

Guía

DÓNDE COMER EN ALZIRA, DE 10



Edició 2015. Ajuntament d'Alzira, Regidoria de Turisme.

Col·laboren:

- Diputació de València, Patronat Terra i Mar
- Associació Empresarial d'Alzira
- CLA Imagen

Text: Agustí Ferrer y Pedro Benedito.

Fotografías:

CLA Imagen, portada y páginas desde la 10 a la 27.

M^a. José Peris, pág. 2.

MUMA, pág. 3.

Falla Caputxins, pág. 4.

Alba Fluixá, pág. 5-1.

Mónica Ibáñez para los platos de: M^a. Carmen Bartolomé, pág. 7, y Toniquín Bartolomé, pág. 5-2, 6, 8 y 9.

Maquetación: Pedro Benedito y Analía Soler.



La gastronomía alzireña es alegre y variada. El arte culinario en Alzira se manifiesta con infinitos matices, olores, colores e incluso sabores. A simple vista parece la paleta de un pintor: amarillos, rojos, verdes, blancos e incluso negros. En cuanto a olfato, es un perfume que combina aromas marinos, de huerta y de montaña, especiados con la fragante aportación de hierbas como el romero, el laurel, el tomillo o la tan singular pimienta. Y en cuanto a los ingredientes y al paladar, conforma una alimentación sana, sabrosa y rotundamente mediterránea.



Ediciones sobre gastronomía han dado buena cuenta, y lo siguen haciendo en la actualidad, de recetas, como las que acompañan estas letras, recetarios conteniendo platos ya en la memoria, o tan recientes como las publicaciones a cargo de entidades locales.

Año 1978. La Parrilla d'Alzira.
Degustació d'arròs a l'alzirenya.



ARRÒS DELS CAPUTXINS

(Per a 6 caputxins)

INGREDIENTS I PROPORCIONS:

600 gr d'Arròs; 2 decilitres d'oli d'oliva; sis anxoves grans salades;
mitja ceba; litre i mig de caldo de peix, sal, i un encisam.

PREPARACIÓ

Es llaven les anxoves, es dessalen i es lleven les espines. Es posa oli en una paella i es daura en ella la ceba, tallada en trossos grans; quan s'haja daurat es retira del guisat i es rebutja.

Es posen les anxoves i s'esclafen amb una forqueta fins a reduir-les a pasta; s'afig l'arròs, s'ofega, i es va afegint caldo, a poc a poc, a mesura que l'arròs s'espessisca; als nou minuts s'agregarà l'encisam, prèviament cuit i tallat en xicotets trossos. S'afig sal, i es prolongarà la cocció nou minuts més. Passats estos nou minuts ja esta llest per a servir l'Arròs dels Caputxins.

El arroz es el protagonista indiscutible de la cocina de nuestra ciudad, especialmente en las paellas, sobre todo la de pollo con conejo y albóndigas de carne, conocidas como *mandonguilles*. Otras variedades son el arroz al horno, destacando el de pasas y garbanzos; y el arroz caldoso, como el de habichuelas y nabos. Para los postres se reservan los helados, los dulces y fruta del tiempo, entre estas, la naranja, la reina por excelencia.



Tampoco es una cocina complicada. Ni costosa: es fruto de una sabia y tradicional selección de productos de la tierra en la que el ahorro y la economía jugaron siempre un papel muy importante. Es una cocina que permite la aportación personal e incluso la improvisación. Se pueden sustituir algunos ingredientes habituales por otros de la temporada sin dañar el resultado final.





Durante las Fallas se elaboran los buñuelos de calabaza. Por Pascua, las albóndigas de bacalao y las monas. Por San Dionisio se celebra la *Mocadorà* y se elaboran dulces de mazapán que representan frutas y hortalizas y dos figuras: *el piulet i el tronador*.



Así, por Navidad, se realiza el tradicional puchero, los pastelitos de boniato, de anís, etc... y el turrón de *panet*; por San Blas, las rosquillas de anís, más conocidas como *rollets*.





CAMI·VELL
RESTAURANT





Caminant junts









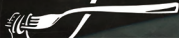
Oli i Sal
entrepans i tapes





garibaldi

DESDE 1989











LA GALLERA
restaurante









Mercat d'Abastos





Casa Blava





DIRECTORIO y Puntos de localización en el plano

1- Tasca Camí Vell

962412521

C/ Colón, 51

antonio@camivell.com

<http://www.camivell.com/>

2- Gintapes Gastrobar

961044170

C/ Santos, 2

gintapes@hotmail.es

<http://www.gintapesgastrobar.es/>

3- Oli i sal

666438888

C/ Reis Catòlics, 84

Oliisal13@gmail.com

[https://www.facebook.com/pages/](https://www.facebook.com/pages/OLI-I-SAL/517997544895961?fref=ts)

[OLI-I-SAL/517997544895961?fref=ts](https://www.facebook.com/pages/OLI-I-SAL/517997544895961?fref=ts)

4- Garibaldi

962400437

Av. Hispanitat, 3

javibaldi70@hotmail.es

<https://www.facebook.com/CafeteriaGaribaldi>

5- Ca Tomás

962411171

Pl. Corbeil-Essones, 1

tomasblas2008@gmail.com

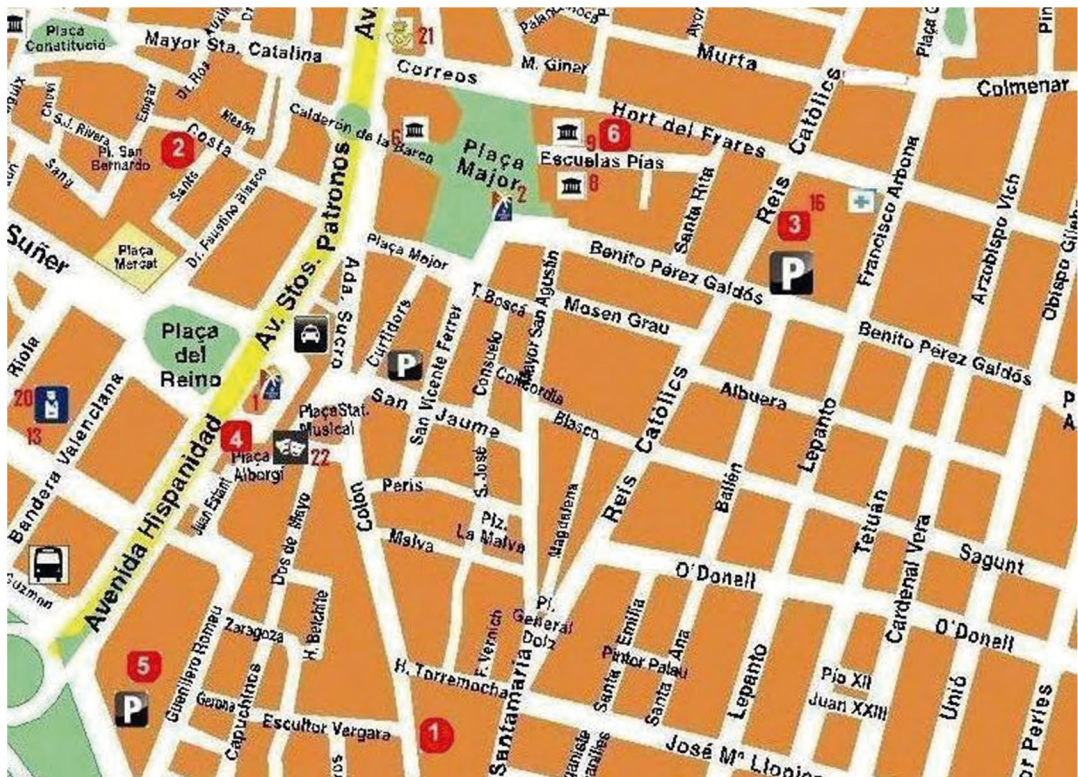
<https://www.facebook.com/pages/Ca-Tom%C3%A1sAlzira/289631414557336?fref=photo>

6- La Gallera

962400498

C/ Escoles Pies, 3

restaurantegallera@gmail.com



7- El Caramelito

962401156

Urb. El Respirall, C/ El Carameler, s/n

v.saezmartinez@hotmail.com

www.restauranteelcaramelito.com/

8- Restaurante Abastos

962404006

Pol. Ind. Mercado de Abastos, S/N

<http://www.restauranteabastos.es/>

9- La Casa Blava

962417414

C/ Adrián Campos Suñer, 46600 Alzira

nabiublau@gmail.com

<http://www.casablavaalzira.com/>



Ajuntament d'Alzira

Regidoria de Turisme