

---

## Los secretos de la elaboración de embutidos (Gastronomía)

15, mayo



En la **Finca Santa Elena de Ontinyent** hoy hemos disfrutado de un genial [taller de elaboración y degustación de morcilla de cebolla](#), más bien conocida en la zona como 'botifarra de ceba', todo un emblema de la tradición culinaria de Ontinyent.

De la mano de los maestros charcuteros de la [Carnicería Donat](#), 50 turistas de [Albufera Events](#) han aprovechado su excursión por la Toscana Valenciana para hacer parada en nuestra masía y participar en un taller artesanal de embutido y en una cata de [aceite Noblezza](#).

Durante 2 horas los asistentes han tenido la oportunidad de picar los ingredientes, equilibrar las especias, reducir la cebolla y embutir la morcilla de forma completamente artesanal.

Luego ha llegado el momento de disfrutar del sabor y aroma de lo tradicional. Los participantes del taller han degustado pasta de morcilla que acababan de elaborar, así como una variedad de embutidos típicos de Ontinyent.

Esta jornada ha terminado con una **cata del aceite de oliva virgen extra de cultivo ecológico Noblezza**. Para el visitante es tarea obligada probar este producto milenario que se cultiva con tanto empeño en los alrededores de la Finca Santa Elena. Los asistentes han podido apreciar el sabor, textura, color y olor de los aceites de la variedad Arbequina, la mejor en cuanto a calidad

---

organoléptica.

Sin duda una acogedora jornada de explosión de sabores la que se ha vivido hoy la Finca Santa Elena. ¿Te animas a catarla?

## **Comentarios**