

L'HORTA DEL CARRAIXET

Despensa de todos

TASTEM L'HORTA

La mejor selección de
restaurantes con producto
de temporada.

PLANES

Para perderte en
l'horta y saborearla.

COMERCIOS

De cercanía: fruterías,
horchaterías, ultramarinos,
hornos tradicionales...

En Turisme Carraixet conocemos el gran valor humano que tenemos en la huerta. Por eso esta guía pone en el centro a los verdaderos protagonistas de la historia de Tastem l'Horta. Una historia narrada en primera persona por agricultores, comercio de proximidad y restauradores. Tastem l'Horta es uno de los principales activos de Turisme Carraixet y queremos hacer un homenaje a todas las personas que hacen posible que los productos de la huerta viajen de la tierra al plato.

Autora: Almudena Ortuño Serrano

índice

LA TIERRA QUE NOS ENVUELVE

4

LAS ALCACHOFAS DE CA'PEPICO

6

EL GARROFÓ DE TONI MONTOLIU

8

EL FETGE DE BOU DE EL RACÓ

10

EL PAN DE PUEBLO DE LLUNA DE VALENCIA

12

FUSIÓN CON RAÍCES EN JADELU

14

AUTENTICIDAD FAMILIAR EN CA XORET

16

TURISME CARRAIXET, TODOS A UNA

18

EL VALOR DEL PRODUCTO DE TEMPORADA

20

PLANES PARA PERDERTE EN L'HORTA

24



LA TIERRA

Que nos envuelve
también es la tierra que
nos alimenta. Turisme
Carraixet quiere
promocionar el producto
de la tierra y a todos los
agentes que lo hacen
posible, del campo al
plato.



Allá donde alcanzan tus ojos, todo eso es huerta. València es una ciudad abrazada por sus campos, que permanecen impasibles en el horizonte, como si en realidad no fueran todo lo que son. Estamos ante la única huerta periurbana del mundo. Un paisaje único, con inmensa luz mediterránea en el cielo, y raíces que se agarran a la tierra desde hace miles de años. Y más allá de la belleza, está la riqueza. **L'Horta Nord** es una despensa inmensa, que se muestra fértil y abundante, por el buen producto que proporciona y la cocina noble que practica. Todo forma parte de una **cadena de valor** donde los unos se nutren de los otros, desde los agricultores y productores, a los distribuidores y comercios locales, y por último, la restauración. Siempre hay más de lo que vemos en el plato.

Por eso, es el momento de **Tastem L'Horta**. En **Turisme Carraixet** estamos convencidos de que conocer y disfrutar del entorno son caminos para fomentar el respeto y defender su preservación, de modo que el pasado tenga un futuro. Creemos que debemos trabajar unidos como Mancomunitat del Carraixet, constituida por siete municipios Albalat dels Sorells, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Foios, Meliana y Vinalesa, y multitud de agentes en acción. La huerta y sus productos -frutas, verduras, hortalizas y cereales- son un vehículo de cohesión y de transformación, de fortaleza y de identidad, y una parte esencial de la visita a Valencia. Se trata de una experiencia turística complementaria al centro urbano y ofrece una rica gastronomía, tan tradicional como sorprendente.

Como perderse l'Horta sería renunciar a una parte del relato de los valencianos, vamos a recorrer algunas de las casas más singulares del producto. Descubriremos las relaciones que se crean entre el campo y los comercios, entre los proveedores y los restaurantes, de manera totalmente natural. En los pueblos de la Mancomunitat del Carraixet, el discurso de la **proximidad** y el **kilómetro 0**, de la **temporalidad** y los **ciclos**, es parte de los valores de toda la vida.



Las alcachofas

DE CA'PEPICO

Cuando todavía está amaneciendo, **José Pastor**, agricultor en **Cases de Bàrcena**, y a la vez guarda de la Real Acequia de Moncada, sale a recoger sus alcachofas. Quedan las últimas de la temporada, que se marcha con la primavera, para lamento de los amantes. Dispone de 3 hectáreas, que le proporcionan los rendimientos suficientes para repartir a diferentes restaurantes de la zona. Entre ellos, un establecimiento tan conocido como **Ca'Pepico**. Y por ello, **Pep Ferrer** se encuentra aquí esta mañana, eligiendo las que cargarán en la caja que se lleva todos los días, para luego servir en el restaurante. Una década de relación une a estos dos hombres, demostrando que las raíces de la tierra pueden enredar más de lo que parece y que el trabajo mano a mano da sus frutos.



“La esperanza está en el trato directo con el producto y el productor. Hay que poner en valor la riqueza de l’Horta, ya que aquí no competimos por precio, sino por calidad. Los alimentos de la tierra gozan de identidad, y esa identidad se consolida en el plato”

Afirma Pep, quien cree realmente en lo que dice. Se ha empapado del territorio y del recetario desde pequeño, a cuenta de la casa casi centenaria de su abuelo (1939), situada en el **Barri de Roca**. Hoy es un restaurante, que regenta junto a su hermana **Ana**, y que está reconocido por todas las guías gastronómicas. Sirven comida tradicional y presumen de una bodega prestigiosa, pudiendo disfrutar del arroz con buen vino, pero sobre todo de productos de huerta, en armonía con la tierra y el mar. Las alcachofas son un clásico.

Explica José que ya estamos en el segundo ciclo de esta verdura, la carxofa, tan preciada para los valencianos y los mediterráneos en general. Su cultivo requiere de ambiente frío, pero no demasiado, y humedad regular, sin exceso de agua, por lo que las zonas del Mediterráneo son idóneas. L’Horta les imprime **ese carácter peculiar**, especialmente tierno. Pese a ser un producto de invierno, la siembra se realiza de marzo a junio, y hay que replantar cada tres años para asegurar el rendimiento. “El segundo año es el mejor, las alcachofas están más buenas, pero es cuestión de saber cuándo recogerlas. El tamaño depende mucho del gusto del cliente”, comenta. Así que allí están, Pep y José, iniciando otra jornada, recogiendo las alcachofas que hoy arderán en los fogones de Meliana.

Geolocalizador

Ca’Pepico

*Calle Mediterráneo, 1, 46133 - Alqueria de Roca
Meliana*



El garrofó

DE TONI MONTOLIU

Geolocalizador

La Barraca de Toni Montoliu Casa Jaume,

Partida de l'Ermite, 25

46133 - Meliana

Toni Montoliu es un hombre de carácter. Sin ese carácter no habría logrado crear lo que hoy tiene, una Barraca que es lugar de peregrinaje para comensales de todo el mundo, y que en realidad fue precursora del **discurso didáctico alrededor de l'Horta**. En su casa, no solamente se come. El propietario, ataviado con sombrero de paja e indumentaria típica valenciana, acompaña a los visitantes a recoger las verduras de su huerto, con las que luego autoabastece su restaurante. También les invita a conocer mejor las recetas y a comer según las costumbres más arraigadas del territorio. Se diría que su **paella**, que tanta fama le ha dado es, sencillamente, un canal para transmitir su cultura. La tradición de la huerta y la maestría arrocer, narradas desde la **Partida de l'Ermite de Meliana**.



Anda atareado de acá para allá, preparando el turno de comidas, pero nos quiere mostrar las bondades de su casa. “Este restaurante es muy diferente al resto, porque todo lo que se sirve está cultivado por nosotros y es representativo de la tierra valenciana”, advierte. Desde las calabazas que tiene en el tejado, a los cacahuètes que seca en la barraca, pasando por la verdura que recoge de su campo. Mientras pela el garrofó ya seco -de dos tipos, pintat y de la cella- nos dice que eso del **kilómetro cero** no es tan nuevo como nos pensamos. “Aquí llevamos años practicándolo”, remarca. Porque usa pollo de corral, conejos criados en la zona, aceite de oliva virgen extra de Segorbe, arroz DO Valencia y trabaja en la recuperación de variedades autóctonas, como el cacau del collaret.

No somos conscientes del impacto que este mensaje tiene en los visitantes de otros países, desde Japón hasta México, habituales en la **Barraca de Toni Montoliu**. “L’Horta es una joya, el gran jardín de Europa”, dice él, y se queda corto. Porque en realidad es un **testimonio étnico e histórico**, que atestigua el paso de distintos pueblos por este territorio, donde legaron parte de su cultura. Ahí está la red de acequias de los árabes, por ejemplo. Contemplamos los vestigios mientras acompañamos a Toni al huerto, porque tiene que recoger la lechuga de hoja de roble para las ensaladas. Ha llegado la hora de iniciar el ritual de la paella, que comienza a las 12.30 horas y no termina antes de las 15 horas. Del fuego se encarga la leña de naranjo y la caña de su propia plantación.

A close-up, side-profile photograph of a chef with grey hair and a beard, wearing a dark blue chef's jacket. He is focused on cooking, holding a wooden spoon in his right hand and a small pinch of red spices in his left hand, about to add them to a black frying pan on a gas stove. The pan contains a mixture of green herbs, white onions, and brown meat. The background is dark and out of focus, showing the kitchen environment. The lighting is dramatic, highlighting the chef's face and the food in the pan.

El fetge de bou

de El Racó

Al preguntar a Paco y Vicente si fueron antes proveedores o cuñados, ninguno parece acordarse. “Cuñados, cuñados”, responde al final el segundo. Pero claro, trabajan juntos desde hace 25 años. Son los propietarios de dos negocios tradicionales y de herencia familiar, que ya forman parte del relato de **Meliana** y demuestran cómo la red se va tejendo sola. Las paellas de **El Racó** no serían las mismas sin las carnes de **Ca Ceba**, y la cuestión es que Ca Ceba también se ha beneficiado del prestigio de la arrocería, así que ambos han salido ganando. “Cuando empiezas a tirar del hilo, ves que todos estamos conectados. Si nos mantenemos unidos como sector, haremos más fuerza”, manifiesta Paco Gimeno, quien, además de restaurador, es presidente del club Tastem l’Horta.

Le acompañamos en las compras de la mañana, desde la panadería **-el Forn de Sant Roc**, con dos hornos de leña por los que han pasado panes, asados y arroces de varias generaciones- a la carnicería. Durante el servicio, habría sido imposible charlar con él, ya que se ocupa del paellero, lo que implica pasar calor y tener una gran responsabilidad. El establecimiento debe su fama al arroz, por el que ha ganado varios concursos, y merece una mención especial su **paella de fetge de bou**, muy típica de los pueblos de l’Horta Nord -el hígado, claro, proviene de la carnicería de su cuñado-. Por lo demás, en El Racó sirven otras recetas con sello valenciano, como el all i pebre o la fideuà de marisco, y se trabaja con productos de calidad, desde verduras de temporada a carnes selectas.

Esto nos lleva de vuelta a **Vicente Roig**, al frente de **Ca Ceba**, comercio local que aún presume de azulejos en la pared. Importan sus productos desde las mejores ganaderías de España y se encargan de trabajar cada pieza con esmero, por lo que nos encontramos presenciando el despiece de medio cerdo con precisión quirúrgica. También preparan su propio embutido -longanizas, morcillas y chorizos-, una buena costumbre cada vez más desaprendida. “Quedan pocos carniceros de toda la vida, **el oficio se está perdiendo**”, lamenta. Por ello, el valor de los comercios locales no solo está en los productos, sino en las personas, herederas de una sabiduría popular que se ha transmitido de generación en generación. Los vendedores son el eslabón intermedio, e imprescindible, de la cadena.

Geolocalizador

El Racó: Carrer Glòries Valencianes, 4,
46133 Meliana

Ca Ceba: Carrer de Juli Benlloch, 25,
46133 Meliana

Forn de Sant Roc: Carrer del Lledoner, 4,
46133 Meliana

El pan de pueblo

DE LLUNA
DE VALENCIA



Geolocalizador

Lluna de València: Camí del Mar, 56, 46132 - Almàssera

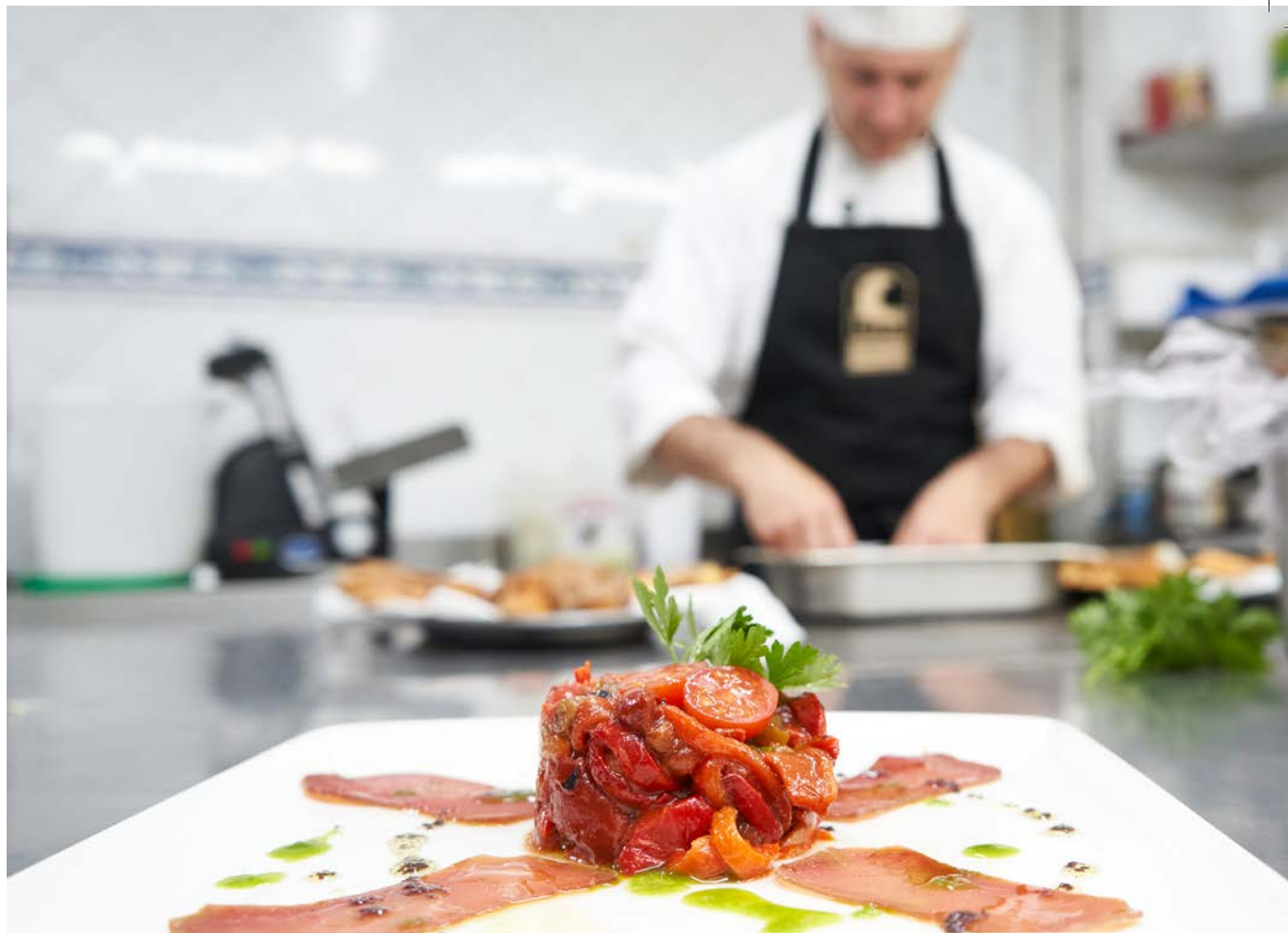
Forn Manu Aparisi: Calle Sant. Cristo de la Fe y la
Providencia, 5, 46132 - Almàssera

De L'Horta: Calle José Peris, 1, 46132 - Almàssera

A las 12 del mediodía del martes, la terraza de Lluna de Valencia es un punto de reunión para los vecinos de l'Horta Nord que, como manda la tradición de los llauros, disfrutan de un pletórico esmorzaret.

Que si una Brascada, que si un Almussafes, quizá un Blanc i Negre. Los bocadillos más típicos de Valencia, con vistas a los campos y en un entorno singular, ya que el restaurante de **Almàssera** se sitúa en una antigua alquería del siglo XVI. Su interior tiene techos de madera, lámparas de araña y un piano de cola, así que lo mismo acoge celebraciones, que encuentros de negocios o comidas familiares. Y aunque ahora se define como arrocería, no siempre fue así, ya que los platos más longevos de la carta están basados en productos de la huerta, como el esgarrat de pimientos rojos.

Esos pimientos rojos no son unos pimientos cualquiera. A primera hora de la mañana, hemos acompañado a **Mar Guillem** de compras



por el pueblo. Desde hace un año, es la nueva gerente del restaurante, donde anteriormente fue camarera, aunque por la sala se sigue paseando **José Antonio Martí**, quien puso en marcha el negocio. “Somos como una familia, incluidos los proveedores”, dice Mar. Saluda con cariño a las dependientas en **De L’Horta**, tienda de frutas y verduras, donde la temporada es la protagonista -ahora es el momento de las vainas verdes, como las habas o los guisantes-. Después caminamos hasta el **Forn Pastiseria Manu Aparisi**, donde amasan el pan artesano que ha alumbrado los bocadillos del primer párrafo, porque un pan de calidad siempre marca la diferencia.

Esperamos hasta que **Manu Aparisi**, con las manos manchadas de harina, nos ofrece una

hornada recién preparada. “Todos los días, cargamos un saco entero para el restaurante”, nos explica. La panadería distribuye a diferentes establecimientos de la zona y prepara repostería por encargo, porque los **dulces de l’Horta** también gozan de una gran fama. Aquí y allá, los pasteleros replican recetas tradicionales, muchas de ascendencia árabe, que van marcando las distintas estaciones. En Navidad, los rollitos de anís y los pastissets de boniato; en Pascua, las monas con huevo; y al llegar el verano, los **fartons para la horchata**. Entre los postres de Lluna, destaca la Corona de l’Horta, que es un bizcocho de almendras original de Almàssera, pero durante los meses calurosos, hay pudín de chufa.

Fusión con raíces en

JADELU

Cuando llegamos a **Jadelu**, nos encontramos con Javier, Desirée y Lupe; y entonces nos explicamos el nombre. Este restaurante de **Foios**, celler familiar que dirían ellos, es el nombre más creativo del club **Tastem l'Horta**. Si quieres una paella de pato y de setas, la tienes, pero también un solomillo con aires thai o un canelón de pollo al curry rojo. Su apuesta por la cocina fusión no quita que usen productos tradicionales, impregnándolos de nuevos sabores, pero sin disimular sus grandes virtudes. “A lo mejor servimos un plato de verdura con mayonesa kimchi, porque ese es nuestro estilo, pero tratamos de que la salsa no sea la protagonista”, explica **Javier Mollà**, que se encarga de la cocina. Todo depende del producto que haya en el mercado y de la inspiración que tenga ese día.

“Antes funcionábamos sin carta, íbamos escribiendo los platos del día en una pizarra, o yo se los explicaba a los clientes”, cuenta **Lupe Villar**, muy acostumbrada a memorizar el listado de sugerencias y ganarse la confianza de la sala. Y es que un restaurante pegado al campo también debe estarlo a la **improvisación**. Por ello, su tempura de verduras -con un fino rebozado de harina de garbanzo, tapioca y alga-, un día

puede llevar calabacín, pero al siguiente estar repleta de alcachofas. Si emplean berenjenas, tal vez sean de su propio huerto, donde también están plantando habas. Por lo demás, siempre trabajan con proveedores de confianza, y el pan se lo compran a **Forn Orts**, que se encuentra en Vinalsa. También recurren a los mercados de València en busca de carnes y pescados.

Hace ocho años que el restaurante emprendió su valiente aventura en l'Horta Nord, a sabiendas de que era una **cocina novedosa para una zona tradicional**, pero confiando en que el público estuviera preparado. Y acertaron. “Los clientes se sorprenden con algunos platos, pero cuando se los explicamos y ellos mismos los prueban, quedan encantados”, cuenta Lupe, y no solo se refiere a los jóvenes, “también a la gente mayor, son una clientela fiel”. Aquí está la prueba concluyente de que la huerta tiene un legado prodigioso, capaz de adaptarse a los nuevos tiempos, e incluso de hacerlos mejores. Aprovechar el impulso del pasado para trazar el camino hacia el futuro es el discurso de Jadelu, pero bien podría ser el mismo para toda la Mancomunitat de Carraxet.

Geolocalizador

Jadelu: Plaza Professor Josep Corell Vicent, 1, 46134 - Foios

Forn Orts: Carrer Ample, 14, 46114 - Vinalsa



Autenticidad familiar

en Ca Xoret



Las historias familiares siempre son las mejores historias, y la de **Ca Xoret** bien vale una narración hasta el desenlace. Estamos en la casa de **Melchor y Concha**, también de su hijo **Mel**, quienes decidieron emprender una nueva vida en 2004, y lo hicieron montando un restaurante en el **Barri de Roca** de Meliana. Se armaron de valor, de romanticismo y de raíces. El recetario no solo es el legado de l'Horta Nord, sino de su propia trayectoria vital, ya que muchos de los platos se preparan como siempre lo han hecho en casa. Y el trato resulta igual de cercano. Que parezca una historia sencilla no quiere decir que lo sea, porque la autenticidad es un valor muy escaso y al alza. Sirven tapas y almuerzos, menús y comidas, todos los días de la semana y a precio ajustado, ¿qué más se necesita?

Cuando llegamos al restaurante, Mel ha organizado un despliegue de buenas tapas sobre la mesa: que si tonyina de sorra, que si sang amb ceba, que si fava bullida, o **pisto de tomate, pimiento y atún**. Nos fríe unas mandonguilles d'abadejo para asegurarse de que almorzamos, luego marca sobre la plancha varias piezas de embutido y, por último, nos da a probar uno de sus postres caseiros, como todos los que sirven. En este caso, el pudín de horchata, con un intenso sabor a chufa. Nadie puede pasar hambre en esta casa, donde las raciones son generosas, y además vienen seguidas de buenos arroces, pescados de lonja y carnes maduradas. Entrecot, solomillo o chuletón de ternera, así como el filete de carne de caballo, que dispensa **Carnes Oliver**, en Albalat dels Sorells.

La decoración floral de los platos, sobre todo en primavera, también guarda un secreto conmovedor. Si cruzamos la acera, nos encontraremos con la casa donde disponen de un huerto familiar, en el que no solo plantan hortalizas y verduras de temporada, sino que también hay un estallido de flores comestibles. “Todo empezó porque me encantan las margaritas”, dice Concha. Mientras tanto, su marido va recogiendo lechuga y coliflor, y ella le ayuda a tallar un ramillete de ajos tiernos, que son ingredientes para abastecer la despensa del restaurante. Aunque estén a punto de jubilarse, no se saben alejar de la barra. “Si esto no es **kilómetro cero**, ya me dirás”, comentamos mientras regresamos por la calle. Los campos nos inundan la vista, de aquí hasta donde se difumina el horizonte.

Geolocalizador

Ca Xoret: Carrer de Sant Isidre, 44,
46133 - Alqueria de Roca (Meliana)

Carnes Oliver: Carrer Major, 62,
46135 - Albalat dels Sorells



TURISME CARRAIXET, TODOS A UNA

En Turisme Carraixet estamos convencidos de que la unión hace la fuerza. Con la edición de este folleto, queremos promover una marca común, que ponga en valor a todos los agentes que trabajan en la zona. Entendemos la huerta como el vehículo que cohesiona a los pueblos de la Mancomunitat y estamos comprometidos con su preservación. Por eso, hacemos de ella un elemento identitario, que hable al resto del mundo de nuestro paisaje singular, donde disponemos del mejor producto y, en consecuencia, de una gastronomía envidiable. Todos los miembros de la cadena de valor están llamados a formar parte.

*El valor
del producto
de temporada*

La vida habla bajito, pero habla. Los ciclos de la naturaleza vienen marcados por el paso de las estaciones, y de ahí que reivindicemos las frutas y las verduras de temporada, que son las que el campo nos proporciona en función de su climatología. Consumir este tipo de productos no solamente es respetuoso con el entorno, para que nuestras tierras sigan siendo fértiles y abundantes, sino también con nuestro cuerpo. Estamos preparados para recibir los beneficios de los alimentos de cada época: los cítricos y las coles nos protegen frente al frío; el tomate y el pepino nos refrescan en verano; el otoño es época de calabazas y nabos, mientras que las vainas y las fresas colorean la primavera. Para reconocer el producto de temporada basta con mirar a nuestro alrededor y empaparnos de los elementos del paisaje, que suelen replicarse en los mercados y los platos caseros.

Bien lo sabe **Vicent Ferrer**, productor de hortalizas y verduras en Foios y Meliana, así como portavoz de la **Unió de Llauradors i Ramaders**, miembro del club Tastem l'Horta, quien habla en representación de tantos otros agricultores. Observamos cómo trabaja en el campo, mientras termina con la temporada de alcachofas y se prepara para la de patatas. "Coles y repollos hay casi todo el año. En verano viene la calabaza, pero se vende a partir de otoño", recita, porque conoce el ciclo a la perfección. "Pero yo creo que todo el mundo, ¿no?", se aventura, pensando que la sabiduría de la tierra está extendida por todas partes. Lo cierto es que los agricultores son guardianes de un legado que estamos a punto de perder, porque lo que para nosotros es moda para ellos es tradición y estilo de vida. El estilo de vida de l'Horta.

La mayor parte de la producción de Ferrer, cosechada en 3 hectáreas de cultivo, se dirige a **Mercovasa**, exceptuando algunas partidas para restaurantes y comercios locales. "Es **producto de proximidad**, recogido a 800 metros de donde se consume, así que está más fresco y en el punto exacto de maduración", reivindica. Se recuerda de madrugada, cargando cajas de frutas y verduras que se venden en los mercados esa misma mañana y, a mediodía, llegan hasta el plato de comida de las casas y los restaurantes. "La verdad es que es una riqueza muy grande que se debe conservar. Esto no va en contra de llevar a cabo otras iniciativas para que nuestros productos lleguen más lejos, pero todo puede hacerse a la vez", opina. ¿Y cómo? "Pues uniéndonos para tener más fuerza", concluye.



Precisamente, en Mercovasa se encuentra el puesto de **Frutas Chulvi**, empresa familiar que ya va por la segunda generación, encabezada por **Paco y Verónica**. Constituye el eslabón intermedio entre el productor y el comerciante, puesto que distribuye el género de los agricultores entre los mayoristas. “Los agricultores nos presentan sus productos y nosotros nos encargamos de determinar si cumplen con los mínimos de calidad. Cuando creemos que se adaptan a las exigencias de nuestra marca, entonces se los recogemos y les damos una salida en el mercado”, explica Paco. Entre los parámetros que les llevan a trabajar con un productor u otro, también se encuentra la cercanía y la proximidad. “Si tengo que elegir entre un alimento de fuera o de cerca, prefiero el de cerca”, reconoce.

¿Por qué? Por sentido común y porque el público así lo demanda, tanto los clientes mayoristas, como los consumidores finales de las tiendas. “Tenemos muchas **frutas y verduras que son apreciadas y valoradas**. La gente no es tonta y sabe distinguir lo que está bueno. Y lógicamente, lo que es fresco y de temporada está más bueno”, responde el responsable de Chulvi. En firme, suelen trabajar la alcachofa, la sandía y el melón sin pepitas, pero también otro tipo de verduras y frutas que van aportando los pequeños agricultores. Se preocupan por conocer las peticiones del mercado y escuchar a sus clientes, entre los que también se encuentran los restaurantes, no solo de la zona, sino de València. Son muchos los chefs que peregrinan a las afueras de la ciudad en busca de unos ingredientes que no encuentran en ninguna parte. La huerta, esa despensa infinita.



PRIMAVERA



VERANO



OTOÑO



INVIERNO

COL BRUSELAS	 	JUDIA BOBI	 
COL LOMBARDA MORADA	   	JUDIA ROXET	 
CALABAZA REDONDA	 	CARDOS	 
CALABAZA CACAO	 	GARROFÓN	 
CALABACÍN NEGRO		NAPICOL	 
PEPINO BLANCO		NABOS	 
BERENGENA NEGRA	  	CHIRIVIA	 
BERENGENA RALLADA	  	RÁBANOS	   
PIMIENTO ITALIANO ROJO		APIO VERDE	 
PIMIENTO VERDE		PATATA AGRIA	  
PIMIENTO ITALIANO		LIMÓN	  
PIMIENTO ROJO		NARANJA CLEMENTINA	  
PIMIENTO PADRÓN		NARANJAS	  
TOMATE VALENCIANO	 	REMOLACHA	  
TOMATE LISO	 	TOMATE ROSA	 
TOMATE RAF	 	PEREJIL MANOJO	   
TOMATE PERA	 	CAQUI PERSIMON 16	 
JUDIA RASTRA	 	FIGUES	
JUDIA HELDA	 		





*Planes para
perderte en*

L'HORTA

Un desayuno con dulces
tradicionales...Ciclorruta con
parada para el almuerzo...
De compras por los comercios
locales...La merienda, en una
horchatería a la fresca...Inmersión
en la esencia de Carraixet



Un desayuno con dulces tradicionales

Los pueblos son esos lugares donde las mañanas del sábado transcurren con calma, despertándose con las campanadas de la Iglesia y leyendo el periódico. Los municipios de la Mancomunitat del Carraixet no son una excepción y tienen por costumbre disfrutar de los placeres mundanos. Quizá un café con leche y un dulce para desayunar, recién comprado en el horno de toda la vida. L'Horta Nord tiene una tradición inmensa en lo que a **panadería y repostería tradicional** se refiere. Muchas de sus recetas se remontan a la época árabe, por lo que también forman parte del legado histórico y la identidad gastronómica del territorio. Hablamos de esa clásica coca de llanda, o de nous i panses, con ingredientes que son propios de la cultura mediterránea. Aunque si hay una receta característica de la huerta es la **Coca Cristina**, con almendra molida y toques de limón.

Ciclorruta con parada para el almuerzo

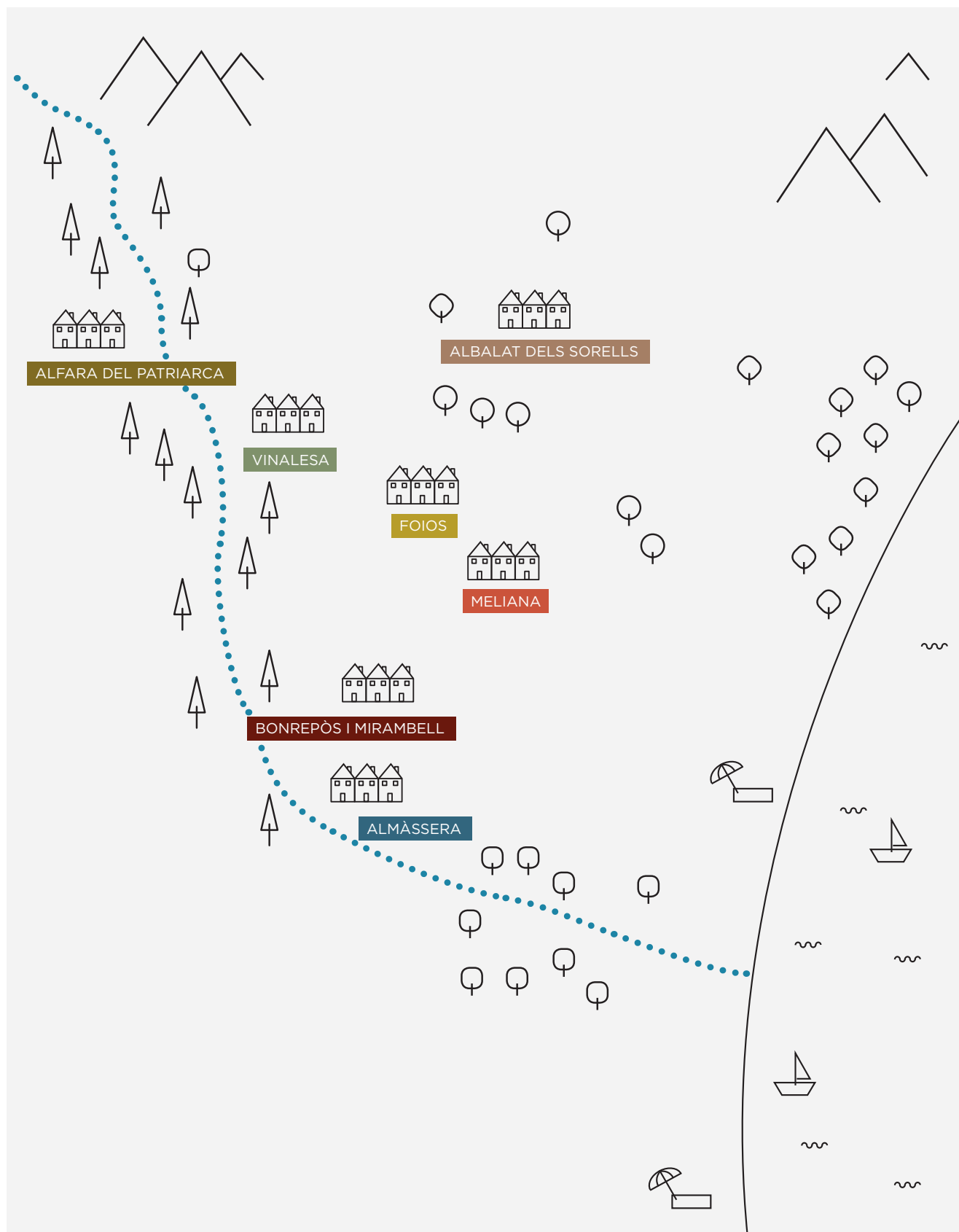


Lo dicho: en la huerta, el almuerzo, es una religión. El origen del **esmorzaret** se remonta a la época en la que los trabajadores del campo, necesitados de reponer fuerzas, se sentaban debajo de un árbol para disfrutar de su bocadillo. Hoy en día, la costumbre se ha desplazado hasta los bares y el resto de ciudadanos. Como requisitos, se rellena el pan con ingredientes contundentes -embutidos, carnes, frituras- y se acompaña el bocata de una picaeta -cacaús, aceitunas, encurtidos-, sin que falte la bebida ni el cremaet al terminar. Quienes no generen el déficit calórico trabajando, pueden empezar la mañana haciendo deporte y recorriendo l'Horta en bicicleta. Es una zona perfecta para practicar el cicloturismo, disfrutando del paisaje cada vez que alzas la cabeza desde el manillar, y recorriendo rutas bien señalizadas. Por ejemplo, 'Els Camins del Carraixet', que une los siete pueblos alrededor del Barranc y permite acercarse a su bello patrimonio arquitectónico. O también la **Via Churra** y el **Anell Verd**, que conectan desde València.



De compras por los comercios locales

Hemos recorrido algunos comercios tradicionales de la zona del Carraixet junto a los propietarios de los restaurantes, pero nos quedan otros muchos por los que podemos pasear. La zona presume de productos de gran calidad y, al adquirirlos en sus tiendas, nos aseguramos de estar comprando bajo criterios de **kilómetro cero**. Por tanto, el género gozará de mayor frescura y será respetuoso en términos de sostenibilidad. Además, con este gesto apoyamos a todos aquellos productores que trabajan de manera artesanal en el corazón de la huerta. Y de la huerta, a tu mesa. En los municipios es posible encontrar carnicerías, pescaderías, fruterías y verdulerías, además de hornos y panaderías. Siguen presentes los ultramarinos de toda la vida, donde se practican con esmero los **oficios que creíamos ya perdidos**. E incluso podemos adentrarnos en las tiendas de artesanía y visitar las floristerías, a sabiendas de que seremos atendidos con el mayor cariño. El valor no solamente está en los productos y las alacenas, sino en los propios comerciantes, que ofrecen un trato cercano y amable, siempre dispuestos a resolver cualquier duda.



MELIANA

CARNICERÍA PELE Plaza Nolla, 2
CARNICERÍA ADELAIDA Plaza Mayor, 13
CARNICERÍA/CHARCUTERÍA CA CEBA Calle Juli Benlloch, 25
CARNES PASTOR Calle del Sol, 1
PESCADERÍA JOVI Avda. Santa María, 34
FRUTERÍA EL TOSSAL Calle Gil del Castillo, 6
CA LA GÀBIA Calle Sant Pere, 11-13
CASA MULET ALIMENTACIÓN Calle de la Providencia, 2
SAN ISIDRO SUPERMERCADO Calle Matricers, 4
SAN ISIDRO SUMINISTROS AGRÍCOLAS
Calle Matricers, 4
HORNO AVINGUDA (JOSÉ BALLESTER)
Avda. Santa María, 22
HORNO DE SANT ROC Calle de Lledoner, 4
PASTELERÍA LA MOSTRA Plaza Mayor, 4
GELATINA HORCHATERÍA (D.O.) Plaza Mayor, 18
L'ERMITA HORCHATERÍA Calle Ausiàs March, 39 (Plaza de la Ermita)

ALMÀSSERA

PESCADERÍA CASOLETA Calle Colón, 39 bajo dcha
PESCADERÍA MARI CARMEN Calle Miracle, 16
FRUTERÍA L'HORTA Calle Dr José Peris, 2
ARTÍCULOS DE REGALO Y FUMADOR - ESTANCO YOLANDA
Calle Virgen de los Desamparados, 4
SAGAL DE LA TERRA Parada en el mercado los miércoles.
Entrada principal
HORCHATERÍA SUBIES Ctra. Barcelona, 10

VINALESA

CA NAVARRO FRUTAS Y VERDURAS Calle la Paz, 1
HORNO ORTS Calle Ample, 16
HORNO DEL ROIG Calle Pelayo, 8

ALFARA DEL PATRIARCA

HORNO TRADICIONAL DOLÇOS ANPA
Calle Don Emilio Ramón Llin, 53
DESPACHO DE PAN ESTHER Bonifaci Ferrer, 1
HORNO GERMANS SANFELIX (HORNO MODESTO)
Plaza Antiguo Reino de València, 9
TIENDA LLARGA Calle Mayor, 14

ALBALAT DELS SORELLS

CARNICERÍA SANTS DE LA PEDRA
Calle dels Sants de la Pedra, 4
CARNES OLIVER Calle Mayor, 60
PAN Y DULCES ILU Calle Mayor, 84
VERDOLAGA HERBOLARIO
Calle Sants Patrons San Jaume i Santa Quitèria, 2

BONREPÒS I MIRAMBELL

CARNICERÍA RAMÓN GUANTER Plaza de la Iglesia, 2
CARNICERÍA RAMÓN GUANTER Calle Ermua, 1
HORNO CÓCERA Calle Pintor Lluch, 27
HORNO SANT JOSEP Calle Verge del Pilar, 27

FOIOS

POLLOS ELS ROGETS Plaza del Pueblo, 16 izquierda
CHARCUTERÍA CELIA Calle Alcaide Jose Ridaura
CARNICERÍA/CHARCUTERÍA LA ALAMEDA
Calle Virgen del Patrocinio, 18
PESCADERÍA EL VAIXELL Calle Doctor Millán, 25
HORNO VELL Calle Forn Vell, 2
HORNO VELL 2 Plaza Estación, 1
HORNO-PASTELERÍA MONICA Calle Ramon Corell, 2
HORNO NOU (EMILIO MARCO) Plaza España, 11



La merienda, en una horchatería a la fresca

Esas tardes de verano en las que el calor se abraza a la piel, la huerta es el paraíso donde aliviar la temperatura. Pocos placeres como la merienda a la fresca, mientras va cayendo la noche, y más si hay un **vaso de horchata** sobre la mesa. Estamos ante la bebida más emblemática de la zona, elaborada a partir de la chufa que domina los campos, porque la planta de este tubérculo es la soberana del paisaje. Beber horchata era una ceremonia para los agricultores que, al terminar su jornada de trabajo en el campo, apuraban un vaso en recompensa a su esfuerzo. Pero como ha sucedido con el esmorzaret, esta buena costumbre se ha propagado sin freno. Ahora es posible degustar la bebida durante todo el año en cualquiera de las **orxaterias** de l'Horta Nord, como **Subies**, en Almàssera, que preserva en el entorno clásico de azulejos en la pared. Desde finales de los 50, uno de los mejores locales de Valencia que ofrece horchata artesanal y dulces caseros, por lo que es un lugar idóneo para mojar los típicos fartons. Pero hay otras por la zona, como **L'Ermít, Gelatina Orxateria** o **La Jijonenca**, las tres en Meliana, donde completar el ritual mientras dejamos que el día se desvanezca.

Inmersión en la esencia del Carraixet

Somos producto de la tierra que nos envuelve, no hay más. Y también nos alimentamos de lo que ella nos ofrece, o así debería ser. Mostrarnos respetuosos y agradecidos pasa por aprender de ella y preservar el legado, empapándonos de la cultura que aún pervive en l'Horta. Si paseamos por los campos, aquí y allá encontraremos edificaciones valencianas singulares, como las alquerías, que constituyen un **patrimonio arquitectónico único**. También podremos asistir a partidas de deportes que no existen en ningún otro sitio, como la **pilota** valenciana, ya que en Alfara del Patriarca hay un trinquet. Y si algo caracteriza a Valencia, son las bandas de música, con un número de formaciones muy superior a cualquier otra provincia de España. Ya no solo protagonizan las fiestas, también las nuevas propuestas culturales que se vuelven hacia el entorno, porque la modernidad pasa por la autenticidad. Y nada más genuino que esa huerta alrededor de la ciudad. En Carraixet vas a comer muy bien, pero también vas a estirar de las raíces de la tierra.



A photograph of a field with rows of young green plants growing in dark, cracked soil. The plants are arranged in neat rows, and the soil is dark brown with visible cracks. The text is overlaid in the center of the image.

*Tus raíces están en L'Horta.
Tu futuro pasa por ella.*

