

> EN RUTA

Turismo y gastronomía en la Sierra Calderona

[JUAN ANTONIO CALABUIG]

Se está celebrando en Madrid la XXVI edición de la Feria Internacional de Turismo (FITUR 2006), en donde destaca la importante presencia de la Comunidad Valenciana, que ocupa íntegramente el pabellón 5, con una superficie total de 10.000 metros cuadrados. Además de acudir a la cita todos los municipios del litoral, desde Vinaròs hasta Pilar de la Horadada, también participan una serie de ciudades y pueblos de interior, que han decidido realizar su particular apuesta por el turismo y acuden a FITUR para exhibir en el gran escaparate madrileño una muestra de sus principales atractivos: monumentos, paisajes, artesanía, museos, gastronomía, etc.

Como ejemplo concreto de esta participación de los municipios del interior en el primer certamen español de promoción turística, vamos a citar a Lliria, Náquera y Serra, tres poblaciones situadas en la comarca del Camp de Túria y que acuden a FITUR 2006 al amparo de la marca turística "Valencia, Terra y Mar", creada hace nueve años por la Diputación de Valencia.

Náquera

Fue declarado Municipio de Interés Turístico por la Generalitat Valenciana el pasado mes de diciembre y basa su éxito en la naturaleza y en la oferta gastronómica. Su joven alcalde, Ricardo Arnal, manifestaba en Madrid que el "slogan" "Náquera, Porta de la Serra Calderona", sintetiza un contenido muy auténtico, ya que allí se encuentran algunos de los principales accesos al citado parque natural. En Náquera está ubicado el Centro de Información e Interpretación del Parque Natural y la propia sede de la Dirección del Parque. Necesariamente hay que pasar por Náquera y, posteriormente, por Serra para, tras salvar el "Coll de l'Oronet", acceder a la emblemática cumbre del Garbí y a Torres-Torres y Estivella, poblaciones emplazadas en la vertiente septentrional de la Calderona. El otro tradicional paso natural para atravesar las montañas se halla

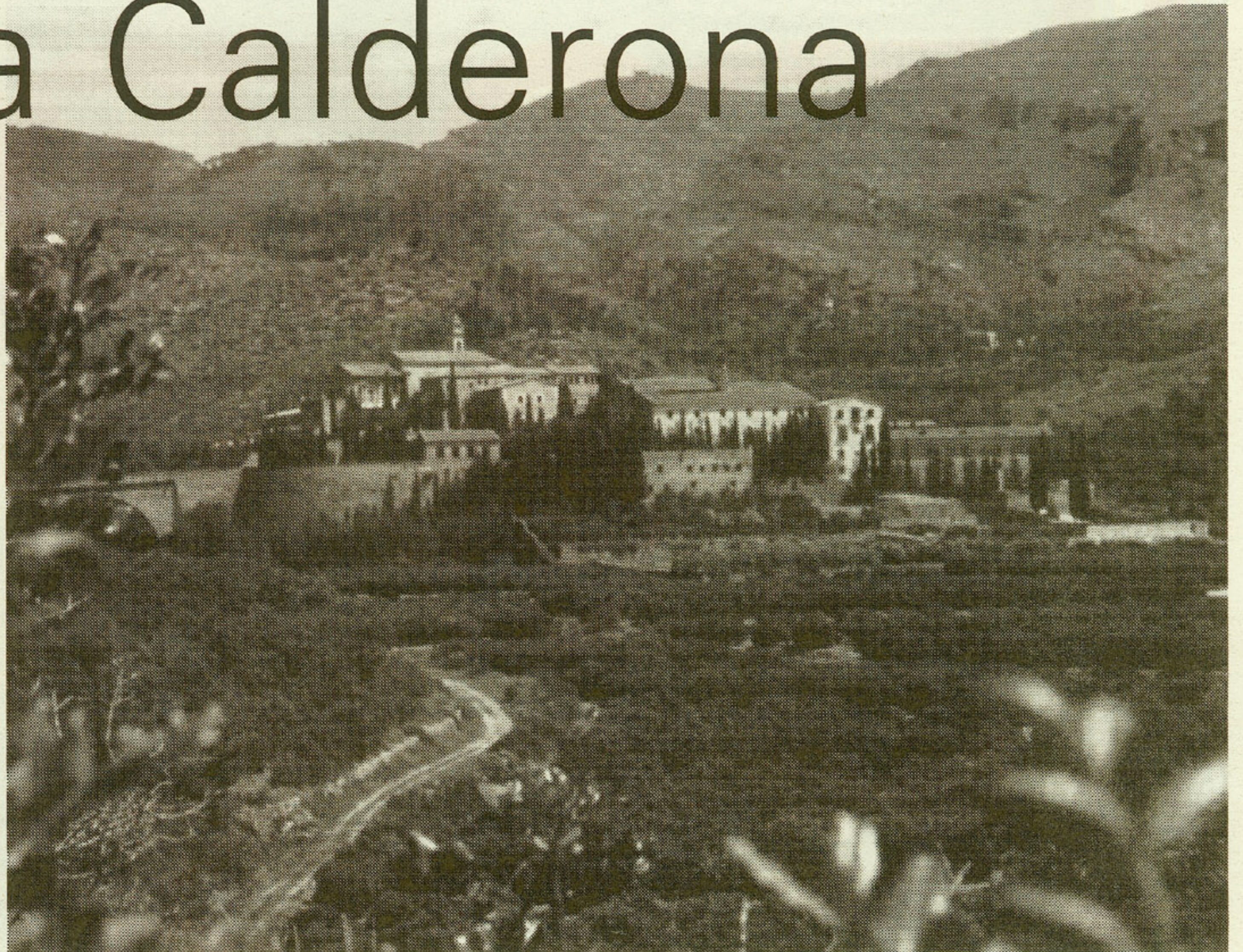
más al oeste, entre Olocau y Gátova. En Náquera tiene igualmente su sede la Fundación "Sierra Calderona", impulsada por el ayuntamiento que preside Ricardo Arnal para potenciar todas aquellas actuaciones públicas y empresariales que estén orientadas a la defensa del medio ambiente o que permitan llevar a la práctica el concepto de desarrollo sostenible.

En esa tarea se inscribe, por ejemplo, el certamen de fotografía "Imágenes de la Sierra Calderona" o el primer "Raid Hípico de la Sierra Calderona", que se celebrará el próximo 18 de febrero. Se trata de una competición de nivel que recorrerá caminos y veredas, barrancos y cumbres de los términos municipales de Náquera, Serra, Olocau y Bétera.

Asimismo nos indicó el alcalde de Náquera que su Ayuntamiento y la Fundación "Sierra Calderona" van a promocionar como ruta turística del máximo interés, tanto para jinetes como para senderistas y cicloturistas, y que estará basada en el "Camino del Cid", en el tramo que parte del Puig y concluye en Olocau, después de pasar por Náquera y Serra. Náquera destaca por la variedad y calidad de su oferta gastronómica: "el Rossinyol", "la Noria", "el Pi", "la Cuina de Boro", etc. "El Rossinyol" se alzó en 2004 con el máximo galardón de la primera edición del "Concurso de Arròs Caldós" celebrado en Llutxent. Y en verano de 2005 obtuvo también el primer premio del "Concurso Internacional de Paella Valenciana" que, año tras año, tiene lugar en Sueca.

Serra

Por su parte, proporciona especialmente su castillo árabe y la red de torres que complementaban durante la Reconquista el control de la población y del estratégico paso de la Sierra Calderona. También divulga la red de senderos que atraviesan el Parque Natural, entre los que sobresale el GR-10, un sendero europeo de gran recorrido que parte del Monte Picayo, muy cerca del Mediterráneo, y que concluye en Lisboa, en el Océano Atlántico. El alcalde, Javier Arnal, nos subra-



Cartuja Portaceli. / DIPUTACIÓN DE VALENCIA

ya igualmente la importancia del gran monumento histórico-artístico ubicado en su término municipal: la Cartuja de Porta-Coeli.

En Serra, los amantes de la mejor cocina valenciana tienen su indiscutible punto de encuentro en "Casa Granero", el prestigioso restaurante de Víctor Vicente Navarro y de su esposa Mónica, galardonado en numerosas ocasiones. En "Granero" se degustan magníficos arroces (paella valenciana, "Rossetjat", arroz a banda, entre otros), sabrosas carnes (incluido el "rabo de toro") y una exquisita repostería. La semana próxima se celebran en "Casa Granero" las ya tradicionales jornadas gastronómicas dedicadas a la matanza del cerdo, y que constituyen todo un acontecimiento gastronómico. El próximo 6 de febrero, lunes, se inaugurarán dichas jornadas, en las propias calles de Serra, a los pies de la torre árabe.

Y, ese mismo día, el suculento almuerzo inaugural tendrá lugar en el restaurante "Rossinyol" (de Náquera), tan estrechamente vinculado a los dueños de "Casa Granero". En el transcurso de dicho almuerzo se rendirá homenaje a una gran figura de la cocina de la Comunidad Valenciana: Quique Dacosta, del restaurante "El Poblet", de Dénia. Las jornadas de la matanza del cerdo continuarán, desde el martes, 7 de febrero, hasta el domingo 12 del mismo mes, en "Casa Granero", de Serra.

Lliria

Y de Serra y Náquera a Lliria, capital de la comarca del Camp de Túria. Lliria ha llamado poderosamente la atención en el sector turístico por la creación de unas interesantísimas rutas culturales, que divulgan el arte y la historia de la antigua Edeta en diferentes épocas: ibérica, romana, árabe y cristiana (gótica, renacentistas y barroca). Los lugares clave para el turismo

cultural de Lliria son los siguientes: el "Museu Arqueològic", la "Casa de la Vila" (Palacio de los Duques de Lliria, sede actual del Ayuntamiento), las iglesias de la Sang (gótica) y de la Asunción (barroca), el horno medieval (Forn de la Vila), el Monasterio de Sant Miquel, el Parque de Sant Vicent y el monte de la Concordia.

A nivel gastronómico, en Lliria sobresale la calidad de "La Taula", que dirige Juan Gorrea, y que con su "arròs dels rodors" obtuvo, en febrero de 2005, el primer premio del "Certamen de Cocina Antigua Valenciana", que convoca la Diputación de Valencia y que ya ha cumplido su tercera edición..

Benisanó

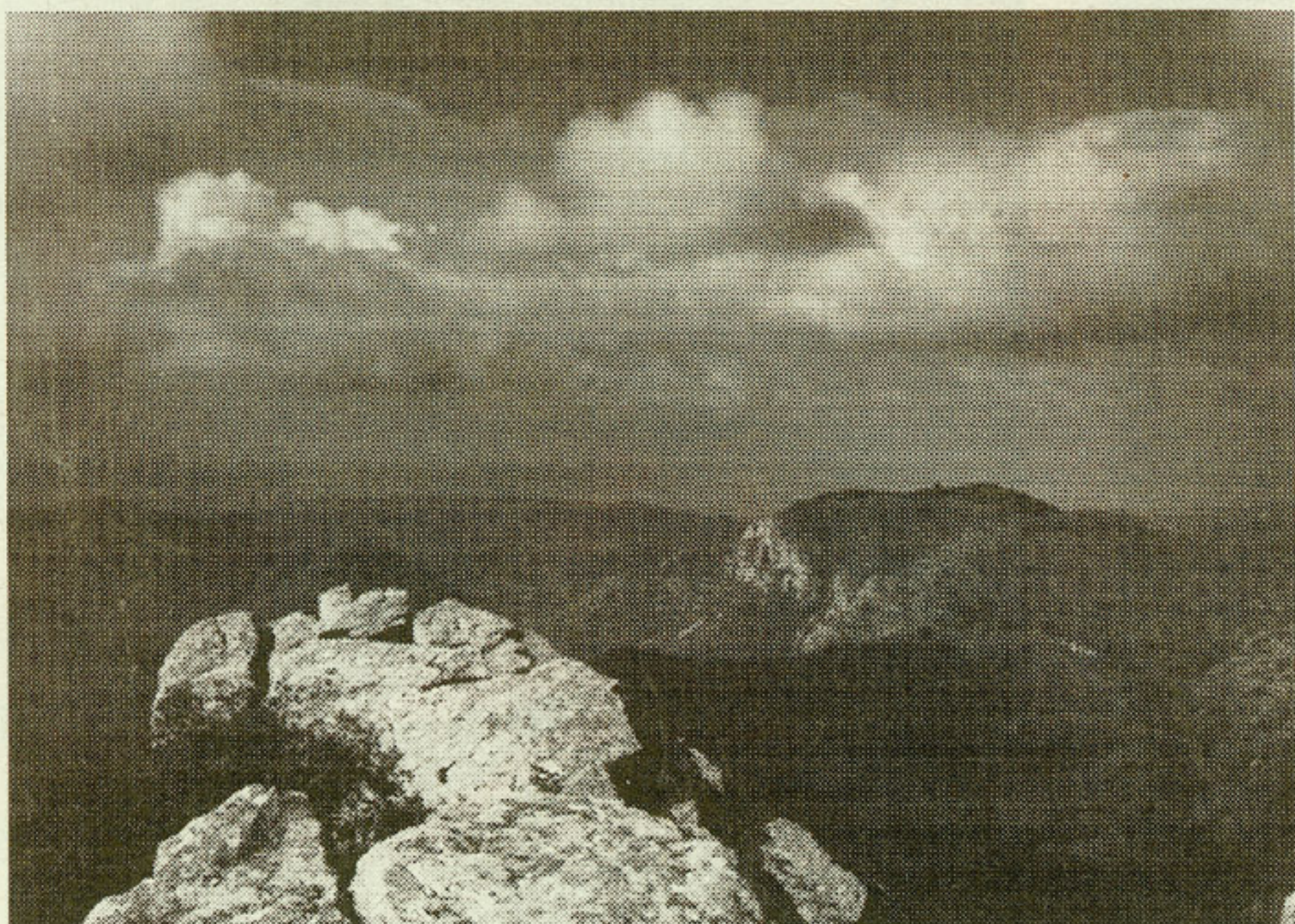
Muy cerca de Lliria está Benisanó, con el castillo mejor conservado de toda la comarca del Camp de Túria. Benisanó es también noticia en el panorama turístico-gastronómico que estamos resumiendo, ya que el restaurante "Rioja" celebra, entre los días 2 y 12 de febrero, las "I Jornadas del Arroz", que en su título juega con las palabras "Saber Saborear Sabor" y que han sido organizadas por este popular establecimiento hostelero (inaugurado hace más de ochenta años), con la colaboración de la Denominación de Origen "Arroz de Valencia". El día 2, jueves, a las 20 horas, tendrá lugar la inauguración oficial de las jornadas en el Castillo de Benisanó, y al día siguiente, el Ayuntamiento de la población concederá al "Rioja" el premio a la trayectoria y mérito empresarial.

Durante todos estos días, quien acuda al "Rioja" podrá degustar, además de diversos entrantes, algunos de los diecinueve suculentos arroces, que no nos resistimos a enumerar: paella valenciana hecha a leña, arroz negro con chipirones y sepia, arroz amb fesos i naps, arroz al horno, arroz meloso con bogavante, "arròs melòs de cepts i

Datos prácticos

- ✓ Ayuntamiento de Náquera. Tel: 96 1680002. Página web: www.naquera.com
- ✓ Centro de Visitantes del Parque Natural de la Sierra Calderona. Tel: 96 1681993
- ✓ Fundación "Sierra Calderona". Tel: 1681184. Página web: www.sierracalderona.org
- ✓ Restaurante "Rossinyol" (Náquera). Tel: 96 1681007
- ✓ Tourist Info de Serra. T. 96 1688269. Página web: www.serra.es
- ✓ Restaurante "Casa Granero" (Serra). Tel: 96 168 84 25
- ✓ Casa rural "A la sombra de la Torre" (Serra). Tel: 96 1689642 / 660746619.
- ✓ Oficina de Turismo de Lliria. Tel: 615506931 / 96 2791522. Página web: www.gva.es/lliria
- ✓ Restaurante "La Taula de Lliria". Tel: 96 278 00 91
- ✓ Hotel-Restaurante "Rioja" (Benisanó). Tel: 96 2791585

tofonos", paella de pollo, conejo, vaquetes i pilotes, paella de marisco, paella de bacalao y ajos tiernos, arroz meloso de boletus y conejo, arroz con acelgas, arroz a banda, paella de verduras, paella de col y costillas, arroz meloso de langostinos y rape, arroz caldoso de conejo y caracoles, paella de col y bacalao, arroz caldoso con alcachofas, conejo y pollo y arroz "Copa América" (langosta, rape y almejas".



'Cerca de las Nubes' (2º Premio Imágenes de La Sierra Calderona, de Náquera).