



GASTRONOMÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

TEMA XXVI

DÉBORAH LÓPEZ



ELABORACIONES DULCES

La repostería tradicional valenciana tiene una notable influencia musulmana, por lo que el uso de almendras y miel es muy abundante.

El dulce más popular es indudablemente el navideño turrón, fabricado en Jijona (Alicante) y Casinos (Valencia) a base de almendra y azúcar.

También las peladillas de Casinos o Alcoy.

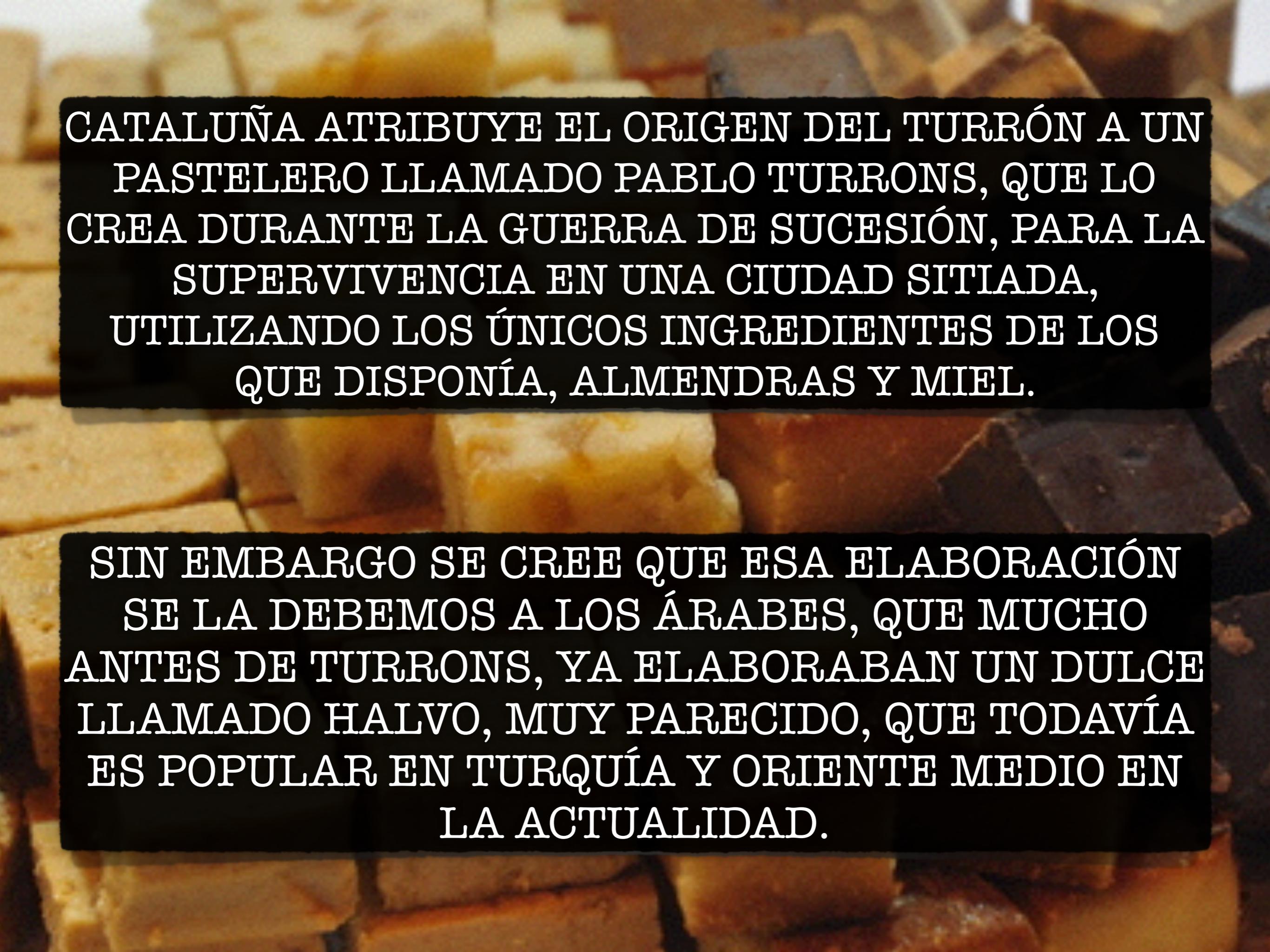
Otros dulces típicos son el arnadí (un pastel hecho de calabaza y almendra), las almojábanas, los rosigones, el arrop i tallaetes o las orelletes.

En Pascua es muy tradicional el consumo de monas y el panquemado típico de Alberique, que se produce todo el año.





EL TURRÓN



CATALUÑA ATRIBUYE EL ORIGEN DEL TURRÓN A UN PASTELERO LLAMADO PABLO TURRONS, QUE LO CREA DURANTE LA GUERRA DE SUCESIÓN, PARA LA SUPERVIVENCIA EN UNA CIUDAD SITIADA, UTILIZANDO LOS ÚNICOS INGREDIENTES DE LOS QUE DISPONÍA, ALMENDRAS Y MIEL.

SIN EMBARGO SE CREE QUE ESA ELABORACIÓN SE LA DEBEMOS A LOS ÁRABES, QUE MUCHO ANTES DE TURRONS, YA ELABORABAN UN DULCE LLAMADO HALVO, MUY PARECIDO, QUE TODAVÍA ES POPULAR EN TURQUÍA Y ORIENTE MEDIO EN LA ACTUALIDAD.



SE CONSUME Y SE CONOCE EN TODA ESPAÑA, PERO EL CENTRO DE PRODUCCIÓN ES JIJONA EN ALICANTE, TODAVÍA ELABORADO ARTESANALMENTE POR MAESTROS TURRONEROS.

LOS INGREDIENTES BÁSICOS DEL TURRÓN AUTÉNTICO SIGUEN SIENDO MIEL Y ALMENDRAS.
SE RECONOCEN DOS TIPOS BÁSICOS DE TURRÓN:
-TURRÓN BLANDO DE JIJONA.
-TURRÓN DURO DE ALICANTE.

TURRÓN DURO DE ALICANTE

PARA SU ELABORACIÓN SE TUESTAN Y ROMPEN LAS ALMENDRAS; SE MEZCLAN CON LA MIEL, Y SE CUECEN A TEMPERATURA CONSTANTE, SIN DEJAR DE REMOVER; POR ÚLTIMO SE AÑADE CLARA DE HUEVO PARA LIGAR LA MASA, QUE SE ENFRÍA, SE DA FORMA Y EMPAQUETA.



TURRÓN BLANDO DE JIJONA

PARA OBTENER TURRÓN BLANDO, LOS BLOQUES DE TURRÓN FRÍOS SE TRITURAN CON EL ACEITE QUE HAN SEGREGADO LAS ALMENDRAS HASTA FORMAR UNA PASTA VISCOSA, QUE SE VUELVE A CALENTAR Y SE BATE DURANTE HORAS HASTA CONSEGUIR UNA MASA BLANDA Y UNIFORME QUE SE LIGA, IGUALMENTE, CON CLARA DE HUEVO.

ADEMÁS DE LOS DOS TURRONES CLÁSICOS, SE COMERCIALIZAN
MUCHAS VARIANTES MODERNAS: DE YEMA, DE COCO, DE AVELLANAS,
DE FRUTA CONFITADA, DE CHOCOLATE, ETC.





PELADILLAS DE CASINOS O DE ALCOY



ARNADI DE CARABASSA, HECHO A
BASE DE CALABAZA Y AZÚCAR.

A close-up photograph of several round, golden-brown pastries, likely Almojábanas, stacked together. They are generously coated with granulated sugar, giving them a textured, slightly crystallized appearance. The pastries have a slightly irregular, rustic shape with some darker, caramelized edges.

ALMOJÁBANAS

ROSIGONES



Hechos con masa de harina, huevo, azúcar y trozos de almendra, al que se le suele añadir ralladura de limón, y que una vez horneado se caracteriza por tener una consistencia muy dura.

Para elaborarlo se amasa una especie de pan alargado de unos seis centímetros de ancho que después de hornear se corta en rebanadas que vuelven a hornearse para que se tuesten.

Se presenta en pequeños pedazos con forma de rombo alargado y del espesor de un dedo.

ARROP I TALLAETES



El Arrop i tallaetes es un dulce tradicional valenciano.

Consiste en una especie de almíbar (el arrop) concentrado hecho de mosto de uva muy dulce, oscuro y espeso.

Tras el largo proceso de cocción se le añaden las tallaetes (cortaditas o rodajitas en valenciano) que suelen ser de calabaza, o ciruela, melocotón o trozos de parte blanca de la sandía.



ORELLETES



MONA DE PASCUA

PANQUEMADO DE ALBERIQUE

Básicamente es un brioche fabricándose con harina, leche, levadura, azúcar, huevos, aceite, sal, agua (hervida con canela y anís) y ralladura de limón principalmente, aunque en muchos sitios le suelen añadir patata.



ES TODA UNA ESPECIALIDAD DE ALICANTE EL HELADO SERVIDO EN LA PIEL DE LA PROPIA FRUTA; EL HELADO, GENERALMENTE ELABORADO CON PRODUCTOS NATURALES SE MEZCLA CON LA PULPA, CON HIELO COMO ÚNICO CONSERVANTE.





ADEMÁS DE LOS CÍTRICOS, SE ELABORAN HELADOS DE PIÑA, MELÓN, MANGO, SANDÍA, COCO, ETC.





SORBETE DE NARANJA



FLAN DE NARANJA



LECHE
MERENGADA



Una bebida típica de la región es la horchata de chufa, principalmente en Alboraya, que suele beberse granizada o líquida (siempre muy fría) y mojando en ella fartones.



El **fartón** (castellanización de la palabra valenciana *fartó*) es un dulce de bollería alargado y con azúcar glaseado; sus ingredientes son harina, huevos, azúcar, aceite, levadura, leche.

Son de dos tipos:

- ESPONJOSOS** (masa base de bizcocho, con levadura).
- HOJALDRADOS** (masa base de hojaldre).

VINOS

La Comunidad Valenciana cuenta con tres denominaciones de origen de vinos: la de Alicante, la de Utiel-Requena y la de Valencia. Además, en Requena se produce cava.

También se produce MISTELA en Valencia (el mustela es la mezcla del vino base con mosto dulce y alcohol de vino) y FONDILLÓN (un vino dulce de Alicante, elaborado con monastrell, que se deja sobremadurar y pasificar, para después dejar una larga crianza en barrica).

Hay también dos indicaciones geográficas para el vino: la de Castellón y la del Terrerazo.



BEBIDAS CON ZUMO DE NARANJA

EN VALENCIA NO SE UTILIZA EXTRACTO DE NARANJA EN LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS, SI NO ZUMO RECIÉN EXPRIMIDO.

EL ZUMO, SIMPLEMENTE ES UNA BEBIDA MUY POPULAR; EN LAS SALIDAS NOCTURNAS, SE CONSUMEN MUCHAS ELABORACIONES DE COCTELERÍA QUE INTEGRAN NARANJA, LIMÓN O LIMA.

AGUA DE VALENCIA

Cóctel preparado con una base de bebidas alcohólicas (normalmente vodka y ginebra), azúcar, zumo de naranja y cava.



CAIPIRINHA (5 cl de ron blanco, 1 lima exprimida y azúcar moreno)



PLANTER'S PLUNCH (4 cl de ron añejo, 2 cl de zumo de naranja, 5 cl de zumo de piña, 1 cl de granadina, unas gotas de angostura).



DESTORNILLADOR

(4 cl de vodka y 15 cl de zumo de naranja)



CAMPARI ORANGE

(4 cl de campari, 15 cl de zumo de naranja).



TEQUILA SUNRISE (4 cl de tequila y 15 cl de zumo de naranja, un chorro de granadina)



GIN FIZZ (4 cl de ginebra, 2 cl de zumo de limón, 1 de almíbar, 5 cl de soda)





WHISKY SOUR (4 cl de whisky, 2 cl de zumo de limón, 1 cl de almíbar)



**LISTA
DE PRODUCTOS CON
RECONOCIMIENTO
DE CALIDAD
DIFERENCIADA**

Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza, con un distintivo, el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.

Estos distintivos son:

PARA TODOS LOS ALIMENTOS EXCEPTO VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS VINCULADOS A UN TERRITORIO:

DOP: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

IGP: INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

PARA VINOS:

-Vino de mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra”

-Vino de calidad con indicación geográfica.

-DO (Denominación de Origen).

-DOCA (Denominación de Origen Calificada).

-Vinos de Pago.

PARA BEBIDAS ESPIRITUOSAS: *Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas.*

PARA ELABORACIONES NO NECESARIAMENTE VINCULADAS A UN TERRITORIO:

EGT: Especialidades Geográficas Tradicionales.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país,
- Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- Cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad, y siempre en la zona geográfica definida.”**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CALIDAD (IGP):

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o un país,
- Que posea una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y
- De cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.”**

ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA

- DOP ARRÓS DE VALENCIA.
- DOP ALCACHOFA DE BENICARLÓ.
- DOP. NÍSPERO CALLOSA D'EN SARRIÁ.
- DOP KAKI RIBERA DEL XÚQUER.
- IGP CEREZA DE LA MONTAÑA DE ALICANTE.
- DOP. UVA DE MESA EMBOLSADA DE VINALOPÓ.
- IGP. CÍTRICOS VALENCIANOS.
- DOP. GRANADA MOLLAR DE ELCHE.
- DOP. CHUFA DE VALENCIA.
- IGP. TURRÓN DE ALICANTE.
- IGP. TURRÓN DE JIJONA.



arrozdevalencia.org

La zona de producción está constituida por los humedales de las provincias de Valencia, Castellón y Alicante; destacan los municipios situados en el área de influencia del Parque Natural de la Albufera.

El entorno de marjal y sus condiciones climáticas e inundabilidad, han constituido factores clave para el desarrollo agrario de la zona.

La denominación de origen arroz de Valencia incluye el arroz blanco o integral de las variedades “**BAHÍA**”, “**SEÑIA**” y “**BOMBA**”.

Las tres variedades presentan la característica de absorber los sabores de los ingredientes que los acompañan y caldos para su cocción. La variedad **SEÑIA** que deriva de la **BAHÍA**, una vez cocida presenta una **textura cremosa** lo que la hace apropiada para la gastronomía tradicional valenciana. La variedad **BOMBA** sin embargo queda **suelto** y **firme** tras el cocido sin empastarse, siendo una buena variedad para cocineros noveles por aportar un mayor margen de cocción.

Recientemente se ha desarrollado una variedad por el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias denominada Albufera, la cual tiene características intermedias de las anteriores aguantando la sobrección y ofreciendo la cremosidad de la variedad Senia.

TODAS LAS VARIEDADES SE COMERCIALIZAN EN BLANCO Y EN INTEGRAL.



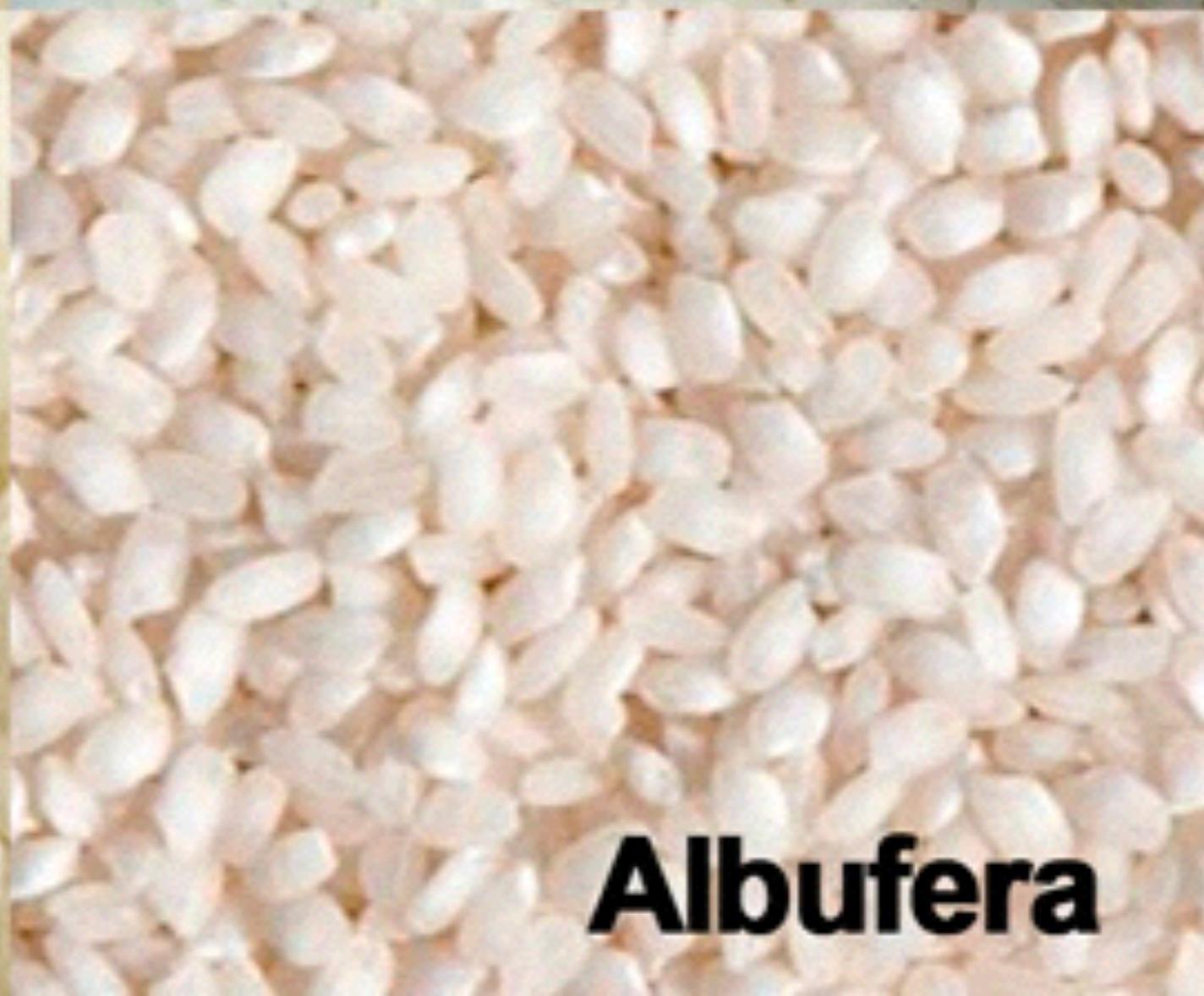
Bomba



Bahía



Senia



Albufera

La alcachofera (*Cynara scolymus*, L) se cultiva en los climas templados como alimento, lo que se consumen son las yemas florales, es decir las flores cuando aún no se han formado del todo y están tiernas, ya que al florecer, las brácteas se endurecen tanto que no se pueden comer.



La zona de producción está constituida por municipios cercanos a la costa de la comarca del Bajo Maestrazgo, caracterizada por poseer un clima mediterráneo marítimo con inviernos suaves aunque no cálidos, con unas lluvias anuales irregulares que hacen necesario el uso de agua de riego.



Las alcachofas de Benicarló para su consumo en fresco están recogidas en la denominación de origen, y se incluyen las categorías extra y primera. Las variedades protegidas pertenecen al grupo de las blancas precoces, la de Benicarló es una variación de la variedad “Blanca de Tudela”. Esta hortaliza es propia del otoño hasta las primeras heladas. Posee un ligero amargor y un final dulce, con una carne suculenta y jugosa, especialmente el corazón de la alcachofa. Los capítulos florales tienen un buen aspecto externo, compacto y tardan más en ennegrecerse tras el corte que otras variedades. Importante destacar que contiene un glúcido muy especial, la inulina, un azúcar muy bien tolerado por los diabéticos.



nispero.com



Los Níspberos (*Eriobotryae japonica*) de Callosa d'en Sarriá son los frutos del níspero de las variedades “algar o agerie” y “nadal”. El árbol pertenece a la familia de las rosáceas y su origen se sitúa en China y Japón.

Marinos mercantes introdujeron el níspero en España hace más de dos mil años en la zona de Sagunto, extendiéndose por el levante y sudeste de la península ibérica.

Una de las mejores zonas de aclimatación del cultivo es en Callosa d'en Sarriá de la que ha tomado su nombre éste producto. La zona de producción se encuentra en la Marina Baixa al nordeste de la provincia de Alicante.

Denominació d'Origen
RIBERA DEL XÚquer

KAKI



La DOP sólo recoge la **variedad Rojo Brillante** que comercialmente se conoce como **Kaki Persimon**.

Existen dos presentaciones siempre unido al cáliz, la “clásica” que es el fruto maduro de color rojo y blando, y la “persimon” que consiste en realizar un tratamiento para quitar los matices astringentes, resultando un fruto duro de color anaranjado.

El caqui es un árbol frutal originario de China donde comenzó a cultivarse en el siglo VIII. A mediados del s. XIX se introduce el cultivo en Europa occidental y llega a España en 1870. La variedad **Rojo Brillante** surgió de espontáneamente por una siembra de semillas en el margen de una parcela en Carlet. En 1960 se injertó la primera plantación homogénea preludio del gran desarrollo que ha tenido en la zona.





La uva de mesa embolsada de Vinalopó protege a las variedades ALEDO e IDEAL, (ya no se cultiva Rosetti). Como su nombre indica ambas variedades son uvas embolsadas, elegidos los mejores racimos se realiza su embolsado al comienzo de su maduración a mediados de Julio.

El proceso de embolsado manual tiene como objetivo la protección del racimo, consiguiendo uvas de piel fina y color uniforme protegidas de las inclemencias meteorológicas.

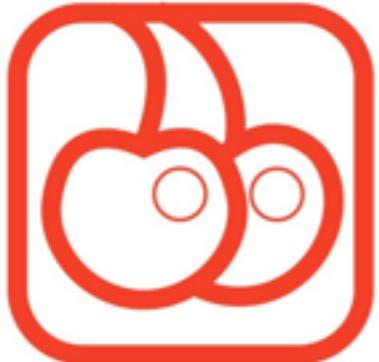


La variedad Ideal se caracteriza por unos racimos más grandes, con bayas de color amarillo que recuerdan su sabor a la variedad moscatel. Su maduración es más temprana con época de recolección a finales de septiembre hasta primeros de Noviembre.

La variedad Aledo sin embargo sus racimos son algo más pequeños con bayas mas pajizas, su recolección más tardía se centra en los meses de noviembre y Diciembre siendo habitual su consumo en las tradicionales capanadas de Nochevieja.



Consejo Regulador
Indicación Geográfica Protegida



**CEREZAS DE LA
MONTAÑA DE ALICANTE**



Este árbol fue introducido por los romanos quienes seleccionaron y mejoraron su cultivo, alcanzando su máximo desarrollo, en esta zona, en la época árabe.

Las Cerezas de la Montaña de Alicante se caracterizan por su intenso color rojo carmín a rojo vivo y su sabor dulce, presentan una pulpa blanda, de color rojizo. Externamente tienen forma redonda, pequeña y puntiaguda en su base.

El Consejo Regulador ampara las siguientes variedades de cereza: Burlat, Tilagua, Pianera, Nadal, Picota y Picota Ambrunesa (variedades principales), Stark Hardy Geant, Bing y Van (variedades polinizadoras), procedentes de *Prunus avium*, L, *Prunus cerasum*, o de sus híbridos.



Existen referentes históricos muy antiguos que indican la presencia del cultivo de cítricos en la zona de valencia, ya en el s. XIV se escribía sobre los huertos de naranjas y limones valencianos.

Laguna, en su traducción de la obra Dioscórides Tratado de Medicina (1570), ofrece datos sobre las naranjas y los limones de Valencia.

Pero no es hasta el s. XVIII cuando se ven las primeras plantaciones comerciales que se han ido ampliando hasta la actualidad.

La IGP ampara a los frutos del **naranjo** (*Citrus sinensis*, L.) de los grupos Navel, Blanca y Sanguina, a los frutos del **mandarino** (*Citrus reticulata* Blanco) de los grupos Satsuma, Clementinas e Híbridos y al fruto del **limonero** (*Citrus limon*, L.).

Granada Mollar
de Elche

DOP



Hay indicios del consumo de esta fruta desde 2500 A.C, (se han encontrado restos en tumbas egipcias) El granado (*Punica granatum*) es un árbol frutal de la familia Lythraceae cuyo fruto es la granada.

La variedad de **granada Mollar** de Elche se caracteriza por su dulzor y su pepita blanda. La fruta posee una piel gruesa de un color que puede oscilar desde crema a rojo intenso y, en su interior, una gran cantidad de semilla rodeadas de una jugosa pulpa.

Se cree que fue durante la guerra Púnica que se introdujo el granado en la región mediterránea motivo por el cual se le llamarían *Punica Granatum*.

CHUFA DE VALENCIA



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACION DE ORIGEN



La chufa fue un alimento apreciado en el antiguo Egipto; desde allí este cultivo se expandió al Norte de África, llegando a la Península Ibérica en la edad media.

La cultura islámica hizo expandir el cultivo de la chufa en las áreas mediterráneas de la actual Comunidad Valenciana, existiendo constancia por escrito que en el siglo XIII ya se consumía ampliamente una bebida refrescante llamada "**llet de xufes**", sin duda alguna antecedente de la actual horchata.

El este producto se cultiva en la zona de la huerta valenciana.



La especie *Cyperus esculentus*, llamada comúnmente juncia avellanada, es una planta que produce un tubérculo comestible conocido como chufa, muy apreciado por ser la base de la refrescante horchata.

La chufa de Valencia es un tubérculo de piel fina de un color pardo oscuro y su superficie externa presenta rugosidades. Posee un gran contenido en grasa y azúcares, y según su forma se divide en dos tipos de chufas, la "llargueta" que es alargada, y la "ármela" que es redondeada. Ambas están amparadas por la denominación de origen. El uso principal de este tubérculo radica en la elaboración de un refresco de color crema y aspecto lechoso, de sabor agradable y aroma típico llamado horchata, que es típico de la Comunidad Valenciana.

Este sello tiene mucho que decir sobre el Turrón con Denominación

No todos los turrones duros
pueden llamarse Alicante,
ni todos los blandos Jijona

Una tradición artesana
de más de cinco siglos



Jijona es la cuna del Turrón

Un turrón con
Denominación de Origen

Sólo el Turrón de Jijona,
Turrón de Alicante,
Torta Turrón de Alicante
y Torta Turrón de Jijona,
llevan este sello
del mejor Turrón.



Consejo Regulador
de Jijona y Turrón de Alicante
GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ





Existen varias teorías sobre el origen de la palabra turrón. La primera de ellas que deriva de la palabra catalana “terró” que a su vez deriva de tierra por el aspecto del producto, la segunda que su origen esté en el castellano antiguo “turrar ” que significa tostar la cual es una parte esencial del proceso de elaboración.

El TURRÓN DE ALICANTE tiene consistencia dura al cortarlo, sabor dulce, miel y azúcar que componen su receta, crujiente al masticar gracias a las almendras sin triturar.

Turrón obtenido por la mezcla de almendras, miel pura de abeja, azúcares, clara de huevo y oblea en la proporción establecida.

Para su obtención se cuece en la batidora a fuego vivo, durante un mínimo de 45 minutos, una mezcla de azúcares y miel hasta que adquiera el punto adecuado.

Entonces se añade la clara de huevo diluida y la almendra tostada y se volteá la masa hasta una distribución homogénea.

La masa, aún caliente, se pesa, moldea y se recubre de oblea, cortándose posteriormente en pastillas para su envasado.

El turrón de Alicante o Torró d'Alacant se elabora de forma parecida a su hermano turrón de Jijona. Se cuecen azúcar y miel, añadiendo al final la clara de huevo como blanqueante hasta conseguir lo que se denomina “punto de bola” y se añaden las almendras tostadas mezclando la masa para obtener un producto homogéneo que se moldea en cajones cubiertos de obleas.

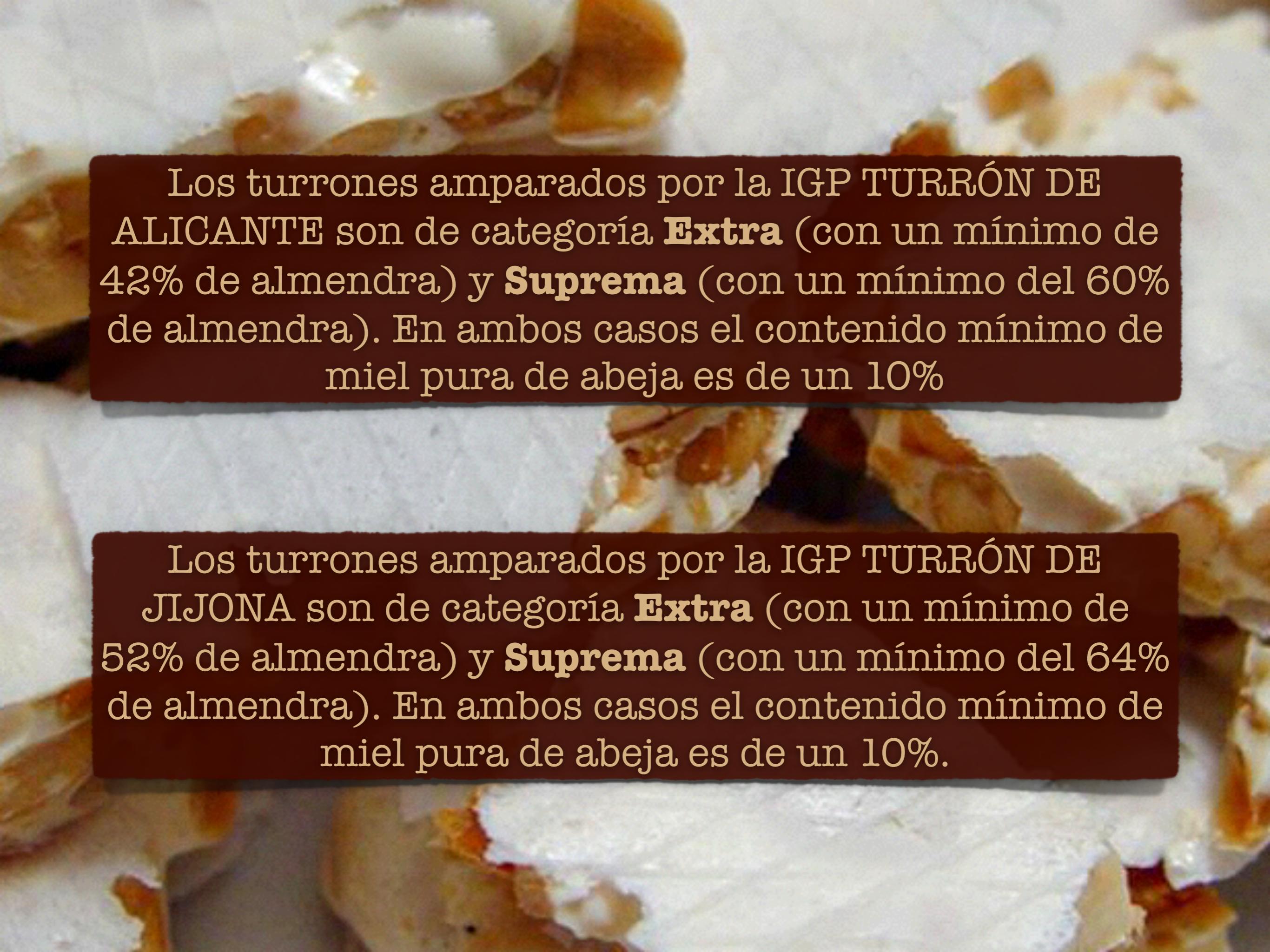


El turrón de Jijona o Torró de Xixona es una variedad de turrón de textura blanda, masa compacta obtenida de la cocción de sus ingredientes entre los cuales figuran almendras tostadas y peladas, miel, azúcar y clara de huevo.

Las almendras empleadas en su elaboración son de las variedades Valenciana, Mallorca, Marcona, Mollar y Planeta.

Tras una primera cocción se trituran todos los ingredientes y se produce una segunda cocción en los denominados boixets, calderos con un mazo, que consiguen una compacidad y cocción de la masa adecuada. Los maestros turroneros “arrematan” la masa para obtener la textura adecuada y se moldea en cajones para su posterior corte en tabletas.

El proceso artesanal y el perfeccionamiento de la técnica durante siglos dan como resultado un turrón de Jijona que resulta fácil al corte, del que podemos apreciar su sabor dulce de almendras y miel así como su textura rugosa gracias a las almendras picadas.



Los turrones amparados por la IGP TURRÓN DE ALICANTE son de categoría **Extra** (con un mínimo de 42% de almendra) y **Suprema** (con un mínimo del 60% de almendra). En ambos casos el contenido mínimo de miel pura de abeja es de un 10%

Los turrones amparados por la IGP TURRÓN DE JIJONA son de categoría **Extra** (con un mínimo de 52% de almendra) y **Suprema** (con un mínimo del 64% de almendra). En ambos casos el contenido mínimo de miel pura de abeja es de un 10%.

VINOS:

- DO UTIEL REQUENA
- DO VALENCIA
- DO ALICANTE
- DO CAVA
- DO FINCA LOS BALAGUESES (VINO DE PAGO)
- DO EL TERRERAZO (VINO DE PAGO).

BEBIDAS ESPIRITUOSAS:

- IG. ANÍS PALOMA DE MONFORTE DEL CID.
- IG. APERITIVO CAFÉ DE ALCOY
- IG. HERBERO DE LA SIERRA DE MARIOLA.
- IG. CANTUESO ALICANTINO.



Utiel-Requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VINOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



vinos
alicante

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Entre los vinos de la Denominación de Origen de los vinos de Alicante resulta especialmente particular el Fondillón, un vino generoso de solera, elaborado con uvas sobremaduras, y de alta graduación, así como el moscatel, los tradicionales tintos y sus jóvenes blancos y tintos elaborados a partir de variedades autóctonas como Merseguera, o Monastrell.

La zona de producción de los vinos de Alicante se sitúa en la provincia de Alicante, dividido en las subzonas de l'Alacantí, l'Alcoià, Alto Vinalopó y Medio Vinalopó, Bajo Vinalopó, La Marina Alta, La Marina Baja y El Comtat, de clima mediterráneo, con suelos calizos, pardos, con zonas de arcilla y riqueza mineral.



BLANCOS

Si proceden de uva Moscatel, son de color amarillo de pálido a ámbar, con aromas a flores y cítricos, afrutados en boca, persistentes y frescos. Si proceden de las variedades Airén, Subirat, Parent, Chardonnay, Macabeo, Merseguera, Planta fina de Pedralba, Sauvignon Blanc o Verdil, su color suele ser amarillo claro, presenta aromas afrutados y limpios, a la par que son frescos, con buena acidez y frescura en boca. Ideal para acompañar todo tipo de arroces, pescados y mariscos, a una temperatura de 7-10 °C.

BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO. Aspecto amarillo con tonos dorados, aromas a fruta y madera, con frescura, equilibrio y buena persistencia en boca.

ROSADOS

Su color varía de salmón a rosa, con aromas potentes, frescos, y afrutados. Equilibrados y ácidos al paladar, con sabores a frutas. Servir a 7-9 °C, con aperitivos, mariscos, pastas y arroces.

TINTOS

JÓVENES. Color rojo intenso, que varía de rubí a violeta. Aroma intenso a frutas. Equilibrado en boca, con estructura adecuada y volumen. Las uvas tintas autorizadas son Monastrell, Garnacha Tintorera, Garnacha tinta, Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo. Acompañante perfecto de arroces, pastas y carne, a 16 - 18 °C.

TINTOS CON ENVEJECIMIENTO. Aspecto visual rojo cereza, intenso. Aroma potente, a frutas, balsámicos. Equilibrio y persistencia adecuados, persistentes. Servir a 16-18 °C con asados, carnes rojas y arroces.

OTROS TIPOS

Moscatel Alicante. Color de amarillo con tonos dorados, aroma floral y frutal. Persistente en boca, con buena acidez y untuosidad.

Vinos de licor. Color correspondiente rosado o tinto, según la variedad de uvas empleadas en su elaboración. Aroma intenso, floral y frutal. Persistente en boca, con acidez adecuada.

Vinos nobles. Color cereza de intensidad media- alta. Aroma intenso, a madera. Persistencia y estructura adecuada en boca.

Vinos añejos. Color rojo caoba, aroma intenso, a madera. Sabor persistente, con buena estructura.

Vinos espumosos. Color amarillo, de rosado a pálido. Aroma frutal y floral. En boca es equilibrado en cuanto su dulzor y acidez. Ideales con aperitivos, a 7-10 °C.

Vino espumoso aromático de calidad. Amarillo, de tonalidad pálida, con burbujas. Olor a flores y frutas. Acidez e intensidad apropiadas en el paladar, con buena estructura.

Fondillón. Color de caoba a ámbar, con aroma intenso, a frutas, madera y tostados. Sabor persistente, equilibrado, con buena estructura. Servir entre 16°C y 18°C, con dulces, postres o sencillamente solo.



Dentro de las variedades de uva aceptadas en la Denominación de Origen de los vinos de Valencia, la Merseguera es la mayoritaria, y a partir de ella se obtienen vinos ácidos y ligeros.

También es destacable la Moscatel, que da lugar a vinos dulces y aromáticos, vinos de licor y mistelas. Así, los blancos dominan la producción, aunque también tienen cabida los tintos y rosados.

La zona de producción se sitúa en la provincia de Valencia, y engloba las siguientes subzonas: Alto Turia, Valentino, Moscatel de Valencia y Clariano. Predomina así el clima mediterráneo, aunque con influencia continental en determinados municipios. Los suelos están formados a partir de margas y arcillas o areniscas, cantos, gravas, y arenas en relieve poco acusados.

BLANCOS

Color amarillo, de pálido a pajizo o dorado, con tonos verdosos. Aroma limpio, intenso y afrutado. En boca son ácidos, frescos y con sabor afrutado y persistente. Si se someten a crianza, aparecen características propias del paso por madera. Muy buen acompañante de mariscos, pescados, quesos y arroces, a temperatura entre 10º y 12º C. Las variedades de uva blancas autorizadas son Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo, Subirat Parent, Merseguera, Moscatel de Alejandría, Moscatel Grano Menudo, Planta Fina de Pedralba, Planta Nova, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon Blanc, Tortosí, Verdejo, Verdil y Viognier.

ROSADOS

Aspecto rosado, y olor a frutas, limpio e intenso. Su gusto es afrutado y persistente, con acidez adecuada, y equilibrado. Maridar con pasta, paella de marisco y conejo, tapas, pescado azul, a 8ºC.

TINTOS

Color rojo intenso de distintas tonalidades. Aroma limpio, afrutado, y amaderado si pasa por ella. Al paladar se presenta equilibrado y estructurado. Maridar con carnes, arroces, pescado azul, asados y tapas, a 17ºC. En esta Denominación de Origen, los vinos se obtienen a partir de las variedades de uva tinta Bobal, Bonicaire, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Forcallat Tinta, Garnacha, Graciano, Malbec, Mencía, Merlot, Monastrell, Mazuelo, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo y Tintorera.

VINO LICOR

Color amarillo, rojo o rosado de distintas tonalidades en función del proceso de elaboración. Aroma intenso, sabor dulce, equilibrado. Perfectos para acompañar quesos y postres, a 14 ºC.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Color amarillo, rosado o rojo con diferentes reflejos en función de si son blancos, rosados o tintos, respectivamente. Aroma varietal, limpio e intenso. En boca muestran acidez e intensidad adecuadas, frescura y burbujas bien integradas.

VINO DE AGUJA

Aspecto de color rojo, rosado o amarillo, en función de si son tintos, rosados o blancos. Olor característico de la variedad de uva, que se muestra limpio e intenso. En boca se percibe el carbónico, y su sabor es fresco, afrutado e intenso. Ideal para tomar como aperitivo e incluso para acompañar todo tipo de pescados, mariscos y paellas. Servir a unos 4ºC.



utiel-requena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Si bien predomina el cultivo de uvas tintas, en la Denominación de Origen del vino Utiel-Requena resulta destacable la uva blanca autóctona Tardana o Planta nova de la que se obtienen singulares vinos. Por otro lado, es la Macabeo la variedad más extendida, cuyos vinos presentan una calidad y características sensoriales inmejorables.



BLANCOS

Color amarillo, de diferente intensidad, con matices verdosos, aunque si proceden de la uva Tardana presentan tonalidades doradas. Su aroma es floral y afrutado, y en boca son ácidos y frescos. Ideal para acompañar aperitivos, pescado, marisco y arroces, con una temperatura de servicio de 9-12º C. Las uvas blancas que pueden ser empleadas en el proceso de elaboración son Macabeo, Merseguera, Tardana, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Parellada, Verdejo, y Moscatel de granomenudo.

ROSADOS

Presentan distintas tonalidades rosadas, olor y sabor afrutado, frescos y ácidos al paladar. Ideales para acompañar mariscos frescos, pescados, verduras asadas, además de todo tipo de arroces y pastas, a 9-12 ºC.

TINTOS

Color rojo con distintos reflejos, aromas afrutados. En boca son intensos, equilibrados y ácidos. Perfecto acompañamiento de parrilladas de carne, caza, quesos y foie, a 16-18 ºC. Las variedades tintas contempladas en esta Denominación de Origen son Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, y Cabernet Franc.

OTROS VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD

Diferente tonalidad dependiendo de la uva de la que proceden, bien amarilla, rosada o roja. Aromas frutales y florales, con sabor equilibrado en cuanto su acidez y dulzor, a la par que los tintos se muestran voluminosos en el paladar. Servir a 6ºC, con aperitivos y arroces.

VINOS DE AGUJA

Su aspecto depende de su son blancos, rosados y tintos. Muestran aromas típicos de las variedades correspondientes, con ligereza y frescura en el paladar. Perfectos con aperitivos, pescados, mariscos y paellas, a 4ºC.

VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD

Color amarillo, aroma afrutado, sabor dulce y ácido, equilibrado.

VINOS DE LICOR

Aspecto amarillo o rojo, de diferente tonalidad según sean blancos o tintos. Maridar con postres, quesos y patés, a 10ºC.

VINOS DE BAJA GRADUACIÓN

Visualmente se corresponde con los colores de los vinos blancos, rosados o tintos. Son afrutados, ácidos en boca, y frescos. Perfectos como aperitivo e incluso para acompañar todo tipo de pescados, mariscos y paella, a unos 4ºC.



El Cava



CAVA DE VALENCIA

Su aspecto es limpio y brillante. Si son cavas blancos, presentan color amarillo de palido a pajizo. Si son rosados, muestran color rosa de distintos tonos. Aroma frutal, limpio y fresco, con notas de su permanencia en la botella en contacto con las lías. Equilibrados en boca, donde se perciben sus pequeñas burbujas que se desprenden continuamente.

CAVA DE VALENCIA GRAN RESERVA

Color amarillo o rosa de distintas tonalidades, según sea blanco o rosado, pero siempre limpio y brillante. Aromas complejos, limpios, que recuerda a levaduras. Asimismo, en boca muestran equilibrio, sabores afrutados, y se presentan pequeñas burbujas.

Se recomienda una temperatura de servicio de 5 a 8ºC, y maridan con todo tipo de platos, aunque acompañan particularmente bien a pescados, mariscos, arroces, carnes blancas y aperitivos.

Por otro lado, las variedades de uva blanca autorizadas son Macabeo , Xarel·lo, Parellada, Malvasía y Chardonnay, mientras que las de uva tinta son Garnacha tinta, Monastrell, Pinot Noir y Trepat, aunque esta última solo puede ser empleada en la elaboración de rosados.

FINCA TERRERAZO

VINO DE PAGO




MUSTIGUILLO
BODEGA Y VIÑEDOS

PRODUCT OF SPAIN

El terrero designa el Vino de Pago producido en la finca de El Terrerazo de Utiel (Valencia), España por Bodega Mustiguillo.

La indicación geográfica admite las siguientes variedades de uva tintas: bobal, cabernet sauvignon, garnacha tinta, merlot, syrah y tempranillo.



VINO DE PAGO

Los Balagüeses

Denominación de Origen Protegida



El Pago de Los Balagüeses es un paraje privilegiado para el cultivo de la vid, en Utiel, rodeado de bosque de pinos, carrascas y plantas aromáticas, ubicado dentro del Parque Natural de las Hoces del Cabriel.

El terreno de naturaleza calcáreo-arenosa de este Pago y las noches frescas del verano favorecen la alta calidad de nuestros vinos. Syrah y Garnacha tintorera son las variedades predominantes, además de una pequeña parcela de Merlot y de Chardonnay.

**CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIONES ESPECÍFICAS**



**BEBIDAS ESPIRITUOSAS
TRADICIONALES DE ALICANTE**





El aperitivo café de Alcoy es un licor típico de la zona de Alicante obtenido por maceración de café y alcohol neutro.

La maceración se realiza con café de la variedad Arábica, de tueste natural, con alcohol neutro. Posee un grado alcohólico entre el 15% y el 25% en volumen, característica que le diferencia del licor café gallego junto con una menor cantidad de azúcar en su composición. Su color es similar al del café, pardo-oscuro, y sin impurezas en su interior.

El tueste del café debe hacerse en la zona de producción, y es un proceso muy riguroso en el que deben cumplirse unos contenidos mínimos de cafeína, cenizas o grado de humedad. Una vez tostado se realiza una molienda gruesa para facilitar el paso de aromas y color al alcohol, que durante la maceración se va rebajando con agua hasta el volumen establecido de 15 -25 grados.

Está permitido la adición de caramelo para obtener ese color pardo característico.



El Anís Paloma Monforte del Cid es un anís que se elabora en la provincia de Alicante, y que se obtiene por destilación de anís verde y/o anís estrellado (badiana) en alcohol neutro de origen agrario.

Al destilado se le añade alcohol, extractos naturales de anís y/o badiana, agua y azúcar. Finalmente presenta una graduación alcohólica entre 40 y 50%, y un contenido pequeño de azúcar, por lo que resulta un licor bastante fuerte.

Antes de embotellarlo debe pasar diez días en reposo, tras los cuales obtenemos el licor cristalino, limpio, de sabor suave y con un intenso aroma a anís, tan apreciado en nuestra gastronomía.



BEBIDAS ESPIRITUOSAS
TRADICIONALES DE ALICANTE



Este licor se elabora mediante destilación y/o maceración de la flor y el pedúnculo de *Thymus moroderi*, conocido como cantueso o tomillo alicantino, junto a alcohol neutro. Posee una graduación alcohólica entre 25% y 35%, y una cantidad considerable de azúcar, expresado como azúcar invertido. El Cantueso que se obtiene es de un color pardo oscuro, si es transparente se usan colorantes para conseguir ese tono pardo, con un aroma silvestre, típico de la flor utilizada. A este destilado se le puede dejar reposar en barricas de roble durante al menos dos años, para obtener cantueso alicantino añejo.



Este licor se obtiene por destilación o por maceración de plantas recolectadas en la Sierra de Mariola con alcohol neutro, donde el anís está presente bien como extracto añadido o grano macerado. Posee un grado alcohólico entre el 22% y el 40%, y su coloración varía según las plantas utilizadas desde transparente hasta rojizo, pasando por amarillos y verdes claros.

Las plantas que se utilizan son salvia, manzanilla, poleo, hierba Luisa, raíz de cardo santo, menta piperita, rabo de gato, hinojo, anís, melisa, agrimonia, ajedrea, zamarrilla, hierba de San Guillermo, tomillo y cantueso, todas ellas de la Sierra de Mariola.

En la elaboración del licor se emplean al menos cuatro de estas plantas, que deben recogerse en su momento de máxima floración, proceder a su lavado y secado al aire, conservadas en lugares secos y con poca luz. El producto resultante debe permanecer en reposo dos meses antes de su embotellado.



Recipe

COCINA DE VANGUARDIA



Restaurante Quique Dacosta
Chef: Sr.Quique Dacosta -3 estrellas
Dénia
<http://www.quiquedacosta.es>

ENLACE A RESTAURANTES CON UNA ESTRELLA
MICHELÍN EN LA COMUNIDAD.

recipe:

Bibliografía y web gráfia

*www. mapya.es/productos de
calidad diferenciada*

VVAA; Ofertas Gastronómicas.

Paraninfo. Madrid 2011

*J.L. Armendáriz; Gastronomía y
Nutrición. Paraninfo. Madrid,*

2013.

*VVAA; Un paseo gastronómico
por España; Köneman, 2001*

