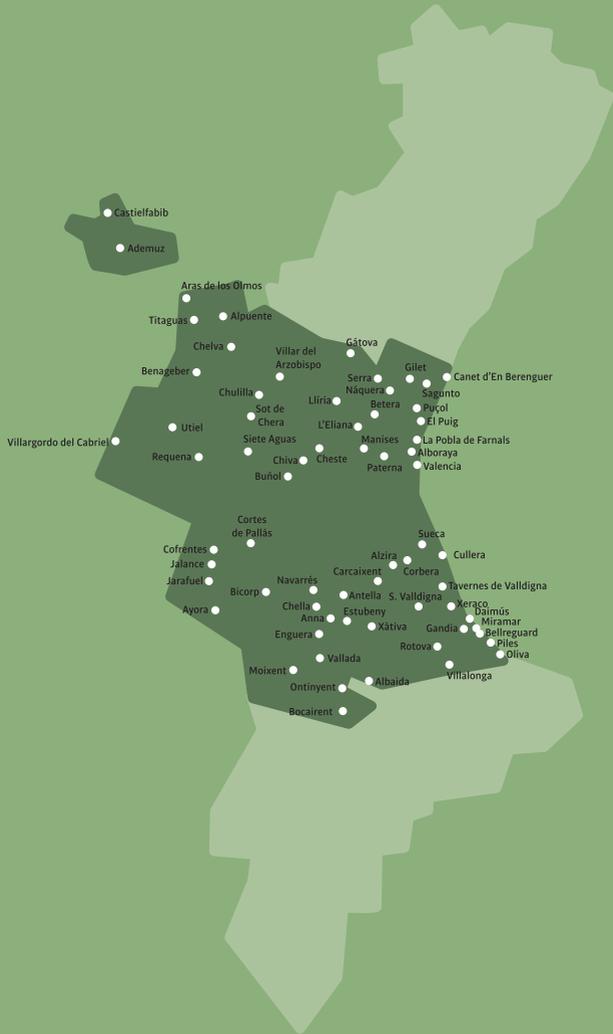


Gastronomía

Guía de la provincia de València





No se puede hacer alusión a la gastronomía Valenciana, sin rendir pleitesía a los pilares básicos que desde tiempos inmemoriales la sustentan: el arroz, la naranja, el mar i la feracidad de su huerta

El arroz que se elabora de mil y una maneras, seco, caldoso, meloso, negro, "al Forn", con verduras, carnes, pescados...

Por algo somos el mayor productor de España, y su calidad está entre las mejores. Variedades como el Bomba, Bahía, Senia... están en lo más alto del mundo gastronómico.

Que decir de la naranja, pasaporte internacional, manjar indiscutible tanto al natural, como en las variadísimas formas de elaboración; zumos, dulces, preparada, mermelada... Sin olvidar que durante años fue la única fuente de ingresos de divisas de este país, conjuntamente con el turismo.

Los productos del mar, que son grandiosos, nos gusta comerlos casi al natural, hervidos o poco elaborados, a la plancha, parrilla... Sepias, calamares, "clotxines" (que no mejillones) pulpo, "aladroc" sardina, merluza y la extraordinaria e incomparable "quisquilla" entre otros harán una sinfonía perfecta al paladar, acompañados de un buen vino o cava de nuestras Denominaciones de Origen.

La huerta que tiene fama mundial, nos ofrece un sinfín de productos de primera calidad, tomates, "bajoqueta", "garrofó", pimientos, cebollas, ajos... Todo lo que podamos imaginar así como una extensa producción de frutales: albaricoques, ciruelas, caqui, cereza, higos, granadas y en las tierras de interior y secano variedades de aceitunas que producen un aceite o zumo de oliva extra virgen de prestigio y calidad constatadas: manzanilla, arbequina, picual, blanqueta, villalonga...

Tierras y productos de excelente calidad, con siglos de historia que, no en vano, desde la época musulmana, venimos elaborando y acoplándolos a nuestra cocina en todos los ámbitos.

En el Interior, con comidas más fuertes y poderosas: "Gaspatxos", pucheros, ollas, "arrós al forn", embutidos con marca de calidad. En la huerta y zonas costeras con paellas, fideuá, frituras de pescados, calderos...

Mención aparte merecen los dulces: desde la prehistoria tenemos constancia de la recolección de la miel en diversas pinturas rupestres.

Podemos encontrar dulces elaborados de forma artesanal, prácticamente en la totalidad de hornos de la provincia, muchos de ellos de origen árabe: almoixàvena, "arrop i tallaetes", "arnadí", "rollets", "coca moruna", "pastissets de moniato", así como las "mones", "fogasses" y panquemado, popularmente conocidos y muy consumidos en las fiestas de Pascua y Todos los Santos.

Un sinfín de exquisiteces naturales de primera calidad.

La gran calidad y variedad de alimentos que tenemos en nuestra tierra, junto a la tendencia al equilibrio entre tradición e innovación, hace que nuestra oferta esté verdaderamente al alza, siendo un soporte vital de la Dieta Mediterránea.

Relájese, y disfrute.

Índice

- 4** Recorrido gastronómico por la provincia de Valencia
- 14** Recetario
- 30** Museos de gastronomía

Recorrido gastronómico por la provincia de Valencia







Rincón de Ademuz, iniciamos nuestro periplo por las tierras más lejanas, donde merecen destacarse las deliciosas manzanas esperiegas, peculiares de esta zona, así como los frutos secos (almendras y nueces). Indicar la gran variedad y cantidad de setas y hongos, así como los extraordinarios guisos de carne de caza.

Los Serranos o La Serranía del Turia, siguiendo en sentido descendente el cauce del río Turia, llegamos a la comarca conocida indistintamente con estos dos nombres.

En la zona del Alto Turia -integrada por Aras de los Olmos, Benagéber, Chelva, Titaguas y Tuéjar- en sus diversas bodegas se elaboran vinos blancos de gran calidad -conocidos con el nombre del "Alto Turia".

Camp de Túria, siguiendo por la autovía del Mediterráneo la CV-35, que es el principal eje viario de las comarcas regadas por el Turia, llegamos a la comarca, a la que pertenece Casinos, y en donde se elaboran peladillas y turronec muy apreciados y que constituyen la razón fundamental de la celebración, desde el año 2.000, de la **Feria del Dulce Artesano**. Lliria acoge un concurso gastronómico dedicado al "Arròs amb Bledes" (arroz con acelgas).

La ruta agroalimentaria y gastronómica del Camp de Túria nos conduce hasta Náquera y Serra. En ambos municipios situados en el ámbito del Parque Natural de la Sierra Calderona, han tenido fama desde hace muchos años los embutidos que se elaboran en las pequeñas carnicerías locales, fundamentalmente las longanizas, las morcillas y los chorizos. En Serra tienen fama las cerezas, a las que se le dedican una jornada turística: **El Día de la Cereza**.

Camp de Morvedre, tiene una gastronomía basada en el arroz y sus distintas variedades de elaboración. Así, desde la tradicional **paella valenciana**, pasando por **l'arròs negre**. **L'olla de fesols i naps**, **l'empredat** y otros platos como el **potaje de garbanzos** y la **olla de carne**. Destacan igualmente en toda la comarca los dulces y la repostería elaborada en hornos y pastelerías como les **orelletes amb mel** o la **coca en llanda**.

L'Horta, la mejor muestra de la variedad y calidad de los productos, que produce la huerta valenciana, la podemos hallar diariamente en lugares claves como **El Mercado Central**, de **Ruzafa**, de **del Cabanyal**, o en **Mercavalencia**. Resaltaremos, eso sí, la singularidad de la **Horchata de chufa** que se elabora en Alboraya y que ha llegado incluso a entusiasmar al Papa Benedicto XVI. La chufa, ese diminuto tubérculo, se produce principalmente, tanto en los campos de Alboraya como en otros términos municipales de esta comarca, como **Almàssera**, **Valencia** (**Borbotó**, **Carpesa** y **Poblé Nou**) y **Tavernes Blanques**.





Requena-Utiel es otra ruta agroalimentaria y gastronómica importante que conecta **Hoya de Buñol-Chiva** con la ciudad de Valencia, siguiendo la A-3. En la comarca, el núcleo fundamental de su economía es la viticultura y, además, esta dedicación preferente al viñedo y a la elaboración de **vinos tintos, blancos, rosados y cava**, está sirviendo de base a la promoción turística de la zona. **La Ruta del Vino** ha sido creada por los bodegueros acogidos a la Denominación de Origen Utiel-Requena, en estrecha colaboración con algunos pequeños empresarios propietarios de restaurantes, hotelitos y casas rurales, con el apoyo de los ayuntamientos.

Requena, ha sido el primer municipio español que, ha logrado un reconocimiento específico al embutido que elaboran con esmero los maestros carniceros y chacineros incluidos en una asociación equivalente a una denominación de origen. Y la gran cita anual es la **Muestra del Embutido Artesano y de Calidad** que se celebra durante el mes de febrero desde hace más de veinte años, ofreciendo al visitante-comprador el más auténtico surtido de sus productos: **morcilla, longaniza, chorizo, güeña, perro, salchichón y magras**. En Requena tenemos otra cita recomendable, **Feverin**, Feria requenense del vino y con un protagonista exclusivo: el vino.

En **Utiel** tenemos la oportunidad de visitar el Museo del Vino de la Comunidad Valenciana, ubicado en la Bodega Redonda, sede de la Denominación de Origen Utiel-Requena. También tienen fama los **embutidos** locales, así como un dulce muy sabroso y singular, el **alajú**, basado principalmente en la miel. La gran cita para las personas aficionadas a los productos agroalimentarios de calidad es **Utiel Gastronómica**, que se celebra durante el otoño desde 1996.

Hoya de Buñol-Chiva se elaboran buenos vinos, incluidos en la Denominación de Origen Valencia, siendo dignos de destacarse algunos **moscateles y mistelas** que se producen en Cheste, Chiva o Turís.





Ribera Baixa, en el ámbito territorial del Parque Natural de la Albufera, el arroz es el producto más característico, estando protegido su cultivo por la Denominación de Origen **Arroz de Valencia**. En Sueca se celebra, cada año, desde hace más de cuarenta años, el decano de los eventos gastronómicos de la Comunidad Valenciana: el **Concurso Internacional de Paella Valenciana**, que se enmarca en el programa de la **"Festa de L'Arrós"**. En Cultera se organiza, por los restaurantes locales, otro concurso: el de **Varietades de Arroz**, que tiene como objetivo dar a conocer a profesionales de la cocina y a clientes de la buena mesa, que existen múltiples formas de elaborar arroces muy sabrosos y originales. En otras poblaciones situadas en las inmediaciones del lago de la Albufera, como Catarroja o El Palmar, tienen lugar concursos gastronómicos: el de **"All I Pebre"**.



Ribera Alta, Carcaixent -que presume de ser la "cuna de la naranja"- celebra cada año una feria denominada **"Fira de la Ribera"**, en la que los productos agroalimentarios tienen gran protagonismo. Pero es L'Alcúdia la que posee el evento gastronómico y agroalimentario más popular: la **"Fira Gastronòmica de L'Alcúdia"**, que desde hace años reúne durante cuatro jornadas a decenas de miles de personas que desean hallar productos agroalimentarios de calidad, entre los que no puede faltar el "kaki" de la variedad "persimón", que se cultiva en L'Alcúdia y zonas próximas desde hace pocos años y con gran éxito. Otras poblaciones de la Ribera Alta que organizan ferias en las que los productos agroalimentarios tienen gran demanda son Montroy, **Fivamel - Feria Valenciana de la Miel**, en Guadassuar, **Agroguadasuar**, y Catadau, **Naturfira**. La comarca es conocida también por la elaboración del famoso "panquemado".





Canal de Navarrés, donde los **gazpachos serranos o de monte** son el punto estrella de la cocina comarcal, al igual que en el vecino Valle de Ayora-Cofrentes. En Enguera comenzó celebrándose, hace tres años, un concurso gastronómico dedicado a este plato, que en su origen era típico de cazadores, pastores y labradores. En la Serranía de Enguera encontramos un magnífico **aceite de oliva**, al igual que en otros pueblos de la Canal, como Navarrés.

Valle de Ayora-Cofrentes destacan los **gazpachos** y la **miel** que se elabora en Ayora en sus múltiples variedades, además de **jalea real** y de otros derivados. Conviene recordar que, a pocos kilómetros de Ayora, en Bicorp, en pleno Macizo del Caroig, se halla la célebre Cueva de la Araña, que alberga pinturas rupestres que representan la escena de la recolección de la miel de hace miles de años. No nos debe extrañar, pues, que en las serranías existentes entre Ayora, Enguera y Cortes de Pallás, donde abundan los espacios abiertos en donde crecen todo tipo de plantas aromáticas, tengan tanta importancia la apicultura y que sobre la base de ello se celebren anualmente **El Primer Corte de la Miel**. En Jalance, por otra parte, se elaboran exquisitas **conservas y mermeladas de frutas**, fundamentalmente de **melocotones**. Cortes de Pallás nos ofrece también muy buen **aceite de oliva** y rica miel.





La Costera, comarca en la que esta la histórica ciudad de Xàtiva celebra, desde hace varios siglos la famosa “**Fira de Xàtiva**”, la “**Fira d’Agost**”, que desde sus orígenes, fue una popularísima cita obligatoria, tanto para exposición y venta de ganado como para la exhibición e intercambio de los más variados productos alimenticios. Además, alardea de seguir elaborando dos riquísimas muestras de la repostería medieval, árabe y cristiana: el **Arnadí** y la **Almoixavena**.

Uno de los platos más típicos y populares de la cocina local y de otras comarcas valencianas: “**l’Arròs al Forn**”, que se elabora de muchas maneras, en tanda, con pelota, con pasas. Destacar la **fresa** cultivada en Montesa así como los excelentes **aceites** de los municipios de Vallada, Moixent y la Font de la Figuera.

Vall d’Albaida, encontramos una magnífica oferta de vinos de calidad en algunas bodegas de Fontanars dels Alforíns, al igual que sucede en otras situadas en municipios limítrofes, **Font de la Figuera**, **Moixent** y **Ontinyent** que han dado un giro espectacular a la producción vitivinícola.

Ontinyent tiene fama por sus **melones amarillos** y por sus morcillas, las famosas “**botifarres d’Ontinyent**”. Ahora incrementa su escaparate gastronómico con la elaboración de **aceites de oliva virgen** de una calidad extraordinaria. El punto de encuentro para los aficionados a la buena mesa es la “**Fira Gastronómica de la Vall d’Albaida**” que se celebra en noviembre.



En **Bocairent**, uno de los municipios turísticos de interior más pintorescos, hallaremos algunos productos agroalimentarios y gastronómicos peculiares de esta población y de otras localidades cercanas situadas también junto al Parque Natural de la Serra Mariola: los embutidos, la "Pericana", el "Herbero" (anís macerado con hierbas aromáticas), el "Timonet" (una infusión a base de tomillo), incorporando una repostería rica, en la que sobresalen los famosos "Pastissos de les Monges Agustines".

En **Llutxent** se celebra desde hace una década a finales de octubre en el monasterio del Corpus Cristi, el **Concurso de "Arròs Caldós"**.

Y en **Benigánim** nos encontraremos el tradicional "arrop i tallaetes", mientras que **Quatretonda** destaca por la calidad de su aceite de oliva virgen, de su queso de cabra, y de sus turrone. **Albaida** sorprende con sus dulces.



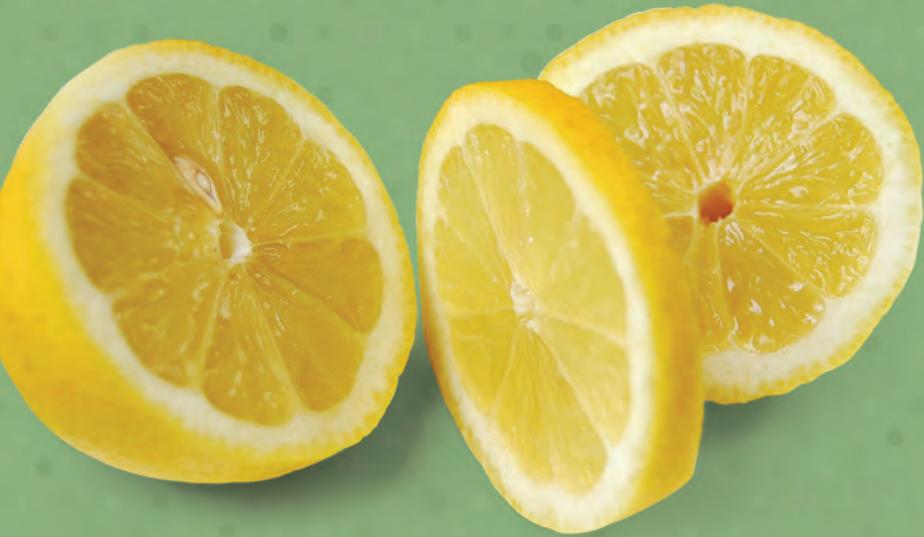
La Safor. En esta comarca llegamos a los restaurantes de la extensa playa norte de **Gandía**, de finas y doradas arenas, donde el plato estrella indiscutible es la "fideuà", por lo que resulta coherente que en la ciudad ducal se celebre el **Concurso Internacional de "Fideuà"**.

En **Oliva** el plato más singular es el "**Figatell**". En el ámbito del Parque Natural de la marjal **Pego-Oliva**, se cultiva todavía arroz muy valorado. En la Safor nos encontramos con la "**Ruta dels Porrats**" que integra a una serie de municipios que celebran una especie de **ferias** populares con venta de productos agroalimentarios: **Benirredrà, Oliva, Tavernes de la Valligna, Potries y Ròtova**, que además, celebran las jornadas gastronómicas de la Vall del Vernissa.

Otra cita de interés para los aficionados a los productos agroalimentarios es la "**Mostra de Vins, Caves i Licors, i Aliments Tradicionals de la Comunitat Valenciana**", que se da cita desde hace más de veinte años en el cauce del río Turia de Valencia, organizado por Proava.



Recetario





Arroz a Banda

Ingredientes para 4 pers.

- 400 gr. de sepia
- 500 gr. arroz
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 4 ajos
- 10 cucharadas de aceite
- Caldo de la cocción del pescado
- Azafrán
- Sal

Preparación

En una paella al fuego, calentaremos el aceite y sofreiremos la sepia junto con la cebolla picada, los ajos laminados y el tomate rallado. A continuación añadiremos el arroz junto con el azafrán y después, el caldo. Cuando hierva, ajustaremos la sal.

Para el caldo de pescado: pescados de roca (cabracho, gallina, cintas...), cebolla, laurel, patatas y tomate maduro.

Si se desea comer el pescado, no dejarlo hervir mucho tiempo.



Paella Valenciana

Ingredientes para 4 pers.

- 400 gr. de conejo
- 400 gr. de pollo
- 250 gr. de judías verdes
- 150 gr. de tabella
- 150 gr. de garrofón
- 1 tomate maduro
- 400 gr. de arroz
- 8 cucharadas de aceite
- Agua
- Pimentón dulce
- Azafrán
- Sal

Preparación

Pondremos una paella al fuego, echaremos el aceite y una vez caliente pondremos la carne troceada, la sofreiremos bien y añadiremos las judías verdes, el garrafón y la tabella. Seguiremos con el sofrito unos 8 minutos y echaremos el tomate rallado. Agregaremos el arroz y sofreiremos 4 minutos. Posteriormente añadiremos el pimentón, el azafrán y el agua. Al hervir, ajustaremos de sal.



Arroz de Puchero

Ingredientes para 4 pers.

- 400 gr. de arroz
- 1 cebolla mediana
- 8 ajos
- 6 cucharadas de aceite
- Azafrán
- Caldo de puchero (cocido)
- Sal

Preparación

En una paella calentaremos el aceite y a continuación sofreiremos la cebolla cortada, junto con los ajos laminados. Posteriormente añadiremos el tomate rallado. Moveremos y agregaremos el arroz. Sofreiremos de nuevo durante 4 ó 5 minutos y pondremos el caldo de puchero caliente. Ajustaremos de sal.



Fideuà de Gandia

Ingredientes para 6 pers.

Para el caldo: 1'5 kg de pescado de roca "Morralla" de la lonja de Gandia. 200 gr de tomate, 1 cebolla, 1 ñora, 1 puerro, 1 zanahoria, perejil, 100 ml de aceite de oliva virgen.

Para la fideuà de Gandia: 500 gr de rape, 6 gambas rojas, 6 cigalas de Gandia, 200 gr de tomate picado, 1 cebolla rallada, 30 gr de pimentón dulce, 600 gr de fideos del nº3, 150 ml de aceite de oliva, azafrán en hebra, 1 diente de ajo.

Preparación

Para el caldo: Lavamos los pescados, las verduras y los troceamos. En una cazuela añadiremos aceite de oliva virgen, cuando esté caliente incorporaremos los pescados de roca "morralla", sofreiremos. Incorporaremos las verduras y sofreiremos. Añadimos 5 litros de agua fría. Cuando empiece a hervir espumar y dejar 40 minutos, colar y reservar.

Para la fideuà de Gandia: Colocamos la paella con el aceite a fuego moderado. Cuando esté caliente añadimos las gambas y las cigalas, sofreímos un poco y reservamos. Añadimos el ajo picado y la cebolla rallada, cuando esté dorado incorporaremos el pimentón y el tomate dándole unas vueltas para que no se queme. Añadimos el rape, el azafrán, damos unas vueltas y añadimos el fondo de pescado bien caliente (2 litros aproximadamente). Incorporamos los fideos y rectificamos de sal y colorante. Es importante mantener los cinco primeros minutos a máxima potencia este tipo de son de 10 ó 12 minutos en los últimos tres minutos colocamos las gambas y las cigalas por encima de forma uniforme hasta que quede en su punto. Dejamos reposar 5 minutos y ya está lista para servir. Se recomienda usar un recipiente de la paella de 47 cm de diámetro para su óptima elaboración.



Arròs al Forn de Xàtiva

Ingredientes para 4 pers.

- 400 gr. arroz D.O. Valencia
- 200 gr. garbanzos
- 1 cabeza de ajos
- 2 patatas
- 1 tomate maduro
- Caldo de cocción (garreta de ternera, rabo, manitas y careta de cerdo, nabo, chirivía, zanahoria y garbanzos). Panceta, costillas, azafrán, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce, sal. Morcilla de cebolla y pelota de carne.

Preparación

Sofreír en la cazuela la panceta, costillas de cerdo y la cabeza de ajos, a continuación el arroz, el pimentón y el azafrán. Disponer por encima las patatas a rodajas, el tomate y la carne utilizada para el caldo. Regar con 800 cc. de caldo e introducir al horno a 200 grados aproximadamente 20 min.



Pimientos Rellenos de Arroz

Ingredientes para 4 pers.

- 4 pimientos grandes
- 400 gr. de arroz
- 400 gr. de carne picada
- 1 cebolla grande
- 2 tomates maduros
- 6 ajos
- 6 cucharadas de aceite
- Sal
- Azafrán

Preparación

Calentaremos el aceite en una sartén y echaremos la carne picada. A medio sofreír añadiremos la cebolla cortada, los ajos laminados y el tomate rallado. Cuando esté bien sofrito pondremos el arroz y el azafrán. Mezclaremos todos los ingredientes y rellenaremos los pimientos que untaremos por fuera con un poco de aceite. Por último, los introduciremos en un horno precalentado a 180°C.



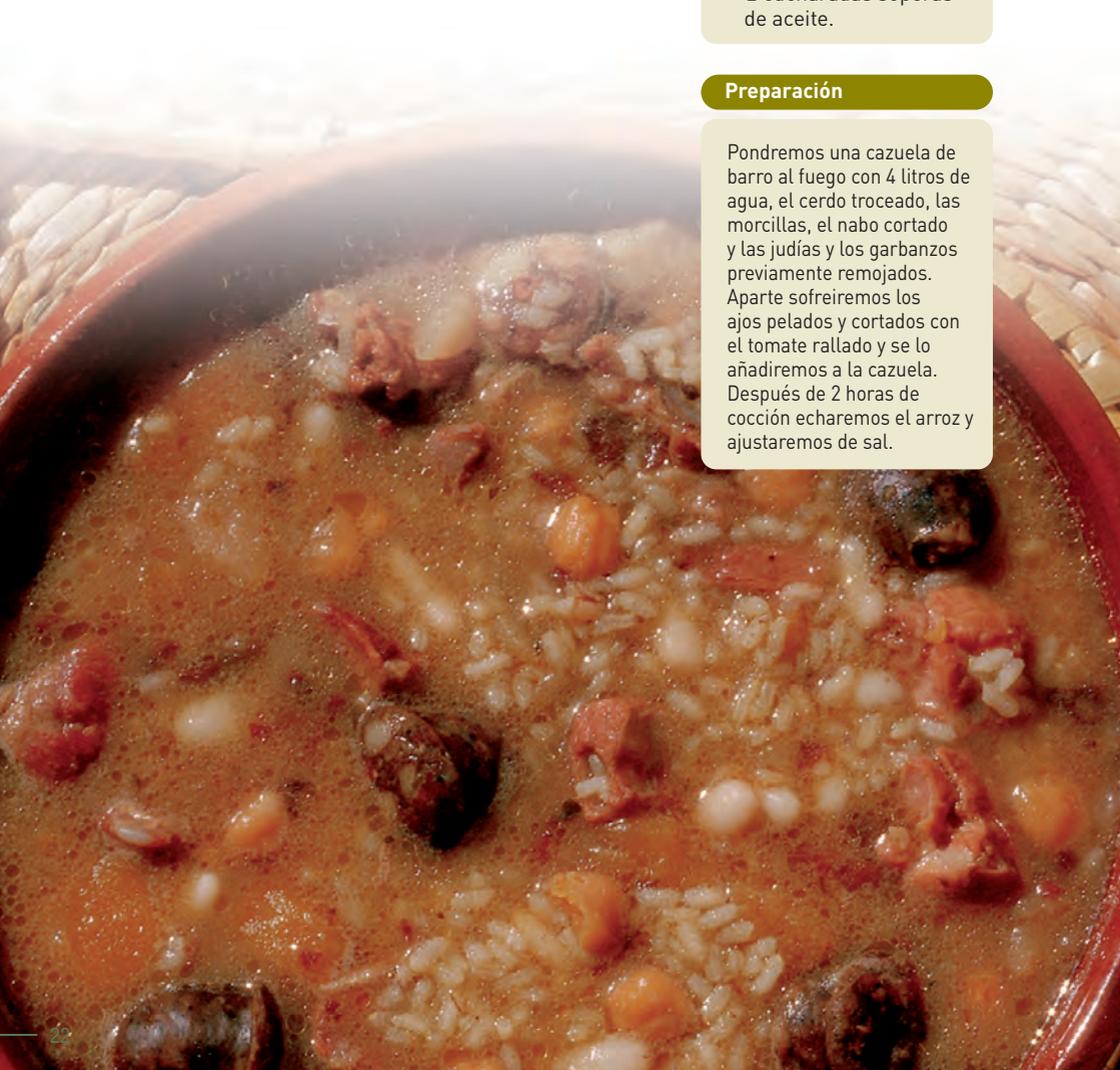
Olleta

Ingredientes para 4 pers.

- 1 kg. de cerdo (rabo, tocino, morro, etc.)
- 2 morcillas
- 100 gr. de judías blancas secas
- 100 gr. de garbanzos
- 300 gr. de nabo
- 1 tomate
- 3-4 ajos
- 400 gr. de arroz
- Agua
- 2 cucharadas soperas de aceite.

Preparación

Pondremos una cazuela de barro al fuego con 4 litros de agua, el cerdo troceado, las morcillas, el nabo cortado y las judías y los garbanzos previamente remojados. Aparte sofreiremos los ajos pelados y cortados con el tomate rallado y se lo añadiremos a la cazuela. Después de 2 horas de cocción echaremos el arroz y ajustaremos de sal.



Arròs amb Bledes

Arroz con Acelgas

Ingredientes

- 300 gr. arroz D.O Valencia
- 500 gr. acelgas
- 200 gr. alubias blancas
- 2 patatas
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 tomate maduro
- Pimentón dulce
- Aceite, sal, caracoles (opcional), azafrán

Preparación

Sofreír los ajos laminados y la cebolla picada, a continuación las acelgas lavadas y cortadas. Pasados 3 minutos incorporar las patatas rasgadas, el tomate maduro rallado y el pimentón, cubrir de agua y cocer aproximadamente 20 min. Añadir el arroz, el azafrán y los caracoles, cocer 5 min. a fuego fuerte y el resto a fuego moderado. Dejando el caldo trabado.



All i Pebre de Anguila

Ingredientes

- Anguila
- Patatas
- Ajos
- Pimentón
- Laurel
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal
- Almendras
- Pimienta molida blanca

Preparación

Ponemos la paella al fuego con el aceite. Una vez caliente echamos las patatas y los ajos. Sofreímos unos cinco minutos y echamos el pimentón. Sofreímos con cuidado para que no se quemé y ponemos el agua, las anguilas y el laurel. Dejamos hervir durante 25 minutos. Ajustamos de sal y, por último le añadimos un picadillo de ajo, almendra y pimienta molida.



Puchero Valenciano

Ingredientes

■ Verdura: 250 gr. de garbanzos, 4 patatas, 2 zanahorias, 2 chirivías, 4 nabos de secano, un manojo de pencas, apio, col rizada, 1 puerro.

■ Ternera: 500 gr. de garreta, hueso de rodilla, 1 hueso de caña con tuétano. Gallina: 1 cuarto trasero.

■ Cerdo: 250 gr. de tocino fresco, huesos de corbet, 4 morcillas de cebolla, 2 blanquets.

■ Pelotas dulces: 250 gr. de pan rallado, 200 gr. de azúcar, 3 yemas de huevo, 40 gr. de manteca de cerdo, 50 gr. de tocino picado, canela, ralladura de un limón.

■ Pelotas saladas: 300 gr. de magro picado, 200 gr. de pan rallado, hígado de gallina, 3 yemas de huevo, 40 gr. de manteca de cerdo, 50 gr. de tocino picado, ajos, piñones, perejil y sal.

Preparación

Poner a cocer toda la carne y los garbanzos (remojados de la víspera), pasada 1 hora añadir las patatas y el resto de hortalizas enteras y peladas, seguir cociendo 40 minutos más. Finalmente incorporar las pelotas (pasadas por clara de huevo), mantener la cocción 20 minutos. Colar y elaborar un arroz caldoso, colocar todos los ingredientes en fuentes para consumirlos de segundo plato con un buen aliño de aceite de oliva y sal.

Buñuelos de Calabaza

Ingredientes

- Calabaza
- Levadura prensada
- Harina
- Ralladura de limón
- Azúcar
- Canela molida

Preparación

Cocemos la calabaza y la dejamos enfriar. Después separamos la pulpa de la corteza y las semillas. Le añadimos harina, ralladura de limón y canela. Dejamos la masa en algún sitio con temperatura elevada para facilitar la fermentación. Cuando ha subido la masa lo suficiente, empezamos a echar los buñuelos al aceite caliente, a unos 170° C. Una vez hechos le echamos azúcar por encima.



Coca Morena o de Llimonà

Ingredientes

- 4 claras de huevo
- 8 yemas
- 1/2 kg. de azúcar
- 1/2 litro de leche
- 2 dl. de aceite de oliva
- 150 gr. de almendra
- 400 gr. harina
- Canela en polvo (una cucharadita)
- Ralladura de un limón grande
- 4 bolsitas gasificantes

Preparación

Montamos las claras a punto de nieve. Añadimos el azúcar y las yemas. Movemos un minuto y añadimos el resto de ingredientes. Después lo pondremos en una placa untada de aceite y lo pondremos al horno, precalentado a 170°C, durante 35 minutos.



Arnadí

Ingredientes

- Calabaza
- Azúcar
- Almendra
- Piñones
- Corteza de limón

Preparación

Hervimos la calabaza y la dejamos escurrir todo un día. Después mezclaremos con el azúcar (la misma cantidad que calabaza), canela en rama y la corteza de limón. Confitaremos y después colocaremos en una cazuela de barro, decorado con almendras y piñones y lo acabamos en el horno.





Museos de Gastronomía por la provincia de Valencia





Alboraya

Museo de la Horchata y de la Chufa

Tel. Ayto. 96 319 02 00

Alquería del s.XI-XV, en pleno corazón de la huerta de Alboraya. Exposición del cultivo de la chufa y maquinaria de elaboración de la horchata.



Aras de los Olmos

Ecomuseo

Tel. Ayto. 96 210 20 01

Exposiciones sobre apicultura. Explica el ciclo de la miel, junto el aprovechamiento de la cera extraída de los panales y ciclo del cereal (Explica el proceso del cereal: plantación, recogida, posterior fabricación de pan, tortas, etc).



Carcaixent

Colección Museística de la Naranja

Tel. Ayto. 96 319 02 00

Carcaixent fue la localidad donde se plantó el primer naranjo con fines comerciales. Dispone de la ruta de la naranja pudiendo ser realizada por el visitante de noviembre a mayo. Cuenta con una colección museística, que ofrece una exposición de la historia de la naranja, herramientas, utensilios, la casa de la naranja... pudiendo el visitante posteriormente, comer en algunos de los restaurantes de la localidad un menú especial elaborado principalmente a base de este cítrico. Se ofrece también material divulgativo, libro de recetas de naranja así como cuentos y láminas de dibujo para los más pequeños.



Ademuz

Museo del Pan

Tel. 978 782 355

Museo dedicado a la elaboración del pan artesano.



Castielfabib

Museo del Cereal

Tel. Ayto. 97 878 31 00

Exposición del ciclo del cereal: siembra, siega, trilla, aventado, molienda y elaboración de pan.



Cullera

Museo del Arroz

Tel. y Fax: 961 73 26 43

Carretera Valencia-Cullera por el Saler (junto a Aquópolis) · 46400 Cullera
guia_museu@cullera.es
www.cullera.es www.culleraturismo.com
Horario: Concertar visita

Museo Etnográfico

Se encuentra en la Ermita dels Sants de la Pedra. Alberga todas las herramientas que se han hecho servir ancestralmente para cultivar este cereal y tiene un gran valor etnológico. Todos los objetos expuestos pertenecen al cultivo tradicional del arroz en nuestras tierras. Datan de los siglos XIX y XX. El Museo se sitúa en un entorno privilegiado en la partida de San Salvador inundada de arrozales y en un paraje protegido en lo que es una antigua ermita del siglo XVI con un rico pasado histórico.



Montroi

Museo de la Miel

Tel. Ayto. 96 255 59 86

Conocer la historia y evolución de la apicultura en nuestra sociedad.



Ròtova

Centro de Interpretación de la Cultura de la Pasa

Tel. Ayto. 96 295 70 11

Se ha rehabilitado un antiguo Riu-rau y construido en él un centro de interpretación de la cultura de la pasa. La pasa ha sido típica en el municipio de Ròtova y en otros municipios de la Safor.



Sot de Chera

La Almazara del Conde

Tel. Ayto. 96 234 80 01

Antigua Almazara de aceite.



Sueca

Museo del Chocolate

Tel. Ayto. 96 170 00 50

Proceso de elaboración de chocolate.



Utiel

Museo del Vino (Bodega Redonda)

Tel. Ayto. 96 217 23 78

Proceso de elaboración del vino.



Valencia

Museo del Arroz

Tel. Ayto. 96 352 54 78

Exposición didáctica sobre el ciclo del arroz y utensilios de trabajo.



Requena

Museo del Vino

Tel. Ayto. 96 230 32 81

Exposición didáctica de la elaboración del vino.

Comunitat Valenciana
Provincia de Valencia

Situación:

40° 13´ y 38° 41´ N (latitud norte)
0° 01´ y 1° 32´ O (longitud oeste)
Costa oriental de la Península Ibérica

Superficie:

Km²: 10,776 km²
Km de costa: 107 km lineales

Altura:

Altura máxima: 1,839 m
Alto de las Barracas

Clima

Temperatura media:
20,8°C Verano; 9,1°C Invierno
Horas de sol al año: 2.759 horas

Población

2.581.000 habitantes
Capital de Provincia:
Valencia con 797.028 habitantes

La provincia de Valencia en tu dispositivo móvil





**Patronat Provincial
de Turisme**

Carrer Avellanes, 14-2-H
46003 València
Tel. 963 887 221
Fax. 963 887 220
patronato.turismo@dival.es
www.valenciaturisme.org

 valenciaturisme
 @valenciaturisme
 @valenciaturisme

©2020 Edición, textos y fotos
Patronat Provincial de Turisme
