

## VALENCIA Y SU GASTRONOMÍA (5 DÍAS)

La gastronomía mediterránea es bien reconocida en el mundo entero por la calidad de sus productos y la amplia variedad de recetas llenas de sabor a la par que saludables que nacen de ella.

En pleno litoral mediterráneo nacen los conocidísimos platos valencianos, como pueden ser la paella o la *fideuà*. Sin embargo, tras estos se esconde una amplia gama de ingredientes menos explotados que abarcan desde productos del mar hasta el corazón de nuestra huerta y que nos dotan de una rica diversidad en el momento de sentarnos en la mesa.

### DÍA 1: CARCAIXENT – ALZIRA

Carcaixent es la cuna de la naranja en la Comunidad Valenciana, producto estrella en nuestra gastronomía y símbolo de nuestras huertas. De la mano de los mejores productores descubriremos el origen, obtención e importancia de este cítrico tanto a nivel histórico como económico. Durante nuestra visita rodeados de campos de naranjo disfrutaremos de una degustación de sus productos.

Para finalizar nuestro viaje, acudiremos a Alzira, la ciudad favorita de Jaime I el Conquistador y donde pasó los últimos días de su vida entre sus murallas rodeadas por el río Júcar. Allí también disfrutaremos del Paraje Natural de la Murta, un paisaje idílico en el que podemos encontrar un monasterio dedicado a la Orden de los Jerónimos construido en el siglo XIV. Todo un oasis de paz y tranquilidad en medio de un valle.



*Mural de Carcaixent.*

## DÍA 2: DENIA

Situada en la Marina Alta, Denia se podría considerar como una de las capitales gastronómicas de la Comunidad Valenciana. Con una gran calidad de producto y una completa oferta de restauración, destaca por la materia recién salida del mar, siendo la gamba roja su principal exponente. Aunque también podemos encontrar otros como el pulpo seco, las cocas o el espenecat. Asimismo, es la residencia del afamado chef valenciano Quique Dacosta, que cuenta con más de 7 estrellas Michelin repartidas entre sus restaurantes.

Allí visitaremos su casco urbano, su castillo, el barrio de pescadores y su importante puerto comercial, además de degustar algunos de sus platos típicos.

## DÍA 3: UTIEL – REQUENA

En la comarca de Utiel - Requena encontramos sendas poblaciones en las que destaca la producción vinícola que cuenta con su propia Denominación de Origen Protegida, así como también diverso patrimonio histórico y cultural que ya nos habla de la elaboración del vino desde épocas romanas. Durante nuestras visitas podremos disfrutar de una visita y cata a una de sus bodegas.

## DÍA 4: VALENCIA – ALBORAYA

Nos desplazamos a Valencia, la ciudad del “Cap i Casal”, para aprender sobre su historia y cultura.

Nuestra visita empieza conociendo la Ciudad Vieja a través de sus principales monumentos y puntos de interés que nos ayudarán a entender la herencia comercial y gastronómica de la ciudad.

Tras nuestro recorrido y de disfrutar de un breve tiempo libre en el Mercado Central, cuna del producto de kilómetro 0, acudiremos a uno de los tantos bares que sirven el tradicional almuerzo -o *esmorzar*- valenciano para disfrutar de él.

*\*El Esmorzar* es una comida que tiene sus orígenes en los pesados trabajos de campo en los que era necesario comer una gran cantidad de calorías para soportar el gran esfuerzo físico que se llevaba a cabo. Actualmente, este acto ha evolucionado acorde al carácter social de los valencianos y se ha convertido en todo un ritual que nos lleva a reunirnos para disfrutar de una agradable y copiosa comida.



Con la tripa llena, nos dirigiremos a la vecina localidad de Alboraya para conocer sobre la producción de la chufa y la posterior elaboración de la horchata. Durante nuestra visita, disfrutaremos de una degustación de este producto a modo de merienda.

Terminaremos nuestro día en la capital dando un paseo por la Ciudad de las Artes y las Ciencias para deleitarnos con la arquitectura contemporánea y sus paisajes futuristas.

*Horchata con fartons.*

## DÍA 5: CULLERA – ALBUFERA

Para finalizar nuestra experiencia gastronómica por tierras valencianas, no podía ser de otra forma que conociendo el origen del producto estrella de nuestra región: el arroz.

En primer lugar, visitaremos Cullera, un claro ejemplo de pueblo mediterráneo con ambiente costero, playas doradas y su imponente castillo medieval del siglo X, desde el cual disfrutaremos de las mejores vistas de la Bahía de los Naranjos.

Tras conocer el casco antiguo, acudiremos al Museo del Arroz, situado en una antigua ermita rodeada de arrozales, para descubrir el origen, todas sus tipologías y las herramientas de trabajo tradicionales que se han usado y se siguen usando en la actualidad.

De regreso a Valencia, recorreremos la Dehesa Valenciana hasta llegar finalmente al lago de l'Albufera, una joya natural que abastece de nutrientes a todos los arrozales y es lugar de migración y residencia de muchas especies de animales. Si tenemos suerte, podremos ver grandes aves como flamencos o garzas imperial. También es hogar de la anguila, muy valorada en nuestra gastronomía por su sabor y textura melosa.



*Atardecer en la Albufera.*

En este idílico entorno podremos disfrutar de un agradable paseo en barca por las tranquilas aguas de este lago de la mano de pescadores que nos ayudarán a entender cómo funciona el equilibrio entre producción y conservación del paisaje.