Turisme La Costera

Tresors de l'interior

SABORS DE LA COSTERA

www. turismelacostera.com

SABORS DE LA COSTERA
PATRIMONI GASTRONÒMIC I AGROALIMENTARI

La Costera disposa d'una rica gastronomia fruit de l'herència de les diferents cultures que han ocupat el territori al llarg de la història. Una cuina variada i sana, tradicionalment mediterrània basada en els productes de l'horta. L'arròs és l'ingredient bàsic en molts dels plats representatius, sent el principal exponent l'arròs al forn i igualment la diversitat de la paella. També és molt típic l'arròs amb els fesols i naps (naps del terreny, molt aromàtics i apreciats per tota la Costera) i en els pobles més orientals els gaspatxos i la gatxamiga; tot regat amb vins produïts a Moixent i la Font de la Figuera d'una altíssima qualitat.

Textes:
Alexandra Boluda

ARROS AL FORN

L'arròs al forn és fruit de la història de la comarca i de les seues condicions geoeconòmiques. Per això, podem trobar xicotetes diferències en la manera de cuinar-lo. Els seus ingredients bàsics són cigrons, botifarra de ceba, alls, costelles i tanda - ventre de porc i vedella - encara que segons l'època de l'any i del poble pot tindre varietat amb naps del terreny, creïlla i tomata i sempre que siga possible cuit en un forn de llenya.

En relació amb l'arròs al forn a la ciutat de Xàtiva es celebra un concurs d'arròs al forn. És sens cap dubte un esdeveniment per promocionar la ciutat i el plat més representatiu de la ciutat i la comarca.

GASPATXO

Els gaspatxos encara que d'origen manxec, no són exclusius de la Manxa, en diverses comarques valencianes són molt populars, sent un dels plats més típics en diverses poblacions de la Costera, com a Vallada, Moixent i la Font de la Figuera. És un plat pastoral, poderós i carnal, per a estomacs ben capaços, al qual se li afegien els gaspatxos, trossos xicotets de coca àzima posats en el tram final de la seua elaboració.

LA GATXAMIGA

La gatxamiga és cuina de fronteres, sent típic de la nostra comarca a les poblacions de la Font de la Figuera i Moixent. Es sol menjar a l'hivern per ser un plat consistent i de calent. Consisteix en unes farinetes fetes amb una massa de farina, aigua, oli d'oliva i sal comuna encara que algunes zones s'afegeix creïlla. Aquest plat pot anar acompanyat amb una amanida i de diferents ingredients: alls, cansalada viada de porc, trossos de llonganissa, xoriç, aladrocs, pebreres vermelles o seques, cogombre.

FORMATGES

Un dels productes més típics i apreciats són els formatges artesanals, ressaltant el formatge fresc o de tovalló, de suau sabor elaborat artesanalment amb llet fresca de cabra en la Llosa de Ranes. Un formatge que tradicionalment preparà- vem les dones dels cabrers per a la seua posterior venda local. El sabor, textura i aroma, l'han convertit en receptor de nombrosos premis nacionals i internacionals.

També trobem els formatges d'ovella de Barxeta, una tradició familiar sent aquesta la quarta generació dedicada a l'ofici. Tota l'explotació és tradicional amb una ramaderia d'ovelles que donen una llet fresca de primera qualitat sense cap classe de conservants ni colorants. El producte es comercialitza directament en els mercats de proximitat. Tant els de la Llosa de Ranes com el de Barxeta son formatges receptors de premis nacionals i internacionals.

ALLS TENDRES

Els alls tendres són un producte autòcton amb certificació de qualitat sota la marca CV. El conreu d'alls tendres en l'horta de Xàtiva ocupa quasi 2.000 fanecades i gràcies a la seua qualitat s'exporta a altres zones de la península. Es tracta d'alls que s'han collit abans de madurar, de manera que aporten un gust més suau i delicat als plats. I és que, únicament cuinats a la brasa resulten deliciosos. El seu lleuger sabor el converteix en un excel·lent producte gastronòmic i un subtil ingredient per a moltes receptes. Poden consumir-se durant tot l'any, però és en febrer-març quan comencen a estar la millor època per consumir-se. Aquests poden ser un complement perfecte per acompanyar qualsevol plat. A la ciutat de Xàtiva és celebra al més de febrer el FirAll amb visites guiades a les plantacions, fira de productes artesans, mostra gastronómica i calçotada popular.

POSTRES I TRADICIONS

Els nostres postres estan fets amb receptes que han anat passant de generació en generació i encara que en l'actualitat els podem trobar en els forns en qualsevol època de l'any, els nostres avantpassats els reservaven per a festes concretes

L'Arnadí és el postre més famós i típic de La Costera. No es coneix el seu origen però va començar a elaborar-se en l'època dels musulmans i avui en dia continua cuinant-se especialmente a quaresma i Setmana Santa però ara ja a tot l´any. Un dolç elaborat amb carabassa o moniato, sucre, canyella i ametlles. La seua presentació, molt elaborada, recorda a una "tajine" (cassola típica àrab) i delata la seua herència andalús. En Llanera de Ranes es celebra el concurs nacional d'arnadí, anant ja per la XXXVII edició.

Un altre dolç d'origen i d'herència àrab és la Monjàvena, és típica per la celebració dels carnavals, en concret els dijous de quaresma. Els seus ingredients són oli, farina, ous, canella i sagí. En Moixent es fan uns dolços especials d'ametla que porten el nom de Moixentins.

Durant la celebració de Tots Sants és tradició elaborar les fogasses, dolç de rebosteria tradicional fet amb carabassa i ornada amb nous, ametles i panses, així com els panellets fets amb massapà als quals se'ls dona forma d'ossos. En Sant Donís també són típics uns altres postres de massapà, donant-li forma de les fruites i verdures típiques de l'horta.

Per les festes de Nadal, i de vegades en les festes de tots els pobles de la comarca, trobarem a la taula sequillos, rotllets d'anís, pastissets de moniato, rosegons, coquetes de sagí, cocolets, mantegades entre altres. En La Font de la Figuera són típics els rollets de flora, els rollets de most i els d'aiguardent.

VINS DE LA COSTERA

Les Terres dels Alforins, formades pels municipis de Moixent, La Font de la Figuera i Fontanars que pertanyen a les comarques de La Costera i la Vall d'Albaida, és un preciós territori amb una gran riquesa mediambiental on la viticultura ha estat present des de sempre. Conté vinyes d'alt valor paisatgístic i es produeixen alguns dels millors vins de la zona, dins de la Denominació d'Origen de València. Més d'una dotzena de cellers produeixen caldos de gran qualitat reconeguts internacionalment sent alguns d'ells elaborats amb raïm de varietats autòctones recuperades, com és la varietat de Mandó al Celler de Roure.

A La Font de la Figuera trobem els celler d´Arráez, amb relleu generacional i familiar ofereix visites enogastronomiques on mostren el raïm autòcton del Mediterrani, mirant cap al passat però sempre amb valentia d'innovar per poder connectar amb les persones, i fent un maridatge amb els seus millors vins acompanyats d'embotits artesans locals i gaudint d'unes vistes impressionants; el celler de Javier Revert, viticultor i un dels projectes més atractius de la valenciana Vall dels Alforins, treballa de manera biològica, utilitzant llevats autòctons i per últim el celler de la Cooperativa La Viña, que va ser creat en 1945 i al llarg de les generacions l'activitat vitivinícola va anar guanyant importància i ha anat creixent en socis i producción de qualitat. Els viatgers podran detenir-se a reposar i gaudir amb el paisatge i amb els bons vins que es produeixen. Una oportunitat única per gaudir de l'enoturisme a la comarca.

A Moixent també trobem diversos cellers per a gaudir de l'enoturisme com són el Celler de Roure, naix al 1996 com un xicotet celler familiar amb la voluntat de recuperar mètodes d'elaboració tradicionals i antigues varietats d'aquesta històrica zona vitícola. Es realitzen visites guiades en les quals es conta l'historia del celler, la forma tradicional de fer els seus vins, incloent la cata de vi i finalment la visita a l'adquisició dels productes; la Cooperativa Sant Pere, va nàixer a l'any 1951 constituint-se com a "Cooperativa del camp Sant Pere Apòstol". A l'interior del celler compten amb més de noranta depòsits de formigó i unes seixanta barriques de roure americà i francès, que juntament amb la qualitat excepcional del raïm que produeixen els socis, els permet elaborar uns vins d'excel·lent qualitat i el Celler Pago Casa Gran que es defineixen com a artesans amb els objectius de produir vins d'alta qualitat i millorar la seua finca. Tota la seua producció és ecològica, amb un certificat europeu des del 2006.

OLIS DE LA COSTERA

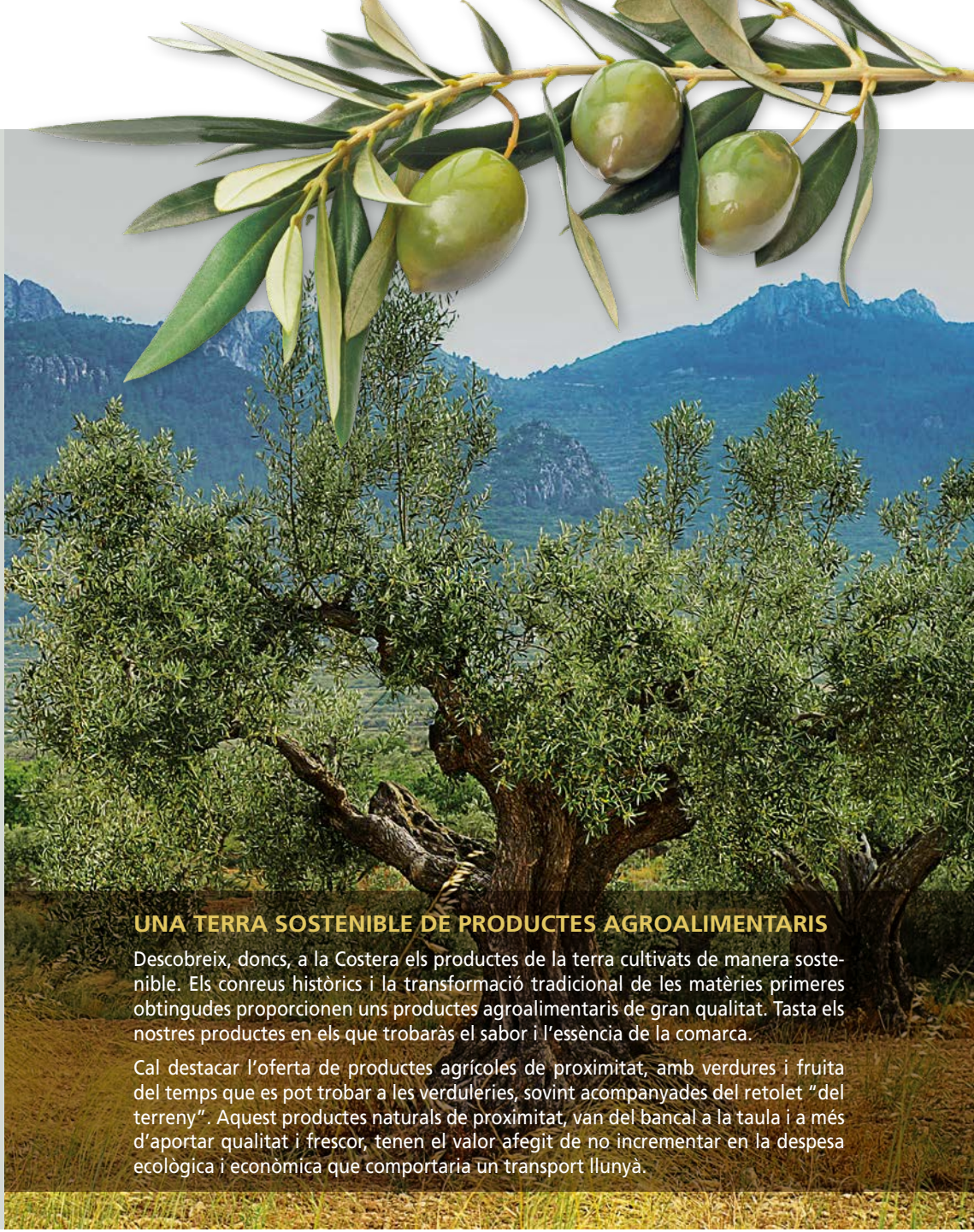
La comarca de La Costera es una zona caracteritzada pel cultiu de secà especialment ametllers, garroferes, vinyes i oliveres. En concret a Moixent, Vallada i la Font de la Figuera es troba la major concentració de producció d'oli. La varietat principal és la Grossal, considerada autòctona de la zona ja que és a l'única zona on s'hi troba, encara que també hi ha plantacions de Blanqueta, Picual i Arbequina.

Les oliveres d'aquesta zona creixen a més de 350 m d'altitud sobre el nivell del mar, a prop de la mar Mediterrània. Els matisos d'herbes aromàtiques són una característica que es troba present en aquestes varietats.

Ens trobem amb diverses cooperatives que gaudeixen del reconeixement gràcies a l'alta qualitat de l'oli que produeixen. A Moixent tenim la Cooperativa Sant Pere amb productors de 1er grau produint l'oli verge Extra-Premium el qual ha sigut guardonat com el millor oli de la Comunitat Valenciana l´any 2020.

A La Font de la Figuera, a la Cooperativa la Vinya es produeix oli verge extra de categoria superior. A Vallada hi ha una de les almàsseres actives més antigues de la zona, Molins de Paixerell tenint una tradició olivera des dels inicis del segle XX i fins i tot tradició familiar.

Com s'heu adonat, la tradició de l'oli a La Costera és molta per això a Montesa s'ha rehabilitat l'antiga almàssera, situada a l'edifici de l'Oficina de Turisme, per convertir-se en museu de l'oli, poder aprendre sobre el cultiu, l'elaboració de l'oli i producció d'aquest i ser també un recurs turístic complementari.



UNA TERRA SOSTENIBLE DE PRODUCTES AGROALIMENTARIS

Descobreix, doncs, a la Costera els productes de la terra cultivats de manera sostenible. Els conreus històrics i la transformació tradicional de les matèries primeres obtingudes proporcionen uns productes agroalimentaris de gran qualitat. Tasta els nostres productes en els que trobaràs el sabor i l'essència de la comarca.

Cal destacar l'oferta de productes agrícoles de proximitat, amb verdures i fruita del temps que es pot trobar a les verduleries, sovint acompanyades del retolet "del terreny". Aquest productes naturals de proximitat, van del bancal a la taula i a més d'aportar qualitat i frescor, tenen el valor afegit de no incrementar en la despesa ecològica i econòmica que comportaria un transport llunyà.

Turisme La Costera

Tresors de l'interior

LA COSTERA - CANAL
mancomunitat de municipis

GENERALITAT VALENCIANA

TURISME COMUNITAT VALENCIANA

VALÈNCIA TURISME

PLA DE DINAMITZACIÓ I GOVERNANÇA TURÍSTICA DE LA MANCOMUNITAT DE LA COSTERA-CANAL

@turismelacostera @turismecostera @turismelacostera

www. turismelacostera.com