



D E S T I N O S

gastronómicos

DE LA **PROVINCIA DE ALICANTE**

guiasgastronomicas.es

1923 Colección

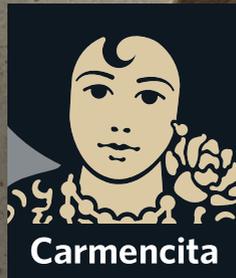
Una exclusiva colección inspirada en el centenario de la marca **Carmencita**

Tradicional mezcla italiana de especias y hierbas aromáticas con la que condimentar tus salsas de tomate.

Añade directamente una pizza a tus pizzas y platos de pasta para aportar un intenso sabor picante.



Sazonador **arrabbiata**



La cultura del sabor

@carmencita_especias

Carlos Corredor

Director



El objetivo de esta publicación es poner en 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 17 estrellas Michelin, siendo la quinta provincia de España con más estrellas.

En la provincia de Alicante se conservan formas ancestrales de convertir 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.

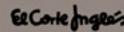
En el abanico de productos gastronómicos alicantinos, los dulces tienen un lugar muy destacado. Una gran variedad de repostería artesanal y una infinidad de elaboraciones que con fórmulas mágicas recrean los exquisitos pasteles típicos de la cocina árabe, son una excelente propuesta para finalizar las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




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

La Plaça Gastro Mercat



GOURMET EXPERIENCE

 Gourmet Experience
 Planta Baja Edificio Federico Soto

Gourmet Experience




CAFETERÍA RESTAURANTE
 Cafetería - Restaurante
 5ª Planta Edificio Federico Soto

Cafetería Restaurante




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

Supermercado

Juan Mari Arzak



Siento tanta satisfacción como responsabilidad ante el encargo de este prefacio por parte de Carlos Corredor para “Destinos Gastronómicos de la Provincia de Alicante”, de la que es editor y que este año alcanza su quinta edición. Una meritoria obra que cubre, a la perfección, como lo hacen las guías más prestigiosas, la misión fundamental de las mismas, que no es otra que la de servir útilmente de “lazarillo gastronómico”, sobre todo en terrenos que aún no hemos explorado lo suficiente. Como es el caso (que aún me falta por conocer más a fondo) en relación con la magnífica gastronomía y cocina de Alicante y provincia, que la admiro mucho por su complejidad, variedad, arraigo y ser poseedora de una plenitud de singularidades dentro de la atractiva cocina levantina y mediterránea. Comprendo que es inabarcable profundizar en todos los aspectos que nos recomiendan en esta obra para que no perderse gustativamente por la Costa Blanca. Si bien podemos detenernos a admirar sus productos del mar como la gamba roja de Dénia (llamada el oro rojo del Mediterráneo), aunque no son mancos los langostinos de Guardamar del Segura, la quisquilla de Santa Pola o la gamba blanca de la Vila Joiosa o de la huerta. Por citar algunas perlas en este terreno como la uva embolsada del Vinalopó, el níspero de Callosa d'En Sarrià, las cerezas de la montaña de Alicante, la granada mollar de Elche, la alcachofa de la Vega Baja, los almendros de la montaña o el aceite virgen extra. Siguiendo, cómo no, de sus increíbles arroces, así en Pego y Les Valls el arroz bomba de grano redondo es de una gran calidad que es idóneo para la preparación de todo tipo de paellas,

arroces a horno y caldosos. Siguiendo nuestra letanía gustativa por los extraordinarios y variados Vinos Alicante DOP, sus bebidas espirituosas, por los mas punteros salazones, Y sobre todo para un confeso laminero como yo, por sus dulces. Sobre todo los chocolates y con la joya de la de la corona: sus míticos turrone de Xixona, teniendo en cuenta, además que a lo largo de esta provincia cuentan con grandes reposteros, muchos de ellos con una gran proyección a nivel nacional e internacional. Teniendo en cuenta en definitiva la herencia secular plasmada en el profundo acervo culinario de Alicante con ese poso de las mejores tradiciones locales, que llama más atención al conformar cuatro zonas tan próximas y tan diferentes entre sí, tanto en las materias primas como en sus elaboraciones culinarias. Las cocinas del mar, de la huerta, de la montaña y de la meseta. Y por supuesto sirve esta publicación para zambullirnos de lleno en su gastronomía más actual de la mano de sus numerosos cocineros y cocineras estelares, creativos y vanguardistas así como de sus consagrados restaurantes que son la punta del Iceberg de esa enorme riqueza culinaria alicantina.

Alicante

City & Beach

La ciudad de Alicante es para disfrutar, experimentar, descubrir, vivir, pero sobre todo para sentir. El color y el sonido de sus fiestas, la calidez que envuelve sus tradiciones, la infinidad de sabores que esconde su gastronomía, su apuesta por un turismo azul o la indiscutible belleza que esconde su castillo de Santa Bárbara. En resumen, un sinfín de elementos únicos que convierten esta tierra en indispensable. Un enclave privilegiado en la Comunitat Valenciana en el Mediterráneo bañado por 3.397 horas de luz al año que iluminan su mar eternamente azul y donde las cosas se sienten y se viven de una manera única.

Siente esa luz de Alicante en su gastronomía, cuando degustas un arroz del senyoret recién salido de cocina y te invade el paladar con un inconfundible sabor a mar. O en sus imponentes castillos cargados de historia que te invitan a vivir mil aventuras. Siente el calor de sus fiestas y tradiciones, la cercanía de una tierra que vibra. El placer de hacer deporte a la orilla del mar mientras llega el atardecer. Abre todos tus sentidos y descubre una ciudad inspiradora que no podrás olvidar.

Alicante, una ciudad que irradia luz propia para disfrutar con todos los sentidos

■ Siente su mar. Siente su azul.

Si eres amante de un paseo por arenas finas y doradas, de un baño refrescante en las aguas cristalinas del Mediterráneo o de las puestas de sol que parecen sacadas de una película, Alicante es el lugar perfecto para ti. Playas kilométricas como la de San Juan, El Postiguet, La Albufereta, la Almadraba, Urbanova o las calas del Cabo de las Huertas. Estas son sólo algunas de las localizaciones donde sentirás más que nunca esa luz tan especial que proyecta Alicante durante todo el año.

Alicante realiza una apuesta segura por un turismo azul que garantiza la sostenibilidad, accesibilidad y calidad con playas adaptadas que presumen de la Bandera Azul, el distintivo otorgado durante más de 30 años, con el que se posicionan como las mejores playas del litoral mediterráneo. Además, si eres amante del deporte, las playas de Alicante son perfectas para practicar vela, paddle surf o piragüismo o bien para presenciar los múltiples eventos deportivos que se celebran a lo largo de todo el año, como The Ocean Race, la



vuelta al mundo a vela que tiene como puerto de salida Alicante. O disfruta del senderismo por los 50 kilómetros de la Red de Senderos Urbanos que merece la pena descubrir.

■ Siente su cultura.

La ciudad de Alicante también es cultura. Descubre la historia y las actividades ofrecidas en el Castillo de Santa Bárbara, el monumento más visitado de la Comunidad Valenciana, visita a las exposiciones del Museo de Arte Contemporáneo (MACA), las del Museo Arqueológico Provincial de Alicante (MARQ), el de Bellas Artes (MUBAG), el Museo de Aguas de Alicante o el Museo de Fogueres, donde conocerás más a fondo la fiesta oficial de la ciudad, las Hogueras de San Juan, que se celebran el mes de junio.



No te pierdas la pasión de Semana Santa o la música y pólvora en Moros y Cristianos, la alegría en las fiestas de los barrios y el fervor de peregrinos en la romería de la Santa Faz. Descubre el edificio civil barroco del siglo XVIII donde está el Ayuntamiento, la Plaza de Toros o la Casa Carbonell. Piérdete por las coloridas calles del casco antiguo y descubre la Basílica de Santa María y la concatedral de San Nicolás.

■ Siente su sabor y tradición.

Alicante se disfruta en cada bocado en sus restaurantes y terrazas. El pescado, el marisco, las verduras son sabores inconfundibles propios de la tierra preparados por una restauración de primer nivel. En cada rincón la gastronomía es una celebración de sabores locales, tradicionales y de vanguardia, elaborados por los mejores chefs, con productos frescos. También calderos con mucha tradición, cocas y salazones, platos de cuchara y, para los más dulces, el turrón y las toñas. Sin olvidar una gran variedad de vinos con denominación de origen que no te defraudarán.

Por supuesto, el plato estrella es el arroz, elaborado con los principales ingredientes de la dieta mediterránea y productos de proximidad y que apuestan por una gran variedad de recetas, con sabor a mar o montaña, que no podrás olvidar. Alicante es, sin duda, la Ciudad del Arroz.



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.

La Feria Modernista de Alcoi, es otra cita ineludible que tiene lugar en septiembre y que cada año reúne a cientos de visitantes dispuestos a embarcarse en un viaje en el tiempo para revivir una gran época.

Su patrimonio industrial y modernista junto con los emblemáticos puentes que salvan barrancos y ríos nos pre-

sentan 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 la Casa de Escaló, actual sede del 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 "Pastorettes", 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 combinada con limón granizado, denominada "Mentira" y combinada con coca-cola, "Plis-Play", 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) y las croquetas d'aladroc (croquetas de boquerones).



www.alcoyturismo.com



Ven con la tranquilidad de estar a tus anchas



Un paseo, una tapa de pericana, contemplar valles, unas aceitunas rellenas, subir montañas, degustar el mejor aceite de oliva virgen extra, una ruta en bici, abrir un pimiento relleno de arroz, una vuelta a caballo, tomar una copa de vino del terreno, un arroz de montaña, contemplar, respirar, descansar, vivir...

Asociación Provincial
**TURISMO
ALICANTE
INTERIOR**

Trabajamos juntos por el mejor destino de interior



Mediterráneo
EN VIVO

Conoce esta realidad en:
Denia
38°51'13.35" N 0°5'6.69" E





· 250 ml · SERVIR MUY FRÍO

ENERGÍA
SIN CAFEÍNA

Mano de Santo[®]
RECOVERY
DRINK

   manodesanto.zone



Experiencias gastronómicas en la Comunitat Valenciana, una manera de disfrutar de lo mejor

La Comunitat Valenciana y la gastronomía de excelencia viven un idilio continuo. Un idilio que los viajeros que llegan hasta aquí van a reconocer inmediatamente en numerosos restaurantes y bares. Estos establecimientos siguen la senda de la vanguardia y también de la tradición, sin perder de vista la hospitalidad y la sostenibilidad.

Todo esto construye una nueva manera de vivir la gastronomía en nuestro territorio, mucho más variada, más personalizada y satisfactoria. En el portal de experiencias (www.experienciascv.es) es muy fácil encontrar numerosos planes y actividades inmersivas gastronómicas, tan solo hay que buscarlos a través de las opciones de “turismo gastronómico”, “oleoturismo” y “enoturismo”. Aprender a hacer paella, catar aceites de oliva virgen extra entre olivos milenarios, caminar por parajes espectaculares y probar los mejores productos de la zona, disfrutar de una comida con los mejores vinos de la *terreta*... todo esto y más a tan solo un clic.

Lo bueno es que estas experiencias están repletas de virtudes, por sostenibles, por accesibles y por ese afán de transmitir hospitalidad. Y eso es algo que se ha extendido gracias a la profesionalidad de las personas que hacen posible que el mundo relacionado con la gastronomía de la Comunitat brille día tras día.



Todas estas bondades las vamos a encontrar en recetas que han traspasado fronteras —como la paella—, productos agroalimentarios de gran calidad, procedentes de la huerta, el mar y la montaña, un buen número de ellos con DOP e IGP específicas, la dieta mediterránea, un sector hostelero consolidado y un importante número de cocineros y cocineras que abanderan la creatividad y la



excelencia. Prueba irrefutable de ello es que la Comunitat cuenta con 25 restaurantes con estrellas Michelin. Sin olvidarnos de que todos estos maestros de la cocina apuestan, precisamente, por los productos locales, una manera de preservar recursos naturales y de reconocer el buen trabajo de nuestros productores.

Así que tenemos más cerca que nunca disfrutar de ese idilio entre la Comunitat Valenciana y la gastronomía, capaz de satisfacer a los paladares más exigentes. Quién no quiere disfrutar de una paella mientras contempla el vaivén de las olas del mar, de un plato de cuchara en un pequeño pueblo de interior rodeado de paisajes idílicos o de una cena inolvidable en un restaurante con estrella Michelin. Todo esto es posible aquí, en la Comunitat.



www.comunitatvalenciana.com



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.

Se encuentra situado entre dos hermosos Parques Naturales: el Parque Natural 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, entre otras muchas frutas y hortalizas.

Sin duda, 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. Este mercado está declarado de Interés Turístico Provincial, dada su alta afluencia de visitantes y por su Mercado Animado: actividades en la plaza y calles del mercado, como ferias, actuaciones, exhibiciones..., convirtiéndolo en una experiencia diferente cada semana.

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 de Almoradí es uno de los patrimonios inmateriales más importantes de la localidad gracias a su huerta, a los productos de km0 y la excelente calidad de los establecimientos de restauración. El producto estrella del cultivo almoradidense es la alcachofa, situándose como el municipio con la mayor superficie de cultivo de alcachofa y el mayor centro alcachofero de España. Esto ha llevado a la creación de la Marca de Calidad "Alcachofa Vega Baja del Segura", la Asociación de Restaurantes y la Asociación de Hostelería. Todo ellos participan y organizan numerosos eventos durante todo el año, tales como Jornadas Gastronómicas, participación en ferias locales o el evento más importante que se realiza en Almoradí en lo

que a gastronomía se refiere: el Congreso Nacional de la Alcachofa de Almoradí, cita de la gastronomía declarada de Interés Turístico Autonómico de la Comunidad Valenciana en el 2023, alcanzado gracias al trabajo en común de administración local, hosteleros y asociaciones de Almoradí.

El Congreso siempre se realiza el primer fin de semana de marzo y cuenta con un amplio programa de actividades programadas para esta fiesta gastronómica que sigue creciendo edición tras edición.

Showcookings, exposiciones, ponencias, talleres infantiles, pasacalles, demostraciones y degustaciones, conciertos, exhibiciones, encuentros y una paella gigante con la que cada año miles de personas de la comunidad valenciana disfrutan de la joya de la corona, la Alcachofa en Almoradí

Gracias a la cultura agrícola, en el 1583, año en el que se independizó de Orihuela, Almoradí empezó a celebrar un mercadillo, punto de encuentro de comerciantes y compradores, que en la actualidad cuenta con más de 300 puestos, que discurre a lo largo de más de un kilómetro por todo el centro, todos los sábados del año.



#VISIT Altea

también destino gastronómico!

Altea, ubicada entre la Serra Bèrnia y el Mar Mediterráneo, ha sabido transmitir de generación en generación una de sus riquezas: la gastronomía.

Patrimonio, cultura, naturaleza, tradiciones y un exquisito paladar son parte de la herencia milenaria recibida por los alteanos y compartida. Un hecho

que permite al municipio ser elegido por visitantes y turistas por sus múltiples bondades y también por su rica y variada oferta gastronómica.

Si de tradición hablamos, las fiestas han sido un hilo conductor de la gastronomía tradicional. La huerta alteana y el mar nos han dejado recetas pro-



pias como la “coca a la llumà” de los jueves, ya que este día de la semana la puedes encontrar en cualquier horno del municipio; el “putxero amb pilotes”, referencia de los días de celebración; el “caldero de peix”, en sus diferentes formas como “la marinera”; además de un sinfín de arroces como el “arròs amb fessols i naps” o el “arròs del senyoret”, entre otros muchos que comparten los beneficios nutricionales de la dieta mediterránea y los sabores patrimoniales.

La historia no se lee solo en los documentos. También los productos de la huerta alteana y el mar forman parte del legado llegado a nuestros días. Los antepasados han ido construyendo el paisaje agrícola y seleccionado sus variedades de frutas y verduras. Naranjas, tomates, habas, cebollas, forman parte de nuestra despensa desde siglos. Así mismo, el arte de la pesca era el modo de vida de muchas familias y algunos de los mejores productos están vinculados a ella, como son por ejemplo la “melva”, el pulpo seco y las anchoas, muy utilizados en la cocina alteana.

La amplia oferta gastronómica de Altea, la calidad de los productos que utiliza y su especialización son algunos de los factores que contribuyen al gran poder de seducción del que goza la cocina alteana.

www.visitaltea.es



Descubre Aspe

Entre viñedos encontrarás Aspe, un municipio del interior de la provincia de Alicante enclavado en la cuenca meridional del valle del Vinalopó, entre los municipios de Hondón de las Nieves, Novelda, Monforte del Cid, La Romana y Elche.

Su situación geográfica privilegiada, que comparte con los demás municipios que conforman el “valle de las uvas”, permitió el desarrollo de un producto que, desde tiempos remotos, ha marcado la vida de los habitantes aspenses: la uva. Si bien en un principio esta fruta era utilizada para la elaboración de pasas y vino, desde finales del siglo XIX y principios del XX, se fue sustituyendo por la uva de mesa.

Tanto es la importancia de este producto que Aspe es uno de los municipios que integra la Denominación de Origen Uva Embolsada del Vinalopó, reconocimiento que hace constatar que es una fruta única en el mundo. A diferencia de otras uvas de mesa, la uva del Vinalopó crece protegida bajo



un bolso de papel, que la resguarda al menos durante 60 días, y cuida con mimo todos los granos del racimo hasta llegar a manos del consumidor. No es de extrañar, así, que dos de cada tres uvas que consumimos los españoles en Nochevieja procedan de la comarca del Vinalopó.

Nuestra historia

La gastronomía va de la mano de la cultura de cada pueblo. Esto se basa en que, aún con similitudes, es muy variada y su interpretación cambia según las provincias o regiones de donde proviene. En este sentido, el Museo Histórico de Aspe nos ofrece la posibilidad de conocer desde el pasado más remoto de nuestro municipio hasta las principales actividades económicas que el pueblo ha ido desarrollando hasta posicionarse donde hoy día está.

www.turismoaspe.es



El Castillo del Río, de fundación almohade, el yacimiento arqueológico del Aljau, del siglo XIV, los restos de las acequias Aljau y Fauquí, y el trazado irregular que conforma su caso histórico, herencia de su pasado musulmán, son testigos de la evolución que con los siglos ha tenido esta villa.

Nuestra gastronomía

En Aspe entendemos que es indispensable mantener el apego por la tradición, realidad que no es para nada contraria a la de innovar en el ámbito de la cocina. La clave está en encontrar el equilibrio entre ambas tendencias. De esta manera, nuestro municipio cuenta con una rica y variada gastronomía que conjuga tradición y modernidad en sus creaciones, haciendo las delicias de vecinos y turistas.

Algunos de los platos que cuentan con una gran tradición en el municipio son el cocido con pelotas, el arroz y conejo con caracoles, las habas hervidas, las fritas de conejo, el gazpacho, el trigo picao, el arroz caldoso o la gachamiga, objeto de concursos en las fiestas populares de los barrios del municipio. Aspe también cuenta con una gran variedad de postres tradicionales como las toñas, los reconocidos huevos montados, también llamados pasteles de gloria o las torrijas, éstas últimas



consumidas durante la fiesta de “La Jira”.

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. En este sentido, unos de los productos dulces que en los últimos años ha acogido gran reconocimiento nacional e internacional es el panettone aspense de Raúl Asencio y Juanfran Asencio.

Desde el Ayuntamiento de Aspe también se promueve la difusión de nuestra gastronomía poniéndola al alcance de visitantes y vecinos, como la muestra gastronómica, catas de vinos, show cooking, semana de la gastronomía local, rutas por los obradores o talleres de cocina para niños son algunos ejemplos.

Decía Jean Anthelme Brillat-Savarin, el autor del primer tratado sobre gastronomía, que el descubrimiento de un nuevo plato es de más provecho para la humanidad que el descubrimiento de una estrella. No lo dudes, ven y descubre Aspe.



Benidorm

fresh & tasty



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. Su skyline es famoso internacionalmente, y 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. En sus arenas se encuentran varias zonas para la práctica del voley-playa y fútbol-playa, y diversos juegos infantiles. 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. Varios festivales se celebran a lo largo del año, entre ellos el ya famoso **Low Festival, Benidorm Fest, Iberia Festival, Benidorm Pride, Fuzzville**... 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, Dénia 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 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 5 eventos habituales:

Jornadas de la Cuchara, con sus sabrosos potajes de legumbres, olletas, cocidos de pelotas valencianas o madrileños; **Jornadas del Atún**, donde el protagonista es este pescado tan vinculado a nuestro pasado marinero a través de las almadraba. El día de la presentación de estas Jornadas se suele efectuar el ronqueo de un gran atún rojo; nuestro reñido **Concurso de Tapas y Pinchos**, donde un jurado profesional y el público conceden los premios al Mejor Pincho, al igual que en el **Concurso de Cocktails con y sin alcohol**, especialidad en alza entre el público; y **Jornadas de los Arroces de la Tierra**, más allá de la tradicional paella, con nuestros arroces secos, melosos y caldosos, y de verduras, de carne o de pescado, como el de boquerones y espinacas o el de *fesols i naps*.

www.visitbenidorm.es





Benissa Un viaje gastronómico para los sentidos

Descubrir Benissa es embarcarse en un viaje sensorial donde los sabores y aromas de su rica tradición culinaria se entrelazan con la belleza de su paisaje. Situada entre la Serra de Bèrnia, Oltà y el Mar Mediterráneo, Benissa es un tesoro gastronómico que ha sabido transmitir de generación en generación su más preciada herencia: la gastronomía. Además de su riqueza culinaria, Benissa se distingue por su impresionante patrimonio histórico y cultural, con monumentos como la Basílica de la Purísima Xiqueta, conocida como la *Catedral de la Marina*, y el Centro Histórico, con sus estrechas calles empedradas y casas señoriales. La costa de Benissa, bañada por calas de aguas cristalinas como La Fustera, Pinets, La Llobella, Advocat y Baladrar, ofrece un paisaje de ensueño donde los visitantes pueden disfrutar de actividades acuáticas, relajarse al sol y saborear arroces, pescados y mariscos frescos en sus chiringuitos.



■ Del Mar a la Mesa

Las recetas marineras son una parte fundamental de la cocina de Benissa. Platos como el *bull amb ceba* (ventresca de atún con cebolla) y el *putxero de polp* (cocido de pulpo) son auténticas delicias que reflejan la influencia del mar en la gastronomía local.

■ Sabor a tradición

La tradición rural de Benissa también se refleja en su cocina. Platos como la *sang amb ceba* (sangre con cebolla), las *coques de mullador* (cocas de pisto) o las *coques al calfó* o de *dacsa* (tortitas de maíz) aderezadas con bacalao, verduras o embutido, son una muestra de la riqueza culinaria de esta localidad.



Embutidos Artesanales Una delicia autóctona

Una de las grandes especialidades de Benissa es la elaboración de embutidos. En las carnicerías locales podrás adquirir *botifarres* (morcillas) y longanizas excelentes para asar, *blanquets* (morcilla blanca), la tradicional *bufa* (morcilla redonda) y, en Semana Santa, la longaniza de Pascua. Su sobrasada, conocida como la *sobrasada del budell cular* o *sobrasada de gener*, es única por su exquisito sabor, y se diferencia de la mallorquina en el grosor de su pizcadura.

Vinos locales El Complemento Perfecto

Para acompañar estos manjares, nada mejor que los excelentes caldos autóctonos que los productores locales elaboran de manera artesanal. El microclima de Benissa, influenciado por la brisa marina conocida como *Llebeig*, favorece el cultivo de las viñas, dando lugar a vinos especiales como el Moscatel de Alejandría y el Giró, variedades autóctonas de la zona.

Panaderías Un Dulce Final

Las panaderías de Benissa completan la visita gastronómica, ofreciendo una variedad de productos dulces que son el broche de oro a cualquier comida. No puedes dejar de probar los *panous* (pan quemado), *buñuelos de calabaza*, *Coca María* (bizcocho muy esponjoso), *pastissets de moniato o almendra* (pastelitos de boniato o almendra), *rotllets* (rollitos de anís o naranja), *rosegons* (pastitas dulces con almendras y de consistencia dura), *tortà* (tarta realizada con harina de almendra), *bescuit* (bizcocho), *caspellets* (crujientes tortitas pequeñas y redondas que se toman como sustituto del pan), *cocas de embutido* y *salazón* (pequeña masa redonda), *coca farcida* (masa rectangular y cubierta) rellena de guisantes, *mullador* (escalibada) o pisto.

Benissa es un destino que seduce no solo por su patrimonio, cultura y naturaleza, sino también por su rica y variada oferta gastronómica. Cada plato es un viaje a través de su historia y sus tradiciones. ¡Únete a esta experiencia culinaria en Benissa; un paraíso gourmet te espera!

www.benissa.es



Variedad y frescura

para minoristas y profesionales de la restauración.

ma
mercalicante

www.mercalicante.com



Eres lo que comes

IFA FIRA ALACANT

→ 27_30
Septiembre

Alicante Gastronómica

Saborea la mayor feria experiencial de España.



alma  mediterránea

PATROCINA



ORGANIZA:



COLABORAN:





El Campello

Turismo

Para toda la familia

El Campello se ha distinguido siempre por una cuidada gastronomía que aúna su tradición agrícola con su carácter pesquero. Una extensa variedad de restaurantes hará las delicias de los paladares más exigentes y sa-

tisfará, estamos seguros, todas las expectativas...

No en vano, saborear la gastronomía campellera se ha convertido en uno de los principales motivos para visitar El Campello.



Los platos más típicos de El Campello, como el "Caldero campellero", "el Arroz a Banda", "el Arroz Meloso", "la Fideuá", "la Bogueta amb Tomaca", "la Olleta Borda", y "el Bollitori", son desde siempre muy cuidados por los restaurantes de la localidad.

A lo largo de todo el año puedes disfrutar de degustaciones gastronómicas en afamados restaurantes. Y no hay que perderse la oportunidad de saborear un sinfín de tapas acompañadas de una bebida o sofisticados chupitos por un módico precio.

Y si lo que apeetece es tomar unas tapas o raciones, disfrutar de unos vinos o unas cervezas, relajarse con un café o un chocolate caliente o refrescarse con unos helados o granizados... En El Campello hay multitud de bares, cafeterías, heladerías y comidas para llevar. ¡Tú decides!

El Campello es un destino turístico familiar, donde una amplia gama de diversidad familiar (LGTBIQ, monoparentales, adoptivas, mestizas y más) son bienvenidas, y así lo certifica su permanencia al Club de Producto de Turismo Familiar de la Comunidad Valenciana **Tour and Kids**.

www.elcampelloturismo.com





Enclavado en el interior de la provincia de Alicante, Castalla emerge como un destino turístico encantador que combina la belleza natural de sus montañas con un rico patrimonio histórico y cultural. Desde imponentes paisajes montañosos hasta antiguos monumentos y tradiciones arraigadas, Castalla ofrece una experiencia única para los visitantes que buscan sumergirse en la autenticidad y la diversidad de la región.

El Castillo

Dominando el horizonte de la ciudad se erige el majestuoso Castillo de Castalla, una fortaleza medieval que data del siglo XI. Esta impresionante fortaleza, ofrece a los visitantes la oportunidad de explorar sus imponentes murallas, sus torres, aljibes y el Palacio, todo un conjunto patrimonial ubicado en el cerro del castillo, y mientras disfrutan de unas vistas panorámicas impresionantes.



Centro histórico

El casco antiguo de Castalla es un laberinto de calles empedradas y casas encaladas que transporta a los visitantes a tiempos pasados. Aquí, se pueden encontrar el Ayuntamiento, la calle mayor con sus casas blasonadas, la casa de los Pérez donde encontrar un museo de muñecas y del ratoncito Pérez en referencia al Valle del Juguete, digno de visitar en familia, pintorescas plazas como el parque de Playmobil, iglesias como la de la Asunción o la Ermita de la Sang, y antiguas casas señoriales que dan testimonio de la historia y la arquitectura de la región. Un paseo por el centro histórico es una experiencia fascinante que permite a los visitantes descubrir la esencia auténtica de Castalla y su encanto medieval.



Descubriendo los Tesoros Turísticos de Castalla: **Naturaleza, Industria, Historia, fiestas y Cultura.**



Fiestas

Castalla disfruta casi mensualmente de una fiesta o tradición que no deja indiferente al visitante ya sea San Antón en enero, entre febrero y marzo; los carnavales, las hogueras de Sant Francesc y la Semana Santa, así como la espectacular feria de San Isidro en Mayo, Sant Jaume en Julio, la vaca a mitad de agosto, los moros y cristianos a principios de septiembre y les danses el penúltimo fin de semana del mismo mes, la Fira Fantasia en Octubre.

Gastronomía

Los gaspatxos de Castalla, un ritual culinario

Es uno de los principales atractivos de la ciudad por su excelente y rica gastronomía, son muchos los visitantes que llegan a Castalla para degustar un buen "Gaspatxo", plato que ha hecho famosa a la capital de la Foia en toda la provincia de Alicante. Es un plato de cuchara cuyos ingredientes son tortas ácimas desmigadas hervidas con setas, caracoles, carne de pollo y conejo, así como tomate y cebolla sofritos, imprescindible e inconfundible el sabor de la hierba aromática "la pebreña". Todo ello se vierte sobre una torta de levadura que ha sido cocida sobre las brasas de un horno. Destacar que una vez comidos los "gaspatxos", a la tor-

www.turismocastalla.com

ta se le acompaña primero "all i oli" y seguidamente cuando se ha quedado la torta empapada del caldo se unta con miel, ese contraste dulce-salado en boca es una delicia al paladar, y se acompaña con una infusión de hierbas como el tomillo, la salvia o el poleo-menta con un toque de anís.

Otros platos típicos son la "borreta de bacallar", el "arròs amb conill" el "putxero de fassedures" o la "paella de la muntanya".

La repostería es otra magnífica especialidad de la gastronomía castallense, muy variada y singular. Dulces como los "sequillos", "patissets de boniato", "tonyes" o magdalenas de almendra, se pueden comprar en las diversas panaderías de la localidad, la mayoría con un horno en la trastienda, lo que significa que estos productos conservan las propiedades y características de antaño debido a su elaboración artesanal.

Castalla produce un magnífico aceite de oliva virgen extra y un vino exquisito, cuya marca es "Castillo de Castalla". Ambos se pueden adquirir en la Cooperativa Local. La almendra es otro de los ingredientes por excelencia utilizado para cocinar, y muy utilizada en repostería, y también se puede encontrar en la cooperativa local de la Trencadora, la cual abastece gran parte de su producción a las fábricas de Xixona para elaborar el tan apreciado turrón.





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 mariner - 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 mariner "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 "patissets de boniato" y la tarta de calabaza y chocolate, entre otros. Sin

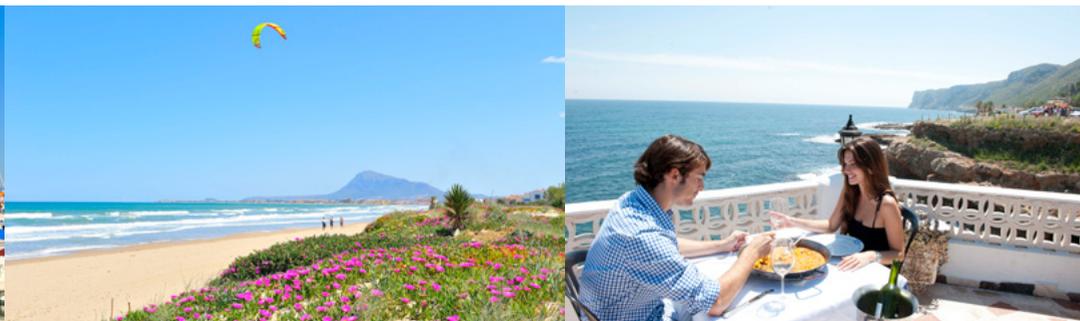
olvidarnos de los vinos de la Marina Alta, que maridan perfectamente con nuestros platos.

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



UNESCO
United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

DÉNIA
CITY OF GASTRONOMY

Designated
UNESCO Creative City
in 2015



visitelche.com



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 irreplicable 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.

En la temporada de invierno, de noviembre a mayo, se recolectan en el Camp d'Elx más de 20 millones de kilos de hortalizas, escarola, romanesco, col lombarda, alcachofas... deliciosas hortalizas frescas, recién recolectadas, muy recomendables por sus propiedades gastronómicas y saludables y que puedes adquirir en los mercados locales o bien probar en los diferentes platos que preparan en las cocinas de los restaurantes ilicitanos.

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, mojamá, bonito- constituyen otro exquisito bocado.

Los frutos locales más típicos, el dátil, la granada mollar de Elche DOP y el melón de carrizal, tienen una creciente presencia, tanto frescos como en for-

ma de aperitivos (como la popular delicia de Elche, dátil envuelto en una tira de bacón 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), el licor de dátil y los vinos de las bodegas familiares que se encuentran en el Camp d'Elx.

Siguiendo la tradición olivarera de la comarca del Baix Vinalopó, encontramos varias almazaras que siguen con el sistema de extracción tradicional de aceite obteniendo su sabor tras un proceso cien por cien natural y otras con novedosos sistemas mecanizados.

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.

 L'EXQUISIT mediterrani



La Vila Joiosa



Villajoyosa es el pueblo de los colores. Pero también es el pueblo de los sabores y los olores. La capital de la Marina Baixa no sólo se caracteriza por sus casas de colores que conforman su pintoresco centro histórico y la fachada litoral, sino que también forman parte de su idiosincrasia la pesca y la industria del chocolate. Estos sectores no son sólo su motor económico sino que han definido una gastronomía propia. El pescado de kilómetro cero que traen los marineros cada tarde a la lonja del puerto ha diseñado una cocina marinera que se mantiene generación tras generación, tanto en los hogares



como en los restaurantes del municipio. Son típicos los platos de arroz con todo tipo de pescado fresco, entre los que cabe destacar los caldosos, siempre de pescado: arròs amb llampuga, aladroc o caballa, arròs amb ceba i carabassa y arròs amb espinacs. Otras preparaciones tradicionales son el suquet de peix, els polpets amb ceba i orenga y el reconocido caldero de peix. El puerto de Villajoyosa presenta unas variedades propias como la gamba blanca y el denominado "revuelto", compuesto por salmonete, pescadilla y palaya. En la repostería tradicional vilera encontramos seginoses, pastissets de moniato o tortada d'ametlla, entre otros, sin olvidar los famosos chocolates y el "nardo vilero", una bebida típica de antaño compuesta por café granizado y absenta.

La gastronomía forma parte del estilo de vida vilero y se ha convertido en un reclamo turístico más, junto con las 13 playas y calas bañadas por el plácido mar Mediterráneo. Además de que dis-

pone de un clima envidiable, su oferta gastronómica invita a visitar el municipio en cualquier época del año.

Este año, se cumple la 24 edición de La Vila Gastronómica, un certamen de actividades que organiza el Ayuntamiento de Villajoyosa con la colaboración del sector hostelero y chocolatero. Y es que Villajoyosa se visita y se disfruta todo el año. El calendario gastronómico incluye la Mostra de Cuina Marinerà, la Setmana de l'Arròs, Con G de Tapas, la Mostra de Vi Mediterrani y el concurso popular de Pebrereta, que este año conlleva una novedad: la primera edición del concurso infantil de pebrereta. Se trata de una de las recetas más representativas de la gastronomía vilera y se compone de pimiento verde, calabaza, tomate y sangacho (una parte del atún que se conserva en salazón). Y a las puertas de la Navidad, llegará la jornada más dulce: la Xocolatíssima. Del 18 al 24 de noviembre, Villajoyosa se convertirá en la ciudad del chocolate, puesto que las firmas chocolateras participarán en diversas actividades, tales como degustaciones, talleres y presentaciones de producto que harán las delicias de todos los públicos. Y es que Villajoyosa mantiene una tradición de industria chocolatera de más de dos siglos. Además de albergar fábricas de chocolate, dispone del Museo Valenciano del Chocolate, de Choco-



lates Valor, uno de los museos más visitados en España que registra más de 100.000 visitantes al año. Ningún turista se marcha de Villajoyosa sin haber visitado los museos de Chocolates Valor y de Chocolates Pérez.

Considerada destino de turismo gastronómico de calidad, otro de los elementos que caracteriza el estilo de vida de Villajoyosa es la celebración de sus fiestas patronales en honor a Santa Marta, declaradas de interés turístico internacional en 2003. Del 24 al 31 de julio se celebran las fiestas de Moros y Cristianos que, además de contar con espectaculares desfiles y embajadas, presentan un acto único en el mundo, que tiene como escenario el mar Mediterráneo. La madrugada del 27 al 28 de julio se celebra el Desembarco. Un espectáculo en el que se combinan la música, la pólvora y el mar para representar, en la playa centro, la recreación histórica de los hechos que acontecieron el 29 de julio de 1538.

Villajoyosa es alegría, es sabor, es mar, es color, es historia y es, en definitiva, el mejor destino para disfrutar en cualquier momento del año.





Monforte del Cid, ubicado en la comarca del Medio Vinalopó, a un paso de la ciudad de Alicante, te ofrece una gastronomía propia con auténtico sabor a pueblo. Además, podrás disfrutar de ocio cultural y deportivo. ¡Adelante!



■ RUTAS QUE TE CONTARÁN HISTORIAS PASADAS Y PRESENTES QUE FORJAN UN FUTURO

RUTA MONFORTE DEL CID:

Casco Antiguo de la época medieval, formado por un barrio musulmán (s. XIV) y eje principal en la calle Morería, y la zona cristiana con su eje principal en el Ayuntamiento y calle Mayor, con casas de los siglos XVI al XX.

Visitar, disfrutar, practicar y degustar en Monforte del Cid

IBERO Museo de Historia de la Villa de Monforte del Cid que recoge varias esculturas de Toro Ibérico y una Lápida Romana, entre variedad de piezas curiosas, así como una amplia exposición sobre los Yacimientos Arqueológicos.

Iglesia Parroquial de Ntra. Sra. de las Nieves de estilo gótico.

RUTA ORITO:

Iglesia y Convento de San Pascual y de la Virgen de Orito que data del siglo XVI.

Cueva de San Pascual, en la cima de la Sierra de San Pascual, donde se encuentra la imagen del santo y con una panorámica del interior del valle y de la costa alicantina.

■ EN MONFORTE DEL CID SENDEROS Y CAMINOS PARA PERDERSE Y ENCONTRARSE

El municipio cuenta con dos senderos señalizados de pequeño recorrido (PR) y un sendero local (SL):

SENDERO DE SAN PASCUAL (PR-CV 179 y 179.1) entre el Santuario de Orito y la Sierra de las Águilas



SENDERO DEL CID (PR-CV 342) entre el casco urbano y la Sierra del Cid (Monforte del Cid-Orito-Sierra de El Cid)

CAMINO DE SAN PASCUAL (SL-CV 126) entre el río Vinalopó y la Cueva de San Pascual

Puedes descargar los folletos **RED DE SENDEROS DE MONFORTE DEL CID** genéricos y específicos, y la ampliación del Sendero del Cid, itinerario recomendado desde la web monfortedelcid.es

También discurren por Monforte del Cid otros caminos como el Camino de Santiago y Camino del Cid.

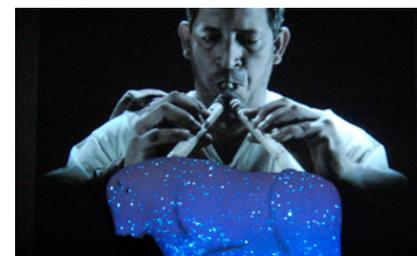
■ FESTIVIDADES CENTENARIAS Y MULTITUDINARIAS CON GRAN TRADICIÓN

Romería de San Pascual (Feria y Fiestas mes de mayo hasta 17 de mayo), lugar de peregrinación que acaba en lo alto de la Sierra de las Águilas, en la Cueva de San Pascual, llegando a congregarse hasta 100.000 personas. Son fiestas declaradas de INTERÉS TURÍSTICO PROVINCIAL de la C. Valenciana.

Fiestas de Moros y Cristianos, en honor a la Patrona, la Inmaculada Concepción, del 5 al 9 de Diciembre; fiestas declaradas de INTERÉS TURÍSTICO PROVINCIAL de la C. Valenciana.

DOS ESPACIOS DIFERENTES PARA DISFRUTAR DEL GOLF

En Monforte del Cid encuentras dos campos de golf de 18 hoyos par 72: Alenda Golf y Font del Llop Golf Resort.



■ LA GASTRONOMÍA MONFORTINA UNO DE LOS PLATOS FUERTES DEL MUNICIPIO

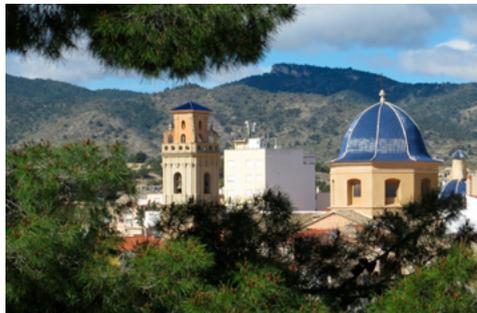
Desde entrantes, como las Tortas monfortinas de sardina o morcilla de cebolla y embutidos artesanos, a platos típicos, como la paella de arroz con conejo y caracoles, gazpachos manchegos, pelotas, gachamiga o el caldo al cielo, la gastronomía monfortina es rica y variada.

Entre los postres destaca la Uva de mesa Embolsada del Vinalopó, con denominación de origen además de elaboraciones como la tortada de almendra y diversas pastas típicas, que se pueden adquirir en las panaderías o degustar en los restaurantes monfortinos.

Y de las bebidas destacar las empresas locales de anises y licores (Anís Tenis y Anís Salas) como el licor de Mandarina o el anís de paloma, con el cual se realizan las "palomas" y "canarios".

Te hemos enseñado lo que alberga Monforte del Cid. Ahora **VEN, CONOCE, VIVE Y SABOREA MONFORTE DEL CID**

m
monòver
ciutat oberta



Monóver es un municipio de la comarca del Vinalopó Mitjà. Actualmente cuenta con una población aproximada de 12.500 habitantes repartida entre el núcleo urbano y las pedanías: Les Cases del Senyor, El Xinorlet, La Romaneta, El Fondó-Manyar y Les Canyades de D. Ciro. En este sentido, su privilegiada situación geográfica le ha convertido a lo largo de la historia en una ciudad abierta y dinámica, con un gran legado histórico, cultural, gastronómico y natural.

■ Patrimonio y museos

Monóver es una ciudad abierta y con muchos recursos turísticos para el disfrute de locales y visitantes. Por un lado, podemos empezar hablando de sus museos. La ciudad alicantina cuenta con tres espacios museísticos diferentes: La Casa Museo Azorín, el Museo de Artes y Oficios y el Espai Memorialista del Fondó. Monóver tam-

bién es patrimonio. En su casco urbano encontramos diversos edificios históricos de interés, como el Catillo (S.XII), la torre del Reloj (1734), la iglesia de San Juan Bautista (1756), la iglesia de los Capuchinos (1760), la ermita de Santa Bárbara (1799), el Ayuntamiento (1845) o el Teatro Principal (1858).

■ Fiestas

Las fiestas mayores de Monóver se celebran en honor a la Virgen del Remedio, del 6 al 10 de septiembre. Los actos religiosos se entremezclan con otros lúdicos. A finales de Noviembre se celebra la tradicional feria de Santa Caterina. Aunque sin duda, la fiesta más destacada es la Semana Santa. Esta celebración está declarada Fiesta de Interés Turístico Provincial, y asienta sus raíces en el siglo XVII. Se trata de un gran acontecimiento religioso, cultural y artístico que involucra a la mayoría de familias monoveras.



■ Vino

El nombre de Monóver está intrínsecamente ligado a la cultura del vino. Sus caldos constituyen unos brebajes únicos que combinan perfectamente la tradición con la innovación. De entre todos ellos podemos destacar el Fondillón, un vino de alta graduación elaborado exclusivamente con la variedad de Monastrell. Actualmente, Monóver cuenta con siete bodegas en activo: Bodegas Monóver, Cooperativa "Santa Catalina" del Manyar, Bodegas Primitivo Quiles, Bodegas Alejandro, Bodegas Bernal, Bodegas Ortigosa y Bodegas la Zafra

■ Gastronomía

Envueltas por la cultura mediterránea, las tierras de Monóver constituyen cobijo de la buena mesa. Sus platos más típicos son los gazpachos, el arroz con conejo y caracoles, la gachamiga y los embutidos artesanos. También desta-



ca su repostería representada por los crespells, las toñas o las perusas. En Monóver, la tradición culinaria también se mezcla con la modernidad creativa; ofreciendo nuevos productos ecológicos y naturales de proximidad.

■ Naturaleza

El término municipal de Monóver es de los más grandes de la provincia de Alicante. Este hecho ha provocado que su ecosistema sea rico y variado. La sierra más destacada de la localidad es el monte Coto. A su vez, de su paisaje visual también podemos resaltar las construcciones de piedra en seco, los paisajes vinícolas protegidos o los campos de almendros. Para disfrutar del entorno natural, Monóver dispone de diversos senderos homologados.



www.monovar.es/turismo





Sin ir más lejos ...

A menudo 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 **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 "Fasegas" (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 galdardonados 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.





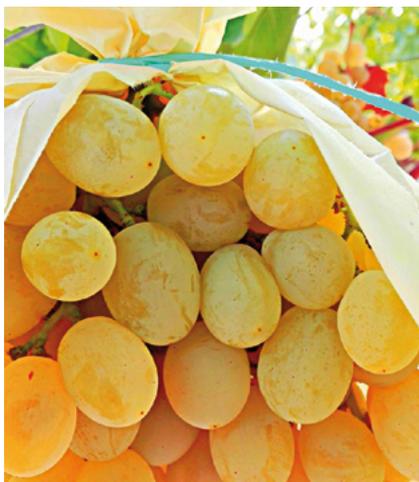
La Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó es una **fruta única en el mundo** por su particular proceso de maduración. A diferencia de otras uvas de mesa, esta **crece protegida bajo un bolso de papel**, que protege todos los granos del racimo hasta llegar a manos del consumidor. Este peculiar sistema de 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, Domingo, 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: Agust, Monforte del Cid, Novelda, Aspe, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes y La Romana.



**ECONOMÍA
CIRCULAR**

Nosotros protegemos y cuidamos a la uva. La uva te cuida y protege a ti. Y tú, cuando nos compras, nos cuidas y proteges a nosotros y a nuestra uva. ¿Ves? Cuando algo es redondo, no hay que darle más vueltas.



Uva embolsada del Vinalopó. La uva mejor protegida del mundo.



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 de-



nominada 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 los 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 gachami-ga, 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 ra-

www.onil.es

lado 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 fesols' 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 balcao 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.



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 un extenso término municipal, compuesto por un casco histórico, donde alberga una amplia oferta monumental y museística y, 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 con los que todo tipo de público puede disfrutar. Estas siete líneas comprenden desde el patrimonio histórico monumental, con su

casco histórico declarado Conjunto Histórico Artístico desde 1969, hasta 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 las Fiestas de la Reconquista de Moros y Cristianos de Orihuela; 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 hasta los últimos de vanguardia. Desde la alcachofa, el brócoli o sus cítricos, 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 arroz y costra, en el que se utiliza el pollo cam-

pero, longaniza roja, blanco, tomates, huevos, arroz y un buen caldo de pollo.

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

www.orihuelaturistica.es



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 acercarse 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 sorprenden-

tes 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 pedanías de Planes. Catamarruc, Margarida y Benialfaqui, todas ellas presididas por una iglesia y callejuelas estrechas.

■ Fiestas

A principios de febrero 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 acompaña-

das de fuegos artificiales y desfiles de Moros y Cristianos, mas la romería 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 pedanía de Margarida,





*Donde la
Gastronomía y
la Cultura se
Encuentran*

■ Nuestra Historia

Descubre este municipio estratégicamente ubicado que combina lo mejor de la proximidad al mar y la montaña. Sant Joan d'Alacant se presenta como un destino completo, es posible disfrutar tanto de caminos y rutas patrimoniales como de la riqueza de su patrimonio cultural. Se puede recorrer la histórica pedanía de Benimagrell, con sus casitas coloridas, o descubrir el centro histórico de Sant Joan, donde se encuentran edificaciones históricas como la Casa del Reloj y la Parroquia de San Juan Bautista, rodeadas de una vibrante actividad comercial.

■ Nuestra Gastronomía y Cultura: Una Combinación Perfecta

En Sant Joan d'Alacant, la gastronomía refleja directamente su cultura y entorno. Cada plato ofrece sabores que cuentan historias de conexión con el mar y la huerta, integrando en nuestra gastronomía productos frescos y de temporada.

Milhoja Mar y Tierra. Showcooking FITUR 2024



■ Explorando Sant Joan

El municipio de Sant Joan con eventos durante todo el año y una oferta culinaria que captura la esencia de nuestro patrimonio, es el destino ideal para los amantes de la buena mesa y la cultura.

Durante la visita, es esencial explorar el municipio y aprovechar sus principales atractivos, que incluyen desde la degustación de platos típicos en los restaurantes locales hasta rutas por su patrimonio histórico y natural.

Descubrir Sant Joan es sumergirse en un lugar donde la tradición y la modernidad conviven en perfecta armonía, ofreciendo una experiencia auténtica y memorable en un entorno acogedor.

Además, los talleres culturales, el Festival del Cine de Sant Joan, los certámenes de narrativa y las exposiciones fotográficas enriquecen la oferta cultural a lo largo del año, haciendo de este un destino donde la gastronomía y la cultura se entrelazan.

Parroquia de San Juan Bautista



Belleses del Foc. Fogueres de Sant Joan

■ Nuestras Fiestas

Sant Joan d'Alacant, destaca por sus fiestas llenas de historia y tradición. Durante el año, este municipio celebra numerosas fiestas locales, muchas de ellas evocan el pasado, mostrando el importante legado cultural que posee.

Entre estas, las Fogueres de Sant Joan, celebradas del 20 al 24 de junio, son las Fiestas Patronales del municipio, ofreciendo un amplio programa de actos. Las Fiestas Mayores en Honor al Santísimo Cristo de la Paz son particularmente significativas, celebradas cada año del 12 al 16 de septiembre y reconocidas como Fiesta de Interés Turístico Provincial de la Comunitat Valenciana. Todas nuestras fiestas destacan por integrar música, historia y gastronomía, mostrando cómo el patrimonio inmaterial de Sant Joan atrae tanto a residentes como a visitantes.



Coca escalivada con capellanes

■ La Riqueza Gastronómica de Sant Joan d'Alacant

La gastronomía de Sant Joan celebra la unión del mar y la tierra. Este enfoque se exhibe en eventos internacionales como la Feria Internacional de Turismo (FITUR) y la Feria Alicante Gastronómica (IFA), donde Sant Joan destaca mediante showcookings que muestran la calidad y creatividad de su cocina. La participación constante en estos eventos subraya el compromiso del municipio con la excelencia culinaria. Cada plato es un reflejo de la historia y cultura local. Entre las recetas destacadas están el Arroz del Senyoret, que mezcla mariscos con caldo local, y la Coca de Escalivada con Capellanes, que combina verduras asadas con pescado seco tradicional.

En Sant Joan d'Alacant vive una experiencia gastronómica que no olvidarás.



turismosantjoan.es



Latitud 38° 11' 32" N
Longitud 000° 33' 20" W

Santa Pola es un encantador destino turístico y pesquero donde las playas, cultura, los paseos marítimos, el paisaje, y la gastronomía se unen para ofrecerte unos días inolvidables. Con más de 300 días de sol al año, mágicos atardeceres y una temperatura media de 18°C, su ubicación privilegiada a solo 10 km del Aeropuerto Internacional Alicante-Elche y a 17 km de Alicante lo hace aún más atractivo. Además, la amabilidad de su gente y la frescura de sus productos locales, como pescado, frutas y verduras, invitan a volver una y otra vez.

www.turismosantapola.es



■ Gastronomía

Santa Pola destaca por su tradicional y variada gastronomía basada en el PEIX DE SANTA POLA, pescados y mariscos de la bahía: dorada, lubina, lechola, quisquilla, cigala, gamba roja... El arroz es uno de los ingredientes estrella de nuestra cocina, como demuestran los deliciosos arroces a banda, arroz negro, paella de marisco y el "arrós i gatet". Otros platos típicos que no puedes dejar de probar son el gazpacho de mero, el blanquillo de rape y el inigualable caldero de gallina con patatas y allioli.

El PEIX DE SANTA POLA es pescado fresco que los pescadores de nuestra localidad desembarcan a diario en la Lonja pesquera, ubicada en el puerto. Las especies más representativas son: salmonete, pescadilla, gamba roja, gamba blanca, quisquilla, cigala, pulpo, sepia, galera, sardina, besugo, jurel, dorada y rape, entre muchas otras.

En nuestra página web, apartado gastronomía, podrás ver muchas recetas relacionadas con nuestra forma de entender la cocina local.

Tu próxima aventura te espera en
#DestinoSantaPola

DESTINO SANTA POLA

PARAÍSO GASTRONÓMICO



www.turismosantapola.es





San Vicente

TURISMO raspeig

San Vicente del Raspeig es un destino turístico lleno de actividad social y festera, deporte, cultura, servicios, espacios verdes y arquitectura de interés. El municipio que combina sus costumbres y tradiciones con una imagen cosmopolita y de vanguardia, lo que le da un atractivo muy singular. Es, además, la mayor ciudad universitaria de la provincia de Alicante. Acoge en su término municipal uno de los centros de educación superior más importantes del país, la Universidad de Alicante, característica que traslada al casco urbano un aire moderno y dinámico. Son cerca de 40.000 estudiantes los que se suman cada año a los más de 60.000 ciudadanos censados en la localidad generando un ambiente jovial y participativo que invita a pasear por sus calles y plazas y a visitar sus establecimientos hosteleros disfrutando de la

gastronomía local en espacios interiores acogedores o al aire libre. También se dispone de parques, jardines y equipaciones públicas para la práctica de deporte. En esta línea, uno de los objetivos en los que se está trabajando es en la consolidación San Vicente como uno de los núcleos principales del turismo deportivo de la Costa Blanca.

La ciudad mantiene un ritmo de crecimiento continuo debido, también, a su cercanía con las principales autovías y transportes de larga distancia y con la capital de la provincia de Alicante. Esta buena ubicación estratégica la convierte en un lugar ideal para residir, para visitar, para ir de compras y disfrutar de todos los servicios de primera calidad que se ofrecen. Además, la pasión de los vecinos y vecinas por sus arraigadas e históricas fiestas las convierte en



un atractivo turístico de envergadura. Destacan las Fiestas Patronales y de Moros y Cristianos, declaradas de Interés Turístico Autonómico. Se celebran en primavera con una amplia programación de actos populares dedicados al patrón de la localidad, San Vicente Ferrer, y los tradicionales desfiles de Moros y Cristianos, de gran vistosidad y colorido. En el mes de julio, las Hogueras y Barracas de San Vicente del Raspeig, declaradas de Interés Turístico Provincial, vuelven a convertir el municipio en un lugar que es imprescindible visitar.

Gastronomía

La gastronomía típica de San Vicente del Raspeig se centra en la esencia de la saludable dieta mediterránea, basada en los productos naturales de su huerta y los animales de corral. La existencia de una gran variedad de in-

gredientes frescos de cercanía ha dado lugar a que se consolide una amplia oferta hostelera que pone todo su esfuerzo en mostrar la gastronomía local para deleitar todo tipo de paladares.

La exquisita variedad de platos típicos, sus especialidades en repostería y sus bebidas caseras convierten la cocina de San Vicente del Raspeig en un gran reclamo. Destacan platos como el arroz con conejo y caracoles, la olleta con verduras, el putxero amb tarongetes, el cocido con pelotas o el bollitori. También se pueden degustar deliciosas tapas como el hígado frito, las habas cocidas, la sangre encebollada y la coca de sardina con tomate y pimientos. En cuanto a la repostería, encontramos las toñas, la coca boba o los rollos morenos y monas, platos que nunca faltan en la carta de los mejores establecimientos de la gastronomía local.

www.turismosanvicentedelraspeig.com



Teulada Moraira

¡INCREÍBLE, PERO CIERTO!

Teulada Moraira nos espera durante todo el año con una agradable temperatura en torno a los 20o. Un destino de vacaciones cercano e ideal para descubrir en cualquier momento.

A lo largo de sus 8km de costa puedes elegir entre playas, de fina y dorada arena, y pequeñas calas rocosas, las limpias y cristalinas aguas no te decepcionaran.



Increíble pero cierto
Abril 24º

La Cala Llebeig, la Playa de El Portet, la Cala Portitxol, la Playa de l'Ampolla, Les Platgetes, la Cala l'Andragó y la Cala Cap Blanc... ¡atrévete a no repetir!

Agradables baños, rutas de esnórquel y buceo, vela, kayak, remo... y muchas más actividades para disfrutar de las aguas del Mediterráneo. Las instalaciones del Club Náutico Moraira son el epicentro de los deportes náuticos.

Los amantes de la naturaleza encontrarán en Teulada Moraira la oportunidad de disfrutar de senderos locales señalizados, de sendas saludables, y de paseos como la Ruta de los Miradores del Litoral que nos ofrece espectaculares paisajes. El cicloturismo es también una actividad posible en nuestras carreteras y caminos rurales.

La Teulada Gótica Amurallada (BIC), el Centro de Estudios Vicentinos o el Castillo de Moraira son claros ejemplos de un Patrimonio Histórico de que merece ser descubierto. Un plan diferente puede ser disfrutar de los espectáculos culturales del Auditori Teulada Moraira, magnífico edificio contemporáneo.

En Teulada Moraira ningún buen gastrónomo se va a sentir decepcionado. En nuestros restaurantes se pueden



degustar exquisitos manjares de la actualizada cocina tradicional, que se fusiona con la mejor cocina internacional.

Los excelentes frutos del mar Mediterráneo, combinados con el arroz, estrella de nuestra cocina, y con los mejores productos del mercado nos permiten elaborar deliciosos platos como el "arròs a banda", putxero de polp, "paella amb sardines y espinacs", el "arròs negre" o el "arròs amb fessols i naps".

Las diferentes salazones, como la melva, el "bull" o la "anxova", intervienen en la preparación de sabrosos guisos y acompañan a las tradicionales "coques", como las de "anxova", tomate o mullador.

El embutido elaborado tradicionalmente tiene como ejemplos la sobrasada, el "blanquet", la "llonganissa" y la "botifarra", entre otros.

Tampoco faltan dulces típicos como la "Coca María" de almendra, los "pas-



tissets de moniato", la 'Dama' por San Blas y las "mones" típicas de Pascua.

Rodeada por viñas de Moscatel de Alejandría, destinado a su consumo de mesa y a la producción de pasas, vinos y mistelas, Teulada Moraira es referencia obligada en el mundo de los caldos.

Esta variedad de uva, la Moscatel, de gran poder aromático, el microclima existente y la brisa marina del Mediterráneo, y el buen hacer de nuestros agricultores, imprime carácter y personalidad a estos vinos de referencia.

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: vinos blancos, rosados y tintos que acompañarán nuestra mesa, sorprendentes vermús para abrir el apetito y procesos de elaboración únicos que congelan todos los aromas y el sabor de esta variedad única, de esta bella tierra acariciada por el mar.

Xixona

La mano que mece la cuna del turrón

La provincia de Alicante guarda grandes tesoros en su interior y Xixona es, sin duda, uno de ellos. Este pueblo es famoso a nivel internacional por ser donde se hace buena parte del turrón que se consume por todo el mundo.

Es tal la identificación de sus habitantes con este manjar que el Ayuntamiento, junto con el Consejo Regulador del Turrón, se han propuesto que la ONU establezca el 7 de noviembre como Día Mundial del Turrón.

Además de una recogida de firmas impulsada con el objetivo de recabar el apoyo de la ciudadanía a este reconocimiento oficial, el consistorio ha otorgado a este día un carácter festivo y lúdico. En 2021 ya se celebró con una amplia agenda de actividades destinadas a todos los públicos.

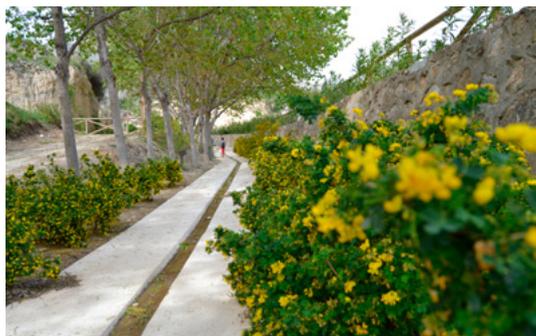
A finales de verano, Xixona se vuelca totalmente con la elaboración del turrón, aunque se hace durante todo el año e, incluso, es factible visitar fábricas para ver cómo es todo el proceso. Y sorprende, para bien. Los visitantes suelen coincidir en que es muy recon-

fortante saber que hay alimentos que todavía se elaboran de una manera tan natural y artesanal, con total respeto a la tradición.

Envolverse en la esencia de esta delicia gastronómica es uno de los atractivos de la Ruta del Turrón de Jijona, una propuesta que incluye diferentes recorridos por los rincones más simbólicos de este tesoro de almendra y miel.

Además de las visitas a fábricas o al Museo del Turrón, otro de los trayectos que seduce a quienes acuden a Xixona es la senda de los almendros en flor, un auténtico espectáculo de la naturaleza que se puede contemplar en los primeros meses del año, en el que los árboles que aportan el principal ingrediente del turrón, lucen en la montaña con todo su esplendor. La imagen de los árboles cubiertos de color blanco y rosado, bañados por la luz del cielo mediterráneo, es difícilmente mejorable.

El recorrido por la senda de los almendros en flor empieza en la ermita de Sant Antoni y termina en el alto de la



Carrasqueta, donde hay una espectacular mirador que abarca toda la comarca de l'Alacantí y un pozo de nieve que forma parte del recinto de un hotel, también con unas vistas únicas.

Por supuesto, la Ruta del Turrón ofrece la posibilidad de ir de compras por las tiendas y establecimientos de la localidad. La mejor forma de culminar un día de visita en Xixona, porque en esta localidad hay tiendas de todo tipo donde se pueden conseguir productos de gran calidad. También hay diversos restaurantes en los que disfrutar de una experiencia gastronómica completa, con unas cartas que cada vez indagan más en la cocina moderna con toques de turrón, pero que conservan la excelencia en los platos más tradicionales.

Además de buen comer, en verano Xixona ofrece una gran cantidad de actividades en torno a las fiestas de moros y cristianos, que celebran los días grandes el tercer fin de semana de agosto. Se trata de una oferta cultural y de ocio pensada en que pueda disfrutarla público de todas las edades, desde los peques de la casa hasta los mayores.

De cara a final de año, las calles de Xixona volverán a adquirir ese olor tan característico que denota que los obradores están a pleno rendimiento, y llegará la Feria de Navidad. Se celebra todos los años a principios de diciembre, coincidiendo con el puente

de la Constitución. Este evento atrae a miles de personas que aprovechan para hacer la compra estrella de estas fechas, el turrón, pudiendo elegir entre una enorme variedad de marcas y de especialidades, todas ellas con el sello de calidad que otorga la Indicación Geográfica Protegida Jijona y Turrón de Alicante.

Pero no solo de turrón llenan sus bolsas los visitantes. También vuelven a sus hogares con los dulces más típicos, como los mazapanes, los pasteles de yema o las almendras rellenas. La Feria de Navidad de Jijona es, a su vez, ideal para visitar con los más pequeños de la casa, ya que incluye muchas actividades infantiles como atracciones y talleres.

Por todo ello y mucho más, Xixona es el mejor lugar para los que tienen hambre de turrón, de buena gastronomía y de infinita naturaleza y armonía. Pero también es el rincón ideal para los que quieren deleitarse con la cultura y el patrimonio histórico mediterráneo. Para ellos será muy gratificante la visita al castillo, del siglo XII y origen almohade, que tuvo una gran importancia estratégica en la época de la Reconquista. Desde la torre más alta se pueden contemplar las mejores vistas del mar y del paisaje mediterráneo.



VINOS
DOP

Alicante

DESDE 1510



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 mesquera -tan mediterránea y con más estructura- o chardonnay, sauvignon 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 magnífico 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 toques 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.

Desde 1510 Únete a la historia.



VINOS
DOP

Alicante

DESDE 1510



Enoturismo en bodegas Bocopa

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



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 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.

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.



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

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.

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



EN LO IMPORTANTE ESTAMOS DE ACUERDO

JUAN CARLOS FERRERO
EXTENISTA Nº1 DEL MUNDO Y ENTRENADOR

NUESTRO VINO DE ALICANTE

WINE OF ALICANTE
DESDE 1534



Bodegas Volver: Un Faro de Reconocimiento Internacional.

Bodegas Volver, situada en el término de Pinoso, ha puesto a Alicante en el mapa gracias a sus numerosos reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional. Esta bodega se sostiene bajo 5 pilares: Cultura, Tradición, Pasión, Innovación y Sostenibilidad, valores que se reflejan en cada uno de sus vinos y en todas sus actividades.



■ Enoturismo

La oferta enoturística de Bodegas Volver promete una experiencia inmersiva en el fascinante mundo del vino. Los visitantes pueden explorar las cepas cultivadas a pie de bodega, donde se mantienen vivas hasta ocho variedades autóctonas que, de no ser por la labor de la bodega, habrían desaparecido.

El recorrido continúa con una visita detallada a las instalaciones de la bodega, donde se explican los principales métodos de elaboración empleados. La experiencia culmina con una cata guiada por expertos sumilleres, que introducen a los visitantes en una amplia gama de sabores y aromas. Los vinos se maridan con embutidos de Pinoso, productos de calidad reconocida, que complementan a la perfección los vinos intensos y auténticos de la bodega. Esta experiencia proporciona una visión completa de la Denominación de Origen de Alicante en todo su esplendor.



■ Sostenibilidad

Bodegas Volver se destaca por su firme compromiso con la sostenibilidad y el medio ambiente, siendo la única bodega en Alicante con el certificado "Sustainable Wineries for Climate Protection", avalado por la FEV (Federación Española del Vino). Este prestigioso reconocimiento es fruto de un esfuerzo continuo por adoptar prácticas más verdes.



La bodega cuenta con placas solares en su techo, generando prácticamente toda la energía que necesita durante el año. Además, recicla todos los residuos de papel, cartón, plástico y vidrio, y filtra toda el agua utilizada, contribuyendo significativamente a un entorno más limpio. También cabe recalcar sus esfuerzos por haber alcanzado una huella de carbono neutra. Estas y otras acciones sustentan su posición de ser la bodega más verde de Alicante.

www.bodegasvolver.com



De nuevo,
el Único Vino Español entre los

10 MEJORES VINOS DEL MUNDO

Relación Calidad-Precio

TARIMA HILL

Monastrell



Wine Spectator

29/02/24

bodegasvolver.com



Bodegas Xaló

Como las raíces de las propias cepas, nuestra pasión por la viña se hunde en la tierra y en el tiempo. Nuestra distinguida y cuidada producción conseguida con la compaginación de la experiencia artesanal, y los más avanzados medios técnicos, hace de la Cooperativa Valenciana Virgen Pobre de Xaló una bodega emblemática en vinos y licores de alta calidad.

Vino Blanco Bahía de Dénia Fermentado en Barrica

Sin duda nuestro mejor vino blanco, elaborado 100% con las mejores uvas seleccionadas de la variedad Moscatel de Alejandría.

El vino blanco Bahía de Dénia Fermentado en Barrica nace tras descansar cinco meses en barrica de roble francés. Es un vino que sorprende por los matices característicos de un vino blanco seco elaborado con la variedad de uva moscatel, pero con la personalidad única que le confiere la fermentación en barrica.

De edición limitada a 1500 botellas la cosecha de 2020, y de 3900 botellas la cosecha de 2021. Es un vino que enamora a todos aquellos que tienen la oportunidad de probarlo.



DUQUESA DE LA VALL

9 meses barrica
y afinado en ánfora

BAHÍA DE DÉNIA
FERMENTADO EN BARRICA



bodegasxalo.com



Vive la Experiencia con nuestras
VISITAS GUIADAS Y CATAS

info, reservas y tienda online

www.bodegasxalo.com



BODEGAS XALÓ
LA CUNA DEL MOSCATELL



RUTA DEL VINO DE ALICANTE

La Ruta del Vino de Alicante se encarga de la promoción del turismo del vino en las comarcas del interior de la provincia y la puesta en valor del territorio, pero además, persiguen otros fines como: la cooperación del sector público y privado, la conservación del patrimonio, la diversificación de la economía, el incremento de la competitividad empresarial, la mejora de las condiciones de vida, la fijación de población en el medio rural, así como la desestacionalización de la demanda, es decir, la distribución de visitantes de forma homogénea a lo largo del año.

Un total de 13 municipios conforman la Ruta del Vino de Alicante, que de norte a sur te ofrece una experiencia que vincula el paisaje vitivinícola y los vinos DOP Alicante con la gastronomía local, la cultura, la naturaleza y por supuesto, las mejores experiencias de la Costa Blanca.

En las comarcas de La Marina, se sitúan los municipios de l'Alfàs del Pi, Teulada-Moraira, Calpe y la Vall de Pop (Benigembla, Murla, Parcent, Alcalalí, Xaló, Llíber, Sénija y Benisa). Hacia el sur, encontramos la zona del Vinalopó, donde podrás descubrir los municipios de Algueña, Monóvar, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax, Hondón de las Nieves y Villena. Finalmente, entre los dos territorios, justo en l'Alacantí, se halla Sant Joan d'Alacant.

Vive experiencias enogastronómicas como lo haría un local. Descubre la identidad del territorio vinculada a nuestras cocinas, saboreando las elaboraciones más típicas de cada localidad y maridadas, por supuesto, con los blancos y tintos de Vinos DOP Alicante.

Déjate seducir por la riqueza de nuestros recursos vitivinícolas: bodegas, viñedos y museos. La Monastrell es la uva predominante en la zona, pero además cabe destacar la Moscatel de Alejandría, una variedad muy versátil con la que cada vez se están consiguiendo vinos de mejor calidad.

Si hablamos de la variedad tinta Monastrell, hemos de hablar de Fondillón, un vino producido a partir de esta uva a partir de una vendimia tardía cuando la uva está casi pasificada. Un vino histórico en la DOP Vinos Alicante que ha



estado presente en casas reales y papados, pero también en leyendas y relatos literarios. Un tipo de vino único y muy apreciado en el mundo que cuenta con el reconocimiento de la Unión Europea y protegido por el Consejo Regulador de la DOP Vinos Alicante.

Son muy pocas las bodegas que continúan elaborando este vino tan especial y por eso queremos compartir contigo los secretos del Fondillón. Descubre todas las sorpresas que te aguardan en las bodegas elaboradoras de esta joya vinícola.

La visita a la bodega va revelando muchos otros elementos además del proceso de elaboración del vino, como pueden ser la arquitectura, la historia familiar, el ciclo de la vid, la viticultura biodinámica, etc. Además, podrás degustar y maridar los vinos con producto local, pasando un rato divertido a la vez que aprendes las singularidades del producto en cada sorbo.

Recuerda que la Ruta del Vino ofrece experiencias para todos los públicos. La Ruta del Vino con amigos, familia o escapadas románticas con tu pareja.

Nuestra apreciada gastronomía mediterránea y de interior cuenta con un gran valor: la pluralidad culinaria y cultural. El mejor testigo lo encontramos en las creaciones de los chefs, quienes con pasión y entrega ofrecen al comensal un verdadero espectáculo. Profesionales que se esfuerzan día a día para conseguir la excelencia. Utilizando materias primas de calidad y próximas. Así, el producto final es el resultado del conocimiento y la determinación en un proceso de mejora continua. La combinación perfecta de sabor, innovación y salud.

Como es imposible verlo todo en un día, te invitamos a descansar en alguno de los alojamientos rurales que ofrece la ruta del vino, donde seguro te tratarán de lujo y podrás seguir admirando el encanto de nuestro entorno. Lugares acogedores para reponer fuerzas, dejarte cuidar y seguir viajando por "la terreta".

El clima privilegiado de nuestra provincia durante los doce meses, junto a su atractivo calendario de fiestas, te ofrece la posibilidad de disfrutar de la cultura del vino desde una perspectiva muy diferente.

Este otoño, brinda con nosotros y diseña tu propia ruta, disfruta de experiencias enogastronómicas cerca de ti, en la Costa Blanca.



Más información:

www.rutadelvinodealicante.com

Guía Gastronómica de Alicante®

Próximamente, la única guía llega a la 11ª edición, donde le ofreceremos 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](https://www.facebook.com/guia.gastronomica.de.alicante)

 [guiagastronomicadealicante](https://www.instagram.com/guia.gastronomicadealicante)

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

Una exclusiva colección
inspirada en el centenario
de la marca **Carmencita**

1923
Colección

Aromática mezcla árabe
con la que condimentar
la carne de tus kebabs
caseros. Muele y tuesta
la mezcla antes
de utilizarla para extraer
el sabor más auténtico
de cada una de sus
especies. También
es ideal para platos
de legumbres y pescados.



Sazonador
shawarma



La cultura del sabor

[@carmencita_especias](https://www.instagram.com/carmencita_especias) 

MARQ

MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE



LOS PRIMEROS REINOS DE
LA EUROPA PREHISTÓRICA

MARZO - OCTUBRE 2024

MARQALICANTE.COM - f X Instagram v p

#MARQReinos



MARQ
MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE



fundación
asisa+

