59. DESCUBRE Y DEGUSTA EL MEDITERRÁNEO: RUTAS GASTRO-CULTURALES Y PAISAJÍSTICAS

ALBUFERA e VENT´S

OBJETIVO:

Descubre y Degusta el Mediterráneo retoma el ciclo de excursiones gastro-culturales con el objetivo de seguir siendo la plataforma para la difusión de los paisajes denominados como "Tesoros del Mediterráneo" en la CV y alrededores.

Mediante de una serie de rutas Gastro-Culturales descubrirán la variedad y contrastes que ofrece el panorama Mediterráneo y alrededores. A través de Catas y Degustaciones serán capaces de poner en valor la calidad de los productos gastronómicos producidos y elaborados de manera artesanal en la Comunidad Valenciana, amparados y reconocidos por el Sello de Calidad Denominación de Origen Protegida.

Descubre y Degusta el Mediterráneo pretende aunar las diferentes perspectivas y la puesta en valor del patrimonio histórico, patrimonio gastronómico y paisaje cultural para poder ofrecerles Sensaciones que sólo el Mediterráneo es capaz de Despertar.

SE REALIZARÁN TRES EXCURSIONES, SIEMPRE VIERNES:

- 27 de febrero de 2015
- 27 de marzo de 2015
- 15 de mayo de 2015

PRECIO DEL CURSO: 156€

1ª EXCURSIÓN: RUTA DE LA ALCACHOFA D.O. BENICARLÓ
LUGAR: BENICARLÓ – VINAROZ - TRAIGUERA
FECHA REALIZACIÓN: VIERNES 27 DE FEBRERO DE 2015

La alcachofa (Cynara Scolymus) se cultivan en Benicarló por ser sobre una región mediterránea que goza de un clima suave. Su consumo data de más de dos mil años. Estas plantas fueron consideradas ya por los antiguos como un apreciable alimento, y se recomendaba especialmente con cilantro, vino, aceite de oliva y Garum, nombre de una célebre salsa de pescado usada en la antigüedad. Es un cardo grande como lo indican las raíces árabes de su nombre "espina de tierra". Este cardo grande aparece en el escudo de la ciudad de Benicarló como reflejo de la importancia que tenía este producto, ya desde la antigüedad en nuestra zona.

En Benicarló siempre ha tenido un fuerte arraigo entre los agricultores y desde hace varios años se celebra la Fiesta de la Alcachofa, con una serie de actos socio-culturales que culminan con una grandiosa "torrada" de alcachofas.

Entre las cualidades de la alcachofa, su parte comestible proporciona un 12% de glúcidos, cuya sexta parte la constituye un azúcar muy peculiar, la inulina, que la toleran bien incluso los diabéticos. Además se le atribuye propiedades medicinales tradicionales, pero sin base científica, por ejemplo, se considera que producen un efecto favorable en las funciones hepáticas y renales.

El 18 de septiembre de 1998 la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana, ratificó la Denominación de Origen "Alcachofa de Benicarló". El área protegida del cultivo se reparte por los términos de Benicarló, Cálig, Peñíscola y Vinaròs.

La preocupación y el esfuerzo desde hace años, tanto por el Consejo como por el conjunto de productores y comercializadores de la

alcachofa por regular este sector para obtener la máxima calidad y garantizar al consumidor la adquisición de un producto de inigualable sabor, ha dado lugar al profundo cambio que recientemente se ha producido al pasar la Denominación de Producto de Calidad "Alcachofa de Benicarló" a Producto con Denominación de Origen.

Seremos testigos del esfuerzo y buen hacer de los agricultores de la zona ya que visitaremos sus fincas y nos explicarán todos los secretos del cultivo. Apostamos por el turismo de proximidad, a través de sus gentes y sus oficios, su rutina diaria es de nuestro vital interés.

Deleitaremos nuestros paladares mediante una Jornada Gastronómica Temática Alcachofa D.O. Benicarló en el restaurante Casa dels Capellans de Traiguera, no sin antes hacer una parada en el camino para pasear por el centro histórico, las playas y el mercado de Vinaroz.

PROGRAMA:

- 08:00 Salida. Punto de Encuentro: Cruce Avda. Marqués de Sotelo C/ Xàtiva (Instituto Lluis Vives, Frente Estación del Norte)
- 09:00 **Almuerzo** en Ruta (Opcional)
- 11:00h Visita a las **Fincas de Cultivo** Alcachofa Guiada por el Presidente del Consejo Regulador y por el Mayor **Terrateniente** más Experimentado y Emblemático **Agricultor** de Benicarló
- 12:00h Visita a un **Almacén** de Alcachofa para conocer el **Proceso de Comercialización** así como el **Encajado Manual** de las Alcachofas en Basquets.
- 13:15h Paseo por el Centro Histórico y Playas de **Vinaroz**
- 14:45h Comida en el Restaurante Casa dels Capellans de Traiguera. **Menú Temático Alcachofa** de Benicarló
- 15:45h Sobremesa
- 17:00h Regreso a Valencia
- 19:00h Llegada

MENÚ TEMATICO ALCACHOFA D.O. BENICARLÓ

RESTAURANTE CASA DELS CAPELLANS

Aperitivo: Pan de Hogaza con Tomates de Penjar, Ajos, Aceite, Jamón de Bodega.
Entrante: Crema de Alcachofa.
Principal: Fideuà con Alcachofas D.O. Benicarló y Chipirones o Chuletas de Cordero a la Brasa
Postre: Puding Artesanal de Alcachofa
Cafés e Infusiones y Pastas
Bodega: Vinos, Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales

2ª EXCURSIÓN: RUTA DE LA TRUFA NEGRA
LUGAR: MORA DE RUBIELOS – MANZANERA – RUBIELOS DE MORA
FECHA REALIZACIÓN: VIERNES 27 DE MARZO DE 2015

La Trufa es un hongo hipogeo que necesita asociarse a las raíces más finas de ciertas plantas superiores como encinas, robles, coscojas, etc., sin las cuales son incapaces de sobrevivir de forma natural.

En las tierras y montes de la provincia de Teruel se produce y recolecta la mejor trufa negra del mundo gracias al clima mediterráneo extremo y es la provincia española que más expectativas tiene en producción de trufa de calidad.

La trufa de Teruel, al ser un hongo subterráneo, se recolecta con perros adiestrados previamente para esta difícil tarea.

La trufa negra de Teruel es un producto delicatessen. Es una delicia apreciada por los más exigentes gurús de la cocina nacional e internacional, por los amantes de la buena gastronomía y por el denominado “slowfood”.

Desde las recetas más sencillas como por ejemplo unos huevos fritos con trufa o los alimentos típicos de la dieta mediterránea como una

tostada de aceite de oliva con trufa laminada, hasta los platos más elaborados de la cocina creativa actual. La Trufa negra de Teruel envuelve con su magia y hace que probar un plato con trufa sea una experiencia inolvidable.

Tendrán la oportunidad vivir la experiencia de la recolección con perro trufero de este preciado hongo, producto gastronómico de la alta cocina, en una finca que reúne todas las condiciones para el cultivo de la Trufa Negra.

Además visitaremos parajes con encanto como es el caso de "La Escaleruela", un paraje único en la comarca Gúdar-Javalambre (Teruel) donde confluyen los ríos Mijares y Albentosa creando un paisaje lleno de verdor y abundante agua.

PROGRAMA:

- 08:00h Salida Punto de Encuentro: Cruce Avda. Marqués de Sotelo C/ Xàtiva (Instituto Lluis Vives, Frente Estación del Norte)
- 09:00h Almuerzo en Ruta (No incluido)
- 10:30h Visita a **la Escaleruela**
- 11:15h Visita Guiada a **Campos Cultivos Trufa** Negra
- 12:00h Demostración **Recolección** Trufa Negra con **Perro Trufero**
- 14:30h Recepción en el Restaurante Rústico Montañés en Rubielos de Mora
- 14.35h Aperitivo en Jardines: Cortador de **Jamón D.O. Teruel** en Directo
- 15:00h **Jornada Gastronómica** Menú Temático Gúdar Javalambre
- 17:30h Paseo por el Conjunto Histórico Artístico **Rubielos de Mora**
- 18:15h Regreso
- 20:00h Llegada

MENÚ GÚDAR JAVALAMBRE: RESTAURANTE MONTAÑÉS

Aperitivo: Cortador de Jamón D.O. Teruel en Directo
Entrantes: Ensaladas y Manjares de la Tierra
Plato Principal: Judías Pintas con Mata Cerdo Receta de la Abuela a Fuego Lento
Seguimos: Choricitos, Longanizas y Bacon a la Brasa. Ganado Propio
Continuamos: Chuletas de Cordero a la Brasa
Postre: Tarta de Chocolate
Bodega: Vino, Cerveza y Agua
Café o Infusión

3ª EXCURSIÓN: LA TOSCANA VALENCIANA: VINOS DEL VALL DELS ALFORINS Y LA BOTIFARRA D'ONTINYENT
LUGAR: FONTANARS - ONTINYENT
FECHA REALIZACIÓN: VIERNES 15 DE MAYO DE 2015

No solo Italia tiene una Toscana. En España también hay una zona donde las vides crecen al abrigo de las sierras y donde los pueblos medievales surgen junto a los campos de cereal. En el corazón de la provincia de Valencia, está 'Spanish Toscana', que surge como destino de relax y descubrimiento, original y encantador para degustar y descubrir.

Els Alforins es un pequeño valle por el que pleitearon y guerrearon Villena y Ontinyent en tiempos de los Reyes Católicos y en el que confluyen comarcas, provincias y denominaciones tan separadas por fronteras irreales como unidas por una tradición vitivinícola común, encarnada en una arraigada forma de entender el vino y en unas variedades propias, con la monastrell a la cabeza.

A su catálogo de vinos mediterráneos, protagonizado por los de la subzona Clariano de la Denominación de Origen Valencia y aledaños, alforins.com añade una atractiva oferta de enoturismo

basada en excursiones de un día que incluyen visitas a bodegas y viñedos con comida en restaurantes de la zona.

Continuamos el recorrido por Ontinyent, ciudad textil y productora de embutidos artesanales de reconocido prestigio a los cuales rendiremos homenaje a través de un taller de elaboración y cata de los productos que en sus tierras se elaboran. Todo ello en la Finca Santa Rosa. Una casa rural rodeada de más de 400.000 metros cuadrados de terrenos agrícolas dedicados al cultivo ecológico de almendros y olivos. La finca dispone de una antigua bodega del siglo XVIII y una almazara de piedra natural con 200 años de historia.

Por la tarde haremos mención especial al textil d'Ontinyent visitando sus antiguos telares, el Palau de la Vila y recorreremos las calles de este barrio que dio origen a la Vila d' Ontinyent.

Nos despediremos de la Capital de la Vall d'Albaida dulcemente, visitando el comercio que ha sido proveedor de la casa Real, teniendo la opción de adquirir sus emblemáticas Yemas y Foundants de Nueces.

PROGRAMA:

- 08:30h Salida Punto de Encuentro: Cruce Avda. Marqués de Sotelo C/ Xàtiva (Instituto Lluis Vives, Frente Estación del Norte)
- 09:15h Almuerzo en Ruta (No incluido)
- 10:00h Visita Guiada al **Yacimiento Arqueológico la Bastida de les Alcusses**. Vistas Privilegiadas al Valle
- 11:00h Visita Guiada a una de las Bodegas más emblemáticas y con más Historia del Vall dels Alforins. Cata degustación.
- 12:30h Demostración Artesanal de **Elaboración de Embutido** de Ontinyent y su Emblemática Botifarra
- 13:00h **Cata Degustación de Embutidos** d' Ontinyent

- 14:30h Jornada Gastronómica Representativa: Arros al Forn
- 17:00h Visita al **Museo Textil d' Ontinyent**, Ubicado en el Palau de la Vila
- 17:45h Paseo por el Barrio de la Vila
- 18:30h Visita a la **Pastelería Mora**. Proveedora de la Casa Real famosa por sus Yemas de Huevo y Foundant de Nueces
- 20:00h Llegada

MENÚ ONTINYENT:

Aperitivo: Ensalada Especial de la Casa
Entrantes: Embutido Fresco con Salteado de Verduras de Temporada
Plato Principal: Cassola de Arrós al Forn
Postre: Mousse de Chocolate
Bodega: Vino y Agua
Café o Infusión