

Guía de Gastronomía
Comunitat Valenciana 🇪🇸



Saborea la
esencia de la
Comunitat
Valenciana



ACTITUD
MEDITERRÁNEA

Platos, productos típicos y recetas.



*Bienvenidos
a la
Comunitat
Valenciana*





/Saborea la Comunitat Valenciana...

...Y descubre su esencia en cada plato

En tu próxima visita descubre la esencia de la Comunitat Valenciana en cada plato. Cierra los ojos y trata de adivinar en cada bocado un poco de la historia, la cultura y la pasión mediterránea presentes en cada receta. A tus papilas gustativas llegará, casi sin darte cuenta, un rico legado de productos y técnicas culinarias pulidas durante siglos en los platos tradicionales, una sabiduría cocinada a fuego lento y transmitida de generación en generación. Paellas, fideuás, cocas, pasteles de boniato... han evolucionado en manos de los jóvenes talentos valencianos hacia una cocina creativa que se muestra exquisita y sorprendente.

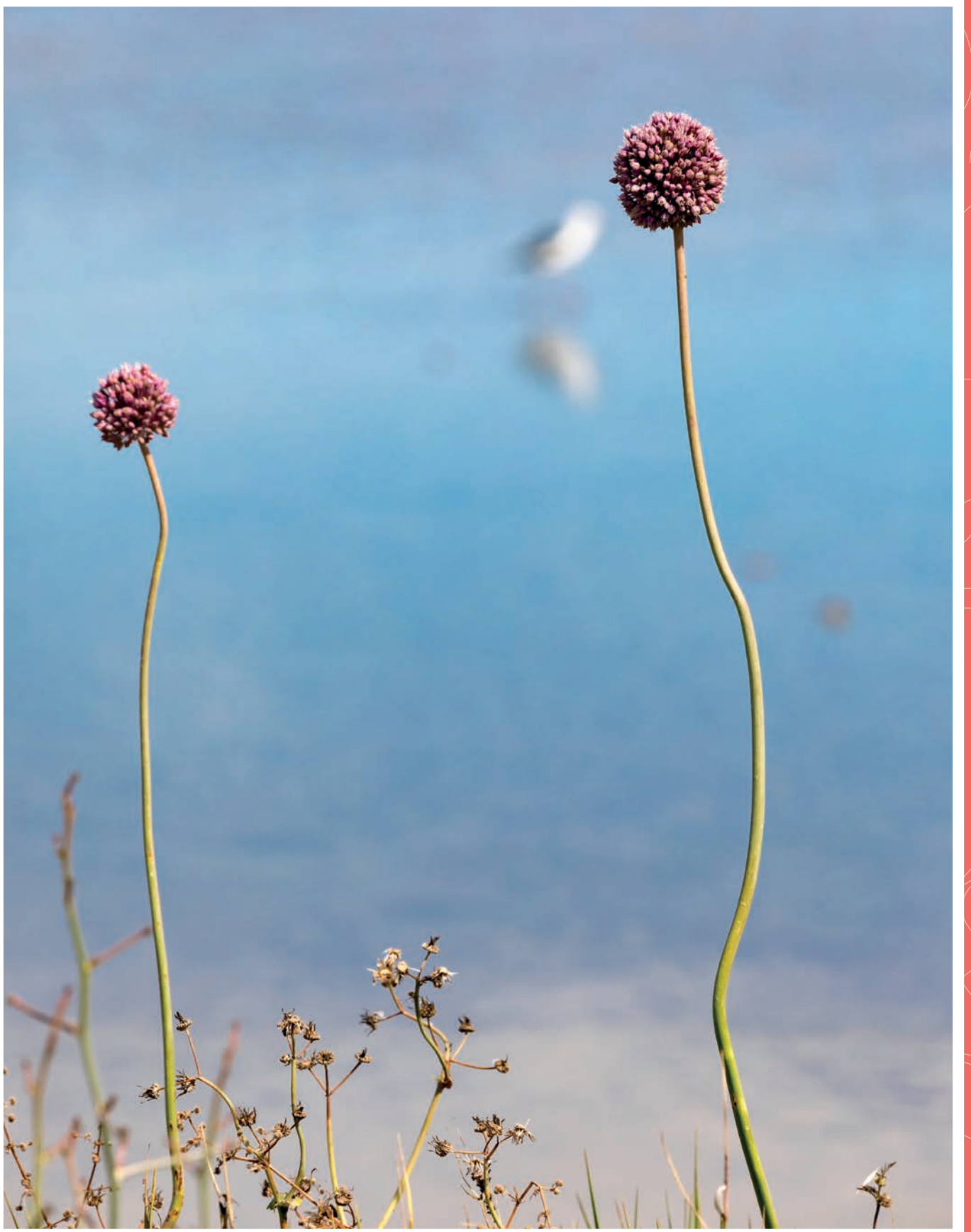
La gamba roja de Dénia, la alcachofa de Benicarló, los turrone de Jijona y Alicante, los nísperos de Callosa d'en Sarrià, el arroz de la Albufera ...

grandes productos que realzan el sabor de las recetas en cada plato y se convierte en una razón, más que justificada, para realizar una escapada gastronómica.

A través de las rutas enoturísticas de Alicante, Utiel-Requena, Valencia y Castellón podrás descubrir los ricos caldos de la Comunitat Valenciana. Te enamorarás tanto de sus tintos, blancos, cava o dulces como de la pasión y entrega de los bodegueros.

Productos de la tierra o el mar, técnicas centenarias, recetas tradicionales, bodegas, rutas en torno al vino y al aceite, y numerosas experiencias gastronómicas te esperan en la Comunitat Valenciana. La mesa ya está puesta, sólo faltas tú.





Índice



- 06. Gastronomía**
 - |
 - 08.** L'Exquisit Mediterrani
 - 09.** Estrellas y soles
 - 10.** La cocina del arroz
 - 12.** Cocina con denominación de origen y otros productos únicos
 - 16.** Platos mediterráneos
 - 18.** Postres y dulces

- 20. Enología y enoturismo**
 - |
 - 22.** Denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana
 - 24.** Rutas de enoturismo para sentir el vino

- 26. El aceite, cultura y experiencias**
 - |
 - 28.** Oleoturismo

- 30. Pescaturismo, inmersión marinera**

- 32. Guardianes de la tradición**
 - |
 - 34.** Mercados históricos
 - 35.** Del museo a la mesa

- 36. Recetas de cocina**

- 44. Compras, sabores mediterráneos en la maleta**

- 48. Red CdT (Centres de Turisme)**

- 50. Decálogo gastronómico de la Comunitat Valenciana**

- 52. Información práctica**



LA
Gastronomía
DE LA
COMUNITAT VALENCIANA



La gastronomía de la Comunitat Valenciana es producto de una amalgama de culturas asentadas en este territorio en algún momento de la historia y, también, fruto del intercambio comercial favorecido por la privilegiada cercanía al Mare Nostrum. A los puertos no sólo llegaba mercancía de tierras lejanas sino también un importante conocimiento cultural que enriquecía los guisos y ampliaba las técnicas culinarias.







La cocina de la **Comunitat Valenciana**

La cocina de la Comunitat Valenciana se ha forjado de una forma natural y pausada a lo largo de los siglos otorgando un papel protagonista a los productos locales. Cada uno de los manjares que regala esta franja mediterránea posee un carácter genuino vinculado a su ubicación geográfica, su clima particular y el mimo con el que se vigila su crecimiento. Gracias a esos rasgos tan particulares, aflora una sorprendente magia de los fogones y nacen innumerables recetas que son reflejo de la forma de vida de la población y del intercambio cultural.

Y para velar por toda esa riqueza fue creada la marca **L'Exquisit Mediterrani** con la que se identifica a las empresas, asociaciones, entidades y eventos gastronómicos que, con su trabajo, pasión y experiencia, hacen de la gastronomía de la Comunitat Valenciana una vivencia única e inimitable. Con esta distinción no sólo se reconoce el respeto por el producto sino también unas técnicas que han traspasado el Mediterráneo y que forman parte del patrimonio culinario de la humanidad.



L'EXQUISIT
mediterrani



Dieta mediterránea

Relacionada directamente con la idiosincrasia del pueblo valenciano y su particular modo de entender la gastronomía se encuentra la **Dieta mediterránea**. Declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2013, reconoce los valores de la tradición culinaria yendo más allá de un mero concepto nutricional. En este galardón, compartido con otros países mediterráneos, se valoran factores variados como el cultivo, la pesca, el modo de conservar y transformar los alimentos y la difusión de la dieta mediterránea en fiestas y mercados locales.

**Patrimonio Cultural
Inmaterial por la Unesco**



/ Soles y Estrellas



Salita; Susi Díaz, de La Finca; Cristina Figueira, de El Xato; Clara Puig, de Tula; y Alejandra Herrados, de Atalaya. Sin olvidar a Pepa Romans, una de las primeras mujeres con estrella Michelin en España. Hoy en día, su restaurante, Casa Pepa, sigue siendo un referente.

Pero no sólo existen nombres propios femeninos detrás de los fogones sino que también las jefas de sala y sumilleras brillan en los grandes restaurantes de la Comunitat Valenciana. Por vocación y buen hacer no se pueden dejar de mencionar, entre otras muchas, a Manuela Romeralo, sumiller de Llista Negra; Raquel Torrijos, que ha sido sumiller, jefa de sala y ahora propietaria de Trenca-dish; Arancha Herrera, jefa de restaurante y de sala en Hikari Yatitori Bar; y Eva Pizarro, sumiller en Fierro. La vocación de servicio, la experiencia y el gusto por el detalle las convierten en piezas indispensables de cada establecimiento.

GUÍA
MICHELÍN



SOLES
REPSOL



En un destino gourmet como la Comunitat Valenciana, el paladar se regodea en todos sus rincones, desde las barras más modestas hasta los restaurantes más exclusivos. La creatividad e innovación de estos últimos es reconocida, cada vez más, con estrellas y soles que iluminan el universo culinario nacional. En todo el territorio valenciano encontrarás más de veinte restaurantes que lucen estrellas Michelin. Aunque cada cual posee una personalidad propia, todos coinciden en un profundo respeto a las raíces, el deseo de renovación de las recetas y la creatividad en los fogones. Productos de cercanía, materia prima de temporada, sostenibilidad y mucho amor por la cocina son ingredientes comunes de una gastronomía que sorprende en sabores, texturas, presentación y maridaje.

El buen hacer de estos restaurantes tampoco ha pasado desapercibido a la Guía Repsol que ha distinguido a más de cincuenta establecimientos de la región con sus codiciados soles. Comer en la Comunitat Valenciana es el mejor modo de saborear la vida como merece.

Esa magia en los fogones, que lleva a los mencionados reconocimientos, nace de la creatividad de cocineros consagrados como Quique Dacosta, que luce varias estrellas Michelin en el restaurante Quique Dacosta (Dénia), uno de los 50best restaurantes del mundo, y en El Poblet (Valencia). Del buen hacer de Ricard Camarena, al frente del restaurante valenciano homónimo; de Kiko Moya, en su restaurante L'Escaleta de Cocentaina; o, entre otros muchos, de Alberto Ferruz que hace lo propio en BonAmb, en Xàbia. Cada una de sus propuestas culinarias brinda un viaje sensorial pensado únicamente para el goce del comensal.

Mención especial merecen las mujeres que han ido haciéndose un hueco en el escaparate de la alta gastronomía valenciana. Entre ellas destaca Vicky Sevilla que ha conseguido una estrella Michelin en su restaurante Arrels, convirtiéndose en la cocinera más joven de España en obtenerla. Otras chefs que son sinónimo de excelencia en la cocina son Carito Lorenzo, de Fierro; María José Martínez, de Lienzo; Begoña Rodrigo, de La



La cocina del

Arroz

Escapar a la Comunitat Valenciana exclusivamente para degustar alguno de sus arroces está totalmente justificado. La razón del éxito de este plato tan internacional no es ningún secreto: un arroz espectacular cultivado en los municipios del entorno de los parques naturales de la Albufera o de la Marjal Pego-Oliva, otros ingredientes de proximidad y de altísima calidad de la huerta o del mar y la maestría de unas recetas forjadas durante siglos.

Puede que sorprenda este dato pero en el mundo existen más de ochenta mil variedades de arroz. Amparadas por la **Denominación de Origen Arròs de València**, sólo tres: Senia-Bahía, Bomba y Albufera. Aunque el cultivo de este cereal introducido por los árabes se remonta al siglo X, su cultivo se ha ido perfeccionando y asentando en los humedales valencianos.



Si quieres hacer tus pinitos en la cocina, debes saber que algunas variedades son más idóneas que otras para según qué platos. Si te apetece un arroz con textura cremosa, granos jugosos una vez cocidos y que absorba bien el sabor, te interesa comprar la variedad **Senia-Bahía**. En caso de que no le tengas cogido el punto al arroz, la variedad **Bomba** puede ser tu gran aliada, ya que ofrece una buena resistencia a la sobrecocción sin perder su capacidad de absorción de sabores. Por último, la variedad **Albufera** es la más joven pero también proporciona arroces melosos, ya que sus granos presentan una consistencia interna y una textura firme. ¿Quieres saber un truco para saber que estás comprando un arroz certificado? Fíjate en la etiqueta que aparece en el paquete: si exhibe el esbozo de una barraca y mención al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Arròs de València, es el correcto.



Entre las recetas más tradicionales de la Comunitat Valenciana se encuentran el conocido 'arrocito' de Castelló, la paella valenciana y el arroz alicantino con *salmorreta*, una sabrosa salsa a base de tomate, ñora y ajo.



Un placer para el paladar

Las recetas de arroz en la Comunitat Valenciana han evolucionado a lo largo del tiempo, si bien muchos ingredientes y procesos se han mantenido imperturbables. Aquellas humildes paellas preparadas en las barracas y alquerías del siglo XIX evolucionaron al convertirse en chiringuitos, casas de comidas y merenderos de las playas valencianas. Hoy día, las especialidades de las tres provincias proporcionan decenas de experiencias gastronómicas: ricos arroces caldosos preparados en calderos como el *arròs amb fesols i naps*; arroces en cazuelas de barro como el *arròs al forn* (arroz al horno) o el *arròs amb costra* (arroz con costra). Y, por supuesto, los **arroces secos** donde se engloba la paella –que se elabora en un recipiente metálico del mismo nombre y de poca altura– que se puede hacer con carne de pollo, de conejo o de caza, con marisco y pescado o, incluso, de verduras, entre otras decenas de posibilidades.



De cómo preparar los arroces se podría hablar largo y tendido porque no es un plato tan sencillo como parece, sino que requiere de un gran control no sólo del tipo de arroz o el resto de ingredientes, sino de la viveza del fuego, el aceite o la proporción y tipo de agua. No es fácil hacerla en casa pero, con práctica, te puedes convertir en un auténtico especialista.

Pero más allá de las especialidades arroceras, está la cultura de compartir una paella, reunirse con la familia o los amigos para gozar del ritual del cocinado y de la degustación. No es menos habitual que ciudades y pueblos organicen sus propias jornadas gastronómicas en las que los visitantes siempre están invitados a participar.



Cocina con

Denominación de Origen y otros productos únicos

Procedentes de la huerta, del mar o de la montaña, los mejores productos de la geografía levantina nutren la despensa de la Comunitat Valenciana y están dispuestos a brindar una exclusiva ruta gastronómica. Descubre las delicias que sorprenderán a tu paladar en los rincones más insospechados de la región.





Productos con denominación de origen o indicación geográfica protegida



Alcachofa de Benicarló

Compacta y apiñada, de sabor intenso, color verde brillante, con una pequeña apertura donde se juntan las hojas y una buena resistencia al ennegrecimiento después del corte. Así es esta alcachofa que se cultiva en la comarca del Baix Maestrat. La denominación de origen se ciñe a las zonas de Benicarló, Cálig, Peñíscola y Vinaròs donde se cosecha entre octubre y junio. Encontrarás decenas de maneras de degustarla.

Kaki Ribera del Xúquer

Morder un kaki de la Ribera del Xúquer es sinónimo de placer, dulzura y aroma tropical. La variedad que se cultiva en Valencia es la Rojo Brillante, más conocida como Persimon, la marca con la que se vende. Es una fruta de gran calibre, con una media de 80 milímetros, forma oblonga y consistencia firme. Un dato curioso es que para eliminar la astringencia del kaki se emplea una cámara de anoxia (sin oxígeno) con la que se eliminan los taninos para que el sabor resulte aún más agradable. Un mordisco aporta vitamina C, provitamina A, fósforo y numerosos aminoácidos.

Nísperos de Callosa d'en Sarrià

De sabor dulce o un poco ácido, los nísperos de Callosa d'en Sarrià enarbolan su denominación de origen protegida con orgullo. Si aún no conoces esta fruta, te sorprenderá su color anaranjado o amarillento, su pulpa brillante y compacta y su forma ovoidal con una ligera curvatura donde se une a la rama. El espectáculo de color está servido en la Marina Baixa durante la primavera.

Chufa de Valencia

Este preciado tubérculo merece un lugar de honor en este listado. ¿Sabías que la chufa es el ingrediente original de la horchata? Las especiales características de este alimento, que cuenta con denominación de origen protegida, hacen que sólo sea factible su cultivo en una zona localizada del norte de la huerta valenciana. El proceso de obtención de la chufa requiere de gran paciencia: nueve meses de cultivo, recolección, lavado y un mínimo de tres meses en un secadero. La espera merece la pena porque la chufa posee un alto contenido de almidón y aminoácidos, es rica en minerales y proporciona proteínas y grasas insaturadas. Y si te tomas la horchata mirando el mar, aún mejor.

Cerezas de la Montaña de Alicante

Al norte de la provincia de Alicante y al sur de la de Valencia se cultivan extraordinarias cerezas reguladas bajo la Indicación Geográfica Protegida. Su sabor dulce, la firmeza de su carne y su tamaño es una característica común de la burlat, la picota, la picota ambrunesa, la early lory, la prime giant, la sweet heart y la brooks, entre otras. Sin duda, la delicadeza que se pone en su recolección manual aporta un valor adicional a esta sabrosa fruta. A partir de la primavera ya se pueden ver los campos salpicados de rojo.





Uva de mesa embolsada del Vinalopó

Piel muy fina, coloración uniforme y un delicioso sabor son las principales características que definen a este tipo de uva de mesa que crece dentro de una bolsa de papel y permanece allí al menos 60 días. Por curioso que parezca, con este método se protegen los granos de las inclemencias del tiempo. Su aspecto es impoluto. Amparadas por la D.O. existen siete variedades: en piel clara encontrarás aledo, ideal, domingo, doña María, rosetti y victoria, y con la piel negra, la red globe. Su ámbito geográfico es el Valle Medio del Vinalopó y se puede consumir desde finales de agosto hasta mediados de enero.

Granada Mollar de Elx

Con una voluptuosa forma y un color que oscila del crema al rubí intenso, la granada Mollar de Elx es una fruta que enamora con su dulzor. Además, su pepita es blanca y comestible. Por sus características está considerada entre las mejores del mundo. Geográficamente, la denominación de origen abarca más de 40 municipios de las comarcas alicantinas del Bajo Vinalopó, Alacantí y Vega Baja. Entre las propiedades de esta súper fruta están su capacidad antioxidante, depurativa e incluso preventiva de dolencias cardíacas.



Cítricos valencianos

Naranjas, mandarinas y limones se incluyen dentro de la Indicación Geográfica Protegida de los Cítricos Valencianos. Pero no se trata sólo de una cuestión administrativa, sino de un lazo con los sentidos y la memoria, porque la Comunitat Valenciana huele a azahar y sabe a cítricos. El aroma de una naranja recién exprimida es algo que nunca se olvida.

Turrónes de Jijona y Alicante

Este dulce alimento que comenzó siendo estacional, pero que ya se vende todo el año, fue uno de los primeros en conseguir el amparo oficial. Sus ingredientes y procesos son minuciosamente examinados para que la calidad siempre sea excelente. Los turrónes con IGP de Jijona y de Alicante son elaborados con ingredientes naturales como almendras, miel y azúcares. Y la zona de elaboración y envasado debe ser obligatoriamente Xixona aunque la materia prima puede proceder de toda la Comunitat Valenciana.





Otros alimentos singulares de la Comunitat Valenciana



Trufa negra del Maestrat

Es el oro negro de la gastronomía valenciana, y uno de los sabores que descubrirás en muchas

recetas de cocina innovadora. Este alimento, que ya era venerado por los griegos, se produce en diversas poblaciones que cumplen con los requisitos de altura y clima adecuados. Para conocer su origen tienes que visitar Benassal, Ares del Maestrat, Culla, El Toro, Catí o Morella. También encontrarás trufa negra en la población valenciana de Andilla. Organiza una excursión entre enero y marzo para observar su recolección.



Langostinos de Vinaròs

La textura y el sabor de los langostinos de Vinaroz son únicos por varias razones: la baja salinidad del agua donde se

crían, la temperatura moderada durante todo el año y los alimentos que ingieren, enriquecidos por los depósitos del río Ebro, que aportan a su carne unas singulares características organolépticas. ¿Cómo los identificarás? Su gran grosor, pueden alcanzar los 20 centímetros, y un color que va del rosado al marrón.



Tomate de El Perelló

De las huertas valencianas del pueblo de El Perelló (Sueca) salen pequeños tesoros que hacen las

delicias de comensales y cocineros. En tu próxima visita a la Comunitat Valenciana pide algún plato con este tomate como ingrediente principal y comprobarás que hay pocos con su carnosidad, dulzura y finura de piel. Entre sus singularidades está que se cultiva en arena de playa, de forma ecológica y sostenible.



Gamba roja de Dénia

Si te decimos que es de color rojo intenso, que está deliciosa y que es un producto del mar del entorno de Dénia, ¿qué

diríais que es? Seguro que has acertado, esta gamba roja no necesita presentación. La Ciudad Creativa de la Gastronomía es la cuna de este producto que se pesca en los caladeros ubicados entre Dénia e Ibiza, a 600 metros de profundidad. La puedes pedir cocida con agua de mar o a la plancha, de ambas maneras resulta exquisita; además es fuente de vitaminas del grupo B, y tiene un alto contenido de hierro y yodo.



Embutido de Requena

Entre los alimentos singulares de la Comunitat Valenciana no puede faltar el embutido de Requena, que engloba varios

productos que se distinguen de otros embutidos por su sabor y aroma. El secreto de su calidad reside en el tipo de carnes empleadas y en la selección de las partes usadas para elaborar cada embutido: morcilla de cebolla, güeña, longaniza, salchichón, sobrasada, perro, chorizo y orza.





PLATOS MEDITERRÁNEOS

Con los exquisitos productos valencianos se preparan guisos llenos de sabor, de aromas, de tradición y de cariño. El turismo gourmet permite descubrir la riqueza que aportan la geografía y la historia a cada una de las recetas. Las ollas populares del interior nada tienen que ver con los aderezos marinos pero, conjuntamente, configuran la singular gastronomía mediterránea.



Entrantes para abrir boca

Los entrantes llegan de la tierra y del mar, incluso de forma combinada: prueba el sabor fresco de una ensalada de tomates aderezada únicamente con unas gotas de aceite y acompañada de una salazón. Esta última puede ser desde una *tonyina de tronc* (atún), hasta una mojama, huevas, bacalao o *budellet* (tripas) que tan pronto alegran una ensalada como potencian un guiso. Poner una cucharada de *titaina*, *espencaet* o *esgarraet* sobre un trozo de pan artesano, sólo es la antesala de los platos que vas a saborear. Otras sugerencias son la borreta de melva (un guiso de pescado cocinado en un caldero), la coca *farcida*, el atún marinado a las siete especias y las vieiras asadas con alcachofas y mollejas.

Fideuás, ollas y olletas

Los platos tradicionales de la Comunitat Valenciana van más allá del arroz. Existen algunos como la fideuá, plato típico de Gandía, donde la gramínea se sustituye por un tipo de fideo. Alrededor de este plato también hay variantes e incluso competiciones. En ciertas zonas abundan las fideuás marineras con fideos finos, con fideos gruesos y almejas o deliciosas



especialidades con fideos negros teñidos con la tinta de chipirones o sepias.

Además de todo lo anterior, existe también una gama de *putxeros*, ollas, olletas y *tarongetes* con ingredientes mucho más contundentes e idóneos para las estaciones más frías o para zonas del interior. A partir de carnes de cerdo, embutidos, acelgas, calabazas, trigo, legumbres y arroces se crean platos de cuchara que hacen las delicias de los amantes del buen comer. En áreas montañosas, las reinas de la mesa son las olletas, un tipo de cocido caldoso con aromas de embutido y distintas carnes.

Otro de esos platos tradicionales que también merece una mención –porque es el mejor ejemplo de cocina de aprovechamiento– es el cocido de Nadal, del que el primer día se toma la sopa, las pelotas de carne, otras carnes y embutidos. El segundo día se añade arroz al caldo y, finalmente, para la jornada posterior se prepara “ropa vieja”, un plato que consiste en sofreír las carnes sobrantes bien picadas con tomate y cebolla.

Cocina marinera y huerta valenciana

Los platos del interior, que incluso cuentan con carnes de caza entre sus ingredientes, son más contundentes que los de la costa. En el litoral se imponen los productos y recetas marineras, donde los pescados a la plancha, al horno, a la brasa o fritos ocupan una posición de honor. Con las sardinas, atunes, salmonetes, lenguados, rapés, gallinetas, rayas, doradas... que verás en los mercados se cocinan ricos guisos. Las sopas de pescado (suquets de peix), que se guisan con morralla, brindan sabores intensos que nada tienen que envidiar a las mejores cazuelas de pescados y hortalizas al horno, o al delicioso pescado a la sal, preparado según la misma receta que introdujeron los fenicios.

Por último, también hay que mencionar la importancia de las verduras de la huerta valenciana, ya sea integradas en platos como las cocas, en empanadas, en guisos o en ensaladas. Sin duda, recorrer la Comunitat Valenciana depara mil sorpresas al paladar.



Postres y

Dulces

La herencia gastronómica judía y árabe ha generado en repostería numerosas especialidades que han llegado a nuestros días para alegrar a los más golosos. En estos bocados dulces tienen un papel protagonista frutos secos como el pistacho y endulzantes naturales como la miel. De los ricos mazapanes y el turrón, que incluso cuenta con su propia denominación de origen, se tiene constancia documental desde el siglo XVI.



Turrón de Jijona y Alicante

De la mezcla de almendras (peladas, tostadas y troceadas), miel pura de abeja y azúcares nace la masa del turrón de Jijona, una delicia que endulza la vida no sólo en Navidad sino durante cualquier estación. Cada ingrediente es seleccionado cuidadosamente y las almendras deben ser de las variedades valenciana, mallorca, marcona, mollar o planeta. Dentro del certificado de la Indicación Geográfica, los turrónes de Jijona pueden ser de categoría Extra o Suprema. Los turrónes amparados bajo la IGP son elaborados y envasados en Xixona, aunque la materia prima puede provenir de toda la Comunitat Valenciana. Por su parte, el denominado Turrón de Alicante incorpora clara de huevo y oblea además de llevar almendras, miel y azúcares.

De las pastas a la horchata

Entre la panadería y la pastelería encontrarás un amplio abanico de



Flaons

propuestas que van desde las monas de Pascua hasta las *pastes*, *pastissos*, *coques* y *coquetes* dulces. Sin olvidar un dulce emblemático como es el *arnadí* de Xàtiva que se elabora con calabaza o boniato; los pasteles de gloria, del sábado de Semana Santa; o los *flaons* de requesón, entre otras muchas delicias. Mención aparte merece un producto como la *orxata* (horchata) de chufas, que levanta pasiones.

Helados

Los helados artesanos en la Comunitat Valenciana no son sólo para el verano sino que el placer de paladear su textura cremosa y su intenso sabor se extiende a los doce meses. Sea cual sea el momento de la visita, no se debe dejar de acudir a las heladerías, algunas de las cuales han conseguido reconocimiento entre las mejores del mundo. Sabores como los de naranja, de horchata y de fartón llevan el ADN valenciano. Los más atrevidos pueden probar otros como los de Agua de Valencia o anís.



Cítricos en la cocina y en la mesa

La Comunitat Valenciana es el mayor productor de cítricos de Europa amparados bajo la IGP Cítricos Valencias. Las naranjas, mandarinas y limones no sólo son consumidos directamente sino que se integran en diversas recetas de cocina, guisos, ensaladas, postres e, incluso, en bebidas. Además, es un elemento básico en la dieta mediterránea.

Enología Y enoturismo



Aunque no se puede hablar de un vino 'típico' valenciano, sí hay algo que caracteriza a los vinos de la Comunitat Valenciana: su calidad.





D.O.

Denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana

Variedades como la monastrell, la bobal o la moscatel hacen de estas elaboraciones algo original y diferente que, unido a la búsqueda constante de la excelencia, les ha valido el reconocimiento de los grandes expertos mundiales. Con la uva moscatel de Alejandría se elaboran tanto vinos secos como afrutados, además de vinos de licor con una graduación por encima de los 15°, lo que da origen a la mistela de moscatel y al vino de licor moscatel.



D.O. Valencia

El sector vitivinícola representa un papel primordial en la economía de la provincia de Valencia. Como las otras dos grandes denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana, la DO Valencia se creó en 1932. Se extiende por cuatro subzonas: Alto Turia, Moscatel, Valentino, y Clariano. El 85 por ciento de las bodegas de esta DO son cooperativas. Entre las variedades aceptadas en esta DO están la bobal y la monastrell, en tintas, y la merseguera, la moscatel y la verdil, en blancas.

D.O. Vinos de Alicante

Esta denominación de origen se fundó en el año 1932 y su Consejo Regulador se constituyó en 1957. El despegue de los vinos alicantinos llegó en la década de los años 90 cuando se instalan o se crean nuevas bodegas que, recogiendo la tradición, impulsan la innovación. La diversidad de climas, comarcas y variedades de las diferentes zonas que forman parte de la DOP Vinos de Alicante lleva consigo un amplio catálogo de tipos de vinos, incluyendo los dulces, los espumosos y el fondillón. En cuanto a las variedades destacan la moscatel de Alejandría en blancos, y la monastrell y la garnacha, en tintos.



EL FONDILLÓN, VINO DE REYES

El fondillón es un vino único en el mundo. Se trata de un vino añejo natural de la variedad *monastrell* con más de diez años de crianza y elaborado únicamente en la demarcación histórica de Alicante. Para elaborarlo se dejan sobremadurar las uvas en las cepas y, después, tras el proceso de la fermentación, se cría durante un mínimo de diez años en barricas de madera de bodegas certificadas por el Consejo Regulador de la DOP Alicante. Esa crianza se lleva a cabo mediante el sistema de soleras y por crianza oxidativa. Como son vinos que necesitan mucho tiempo para su elaboración y guarda, no hay muchas bodegas que los elaboren hoy en día, por lo que existen muy pocas reservas de este producto. Todo eso lo hace un vino exclusivo, muy particular, raro y diferente.



D.O. Utiel-Requena

El vino es el principal motor económico de esta zona del interior de la provincia de Valencia. La denominación de origen se creó en 1932, tras algunas décadas en las que la línea de ferrocarril Valencia-Utiel impulsó la formación de los

barrios de bodegas. De todas formas, la tradición vitivinícola de este territorio puede tener hasta 2.600 años, según los descubrimientos realizados en yacimientos arqueológicos como el de Solana de las Pilillas, de origen ibero, que sitúan a esta zona como una de las más antiguas en cuanto a la producción y comercialización de vino. La variedad de uva por excelencia de la DO Utiel-Requena es la bobal.



D.O.P. Cava

Diferentes bodegas ubicadas en la localidad valenciana de Requena pertenecen a la DO Cava, dentro de la llamada Zona de Levante, una de las cuatro que forman esta Denominación de Origen supraautonómica. Casi todos los cavas elaborados aquí utilizan la variedad macabeo, aunque también se puede encontrar la *chardonnay*, o la garnacha en algún cava rosado.



IGP Castelló

Esta Indicación Geográfica Protegida se creó en el año 2003, con la intención de recuperar el legado vitivinícola de esta zona. Las tres comarcas o subzonas que forman parte de la misma son las denominadas Alto Palancia-Alto Mijares, Sant Mateu y Les Useres-Vilafamés.



Rutas

de enoturismo para sentir el vino

El enoturismo permite descubrir la Comunitat Valenciana a través de sus vinos pero, más allá de eso, proporciona la posibilidad de entender las tradiciones, la artesanía, la gastronomía ... El espíritu mediterráneo impregna las cuatro rutas del vino que encontramos en todo el territorio, dos de ellas (Alicante y Utiel-Requena), además, pertenecientes a la marca Rutas del Vino de España, el referente del enoturismo en nuestro país.



Ruta del Vino Utiel-Requena

Esta ruta del vino discurre por el territorio de la Denominación de Origen Utiel-Requena y está compuesta por más de 50 establecimientos: hoteles, restaurantes, casas rurales, tiendas de artesanía, empresas de turismo activo, museos y, por supuesto, bodegas.

Uno de sus atractivos más destacados es algo que no se encuentra fácilmente en otros territorios vitivinícolas: las cuevas y galerías subterráneas donde se han conservado las enormes tinajas en las que antiguamente se elaboraba y almacenaba el vino. Las puedes visitar en el mismo casco histórico de Requena y de Utiel. Además del paisaje repleto de viñedo de los pueblos de la Ruta, el territorio de esta incluye un lugar único: una parte del Parque Natural de las Hoces del Cabriel. Este río, el Cabriel, afluente del Júcar, está considerado uno de los más limpios de toda Europa.



Ruta del Vino de Alicante

La Ruta del Vino de Alicante es la alternativa o el complemento perfecto al turismo de sol y playa. Una propuesta ideal para descubrir zonas del interior de esta provincia, cargadas de historia, cultura, gastronomía y una larga tradición vitivinícola. En el viaje tendrás ante ti un fascinante recorrido por dos comarcas: el Vinalopó, al sur, y la Marina Alta y Baja, al norte; diferentes pero unidas por la vid.

Entre el rico patrimonio encontrarás los castillos y fortalezas medievales que, en otra época, defendían el territorio de la Corona de Aragón frente a la Corona de Castilla. Y, más centrados en la cultura vitivinícola, los *riurais*, unas construcciones rurales relacionadas con la producción de uvas pasas (la moscatel de Alejandría conquistó el mundo en los siglos pasados, llegándose a exportar por toda Europa, Rusia y Norteamérica) y, por supuesto, el fondillón, un vino único.



Ruta del Vino de Castelló

Castelló también cuenta con una ruta del vino en la que se pueden visitar bodegas, hoteles, masías, casas rurales, restaurantes y comercios tradicionales. La tradición vitivinícola del interior castellanense es menos conocida que las de sus vecinas valenciana y alicantina, y eso la hace también más curiosa. El enoturismo que propone esta ruta del vino se puede complementar con el oleoturismo, pues en esta misma provincia se han conservado olivos y olivares centenarios que, además de ser un patrimonio único, se están convirtiendo en un atractivo destino.

Valencia, una singular ruta del vino

Esta Ruta del Vino permite conocer, desde un punto de vista turístico, las diferentes zonas que componen la D.O. Valencia y ofrece una gran variedad de recursos. En ella encontrarás lugares tan singulares como la que está considerada como la bodega más antigua de Valencia, el Celler de Proava del siglo XIII, en pleno casco histórico de la capital; el encantador valle dels Alforins, un territorio donde se esconden bodegas centenarias y uno de los yacimientos íberos más antiguos de la Comunitat Valenciana, la Bastida de les Alcusses; el territorio del Alto Turia, famoso por sus "vinos de altura" elaborados en un entorno natural declarado Reserva de la Biosfera por la Unesco; o localidades como Chiva y Turís, donde están algunas de las cooperativas con más historia de España especializadas en la elaboración de moscatel.



EL
*Aceite,
cultura y
experiencias*



Con un delicado equilibrio entre el sabor afrutado y la intensidad de amargor y picante, el aceite de la Comunitat Valenciana regala una experiencia única en el paladar. En una escapada oleo turística descubrirás variedades autóctonas que no existen en ningún otro lugar como blanqueta, serrana de espadán, villalonga, farga y morruda. Con dichas variedades se realizan aceites de la Denominación de Origen Protegida 'Aceite de la Comunitat Valenciana'. Son unos aceites espectaculares, de gama alta y que ofrecen una amplia variabilidad aromática.



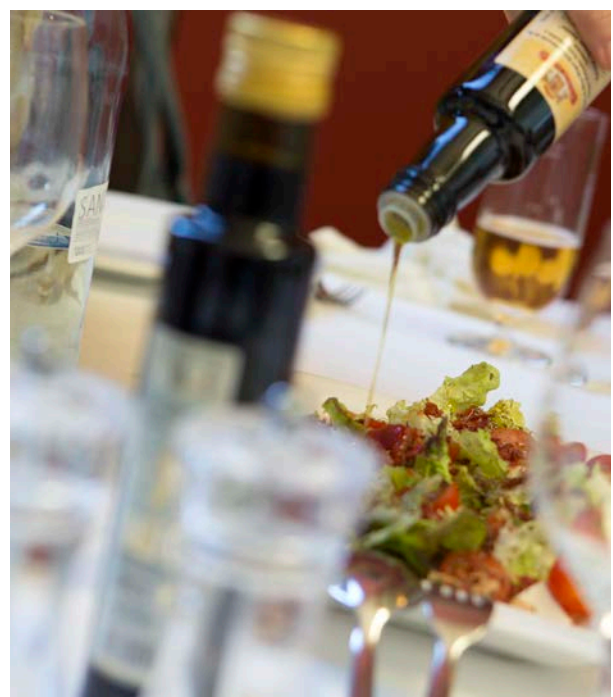


El aceite también es uno de los componentes esenciales de la dieta mediterránea y de miles de recetas sin cuya presencia perderían todo el sentido. Antes de disfrutar de este producto en la mesa, observa los olivos en el campo, conoce las distintas variedades de aceitunas y realiza alguna cata. Es un mundo apasionante. Para acercarte a fincas olivareras y visitar almazaras tendrás que dirigirte a algunas subzonas de Maestrat, Plana Alta-Alcalatén, Sierras de Espadán y Calderona, Serranías del Turia-Ribera del Magro, Utiel-Requena-Valle de Ayora, Macizo del Caroig-Vall d'Albaida, Montaña de Alicante y Vinalopó.



Oleoturismo

La mejor manera de conocer el apasionante mundo del oleoturismo es interactuando con el medio natural donde crecen los olivos y se desarrolla la vida de los agricultores que velan por tan preciado fruto. Apegados a la tierra y sabiendo interpretar las señales de la naturaleza cada temporada, extraen cosechas en forma de aceitunas que se convertirán en el oro líquido de los hogares. Un aceite amarillo verdoso que resulta un elemento indispensable de la saludable dieta mediterránea.





EXPERIENCIAS ALREDEDOR DEL ACEITE

Alrededor del oleoturismo se ha creado una serie de actividades que desvelan los secretos tanto de la labor agrícola como de las olivas en sí mismas. Dichas experiencias están pensadas para todos los públicos y abarcan desde el recorrido por las fincas hasta la degustación.



Oleoturismo



Experiencias



Entre olivos

Los olivares guardan historias y leyendas que sólo pueden ser desveladas a través de paseos guiados entre árboles milenarios. Esta experiencia es idónea para aprender a diferenciar variedades, conocer las técnicas de cultivo o descubrir cómo se elabora el aceite.

Museos y centros de interpretación

Visitar estos centros del conocimiento, muchos de ellos ubicados en lugares centenarios, es la mejor manera de profundizar en la historia y evolución del cultivo de los olivos, las herramientas y maquinarias empleadas para la obtención del aceite y muchos otros datos de interés.

Almazaras

Seguir el proceso de elaboración del aceite en una almazara desde que entra la aceituna hasta que sale el aceite embotellado ayuda a valorar este elemento indispensable de la cocina. Aún existen almazaras históricas en activo que merece la pena visitar.

Catas y degustaciones

Cualquier experiencia oleoturística debería finalizar con una cata de aceites dirigida por un especialista que ayude a identificar variedades, aromas, tonalidades, sabores...





Pescaturismo, INMERSIÓN marinera



La mejor forma de conocer la tradición marinera de la Comunitat Valenciana es mediante experiencias inmersivas que permitan sentir en primera persona cómo se desarrolla la actividad pesquera desde el mar hasta la lonja.

Subir al barco de un pescador, compartir el madrugón, ver amanecer desde la cubierta o la emoción de las primeras capturas son vivencias que formarán parte de tu recuerdo para siempre. Llegar a puerto, conocer los métodos de subasta y recorrer las lonjas de las ciudades costeras son otras formas de valorar estos productos que degustarás posteriormente en el plato.





Experiencias marineras

A bordo de un barco

Permite un aprendizaje en primera persona porque se disfruta de una jornada de pesca "real" en la que se vive la emoción de la captura, la clasificación de las piezas... y se degusta un rancho marineru con la pesca recién capturada.

Es inolvidable.



Ruta marinera con degustación

Caminar entre los barcos del puerto, conocer las diversas artes de pesca y el trabajo de los marineros es sólo la introducción de una jornada que continúa con la subasta del material recién llegado y con una degustación de pescado fresco. En algunas ciudades, además, se visitan museos o centros de interpretación dedicados al mar o a la pesca que permiten contextualizar la experiencia vivida.



** Para tomar nota*

Peix de Llotja

Quando visites las lonjas, fíjate en el indicativo 'Peix de Llotja', una marca de garantía de la Comunitat Valenciana que es gestionada por COINCOPECA (la Comisión Interfederativa de las Cofradías de Pescadores). Con este sello se distinguen aquellos productos que han sido capturados por los pescadores de las cofradías de una forma sostenible y respetando el medioambiente en los 500 kilómetros de costa valenciana. Cada vez que compres 'Peix de Llotja' estarás adquiriendo un producto de calidad y de cercanía de Castelló, Valencia o Alicante, al tiempo que apoyas la economía de más de ocho mil familias.



Guardianes DE LA tradición: LOS Mercados



El modo más agradable de conocer los productos autóctonos de la Comunitat Valenciana es pasear por sus mercados, plazas de abastos y ferias gastronómicas. Muchos de estos espacios se ubican en escenarios históricos donde la arquitectura forma parte de la experiencia. Otros se han convertido en auténticos templos gastronómicos en los que degustar ricos bocados que saben a tradición o muestran la faceta creativa de los cocineros locales.







Los

Mercados Centrales

Mercado Central de Castelló de la Plana

Considerado la despensa de la capital de Castelló, este mercado de 1949 fue construido siguiendo un diseño del arquitecto Vicente Traver Tomás. Está situado en pleno centro, en la Plaza Mayor. En una visita podrás conocer productos locales y de proximidad en sus 60 puestos. Carnes, verduras, repostería... el lugar ideal para adquirir productos de calidad.

Mercado Central de Valencia

Pasear por el interior de este mercado de estética modernista, que se comenzó a construir en 1914, representa una experiencia inolvidable. La belleza de la arquitectura de hierro, los azulejos y los grandes vidrieras que inundan el espacio de luz sólo se puede comparar al placer de observar los casi 300 puestos a rebosar de productos que hablan de Valencia. Además de un lugar de compras es también un espacio gourmet.



Mercado Central de Alicante

Con casi 300 puestos y una larga trayectoria que hunde sus raíces en 1921, este histórico mercado de estilo ecléctico es el mejor lugar de la capital alicantina para observar la despensa local. Pasa al interior por su puerta principal, a través de una gran escalinata, y pasea por los espacios comerciales de lunes a sábado desde primera hora de la mañana. Aprovecha la visita para conocer la oferta gastronómica de sus cafeterías y bares donde podrás tomar desde unas ostras con cava hasta unas tapas con una cerveza artesana.





/ del Museo...
a la mesa



Una buena manera de conocer a fondo los productos gastronómicos es visitando centros de interpretación y museos temáticos donde se expliquen en profundidad sus características más singulares, modo de cultivo, recolección... Algunos de ellos incluso organizan visitas guiadas y talleres didácticos.

La dieta mediterránea sería imposible de entender sin la presencia del aceite de oliva, por este motivo conocer las bondades del oro líquido en el museo del Aceite de Segorbe (Castelló) es más que recomendable. El recorrido por el interior de esta antigua almazara se realiza con la ayuda de modernos paneles audiovisuales interactivos que narran su evolución y recrean todo el proceso de creación del aceite. No te marches sin saludar a "La Morruda", un olivo milenario.

Las características geográficas de Valencia han impulsado a lo largo del tiempo el cultivo del arroz en el entorno del Parque Natural de la Albufera. Alrededor de este producto tan arraigado encontrarás dos museos que explican su origen, cultivo e importancia en la gastronomía regional. Uno de los centros está situado en una antigua ermita

rehabilitada de Cullera y el otro en la capital valenciana, en un antiguo molino de Serra de principios del siglo XX.

¿Cuánto sabes de la chufa y de la horchata? Tras visitar el museo valenciano dedicado a la horchata, dejará de tener secretos. Este didáctico espacio se encuentra en plena huerta de Alboraiá, en la alquería de Machistre, del siglo XI, una vivienda con suelos de barro del siglo XVI y azulejos de Manises del siglo XVIII. En su interior conocerás cómo se cultiva la chufa, el proceso de elaboración de la horchata y su comercialización. Incluso degustarás una horchata preparada por ti mismo.

El museo del Turrón de Xixona se ha ido forjando durante un largo periodo de tiempo. Comenzó agrupando maquinaria obsoleta en las sedes de El Lobo y 1880, y poco a poco ha ido creciendo, igual que lo ha hecho el consumo de mazapán y turrónes. Hoy día puedes visitar las tres plantas del museo (*Materias primas, Procesos y Comercialización*) para profundizar en el origen de un producto del que se tienen referencias desde el siglo XV. Las historias de Xixona y del turrón están indisolublemente unidas.

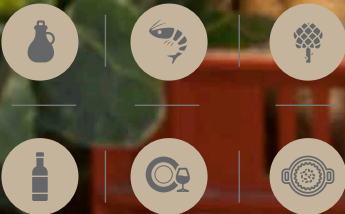
En tableta, a la taza o como cobertura de un pastel, el chocolate siempre es bien acogido. Tendrás la oportunidad de observar antiguos utensilios que se empleaban para su elaboración, tocar el fruto del cacao y curiosarse en una completa biblioteca con libros e imágenes relacionados con el chocolate hasta sucumbir al placer de la degustación en La Vila Joiosa o en Sueca.

Un antiguo molino salinero acoge el interesante museo alicantino dedicado a la sal y situado en el Parque Natural de las Salinas de Santa Pola. Es una ubicación privilegiada para entender su proceso de extracción, los sistemas de explotación, sus características y usos. Sin olvidar la biodiversidad que se desarrolla en los entornos salinos. Allí verás también, desde el observatorio, distintos tipos de aves como los flamencos, las garcetas comunes, las gaviotas patiamarillas o la cercetas pardillas, e incluso es factible realizar alguna visita guiada por el parque.



Recetas

CON
PRODUCTOS DE
PROXIMIDAD
Y D.O.COMUNITAT
VALENCIANA



/ Entrantes

BORRETA DE MELVA

La borreta de melva es una receta muy típica y tradicional elaborada, en su mayor parte, en localidades alicantinas como Benissa o Xàbia. Un plato que se prepara a partir del salazón de melva, con el toque tradicional que le confiere el caldero de hierro. Sin lugar a dudas, un plato sencillamente sublime por el sabor y la calidad de cada uno de sus ingredientes. Una receta que refleja la esencia de la gastronomía valenciana, que elabora muchos de sus platos haciendo uso de un ingrediente único y esencial: el pescado, un producto de gran fama y reconocimiento en todo el litoral mediterráneo.

Ingredientes

- 200 gr. melva en salazón
- 3 pimientos secos
- 4 patatas
- 2 cebollas
- Aceite y sal

Elaboración

Una vez tengamos todos los ingredientes, podemos ponernos manos a la obra y empezar a elaborar nuestro plato. Lo primero que haremos será poner al fuego un caldero de hierro con agua, en el que introduciremos las cebollas y las patatas troceadas. Una vez hierva, agregaremos la melva que previamente habremos desalado (3-4 horas es suficiente) y, por último, los pimientos secos. Añadiremos aceite y lo ajustaremos de sal. Dejamos cocer la borreta de melva durante un tiempo, a fuego lento. ¡Ahora ya estamos listos para poder disfrutar de nuestra receta!





COCA FARCIDA

Una de las recetas más populares con distintas presentaciones que se pueden encontrar en muchos hornos y panaderías de la Comunitat Valenciana es la coca farcida. Esta receta está elaborada sobre una masa de harina y aceite rellena de un sabroso pisto de tomate, guisantes y atún. La coca farcida es un plato ideal para degustar entre horas o como un exquisito entrante.

Elaboración

En un recipiente mezclar la harina, la sal y el bicarbonato. Escaldar con el aceite caliente. Si la masa quedara seca, añadir agua hirviendo. Dividir en dos partes iguales.

Para preparar el pisto hay que sofreír las cebollas, los tomates y añadir los guisantes y el atún desmenuzado. El tronco del atún se desala previamente durante tres horas cambiando de agua. Cuando esté todo sofrito, añadir huevo duro cortado en trozos pequeños. Extender una capa de masa sobre la bandeja del horno previamente aceitada. Colocar sobre ella el pisto y cubrir con otra capa de masa. Hornear hasta que dore.

Ingredientes

- 1 kg. de harina
- 1/2 l. de aceite
- 1/2 kg. de cebollas
- 1/2 kg. de tomates maduros
- 125 gr. de tronco de atún en salazón
- 250 gr. de guisantes
- Huevo duro
- 20 gr. de sal
- Bicarbonato

/ Platos

PAELLA VALENCIANA**Ingredientes**

- 400 gr. de conejo
- 700 gr. de pollo
- 300 gr. de judías verdes
- 100 gr. de tavella
- 200 gr. de garrofón
- 1 tomate maduro
- 400 gr. de arroz D.O.Valencia
- 8 cucharadas de aceite
- una pizca de pimentón dulce; azafrán y sal.



La paella es el máximo estandarte de la cocina valenciana y probablemente también de la española, debido a su reconocimiento gastronómico a escala mundial. Su origen, como el de todos los platos de la cocina popular, deriva de la conjunción de los alimentos que cada familia tenía a su alcance, especialmente en la zona de la huerta de Valencia que se abastecía de verduras frescas. Además, antiguamente era costumbre criar pollos y conejos para uso familiar, por lo que, si a todo ello le unimos la abundancia del arroz cultivado en la Albufera, el resultado es este plato genuinamente valenciano que recibe el nombre del recipiente en el que se cocina.

**Elaboración**

En una paella al fuego echamos el aceite y una vez caliente ponemos la carne troceada, la sofreímos bien y añadimos las judías verdes, el garrofón y la tavella. Seguimos con el sofrito unos ocho minutos y echamos el tomate rallado, cuando esté frito añadimos el pimentón y sin dejar que se queme agregamos el agua hasta el borde. Dejamos cocer unos 30 minutos y ajustamos de sal. Cuando el caldo llegue a los remaches incorporamos el arroz y lo repartimos, agregamos el azafrán y dejamos cocer unos 15/20 minutos. Al final dejarla reposar unos minutos antes de servir.



ARROZ AL HORNO

El arroz al horno es una receta deliciosa además de un plato realmente bonito, de presentación espectacular. Además, es una de las preparaciones más destacadas de la gastronomía de la Comunitat Valenciana.

Los ingredientes del arroz al horno son los ingredientes de una receta saciante y rica en matices, de delicioso embutido, costillas o panceta pero también tomates de la huerta, ajos, garbanzos y, por supuesto, arroz con Denominación de Origen. Décadas atrás, este arroz también recibía el nombre de "arròs passejat" o arroz paseado, ya que una vez preparados los pasos previos a la cocción final, se llevaba en la característica cazuela plana de barro en la que se cocina hasta el horno de pan del barrio para su cocción.

Elaboración

Precalienta el horno durante 10 minutos a 250°. Sofríe el tomate y añade los garbanzos con un diente de ajo. Los garbanzos deben estar puestos en remojo desde la noche anterior. Sofríe la panceta y la costilla y reserva también con los ajos. Pon el sofrito de garbanzos con el tomate en una cazuela de barro, añade 80 g de arroz por persona en crudo. Añade el caldo caliente, en una proporción de 2 partes de caldo por 1 de arroz. Remueve el arroz con el caldo y añade la panceta, la costilla, las rodajas de tomate y de patata, los ajos y prueba el punto de sal antes de meterlo al horno. Métele en el horno y cocina a 250° durante 20-30 minutos hasta que no quede caldo y el arroz esté cocido.

Ingredientes

- 4 tiras de panceta
 - 16 trozos de costilla
 - 4 morcillas
 - 4 láminas de patatas
 - 4 rodajas de tomate
 - 1 cabeza de ajos
 - 250 g de garbanzos
 - 100 g de tomate natural rallado
 - Arroz
- Caldo de cocido elaborado con:
- Huesos de cerdo
 - Huesos de ternera
 - Cebollas
 - Zanahorias
 - Gallina
 - Apioverde
 - Colorante
 - Sal fina



/ Postres

PASTELES DE BONIATO

Ingredientes

Si eres un amante empedernido de los dulces y el azúcar, el pastel de boniato te seducirá por completo.

Apunta los siguientes ingredientes que serán necesarios para llevar a cabo la receta.

Para hacer la masa y el relleno necesitas:

- 1/2 vaso de cazalla de alta graduación
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 1/2 kg. de azúcar
- 3/4 kg. de harina
- 1 huevo
- 3/4 kg. boniato blanco
- 1/4 kg. azúcar
- Canela



En la Comunitat Valenciana, el pastel de boniato es el dulce de Navidad por excelencia. De origen árabe, suele elaborarse con forma de pequeñas empanadillas, de ahí que lo habitual sea hablar de pasteles, en plural. La fusión del sabor de la canela y el boniato, unido al toque de la cazalla, suponen toda una fiesta para los sentidos.

Elaboración

Para elaborar este postre necesitaremos hacer por un lado, la masa y por otro, el relleno. Si sigues las indicaciones que te damos a continuación, en breve tendrás un pastel de boniato delicioso para degustar cuando quieras.

Primero haremos el relleno. Para ello, herviremos los boniatos con piel. Pelaremos, sacaremos la pulpa y la trabajaremos en caliente con el azúcar y la pizca de canela hasta formar una pasta. Para elaborar la masa: poner la cazalla y el aceite junto con el azúcar en un cazo al fuego. Tener precaución porque al ser la cazalla de alta graduación, prenderá. Tapar entonces con una tapadera unos segundos. Cuando se evapore parte del alcohol y quede disuelto el azúcar agregar la harina. Remover hasta formar una masa. En total, todo el proceso debe durar unos 20 minutos.

Por último, para formar el pastel de boniato, la masa se trabaja en caliente. Extenderla en porciones de forma redonda (un vaso puede hacer de molde), sobre una superficie lisa y aceitada. Rellenar con la pasta de boniato y cerrar. Sellar los extremos presionando con un tenedor. Pintar con el huevo batido para que después de hornear quede brillante. Introducir al horno, previamente calentado y cocer a temperatura fuerte 220° durante 25 minutos.



ARNADÍ



Elaboración

Asar el boniato envuelto en papel de aluminio y la calabaza partida por la mitad a 170°C, durante 45 minutos. Sacar la pulpa de la calabaza y el boniato y escurrir el exceso de agua que pudieran tener.

Poner en un bol la almendra molida, la ralladura de limón, 400 gramos de azúcar (reservar 100 para después), la canela molida y remover.

Añadir almendra picada y yemas de huevo batidas hasta conseguir integrar bien los ingredientes. Poner en una cazuela o sartén antiadherente y remover a fuego suave por espacio de 15 min. Añadir el aceite (opcional) y remover hasta integrar.

Con ayuda de una lengua o cuchara mojada en agua, disponer sobre una cazuela de barro en forma que acabe en punta cónica. Decorar con las almendras y piñones en forma de cruz. Espolvorear con azúcar y tostar en el horno a 150°C durante 30 min. Debe quedar tierno en el interior y con una costra en el exterior sin que se quemen los frutos secos. Enfriar y disfrutar.

Ingredientes

- 500 gr. de calabaza asada o hervida
- 500 gr. de boniato asado o hervido
- 2 yemas de huevo
- 5 gr. canela molida
- 1 limón rallado
- 125 gr. almendra molida
- 125 gr. almendra picad
- 20 gr. aceite de oliva
- 100 gr. almendra entera
- 50 gr. piñones







Compras,

SABORES

mediterráneos

EN LA MALETA



Todos los viajes terminan con un punto de tristeza al dejar atrás unos días de diversión, cultura y excelente gastronomía. Pero para recordar lo vivido no hay nada como guardar en la maleta algunos productos icónicos que hayan supuesto un descubrimiento en la escapada. Aunque el listado podría ser casi infinito, hemos seleccionado algunas propuestas gastronómicas que te harán recordar aquellos días felices con sabores mediterráneos.







Quesos

Entre los numerosos quesos artesanos que se elaboran en tierras valencianas los hay para todos los paladares, desde frescos hasta curados, de leche de vaca, oveja o cabra. Algunos de los quesos más premiados son los de Almedjjar y los de Catí, del interior de Castelló, pero hay excelentes productos por toda la región.

Frutas

Las frutas valencianas tienen un valor tan extraordinario que por sí solas justificarían un viaje. Guarda sitio en el maletero para llevar todo tipo de cítricos, granadas de Elx, caquis Ribera de Xúquer, nísperos de Callosa d'en Sarriá, uva de mesa embolsada del Vinalopó o cerezas de la Montaña de Alicante.



Chocolate

Una tableta de chocolate artesano o alguna de sus múltiples elaboraciones de una empresa local es uno de los obsequios que tiene mejor acogida entre familiares y amigos al regresar al hogar.

Aceite

El elixir dorado de aceitunas nacidas en olivos milenarios o de variedades autóctonas como blanqueta, serrana de espadán, villalonga, farga y morruda es uno de los recuerdos gourmet imprescindibles para llevar una buena dieta mediterránea.



Trufas negras de l'Alt Maestrat

Fácil de llevar a casa y un delicioso ingrediente que se puede añadir a infinidad de guisos para potenciar su sabor. Aunque la trufa negra se recoge entre enero y marzo, la encontrarás envasada todo el año. Un regalo con el que quedar siempre bien.

Vinos

En las bodegas de las denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana (Alicante, Valencia y Utiel Requena) o de la IGP de Castellón encontrarás excelentes recuerdos en forma de vinos blancos, rosados, tintos o cavas. Incluso algunos tan especiales como el Fondillón, un vino dulce de alta graduación que se elabora en Alicante.

Arroz

Si en tu viaje recorres el Parque Natural de la Albufera de Valencia y observas el cultivo de este cereal, irremediablemente querrás llevarte a casa sus mejores variedades: Senia, Bomba o Albufera. Podrás recordar en casa las ricas recetas de arroces de esta tierra.



Turrónes de Jijona y de Alicante

Azúcar, miel y almendras, pocos productos pueden elaborarse con tan pocos ingredientes y resultar tan deliciosos.

Licor Carmelitano

Este licor de hierbas de color dorado se elabora con uvas y más de treinta hierbas medicinales que le aportan un sabor inimitable. Su origen se remonta al siglo XVII cuando los monjes del monasterio carmelita del Desierto de las Palmas, muy cerca de Benicàssim, lo comenzaron a preparar. Hubo que esperar a 1896 para que se comercializara y hoy día es uno de los recuerdos más demandados.



Horchata

Elaborada con chufa, azúcar y agua, la horchata es una bebida que inmediatamente te traslada a la Comunitat Valenciana. La puedes llevar concentrada para refrescarte en cualquier momento y recordar tu estancia.

Licores variados

Forman parte de la cultura gastronómica y son un buen modo de acabar cualquier comida. Existen opciones tan valoradas como la Mistela, que se hace con mosto de uva y alcohol, o las bebidas aglutinadas bajo la Denominación Específica Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante: el aperitivo Café de Alcoy; el Cantueso alicantino, elaborado con la flor y el péndulo del cantueso; el Herbero de la Sierra de Mariola, con salvia, poleo y otras hierbas; y el Anís Paloma de Monforte del Cid, realizado con anís verde o estrellado.

Salazones

Las conservas y salazones son productos de gran durabilidad que podrás llevarte a casa y recordar los sabores valencianos. Algunas opciones son las huevas, la mojama, el bacalao seco, la tonyina de tronc (atún) o el budellet (tripas secas de atún).



Centros DE Turisme

COMUNITAT
VALENCIANA

A través de la Red de Centros de Turismo, la entidad de Turisme Comunitat Valenciana mejora la empleabilidad y eficiencia de los recursos humanos, la atracción de talento, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía, de la hostelería y el turismo.

La Red de CdT se compone actualmente de diez centros que vertebran la Comunitat Valenciana: Castelló, Morella, Valencia, Gandía, Dénia, Alicante, Alcoi, Elx, Benidorm y Torrevieja. La ubicación de esta red permite atender las necesidades formativas globales del

sector. También existe una plataforma e-learning, como alternativa a la formación presencial, que da respuesta a las necesidades formativas del sector turístico cada vez más diversificado y en constante evolución.





Decálogo gastronómico

1.

La Comunitat Valenciana forma parte de un entorno cultural, histórico y alimentario reconocido por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. Por ello adquirimos el compromiso de fomentar una alimentación saludable y sostenible basada en los recursos naturales propios de nuestro territorio.

2.

Respeto y reconocimiento a las tradiciones e instituciones que han forjado la estructura social de los territorios de la Comunitat Valenciana: donde encontramos legados patrimoniales como el Tribunal de las Aguas, las comunidades de regantes; técnicas agrarias, marcos de plantación y cultivos tradicionales, la huerta, los arrozales, viñedos, variedades de cítricos; los gremios artesanales, el espíritu comercial reflejado en La Tira de Contar, mercados, hornos; tradiciones y artes de pesca, vela latina; folklore y una inabarcable cultura festiva todo ello ligado a la gastronomía.

3.

Adquirimos el compromiso de transmitir el legado gastronómico recibido en las mejores condiciones y de la forma más lúdica y didáctica posible, con argumentos tan sólidos como nuestro recetario, la rica despensa y el paisaje gastronómico..

4.

Velar por la autenticidad de las variedades y sabores de los alimentos, vinculados con el territorio y sus gentes. Impulsar el producto local y singular, frente al industrial y global, promover la producción y el consumo ético y responsable.

5.

Integrar en la estrategia de promoción turística al sector productivo agroalimentario como origen de la materia prima y base de la gastronomía sobre la que se fundamenta el PIB de nuestra Comunitat.





6.

Impulsar el emprendimiento en todas las áreas de la gastronomía, dotando de amplia formación a nuestros profesionales para convertirlos en embajadores de la excelencia, de la buena mesa y de los productos de la Comunitat Valenciana.

7.

Fomentar la innovación, la investigación y la creatividad en la gastronomía desde nuestras raíces sin perder la identidad que nos caracteriza, desde todos los centros de innovación, cualificación y formación de Turisme, así como desde las instituciones académicas públicas y privadas.

8.

Generar un potente impulso de la diplomacia gastronómica de la Comunitat Valenciana a través de encuentros, redes de interés común, foros y programas de cooperación con ciudades, estados y regiones.

9.

Proyectar la viabilidad y el futuro de la gastronomía con la garantía de su promoción y uso. Si el patrimonio que atesoramos no se usa ni se trasmite, nadie lo heredará, y no queremos que caiga nada más en el olvido.

10.

Nuestra gastronomía forma parte de un área privilegiada del arco mediterráneo, aunque ha mantenido su singularidad, producto del crisol de civilizaciones y acontecimientos que han forjado un relato culinario complejo.





Información práctica

Cómo llegar

A la Comunitat Valenciana se puede llegar por tierra, mar y aire.

Por carretera

La AP-7, Autopista del Mediterráneo atraviesa la Comunitat Valenciana paralela a la costa y enlaza con la red europea.

- La A-3 enlaza con la capital de España.
- La A-23, o Autovía Mudéjar, que conecta con Sagunto, Segorbe y con la provincia de Teruel.
- La A-31, o Autovía de Alicante, recorre esta provincia.
- La A-33 conecta con Fuente de la Higuera y llega a la Región de Murcia.
- La A-35 conecta con la provincia de Albacete.

En tren

La red ferroviaria de la Comunitat Valenciana conecta todo su territorio con el resto del país. Los trenes de Alta Velocidad conectan Madrid con el centro de Valencia, Alicante, Castelló de la Plana, además

de otros municipios como Utiel-Requena, Elx, Orihuela o Villena.

www.renfe.com (AVE y AVLO)

www.ouigo.com

www.iryo.eu

www.fgv.es (Red de Ferrocarrils de la Generalitat Valenciana)

En avión

Las tres capitales valencianas cuentan con aeropuertos que ofrecen una amplia red de rutas tanto nacionales como internacionales.

- El Aeroport de Castelló en Benlloch, cercano a destinos como Benicàssim, Oropesa del Mar o Peñíscola.
- Situado a 8 kilómetros de la capital, el aeropuerto internacional de Valencia-Manises, es una de las principales vías de acceso de visitantes por su cercanía a la costa.
- El aeropuerto Internacional de Alicante-Elche Miguel Hernández está cerca de núcleos turísticos como Benidorm, Xàbia o Torrevieja.

www.aena.es

Por mar

Los puertos de pasajeros de Valencia, Dénia y Alicante ofrecen buenas conexiones tanto con Baleares y con varios países del Mediterráneo. Según la temporada, también se puede llegar a algunos destinos de Baleares desde el puerto de Gandia.

Cuándo ir

La Comunitat Valenciana goza de un clima excepcional durante la mayor parte del año, sobre todo en la zona del litoral que, gracias al Mediterráneo, disfruta de temperaturas suaves en los meses de invierno y los veranos suelen ser cálidos.

El clima del interior se aproxima más al tipo continental, con veranos secos e inviernos fríos. La temporada alta en la Comunitat Valenciana corresponde a los meses de verano europeos, de junio a septiembre, así como a los días festivos a nivel nacional y el periodo de Semana Santa.





¡gracias por tu visita!



GENERALITAT VALENCIANA



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA

Haz de tu estancia en la Comunitat Valenciana una **experiencia inolvidable.**



www.comunitatvalenciana.com

Todo comienza en **comunitatvalenciana.com**

¡Síguenos y comparte!



@comunitatvalenciana



@comunitat_valenciana



@c_valenciana



@Visit Comunitat Valenciana



visitcomunitatvalenciana