La Vall d´Albaida y su gastronomía (Gastronomía,Vall d'Albaida)

12, julio

En nuestro blog hemos hablado en otras ocasiones sobre diferentes lugares que nuestros huéspedes pueden visitar durante su estancia en **Finca Santa Elena**. Como sabéis, estamos ubicados en la Comarca de Vall d´Albaida (nombre proveniente del árabe: البيضاء al-baīçà, que significa "*la blanca*"), lugar que concentra gracias a su historia y naturaleza geográfica, una rica tradición gastronómica que ha evolucionado a través del tiempo, hasta llegar a ser lo que hoy es y que os daremos conocer en este post.

La oferta culinaria de esta zona ofrece una amplia variedad de platos y postres que muestran la *cocina tradicional* de la **Comunidad Valenciana**, con un sin fin de sabores aptos para todos los gustos. Incluyendo las características de la conocida *dieta mediterránea*, destacan el arroz, verduras, cereales, legumbres, frutas y el aceite de oliva de la zona.

Entre los platos más destacados se encuentra el arroz, como no podía ser de otra forma en tierras valencianas. También las carnes y una larga lista de suculentos postres elaborados con los productos más típicos de cada lugar. Es importante destacar que la comarca cuenta con 34 municipios y cada uno de ellos tiene una sazón particular en sus comidas.

Un buen plato y un buen vino

La comarca es bien conocida por sus buenos vinos desde antaño. Los caldos de La *Vall d´Albaida* se han consolidado entre los mejores de la *Comunidad Valenciana*, siendo ya conocidos a nivel nacional e internacional.

Aunque la comarca cuenta con buenas zonas vinícolas *como Ontiyent, Agullent, Castelló de Rugar, Pobla del Duc y Quatretonda*, los **vinos** más conocidos son los de la zona de **Fontanars dels Alforins**, que por su esencia y aroma son ideales para maridar con todo tipo de arroces, así como

los embutidos de la comarca como las butifarras y sobrasada de Ontiyent, longanizas, chorizos y salchichas de *Agullent, Albaida y Aielo de Malferit*. La lista continúa con pimientos rellenos, la pericana (salsa hecha a base de aceite de oliva, pimientos secos y pescado en salazón) y por último el gazpacho de *Bocairent*, una suculenta cazuela no apta para las épocas más calurosas.

Una dieta mediterránea

El ingrediente fundamental de la dieta mediterránea es el *oro líquido* del buen **aceite de oliva** que se produce en las zonas de *Alfarasí, Beniatjar, Bélgida, Benicolet, Ontiyent y Quatretonda*. Este último pueblo es conocido también por elaborar artesanalmente *miel y queso*, que se pueden acompañar con las artesanales *hogazas* de pan hechas en toda la zona.

Los huéspedes de **Finca Santa Elena** deberían saber que algunos de los platos que pueden degustar en cualquier municipio son el *arroz caldoso, el puchero con pelotas, la paella de pollo y conejo y las cocas saladas.*

En el área más oriental de la comarca nuestros huéspedes encontrarán la torta de maíz, la coca de embutido, la sardina salada, el trigo picado, el pastelito de boniato y los rollos de San Blas en municipios como *Rugat, Aielo de Rugat, Salem, Ràfol de Salem, Montitxelvo y Terrateig*. En los pueblos de *Llutxent y Pinet* son típicas la coca con sal y la coca de habas.

Al visitar *L´Olleria* no podemos dejar de probar las sardinas con huevo frito con granos de uva. Y en la parte de *Benigànim* se deja caer el irresistible chocolate artesano y el **Arrop i Tallaetes**, el postre más típico de toda la *Vall d´Albaida*. Este tradicional postre consiste en un almíbar concentrado de mosto de uva oscuro, espeso y muy dulce que contiene rodajas de calabaza, ciruela o melocotón.

Como postres de toda esta lista, la comida se puede rematar con buena repostería como son las yemas al fondant de *Albaida y de Ontiyent*, los pasteles de boniato y calabaza, las tartas cristinas o los pastelillos de las Monjas Agustinas de *Bocairent*. Por último un chupito de **herbero** (anís macerado con hierbas aromáticas), de *licor Kola-Coca* o *anís de Aielo de Malferit* son el toque final perfecto.

Los viajeros podrán conocer lugares con mucho encanto en los alrededores de **Finca Santa Elena**, así como viajar por la gastronomía *valldalbaidina,* que pondrá a su estancia el toque de sabor a buena cocina y tradición que la harán inolvidable en su recuerdo y paladar.

Comentarios