
Taller de embutidos artesanales de Ontinyent (Gastronomía)

18, noviembre



Desde la [Finca San Elena](#) te proponemos degustar el prestigioso y tradicional **embutido artesanal de Ontinyent** y participar en unos Talleres en torno a su elaboración. Junto con la Carnicería Donat, te ofrecemos dos Talleres de 1 hora en los que aprenderás cómo se elaboran de forma artesanal el embutido y las hamburguesas, para después deleitarte con su incomparable sabor.

Hablar de los embutidos de Ontinyent es hablar de tradición y cultura, pues mantienen el sabor y el aroma de lo tradicional, de lo hecho a mano. Sus orígenes evocan las historias de familias enteras cuyo calendario anual giraba en torno a la "porquejà" -matanza y posterior despiece del animal- y a cómo elaboraban embutidos con la carne porcina, aderezada con especias, para asegurarse alimento para todo el año.

Entre la gran diversidad de embutidos elaborados con la carne del cerdo, destacan las famosas botifarres de ceba. Desde 1939 las morcillas de cebolla empezaron a llegar a las mejores carnicerías de la capital del Turia, y muchas de ellas se distinguían por tener tan preciado manjar: "*les botifarres de ceba d'Ontinyent*". Morcillas de cebolla que hoy siguen siendo un referente en la cocina autóctona de la comarca, formando parte de platos tan típicos como la "cassola al forn", un arroz al horno cuyo elemento diferenciador es esta conocida morcilla.

Están exquisitas tanto las tiernas como las semi secas o secas, y también se elaboran artesanalmente en Ontinyent las de carne o "*negret*", la longaniza seca o tierna, el fuet, la sobrasada, el chorizo tierno, seco dulce o seco picante, la "*potrota*" o embuchado, el salchichón, y la longaniza de pascua o "*llonganissa de volta*".

En la elaboración de los embutidos artesanos se seleccionan las mejores carnes para los preparados -libres de nervios, ligamentos y excesos de grasas-, sin edulcorantes ni aditivos químicos, sino puramente naturales (con especias como el perejil, pimentón, clavo, ajo, etc.), para garantizar una alimentación sana.

Nuestras **propuestas de Talleres** impartidos en la propia [Finca Santa Elena](#) son:

- Taller de elaboración y degustación de longaniza y morcilla de cebolla
- Taller de elaboración y degustación de hamburguesas y mini hamburguesas artesanales

El precio de cada Taller es de 15 € por persona, para un mínimo de 10 personas.

Eso sí, para que salgan ricos en sabor estos embutidos, hay que poner mucho amor en su elaboración.

Comentarios