
Oh, dulce Navidad (Gastronomía)

28, diciembre



¡Y próspero Año Nuevo! En la Finca Santa Elena queremos felicitaros las fiestas y hablaros de **algunos de los dulces más tradicionales de la Comunidad Valenciana y de la comarca de la Vall d'Albaida en esta época navideña**. Nosotros, desde luego, ya estamos deseando probarlos todos. Si os alojáis en la Finca, podéis animaros a preparar estos ricos postres o comprarlos en vuestras visitas a *forns* y *pastisseries* de los pueblos circundantes de la Vall y la Costera: Bocairent, Ontinyent, La Font de la Figuera o Moixent, por ejemplo, la mayoría a menos de media hora de la Finca.

Y es que **si una tradición está muy arraigada en nuestro país, es la de comer en Navidad**. Grandes comilonas que se suceden desde el día de Nochebuena, e incluso antes. Polvorones, turrónes, dátiles, trufas de chocolate...son solo algunos de los dulces que se degustan en las fiestas navideñas, entre las risas de la familia y el sonido de los villancicos, con el café o en la sobremesa. Hacer una comida o una cena no es solo una obligación de cada año, es una excusa para reunirse con la familia y con los amigos a los que no vemos demasiado, pasarlo bien y, sobre todo, comer comida más elaborada que apenas saboreamos el resto del año. Siempre optamos por algún que otro capricho que durante el año nos es vetado, como el marisco, o carne como el pavo o el cordero. Por no hablar de los **postres típicos navideños. En nuestro país, si al final de cada comida no hay algunos polvorones sobre la mesa, no es Navidad.**

Los dulces navideños se relacionan directamente con la tradición de regalar en esta época del año. Y es que **la civilización romana generalizó en su sociedad la entrega de regalos** para desear buena suerte a sus conocidos y como símbolo de afecto. Uno de los presentes que más se intercambiaba, sobre todo entre los más pobres, eran **dulces y pastas elaboradas artesanalmente en casa**, aparte de otros productos apreciados como miel, higos o productos en salazón.

La región donde se ubica la Finca Santa Elena, **la Vall d'Albaida, es una comarca llena de**

tradición típica valenciana, y en la época navideña conserva sus propias costumbres pasteleras. Una de las recetas que más se consumen en Navidad y en otras fechas señaladas, es la llamada torta celestial, hecha con mazapán y nueces, típica de la comarca. **Las nueces y yemas al fondant es otro de los dulces tradicionales por excelencia de la Vall**, muy apreciado por su sabor especial. Dependiendo de la zona, la receta varía, pero básicamente consiste en una mezcla de yema de huevo, nueces y azúcar con la que se conforman pequeñas bolitas de postre dulces.

Desde Beniatjar, por su lado, una pequeña localidad de la comarca, a unos 40 minutos en coche de la Finca, llega una **receta muy antigua de la gastronomía local**, el bizcocho de calabazate o **besquit de carabassat**. Huevos, harina, almendra molida, calabazate -o calabaza confitada, el producto que le da sabor al postre-, azúcar, limón rallado y canela, son los ingredientes necesarios para prepararlo. El calabazate es un producto recurrente en la región, pues también lo encontramos en otras recetas como **la torta de nueces y calabazate**, que es una tradicional **“coca de llanda”** modificada aquí con nueces y calabazate rallado. Las tortas de pasas y nueces son características de comarcas como la Vall y varían en la receta según el pueblo. Pero en general se hacen con la pasta del panquemado y la toña, con pasas y nueces, como su nombre muestra.

Como tradición a toda la Comunidad Valenciana encontramos otras recetas como los mantecados, que se consumen, por descontado, sobre todo en Navidad. Mezcla de harina, manteca de cerdo, azúcar, huevos, canela, ralladura de limón y almendra molida. Típico de Navidad en la Comunitat encontramos también el pastel de boniato, las tortas de manteca o los almendrados. O las deliciosas “tortas cristinas”, que se pueden encontrar todo el año.

Sin duda, es un buen momento del año para aprovechar y no sentirse culpable por probar los postres típicos de la zona. **Cuéntanos cuántas recetas de dulces tradicionales navideños conoces.**

Comentarios