
Visita gastronómica de fin de año (Gastronomía)

27, diciembre



Otro año está a punto de irse, y a nosotros nos ha encantado compartirlo con nuestros invitados y huéspedes. Toca renovarse y pensar ya nuestros mejores deseos para el 2019, mientras seguimos disfrutando de la familia y los amigos. La Nochevieja y el Año Nuevo se celebran de manera diferente dependiendo de la zona del mundo donde nos encontremos. Desde los famosos fuegos artificiales en Australia, a la quema de muñecos en muchas partes de Sudamérica, o nuestras 12 uvas en España, las tradiciones para celebrar un nuevo año son incontables. Sin embargo, en todo el mundo siempre predominan las reuniones con los seres queridos y, por supuesto, la deliciosa comida. Por eso, en esta ocasión, desde la Finca Santa Elena os animamos a hacer **una excursión de carácter gastronómico para celebrar el nuevo año que entra de mano de las recetas ontinyentinas** que preparan sus locales más destacados y sus hornos y pastelerías.

La gastronomía de Ontinyent está marcada por los lazos que tiene con el resto de las localidades de la Vall, y comparte muchas recetas típicas con ellas. Además, **como ciudad de antiguas e importantes fiestas, cada celebración tiene sus platos tradicionales** que se comen en días señalados. Por ejemplo, tenemos la *coca de trossos* –echa con setas, lomo, tocino, alcachofas...- o la de *pimentó i tomaca*, típicas de la Feria de noviembre, o el arroz al horno o cassola, como se llama comúnmente en la localidad, que se suele comer en las fiestas de la Purísima a principios de este mes. **Y es que el arroz es uno de los ingredientes estrella de la gastronomía ontinyentina.** Por eso, el arròs amb fesols i naps –arroz con alubias y nabos-, es también muy cocinado en el municipio.

Para estas fechas, **os recomendamos probar especialmente el putxero amb pilota, que se suele servir el 25 de diciembre.** Además de verduras como los nabos, los cardos o las zanahorias u otros como el arroz o las patatas, su ingrediente principal son las pelotas de carne, como su nombre indica, hechas de pollo y cerdo, col, perejil, ajo, pan, pimentón y canela. Es un plato perfecto para el frío de estas fechas, pues su cantidad de ingredientes es abundante. También encontramos **la borreta, una cazuela de espinacas y bacalao, o los riquísimos**

pimientos rellenos de arroz.

En cuanto a los postres, la localidad goza de una larga lista de recetas con siglos de antigüedad. Por ejemplo, las famosas yemas de huevo al fondant o los pasteles de boniato, las cocas de nueces, y les *fogasses de Tots Sants* -pueden ser de calabaza o de boniato-, que son típicas de la Cuaresma. Otra de las recetas que más nos gustan y que también se prepara en Cuaresma **es la conocida como monjavina, almoixavena o coca de raíz**. Como ya se deduce de su nombre, tiene su origen en la gastronomía árabe, como muchas otras recetas de esta zona. Además, si queréis repetir una vez visitéis la localidad, también podréis prepararla en casa, ya que es muy fácil de hacer. Solo se necesita un vaso de agua, uno de aceite de girasol, uno de harina y 6 huevos, azúcar y canela. Hay que poner a hervir el agua y el aceite en un cazo, y echar al momento la harina y un poco de sal. Luego se debe remover hasta que quede una masa, y dejar entibiar. Después echaremos los huevos uno por uno y removiendo, y finalmente volcaremos el resultado en una llanda o bandeja de hornear. Hay que cocer a 200 grados hasta que dore. La preparación de esta receta, además, está ligada a los productos autóctonos ontinyentinos, ya que **se suele servir con miel por encima, uno de los famosos productos por excelencia producidos por el municipio**.

En vuestra visita, además de probar estos dulces, también os animamos a pasar por una pastelería llamada Hijos de Teodoro Mora, que fue antiguamente una cerería **fundada en 1759 y fueron proveedores oficiales de la Casa Real** en el reinado de Alfonso XII. Qué mejor manera de disfrutar de un dulce sabiendo que se lleva preparando tantos siglos con tanto mimo y tradición.

Como hemos visto, la cultura de un pueblo también está ligada a la comida. Es importante no solo mantener las tradiciones históricas y festivas, sino también las gastronómicas, porque forman parte de la idiosincrasia de un lugar. En este caso, Ontinyent es un ejemplo, ya que **sus locales se han volcado con la recuperación de sus platos tradicionales** basados en productos de la tierra. Esperamos que os gusten algunas de estas recetas -muchas transmitidas de generación en generación- y que os animéis a visitar un pueblo con tanta historia en estas fechas tan especiales. ¡Estamos seguros de que querréis repetir!

Comentarios