país (San Carlos).

El tour de la pimienta es muy interesante y completo; la demostración del proceso de producción de este condimento se combina con el de otras especias y cultivos como canela, vainilla, pimienta blanca y chocolate.

El visitante podrá conocer los diferentes pasos de producción que llevan al producto final como el secado, procesamiento y empaquetado de la pimienta negra. Una experiencia marcada por la exquisita variedad de aromas y sabores de las especias tropicales, así como la degustación de platillos elaborados con este gustoso saborizante.

Y para los amantes de la naturaleza existe una modalidad diferente: un tour en el que se puede apreciar la biodiversidad del bosque tropical lluvioso con una enorme variedad de exuberantes flores y plantas medicinales, plantas para uso cosmético y otras de cocina (incluyendo la vainilla y la pimienta negra).

Where | Dónde:

- **Heredia:** Sarapiquí.



Palmito Tour (Heart of Palm Tour)

The heart of palm (palmito) is a product obtained from the tender apical center of different palm trees. This food has been eaten since ancient times by the native societies of the tropical countries, extracting them from various species of forest palm trees.

The Heart of Palm tour offers the visitor the opportunity to do a guided tour on the trails, through an active heart of palm plantation where the visitors can get to know the origin process and handling of this product. At the end of the tour, the tourists can taste some of the foods that are done with the heart of palm, such as fresh heart of palm ceviche, heart of palm bread, heart of palm picadillo (hash), fresh heart of palm and pejibaye (peach palm).

Where | Dónde:

- **Heredia:** Sarapiquí

Tour del palmito

El palmito es un producto obtenido de la sección apical tierna de diversas palmeras. Este alimento ha sido consumido desde tiempos remotos por sociedades nativas de países tropicales, extrayéndolo de varias especies de palmeras del bosque.

El tour de palmito ofrece al visitante la oportunidad de hacer una caminata guiada sobre senderos, a través de una activa plantación de palmito, donde podrán conocer todo el proceso de origen y manipulación de este producto. Al final del tour podrán degustar algunos alimentos elaborados con palmito, como ceviche fresco de palmito, pan de palmito, picadillo de palmito, palmito fresco y pejibaye (en temporada).



Dairy Tour

Dairy tours offer a great experience for those interested in dairy operations as visitors get a chance to milk a cow and see firsthand the traditional farm practices.

This tour can almost always be combined with other interesting activities like hiking through the countryside and viewing incredible landscapes as well as a variety of flora and fauna. Visitors can also explore a primary forest reserve and admire a wide array of plants and birds, property surrounded by lakes, gardens, secondary forests, and, of course, pastures where more than 400 cows feed.

Yet another tour consists of a two-day adventure with tours of dairy farms as well as an organic garden, bird farm, and a wildlife rescue center.

Generally, there are taste-testing activities for cheeses, sour cream, and other products.

This tour is a great opportunity to be in contact with the rural customs and life of Costa Rica.

Where | Dónde:

- **San José:** Coronado.
- **Puntarenas:** Monteverde and Quepos.
- **Alajuela:** San Carlos.
- **Guanacaste:** Curubandé.



Tour de lecherías

Para los amantes del campo y la actividad lechera, este tour les resultará muy interesante, podrán ordeñar una vaca y conocer en vivo las prácticas que se llevan a cabo en una finca ganadera.

Casi siempre se combinan con otras entretenidas actividades como una caminata por los alrededores para descubrir increíbles paisajes y variedad de flora y fauna, recorrer una reserva de bosque primario con su diversidad de plantas y aves, una propiedad rodeada por lagos, jardines, bosque secundario y, por supuesto, los pastizales donde más de 400 vacas se alimentan.

En otra modalidad existe un tour de aventura que incluye una visita a la lechería además de la huerta orgánica, la granja avícola y el centro de rescate de vida silvestre (Duración: 2 días).

Generalmente se ofrece degustación de productos procesados en la lechería como quesos y natilla.

Este tour es una buena oportunidad para tener contacto con la vida y costumbres rurales de Costa Rica.



Organic Strawberry Tour

The strawberry is a fruit that originates from South America – Chile - that found its way to Poasito, Alajuela and its surroundings such as Fraijanes and Vara Blanca in the 1980s. These areas, because of their climate and rich soil are ideal for this product and it gives the tourist that visits the Poas Volcano a different flavor.

The tour includes:

The history and origin of this crop, details about its production, and varieties that were grown at that time. Also, during the tour, bird wildlife will be mentioned, as well as the flora and the influence of the climate on the region.

Where are they produced?

High and cold areas in Alajuela: Poasito, Fraijanes, and Zarcero. In Heredia: Vara Blanca, the Cartagos and Cinco Esquinas; and in Llano Grande, Cartago. Weather permitting, we will show the local geography: Rio Poasito and Barva Volcano, as well as San José and the National Stadium in Heredia and the Juan Santa María International Airport, among other places.

Other attractions in the area are the Poás Volcano, restaurants, hotels and cabins, among others.

Where | Dónde:

- Alajuela: Poasito



Tour de la Fresa Orgánica

La fresa es una fruta que procede de sudamerica, Chile y que llego a la zona de Poasito de Alajuela y sus alrededores como Fraijanes y Vara Blanca, en los años 80' s zonas que por su clima y riqueza de suelos fueron la cuna de este producto y que da a la turista que visita el Volcán Poas un sabor diferente.

El recorrido incluye:

La historia y procedencia de este cultivo, retomando como se producía, variedades que en ese momento se sembraba, en el camino también se hará mención de la avifauna que se encuentran en ese lugar así como de la flora y la influencia del clima sobre la región.

Donde se producen:

Zonas altas y frías En Alajuela: Poasito, Fraijanes, Zarcero. En Heredia Vara Blanca, los Cartagos, Cinco Esquinas. En Cartago Llano Grande. Si el clima lo permite, se mostrará la geografía que hay alrededor: el Rio Poasito, el volcán Barba, así como San José y el estadio Nacional, Heredia y el Aeropuerto Juan Santa María entre otras localidades.

Otros atractivos de la zona son el Volcán Poas, Restaurantes, Hoteles, Cabinas entre otros.



Agro-tourism Fairs

Ferias agroturísticas

-  Orange fair | Feria de la Naranja32
-  Chiverre Fair | Feria del Chiverre34
-  Onion Fair | Feria de la Cebolla36
-  Fruit Fair | Feria de las Frutas38
-  Tropical Gar Fair | Festival del Gaspar40
-  Pear Squash Fair | Feria del Chayote42
-  Jocote Fair | Feria Nacional del Jocote44
-  Cheese Fair | Feria del Queso46
-  Coffee Fair | Feria del Café48
-  Peach Palm Fair | Feria del Pejibaye50
-  Chicharrones (Pork Rinds) Fair
Feria del Chicharrón52
-  Farmer's Market | Ferias del Agricultor54

Agro-Tourism Fairs

Orange fair

During February, in Tabarcia de Mora community, this traditional event takes place.

At the fair, visitors can buy products made from oranges like jellies, desserts, cookies, and other types of food from the area like tapa de dulce (sugar cane juice), cheese, and coffee. And of course, there is no shortage of traditional dishes.

Area attractions

Tabarcia, an area that brings together orange growers, is known as the Eco-museum due to its historical structures, indigenous relics, and old-style mills.

A short distance away is the Quitirrisí indigenous reserve in the Tabarcia district.

In this area you will find a mill tour and coffee tour. Visitors can also hike, bird watch, mountain bike, as well as make trips through old towns to witness firsthand typical Costa Rican customs.

Ferias Agroturísticas

Feria de la Naranja

En febrero se realiza esta tradicional actividad en la comunidad de Tabarcia de Mora, San José.

Durante la feria los visitantes pueden adquirir productos elaborados con naranja, como mermeladas, postres, galletas y otros alimentos de la zona como tapa de dulce, queso y café. Por supuesto, no faltan las comidas tradicionales.

Atractivos de la zona

Tabarcia es reconocida como un Eco Museo, ya que ahí se encuentran construcciones de antepasados, reliquias indígenas y trapiches artesanales.

Se encuentra a corta distancia del pueblo indígena Quitirrisí que pertenece al distrito de Tabarcia.

En esta zona se ofrece un Tour de Trapiche y Tour de Café. Además se puede practicar senderismo, observación de aves, ciclismo de montaña así como visitar bellos pueblos campesinos para conocer más acerca de las costumbres típicas del costarricense.



Chiverre Fair

This event is held a week before Holy Week in Laguna, Alfaro Ruiz county, some 2.3 miles from Zarcero.

The event focuses on promoting the sale of chiverre squash used in typical recipes like empanadas and chiverre honey, as well as its by-products that are typical in Holy Week treats.

Visitors may also take advantage of activities like cheerleading, music bands, ox cart parades and, of course, sample all the different ways of preparing chiverre that include making it with dulce de tapa (a form of sugar cane), glazed, and also in bread rolls for Holy Week.

The fair's plaza is the main point for vendors, taste testing, fair food, handicrafts, music, cimarronas (marching bands), masquerade parades, clowns, cheerleading, and bands.

Area attractions

Alfaro Ruiz, a small community known worldwide for its more than 120 “sculpted” figures in pine trees and cypresses, is very close to Zarcero.

Trout fishing and visits to the Palmira waterfall should not be missed.

Feria del Chiverre

Una semana antes de la Semana Santa se lleva a cabo este evento en la localidad de Laguna del cantón de Alfaro Ruiz. (A 3,8 km de Zarcero).

Su objetivo consiste en promocionar la venta del chiverre que se usa en recetas tan típicas como las empanadas y la miel de chiverre, así como sus derivados asociados a la gastronomía de Semana Santa.

Los visitantes pueden disfrutar además de actividades como porrismo, bandas, desfile de boyeros y, desde luego, degustar todas las variedades en las que se puede cocinar el chiverre. Algunas de las preparaciones son la conserva hecha con dulce de tapa, cristalizado y los panes propios de la Semana Santa.

La plaza ferial es el principal punto de encuentro para expositores, degustaciones, festival gastronómico, manualidades, música, cimarronas, mascaradas, payasos, porrismo y bandas.

Atractivos de la zona

Laguna se encuentra muy cerca de Zarcero, una pequeña comunidad conocida mundialmente por sus más de 120 figuras “esculpidas” en el follaje de pinos y cipreses.

La pesca de truchas y una visita a la bella catarata de Palmira, no deben faltar en la agenda del turista.



Onion Fair

This traditional fair is held in April in Santa Ana. Around 25 farmers make up this area and offer visitors some 150 000 lb of produce. There are many different dried onions of different types and sizes: yellow, yellow granex, purple, mata hari, and others.

Here, the product is offered to the consumer at the lowest price. Although Santa Ana is not the largest onion-producing county, it is considered the best land for growing onions because the onion is drier and lasts up to three months without going bad if kept in a well-ventilated area.

The activities kick off with fireworks and a masquerade parade. There are also dances, marching bands, and concerts. The finale is a spectacular ox cart parade with more than 70 pairs of oxen.

Area attractions

The largest mall in the country, many hotels, restaurants, shops, luxurious residential housing, and many other types of services are all located in this area.

Even still, especially in the central area, an authentic feel persists, which adds to the allure of walking through its streets and seeing its beautiful church, local handicraft shops, and picturesque homes that echo scenes from the original countryside.

Feria de la Cebolla

En abril se desarrolla esta tradicional feria en el cantón de Santa Ana. Alrededor de 25 agricultores de la zona se encargan de ofrecer a los visitantes alrededor de 70 000 kg de producto; parte de este acomodado en hermosas trenzas de cebolla seca de diferente tamaño y variedad: amarillas, yellow granex, morada, matajari entre otras.

Durante la feria, se puede adquirir la cebolla a un excelente precio. Si bien Santa Ana no es el cantón de mayor producción de este cultivo, sí es considerada la tierra por excelencia de la cebolla porque se obtiene más seca y dura hasta tres meses sin dañarse con solo estar en un lugar ventilado.

La actividad inicia con bombetas, juego de pólvora y una mascarada. También hay bailes, desfiles de bandas y conciertos. El cierre es espectacular con un desfile de boyeros y más de 70 yuntas.

Atractivos de la zona

Posee uno de los centros comerciales más grandes del país, variedad de hoteles, restaurantes, tiendas, lujosos residenciales y todos los servicios públicos.

Como contraste, conserva un sabor autóctono por lo que es agradable recorrer sus calles para conocer su bella iglesia, las ventas de artesanías locales y pintorescas casitas que recuerdan los orígenes campesinos de este cantón.



Fruit Fair

In the hundred year-old county of Orotina between March and April, the fair grounds see thousands of visitors looking to buy the best summer tropical fruit at the best prices. The grounds are located 1000 ft from downtown with all types of tourist related services.

During these months visitors can witness masquerade parades, outdoor concerts by national groups, fireworks, horse parades, and art, cultural, and sport-related activities.

Area attractions

While traveling to Orotina, you will pass through beautiful countryside and picturesque towns.

Because it is a farming town, a wide range of fruit abounds year-round, as do typical ceramic handicrafts, especially if you visit San Mateo.

For those interested in seeing a typical Costa Rican market, the market in Orotina is a must-see.

Nearby, there is also a farm-themed park and an eco-adventure themed park, where old and young alike can enjoy the attractions.

Feria del las Frutas

En el cantón de Orotina, entre marzo y abril, el campo ferial recibe a miles de visitantes para comprar las mejores frutas tropicales de verano con los mejores precios.

El recinto se ubica a unos 300 m del centro de la localidad y cuenta con todos los servicios para la atención del turismo.

Para esas fechas no faltan las mascaradas, los conciertos al aire libre amenizados por agrupaciones nacionales, los juegos de pólvora, el tradicional tope, las actividades artísticas, culturales y deportivas.

Atractivos de la zona

Para llegar a Orotina se debe recorrer un camino de bellos paisajes y pintorescos pueblitos.

Por ser un pueblo agrícola ofrece gran variedad de frutas todo el año, además de las típicas artesanías en cerámica, sobre todo si se visita el pueblo de San Mateo.

Para quienes deseen conocer un mercado típico costarricense, la visita al mercado de Orotina es obligatoria.



Tropical Gar Fair

During the last week in October an interesting activity takes place, which creates the perfect combination among culture, tourism and sustainability within the community of Caño Negro in Los Chiles canton, northern border of Costa Rica. During the fair the visitors can taste traditional local dishes, in addition to partaking in cultural activities, crafts, and talks on conservation and preservation of the tropical gar.

Attractions in the area

Caño Negro is a developed community in the mixed, protected area where its principal attraction is the Caño Negro wetland, declared a Ramsar site since 1991 and third in importance at a global level, in addition to being the habitat of the prehistoric tropical gar.

Here, one can also conduct bird watching, hiking, guided horseback tours, and visits to butterfly farms in addition to lodging in a rural and completely natural environment.



Festival del Gaspar

El último fin de semana del mes de octubre se realiza esta interesante actividad, que crea una mezcla perfecta entre cultura, turismo y sostenibilidad con la comunidad de Caño Negro en el cantón de Los Chiles, frontera norte de nuestro país.

Durante el festival los visitantes podrán degustar de platillos típicos locales, además de actividades culturales, muestra de artesanía, charlas sobre conservación y preservación del Pez Gaspar.

Atractivos de la zona

Caño Negro es una comunidad desarrollada en un área protegida mixta donde su principal atractivo son los humedales de Caño Negro declarados como sitio Ramsar desde 1991 y terceros de importancia a nivel mundial, además de ser hábitat del prehistórico pez Gaspar.

Aquí podrá realizar observación de aves, senderismo, cabalgatas guiadas, visitas a mariposarios, además de hospedarse en un entorno rural y completamente natural.



Pear Squash Fair

There is also a fair in the community of Ujarrás, Paraíso, Cartago, every two years in may.

Pear squash cooking competitions are one of the main attractions.

There is also a prize for the farmer with the biggest pear squash, the quickest pear squash packer, and best picadillo (hash) contest.

The fair is a must-see for the entire region, which is why local restaurants offer pear squash dishes to help identify the area and make it stand out.

Area attractions

Ujarrás is a small town located in the beautiful Orosi valley, in Cartago. The area provides spectacular views for tourists.

The Ujarrás church was constructed in 1560, but due to floods and earthquakes from different periods, it remains in ruins.

They say that in 1666, the Ujarrás Virgin helped the locals defend themselves against British pirates that had invaded the Caribbean coast.

Since then, the Ujarrás Virgin Festival is celebrated every April 14th.

Feria del Chayote

Cada dos años, durante el mes de mayo se realiza esta feria en la comunidad de Ujarrás, del cantón de Paraíso de Cartago.

Los concursos de preparación de platillos a base de chayote son una de las principales atracciones.

También se premia al productor que lleve el chayote más grande, el trabajador que empaque más rápido los chayotes y a quienes preparen el mejor picadillo.

La feria es de interés municipal, por lo que el menú de los restaurantes locales incluye platillos a base de chayote, como identidad regional.

Atracciones de la zona

Ujarrás es un pequeño pueblito localizado en el bellissimo valle de Orosi, Cartago. El camino ofrece espectaculares vistas que el turista disfrutará.

La iglesia de Ujarrás fue construida en el año 1560; actualmente se encuentra en ruinas debido a inundaciones y terremotos de diferentes épocas.

Se dice que en el año 1666, la Virgen de Ujarrás ayudó a los habitantes a defenderse de piratas británicos que habían invadido la costa Caribe.

Desde entonces, se celebra la fiesta de la Virgen de Ujarrás cada 14 de abril.



Jocote Fair

Between July and August, the fair takes place in La Uruca, some 16 miles south of Aserri.

Around 4.5 million lbs. of jocote (also known as “purple mombin” or “hog plum”), the so-called tronadores or “thunderers” for their crunchy sound, is the result of the work of some 500 producers.

The area is known for being the largest producer of jocote in the country, in addition to its beautiful scenery.

Aside from the fruit itself, it is also available in a syrup, honey, wine, flan, ice cream (unripe and ripe) and chocolate covered jocote, among other options.

Jocote farming has allowed its producers to improve their standard of living and promote rural tourism and production in balance with nature.

The event offers plantation tours, product exhibitions, discussions about jocote, as well as musical and cultural events. The fair began in 2004.

Feria Nacional del Jocote

Entre julio y agosto se lleva a cabo la feria en la zona de La Uruca, 26 km al sur del cantón de Aserri.

Alrededor de 2 millones de kilos de jocote, los conocidos tronadores, son los protagonistas del trabajo de 500 productores.

La zona se caracteriza por ser la mayor productora de jocote del país y por su belleza escénica.

Además de la fruta también se puede adquirir de forma procesada en almíbar, miel, vino, flan, helados (jocote verde y maduro) y chocojocote (jocote recubierto de chocolate), entre otros.

Con la feria los productores han mejorado su nivel de vida, promueven el turismo rural y la producción en armonía con el ambiente.

La actividad cuenta con un tour por plantaciones, exposición de productos, charlas sobre el jocote, así como eventos musicales y culturales. La feria inició en 2004 y atrae a gran cantidad de visitantes del Valle Central.



Cheese Fair

The Cheese fair takes place during July in Turrialba.

The fair is a community activity that seeks to promote consumption of the local cheese.

It takes place at the San Buenaventura tourist stop in Turrialba, which can hold some 2000 vehicles and is the setting for cheese exhibitions, their by-products, cultural activities, concerts, and the sale of traditional dishes, among other things.

One of the most popular events for visitors is the presentation and taste testing of the largest Turrialba cheese in Costa Rica, the symbol of the event. It weighs 550 lb and requires 400 gallons of milk.

Area attractions

Turrialba is a huge tourist attraction because of its beautiful countryside and flora and fauna. The rainforest is great for hiking or horseback riding.

Mountain bike riding is also available, as well as rafting and kayaking in the Reventazón, Pacuare, Orosi, Sarapiquí and Pejibaye rivers. Visitors can also enjoy the biological reserve and botanical gardens.

Feria del Queso

Durante el mes de julio, se lleva a cabo en Turrialba la Feria del Queso.

Esta feria es una actividad comunitaria que busca promover el consumo del principal producto que se fabrica en la zona: el queso.

La feria se realiza en el Paradero Turístico San Buenaventura en Turrialba, el cual permite acomodar más de 2000 vehículos y es el escenario de exhibición de quesos y sus derivados, actividades culturales, conciertos, venta de comidas tradicionales, y mucho más.

Una de las actividades que más llama la atención de los visitantes es la presentación y degustación del queso turrialba más grande de Costa Rica, símbolo de la expoferia; tiene un peso de 250 kg y requiere 1500 litros de leche para su elaboración.

Atracciones de la zona

Turrialba es zona de grandes atractivos turísticos por sus bellos paisajes, su flora y fauna característica del bosque lluvioso para realizar caminatas así como cabalgatas.

Ofrece actividades de aventura como la bicicleta de montaña, rápidos en los ríos Reventazón, Pacuare, Orosi, Sarapiquí y Pejibaye, kayak, así como visitas a una reserva biológica y jardines botánicos.



Coffee Fair

During the first two weeks of December, the Coffee fair is held in Palmichal de Acosta.

This community is located one hour from downtown San José, 27 mi from the capital.

During the fair, visitors can learn about the coffee production process, from the bush to the final cup of coffee.

In addition, visitors may enjoy singing, dancing, games, sports, handicrafts, which are all meant to raise awareness of the area's local customs, as well as encourage sales of coffee and its by-products.

Area attractions

This beautiful community offers several attractions for tourists, among them being rural inns and sustainable farms. It is also lined with crystal clear waters and a picturesque primary forest that is home to a large diversity of flora and fauna. The beauty in the rolling mountains is without compare.

The Palmichal Artisans Association is a worthwhile stop where artisans work with bamboo, macramé, and other handicrafts.

Rural community tourism has also been developing for those interested in the traditions of our country.

Feria del Café

Durante la primera quincena del mes de diciembre se lleva a cabo en Palmichal de Acosta la Feria del café.

Esta comunidad se ubica a una hora del cantón central de San José, a 43 km de la capital.

Durante la feria el visitante podrá conocer sobre el proceso de producción de este producto, desde la finca hasta la taza de café.

Además, podrá disfrutar de presentaciones de canto, teatro, bailes, juegos, deporte, artesanías, con las cuales se pretende dar a conocer las costumbres de la zona, así como venta de café y sus derivados.

Atractivos de la zona

Esta hermosa comunidad posee diversos servicios y atractivos turísticos como las posadas rurales y fincas sostenibles, está surcada por ríos de aguas cristalinas y pintada por un bonito bosque primario que alberga una gran diversidad en flora y fauna; la belleza en las escénica de sus montañas es incomparable.

Un lugar muy especial lo ocupa la Asociación de Artesanas de Palmichal quienes trabajan en bambú, macramé y otras artesanías.

También en esta zona se ha venido desarrollando el turismo rural comunitario para quienes tienen interés en las tradiciones de nuestro país.



Peach Palm Fair

This event takes place in Tucurrique in Turrialba, some 10 mi from Cartago.

It usually takes place between October and November in order to promote fruit consumption and local tourist attractions.

Besides enjoying the scenic beauty, you can purchase a wide array of products made from peach palm flour, and enjoy dances, bull fighting, handicraft sales and exhibitions, horse parades, concerts, cultural presentations, and sport fishing, as well as horseback riding and adventure sports.

Area attractions

Tucurrique has a cool climate and plenty of vegetation where you can also observe a large variety of bird species.

The Pejibaye, Reventazón and Las Vueltas rivers run through the area and offer excellent rafting.

You also have the option of visiting the hydroelectric reserve project or the nearby biological reserve where you may hike and observe the immense biodiversity, and take a refreshing dip in the Marta and Gato rivers.

Feria del Pejibaye

Se lleva a cabo en Tucurrique de Turrialba, que dista a unos 16 km de Cartago.

Por lo general se efectúa entre octubre y noviembre para promover el consumo de la fruta y los atractivos turísticos de la zona.

Además de disfrutar de inigualables paisajes, durante la actividad se puede comprar una gran variedad de productos elaborados a base de harina de pejibaye y disfrutar de bailes, corridas de toros, exhibición y venta de artesanías, tope, conciertos, presentaciones culturales y pesca deportiva, así como recorridos a caballo y aventuras deportivas.

Atractivos de la zona

Tucurrique posee un clima fresco y mucha vegetación en donde se puede observar variedad de especies de aves.

Esta zona es atravesada por los ríos Pejibaye, Reventazón y Las Vueltas famosos por ofrecer condiciones ideales para la práctica de rafting.

También está la opción de visitar el proyecto hidroeléctrico Embalse o una reserva biológica cercana en la que se puede hacer una caminata para apreciar su inmensa biodiversidad y tomar un refrescante chapuzón en los ríos Marta y Gato que la recorren.



Chicharrones (Pork Rinds) Fair

This event takes place on the fair grounds in the county of Puriscal.

This traditional and cultural fair features activities like horse riding competitions, a horse parade, a children's horse parade, dances, a lights fair, concerts, a variety show, carousels, concessions, and lots of fun.

Pork rinds are aplenty and shouldn't be missed on the list of appetizers as part of the traditional Christmas fairs.

Puriscal pork rinds are famous throughout the country for their delicious flavor. Money raised from this event is used for various projects in the Puriscal communities.

Area attractions

South of Puriscal is La Cangreja National Park, a biological paradise rich in tree species that also protects the Negro and La Quebrada Grande rivers, two important water sources for the surrounding communities.

Don't miss the handicraft market and typical pork rinds that can be enjoyed throughout the year.

Puriscal has a typical year-long "spring" climate. Its beautiful panoramic views should not be missed.



Feria del Chicharrón

Diciembre es el mes en que esta feria que realiza en el campo ferial del cantón de Puriscal.

Es una fiesta de tradición y cultura, con actividades como campeonatos de monta, gran tope, tope infantil de caballitos de palo, bailes, festival de luces, conciertos, chinamos, carruseles, venta de comida y mucha diversión.

Desde luego, hay que aprovechar la venta de chicharrones, que no pueden faltar en la lista de comidas, como parte de las tradicionales fiestas navideñas.

Además, los chicharrones de Puriscal son famosos a lo largo del país por su delicioso sabor. Los fondos de esta actividad son para costear diversos proyectos de las comunidades puriscaleñas.

Atractivos de la zona

Al sur del cantón de Puriscal, se encuentra el Parque Nacional La Cangreja, paraíso biológico rico en especies de árboles y que además protege las nacientes del río Negro y la Quebrada Grande, fuentes de agua para las poblaciones cercanas.

No faltan las ventas de artesanías y las típicas chicharroneras para saborear este delicioso plato en cualquier época del año.

Puriscal ofrece un clima tipo "primaveral" la mayor parte del año y vale la pena disfrutar de sus hermosas vistas panorámicas.



Farmer's Market

Shiny red apples, the intense orange hue of the papaya, or the lush greenness of lettuce are just part of the colorful feast that meets the eye for those who visit the farmer's market.

In addition to vendors selling their products, visitors will enjoy the mix of sweet smelling fruits and fresh greens with lots of hustle and bustle as people buy their week's produce.

The farmer's markets in Costa Rica are a tradition. It is estimated that every weekend, some 7000 producers set up at 74 farmer's markets throughout the country to sell their produce to thousands of customers.

These markets offer tourists the unique opportunity to come in contact with the local culture and take photographs, as well as get fresh produce at great prices.

The main advantage of these markets is that they offer very fresh produce, because they harvest the crops almost always a day before selling them. The prices are also very cheap.

It is also possible to find typical prepared dishes, baked bread and tortillas, cheese, handicrafts, flowers, and even clothes.



Ferias del Agricultor

El rojo brillante de una manzana, el intenso naranja de la papaya o el fresco verdor de una lechuga son solo parte del festín de colores que saltan a los ojos de quien visita la feria del agricultor.

Esto, además de vendedores ofreciendo su producto, una mezcla de aromas a frutas y verduras frescas y mucho movimiento, es el ambiente que se percibe aquí.

Las ferias del agricultor en Costa Rica son una tradición. Se calcula que cada fin de semana, 7000 productores llegan a las 74 ferias del agricultor en todo el país a ofrecer sus cosechas a miles de compradores.

Sin duda alguna, estas ferias brindan al turista una oportunidad única para entrar en contacto con la cultura local y tomar fotografías.

La principal ventaja de estos mercados es la oferta de productos muy frescos, pues se cosechan casi siempre un día antes de su venta al público. Una ventaja adicional son los precios, mucho más bajos que en el supermercado.

También es posible encontrar ventas de comidas típicas preparadas, pan casero y tortillas, quesos, artesanías, flores y hasta ropa.






essential
**COSTA
RICA**



**COSTA RICA
TOURISM BOARD**

Tourist Service Department
Departamento de Servicio al Turista

 +506 8628-3247
www.visitcostarica.com
info@visitcostarica.com

La Uruca, costado este del Puente Juan Pablo II.
P.O. Box 777-1000 | Tel.: (506) 2299-5800

Version | Versión 2023