

Recorregut gastronòmic

La rica tradició culinària de la Vall d’Albaida ofereix una àmplia gamma de plats i postres que fan de l’acte del menjar un plaer ineludible.

Els restaurants de la comarca ofereixen des de la cuina tradicional fins a la més moderna, passant per la cuina d’autor i a de mercat. Els cuines valldalбайдines fusionen tots els ingredients per oferir-nos meravelles gastronòmiques.

Viatjar pel paladar valldalбайдé i portarà a descobrir un gran ventall de varietats de carn, arrossos i dolços com la cassola d’arròs al forn, l’arròs en paella, l’arròs caldós, l’arròs amb costra, el putxero amb pilotes, la pericana, l’embotit, els vins, l’herbero, la coca de cansalà i esclata-sangs, els pebrots farcits i tota mena de dolços, com els pastissets de moniato i carabassa, els rovells i nous al fondant, el xocolate, l’arrop i tallaetes, les fogasses i les coques cristines, entre d’altres.

Des d’aquestes línies et proposem descobrir cadascun dels 34 municipis, per tal de gaudir de les succulentes i exquisides receptes gastronòmiques.

És quasi impossible marcar una ruta englobant tots i cada un dels municipis, ja que cadascun d’ells mostra una riquesa culinària, una singularitat i una peculiaritat que el fan diferent de la resta dels municipis; però intentarem mostrar-te els racons més saborosos i acollidors que faran xuplar-se els dits a tots els viatgers.

Iniciem el nostre recorregut a Fontanars dels Alforins, magnífic poble que ofereix una àmpla oferta de vins de qualitat. Aquesta zona més occidental de la comarca és per excel·lència el centre neuràlgic vitivinícola de la Vall d’Albaida, encara que hi ha altres poblacions que produeixen un caldo de gran qualitat, com és: Ontinyent, Agullent, Castelló de Rugat, La Pobra del Duc i Quatretonda.

Per poder catar el vi i gaudir del seu aroma i de la seua essència, et recomanem tastar i assaborir l’embotit típic i tradicional de la comarca de la Vall d’Albaida, posant especial atenció a la botifarra d’Ontinyent, la llonganissa, el xorisset, la salsitxa i la sobrassada d’Ontinyent, Agullent, Albaida i Aielo de Malferit. Mereix la pena d’assaborir el pebre farcit, la pericana i el gaspatxo de Bocairent.

Continuant el nostre recorregut gastronòmic, el viatger ha de fer una parada en els nostres restaurants i bars, per tal de tastar algun dels plats típics de la comarca, com l’arròs caldós, el putxero amb pilotes, l’arròs en paella amb conill i pollastre, les coques salades, en qualsevol municipi de la comarca, com per exemple: Benissoda, Atzeneta d’Albaida, Carrícola, Otos, el Palomar, Montaverner...

Recorrido gastronómico

La rica tradición culinaria de la Vall d'Albaida ofrece una amplia gama de platos y postres que hacen del acto del comer un placer ineludible.

Los restaurantes de la comarca ofrecen desde la cocina tradicional hasta la más moderna, pasando por la cocina de autor y la de mercado. Las cocinas valldalбайдinas fusionan todos los ingredientes para ofrecernos maravillas gastronómicas.

Viajar por el paladar valldalбайдino te llevará a descubrir un gran abanico de variedades de carne, arroces, dulces... como: la cazuela de arroz al horno, el arroz en paella, el arroz caldoso, el arroz con costra, el puchero con pelotas, la pericana, el embutido, los vinos, el herbero, la coca de tocino y rebollones, los pimientos rellenos y todo tipo de dulces, como los pasteles de boniato y calabaza, las yemas y nueces al fondant, el chocolate, el *arrop i tallaetes*, las hogazas y las cocas cristinas, entre otros.

Desde estas líneas te proponemos descubrir cada uno de los 34 municipios, para disfrutar de las succulentas y exquisitas recetas gastronómicas. Es casi imposible marcar una ruta englobando todos y cada uno de los municipios, puesto que cada uno de ellos muestra una riqueza culinaria, una singularidad y una peculiaridad que lo hacen diferente del resto de los municipios; pero intentaremos mostrarte los rincones más sabrosos y acogedores que harán chuparse los dedos a todos los viajeros.

Iniciamos nuestro recorrido en Fontanars dels Alforins, magnífico pueblo que ofrece una amplia oferta de vinos de calidad. Esta zona más occidental de la comarca es por excelencia el centro neurálgico vitivinícola de la Vall d’Albaida, aunque hay otras poblaciones que producen un caldo de gran calidad, como es: Ontinyent, Agullent, Castelló de Rugat, La Pobra del Duc y Quatretonda.

Para poder catar el vino y disfrutar de su aroma y de su esencia, te recomendamos probar y saborear el embutido típico y tradicional de la comarca de la Vall d’Albaida, poniendo especial atención a la morcilla de Ontinyent, la llonganiza, el chorizo, la salchicha y la sobrassada de Ontinyent, Agullent, Albaida y Aielo de Malferit. Merece la pena de saborear el pimiento relleno, la pericana y el gazpacho de Bocairent.

Continuando nuestro recorrido gastronómico, el viajero tiene que hacer una parada en nuestros restaurantes y bares, para probar alguno de los platos típicos de la comarca, como el arroz caldoso, el puchero con pelotas, el arroz en paella con conejo y pollo, las cocas saladas, en cualquier municipio de la comarca, como por ejemplo: Benissoda, Atzeneta d’Albaida, Carrícola, Otos, el Palomar, Montaverner... Estos succulentos platos tienen como elemento común la utilización del aceite de oliva virgen, que destaca por la gran calidad en los municipios de Alfarrasí, Beniatjar, Bèlgida, Benicolet, Ontinyent y Quatretonda. Este último municipio no sólo destaca por el aceite, sino también por la elaboración artesanal de miel y queso.

Si nos adentramos hacia la zona más oriental de la Vall d’Albaida, encontramos los municipios de: Castelló de Rugat, Rugat, Aielo de Rugat, Salem, Ràfol de Salem, Montichelvo y Terrateig, donde destacan platos típicos cómo: la coca de maíz cocido al horno, coca de embutido, la sardina salada, el aperitivo y el blat picat, el pastel de boniato y los rollitos de San Blas, entre otros. En estos municipios el viajero encuentra no sólo la buena comida, sino también unas vistas espectaculares hacia el Benicadell, la serra més emblemàtica de los valldalбайдinos.

Llegados a este punto, tenemos que subir hacia Llutxent y Pinet para probar la coca con sal e, incluso acercarnos, a finales de octubre, al Monasterio del Corpus Christi, donde se celebra el concurso de arroz caldoso. Especial mención tienen la coca de habas en Pinet, una delicia que el viajero no puede perderse.

Conducidos por el placer gastronómico, llegamos a Benigànim donde destaca el *arrop i tallaetes* y el chocolate por su tradición artesanal. Pasando por los pueblos del río Bellús, Guadasséquies, Sempere, Benissuera, Alfarrasí, Montaverner y Bufali, el viajero puede comprobar que la cocina de la Vall d’Albaida presenta similitudes en toda la comarca; y que, además, se trata de una dieta mediterránea donde la mayoría de los ingredientes son el arroz, la verdura, el cereal, las legumbres, las frutas y el aceite de oliva. En l’Olleria se recomienda comer sardina con huevo frito y granos de uva.

Después de una buena comida, te recomendamos una cuidadosa y fina repostería, como son: las yemas al fondant de Albaida y de Ontinyent, y los pasteles de las monjas Agustinas de Bocairent, junto con el herbero (anis macerado con hierbas aromáticas) y el licor de cola coca o anís de la Licorería de Aielo de Malferit, que harán de este recorrido uno de los recuerdos capitales, puesto que nadie podrá resistirse a la tentación de probar cada una de las especialidad de los municipios que integran la comarca.

El punto de encuentro de todos estos productos gastronómicos es en la afamada Feria Gastronómica y Agroalimentaria de la Vall d’Albaida, que tiene lugar en Ontinyent a primeros del mes de noviembre. Este acontecimiento anual gastronómi-co se ha consolidado en un referente gastronómico comarcal que ningún valldalбайдino/a no puede dejar escapar.

Aquests succulents plats tenen com a element comú la utilització de l’oli d’oliva verge, que destaca per la gran qualitat en els municipis d’Alfarrasí, Beniatjar, Bèlgida, Benicolet, Ontinyent i Quatretonda. Aquest últim municipi no sols destaca per l’oli, sinó també per l’elaboració artesanal de mel i formatge.

Si ens endinsem cap a la zona més oriental de la Vall d’Albaida, hi trobem els municipis de: Castelló de Rugat, Rugat, Aielo de Rugat, Salem, El Ràfol de Salem, Montixelvo i Terrateig, on destaquen plats típics com: la coca de dacsa cuita al forn, coca d’embotit, la sardina salada, l’aperitiu i el blat picat, el pastís de moniato i els rotllets de Sant Blai, entre d’altres. En aquests municipis de segur que el viatger troba no sols el bon menjar, sinó també unes vistes espectaculars cap al Benicadell, la serra més emblemàtica dels valldalбайд-dins.

Arribats a aquest punt, hem de fer una pujadeta cap a Llutxent i Pinet per tal de tastar la coca amb sal i, fins i tot apropiar-nos, a finals d’octubre, al Monestir del Corpus Christi, on es celebra el concurs d’arròs caldós. Especial menció tenen la coca de faves a Pinet, una delícia que el viatger no pot perdre’s.

Conduïts pel plaer gastronòmic, arribem a Benigànim on destaca l’arrop i tallaetes i el xocolate per la seua tradició artesanal. Passant pels pobles del riu: Bellús, Guadasséquies, Sempere, Benis-suera, Alfarrasí, Montaverner i Bufali, el viatger pot comprovar que la cuina de la Vall d’Albaida presenta similituds en tota la comarca; i que, a més a més, es tracta d’una dieta mediterrània on la majoria dels ingredients són l’arròs, la verdura, el cereal, els llegums, les fruites i l’oli d’oliva. En l’Olleria es recomana menjar sardina amb ou fregit i grans de raïm.

Després del bon menjar, us recomanem una acurada i fina reboste-ria, com són: els rovellets al fondant d’Albaida i d’Ontinyent, i els pastissets de les monges Agustines de Bocairent, juntament amb l’herbero (anis macerat amb herbes aromàtiques) i el licor de cola coca o anís de la Licoreria d’Aielo de Malferit, que faran d’aquest recorregut un dels pecats capitals, ja que ningú no podrà resistir-se a la temptació de tastar cada una de les especialitat dels municipis que integren la comarca.

El punt de trobada de tots aquests productes gastronòmics és en l’afamada Fira Gastronòmica i Agroalimentària de la Vall d’Albaida, que té lloc a Ontinyent a primers del mes de novembre. Aquest esdeveniment anual gastronòmic s’ha consolidat en un referent gastronòmic comarcal que cap valldalбайдí/na no pot deixar escapar.

Gastronomic tour

The rich culinary tradition of the Vall d'Albaida region offers a wide range of dishes and desserts that make mealtimes a true pleasure.

The region's restaurants offer everything from traditional to modern dishes, as well as signature and market cuisine. Local dishes combine their ingredients to offer us gastronomic delicacies.

A tour of the palate of Vall d'Albaida will lead you to discover a wide range of meats, rice dishes and sweets such as: cassola d’arròs al forn oven-baked rice, paella, arròs caldós creamy rice, arròs amb crosta oven-baked rice with crust, olla amb pilotes stew, la pericana cod with peppers, cold meats, wines, herbero liqueur, coca with pork fat and mushrooms, stuffed peppers and all kinds of sweets including sweet potato pastries, egg yolk sweets and walnuts with fondant, chocolate, *arrop i tallaetes* pumpkin in syrup, sweet bread loaves and coques cristines cake.

Here we propose you discover each of the 34 towns in the region and enjoy the succulent, exquisite recipes. It's almost possible to set a route that covers each and every town as they are all full have their own culinary gem, unique dish and special recipe that make them different from the others. But we'll try to show you some of the tastiest, most welcoming spots that will have all visitors licking their fingers.

We start our tour in Fontanars dels Alforins, a wonderful town that offers a wide range of quality wines. This western area of the region is the nerve centre for wine growing in the Vall d’Albaida although other towns produce quality wine, such as: Ontinyent, Agullent, Castelló de Rugat, la Pobra del Duc and Quatretonda.

To sample wine, enjoy its aroma and essence we recommend you pair it with the typical, traditional cold meats of the Vall d’Albaida region, particularly botifarra from Ontinyent, llonganissa sausages, xoriço, sausages and sobrassada from Ontinyent, Agullent, Albaida and Aielo de Malferit. Stuffed peppers, pericana and gaspatxo are also worth trying in Bocairent.

Continuing on our gastronomic tour, you must stop off at the bars and restaurants in any town in the region to try some of the our typical dishes such as arròs caldós, olla amb pilotes, rabbit and chicken paella or coca salada, try: Benissoda, Atzeneta d’Albaida, Carrícola, Otos, el Palomar, Montaverner... One common ingredient in these succulent dishes is olive oil, with top-quality varieties available in Alfarrasí, Beniatjar, Bèlgida, Benicolet, Ontinyent and Quatretonda. This last town is known not only for its oil, but also for its traditional honey and cheese.

Heading east through the Vall d’Albaida we come to: Castelló de Rugat, Rugat, Aielo de Rugat, Salem, Ràfol de Salem, Montixelvo and Terrateig, which offer typical dishes such as oven-baked corn pastry, cold meat pastry, salted sardines, appetisers and blat picat stew, sweet potato pastry, rotllets de Sant Blai, and much more. Visitors to these towns will discover not only food, but also beautiful views towards Benicadell, the region’s most emblematic mountain range.

At this point we must climb up to Llutxent and Pinet to try their salted pastry and, in late October, you should visit the Monastery of Corpus Christi for the arròs caldós rice competition. Pinet's coca de faves bean pastry is worthy of special mention as it is a must for travellers.

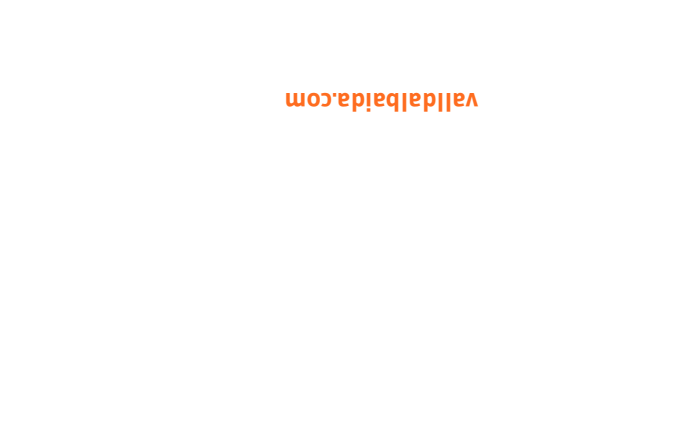
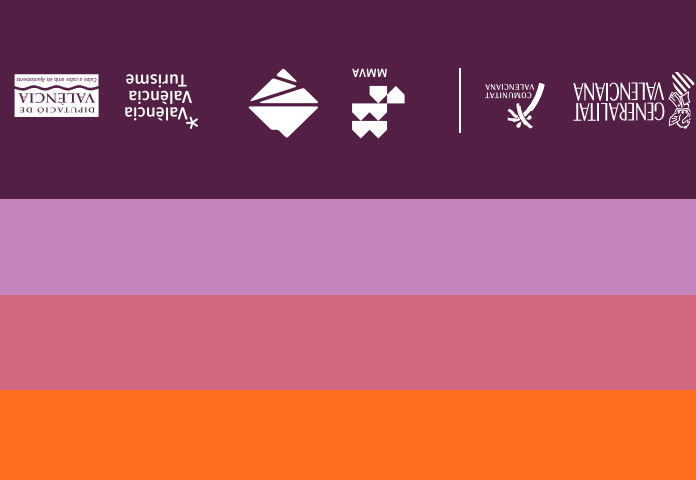
Driven by the pleasures of gastronomy we come to Benigànim with its famous *arrop i tallaetes* pumpkin in syrup and traditional craft chocolate. Travelling through the river-side towns: Bellús, Guadasséquies, Sempere, Benissuera, Alfarrasí, Montaverner and Bufali, visitors can see that the cuisine is similar throughout the Vall d’Albaida, and that the diet is Mediterranean with prominent ingredients including rice, vegetables, cereals, pulses, fruit and olive oil. In l’Olleria we recommend sardines with fried eggs and grapes.

After a great meal you should try the delicate pastries, which include: egg yolk sweets with fondant in Albaida and Ontinyent, Agustina nun sweets in Bocairent with a sip of herbero liqueur (anisette macerated with aromatic herbs) and coca cola liqueur or anisette from the Destileria in Aielo de Malferit. These delicacies will make this tour a delectable sin as nobody can resist the temptation to try each of the specialities of the region’s towns.

The meeting point for all these products is the famous Vall d’Albaida Gastronomic and Agricultural Fair held in Ontinyent in early November. This annual gastronomic event has become a benchmark in the region that no local would dare miss.

Productes agroalimentaris | Productos agroalimentarios | Agro-food products

Nom nombre name	Producte producto product	Municipi municipio town	Adreça direcció adress	Telèfon telf. ph.
Arrop El Manyo	Arrop i tallaetes	Benigànim	C/ Torres	962216122
Casa de l’arrop	Arrop i tallaetes	Benigànim	C/ de les Sènies, 13	962216280
Pastisseria Espí	Dolços	Albaida	Avda.de la Fira,15	962390306
Pastisseria Soler	Dolços	Albaida	Avda. de la Fira,19	962390844
El Capritxet	Dolços	Benigànim	Pl. Major, 22	678732812
Pastisseria Gracia	Dolços	Bocairent	C/ de Sor Pieda de La Cruz,16	962351364
Pastisseria Mavi	Dolços	Bocairent	C/ de San Juan de Rivera,6	665686353
Nadal Panaders pastissers	Dolços	Montaverner	C/ San Joan i San Jaume	962297355
Panificadora Brotons	Dolços	Ontinyent	C/ de Cassià Fita,9	962910186
Forn i Pastisseria C. Estellers	Dolços	Ontinyent	C/ dels Furs, 13 B	962382767
Forn i Pastisseria L’Ermíteta	Dolços	Ontinyent	C/ L’Eres 10 i C/ Almaig 45	962912525
Pasteleria Mora	Dolços	Ontinyent	Pl. de la Concepció,15	635815645
Melde Bocairent	Mel	Bocairent	C/ Azorin,23	625364825
Mel de Romer	Mel	L’Olleria	C/ Virgen del Remedio, 6	960217043
La Portella Mel d’otos	Mel	Otos	C/ Sant Josep, 15	617680203
Mel Silverio	Mel	Quatretonda	Avda. del País Valencià,3	962264496
Regala’t Bocairent	Mel, vi i herbero	Bocairent	C/ de Sanr Roc, 20	962351172
Melmelades d’autor	Melmelades	Castelló de Rugat		660884583
La Travessa	Melmelades caseres	Otos	Avda. Benicadell, 54	622394946
Forn de Carrícola	Pa, dolços i melmelades	Carrícola	Plaça la Constitució	629974276
Oriz	Productes Típics	Bocairent	Avda. Sant Blai, s/n	962350027
Chocolates Benavent	Xocolate	Benigànim	Camí Fondo s/n	962215450
Coop. D’ Aielo de Malferit	Oli	Aielo de Malferit	Pol.Industrial Serrans: Parc 4	628037853
Coop. de Beniatjar Oli del Benicadell S.C.V.	Oli	Beniatjar	Partida de Tossal, s/n	962358255
Oleoturisme. Casa Presencia	Oli	Ontinyent	km 12,5 de la carretera CV-655	647570289
Amanda selecta	Oli	Ontinyent	C/ Escultor Julio Capuz, 2 bajo	962380962
Aceite Oliva Virgen Extra Noblezza	Oli	Ontinyent	Crta CV-655 Ontinyent- Fontanar, km 9	620056487
Almàssera tradicional Tio Domingo	Oli	Quatretonda	C/ de Josep, 20	962264332
Almàssera Coop. Comarcal Quatretonda	Oli	Quatretonda	Crta. de Xàtiva, s/n	962264046
Finca Torrefiel	Oli i vinagres	Fontanars dels Alforins	Ctra. CV-660 km 13,900	620256077
Coop.Vinicola Onteniense	Oli, vi i meló d’or	Ontinyent	Avda. d’ Almansa, 17	962380849
Cervesa Montcabrer- Cervesa Gram	Cervesa	Ontinyent	Avda. Diputació 1-B, 1º	638280424
Articultura de la Terra Coop.V- Bodega Artesana	Cervesa	Agullent	C/ Llavador de la llana,1	962907625
L’Herberet de Bocairent	Licors	Bocairent	C/Racó de Capito, 3 P.O.Box: 1	962350027
Destileria Juan Micó	Licors	Aielo de Malferit	Plaça del Palau, 8	962360007
Bodega Casa de las Vides	Vi	Agullent	Corral del Galtero, s/n	962135003
Bodegas Alonso Sanz	Vi	Aielo de Malferit	C/Oriente 64-B	637735191
Bodega de Facundo Cháfer	Vi	Bèlgida	C/ San Isidro Labrador, 8	962391064
Bodegas Bataller	Vi	Castelló de Rugat	Camí Real n 94-96	962813017
Celler Tomás Torres	Vi	Carrícola	C/ del Tinquet, 9	669359424
Bodega Vicente Ribera e hijos	Vi	Fontanars dels Alforins	Camí de les Naus Artesanals,12	962222168
Bodega J.Belda, S.L.U.	Vi	Fontanars dels Alforins	Avda. del Comte Salvaterra, 54	962222278
Bodega Heretat de Tavernes	Vi	Fontanars dels Alforins	Casa Colaus -Ctra.Fontanars-Moixent, km 1,8	962132437
Bodega Los Frailes	Vi	Fontanars dels Alforins	Casa los Frailes, s/n (CV-660, km 5,3)	962222220
Bodegas Los Pinos	Vi	Fontanars dels Alforins	Casa los Pinos, s/n	962222090
Bodegas Rafael Cambra	Vi	Fontanars dels Alforins	Camí de les Naus Artesanals,14	616463245
Bodega Torrevellicsa	Vi	Fontanars dels Alforins	Ctra. L’Ombria, km 1	962222261
Bodega El Angosto	Vi	Ontinyent	Finca Santa Rosa. Crta Fontanars (CV-660), Km.24	962380638
Bodegas Eifesu. S.L.	Vi	Ontinyent	Apd.Correos,521/ Rafael Sanchis Seguí, 9	610324985
Coop.Vitivinícola de la Pobra del Duc	Vi	La Pobra del Duc	C/Marxillent, 58	962250017
Coop.Vinicola de Quatretonda	Vi	Quatretonda	Avda. del País Valencià,1 c/ Garcia Lorca,2	962265802
GJ Bebidas artesanales	Vi i licors	Benigànim	Venta on line	669820142
Mercaderio	Vins, licors i mel	Bocairent	C/ de Sant Roc, 14	962350109
Bodega Tomás Boscà	Vi i mistela	Benigànim	C/ Vicente Boluda, 18	962920316
Celler d’Arc	Vi i oli	Beniatjar	Carrer San Roc, num 5	699148159
Carnisseria Joaquin Guerola	Carn i embotit	Agullent	C/ del Marqués, 3	962907091
Carnisseria Medina	Carn i embotit	Ontinyent	C/Santa Rosa,27	962380493
Carnisseria Casa Vicent	Carn i embotit	Ontinyent	C/Martínez Valls,67	962383036
Carnisseria Sant Antoni	Carn i embotit	Ontinyent	C/Sant Antoni,4	962380065
Carnisseria Donat	Carn i embotit	Ontinyent	C/Caputxins,1	657663178
Carnisseria Amparín	Carn i embotit	Ontinyent	C/Dos de Maig,135	962382110
Carnisseria Vicent	Carn i embotit	Ontinyent	C/La Pau,5	962383765
Carnisseria Sant Vicent	Carn i embotit	Quatretonda	C/ Sant Vicent, 2	722314433
Carnisseria Susi	Carn i embotit	Quatretonda	Crist de la Fé, 66	962264269
Saladura i embotits Blai	Embotits	Bocairent	Pl. Ajuntament	699608661
La Vall	Formatge	Ontinyent	Pda.del Siscar s/n	962910514
Formatgeria Heretat de Pere	Formatge	Quatretonda	C/ de L’Hereta de Pere s/n	962132269
Tomate estilo Kiki	Tomata	Fontanars dels Alforins	Nacional:344	962907625
Juan Luis Blasco Cháfer	Agricultura ecològica	Carrícola	C/EI Carreró,2	962356237
Dis FootFrodís	Fruits secs	Montaverner	Avda. Diputació	960705757



Punts d’informació turística a la Vall d’Albaida

TOURIST INFO AIELO DE MALFERIT
MUSEU DE NINO BRAVO
Passeig de l’Eixample, s/n
46812 Aielo de Malferit
T 96 236 07 20 / 654 394 296
aielodemalferit.es
aielo@touristinfo.net

TOURIST INFO LLUTXENT
Av. de València, 66
46838 Llutxent
T 96 229 43 86 /96 229 40 01
llutxent.es
informacio@llutxent.org

TOURIST INFO ALBAIDA
MUSEU INTERNACIONAL
DE TITELLES D’ALBAIDA (MITA)
Plaça Major s/n
(Palau dels Milà i Aragó)
46860 Albaida
T 96 239 01 86
albaida.es
albaida@touristinfo.net

MANCOMUNITAT DE MUNICIPIS DE LA VALL D’ALBAIDA
DEPARTAMENT DE TURISME
c/ Sant Francesc, 8, 3r-6a
46870 Ontinyent
T 96 238 90 91
F 96 238 85 45
valldalбайдa.com
mancovall.com
turisme@mancovall.com



valldalбайдa.com

