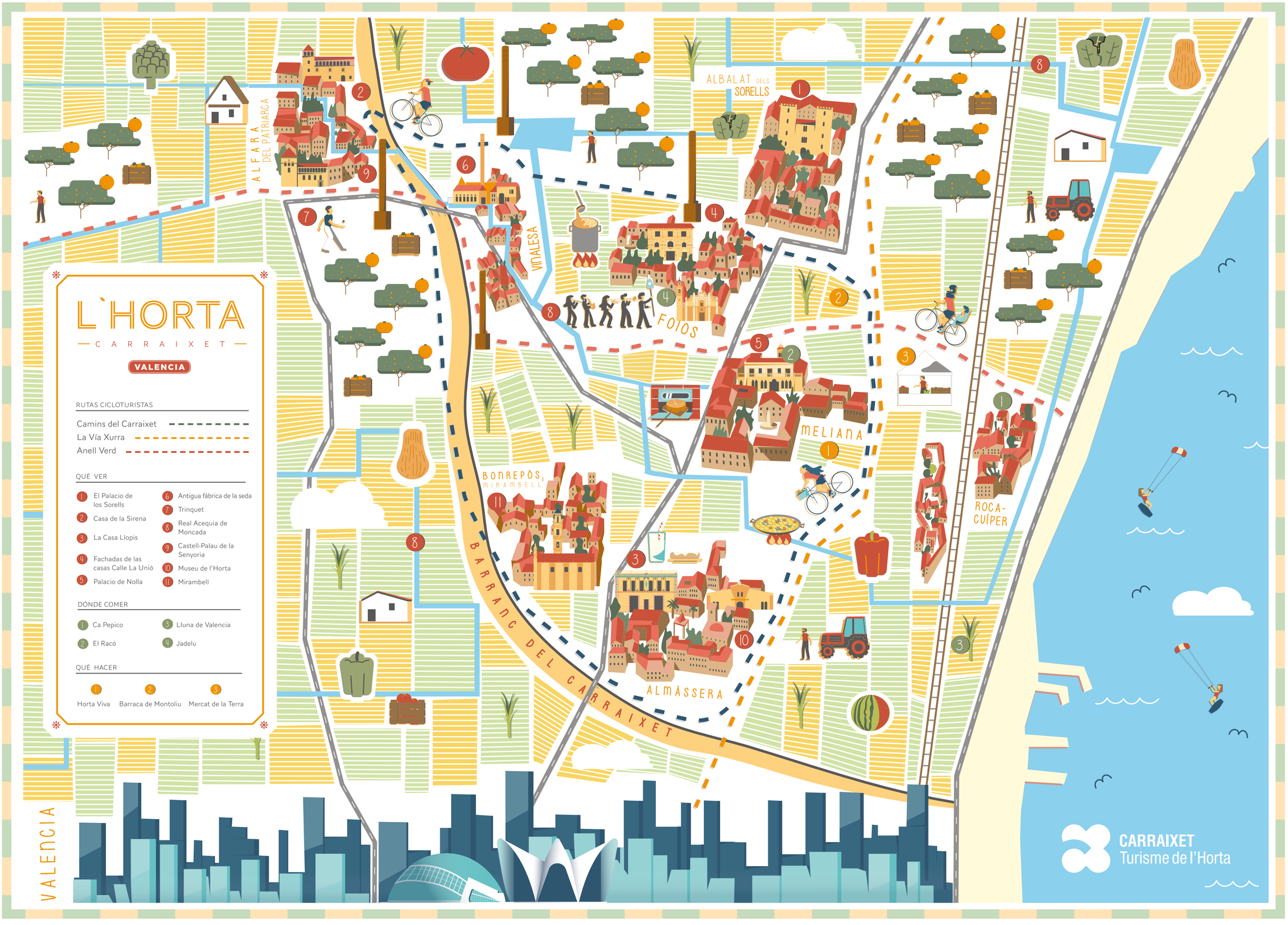
L`HORTA
CARRAIXET
VALENCIA
RUTAS CICLOTURISTAS
Camins del Carraixet
La Vía Xurra
Anell Verd
QUÉ VER
1 El Palacio de los Sorells
2 Casa de la Sirena
3 La Casa Llopis
4 Fachadas de las casas Calle La Unió
5 Palacio de Nolla
6 Antigua fábrica de la seda
7 Trinquet
8 Real Acequia de Moncada
9 Castell-Palau de la Senyoria
10 Museu de l'Horta
11 Mirambell
DÓNDE COMER
1 Ca Pepico
2 El Racó
3 Lluna de Valencia
4 Jadelu
QUÉ HACER
1 Horta Viva
2 Barraca de Montoliu
3 Mercat de la Terra
ALFARA DEL PATRIARCA
ALBALAT DELS SORELLS
VINALESA
FOIOS
MELIANA
BONREPÒS I MIRAMBELL
ROCA-CUÍPER
ALMÀSSERA
BARRANC DEL CARRAIXET
VALENCIA
CARRAIXET
Turisme de l'Horta

HORTALIZAS Y FRUTAS DE TEMPORADA

Se recoge *la naranja,el nabo, el cardo, el tomate, las judías verdes, la alcachofa, la coliflor y el cacao.*

Se recoge *la bachoqueta, el garrofón, la col lombarda. y las habas.* ***Se planta*** *la cebolla, la patata y el boniato.*

Se recoge *la patata y la cebolla.* ***Se planta*** *el tomate, la naranja, la calabaza, la chufa, el melón y el cacahuete.*

Se recoge *el melón, la chufa, el boniato y la calabaza.* ***Se planta*** *la col lombarda, la alcachofa, la coliflor, las judías verdes, el nabo, el cardo, el garrofón y las habas.*

tastem L'HORTA

Si la palabra cercanía significa "proximidad de una cosa respecto a otra", en l´horta sabemos muy bien lo que es la gastronomía de cercanía; lo que significa tener las materias primas, literalmente, a la puerta del restaurante.

CA PEPICO Este restaurante es un must de la gastronomía en Valencia. Presente en todas las guías de renombre -incluidas las prestigiosas guías Michelín y Repsol- es uno de los mejores lugares para disfrutar de un arroz o deleitarse con su bodega. Su historia comienza en 1930. Jose Ferrer Rodrigo, abuelo de los actuales propietarios, construye esta hermosa casa en mitad de la huerta, donde se gesta lo que hoy es «Ca Pepico». En el año 2000 se adapta como restaurante de tapas y comida tradicional, basada sobre todo en productos del entorno, con un cuidado especial a nuestra querida huerta. *www.capepico.com*

EL RACÓ El Restaurante El Racó se encuentra en Meliana, una población en el que su huerta representa el 80%. Productos de calidad, de proximidad que marcan su oferta gastronómica que va variando a lo largo del año dependiendo de los productos de temporada. Su cocina tiene sello valenciano con platos con una enorme tradición culinaria. Utilizan productos de nuestro Mediterráneo y nuestra huerta y unas carnes de excelente calidad. Aunque sin duda lo que verdaderamente les caracteriza es la cocina de los arroces, convirtiéndose en los embajadores de la *paella de fetge de bou.* *www.elracodemeliana.com*

LLUNA DE VALENCIA Nuestra intención es que Lluna de Valencia sea un realzo a la belleza y una experiencia exquisita, proporcionada por el sabor de una cocina mediterránea honesta y respetuosa a los ingredientes que utiliza y sus métodos de elaboración. Para ello contamos con un equipo de trabajo, profesional y creativo que se esfuerza por satisfacer a los más exigentes paladares y cuidar a nuestros clientes con mimo y respeto para que sienta su casa en Lluna de Valencia.
www.llunadevalencia.com

JADELU Jadelu es un restaurante situada en la pequeña localidad de Foios. Su apuesta por las materias primas de la zona y la cocina creativa le ha situado como uno de los establecimientos más reputados de la comarca.
https://el-celler-de-jadelu.business.site

LA BARRACA DE MONTOLIU La Barraca de Montoliu te ofrece una experiencia integral en la huerta, donde podrás recoger tu mismo las hortalizas que posteriormente cocinarás en la paella o dar un paseo en su tradicional carro tirado por caballos. Toni Montoliu es uno de los mejores embajadores de la huerta y ha sabido traer hasta nuestros días la esencia de su trabajo como agricultor.
www.barracatonimontoliu.com

VALENCIA

CARRAIXET

L'HORTA

Algunos planos te ayudan a recorrer las ciudades.
Este te ayuda a escapar de ellas.

Ven, pasea, aprende, sorpréndete y llénate de l´horta de Valencia recorriendo los 7 pueblos que vertebran la Mancomunitat del Carraixet. Guarda este plano en tu mochila; coge la bici y prepárate para descubrir (o redescubrir) uno de los parajes más auténticos y mejor conservados de la tradición valenciana.

www.turismecarraixet.com

LA BICI, MEDIO DE TRANSPORTE OFICIAL DE L´HORTA

La huerta es una zona perfecta para disfrutar y practicar el cicloturismo; pero del de levantar la cabeza del manillar y contemplar el cambiante paisaje según la estación del año. Te recomendamos seguir alguna de las rutas cicloturistas señalizadas. Pero también te recomendamos perderte por los cientos de caminos que recorren los campos.

ELS CAMINS DE CARRAIXET

Une los 7 pueblos alrededor del Barranc del Carraixet (Alfara del Patriarca, Bonrepos i Mirambell, Foios y Vinalesa, Almassera, Albalat dels Sorells y Meliana) entre campos de huerta baja y cítricos. Además, siguiendo esta ruta podrás descubrir también los iconos arquitectónicos de estos municipios.

LA VIA CHURRA

Siguiendo el antiguo trazado del ferrocarril, esta vía verde une la ciudad de Valencia con Puzol. Una opción ideal para salir de Valencia sobre dos ruedas y disfrutar, en apenas 10 minutos de recorrido, del paisaje de la huerta de Valencia.

ANELL VERD

Es una vía cicloturista de 52km que recorre el área metropolitana de Valencia. Al norte de la ciudad, la ruta conectará la huerta con el mar a través de caminos históricos y naturales. Desde Alfara del Patriarca hasta el mar tienes apenas 12 kilómetros de relax al aire libre.

¿QUÉ HACER EN L´HORTA?

HORTA VIVA

Rutas guiadas a pie y en bici por la Huerta de Valencia. Visitas con degustación de los mejores productos agroalimentarios: horchata, arroz, vino, aceite… ¿Te apuntas?
www.hortaviva.net

LA BARRACA DE MONTOLIU

Toni es un agricultor enamorado de la huerta que abre su barraca a todo aquel que se anime a descubrirla. Disfruta de los platos más tradicionales con productos 100% de la huerta de Valencia.
www.barracatonimontoliu.com

MERCAT DE LA TERRA

Mercado de proximidad en mitad del corazón de la huerta valenciana. Verduras, fruta, miel, artesanía y cultura para completar un domingo perfecto al aire libre. Todos los segundos y cuartos domingos de cada mes.
www.mercatdelaterraderoca.org

ARRÒS AMB FESOLS I NAPS: HAY VIDA DESPUÉS DE LA PAELLA

En la caldera (recipiente de metal para 200 plazas) meteremos 2/4 de agua fría y coceremos las judías que habremos tenido a remojo durante la noche, anterior. Añadiremos los nabos y los cardos. Seguiremos con la cocción hasta que la verdura esté tierna, cuando empiece a ablandarse echaremos un cubo de agua.

Más tarde añadiremos la carne de cerdo y el morro, cortados en trozos regulares, lo coceremos todo a fuego lento. Cuando vuelva a ablandarse echaremos otro cubo de agua. Repetiremos el mismo proceso con el tocino, los pies, las manecillas y los huesos que iremos añadiendo. Es clave controlar el grado de cocción de las judías y de la carne, porque así no se pasan, puesto que los ingredientes tienen que quedar enteros pero cocinados.

En la caldera meteremos todas las especias a la vez, el pimentón, el azafrán y la pimienta roja. Posteriormente incorporaremos la sal, las patatas y las morcillas, estas se encontrarán pinchadas para que no se deshagan. Y, por último, añadiremos el arroz y lo dejaremos cocer 20 minutos. Cuando repose unos 10 minutos estará listo para servirse en platos soperos.

HORNOS TRADICIONALES

La fama -y bien merecida- se la llevan la horchata y los fartons. Pero la repostería de la huerta -que tiene una fuerte influencia árabe- llena las pastelerías y hornos tradicionales de los pueblos del Carraixet, haciendo la boca agua de locales y visitantes.

La tradicional coca de llanda, los rollitos de anís, los pasteles de boniato, son solo una muestra de esos dulces que han sobrevivido al paso del tiempo en diferentes partes de la Comunidad Valenciana. Pero si hay una receta característica de la huerta es la Coca Cristina. La autoría de este popular dulce se la atribuyen en Foios, Meliana o Vinalesa; aunque podrás disfrutar de su sabor a almendra con un toque de limón, en cualquiera de los pueblos de la huerta.

UN POCO DE HISTORIA, PARA ABRIR BOCA.

L'Horta de Valencia está declarada Sitio Importante de Patrimonio Agrícola Mundial según la FAO (ONU). *L'Horta* está formada por unas 6000 pequeñas explotaciones agrícolas (de hasta una hectárea de superficie) y miles de pequeñas parcelas. Alrededor del 80% del área se utiliza para cultivar frutas y unos 50 tipos de hortalizas: especialmente cebollas, alcachofas, calabazas y lechugas, naranjas, mandarinas y chufas.

ALBALAT DELS SORELLS

El **Palacio de los Sorells** es un edificio singular construido entre el siglo XV y el XVI. El edificio está fortificado con torres y un patio central interior. ¿Te imaginas todas las cosas que han visto sus paredes?

BONREPOS I MIRAMBELL

Mirambell sigue conservando un encanto particular, tanto por la sinuosidad de su trazado urbano, con calles estrechas y callejones sin salida, como por las casas con paredes blanqueadas, fruto indudable de su pasado morisco. Los vecinos que quedan mantienen vivo el orgullo y el sentimiento de pertenencia al pueblo. Hasta hace poco todavía estaba el pozo de la plaza de la Ermita y el lavador de la calle de San Juan.

ALMASSERA

Almassera albergа en su Plaza Mayor la **Casa Llopis**. Si te gusta la arquitectura y el arte, aquí tienes un buen ejemplo del **modernismo valenciano**, con una fachada de azulejos en mosaico (trencadís) de la fábrica Nolla de Meliana.

ALFARA DEL PATRIARCA

El Palau de la Senyoria, conocido popularmente como El Castell, es el edificio civil más significativo de Alfara del Patriarca puesto que desde la conquista fue la casa señorial del señor. Posiblemente ocupa el mismo lugar que la primitiva alquería o pequeño conjunto de casas que da nombre en nuestra ciudad (al-hara). Los sucesivos propietarios o señores fueron acomodándolo a sus necesidades y así se amplió su planta, se añadieron dependencias y una torre lateral hasta la configuración actual. De los sucesivos titulares del señorío de Alfara hay que suponer que fueron los Cruilles los que hicieron la principal construcción o reforma.

FOIOS

En Foios no te puedes perder las fachadas de las casas de la calle La Unió, un conjunto de edificios modernistas que reflejan la importancia de la industria ladrillera en el municipio. Podemos encontrar ejemplos de arquitectura modernista en esta calle y en todo el casco urbano de Foios.

VINALESA

La Antigua Fábrica de la seda que se ubica en Vinalesa fue Fábrica Nacional de Seda siendo uno de los escasos ejemplos de proceso industrializador valenciano. Producía seda y, posteriormente, yute y sacos. Actualmente tiene funciones de centro social y municipal.

MELIANA

En 1862 Miguel Nolla Bruixet instaló en Meliana una fábrica de mosaico con una técnica importada de Inglaterra, que la convirtió en una referencia en la alta sociedad europea del siglo XIX. El industrial vivió en el **Palacio de Nolla** que hoy se erige como testigo de aquella época para que lo visites y recuerdes tiempos pasados.

ARQUITECTURA: MUCHO MÁS QUE ALQUERÍAS

La alquería, la barraca, el riurau, los neveros, las ceberas, el molino son ejemplos de arquitectura típica de la huerta valenciana, siempre con una utilidad vinculada a la agricultura y parte de nuestra historia y patrimonio. Pero además de estas, han llegado hasta nuestros días fascinantes ejemplos de arquitectura residencial o industrial, que merece la pena descubrir.