DESTINOS gastronómicos DE LA PROVINCIA DE ALICANTE

2020

Carmencita®

Molinillos
GIGANTES

Carlos Corredor

Director

Destinos Gastronómicos de la Provincia de Alicante llega a su segunda edición, el objetivo de esta publicación es poner el valor la extraordinaria y variada gastronomía de nuestra tierra.

En cada rincón de la provincia de Alicante se puede disfrutar de la excelencia y diversidad de las materias primas que ofrecen nuestra huerta y nuestro mar, exponentes de la afamada Dieta Mediterránea. Desde la cocina tradicional a la llamada cocina de autor o de vanguardia, esta riqueza ha situado a la Costa Blanca como un referente gastronómico a nivel nacional e internacional. Contamos con 16 estrellas Michelin, siendo la quinta provincia de España con más estrellas.

En la provincia de Alicante se conservan formas ancestrales de convertir los alimentos en manjares, conocimientos que se han ido transmitiendo de generación en generación y que, en la actualidad, gracias a la revisión realizada por profesionales de los fogones, se han convertido en la manifestación de una de las consideradas artes más modernas, la gastronomía.

Más allá de la importante aportación de este sector a la economía y al mercado laboral, la gastronomía ha desplegado en esta provincia un gran poder de seducción, convirtiéndose en uno de los principales motivos para visitarla. Disfrutar del Mediterráneo, entendido en su más amplio concepto que abarca el paisaje marino y los diversos parajes del interior, uno de cuyos máximos exponentes es la huerta, saboreando sus inigualables pescados y mariscos, junto a los arroces cocinados de diferentes formas: secos, melosos, caldosos, platos de cuchara… los salazones, embutidos, quesos artesanos, frescas verduras, frutas, aceites y especias es una propuesta irresistible para quienes se deleitan con los sabores más ancestrales. Y todo ello regado con unos vinos que desde siglos atrás gozan del reconocimiento de reyes, hombres ilustres, escritores y gentes de buen paladar.

En el abanico de productos gastronómicos alicantinos, los dulces tienen un lugar muy destacado. Una gran variedad de repostería artesanal y una infinidad de elaboraciones que con fórmulas mágicas recrean los exquisitos pasteles típicos de la cocina árabe son una excelente propuesta para finalizar las ricas comidas mediterráneas.

LA PLAÇA
GASTRO MERCAT
La Plaça Gastro Mercat
7ª Planta Edificio Maisonnave

La Plaça Gastro Mercat

GOURMET
EXPERIENCE
El Corte Inglés
Gourmet Experience
Planta Baja Edificio Federico Soto

Gourmet Experience

CAFETERÍA RESTAURANTE
Cafetería - Restaurante
5ª Planta Edificio Federico Soto

Cafetería Restaurante

El Corte Inglés
SUPERMERCADO
Supermercados El Corte Inglés
Planta semisótano Edif. Maisonnave
Planta Baja Edif. Federico Soto

Supermercado

El Corte Inglés
ALICANTE

Quique Dacosta

EL LUGAR: Este es un territorio muy especial.

Denia a 75 kilómetros a la redonda ,desde el olivo que preside la entrada de mi restaurante, se abre una espiral mágica que alberga un universo gastronómico que cualquier cocinero del mundo desearía tener.

Esta es mi gran suerte como cocinero. El territorio en el que vivo, el legado gastronómico que he heredado, la despensa natural, los campos de cultivos y frutales, los parques naturales, la profesionalidad de los artesanos, agricultores, pescadores y ganaderos, recolectores...

SUS GENTES: La forma de vivir de las gentes, y un crisol de culturas que se han fundido en una sola llamada Mediterráneo, ha dado paso a expresiones plurales y amplias que, como consecución de la apertura mental del pueblo, ha creado una gastronomía que además de todo bagaje y tradición comentado anteriormente, se expresa con innovación, modernidad e incluso con Vanguardia.

TALENTO: Un valor tangible es el talento de los profesionales de la gastronomía en esta tierra. No es necesario pensar en los más conocidos y reputados chefs, pasteleros o panaderos, para saber que en cada fogón hay un hombre o una mujer entregada a la causa y a la expresión artesanal y Artística de la gastronomía de esta tierra y mar.

El momento es único y a la vez crucial. El talento aparece muchas veces y sin una aparente causa. En este momento se da una hornada de chefs que pueden liderar las gastronomía española en los próximos años. Jóvenes, apasionados, emprendedores y soñadores. También realistas y analistas. Y en la figura de Paco Torreblanca, todos podemos mirarnos. Idealizar objetivos. Ver que como él ha hecho, nosotros desde la excelencia podemos al menos intentar llegar a la cima de aquello que nos propongamos.

FORMACIÓN: Hemos sido capaces de construir centros de formación para que el prestigio del sector sea latente y patente. Quedarán como referencia en Europa los centros de desarrollo turístico, distribuidos por toda la comunidad; o el invattur como centró de I+D+i de todo lo relacionado con el turismo.

TURISMO: hemos llegado a la cuestión… el turismo. Principal industria de esta tierra. Creo firmemente en que solo desde la excelencia tenemos una oportunidad más. Hay muchas formas de hacer excelencia, pero ésta solo se puede hacer de una manera. En la sardina o en la lubina, en el guisante o el perejil, en la gamba o la galera, en el atún rojo o la caballa, en el vino o la uva de mesa, en el aceite de oliva virgen extra o en el turrón… en el servicio y la profesionalidad… sólo desde la excelencia, esta tierra podrá conseguir en el futuro lo que todos tenemos en mente, lo que perseguimos, por lo que trabajamos. Somos una tierra con gentes que podemos conseguir cosas muy importantes. Nos esperan años trascendentales… Trabajaremos en ellos con el tesón y la creencia necesaria. Apoyémonos unos en los otros.

La gastronomía de aquí la aprendí en los bares, los restaurantes, las arrocerías, las tabernas y los chiringuitos. También en alguna que otra casa particular, donde guisanderos y guisanderos de lujo me enseñaban, y enseñan a cocinar como siempre se guisó en este lugar. Sin formación académica gastronómicamente hablando, ya sabéis soy autodidacta, el conocimiento del terreno si eres cocinero has de aprenderlo en la calle...en las cocinas, en las barras, entre viñas y botellas de vino. Con curiosidad y ganas de vivir una tierra esta, que nos da más de lo que nunca podremos devolverla.

Vivo y cocino aquí, sin haberlo decidido, pero si tuviera que elegir, seguro pediría vivir y cocinar en este lugar.

AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
comercio y hostelería

Alicante, es una ciudad ubicada en la costa este española, bañada por el mar Mediterráneo, ostenta la capitalidad de la provincia homónima. Esta condición de ciudad mediterránea le confiere un carácter y unas características climáticas propias, que unidas a sus playas, a sus encantos naturales y su patrimonio histórico, la han convertido en uno de los destinos turísticos principales, con reconocimiento nacional e internacional.

Se trata de una ciudad abierta al resto del mundo que dispone de modernas infraestructuras de transporte, como el Aeropuerto Internacional Alicante-Elche, con más de cien conexiones directas a ciudades europeas, ubicado a 10 minutos del centro de la ciudad. Su estación AVE y su moderna estación de autobuses, la nutren constantemente de turistas. El Puerto de Alicante, integrado en la ciudad, dispone de amarres deportivos, y es a su vez, protagonista de grandes eventos deportivos, como la Vuelta al Mundo de Vela.

En su emplazamiento actual, el nacimiento de Alicante se remonta al período denominado visigótico, cuando por motivos defensivos y de salubridad, la población se desplazó desde la zona conocida como el Tossal de Manises, ubicado a unos 3 kilómetros al norte de la ciudad, hasta el área del Monte Benacantil, en cuya cumbre se construyó el Castillo de Santa Bárbara. Un paseo por su centro histórico desvelará la singularidad del Parque de la Ereta y del Barrio de Santa Cruz, la prestancia del edificio del Ayuntamiento, o los cantos del pasado, de los restos de la Ciudad Descubierta y de la Puerta Ferrisa, próximos ambos a la Basílica de Santa María y a la Concatedral de San Nicolás.

En la ciudad, su presente y su futuro prometedor se funden con un pasado de intensa historia, cuya impronta es perfectamente visible en sus numerosos yacimientos arqueológicos y en los museos que se encargan de mantener viva esta memoria, reflejada entre otros en: el museo de Arte Contemporáneo (MACA), el Museo de Fogueres, el Museo de la ciudad (MUSA), ubicado en el propio Castillo de Santa Bárbara y el Museo Arqueológico (MARQ).

La ciudad ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, y prueba de ello, está en el hecho de ser la sede de la Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO).

Alicante, cuenta con una variada oferta turística de alojamientos, cultural y de ocio. Sus playas, calas, senderos urbanos, y zonas de paseo, entre los que destaca la Explanada, posibilitan el disfrute de la naturaleza durante todo el año, facilitando la práctica de deportes al aire libre, como la náutica y el golf.

Son destacables sus opciones comerciales, con múltiples zonas ubicadas a lo largo de la ciudad, en cuyos establecimientos se pueden escoger desde los productos más tradicionales hasta los diseños que marcan las tendencias actuales. Alicante es un gran escaparate donde se entremezclan las tiendas de eventos, con los selectos comercios de autor, a los que se suman los grandes almacenes y los mercados cubiertos, o mercadillos, que muestran la idiosincrasia local.

Alicante… sabor Mediterráneo

El arroz es sin lugar a dudas el principal protagonista de la gastronomía de nuestra ciudad, con una amplia cantidad de cocciones que nos posibilitan ofrecer múltiples y variadas recetas. Arroces secos, caldosos, con marisco, melosos, combinados con verduras, carne o pescado. Y es que los mejores productos del mar y la montaña de Alicante, se funden con nuestro ingrediente estrella para ofrecernos lo mejor de la saludable y sabrosa dieta mediterránea.

En Alicante se puede degustar, desde tapas y platos tradicionales que hunden sus raíces en la secular despensa alicantina, hasta propuestas de vanguardia que apuestan por la creatividad y la fusión con nuevos sabores, Todos ellos cocinados con pasión mediterránea y maridados con los reconocidos Vinos Alicante DOP.

“Alicante Ciudad del Arroz” es un proyecto que pretende poner en valor nuestra extraordinaria tradición gastronómica y ser el punto de encuentro, con el arroz como protagonista, de distintas iniciativas, como jornadas gastronómicas, simposios, show-cookings y concurso de arroces para promocionar nacional e internacionalmente la excelencia gastronómica de nuestra ciudad.

Comercio y Hostelería
https://bit.ly/2FtUxxY

Agost tot l'any

A tan solo dieciocho kilómetros de Alicante, Agost es un lugar cercano para olvidarse del ajetreo diario de las grandes urbes y disfrutar de un ambiente sosegado y acogedor, que esconde un rico pasado que nos habla de su tradición alfarera, sus rituales festivos y otras curiosidades que no dejan indiferente al visitante.

Un pueblo donde la música es protagonista de numerosas fiestas y celebraciones, ofreciendo un espectáculo de calidad y virtuosismo que sorprende al espectador.

Agost, esencia alfarera

Un paisaje de ocres, amarillos y anaranjados, nos deja espectaculares atardeceres cuando la caída del sol vierte sus últimos rayos sobre sus tierras arcillosas. Tierra arcillosa que produjo una importante industria alfarera, motor económico de Agost durante el s.XIX, y que a día de hoy aún mantiene industrias en activo que pueden ser visitadas, y en las que el viajero puede experimentar en el torno, guiado por la experta mano de nuestros alfareros.

Un viaje en el tiempo es la propuesta de la Ruta de la Alfarería, donde las calles del casco histórico rezuman ecos de su pasado alfarero. Siguiendo las huellas de la cerámica finalizamos con la visita al Museo de Alfarería, alfar de inicios del s. XX, que mantiene las estructuras de una alfarería de la época y nos permite conocer a fondo el proceso de este antiquísimo oficio.

La capa negra de Agost

La sala de geología del Museo de Alfarería de Agost explica uno de los secretos mejor guardados de nuestro planeta. El paisaje de Agost esconde los restos del meteorito que cayó hace 66 millones de años en la península del Yucatán y que provocó una de las grandes extinciones masivas que acabó con la vida de un 75% de las especies del planeta, entre ellas los dinosaurios.

21 km de Vía Verde

La Vía Verde del Maigmó, jalonada por puentes y túneles que sortean las dificultades del terreno, en un alarde de ingenio y maestría de la construcción civil, es un recorrido cómodo y seguro, que sumado a las rutas de pequeño recorrido, hacen de Agost un destino envidiable para la práctica del senderismo y cicloturismo.

Sabores del Mediterráneo

La gastronomía de Agost se compone de platos sencillos, pero no por ello menos apetitosos. Gazpachos, arroz con conejo, gachamiga, olla de trigo y borreta, entre otros, conforman una rica muestra de sabores elaborados con los ingredientes propios de la tierra. Platos que tienen su contrapunto en el dulzor aportado por la uva de mesa, siendo Agost zona productora del C.R.D.O de uva embolsada de mesa del Vinalopó.

No pueden faltar en la dieta agostense las sabrosas empanadas y las habas hervidas que son típicas de los días de mona, u otras festividades donde es costumbre salir al campo a comer. Igualmente, la coca a la pala se ha convertido en un plato estrella de nuestra oferta gastronómica, siendo habitual como almuerzo.

Pastas y dulces

La repostería de Agost es conocida por su variedad y calidad. Pasteles de boniato, murcianos, toñas, rollos de anís, rollos de vino, almendrados..., una amplia oferta que durante todo el año está presente en las distintas celebraciones y que atrae a un gran número de visitas.

www.turismodeagost.com

Alcoi

Alcoi, la ciudad de las Fiestas de Moros y Cristianos de Interés Turístico Internacional y de la Cabalgata de Reyes más antigua de España, de Interés Turístico Nacional, es una ciudad mediterránea rodeada de dos Parques Naturales y situada a 54 km de Alicante y 105 de Valencia. Está incluida en la Ruta europea del Modernismo y la Ruta Europea de Cementerios Significativos y posee un Patrimonio de la Humanidad con las Pinturas rupestres de la Sarga.

Su patrimonio industrial y modernista junto con los emblemáticos puentes que salvan barrancos y ríos nos presentan una ciudad amable, para recorrer a pie, cercana y repleta de historia. El aspecto actual de la urbe deriva directamente de aquella ciudad pionera de la Revolución Industrial en España.

Edificios como la Casa del Pavo, el Círculo Industrial, el antiguo edificio del Parque de Bomberos y el Conservatorio de Música y Danza; así como las arquitecturas industriales del antiguo edificio de Papeleras Reunidas S.A. y del de Ferrándiz y Carbonell merecen la visita.

El paisaje natural adquiere relevancia especial en el Parque Natural del Carrascal de la Font Roja y la Serra de Mariola, caracterizado por la variedad de hierbas aromáticas y medicinales.

Los alrededores de Alcoi y su Vía Verde ofrecen la posibilidad de disfrutar de diferentes rutas senderistas, cicloturistas y deportes de aventura.

Del mismo modo, le sugerimos pasear por el cementerio de Alcoi, fiel reflejo de la sociedad industrial alcoyana.

Si ha decidido contemplar la Entrada de las Fiestas de Moros y Cristianos de Alcoi, tiene una cita en abril aunque le recomendamos que confirme siempre las fechas con la Tourist Info Alcoi (965 53.71.55)

El Betlem de Tirisiti, declarado Bien de Interés Cultural; las “Pastoretes”, el domingo anterior al 5 de enero y la Burreta o Ban Reial; la víspera de la Cabalgata son una peculiaridad de la Navidad Alcoyana. Pero el mayor atractivo lo constituye la Cabalgata de Reyes, en la que un séquito de pajes se sirven de escaleras de madera para entregar los regalos a los niños.

Las infraestructuras y los servicios de que dispone, hacen que Alcoi sea una ciudad de futuro que se adapta a las novedades más vanguardistas. Aportaciones como la Llotja de Sant Jordi, de Santiago Calatrava o la Mostra de Teatre convierten a Alcoi en un espacio para la cultura y los congresos. Una visita a los diferentes museos MAF (Museo Alcoyano de la Fiesta), Refugio de la Guerra Civil Española, Museo Arqueológico Municipal, Museo Provincial de Bomberos, el EXPLORA (Expo-museo de la ciudad), el IVAM-CADA o el museo de la aceituna Serpis completan la visita a la ciudad.

Gastronomía

Recomendamos no abandonar la ciudad sin degustar su sabrosa gastronomía: las “bajoques farcides”, la “borreta”, la “olleta alcoyana” y la “pericana”, así como sus famosas “peladillas”, “torrats”, “pinyonets”, “nueces azucaradas” y “pasteles de carne y gloria”.

Por otra parte el “herbero” y el “café licor”, bebida típica cuyo origen hay que buscarlo en la industrialización alcoyana, son muy recomendables para saciar la sed.

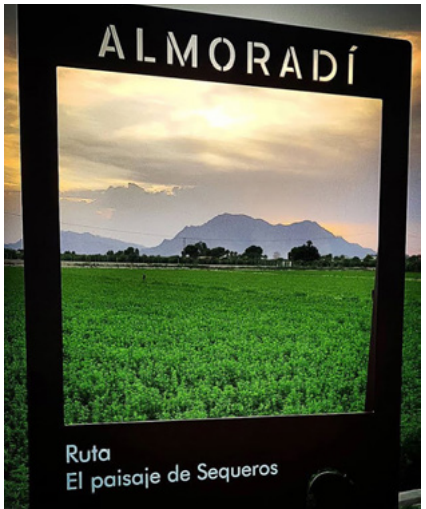
Del mismo modo les “picadetes” o pequeños platos de aperitivo son un manjar al paladar, destacan los garibaldinos (gambas rebozadas), espardenyes (boquerones rebozados), abisinios (huevos duros rebozados).

www.alcoyturismo.com

almoradí
corazón de la vega baja

Almoradí. Municipio al sur de Alicante, el cual supera ya los 20.000 habitantes, enclavado en una zona privilegiada. En el centro geográfico de la Comarca de la Vega Baja del Segura, con dos accesos directos desde la AP-7, a 10 minutos de la fina arena de las costas alicantinas y a 15 minutos del Casco Antiguo de Orihuela. A 30 minutos del aeropuerto de Alicante y a 30 minutos de Murcia.

Situado entre dos hermosos Parques Naturales; el Parque Natural de El Hondo y el Parque Natural de las Salinas de la Mata y Torrevieja, enclavado en un entorno de huerta, donde destacan los alegres colores de los huertos de naranjos y alcachofas.



Un lugar con uno de los mejores climas de Europa, donde la luz del sol se convierte en la protagonista de los días. Su nombre, Almoradí, cuyo significado popular es “Mi voluntad y mi deseo”, nos trae intensos sabores y colores de reminiscencias mediterráneas, que todavía se conservan en manifestaciones culturales como su mercado de los sábados, tan parecido a los zocos orientales, en el que nos podemos sumergir en un universo diferente que nos sorprenderá por su variedad de productos y sus formas de comercio que parecían perdidas en el tiempo.

Un lugar en el que sus gentes han sabido aprovechar los productos de la tierra y del mar para crear una gastronomía única, en la que se conjugan los productos de la huerta, el arroz y los pescados sabiamente, para que comer se convierta en un acontecimiento, una fiesta para los sentidos, el momento de compartir la amistad en torno a una mesa.

Estamos ante un pueblo de moderna construcción, de calles amplias y despejadas diseñadas por Larramendi, tras el terremoto de 1829 que asoló gran parte de la Vega Baja y en el que Almoradí fue uno de los mayores perjudicados. Un pueblo con vocación de ciudad que une sus ancestrales tradiciones con la pujanza de sus empresarios, cuyo dinamismo ha hecho posible un crecimiento ordenado y racional que introduce la naturaleza en la ciudad a través de sus hermosos parques y jardines, que regalan a todos sus ciudadanos, y a sus visitantes, momentos de reposo y tranquilidad al aire libre, lugares para disfrutar de nuestro clima y de la bondad de nuestras gentes.

Gastronomía

La gastronomía almoradidense cuenta con un amplio abanico de posibilidades. Elaborada con los mejores productos de la huerta y del mar, presenta una altísima calidad y variedad. Elaborada por recetas ancestrales, siendo este legado uno de los mayores tesoros de la población. Las exquisitas recetas elaboradas de forma más tradicional en los hogares, y con un toque modernista, pero sin perder su esencia, en los restaurantes, se convierten en uno de los principales atractivos de Almoradí.

Numerosos platos elaborados con su producto estrella, la alcachofa, permiten degustar este producto de mil maneras, cúal de ellas más deliciosa.

Almoradí actualmente cuenta con dos asociaciones en el sector: la Asociación de Restaurantes y la Asociación de Hostelería. Ambas participan y organizan numerosos eventos durante todo el año, tales como Jornadas Gastronómicas, participación en ferias locales, Jornadas de la Tapa o el evento más importante que se realiza en Almoradí en lo que a gastronomía se refiere: el Congreso Nacional de la

Alcachofa de la Vega Baja del Segura, que este 2020 se celebra el 7 al 8 de marzo.

Un producto, la alcachofa, del que Almoradí fue pionero en la apuesta por la promoción de eventos festivos y gastronómicos relacionados con esta hortaliza, y en 2012 organizó su primer Congreso Nacional, al que seguirían los llamados “Monográficos y Túneles” de la Alcachofa -una iniciativa de la asociación de restaurantes- y los “Tapea con Alcachofa” de la asociación de Hosteleros de Almoradí.

6º Congreso Nacional de la Alcachofa
Fuerza Vega Baja
VEGA BAJA DEL SEGURA
ALMORADÍ

www.almoradi.es

Alcachofa
Vega Baja del Segura
La joya de la huerta

La alcachofa es un producto estrella de la Vega Baja del Segura.

La huerta de esta comarca, ubicada en el sur de la provincia de Alicante, es un paisaje único por la riqueza de su patrimonio hidráulico, el entorno medioambiental y su valor agrícola.

En estas tierras que destacan por la fertilidad del suelo, los singulares canales de riego, la experiencia de sus agricultores y el clima mediterráneo se cultivan las alcachofas de la Vega Baja, conocidas como la Joya de la Huerta.

Son muy apreciadas por su calidad, sabor y destacan por su ternura. Además, se han convertido en un motor económico de la comarca y pasea el nombre de la Vega Baja por todos y cada uno de los mercados en los que está presente.

Principales exportadores

La superficie de alcachofas en la comarca de la Vega Baja es de unas 2.000 hectáreas que producen alrededor de 25.000 toneladas de alcachofas por campaña (entre finales de noviembre y mayo).

De esta forma, la Vega Baja es la principal zona productora de alcachofas de la Comunidad Valenciana y la segunda a nivel nacional (tras la Región de Murcia).

Además, la Vega Baja es la principal zona exportadora de toda España. En esta comarca se concentran alrededor del 50% de las ventas nacionales de alcachofa en fresco en el exterior.

A todo ello, hay que sumar la industria conservera de la Vega Baja que cuenta con una amplia trayectoria y que son un referente a nivel nacional e internacional.

Puesta en valor

La Asociación Alcachofa de la Vega Baja trabaja para poner en valor el cultivo, impulsar su consumo y divulgar su calidad.

Entre las acciones que lleva a cabo destaca su apuesta por acercar a las aulas los valores de la huerta, la importancia del cultivo y fomentar hábitos de alimentación saludable.

Otra de las áreas que se trabaja desde la asociación es la gastronomía con la edición y difusión de recetarios para dar a conocer tanto los platos tradicionales como los más innovadores.

A todas estas iniciativas hay que sumar la participación en ferias internacionales, showcookings así como la colaboración activa en eventos, jornadas gastronómicas, congresos y fiestas impulsadas por los municipios asociados.

ALICANTE GASTRONÓMICA
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

IFA INSTITUCIÓN FERIAL ALICANTINA

Del 27 al 30 de MARZO 2020

EMBAJADORES
DE LA DIETA
MEDITERRÁNEA

Más de 250 Expositores, Ponencias y Talleres Gastronómicos, Salas de Cata Gratuitas, Degustación de miles de Tapas a Precios Populares, Concursos con Grandes Premios, D.O, Comercialización y Venta directa de Productos y miles de sorpresas más...

Toda la información
alicantegastronomica.com

PATROCINA: Diputación de Alicante @dipuAlicante · Costa Blanca Alicante · Spain · Comunitat Valenciana · L'Exquisit mediterrani

ORGANIZA: Cámara Alicante · IFA Institución Ferial Alicantina

Te estamos esperando...

ASPE turismo
CONCEJALÍA DE TURISMO

Entre viñedos dedicados al cultivo de la uva de mesa encontrarás Aspe, un municipio situado en el interior de la provincia de Alicante. Cuenta con una extensión de 69,79 km² siendo uno de los pueblos que conforman la cuenca meridional del valle del Vinalopó, también conocido como el valle de las uvas. Se encuentra ubicado entre los municipios de Hondón de las Nieves, Novelda, Monforte del Cid, La Romana y Elche.

El municipio cuenta con una rica historia, fielmente representada en el Museo Histórico, donde conoceremos no solo su historia, sino también información sobre las principales actividades económicas que el municipio ha ido desarrollando, hasta finalmente posicionarse entre uno de los productores de uva de mesa embolsada, reconocido a nivel nacional.

El Castillo del Río, el yacimiento arqueológico Aljau, los restos de las acequias Aljau y Fauquí, y el trazado irregular que conforma su casco histórico, son testigos de la evolución que con los siglos ha tenido esta villa.

Recorrer sus calles, acercarse a su Basílica y Museo Histórico, compartir sus fiestas más tradicionales, descansar en las numerosas terrazas son algunas de las posibilidades que ofrece este pueblo, sin olvidar los senderos señalizados que recorren su término municipal en todas las direcciones permitiéndote disfrutar de su entorno medioambiental.

Degusta la fusión entre tradición y modernidad

Aspe cuenta con una rica y variada gastronomía, así como con eventos gastronómicos que conjugan tradición y modernidad en sus creaciones, haciendo las delicias de vecinos y turistas.

Durante el año se realizan eventos gastronómicos que posicionan Aspe en el mapa gastronómico nacional, siendo dos de ellos, las jornadas gastronómicas realizadas por el Restaurante Ya, reinventado las elaboraciones tradicionales y aunándolas con una gran modernidad, y el Restaurante Alfonso Mira, que conjuga tradición y vanguardia entre sus creaciones, contando en este evento con chefs de alto renombre y estrellas Michelin.

Además, desde el Ayuntamiento también se realizan dos eventos que ponen la gastronomía al alcance de visitantes y vecinos: la Muestra Gastronómica y el Taspea. Ambos se realizan en los meses de verano, la Muestra Gastronómica durante el mes de junio, con diversas actividades: cata de vinos, show cooking, Tapea por Aspe, semana de la gastronomía local, rutas por los obradores más tradicionales o talleres de cocina para niños. Y en agosto, la celebración del Taspea supone sacar la gastronomía a la calle y ponerla a disposición de todo el mundo, pudiendo encontrar en ella infinidad de tapas diferentes, elaboradas por numerosos establecimientos de nuestra localidad.

El municipio de Aspe cuenta con gran cantidad de recetas, dulces y saladas, que forman parte de la cocina regional. Algunos de los platos que cuentan con una gran tradición en el municipio, y con mucha popularidad entre vecinos y visitantes, son el cocido con pelotas, el arroz y conejo con caracoles, las habas hervidas, las fritás de conejo, el gazpacho, el trigo picao, el arroz caldoso o las gachamigas, objeto de concursos en las fiestas populares de los barrios del municipio.

Así como podemos encontrar delicias entre los platos principales, Aspe también cuenta con una gran variedad de productos dulces para saborear, algunos de ellos reconocidos a nivel nacional, como el Panettone, degustarlo, es una experiencia que no puedes perderte. Entre los postres tradicionales aspenses, cuentan con gran relevancia, los pasteles, las toñas, o las tradicionales recetas de huevos montados, pasteles de gloria, polvorones, suspiros, almojábanas, torrijas y buñuelos. Por algo tenemos la mejor pastelería de España 2018, premio otorgado por la Federación de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (Fecoes) a la Pastelería Juanfran Asencio.

Otro producto, que cuenta con gran importancia es la Uva de Mesa, Aspe es uno de los municipios que integra la Denominación de Origen Uva Embolsada del Vinalopó. La vid es, por tanto, un cultivo que ha estado presente siempre en los alrededores de Aspe, y todavía hoy, son numerosos los campos de viñedos los que nos dan la bienvenida cuando nos acercamos a esta localidad. Viñedos que producen la uva que nos acompaña en las campanadas de fin de año, puesto que somos miles las personas que recibimos al nuevo año con doce granos de uva embolsada de esta comarca.

No lo dudes, ven y cómete Aspe.

Benidorm fresh& tasty

Compromiso de Calidad Turística

Benidorm, paraíso para los amantes del sol y el mar.

Benidorm goza de una merecida fama internacional. Sus playas, abiertas al mar Mediterráneo y protegidas de temporales por la bahía y las montañas que las circundan, su ausencia de corrientes y mareas importantes y sus aguas tranquilas y cristalinas hacen de Benidorm un paraíso. Sus playas reciben año tras año los mejores reconocimientos y galardones que premian su calidad, seguridad, limpieza y servicios, convirtiéndonos en un estándar mundial de ecocalidad turística.

Su bahía y sus calas son un lugar ideal para la práctica de cualquier deporte de mar. Además, sus fondos marinos están repletos de fauna y praderas de posidonia. Podemos practicar golf en los tres campos de la ciudad, running en los paseos marítimos y en el entorno de Terra Mítica, senderismo en el Parque Natural de Serra Gelada, ciclismo familiar y deportivo.. las opciones son infinitas.

En el casco antiguo se deja sentir el pasado marinero de Benidorm, con sus calles estrechas y casitas de poca altura. Pero también se aprecia su presente cosmopolita, el de ciudad vertical con rascacielos, un modelo turístico sostenible que ha convertido a Benidorm en el destino eco por excelencia, además de ser el primer Destino Turístico Inteligente (DTI) del mundo.

Con sus 5 parques temáticos, acuáticos y de animales, el municipio también es la mejor opción para disfrutar en familia o con amigos.

La ciudad está abierta hasta el amanecer, perfecta para los que les gusta la vida nocturna. Diversos eventos musicales se celebran a lo largo del año, entre ellos el ya famoso Low Festival.

La multiculturalidad de Benidorm se refleja en su calendario de fiestas. No resulta extraño toparse por la ciudad con bandas de música, ofrendas de flores, tracas o fuegos artificiales en cualquier época del año. En noviembre tienen lugar las Fiestas Mayores Patronales.

Benidorm Gastronómico

Con sabor 100% mediterráneo. Así es nuestra gastronomía. Pescados, mariscos y salazones del Mar Mediterráneo, llegados de las cercanas lonjas de Villajoyosa, Denia y Santa Pola; carnes y embutidos de la montaña de Alicante; verduras y frutas de la huerta, y aceite de oliva de la comarca alicantina conforman la base de nuestra saludable cocina.

Benidorm también es un paraíso del tapeo. Varias calles del casco antiguo (más conocidas como las de “los vascos”) están repletas de establecimientos especialistas en tapas y pinchos.

En repostería destacan el bollo de San Blas, deliciosa torta de almendras y azúcar, y los pastissos de boniato, elaborados en época navideña y rellenos de una masa de boniato.

En los últimos años se ha hecho una apuesta fuerte por poner en valor la cocina que se hace en la ciudad a través del Benidorm Gastronómico, con 4 eventos habituales:

Jornadas de la Cuchara: con sus sabrosos potajes de legumbres, olletas, cocidos de pelotas valencianas o madrileños..; **Jornadas del Atún:** el protagonista es este pescado tan vinculado a nuestro pasado marinero a través de las almadrabas; nuestro reñido **Concurso de Tapas y Pinchos:** un jurado profesional y el mismo público conceden los premios al Mejor Pincho Tradicional y Mejor Pincho Original y **Jornadas de los Arroces de la Tierra:** más allá de la tradicional paella, nuestros arroces secos, melosos y caldosos; de verduras, de carne o de pescado, como el de boquerones y espinacas o el de fesols i naps.

www.visitbenidorm.es

BIGASTRO

UN LUGAR POR DESCUBRIR

Bigastro se encuentra en el corazón de la Vega Baja, perteneciente a la provincia de Alicante, un municipio que ronda los 7.000 habitantes, caracterizado por consolidar un desarrollo sostenible que garantiza la calidad de vida de sus ciudadanos, y la protección de sus valores sociales, culturales y medioambientales.

El origen del municipio tal y como lo conocemos hoy en día, se remonta al siglo XVIII cuando a iniciativa del Cabildo de Orihuela, se estableció un asentamiento de vecinos en diversas fincas de su propiedad, que siglos después dieron forma a su término municipal.

Éste tiene una extensión de 4,1 kilómetros cuadrados, y se encuentra perfectamente comunicado a través de carreteras autonómicas y autovías con ciudades como Alicante, Murcia y Orihuela, así como ciudades costeras como Torrevieja, Santa Pola o Guardamar del Segura.

Bigastro ha conseguido aunar el crecimiento del municipio con el respeto al medioambiente. Un estilo de vida forjado por el paso de su historia, cercano y saludable, con servicios sanitarios, educativos, culturales, comerciales y de ocio.

Además, sus parajes naturales, casco urbano, tradiciones, fiestas, gastronomía y gentes, configuran a Bigastro como un lugar óptimo para vivir y disfrutar en contacto con la naturaleza.

RUTA ALQUIBLA. RUTA POR LOS PAISAJES DE BIGASTRO

Concebido como un proyecto turístico respetuoso con los valores culturales y medioambientales del municipio, Ruta Alquibla (www.rutalquiblabigastro.com) tiene como finalidad ofrecer al vecino y al visitante la riqueza de su historia, gastronomía, naturaleza, comercio y sus valores deportivos, culturales y tradicionales a lo largo de sus 9 kilómetros de recorrido.

Una ruta estructurada en tres áreas; la zona de monte, en el área recreativa *"La Pedrera"*, el tramo urbano que franquea el centro del municipio, y el trazado que discurre por la huerta tradicional. Tres espacios con un alto valor ecológico y paisajístico, derivado de la puesta en valor de la riqueza biológica e histórica del municipio.

ALQUIBLA
RUTA POR LOS PAISAJES DE BIGASTRO

Escanéa el QR con tu smartphone y descubre nuestra historia y entorno natural

Además, es una ruta integrada en el *"Camino del Sureste del Camino de Santiago"*, y en la *"Gran Ruta Costa Blanca Interior"*, con la que conecta en su tramo de huerta tradicional. Una propuesta que invita a conocer los contrastes paisajísticos, ambientales y culturales de la provincia de Alicante y que permite visitar interesantes vestigios históricos, descubrir mitos y leyendas, conocer distintas tradiciones, arquitectura, costumbres, gastronomía y artesanía de esta privilegiada provincia.

Una preciosa ruta que le adentrará en la historia de nuestro municipio, recorriendo nuestros espacios naturales a través de trazados suaves que le permitirán disfrutar de la singularidad de nuestro patrimonio histórico y natural, y del carácter afable de nuestros vecinos.

FIESTAS Y CULTURA

Bigastro es un municipio con una arraigada tradición festera, las cuales tienen lugar durante todo el año, siendo las más destacas sus Fiestas Patronales en Honor a San Joaquín, cuya celebración tiene lugar entre el 10 y el 17 de agosto.

Otras festividades a destacar son las celebradas en Honor a la Virgen de Belén –patrona del municipio- en el mes de septiembre, El Encuentro o la Romería de San Isidro, las fiestas del barrio de Santa Ana, del barrio de la Cruz, las dedicadas a Fray Leopoldo, el Rosario de la Aurora, al Corpus Christi o su Cabalgata de Reyes.

Por otro lado, el Auditorio Municipal Francisco Grau es un espacio moderno que acoge todo tipo de iniciativas culturales: conciertos, representaciones teatrales, exposiciones, cursos de formación, conferencias, etc.

GASTRONOMÍA

Gracias a la amplia variedad de productos que ofrece nuestra huerta, la gastronomía bigastrense cuenta con una gran variedad de platos tradicionales que componen nuestra cultura culinaria con sabor mediterráneo.

Entre nuestros platos típicos se encuentran el arroz de vigilia, la olla gitana, el cocido con pelotas, los cucurrones o el arroz y conejo.

En cuanto a postres, encontramos las almojábanas, las toñas, los mantecados, los pasteles de gloria o el postre original de nuestro municipio: el soplillo, un postre hecho con leche, crema pastelera, bizcocho y clara de huevo a punto de nieve, cuya historia se remonta a la reutilización de los sobrantes de los bizcochos cuando éstos se endurecen por el paso del tiempo, tratándose así de un postre de aprovechamiento. Un dulce que ha pervivido gracias a la tradición.

www.bigastro.es

CALLOSA DE SEGURA

El municipio de Callosa de Segura se encuentra en el sur de la Comunidad Valenciana, en la zona más meridional de la provincia de Alicante, concretamente, en el curso bajo del río Segura (Comarca de la Vega Baja).

La extensión de su término municipal es de 24,8 km², en la falda de la sierra se ubica el casco urbano y la mayor parte de la población. Su ubicación está a 16 metros de altitud sobre el nivel del mar, localizados en la estación de ferrocarril de la localidad.

Posee un clima mediterráneo suave, con unos 18°C de temperatura media anual. Su proximidad al mar Mediterráneo incide en la bondad térmica.

Dispone de una accesibilidad muy variada y eficiente, con unas modernas comunicaciones. Se encuentra situada en un punto estratégico por su proximidad a ciudades de tradición turística y por la estación de cercanías y paradas de autobuses que enlazan los municipios colindantes, con las ciudades importantes.

El aeropuerto más cercano a Callosa de Segura es el de L'Altet, con enlaces desde las principales ciudades europeas.

Nuestra herencia cultural

El casco antiguo de la ciudad mantiene su estructura de las épocas medieval y moderna. En su seno se encuentra la mayor parte de los edificios de interés histórico y cultural.

Cabe destacar destacar la **Iglesia Arciprestal de San Martín, el Santuario de San Roque, el Castillo de Callosa, la Casa del Belenista, el Museo del Cáñamo Roque Fco. Albert Lucas, el Museo de Semana Santa José Noguera Valverde y el Museo Arqueológico Antonio Ballester Ruíz.**

Ciudad del cáñamo

Callosa se muestra especialmente orgullosa de sus orígenes como capital del cáñamo. Fue centro de una potente industria de hilos, cuerdas y redes que procede de la Edad Media. Esta industria colocó a Callosa en la modernidad de las hilaturas de redes y cuerdas, primero con fibras naturales y posteriormente con su reconversión mediante el tratamiento de nuevos materiales.

Callosa tiene la peculiaridad de representar un ciclo completo que permite hacer un repaso desde la plantación de las semillas, sus cuidados como planta y sus posteriores tratamientos de la fibra que nos permitirá ver como se convierte en hilos, cabos, cuerdas, redes y zapatillas de cáñamo.

De la huerta a la cocina

Uno de los recursos importantes de nuestra oferta turística es, sin duda, la gastronomía, que gracias a nuestro Mercado de Abastos, ofrece a la ciudad productos frescos recién salidos de la **huerta**.

La riqueza gastronómica de Callosa de Segura es tan variada como lo son sus paisajes y productos. Es típicamente mediterránea, con recetas de antaño y costumbres alimenticias que han permanecido inalterables durante siglos; recetas dónde se funden la cocina tradicional y la moderna.

El bacalao meneao es una receta típica de la Vega Baja, en concreto de Callosa de Segura. Suele hacerse para Nochebuena. Tradicionalmente es típico que lo hagan los hombres, dicen que por la fuerza que se requiere para estar "meneando" durante 20 minutos o más, un compuesto que cada vez se hace más duro. Se compone principalmente de bacalao, patata y huevo.

El postre típico callosinos es la **almojábana**. Es un pastel de origen árabe de forma redonda como una rosquilla y con un tamaño aproximado de un plato llano. Se elabora a base de huevo, azúcar y manteca. Una vez listas para comer son bañadas en miel.

En nuestra ciudad podrá agudizar los cinco sentidos a través de la naturaleza, la historia y la gastronomía.

www.callosadesegura.es

Ruta del Vino de Alicante

En el corazón de la Costa Blanca, entre el mar y la montaña, existe una tierra con una arraigada tradición vitivinícola. Un total de 10 localidades conforman la Ruta del Vino de Alicante, que de norte a sur ofrecen una experiencia que vincula lo mejor de la gastronomía, monumentos, zonas naturales, tradiciones y por supuesto el mejor vino.

La provincia de Alicante se encuentra bajo las bondades del clima mediterráneo que favorece el desarrollo de la vid con sus veranos cálidos y soleados y sus inviernos de suaves temperaturas. La Ruta del Vino de Alicante es la alternativa o el complemento al turismo de sol y playa. Permite descubrir y conocer las zonas de interior cargadas de historia, cultura y buena gastronomía, reivindicando la larga tradición vitivinícola y la calidad de los vinos D.O Alicante.

Al norte, en la zona de La Marina, se sitúan los municipios de Alfaz del Pi, Teulada – Moraira, Calpe y la Vall de Pop. Hacia el sur, encontramos la zona del Vinalopó con los municipios de Algueña, Monóvar, Novelda, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax y Villena. Todos estos destinos cautivan por la belleza de sus paisajes de viñedos. Es posible visitar las bodegas y degustar buenos vinos con identidad propia, disfrutar de menús tradicionales y maridajes vanguardistas y a su vez recorrer las entramadas calles de los cascos históricos de estos bellos pueblos que narran la historia de varias épocas.

Los vinos están amparados por la denominación de origen protegida Vinos de Alicante. La Monastrell es la variedad autóctona y predominante en la zona, pero también hay que resaltar la importancia de la Moscatel que da esos vinos blancos propios de esta zona.

Si destacamos un vino, debemos hacerlo con El Fondillón. Es uno de los productos históricos de esta denominación de origen, pues es el producto de más alto nivel y mejor valorado en la historia, siempre presente en casas reales, en historias de leyendas, en la literatura etc… de lo que ha quedado constancia en numerosos testimonios.

El Fondillón es un tipo de vino de Alicante único en el mundo, reconocido por la Unión Europea y con una especial protección dentro de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Alicante. Fue el primer vino en dar la vuelta al mundo con Magallanes, y lo mejor es visitar las bodegas y dejarse embriagar por su historia.

La experiencia del enoturismo que proponen empresas especializadas en el turismo activo y bodegas implicadas en el proyecto, permite conocer el proceso de elaboración del vino y participar en él, cam-

biando de actividad según la época del año. Desde la vendimia y el pisado tradicional de la uva hasta el embotellamiento y la degustación. Vale la pena descubrir la especial arquitectura de las bodegas y disfrutar de cada vino desgranando ese sabor singular y diferenciado.

La gastronomía de ambas zonas cuenta con un gran valor añadido: la variedad culinaria y cultural, y el mejor escaparate gastronómico lo encontramos en las viandas que se ofrecen en los restaurantes que día a día con dedicación y amor ofrecen a todo aquel que se acerca a descubrir o a repetir. Una perfecta combinación de sabor, placer y salud.

Existen muchos alojamientos rurales que complementan la experiencia para disfrutar así de la magia de su entorno, marcos incomparables para reponer fuerzas y relajarse.

Experiencias enoturísticas en
www.experienciascv.es

COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT mediterrani

TRADICIONAL
O DE VANGUARDIA
LA BUENA COCINA
SABE BIEN

Mediterráneo EN VIVO

Si a nuestra apreciada cocina tradicional, le añadimos la creatividad que brota en esta tierra, el resultado rebasa lo gastronómico. Descubre una nueva cocina que emerge desde los fogones de varios de los restaurantes más vanguardistas del Mediterráneo o elige la cocina más tradicional.
Da igual tu elección: estará sabroso.
#gastronomíaenvivo
#mediterráneoenvivo

GENERALITAT VALENCIANA

COMUNITAT VALENCIANA

El Campello
Turismo

Saborea el Mediterráneo… saborea El Campello

El Campello es un destino idóneo para disfrutar de los placeres de la vida junto al Mediterráneo, que baña extensas playas urbanas de dorada arena (Muchavista y Carrer la Mar), recoletas calas y suaves acantilados a lo largo de 23 kilómetros de costa.

Un Mediterráneo por el que navegaron las más grandes civilizaciones del pasado y que ahora, en El Campello, puedes descubrir en el irrepetible yacimiento arqueológico de La Illeta dels Banyets cuyos "Baños de la Reina" guardan una bonita leyenda…

Un Mediterráneo que trajo a nuestras tierras momentos de peligro, como lo atestiguan sus Torres Vigía de La Illeta y de la Lloma de Reixes, y que, en gran medida, son el germen de su fantástico "desembarco" que constituye el inicio de sus estupendas fiestas de Moros y Cristianos.

Un Mediterráneo que permite la práctica de múltiples disciplinas deportivas a lo largo de todo el año, y no sólo en el mar sino también en las cercanas montañas.

Un Mediterráneo que nos concede suaves veranos y apacibles inviernos, pues hace ya tiempo el sol decidió quedarse a vivir en El Campello y nos regala amaneceres de película.

Un Mediterráneo que nos invita todo el año a dar largos y apacibles paseos, a comprar en nuestros comercios, a asistir en el puerto pesquero a la subasta pública de pescado fresquísimo, y a disfrutar de multitud de manifestaciones culturales y festivas (como las fiestas a la Virgen del Carmen, Patrona de los marineros)

… Y un Mediterráneo que se hace pasado, presente y futuro en su gastronomía, que se define como tradicional, evolucionada e innovadora, en la que se aprecia la herencia pesquera (El Campello contó con la mayor flota de madera de embarcaciones de pesca en el siglo XX) junto a los magníficos productos de la huerta alicantina. Los eventos gastronómicos que se organizan durante todo el año pondrán a tu alcance una cuidada gastronomía.

Ya sabes, no te lo pienses más…

¡¡Saborea el Mediterráneo!!

¡¡Saborea El Campello!!

www.elcampelloturismo.com

COCENTAINA

El sabor de la Mariola

Adentrarse en las comarcas interiores del norte de la provincia de Alicante es conocer Cocentaina, ubicada a los pies de la sierra de Mariola y custodiada por el emblemático Castell, vigía indiscutible del valle del Serpis.

El territorio que actualmente define el termino de la villa condal ha sido ocupado por el ser humano desde hace más de 40.000 años de forma constante, dejando un legado que ha generado un rico patrimonio arqueológico, arquitectónico, artístico, etnológico e inmaterial.

Quien visite Cocentaina se encontrará con un entorno cargado de historia y tradiciones dentro de un espacio natural del que forman parte el Parque Natural de la sierra de Mariola y las formaciones montañosas de la sierra del Benicadell, la Serrella y la sierra d'Aitana.

Cocentaina es historia y patrimonio

La Cocentaina monumental sorprende al visitante que llega desde diferentes puntos por su imponente Castell reconstruido a principios del siglo XIV a partir de una antigua torre musulmana. A su llegada al centro histórico será sorprendido por el Palau Comtal, con una primera construcción de estilo gótico, posteriormente transformada entre los siglos XVI y XVII, en cuyo interior destacan las imponentes pinturas murales de la Sala Dorada, la decoración de la Sala d'Ambaixadors o la capilla de Sant Antoni. El recorrido por el centro de la población se completa con un agradable paseo por su casco antiguo de pasado cristiano y musulmán y la visita de sus bellas iglesias y monasterios.

Cocentaina sabe a huerta

El clima, el entorno montañoso y la fuerte tradición hortofrutícola han facilitado la producción de alimentos de gran calidad que hacen de la gastronomía contestana todo un manjar. La olleta, la borreta, las fassedures de dacsa, la pericana, los tostons o los dulces genaros, son platos únicos unidos por un componente básico de elaboración local: el aceite de oliva, acompañado de los aromas de las hierbas de la montaña. Por ello la localidad cuenta con interesantes comercios y restaurantes donde paladear su sabrosa gastronomía. Destaca la presencia del restaurante "L'Escaleta" con 2 estrellas Michelín y 3 soles Repsol y el restaurante "Natxo Sellés" que aparece en la guía Michelín 2019.

Cocentaina siente la fiesta

El carácter comercial y de intercambio del pueblo de Cocentaina tiene su máxima representación en la Fira de Tots Sants, declarada Bien de Interés Cultural y de interés turístico nacional. Tiene lugar a principios de noviembre y se ha celebrado desde 1346 sin interrupción, conocida tanto nacional como internacionalmente por la envergadura de sus ofertas comerciales, tecnológicas, culturales y gastronómicas y por ser una feria para todos los sentidos.

Otras fiestas tradicionales que definen a esta villa condal son las fiestas patronales de Moros y Cristianos en honor a San Hipólito, en agosto, y las de la Virgen del Milagro, en abril, así como la singular Festa dels Nanos o la Corriola.

Cocentaina huele a montaña

A través de las diversas rutas de senderismo se puede disfrutar de la naturaleza, de los diferentes olores y colores que ofrece la sierra de Mariola a lo largo de las cuatro estaciones del año. Especialmente interesante es el sendero homologado PRV-37 por el que se puede acceder al Montcabrer o las Caves d'Agres.

La autovía interior del Mediterráneo vertebra la comunicación de Cocentaina tanto con la costa como con el interior peninsular.

DÉNIA
CITY OF GASTRONOMY

Dénia, Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO

Capital de la comarca de la Marina Alta, se sitúa junto al Cabo San Antonio, a los pies del monte Montgó (Parque Natural) y a orillas del Mediterráneo.

Llegamos a Dénia y nos sorprende su castillo, en pleno centro ciudad y sobre una suave colina. Su tipismo se refleja también en sus barrios antiguos, su puerto marinero - con el ir y venir de barcos pesqueros- y su ambiente mediterráneo, con terrazas al aire libre y con la gastronomía como esencia de todo.

En Dénia, aparte del Castillo hay que visitar sus museos: El Arqueológico, el Etnológico, el del Juguete y el más reciente, el Museo del Mar, en la antigua Lonja. Hay que recorrer el barrio marinero "Baix La Mar" y el Centro Histórico. Hay que deambular por su fachada marítima y continuar el paseo hasta sus cuatro puertos deportivos. Con más de 2000 amarres, sus puertos son lugares de paseo por sus vistas panorámicas, su oferta de turismo activo, comercial y gastronómica.

Hay también que relajarse en las largas playas de arena de las Marinas o pasear por el paseo marítimo y las calas rocosas de Las Rotas, cuyas aguas son Reserva Marina, hasta llegar al mirador de aves y cetáceos. No en vano, ésta es zona de paso de ballenas, delfines, … y lugar de avistamiento de gran diversidad de aves.

En Dénia hay una amplia variedad de opciones para disfrutar de la naturaleza: Realizar senderismo en el Parque Natural del Montgó o en la Vía Verde, practicar cicloturismo entre naranjos o almendros, dar un paseo en segway, quad o en barco por la costa. Hacer una excursión en kayak junto a acantilados, practicar paddle-surf, windsurf o kitesurf, snorkel o buceo. Realizar una ruta de ecoturismo para descubrir la flora y la fauna autóctona,…

Y sobre todo hay que disfrutar de su gastronomía.

Estamos en un DESTINO GASTRONÓMICO en mayúsculas. Con más de 400 restaurantes, su amplia oferta da ambiente a calles, rincones, plazas, playas y puertos.

Pero, sobre todo, lo que más llama la atención es el buen hacer de sus chefs y cocineros, su impresionante materia prima que se nutre del mar y de la huerta, su cocina tradicional y su cocina de autor.

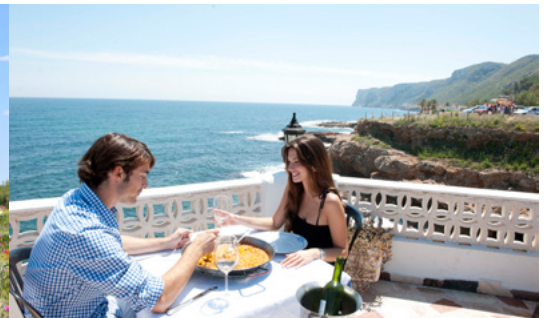
Como platos reconocidos hallamos la exquisita "gamba roja de Dénia" , el autóctono "arroz a banda" y toda una gran variedad de arroces –arroz con espinacas y boquerones, arroz con bogavante, etc- , las tradicionales cocas de la marina - como las de "tomacat", anchoas y aceite, guisantes y cebolla, etc-, las cocas de dacsa (cocas de maíz), el pulpo seco, los erizos, la "llandeta",… y como postres la coca de llanda o coca maría (bizcocho típico), los "pastissets de boniato" y la tarta de calabaza y chocolate, entre otros. Sin olvidarnos de los vinos de la Marina Alta, que maridan perfectamente con nuestros platos.

Además Dénia celebra su gastronomía realizando eventos gastronómicos a lo largo del año para el disfrute de residentes y visitantes. Entre ellos, el "Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia" (3 marzo 2020), El bienal festival gastronómico "DNA Festival" (finales de septiembre), la Semana Gastronómica del Arroz a Banda (noviembre-diciembre) y las Rutas de Tapas, entre otros.

Su distinción como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO no es solo un reconocimiento sino sobre todo es un compromiso por un desarrollo gastronómico sostenible. Asimismo Dénia forma parte del Club de Producto de Destinos Gastronómicos Españoles "Saborea España" (Tasting Spain).

La cocina de Dénia es más que cocina, es la esencia de un destino que vive al aire libre y que disfruta de sus terrazas, de sus mercados, de su calidad de vida y de su entorno.

www.denia.net



United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

DÉNIA CITY OF GASTRONOMY

Designated UNESCO Creative City in 2015

Elche
Oasis Mediterráneo

Compromiso de Calidad Turística | Compromís de Qualitat Turística

Tres Patrimonios Mundiales

No uno ni dos, sino hasta tres bienes tiene Elche inscritos en las diferentes categorías de Patrimonio Mundial de la UNESCO. En 2000 fue el Palmeral histórico, al que siguió un año después el Misteri d´Elx, primera manifestación cultural española declarada Obra Maestra del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad. El Comité para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial acordó en 2009 incluir en el Registro de Prácticas Ejemplares el Centro de Cultura Tradicional Museo Escolar de Pusol. Además pocas ciudades se identifican tanto con una obra de arte como Elche con su Dama.

Excelentemente comunicada por la autovía del Mediterráneo y el aeropuerto internacional de Alicante-Elche; con unas sólidas infraestructuras y con todo su potencial creativo puesto al servicio del presente y del futuro, Elche supone siempre una gratísima sorpresa para cuantos, por muy diferentes motivos, llegan o regresan a la ciudad.

Con el tamaño justo para disfrutar de todas las comodidades y servicios de las grandes ciudades, pero sin perder el sabor de lo asequible y cotidiano, su clima benigno, con más de 300 días de sol al año, invita a disfrutar de sus calles, de su entorno natural y de sus playas.

Un verdadero mar de palmeras integrado en la ciudad, que conforma un paisaje único en Europa: esa es la primera e irrepetible sensación que se experimenta al llegar. Este equilibrio se ha mantenido durante siglos gracias al tesón de los ilicitanos, lo que ha permitido que cuente con un patrimonio

natural y cultural de primera magnitud. Prueba de ello es el entorno del Camp d'Elx, que rodea la urbe, todo un ejemplo de conservación de un modo de vida muy singular.

Industrial y turística, moderna y celosa de sus tradiciones, con el mar al lado y las palmeras impregnando cada uno de sus rincones, la vida en Elche es agradable y laboriosa, como sus gentes. Por su ubicación, en pleno arco del Mediterráneo, ha sido desde antiguo pieza codiciada de pueblos venidos de otras tierras, que fueron dejando sobre su suelo un importante legado, del que hoy disfrutamos.

Elche… la ciudad del arroz con costra

Una rica huerta y la proximidad de la costa marcan la oferta gastronómica ilicitana.

El plato estrella es el arroz con costra, aunque también son muy populares otras variedades arroceras, como las de conejo y caracoles, verduras, cebolla y bacalao, negro, marisco... sin olvidar el tradicional putxero amb tarongetes (cocido con pelotas).

El cercano puerto pesquero de Santa Pola proporciona diariamente una amplia variedad de pescados y mariscos. Los salazones –hueva de atún, mojama, bonito– constituyen otro exquisito bocado. Los dos frutos locales más típicos, el dátil y la granada, tienen una creciente presencia, tanto frescos como en forma de aperitivos (como la popular delicia de Elche, dátil envuelto en una tira de bacon y frito), ensaladas, helados y platos de cocina de autor. La tortada de almendra molida y el pan de higo son postres muy apreciados. Entre las bebidas tradicionales figuran el destilado de la flor de cantueso y otras hierbas aromáticas, el anís seco (el popular nugolet) y el licor de dátil.

Tanto en la ciudad como en el Camp d´Elx y cerca del mar, el visitante dispone de una amplia oferta de restaurantes, algunos de ellos con reconocidos galardones, que abarca la cocina mediterránea tradicional, la internacional y la más moderna de autor. Junto a ello, hay muchos lugares donde saborear las más exquisitas tapas.

visitelche.com

DOP Granada Mollar de Elche

Cuando tienes buen interior

La Granada Mollar de Elche es una variedad autóctona que destaca por su dulzor, su pepita blanda, las características de la zona de cultivo y sus propiedades saludables. Todo ello, dan como resultado una de las mejores y más valoradas granadas del mundo.

Estas granadas tienen una calidad diferenciada reconocida por la Unión Europea a través de la Denominación de Origen Protegida (DOP) que ampara a 40 municipios de las comarcas alicantinas del Baix Vinalopó, Vega Baja y Alacantí.

La tierra de las granadas de Europa

La zona DOP está considerada como la tierra de las granadas de Europa porque aquí se concentra más del 75% de la producción española de granadas y son los principales productores de Europa.

En la zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Protegida hay alrededor de 3.000 hectáreas dedicadas a este cultivo y se alcanza un volumen de producción que gira alrededor de 50.000 toneladas por campaña (de octubre a enero). De todas ellas, las de categoría extra y primera inscritas en el Consejo Regulador se venden con el sello de calidad de la DOP.

Una granada única con buen interior

Las principales características de la granada mollar de Elche se basan en su buen interior. Su exterior puede parecer menos llamativo que el de otras variedades que son más rojas mientras que la mollar de Elche tiene una tonalidad que oscila del dorado al rojo intenso. Ese color nos indica que estamos ante una granada muy especial donde lo mejor está en el interior: un sabor dulce y la semilla es tan blanda que se puede masticar y comer con total facilidad.

Más allá de sus cualidades, la granada mollar de Elche tiene otros valores que también marcan la diferencia como es su historia, tradición, cultura y la experiencia de sus agricultores.

Además, el suelo, el clima y el entorno medioambiental también son factores clave para el granado porque aquí se dan las condiciones idóneas para este cultivo.

La superfruta

La granada es conocida como una superfruta por sus numerosas propiedades saludables. Es muy rica en agua, tiene pocas grasas, proteínas y calorías. Destacan las vitaminas C y A, tiene una gran capacidad antioxidante y dentro de los minerales resalta el potasio.

Su consumo regular produce una disminución de la presión alta y el colesterol malo. La granada también permite reducir el riesgo de ciertos cánceres, sobre todo de mama y próstata, es buena para hacer frente al alzheimer, favorece la fertilidad y esconde el secreto de la eterna juventud .

Desde el punto de vista gastronómico, la granada mollar de Elche es la fruta de las Estrellas porque grandes cocineros y cocineras con estrella Michelín han pasado por la tierra de las granadas para inaugurar cada campaña como Albert Adrià (4 estrella Michelin); Ricard Camarena (2); Mario Sandoval (2); Paco Roncero (2); Quique Dacosta (3); Susi Díaz (1); el maestro pastelero Paco Torreblanca, el popular Alberto Chicote o el director de Jamones Joselito; entre otros.

La Vila Joiosa

Azules, verdes, rojos, amarillos, naranjas, violetas, ocres toda la gama cromática imaginable se encuentra presente en La Vila Joiosa. Como si de un cuadro impresionista se tratase, la ciudad bulle de colorido y alegría en cualquier momento del año. Esta amalgama de colores se vislumbra en los rostros de un pueblo amable y servicial con el forastero. Hermosos atardeceres cuidan de un mar que es fuente de vida, alimentos y fiestas para los lugareños.

La Vila Joiosa dispone de una esencia especial que provoca que todo aquel que la visite desee regresar. Siendo

capital histórica de la comarca costera de la Marina Baixa, este municipio contiene un rico y variado patrimonio arqueológico y monumental, además de playas limpias y tranquilas, y un excelente clima, cuyos efectos hacen recomendable su visita en cualquier época del año. La Vila es única por su luz, propia de una localidad mediterránea; la configuración de su casco antiguo, con pequeñas calles que recuerdan las épocas pasadas; sus fiestas, como los Moros y Cristianos; y sus casas junto al mar, pintadas al más puro estilo mediterráneo en luminosos colores.

Gastronomía de La Vila Joiosa

La Vila Joiosa es una apuesta segura a la hora de saborear una gastronomía digna de los mejores paladares.

La marca “La Vila Gastronómica”, el buen hacer culinario de sus profesionales y sus gentes, y la riqueza de sus productos dotan a la ciudad de una variedad sin par, donde el chocolate merece un lugar privilegiado tanto en su gastronomía como en su industria.

La mayor parte de la cocina que el viajero puede encontrar en La Vila Joiosa es la propia del litoral valenciano y de todo el Mediterráneo íbero: pescado fresco y marisco vivo. Y por descontado, las mil y una maneras de preparar el arroz, entre las cuales la paella es solo una, aunque la más destacada.

Además de las cien variedades culinarias del arroz, en algunos restaurantes de La Vila se pueden probar otros platos con este ingrediente como principal protagonista, entre los que cabe destacar los caldosos, siempre de pescado: arrós amb llampuga, boquerones, caballa u otros pescados, arrós amb ceba i carabassa, arrós amb espinacs. Otras preparaciones tradicionales, son el suquet de peix, els polpets

amb ceba i orenga, y el reconocido caldero de peix.

Dentro del capítulo del pescado, merece un apartado especial el salazón: las huevas de atún, o de otros pescados como el bonítol o la moixama. Estos alimentos se pueden comprar en el mercado o tomar como tapa en algunos bares y restaurantes del municipio vilero.

En la repostería tradicional de la Vila Joiosa podemos encontrar seginoses, pastissets de moniato o tortada d’ametla, entre otros, sin olvidar los famosos chocolates. Todo ello acompañado por el ‘Nardo Vilero’, una bebida típica de antaño en la localidad.

www.villajoyosa.com

Siente Monóvar

Situada en la comarca del Medio Vinalopó, Monóvar ocupa una extensión de 152 km2. Sus 12.177 habitantes se reparten entre el núcleo urbano y las pedanías: Casas del Señor, Chinorlet, la Romaneta, Hondón-Manyar, Cañadas de D. Ciro.

Los yacimientos arqueológicos aparecidos demuestran la existencia de población desde época eneolítica. La expulsión de los moriscos en el año 1609 supuso el abandono del campo y de los cultivos existentes en la zona. Durante los siglos XVII Y XVIII, tuvieron lugar las repoblaciones con habitantes procedentes de la Foia de Castalla (con apellidos que han perdurado como son los Rico, Mira, Esteve, Cerdá, Vidal, Brotons, Dura…). En 1900 la reina María Cristina otorgó a Monóvar el título de Ciudad por la prosperidad agrícola e industrial que había conseguido.

Monóvar, tiene importantes y característicos lugares que visitar y conocer. Como son la Casa Museo Azorín, el Ayuntamiento, la Iglesia Arciprestal de San Juan Bautista. la Torre del Reloj, el Castillo de Monóvar, la Iglesia del Exconvento de los Capuchinos, la Ermita de Santa Bárbara, el Museo de Artes y Oficios Monoveros y sus extensos parajes naturales.

Fiestas

Las Fiestas Mayores de Monóvar se celebran en honor a la patrona, la Virgen del Remedio, del 6 al 10 de septiembre. Los actos religiosos se entremezclan con otros lúdicos como conciertos, pasacalles, fuegos artificiales, sesión vermut y los tradicionales Nanos i Gegants. La Semana Santa en Monóvar se caracteriza por su solemnidad y la belleza de sus imágenes. A finales de noviembre se celebra la tradicional Fira en honor a la antigua patrona Santa Caterina d'Alexandria.

Gastronomía

La cultura mediterránea envuelve la cocina de Monóvar. Su gastronomía está llena de tradición, sus platos cocinados al fuego de los sarmientos, su característica repostería o su ya conocido vino ligeramente dulce (Fondillón) nos garantizan una buena mesa.

La historia de Monóvar está ligada siempre al buen comer. Algunos platos típicos son: los gazpachos con conejo y caracoles, el arroz con conejo y caracoles hechos al fuego con sarmientos, la gachamiga, las faseguras, los ajos, la olleta, las migas ó los embutidos artesanos. Todo ello puedes disfrutarlo en sus restaurantes, ya que Monóvar cuenta con una gran oferta hostelera.

Repostería

La repostería tiene un lugar destacado en la gastronomía local, los crespells, la coca de mantega, la coca amb oli, las toñas, las perusas, les monjávenes. Qué mejor manera de acabar nuestro viaje que con un dulce tradicional de Monóvar acompañado de una copita de moscatel de sus bodegas. Bon profit!

Enología

Monovar es un municipio de tradición vitivinícola De entre los vinos que producen nuestras bodegas destaca el Fondillón, que es un vino elaborado exclusivamente en la provincia de Alicante, que proviene de cepas viejas de la variedad monastrell, sobremaduradas en cepa, vino que han de envejecer al menos 10 años en toneles monoveros de roble americano centenario, vino que está incluido en la Carta de Vinos de Lujo de la Union Europea.

Novelda

Sin ir más lejos ...

Amenudo nos ocurre que conocemos y valoramos mejor los atractivos de otros destinos lejanos y descuidamos que, a tan sólo unos kilómetros de distancia de donde residimos o veraneamos, tenemos aún grandes tesoros por descubrir.

Déjese sorprender por Novelda, ciudad situada en el interior de la provincia de Alicante, a poco más de 15 minutos de su capital y que destaca por el estilo **modernista** que impregna sus calles y monumentos más destacados.

Grandes descubrimientos en solo un día

La situación socioeconómica de finales del siglo XIX, provocó en Novelda la formación de una burguesía originada por la revitalización del comercio y el desarrollo de la agricultura. Esta clase alta noveldense se preocupó en aplicar a sus edificios los cánones marcados por la moda imperante en ese momento: el **Modernismo**, constituyendo hoy un conjunto monumental de gran valor histórico-artístico.

Actualmente, una de las viviendas mejor conservadas es la situada en la **Casa Museo Modernista.** Encontramos también otras casas localizadas en el casco antiguo de la población con una serie de detalles modernistas que han sobrevivido al paso del tiempo y las reformas. Cabe destacar entre estas, el edificio del **Centro Cultural Gómez Tortosa,** de titularidad municipal, en el cual se ubica la oficina de turismo .

Pero sin lugar a dudas la visita obligada en Novelda es el **Santuario de Santa María Magdalena** a 3km de la ciudad sobre el cerro de La Mola. Otro de los aspectos que hacen único a este lugar es la instalación en su interior de un **órgano monumental enteramente en mármol**, aún sin finalizar.

Y junto al santuario, no podemos dejar de visitar el **castillo de La Mola** de origen almohade, en el que además de sus murallas es de destacar sus dos torres; la cuadrada musulmana del siglo XII y otra de época cristiana, triangular.

Sorprenda en esta jornada también a su paladar

En la ciudad de Novelda, se concentra la mayor parte de la industria española dedicada a la elaboración, envasado y comercialización de **condimentos, especias e infusiones.**

Esta tradicional actividad se inicia en Novelda durante el pasado siglo con el comercio del **azafrán**, que pese a no cultivarse ni un gramo en la ciudad, se elabora y comercializa en Novelda, desde donde se comienza a exportar a todos los países del mundo que demandan esta preciada especia.

La gastronomía de Novelda es una combinación de la **cocina regional** de la zona. Algunos platos tradicionales son el Gazpacho manchego, las "Faseguras" (relleno de carne picada especiada), la Gachamiga, el arroz con conejo y caracoles, el "Bollitori de bacallà" (hervido de patatas, ñora y bacalao), el "Forment picat" (trigo picado), el arroz caldoso con verdura o el puchero.

Pero si hay algo originario de Novelda es el ***Xanxullo,*** un plato de aperitivo que consiste en una base de patatas *chips* sobre la que se vierten berberechos, mejillones, olivas, frutos secos y otros ingredientes al gusto. No pierda la ocasión de probarlo cuando se acerque a visitarnos.

Novelda también cuenta con un nutrido número de hornos y pastelerías de tradición centenaria que harán las delicias de los más golosos y también "de los de salado". No puede dejar de probar la gran variedad de **cocas saladas, toñas, rollitos y bizcochos** ideales como desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena.

Y de postre: la uva con nombre propio

Si hay algo por lo que se caracteriza el paisaje que rodea la ciudad es el de los viñedos donde se cultiva la **uva de mesa embolsada** de la variedad "Aledo", que posee su propia denominación de origen; Uva embolsada del Vinalopó, donde la uva es introducida cada temporada en el interior de unos sacos de papel que protegen al racimo de amenazas externas y propicia una coloración uniforme, adquiriendo tonos amarillos céreos, muy apetecidos por los compradores. Son además las uvas que tradicionalmente se toman para celebrar el Año Nuevo con las doce campanadas.

Y no podemos acabar este recorrido sin nombrar otras uvas, pero estas de **vino**, que nos ofrece unos caldos galardonados y que se pueden degustar con una agradable comida en el restaurante que la propia **bodega** de Novelda dispone donde además se ofrecen visitas guiadas diarias haciendo un recorrido por todo el proceso de elaboración de vino culminando con una cata.

No espere más para disfrutar de esta experiencia para todos los sentidos.

www.novelda.es

ONIL
DESCOBREIX-LO

un destino cercano

El palacio del Marqués de Dos Aguas se alza en el centro del pueblo, con sus casi 500 años de historia, sirve de telón de fondo a las Fiestas de Moros y Cristianos que tienen lugar a finales de abril.

Historia y tradición son también las que tienen la industria del juguete, especialmente la de la muñeca, la pequeña localidad de Onil ha proporcionado juguetes a varias generaciones de este país y del extranjero con muñecas tan emblemáticas como Nancy o Mariquita Pérez.

Si lo que se busca es naturaleza, Zona recreativa Santa Ana, habilitada con los servicios oportunos para comer un fin de semana rodeados de un verde paraje natural, se encuentra junto a un laberinto de cipreses y la zona de interpretación del medio ambiente de la Casa Tápena. Todo esto a menos de 1 kilómetro del pueblo pero ya en plena naturaleza, a las faldas de las montañas de la Sierra de Onil, lugar perfecto para escapadas senderistas y paseos por la montaña.

Nada como una visita a estos lugares para terminar con una comida que nos descubra los productos típicos y platos tradicionales que tiene el mismo encanto que la villa de Onil.

El aceite de Onil

El aceite de oliva de Onil también es de gran calidad. La Cooperativa Virgen de la Salud, dedicada a su elaboración y el Museo del aceite, son visitados por personas de otras localidades, para poder adquirir este preciado producto, además de informarse de la historia y costumbres relacionadas con este producto. Dicho aceite de oliva está elaborado a partir de la aceituna del tipo denominado Blanqueta y Valleta. Este aceite es muy apreciado por su sabor, fundamentalmente, por su olor y por su color de oro nuevo, por lo que en la condimentación de platos al gusto resulta imprescindible en la elaboración de los restaurantes de Onil y uno de los productos más reconocidos de la localidad, tanto a nivel nacional como en el extranjero.

De esta misma aceituna, se cultiva una variedad casera para adobo denominada del Cuquillo, realizada con hierbas aromáticas de la sierra y muy apreciada como condimento en las ensaladas o en los platos previos a las comidas.

La gastronomía de Onil

Desde hace unos pocos años los hosteleros de Onil organizan diversas acciones para promocionar la comida local, la mayoría de ellas va dirigida a la elaboración de tapas con productos tradicionales, o la reelaboración de platos típicos en bares o restaurantes.

De lo que el visitante puede degustar en Onil destacan platos para combatir el frío del invierno como los gazpachos de la montaña con carne y 'pebrella' una de las muchas hierbas que se utilizan para especiar lo platos. Es típico encontrar en la oferta gastronómica diversos arroces, destacando el 'arròs amb conill' (arroz con conejo), arroz al horno con garbanzos; 'bajoques farcides' es decir, pimiento relleno de arroz; arroz blanco. Entre otras especialidades podemos probar gachamiga, gacha, elaborada con una masa de harina, agua, ajo, aceite de oliva y sal. También conocido entre los visitantes es el 'puchero de fasedures' o pelotas de carne elaboradas con limón rallado, piñones un pellizco de perejil y pan rallado que se añade a la sopa de puchero; La oferta 'borra o borreta' un nutritivo guisado consistente en patatas, espinacas, ñoras y un pescado salado, también se le añade huevo escaldado para cada comensal; y la 'olleta de fessols' o cocido de alubias.

Si lo que nuestra visita busca son aliños y acompañamientos para picar, la hostelería colivenca ofrece en sus establecimientos, además del reconocido aceite, el 'allioli'; el "oli groguet" o aceite amarillo, similar al alioli. También la 'pericana' una mezcla de pimientos i balacao regado con aceite de oliva y que se suele comer con pan u otros platos.

En cuanto a la repostería destacan: 'coquetes fregides' o tortitas fritas, etc. 'tonyes', 'llengüetes', suspiros, mantecados, 'rollets d'anís', así como distintas especialidades de coca.

Para terminar una comida, si el visitante lo desea puede probar las bebidas espirituosas, el célebre Herbero se encuentra en todo establecimiento, hecho a base de hierbas aromáticas expresamente seleccionadas maceradas en una mezcla de anís dulce y seco. La bebida se comparte con otras poblaciones de la Sierra de Mariola, zona donde abundan las hierbas medicinales y aromáticas que se emplean en la elaboración de este licor. Es común tomarlo tras la comida debido a sus beneficiosos efectos digestivos.

www.onil.es

ORIHUELA
historia del mediterráneo

Descubre Orihuela y disfruta con los cinco sentidos de todos sus tesoros

El destino Orihuela, ubicado al sur de la provincia de Alicante, cuenta con extenso término municipal, compuesto por un casco histórico, donde alberga una amplia oferta monumental y museística; a unos treinta y cinco kilómetros, sus dieciséis kilómetros de costa, con sus once galardonadas playas y veintiséis pedanías o núcleos rurales repartidos por todo el término.

Orihuela cuenta con siete tipos de productos turísticos para disfrutar todo tipo de públicos. Estas siete líneas, comprenden desde el patrimonio histórico monumental con su casco histórico declarado Conjunto Histórico Artístico desde 1969; su patrimonio natural con su huerta, su Palmeral o sus norias; la oferta de sol y playa, junto con dos puertos deportivos; el Golf con un total de noventa hoyos repartidos en cinco campos; sus Fiestas, declaradas de Interés Turístico Internacional como la Semana Santa y las de Interés Turístico Nacional como la Fiesta de la Reconquista y de Moros y Cristianos; su rica gastronomía con el arroz y costra, el cocido con pelotas o los dulces conventuales, y por supuesto, su poeta más universal, Miguel Hernández.

Orihuela, es sin duda, un destino para descubrir con los cinco sentidos y deleitarse con toda la oferta con la que cuenta, pudiendo disfrutarla todo el año, pero si nos centramos en su gastronomía tenemos que hablar de los productos de la tierra y el mar con los que se elaboran desde los platos más tradicionales como los últimos de vanguardia. Desde la alcachofa, el brócoli o sus críticos, también sus salazones como el bonito seco, sardina de bota, o la hueva, manjares que se extienden por toda la comarca. Como plato estrella de la cocina tradicional el cocido con pelotas, en el que se utiliza la rica verdura de nuestra huerta, carne de cerdo, pavo, pollo, ternera y la morcilla de cebolla, así como el arroz y verdura.

Por otra parte, el dulce tiene un protagonismo muy especial, tanto en las prestigiosas confiterías como en sus conventos se elaboran productos de reconocida calidad, destacando las almojábanas, yemas, caramelos de guirlache, monas, pastel de gloria, zamarras, chatos, gachas con arrope y calabazate, las mermeladas de las monjas, toñas, pastafloras y almendrados, entre otros.

www.orihuelaturistica.es

www.rocioloino.com

Planes

Capital de la cereza y el encanto

Planes y sus pedanías, por su enclave y situación, por sus habitantes y sus costumbres, por su historia y monumentos, por sus leyendas y parajes, deja atónito a todo aquel que tiene el privilegio de acercase a sus encantadas tierras.

En el interior de la provincia de Alicante, en la Comarca del Comtat, a unos 400 m. del Nivel del Mar y en un enclave privilegiado se halla Planes con sus tres pedanías (Catamarruc, Margarida y Benialfaqui). Dista a 75 Km de la capital de Provincia y a unos 22 de Alcoi.

Historia

Nos remontamos a la cultura íbera para dar consentimiento de los orígenes de la villa de Planes. Continuando la exploración por la romanización de las tierras, dejando vestigios sorprendentes de su cultura. Tras ellos llegaron a Planes las comunidades islámicas, consideradas como las que dan origen a la Villa y, seguidas por la conquista Feudal i el Cristianismo.

Monumentos

Como pieza Destacable a simple vista tan solo al acercarse al Municipio, nos sorprende la fortaleza del Castillo que data de los Siglos XII y XIII.

No menos destacable es el acueducto de origen musulmán, de intacta conservación.

La iglesia de Ntra. Sra. De la Asunción del S. XVII, (puede que fuese más primitiva, ya que conserva restos de una mezquita más anterior) con su campanario en forma de torre prismática de planta cuadrada, con cuatro cuerpos y sin capitel.

Ayuntamiento, que se asienta sobre una antigua mazmorra.

Sin destacar la Ermita del Smo. Cristo que domina el término desde lo alto de una cima. Data de 1850, pero anteriormente fue una pequeña mezquita. Ahora conserva el altar y la orientación con la que adoraban los árabes.

Pedanías

No restan importancia ni atractivo las pedanias de Planes. Catamarruc, Margarida y Benialfaqui, todas ellas presididas por una iglesia y callejuelas estrechas.

Fiestas

A principios de febrero de se celebra la festividad del Patrón San Blás con un almuerzo popular acompañado de bailes populares, a continuación entre enero y febrero (sábado de carnaval) se celebra “L’EIXABEGÓ” donde los quintos llenan a los planeros de harina. A lo largo del verano se celebran las fiestas patronales de las pedanías y el verano cultural lleno de actividades culturales y deportivas. Finalmente, el primer fin de semana de octubre se celebran las fiestas patronales de Planes, en las cuáles se rinde culto mediante procesiones, desfiles musicales acompañadas de fuegos artificiales y desfiles de Moros y Cristianos, mas la romeria a la Ermita de Stmo. Cristo.

Gastronomía

Son típicos el “putxero” y el embutido. Como fruta dominante la “cereza”. En los bares – restaurantes del Municipio se pueden degustar estos manjares de la montaña. Como los bollos con setas (esclatasangs o rovellons), son tortas de harina, aceite, sal y agua sobre las que se colocan setas. También se puede cubrir el centro con distintos embutidos e incluso con boquerones.

Alojamiento

De acogedora y cálida estancia, situada sobre una antigua almazara, tenemos CASA RURAL L’ALMASSERA en la pedania de Margarida,

www.ajuntamentdeplanes.es

RELLEU

Municipi Turístic de la Comunitat Valenciana

Relleu, municipio de mayor término de la Marina Baixa está rodeado por montañas como Cabeço (1027m), la Grana (1112m), L'Aguilar (889m) y la Penya del Figueret (766m) pero cercano a la Costa, ya que tan solo nos separan de las playas de Vila Joisa o Benidorm 32 kilómetros.

Pueblo con encanto, que facilita al visitante un sinfín de posibilidades. Nuestro Patrimonio arquitectónico es amplio, cabe destacar la Iglesia Sant Jaume (S.XVII), Museo Arqueológico – Etnológico (SXVIII), pero sin duda el más visitado e imponente por su antigüedad e historia es la presa del Pantano de Relleu construido alrededor del 1776.

Pasear por el término de Relleu es recorrer zonas de gran riqueza paisajística. Uno de los puntos desde los cuales se puede divisar esta riqueza es la Penya del Figueret, habilitada como vía ferrata.

Además de arquitectura y naturaleza, Relleu ofrece tradición en sus festejos. Sus fiestas Patronales se celebran el último fin de semana de Septiembre en Honor a la Mare de Deu del Miracle y los Santos Cosme y Damián, pero también podemos disfrutar de la fiesta de los jóvenes, celebrada el fin de semana más cercano a Sant Albert (7 de agosto), La Mare de Deu de Abril , la Rodá de les Aixamés (24 de diciembre), pero sin duda, la que más atrae es Sant Antoni del Porquet, festividad

Declarada de Interés Turístico Provincial en 2016, en la que la gastronomía y la tradición son los elementos más importantes.

Gastronomía

Hablar de gastronomía Relleuera es hablar de productos autóctonos del campo y la ganadería, productos de calidad. Uno de estos productos, es el aceite de Relleu.

Son muchos los platos que no han perdido la esencia y se continúan elaborando tal y como se hacía antaño.

Al ser una zona de montaña, sus platos principales son consistentes, destacando les **"Faseures"** y la **"coca a la paleta"** como los más tradicionales. Pero también nos ofrece "coca escaldà", "arròs amb fesols i penques", "farinetes", "olleta de blat", embutidos, confeccionados de la manera más artesanal y de gran calidad.

www.relleuturismo.es

Teulada Moraira

Un año entero de sol, mar, paisajes y largos días dispuestos para vivir la vida, desconectar y recargar el cuerpo y el espíritu.

Teulada Moraira, con sus inmejorables temperaturas durante todo el año, 23º de media, se erige como destino vacacional definitivo.

Sol@, en pareja o en familia, te esperamos en el corazón de la Costa Blanca, a 80km de la ciudad de Alicante y a 120 de Valencia.

El municipio, que cuenta con dos núcleos urbanos, Teulada y Moraira, auna lo mejor de la costa y del interior.

Un recorrido por nuestros 8 km de costa, te permitirá encontrar bellas playas de fina arena y aguas cristalinas, como **El Portet, l'Ampolla y Platgetes,** con Bandera Azul y certificadas con los Sistemas de Calidad ISO 9001 e ISO14001. Y que, destacan por su cuidada limpieza, inmejorable calidad de aguas y sus diversos y cómodos servicios y actividades.

La tranquilas calas entre acantilados, como **Cala Llebeig, El Portitxol, l'Andragó y Cap Blanc**, te sumergiran en magníficos paisajes y te permitiran disfrutar del buceo, el snorqueling y la pesca.

La ruta de los Miradores del Litoral se abre en impresionantes balcones a nuestro litoral, así como los senderos locales nos conducen a lugares estratégicos donde admirar las más bellas panorámicas.

La práctica de deportes náuticos, junto con las modernas instalaciones del Club Náutico Moraira completan una experiencia enmarcada en las magnificas aguas del mar Mediterráneo.

Teulada Moraira tiene un interesante patrimonio histórico y cultural que merece la pena descubrir.

El centro histórico, declarado Bién de Interés Cultural, y conocido como la Teulada Gótica Amurallada – S. XIV-XVI- , es un conjunto, de gran belleza, armonía y regularidad.

En su interior destacamos la **Iglesia-Fortaleza de Santa Catalina Mártir** – S.XVI-XVII -, la **Ermita de la Divina Pastora –** S.XVII - , y la **Sala de Jurats i Justices** – S.XVII.

La **Ermita de Sant Vicent Ferrer** – S.XVIII – a la entrada de Teulada, y la **Ermita de la Font Santa** – s.XIX- entre Teulada y Moraira, junto con el Centre de Estudis Vicentins, nos hablan de la visita del ilustre dominico Sant Vicent Ferrer en 1410.

El **Auditori Teulada Moraira**, impresionante edificio contemporáneo, nos ofrece magníficos espectáculos, sin olvidar su dedicación a la vertebración del territorio y a la Gastronomía.

Los ataques piratas nos dejaron imponentes monumentos defensivos junto al mar, como la **Torre Vigia del Cap d'Or** – S.XVI – y el **Castillo de Moraira** – S.XVIII - .

El pintoresco barrio marinero y la **Iglesia de Nuestra Señora de los Desamparados** – S.XIX- , merecen una visita en el núcleo urbano de Moraira.

Completar la inmersión en nuestras tradiciones es vivir nuestras fiestas intensamente, Moros y Cristianos en Moraira, Patronales en honor a San Vicente en Teulada o en honor a Ntra. Sra. de los Desamparados y la Virgen del Carmen en Moraira, son solo ejemplos de las muchas que jalonan el calendario.

Teulada Moraira, terrazas de moscatel y brisa marina...

La calidad de nuestra gastronomía está presente en la gran variedad de restaurantes con un elevado nivel en sus cocinas. En ellos, se pueden degustar exquisitos manjares de la actualizada cocina tradicional que se fusiona con la mejor cocina internacional.

El pescado, capturado utilizando artes de pesca tradicionales, ofrece distintas y sabrosas combinaciones.

El arroz es la estrella de nuestra cocina, con exquisitos platos como el "arròs a banda", "arròs amb fessols i naps", "paella amb sardines y espinacs" o el "arròs negre".

Dulces tradicionales como la "Coca María" de almendra, "pastissets de moniato" y las "monas" típicas de Pascua.

La producción de la variedad de la uva autóctona "Moscatel Romano", de gran poder aromático, hace posible la elaboración de importantes vinos de referencia.

El microclima existente y la brisa marina del Mediterráneo imprime carácter y personalidad a estos vinos.

El producto estrella son las Mistelas de Moscatel y los vinos de licor de Moscatel, reconocidos y galardonados con premios a nivel internacional.

En nuestras bodegas se elaboran también otros caldos a partir de esta uva que, debido a las condiciones climáticas y al buen hacer de nuestros agricultores, alcanza un grado de maduración óptimo.

Vinos blancos, rosados y tintos que acompañarán nuestra mesa, vermús para abrir el apetito o sorprendentes espumosos para celebrar.

turismoteuladamoraira.com

VILLENA

FORTALEZA MEDITERRÁNEA

La ciudad de Villena se encuentra ubicada en un enclave fronterizo entre Castilla la Mancha, Murcia y la Comunidad Valenciana. Su posición estratégica la sitúa como una de las principales puertas de acceso al Mediterráneo desde el interior de la península. Coronada por su imponente Castillo de la Atalaya, lo primero que llama la atención a su paso es la monumentalidad de su fortaleza datada en el siglo XII, fue declarado Monumento Histórico Artístico en 1931 y más recientemente Bien de Interés Cultural.

El Castillo es, junto al Tesoro de Villena, el elemento identitario más reconocidos de una ciudad con una gran historia y patrimonio los cuales son exhibidos en sus Fiestas de Moros y Cristianos. Se trata de Fiestas declaradas de Interés Turístico Nacional cuyo origen se remonta a 1474 y que año tras año atraen a miles de personas hasta nuestras calles. Junto a ellas cabe resaltar las Fiestas del Medievo, declaradas de Interés Turístico Provincial y en las cuales el casco antiguo de la ciudad viaja hasta la Edad Media a comienzos del mes de marzo.

Tradición vitivinícola

El patrimonio de Villena no se reduce a la cultura y la historia siendo reconocido su territorio por los excelentes vinos que sus tierras cultivan. Se trata del segundo municipio con más extensión de la provincia de Alicante y fue declarado Mejor Municipio Enoturístico de España en el año 2016 según la Asociación Española de Ciudades del Vino. Un galardón que responde, entre otros, a que Villena sea la ciudad con más bodegas de toda la provincia de Alicante.

La cultura vitivinícola se encuentra arraigada a la ciudad desde tiempos remotos y aquí se producen uno de los caldos mejor valorados por profesionales y enólogos como es el Fondillón. Este “Vino de Reyes” es junto a las variedades en Monastrell, las señas de identidad del presente y futuro del vino en la ciudad.

Gastronomía de frontera

En la huerta villenense se puede encontrar una rica variedad de productos que también caracterizan la gastronomía de Villena; zanahorias, espinacas, lechugas, coles y frutas de primera calidad como cerezas, peras o manzanas permiten degustar los sabores de la huerta en la mesa. Del mismo modo el aceite de oliva es otro de los productos naturales más ricos de la ciudad.

Por su situación sobre el mapa, Villena destaca por su mestizaje gastronómico con influencias claras de la cocina manchega con platos típicos como el gazpacho manchego o la gachamiga. La tradición arrocera con platos como la “pata y callos” proviene de Valencia y a ellos hay que sumar un plato típico, destacado incluso en nuestro folklore tradicional como es el “triguico”, donde se combinan muchos de los elementos típicos de nuestra gastronomía.

www.turismovillena.com

Xixona

El lugar más dulce del mundo

En Xixona tienen un don especial para la gastronomía, ya sea elaborando platos de cuchara con ingredientes del terreno, dulces tradicionales como el turrón y el helado artesanal o propuestas innovadoras, en las que el producto jijonenco más universal tiene un protagonismo incomparable.

Pero empecemos por el principio, por el turrón. En Xixona se prepara desde hace más de 500 años, siempre con materias primas obtenidas del campo. La almendra marcona, la de mayor calidad, es la propia de la cuenca mediterránea, y la miel también se obtiene en tierras donde predominan plantas como el romero, el tomillo o el azahar. La receta para elaborarlo ha variado poco -o nada- a lo largo de estos cinco siglos, lo que demuestra el nivel de tradición y artesanía que continúa habiendo en este dulce que los jijonencos fabrican como nadie añadiendo, además, grandes dosis de cariño y dedicación. No en vano, cuentan con la Indicación Geográfica Protegida Jijona y Turrón de Alicante, que garantiza que todos los turrones que llevan el sello del Consejo Regulador están hechos en Xixona y en base a un proceso y a unos ingredientes que lo hacen único.

Junto al más variado surtido de turrones, en Xixona también se elaboran dulces tradicionales como los polvorones, mazapanes, pasteles de yema y de gloria, el pan de Cádiz, las almendritas rellenas de turrón y un largo etcétera que cada Navidad llena las despensas de productos que gustan a toda la familia y que son de una gran calidad, gracias a las dotes de los artesanos jijonencos.

La repostería del municipio también es amplia y variada. En los hornos de la localidad tienen muy buena mano para preparar dulces típicos como las doblaes -que son propias de la fiesta de Todos los Santos-, las tonyetes, la tortada de almendra o las monas, que se comen en Pascua.

Todos estos productos son muy apreciados tanto por los jijonencos como por los visitantes, que los pueden encontrar todo el año en los establecimientos de la ciudad y, de manera muy especial, en la Feria de Navidad de Jijona, un evento multitudinario que tiene lugar en el Puente de la Constitución y que es, en la práctica, el mayor mercado de turrones y dulces de nuestro país.

Para el verano -y en realidad, también para el resto del año, queda el helado. Como con el turrón, la localidad es referente, ya que cuenta con el mayor censo de heladeros artesanos de todo el país. Y no viene de ahora. Los antepasados ya recorrían el país vendiendo sus productos, con el tradicional carrito del helado, y las actuales generaciones han sabido mantener y poner en valor sus conocimientos sobre el dulce helado y raro es el pueblo costero en el que no hay una heladería de raíces jijonencas.

No obstante, Xixona puede presumir de un potencial gastronómico que va más allá de los dulces. La comida tradicional tiene aquí muchos platos que son bandera. El giraboix es posiblemente el más representativo. Se trata de un plato doble que se compone de un tazón de sopa y otro de verduras hervidas -como la penca, que se cultiva en Xixona y es una hortaliza muy valorada-, junto al allioli como aliño protagonista.

www.jijonaturismo.com

También destacan el llegum, la borreta, la verdura o el arroz al horno, platos hechos con ingredientes del terreno y que forman parte del recetario jijonenco heredado generación tras generación y que, desde hace un tiempo, los restaurantes de la localidad han trasladado a sus cartas, para que todos puedan disfrutar de propuestas saludables, ricas y vinculadas a la tierra.

El respeto a la tradición no está reñido con la aparición de nuevas recetas en las que el turrón tiene una presencia inesperada, sorprendente y deliciosa. Cuando llega el mes de mayo, se organiza el Tapeando con Turrón por Jijona, una original ruta de tapas que tiene como ingrediente central el turrón. Sorprende gratamente descubrir cómo el turrón se integra especialmente bien en todo tipo de platos, desde la salsa para un entrecot, una pizza o una ensalada. Son ideas que gustan tanto que restaurantes de otros puntos de la geografía alicantina han incorporado a sus cocinas.

Si aún no lo has hecho, te recomendamos visitar Xixona y disfrutar de todas estas propuestas gastronómicas que, además, se pueden complementar con un paseo por un pueblo que cuenta con un casco antiguo singular y un entorno natural inmenso en el que es el quinto término municipal más grande de la provincia de Alicante.

vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GENERALITAT VALENCIANA

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

De la diversidad de climas, comarcas y variedades, Alicante presenta un catálogo de lo más surtido en cuanto a tipos de vinos. Lejos de querer ser una D.O. temática y sólo con una categoría por imperativos del marketing, aquí somos creativos, diversos y variados como reflejo del espíritu mediterráneo que nos ha acompañado desde siempre. Por eso somos los Vinos Alicante (en plural) y por eso tenemos estilos de vinos. Curiosamente casi ninguno pasa desapercibido y todos hablan de su origen. Hay un vino alicantino para cada tipo de consumidor, y eso es una ventaja cultural que no podemos despreciar.

BLANCOS

Los blancos principales en esta zona son los de moscatel. Inimitables. Y más cuando se trata de la moscatel de Alejandría de la Marina Alta, en nada comparable a otras moscateles de zonas cercanas. Los vinos presentan tonos muy pálidos y limpios, con sus características de aromas a flores blancas: azahar, jazmín, azucena… y en boca son ligeros, persistentes y con una muy buena acidez, perfecta para tener un amplio maridaje.

Junto a ella se presentan vinos de merseguera -tan mediterránea y con más estructura- o chardonnay, sauvginon blanc, etc… todos muy frutales y frescos.

TINTOS

El principal y más característico de nuestros vinos es un vino de monastrell. Sola o acompañada por otras. Jóvenes o de crianza. Siempre intensa, poderosa, con fruta madura y toques tostados bien por el sol, bien por las maderas. Pero en definitiva un vino de capa media o alta, con aromas a moras, ciruelas, cerezas. Intenso en nariz y en boca. Con gran cuerpo y toques a bosque mediterráneo y algo mineral (cuando más sola queda la monastrell). Una gran experiencia y un vino sin duda diferente.

También los hay de variedades que tienen un magnifico comportamiento en la zona, como la syrah o merlot. Y las clásicas cabernet, pinot noir, petit verdot… en todas ellas predomina siempre ese toque de buena maduración e intensidad que tiene el clima de Alicante y los veranos intensos.

ROSADOS

El rosado que procede de monastrell, por su carga fenólica, suele ser intenso, muy rosado frambuesa o gominola, con ligeros toque aromáticos a fresas y con una muy buena estructura y cuerpo. Recientemente se han hecho más ligeros gracias a coupages con otras variedades tintas y en todos está presente su fruta y amabilidad.

Nada fáciles de realizar, los rosados son vinos para disfrutar más, por su combinación de estructura y ligereza y su perfección para maridarse.

VINOS DULCES

Con sol y buena maduración es posible obtener buenos vinos dulces ideales para disfrutar de una amplia gastronomía mediterránea.

Presentan aspectos similares a los vinos de licor. Aunque los tenemos dulces naturales o naturalmente dulces, vinos de licor, etc. Una gran diversión para tu paladar.

VINOS DE LICOR

Especializados en estos vinos, los de Alicante pueden hacerse con variedades blancas o tintas. Conocidos como mistelas, tienen añadidos vínicos para parar su fermentación y quedan a medio camino de su transformación de azúcar en alcohol. Por lo que resultan muy interesantes.

De ser blancos: Son fragantes, dulces, con toques intensos a pasas, dorados como nuestro sol.

De ser tintos: Presentan ese precioso color ciruela con toques morados, capa alta, gran carga aromática a pasas, frutas del bosque, caramelo y equilibrio.

VINOS ESPUMOSOS

La última incorporación de Alicante ha sido perfecta para crear vinos a los que le ponemos toda la fruta, madurez y buenas cualidades de nuestras variedades para fomentar su sabor y particularidad. Aunque son vinos de reciente elaboración, han dado grandes resultados, y más si se elaboran con buenas materias primas.

Burbujas limpias y bien integradas en la moscatel con la explosión de aromas característica para hacer elegante tu nariz.

FONDILLÓN DE ALICANTE

Este vino es único en todas sus facetas, pero sin duda en la cata del mismo notarás algo especial. Ni seco ni dulce, el producto tiene una gran intensidad aromática y una potente boca, con un largo postgusto y un buen equilibrio a pesar de la larga crianza.

Destaca su nariz compleja, llena de aromas a fruta madura, frutos secos y toques balsámicos. Y por su puesto su característico color ámbar o caoba con ribetes dorados de capa media. Destellos de las mejores maderas.

Vinos Alicante DOP
presenta:

GENERALITAT VALENCIANA
UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Enoturismo en bodegas Bocopa

Aprender, visitar y degustar para disfrutar y tomar las mejores decisiones.

Petrer
www.bocopa.com
T. 96 695 04 89

En la visita a **Bodegas Bocopa** resuelven todas las dudas, aprendiendo como se elabora un vino durante la visita guiada y cata de los mejores vinos de Alicante.

Visita turística

Son varias las alternativas para realizar la visita. La "Turística" te adentra en el universo vitivinícola, visitando las bodegas Bocopa en Alicante. En ella se descubre dónde y de qué manera se fermentan los vinos tranquilos y espumosos de calidad.

Sorprende la impresionante cava con más de 1.000 barricas de roble, que queda complementada con la degustación de los mejores vinos de Alicante en su exclusivo showroom.

Visita enológica

Otra alternativa es la visita enológica. Para disfrutar de esta apasionante cata de vinos en Alicante no es necesario poseer conocimientos de la cultura vinícola, sólo hay que asistir a visitar las bodegas, y dejarse llevar por su experto enólogo para desvelar los secretos que albergan sus más preciados vinos mediante los cinco sentidos. De una manera divertida y didáctica, se es capaz de distinguir visualmente si un vino es joven o tiene crianza, poner a prueba el olfato con un juego de aromas del vino, y lo más importante, pasarlo genial en un ambiente distendido.

Es una visita que sorprende y que hay que vivir en primera persona.

Visita Gastronómica

Otra alternativa es la visita gastronómica, a la que se suma a cualquiera de las otras dos visitas (turística o enológica) la comida en un restaurante que se encuentra al lado de la bodega o en otros de los excelentes restaurantes de la zona recomendados por la bodega en los que destacan los arroces alicantinos, el marisco, las carnes o guisos tradicionales.

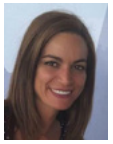
Para los amantes del vino, y para los que tienen curiosidad, todas estas alternativas les ofrecen la posibilidad de conocerlo mejor y degustarlo pasando un rato muy agradable.

Bodegas Bocopa en la gastronomía alicantina

Desde 1987 los vinos de alicante que elabora Bodegas Bocopa están muy presentes en toda la hostelería alicantina. Vinos como el blanco Marina Alta, sus tintos Laudum y sus espumosos Marina Espumante se han consolidado y hoy en día son un reclamo más a la hora de acompañar los excelentes platos de nuestra provincia.

Gaspar P. Tomás
Director y enólogo de Bocopa

Bodegas Casa Corredor y Bodegas Monóvar: un paseo por los viñedos de Alicante



María Miñano Gómez
Directora de Enoturismo
MGWINES
FAMILIA MIÑANO GÓMEZ

Soñar que era posible, fue siempre el primer paso. Soñar con recuperar una uva autóctona al borde de la desaparición y mantener la riqueza enológica de nuestro país ha sido siempre el objetivo principal de MGWines. Y, a veces, los sueños se cumplen. Así fue como en 2013 se inicia el proyecto de la familia Miñano Gómez, con la adquisición de Bodegas Casa Corredor, entre los términos municipales de Villena y Caudete con la finalidad de producir los vinos procedentes de nuestras viñas en Finca La Lagunilla (Villena).

En los siguientes años, con la ayuda de expertos enólogos, se consolida nuestro apasionante proyecto vitivinícola con la búsqueda de variedades autóctonas en el territorio nacional.

La recuperación de la Forcallat, variedad autóctona de Comunidad Valenciana, Murcia y Castilla-La Mancha, es el alma de esta bodega y sus viñedos. Esta uva sufrió especialmente a causa de una gran plaga de la filoxera a finales del siglo XIX, que se sumó al poco apego de algunos viticultores, que apostaron por otras variedades más comunes y fáciles de cultivar. Pero en MGWines, si algo nos define, es la pasión por los proyectos que ayudan a defender el patrimonio varietal y la diversidad vitivinícola de nuestra tierra. Y no dudamos ni un momento en devolverle su espacio a la Forcallat.

Con cualidades únicas, esta uva de color rojo oscuro y piel gruesa se cultiva con especial cuidado en la Bodega Casa Corredor de MGWines, combinando las técnicas más innovadoras con procesos tradicionales transmitidos de generación de generación. De este modo, los vinos envejecen en barricas de roble francés, que descansan en un área subterránea a diez metros de profundidad, excavada en la roca. Estas condiciones proporcionan vinos de crianza únicos y singulares.

A la cabeza de esta recuperación del legado enológico y terroirs, está Laura Ramos, enóloga de bodegas Casa Corredor y experta en proyectos con uvas autóctonas y escasamente cultivadas. Proyectos que, por otra parte, expresan su mejor versión al ser cultivados desde el respeto por la naturaleza y sus tiempos, y en la que la intervención humana es mínima.

Vinos frescos, finos y elegantes

En esta apuesta por el cultivo de las uvas con más carácter del sureste español, se enmarca el **proyecto Alagú**, encabezado por la enóloga de la bodega, que incluye dos vinos de autor que reflejan aromas y matices propios de uvas poco habituales, **Alagú Forcallat** y **Alagú Garnacha Tintorera**, así como el primer rosado del grupo familiar, **Alagú Rosé**, que ha conquistado paladares gracias a su elegante nariz fresca, floral y con fruta roja.

Bodegas Monóvar, cuna del Fondillón

Junto a las montañas con bosques de pinos y encinas del Collado de Azorín, se encuentra la cuna del **vino vivo más antiguo del mundo: el Fondillón**. Una joya enológica casi desaparecida que MGWines ha recuperado en Bodegas Monóvar, uno de los pocos lugares donde puede degustarse este "vino de reyes" directamente de los toneles centenarios en los que envejece. Sin duda, una visita obligada para los amantes de la enología y de la gastronomía, que podrán conocer de primera mano los secretos de este elixir sobre el que escribieron Lord Byron, Shakespeare, Dumas, Azorín o Dostoyevski.

La visita a Bodegas Monóvar cuenta con tres experiencias: "Cuna del Fondillón", "La sacristía" y "Monóvar gastronómico", esta última con menú degustación y maridaje especial.

MONOVAR BODEGAS
CASA CORREDOR
www.mgwinesgroup.com

La Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó es una **fruta** única **en el mundo** por su particular proceso de maduración. A diferencia de otras uvas de mesa, esta **crece protegida bajo un bolso de papel,** que protege todos los granos del racimo hasta llegar a manos del consumidor. Este peculiar sistema de cultivo confiere a nuestra uva unas características físicas y gastronómicas excepcionales, que le han valido para ser **la única uva embolsada con Denominación de Origen**. La bolsa protege a los granos de las inclemencias meteorológicas, lo que hace que estos desarrollen una **piel mucho más fina y coloración más uniforme** por no tener que defenderse de las agresiones de la lluvia, el sol o el viento.

Solo **siete variedades de uva** pueden ser amparadas por la DOP: Aledo, Ideal, Dominga, Doña María, Rosetti y Victoria en piel clara; y Red Globe, que tiene piel negra.

El único **distintivo** que garantiza que es **Uva Embolsada Vinalopó con Denominación de Origen Protegida** es la **etiqueta o separador numerado** que lleva cada caja. Este sello de garantía resume un proceso de control de calidad de los racimos, que deben cumplir las exigencias recogidas en el Pliego de Condiciones y el Manual de Calidad de la DOP. Por ello, solo la auténtica uva del Vinalopó puede estar identificada con estos distintivos que garantizan su origen, cultivo embolsado y calidad diferenciada.

La DOP Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó, por asegurar la procedencia de toda su producción amparada, contribuye al **desarrollo territorial de toda una comarca**. Así, este producto contribuye a la creación de más de 13.000 empleos durante la campaña en el Valle del Medio Vinalopó, lo que asegura la ligazón territorial de este cultivo y su contribución al desarrollo de los **siete Términos Municipales** que lo conforman: Agost, Monforte del Cid, Novelda, Aspe, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes y La Romana.

MGWines y el Fondillón

"Degustar estos vinos es como realizar un viaje al pasado, paladear el paso del tiempo, de ese que pasa lentamente, año a año durante más de cien años en barrica."

Luis Miñano San Valero
Presidente MGWines Group

La historia del actual Fondillón de Alicante está irremediablemente unida a MGWines y su fundador, Luis Miñano San Valero. Este grupo bodeguero familiar ha centrado su labor en la elaboración de vinos singulares en toda España. Dentro de esa vocación, Luis Miñano, un gran enamorado de Alicante y su riqueza enológica, adquirió en 2015 las reservas de Fondillón de la familia Poveda y continuó de esta manera con el testigo de la labor que inició Salvador Poveda Luz: devolver al Fondillón al lugar que le corresponde por derecho propio entre los vinos más valorados del mundo.

A partir de ese momento comienza una nueva era del Fondillón en la que participa todo el equipo técnico de MGWines encabezado por el enólogo Raul Pérez y con Salvador Poveda Martínez como director enológico de este histórico proyecto del grupo. La primera labor abordada por este equipo de expertos ha sido la clasificación y puesta al día de todo el inventario de toneles de fondillón, una tarea vital y necesaria, ya que suponen el 70% de las reservas de este vino singular e histórico.

Tras ese primer paso, los enólogos de MGWines han abordado dos actuaciones claves en su objetivo de devolver al fondillón el protagonismo que siempre debió tener.

Por un lado, el propio Raúl Perez, junto con el equipo técnico de Bodegas Monovar. ha realizado una extensa labor de catalogación técnica y enológica de todas las reservas, tonel por tonel. Fruto de esa labor, MGWines ha lanzado ya al mercado tres Fondillones: El Fondillón 1996 de 20 años "Estés donde estés". el Fondillón "Azorín" solera de 1968, un vino muy especial procedente del tonel que perteneció a la familia del novelista y que guardamos celosamente en Bodegas Monovar, y el Fondillón de 50 años "Siempre te esperaré". Y, en breve saldrá al mercado una auténtica joya: el Fondillón añada 1930.

Por otro lado, ya se están gestando los futuros Fondillones de Alicante de MGWines. Las tres últimas añadas que se han vinificado por Salvador Poveda Martínez, 2016, 2017 y 2018, proceden de las mejores parcelas de monastrell de más de 80 años de antigüedad cultivadas en bancales de secano, orientadas al sur y vendimiadas muy tardíamente cuando los racimos están sobre maduros y ligeramente pasificados. El objetivo es conseguir mostos muy azucarados que después de una fermentación de varias semanas nos dará un vino con 17% de alcohol y hasta 40gr. de azúcar. Tras 10 años de crianza y envejecimiento en toneles centenarios de roble americano, el vino se tornará ámbar, muy aromático y de un sabor exuberante.

Siempre es momento para un Fondillón

Históricamente el Fondillón se ha tomado como vino de postre, con turrón y pastas, sin embargo ahora se ha extendido su uso al aperitivo y los mejores restaurantes del mundo lo sirven con quesos azules, salazones, patés y entrantes salados. Maridajes distintos e igualmente exquisitos, que ponen de relieve la versatilidad de este vino.

De Alicante a conquistar el mundo

Tal y como se recoge en el registro de la Unión Europea, el Fondillón es un vino de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Alicante, procedente de uvas sobre maduradas en la propia cepa de la variedad Monastrell, en condiciones excepcionales de calidad que ha de pasar mínimamente 10 años en toneles.

Su larga historia se remonta al siglo XV cuando aparecen las primeras noticias sobre su elaboración y comercialización que se incrementa en los siglos XVI, XVII, XVIII y XIX apareciendo en cientos de citas en la mejor literatura española, francesa e inglesa.

Durante el siglo XX estuvo a punto de desaparecer pero ahora con la intervención de la familia MGWines el Fondillón vuelve a estar presente en la gastronomía mundial como uno de los mejores representantes de Alicante.

Rafa Poveda
Responsable de Negocio y Enoturismo MGWines Group

RUTA DEL VINO DE ALICANTE

Entre el mar y la montaña, en la provincia de Alicante, existe una tierra con una arraigada tradición vitivinícola. Un total de 10 localidades conforman la Ruta del Vino de Alicante, que desde norte a sur te ofrece, una experiencia que vincula lo mejor de la gastronomía, monumentos, zonas naturales, tradiciones y por su puesto el mejor vino.

Al norte, en la zona de La Marina, se sitúan los municipios de Alfaz del Pi, Teulada – Moraira, Calpe y la Vall de Pop (Castell de Castells, Benigembla, Murla, Parcent, Alcalalí, Xaló, Llíber, Senina y Benisa). Hacia el sur, encontramos la zona del Vinalopó, donde podrás descubrir los municipios de Algueña, Monóvar, Novelda, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax y Villena.

Disfruta del turismo enológico en estos destinos, dejándote cautivar por la riqueza vitivinícola de cada localidad con una marcada cultura del vino por sus paisajes de viñedos. En las zonas vitivinícolas de la provincia de Alicante, donde además de sus visitas a bodegas y degustación de vinos con identidad del territorio, disfrutarás de menús tradicionales y maridajes vanguardistas en los restaurantes con más solera, y por supuesto recorre sus entramados cascos históricos y entornos naturales que te narrarán el devenir de su historia.

Los vinos están amparados por la D.O.P. Vinos Alicante. La Monastrell es la variedad autóctona y predominante en la zona, pero también hay que resaltar la importancia de la Moscatel que da esos vinos blancos propios de esta zona.

Si destacamos un vino, debemos hacerlo con El Fondillón. Es uno de los productos históricos de esta denominación de origen, pues es el producto de más alto nivel y mejor valorado en la historia, siempre presente en casas reales, en historias de leyendas, en la literatura etc… de lo que ha quedado constancia en numerosos testimonios.

El Fondillón es un tipo de vino de Alicante único en el mundo, reconocido por la Unión Europea y con una especial protección dentro de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Alicante. Tan sólo unas bodegas continúan elaborando este vino tan especial y con esta ruta queremos que conozcas la joya histórica de los Vinos de Alicante. El fondillón es un vino con mucha historia. “Fue el primer vino en dar la vuelta al mundo con Magallanes” pero queremos que cuando visites las bodegas ellas te lo cuenten y te dejes embriagar por su historia.

Por tanto, acércate a las bodegas a conocer el proceso de elaboración del vino. En estas visitas además descubrirás la arquitectura de las bodegas y aprenderás todo sobre el proceso de elaboración del vino, desde la recogida de la uva hasta su embotellamiento. Además, podrás realizar una degustación de sus vinos y de este modo disfrutar de cada uno de ellos y desgranar ese sabor singular y diferenciado. Adéntrate en el entorno mágico de los viñedos y sus vinos.

La gastronomía de ambas zonas cuenta con un gran valor añadido: la variedad culinaria y cultural, y el mejor escaparate gastronómico lo encontramos en las viandas que se ofrecen en los restaurantes que día a día con dedicación y amor ofrecen a todo aquel que se acerca a descubrir o a repetir. Una perfecta combinación de sabor, placer y salud.

No puedes dejar pasar por alto hospedarte en alguno de los alojamientos rurales y disfrutar así de la magia de su entorno, marcos incomparables para reponer fuerzas y seguir viajando por la ruta.

Su privilegiado clima durante todo el año, junto al atractivo de sus fiestas y eventos de carácter turístico y cultural, te ofrece la posibilidad de disfrutar de la cultura del vino desde una perspectiva muy diferente.

Este 2019, brinda con nosotros. Crea tu propia ruta y disfruta del turismo del vino en Alicante.

Más información:
www.rutadelvinodealicante.com

vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COMUNITAT VALENCIANA

Costa Blanca
ALICANTE · SPAIN

Guía Gastronómica de Alicante®

La guía de referencia llega a la 9ª edición de 2020 donde le ofrecemos la mejor selección de restaurantes de Alicante y Provincia, vinos, productos gourmet y con Denominación de Origen, y una tirada de 60.000 ejemplares anuales.

www.guiasgastronomicas.es

guia gastronomica de alicante

guiagastronomicadealicante

Carlos Corredor • Av. de Aguilera, 27. 4D • 03007 Alicante • Tel. 965 13 02 18 - 661 32 41 18 • c.corredor@yahoo.es

MARQ

MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE

DIPUTACIÓN
DE ALICANTE

MUSEO EUROPEO
DEL AÑO 2004

CALIDAD TURISTICA

www.marqalicante.com