

---

## La cocina KM 0 se implanta en las celebraciones de Santa Elena (Gastronomía)

19, junio



Comer lo que está cerca. Así se define la **cocina KM 0**, una tendencia al alza que inspira cada vez a más chefs y que con más frecuencia hemos empezado a aplicar en la **Finca Santa Elena** cuando ofrecemos algún almuerzo en celebraciones o comidas empresariales.

Para los que no la conozcáis nuestra finca está ambientada y guarda mucha relación con el mundo del olivo. Para empezar está rodeada de olivos cultivados de forma ecológica. Cada una de nuestras habitaciones tiene el nombre de una variedad de olivar y como no, en nuestros fogones se cocina únicamente con [aceite oliva virgen extra ecológico Noblezza](#).

Nuestro aceite de la variedad arbequina es el condimento especial a las carnes y embutidos artesanales de Ontinyent que se sirven en nuestra Masía. Buscamos charcuterías con productos elaborados manualmente que mantengan el sabor y aroma de lo tradicional. También de queserías artesanas de la Vall d'Albaida procede nuestra selección de quesos frescos elaborados con leche de oveja. De máxima exquisitez son las hamburguesas tradicionales que nos suministran de L'Olleria.

A esta larga lista de productos se unen las aceitunas y encurtidos de la empresa familiar Guerola de Ontinyent.

Toda la bebida que se sirve en la [Finca San Agustín](#) también es de KM 0. El agua mineral procede de la Font de la Figuera y la cerveza artesanal Gram de Ontinyent. Los vinos que riegan nuestros platos son todos de las prestigiosas bodegas de Terres dels Alforins.

El toque final a nuestros menús, lo ponemos con postres de frutos de temporada cultivados ecológicamente en nuestra Finca como son los caquis, almendras o naranjas, todos libres de fertilizantes.

---

En la Finca Santa Elena, distinguida con el [Sello de Turismo Ecológico](#), intentamos unir el placer de la comida con la responsabilidad medioambiental y el apoyo a la economía local.

## **Comentarios**