

L'HORTA DEL CARRAIXET

Rebost de tots

TASTEM L'HORTA

La millor selecció de
restaurants amb producte
de temporada

PLANS

Per a perdre't en
l'horta i assaborir-la

COMERÇOS

De proximitat: fruiteries,
orxateries, ultramarins, forns
tradicionals...

En Turisme Carraixet coneixem el gran valor humà que tenim en l'horta. Per això aquesta guia posa en el centre els vertaders protagonistes de la història de Tastem l'Horta. Una història narrada en primera persona per agricultors, comerç de proximitat i restauradors. Tastem l'Horta és un dels principals actius de Turisme Carraixet i volem fer un homenatge a totes les persones que fan possible que els productes de l'horta viatgen de la terra al plat.

Autora: Almudena Ortuño Serrano

índex

LA TERRA QUE ENS ENVOLTA

4

LES CARXOFES DE CA'PEPICO

6

EL GARROFÓ DE TONI MONTOLIU

8

EL FETGE DE BOU D'EL RACÓ

10

EL PA DE POBLE DE LLUNA DE VALÈNCIA

12

FUSIÓ AMB ARRELS EN JADELU

14

AUTENTICITAT FAMILIAR EN CA XORET

16

TURISME CARRAIXET, TOTS A L'UNA

18

EL VALOR DEL PRODUCTE DE TEMPORADA

20

PLANS PER A PERDRE'T EN L'HORTA

24



LA TERRA

que ens envolta també és
la terra que ens alimenta.
Turisme Carraixet vol
promocionar el producte
de la terra i tots els agents
que el fan possible, del
camp al plat.

Allà on arriben els teus ulls, tot això és horta. València és una ciutat abraçada pels camps, que romanen impassibles en l'horitzó, com si en realitat no foren tot el que són. Estem davant l'única horta periurbana del món. Un paisatge únic, amb immensa llum mediterrània en el cel i arrels que s'agafen a la terra des de familers d'anys. I més enllà de la bellesa, està la riquesa. **L'Horta Nord** és un rebost immens, que es mostra fèrtil i abundant, pel bon producte que proporciona i la cuina noble que practica. Tot forma part d'una **cadena de valor** on els uns es nodreixen dels altres, des dels agricultors i productors fins als distribuïdors i comerços locals i, finalment, la restauració. Sempre hi ha més del que veiem en el plat.

Per això, és el moment de **Tastem l'Horta**. En **Turisme Carraixet** estem convençuts que conèixer i disfrutar de l'entorn són camins per a fomentar el respecte i defensar-ne preservació, de manera que el passat tinga un futur. Creiem que hem de treballar units com a Mancomunitat del Carraixet, constituïda per set municipis –Albalat dels Sorells, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Foios, Meliana i Vinalesa– i multitud d'agents en acció. L'Horta i els seus productes –fruites, verdures, hortalisses i cereals– són un vehicle de cohesió i de transformació, de fortaleza i d'identitat, i una part essencial de la visita a València. Es tracta d'una experiència turística complementària al centre urbà i que ofereix una rica gastronomia, tan tradicional com sorprenent.

Com que perdre's l'Horta seria renunciar a una part del relat dels valencians, recorrerem algunes de les cases més singulars del producte. Descobrirem les relacions que es creen entre el camp i els comerços, entre els proveïdors i els restaurants, de manera totalment natural. Als pobles del Carraixet, el discurs de la **proximitat** i el **quilòmetre 0**, de la **temporalitat** i els **cicles**, és part dels valors de tota la vida.



Les carxofes

DE CA'PEPICO

Quan tot just comença el dia, **José Pastor**, agricultor a **Cases de Bàrcena** i alhora guarda de la Real Séquia de Moncada, ix a collir les seues carxofes. Queden les últimes de la temporada, que marxa amb la primavera, cosa que en lamenten els amants. Disposa de tres hectàrees, que li proporcionen els rendiments suficients per a repartir a diferents restaurants de la zona. Entre aquests, un establiment tan conegut com **Ca'Pepico**. I, per això, **Pep Ferrer** es troba ací aquest matí, triant les que carregaran en la caixa que s'emporta cada dia, per a després servir-les en el restaurant. Una dècada de relació uneix aquests dos homes, i això demostra que les arrels de la terra poden enganxar més del que sembla i que el treball mà a mà dona els seus fruits.



“L’esperança està en el tracte directe amb el producte i el productor. Cal posar en valor la riquesa de l’Horta, ja que ací no competim per preu, sinó per qualitat. Els aliments de la terra disfruten d’identitat i aquesta identitat es consolida en el plat”

Això afirma Pep, que creu realment el que diu. Coneix el territori i el receptari des de xicotet, gràcies a la casa quasi centenària del seu avi (1939), situada al **barri de Roca**. Hui és un restaurant que regenta al costat de la seua germana **Ana** i que està reconegut per totes les guies gastronòmiques. Serveixen menjar tradicional i presumeixen d’un celler prestigiós, que permet disfrutar de l’arròs amb bon vi, però sobretot de productes d’horta en harmonia amb la terra i la mar. Les carxofes són un clàssic.

Explica José que ja estem en el segon cicle d’aquesta verdura, la carxofa, tan preada pels valencians i els mediterranis en general. El seu cultiu necessita ambient fred, però no massa, i humitat regular, sense excés d’aigua, per la qual cosa les zones del Mediterrani són idònies. L’Horta els imprimeix **aquest caràcter peculiar**, especialment tendre. Malgrat ser un producte d’hivern, la sembra es fa de març a juny, i cal replantar-les cada tres anys per a assegurar-ne el rendiment. “El segon any és el millor, les carxofes estan més bones, però és qüestió de saber quan cal collir-les. La grandària depèn molt del gust del client”, comenta. Així que allí estan, Pep i José, iniciant una altra jornada, collint les carxofes que hui cremaran en els fogons de Meliana.

Geolocalitzador

Ca’Pepico

Carrer del Mediterrani, 1

46133, Alqueria de Roca, Meliana



El garrofó

DE TONI MONTOLIU

Geolocalitzador

La Barraca de Toni Montoliu Casa Jaume

Partida de l'Ermite, 25

46133, Meliana

Toni Montoliu és un home de caràcter. Sense aquest caràcter no hauria aconseguit crear el que hui té, una Barraca que és lloc de pelegrinatge per a comensals de tot el món, i que en realitat va ser precursora del **discurs didàctic al voltant de l'Horta**. A sa casa, no solament es menja. El propietari, vestit amb barret de palla i indumentària típica valenciana, acompanya els visitants a collir verdures del seu hort, amb les quals després proveeix el seu restaurant. També els convida a conèixer millor les receptes i a menjar segons els costums més arrelats del territori. Es pot dir que la paella, que tanta fama li ha donat és, senzillament, un canal per a transmetre la seua cultura. La tradició de l'horta i el mestratge arrosser, narrades des de la **partida de l'Ermite de Meliana**.



Camina afaenat d'ací cap allà, preparant el torn de menjars, però ens vol mostrar les bondats de sa casa. “Aquest restaurant és molt diferent de la resta, perquè tot el que se serveix està cultivat per nosaltres i és representatiu de la terra valenciana”, adverteix. Des de les carabasses que té en la teulada fins als cacauets que seca en la barraça, passant per la verdura que cull del seu camp. Mentre pela el garrofó ja sec –de dos tipus, pintat i de cella– ens diu que això del **quilòmetre zero** no és tan nou com ens pensem. “Ací fa anys que ho practiquem”, remarca. Perquè utilitza pollastre de corral, conills criats en la zona, oli d'oliva verge extra de Sogorb, arròs DO València i treballa en la recuperació de varietats autòctones, com el cacau de collaret.

No som conscients de l'impacte que aquest missatge té en els visitants d'altres països, des del Japó fins a Mèxic, habituals en la **Barraca de Toni Montoliu**. “L'Horta és una joia, el gran jardí d'Europa”, diu ell, i es queda curt. Perquè en realitat és un **testimoniatge ètnic i històric**, que testifica el pas de diferents pobles per aquest territori, on van llegar part de la seua cultura. Ací està la xarxa de séquies dels àrabs, per exemple. Contemplem els vestigis mentre acompanyem Toni a l'hort, perquè ha de collir l'encisam de fulla de roure per a les ensalades. Ha arribat l'hora d'iniciar el ritual de la paella, que comença a les 12:30 hores i no acaba abans de les 15 hores. Del foc s'encarrega la llenya de taronger i la canya de la seua pròpia plantació.

A chef with grey hair and a beard, wearing a dark chef's jacket, is focused on cooking. He is using a long-handled spoon to stir ingredients in a black frying pan on a gas stove. The pan contains green vegetables and small brown pieces. He is holding a small red chili pepper in his left hand. The background is dark and out of focus.

El fetge de bou

d'El Racó

En preguntar a Paco i Vicent si van ser abans proveïdors o cunyats, cap dels dos sembla que se'n recorda. “Cunyats, cunyats”, respon al final el segon. Però clar, treballen junts des de fa 25 anys. Són els propietaris de dos negocis tradicionals i d’herència familiar, que ja formen part del relat de **Meliana** que demostren com la xarxa es va teixint sola. Les paelles d’**El Racó** no serien les mateixes sense les carns de **Ca Ceba**, i la qüestió és que Ca Ceba també s’ha beneficiat del prestigi de l’arrosseria, així que tots dos han eixit guanyant. “Quan comences a tirar del fil, veus que tots estem connectats. Si ens manteníem units com a sector, farem més força”, manifesta Paco Gimeno, qui, a més de restaurador, és president del club Tastem l’Horta.

L’acompanyem en les compres del matí, elimineu-ho del forn – el **Forn de Sant Roc**, amb dos forns de llenya pels quals han passat pans, rostits i arrossos de diverses generacions– a la carnisseria. Durant el servei, hauria sigut impossible xarrar amb ell, ja que s’ocupa del paeller, la qual cosa implica passar calor i tindre una gran responsabilitat. L’establiment deu la fama a l’arròs, pel qual ha guanyat diversos concursos, i mereix una menció especial la seua **paella de fetge de bou**, molt típica dels pobles de l’Horta Nord –el fetge, clar, prové de la carnisseria del seu cunyat–. D’altra banda, en El Racó serveixen altres receptes amb segell valencià, com l’allipebre o la fideuà de marisc, i es treballa amb productes de qualitat, des de verdures de temporada fins a carns selectes.

Això ens porta de tornada a **Vicent Roig**, al capdavant de **Ca Ceba**, comerç local que encara presumeix de taulells en la paret. Importen els productes des de les millors ramaderies d’Espanya i s’encarreguen de treballar cada peça amb cura, per la qual cosa hi presenciem l’especejament de mig porc amb precisió quirúrgica. També preparen el seu propi embotit –llonganisses, botifarres i xoriços–, un bon costum cada vegada més després. “Queden pocs carnisers de tota la vida, **l’ofici s’està perdent**”, lamenta. Per això, el valor dels comerços locals no sols està en els productes, sinó en les persones, hereves d’una saviesa popular que s’ha transmès de generació en generació. Els venedors són l’esclavó intermedi, i imprescindible, de la cadena.

Geolocalitzador

El Racó: Carrer de les Glòries Valencianes, 4
46133, Meliana

Ca Ceba: C. de Juli Benlloch, 25
46133, Meliana

Forn de Sant Roc: Carrer del Lledoner, 4
46133, Meliana

El pa de poble

DE LLUNA
DE VALÈNCIA



Geolocalitzador

Lluna de València: Camí del Mar, 56, 46132, Almàssera

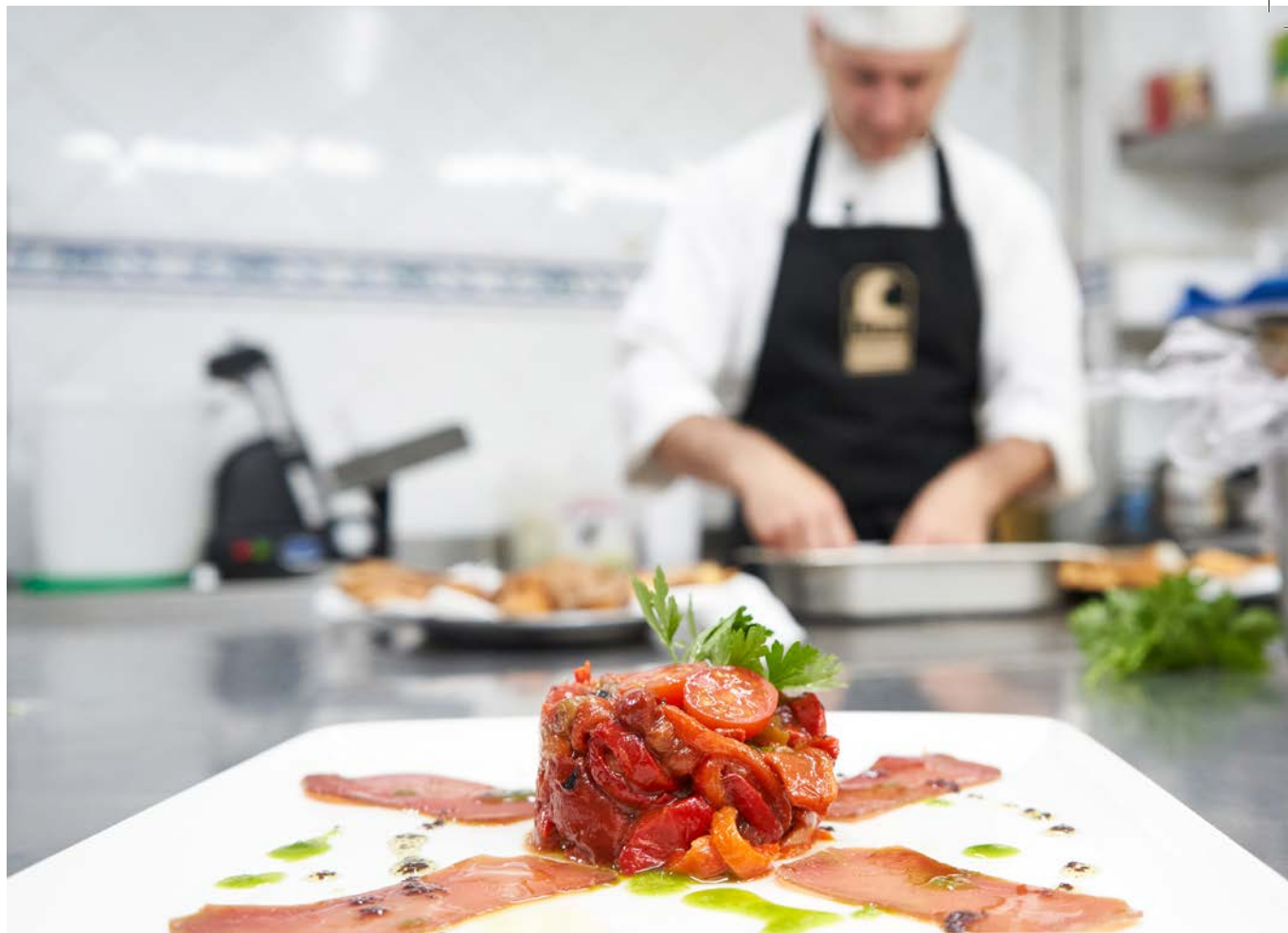
*Forn Manu Aparisi: Carrer del Sant Crist de la Fe i la
Providència, 5, 46132, Almàssera*

De L'Horta: Carrer de José Peris, 1, 46132, Almàssera

***A les 12 del migdia del dimarts,
la terrassa de Lluna de
València és un punt de reunió
per als veïns de l'Horta Nord,
que, com mana la tradició
dels llauradors, disfruten d'un
pletòric esmorzaret.***

Que si una brascada, que si un almussafes, potser un blanc i negre. Els entrepans més típics de València, amb vista als camps i en un entorn singular, ja que el restaurant d'Almàssera se situa en una antiga alqueria del segle XVI. El seu interior té sostres de fusta, llums d'aranya i un piano de cua, així que pot acollir celebracions, trobades de negocis o reunions familiars. I encara que ara es defineix, com a arrosseria, no sempre ha sigut així, ja que els plats més llargs de la carta estan basats en productes de l'horta com l'esgarrat de pimentons rojos.

Aquests pimentons rojos no són uns pimentons qualssevol. A primera hora del matí, hem acompanyat **Mar Guillem** de compres pel po-



ble. Des de fa un any, és la nova gerent del restaurant, on anteriorment va ser cambrera, encara que per la sala es continua passejant **José Antonio Martí**, qui va posar en marxa el negoci. “Som com una família, inclosos els proveïdors”, diu Mar. Saluda amb afecte les dependents de **De L’Horta**, botiga de fruites i verdures, on la temporada és la protagonista i ara és el moment de les baines verdes, com les faves o els pésols. Després caminem fins al **Forn Pastisseria Manu Aparisi**, on pasten el pa artesà que ha il·luminat els entrepans del primer paràgraf, perquè un pa de qualitat sempre marca la diferència.

Esperem fins que **Manu Aparisi**, amb les mans plenes de farina, ens ofereix una forna-

da acabada de preparar. “Cada dia, carreguem un sac sencer per al restaurant”, ens explica. El forn distribueix a diferents establiments de la zona i prepara rebosteria per encàrrec, perquè els **dolços de l’Horta** també tenen una gran fama. Ací i allà, els pastissers repliquen receptes tradicionals, moltes d’ascendència àrab, que van marcant les diferents estacions. Per Nadal, els rotllets d’anís i els pastissos de moniato; per Pasqua, les mones amb ou, i amb l’arribada de l’estiu, els **fartons per a l’orxata**. Entre les postres de Lluna, destaca la Corona de l’Horta, que és un bescuit d’ametles original d’Almàssera, encara que durant els mesos calorosos hi ha púding de xufa.

Fusió amb arrels en

JADELU

Quan arribem a **Jadelu**, ens trobem amb Javier, Desirée i Lupe i, aleshores, n'entnem el nom. Aquest restaurant de **Foios**, celler familiar que dirien ells, és el nom més creatiu del club **Tas-tem l'Horta**. Si vols una paella d'ànec i de bolets, la tens, però també un rellom amb aires thai o un caneló de pollastre amb curri roig. La seua aposta per la cuina de fusió no lleva que utilitzen productes tradicionals i que els impregnen de nous sabors, però sense dissimular les seues grans virtuts. “Potser servim un plat de verdura amb maionesa kimchi, perquè aquest és el nostre estil, però tractem que la salsa no en siga la protagonista”, explica **Javier Mollà**, que s'encarrega de la cuina. Tot depén del producte que hi haja en el mercat i de la inspiració que tinga aquell dia.

“Abans funcionàvem sense carta, anàvem escrivint els plats del dia en una pissarra o jo els explicava als clients”, conta **Lupe Villar**, molt acostumada a memoritzar la llista de suggeriments i guanyar-se la confiança de la sala. I és que un restaurant apegat al camp també ha d'estar-ho a la **improvisació**. Per això, la tempura

de verdures, amb fi arrebossat de farina de cigró, tapioca i alga, un dia pot portar carabasseta, però l'endemà pot estar repleta de carxofes. Si s'utilitzen albergines, tal vegada són del seu propi hort, on també planten faves. D'altra banda, sempre treballen amb proveïdors de confiança, i el pa el compren al **Forn Orts**, que es troba a Vinalesa. També recorren als mercats de València a la recerca de carns i peixos.

Fa huit anys que el restaurant va emprendre la seua valenta aventura a l'Horta Nord, sabent que era una **cuina nova per a una zona tradicional**, però confiant que el públic estiguera preparat. I van encertar. “Els clients se sorprenden amb alguns plats, però quan li'ls expliques i ells mateixos els tasten, queden encantats”, conta Lupe, i no sols es refereixen als joves, “també a la gent gran, són una clientela fidel”. Ací està la prova concloent que l'horta té un llegat prodigiós, capaç d'adaptar-se als nous temps, i fins i tot de fer-los millors. Aprofitar l'impuls del passat per a traçar el camí cap al futur és el discurs de Jadelu, però bé podria ser el mateix per a tota la Mancomunitat del Carraixet.

Geolocalitzador

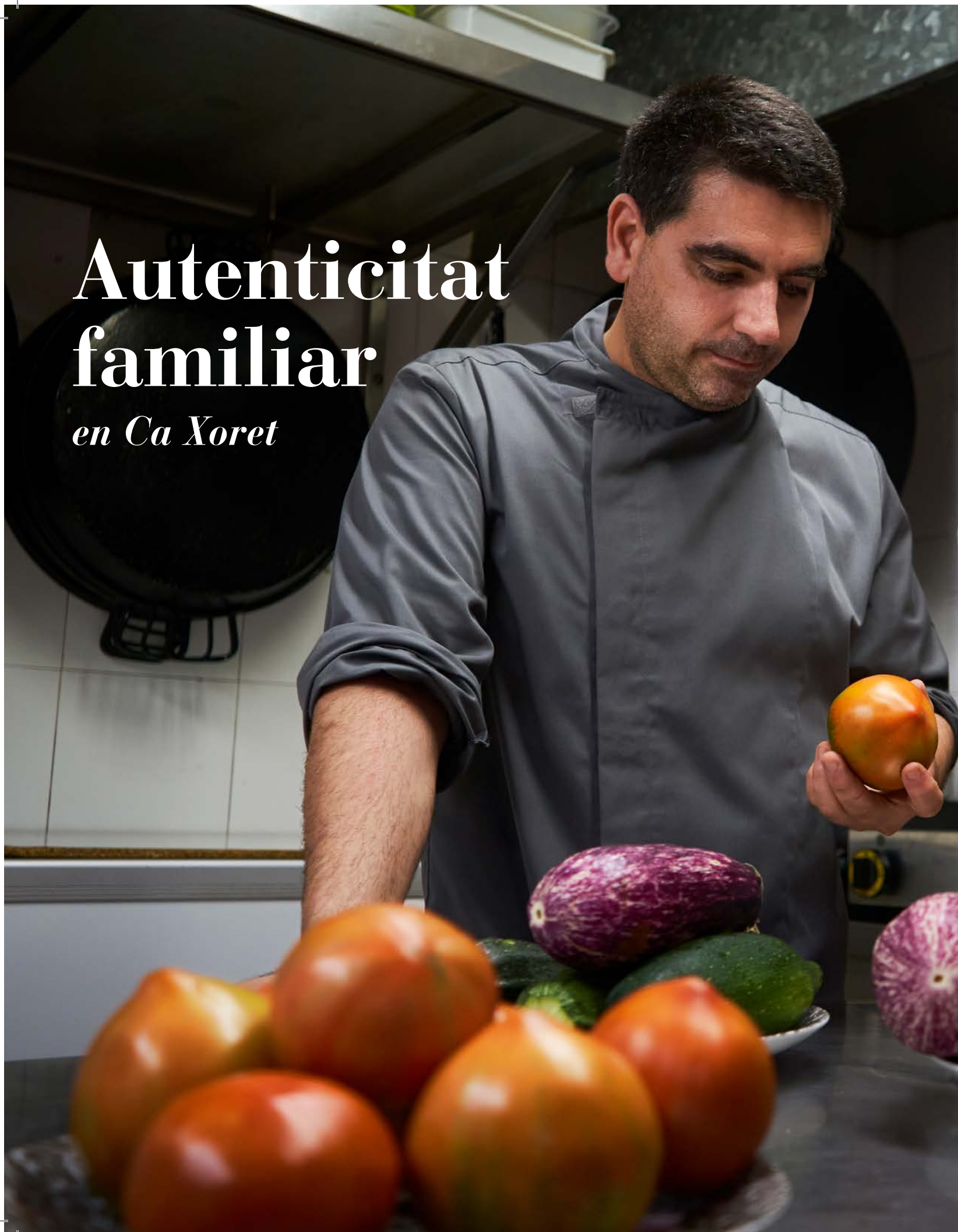
Jadelu: Plaça del Professor Josep Corell Vicent, 1, 46134, Foios

Forn Orts: C. Ample, 14, 46114, Vinalesa



Autenticitat familiar

en Ca Xoret



Les històries familiars sempre són les millors històries, i la de **Ca Xoret** bé val una narració fins al desenllaç. Estem a la casa de **Melchor i Concha**, també del seu fill **Mel**, que van decidir emprendre una nova vida en 2004, i ho van fer muntant un restaurant en el **barri de Roca** de Meliana. Es van armar de valor, de romanticisme i d'arrels. El receptari no només és el llegat de l'Horta, sinó de la seua pròpia trajectòria vital, ja que molts dels plats es preparen com sempre ho han fet a casa. I el tracte resulta igual de pròxim. Que parega una història senzilla no vol dir que ho siga, perquè l'autenticitat és un valor molt escàs i a l'alça. Serveixen tapes i esmorzars, menús i dinars, cada dia de la setmana i a preu ajustat, què més es necessita?

Quan arribem al restaurant, Mel ha organitzat un desplegament de bones tapes sobre la taula: que si tonyina de sorra, que si sang amb ceba, que si fava bullida, o **pisto de tomata, pimentó i tonyina**. Ens frig unes mandonguilles d'abadejo per a assegurar-se que esmorzem, després marca sobre la planxa diverses peces d'embotit i, finalment, ens dona a tastar una de les seues postres casolanes, com totes les que serveixen. En aquest cas, el púding d'orxata, amb intens sabor de xufa. Ningú pot passar fam en aquesta casa, on les racions són generoses, i a més venen prosseguides de bons arrossos, peixos de llotja i carns madurades. Entrecot, relom o mitjana de vedella, així com el filet de carn de cavall, que dispensa **Carnes Oliver**, a Albalat dels Sorells.

La decoració floral dels plats, sobretot a la primavera, també guarda un secret commovedor. Si creuem la vorera, ens trobarem amb la casa on disposen d'un hort familiar, en el qual no sols planten hortalisses i verdures de temporada, sinó que també hi ha un esclat de flors comestibles. "Tot va començar perquè m'encanten les margarides", diu Concha. Mentrestant, el seu marit va collint encisam i coliflor, i ella l'ajuda a tallar un ram d'alls tendres, que són ingredients per a proveir el rebost del restaurant. Encara que estiguen a punt de jubilar-se, no se saben allunyar de la barra. "Si això no és **quilòmetre zero**, ja em diràs", comenten mentre tornem pel carrer. Els camps ens inunden la vista, d'ací fins on es difumina l'horitzó.

Geolocalitzador

Ca Xoret: Carrer de Sant Isidre, 44
46133, Alqueria de Roca, Meliana

Carnes Oliver: Carrer Major, 62
46135, Albalat dels Sorells



TURISME CARRAIXET, TOTS A L'UNA

En Turisme Carraixet estem convençuts que la unió fa la força. Amb l'edició d'aquesta guia, volem promoure una marca comuna, que pose en valor tots els agents que treballen en la zona. Entenem l'horta com el vehicle que cohesiona els pobles de la Mancomunitat i estem compromesos amb la seua preservació. Per això, fem de l'horta un element identitari, que parle a la resta del món del nostre paisatge singular, on disposem del millor producte i, en conseqüència, d'una gastronomia envejable. Tots els membres de la cadena de valor estan cridats a formar-ne part.

*El valor
del producto
de temporada*

La vida parla baixet, però parla. Els cicles de la naturalesa estan marcats pel pas de les estacions, i d'ací ve que reivindiquem les fruites i les verdures de temporada, que són les que el camp ens proporciona en funció de la seua climatologia. Consumir aquest tipus de productes no solament és respectuós amb l'entorn, perquè les nostres terres continuen sent fèrtils i abundants, sinó també amb el nostre cos. Estem preparats per a rebre els beneficis dels aliments de cada època: els cítrics i les cols ens protegeixen del fred; la tomaca i el cogombre ens refresquen a l'estiu; la tardor és època de carabasses i naps, mentre que les baines i les maduixes coloreixen la primavera. Per a reconèixer el producte de temporada n'hi ha prou de mirar al nostre voltant i fondre'ns amb els elements del paisatge, que solen replicar-se en els mercats i els plats casolans.

Bé ho sap **Vicent Ferrer**, productor d'hortalisses i verdures a Foios i Meliana, així com portaveu de la **Unió de Llauradors i Ramaders**, qui parla en representació de tants altres. Observem com treballa en el camp, mentre acaba la temporada de carxofes i es prepara per a la de creïlles. “De cols i cols copades n’hi ha quasi tot l’any. A l’estiu ve la carabassa, però es posa a la venda a partir de la tardor”, recita, perquè coneix el cicle a la perfecció. “Però jo crec que tot el món, no?”, s’aventura, pensant que la saviesa de la terra està estesa pertot arreu. La veritat és que els agricultors són guardians d’un llegat que estem a punt de perdre, perquè el que per a nosaltres és moda per a ells és tradició i estil de vida. L’estil de vida de l’Horta.

La major part de la producció de Ferrer, collida en 3 hectàrees de cultiu, es dirigeix a **Mercovasa**, exceptuant algunes partides per a restauradors i comerços locals. “És **producte de proximitat**, collit a 800 metres d’on es consumeix, així que està més fresc i en el punt exacte de maduració”, reivindica. Se’n recorda de matinada, carregant caixes de fruites i verdures que es venen en els mercats aquell mateix matí i, al migdia, arriben fins al plat de menjar de les cases i els restaurants. “La veritat és que és una riquesa molt gran que s’ha de conservar. Això no va en contra de dur a terme altres iniciatives perquè els nostres productes arriben més lluny, però tot pot fer-se alhora”, opina. I com? “Unint-nos per a tindre més força”, conclou.



Precisament, en Mercovasa es troba la parada de **Fruites Chulvi**, empresa familiar que ja va per la segona generació, encapçalada per **Paco i Verónica**. Constitueix l'esclavó intermedi entre el productor i el comerciant, ja que distribueix el gènere dels agricultors entre els majoristes. “Els agricultors ens presenten els seus productes i nosaltres ens encarreguem de determinar si compleixen amb els mínims de qualitat. Quan creiem que s’adapten a les exigències de la nostra marca, aleshores els arrepleguem i els donem una eixida en el mercat”, explica Paco. Entre els paràmetres que els porten a treballar amb un productor o un altre, també es troba la proximitat. “Si he de triar entre un aliment de fora o de prop, preferisc el de prop”, reconeix.

Per què? Per sentit comú i perquè el públic així ho demana, tant els clients majoristes, com els consumidors finals de les botigues. “Tenim moltes **fruits i verdures que són apreciades i valorades**. La gent no és tonta i sap distingir el que està bo. I, lògicament, el que és fresc i de temporada està més bo”, respon el responsable de Chulvi. En ferm, solen treballar la carxofa, el meló d’Alger i el meló sense llavors, però també un altre tipus de verdures i fruits que van aportant els xicotets agricultors. Es preocupen per conèixer les peticions del mercat i escoltar els clients, entre els quals també es troben els restaurants, no només de la zona, sinó de València. Són molts els xefs que peregrinen als afores de la ciutat a la recerca d’uns ingredients que no troben enlloc. L’Horta, eixe rebost infinit.



PRIMAVERA



ESTIU



TARDOR



HIVERN

COL DE BRUSSEL·LES	 	BAJOCA BOBI	 
COL LLOMBARDA MORADA	   	BAJOCA ROGET	 
CARABASSA REDONA	 	CARDS	 
CARABASSA DE CACAU	 	GARROFÓ	 
CARABASSETA NEGRA		NAPICOL	 
COGOMBRE BLANC		NAPS	 
ALBERGINA NEGRA	  	XIRIVIA	 
ALBERGINA RATLLADA	  	RAVES	   
PIMENTÓ ITALIÀ ROIG		API VERD	 
PIMENTÓ VERD		CREÏLLA AGRA	  
PIMENTÓ ITALIÀ		LLIMA	  
PIMENTÓ ROIG		TARONJA CLEMENTINA	  
PIMENTÓ DE PADRÓN		TARONGES	  
TOMATA VALENCIANA	 	REMOLATXA	  
TOMATA LLISA	 	TOMATA ROSA	 
TOMATA RAF	 	JULIVERT MANOLL	   
TOMATA PERA	 	CAQUI PERSIMON 16	 
BAJOCA RASTRA	 	FIGUES	
BAJOCA HELDA	 		





*Plans per a
perdre't en*

L'HORTA

Un desdejuni amb dolços
tradicionals... Cicloruta amb
parada per a esmorzar... De
compres pels comerços locals...
El berenar, en una orxateria a la
fresca... Immersió en l'essència del
Carraixet



Un desdijuni amb dolços tradicionals

Els pobles són aquells llocs on els matins de dissabte transcorren amb calma, despertant-se amb les campanades de l'església i llegint el periòdic. Els municipis de la Mancomunitat del Carraixet no són una excepció i tenen per costum disfrutar dels plaers mundans. Potser un cafè amb llet i un dolç per a desdijunar, acabat de comprar en el forn de tota la vida. L'Horta Nord té una tradició immensa pel que fa a **forn i rebosteria tradicional**. Moltes de les receptes es remunten a l'època àrab, per la qual cosa també formen part del llegat històric i de la identitat gastronòmica del territori. Parlem de la clàssica coca de llanda, o d'anous i panses, amb ingredients que són propis de la cultura mediterrània. Encara que, si hi ha una recepta característica de l'Horta, és la coca Cristina, amb ametla molta i tocs de llima.

Cicloruta amb parada per a esmorzar

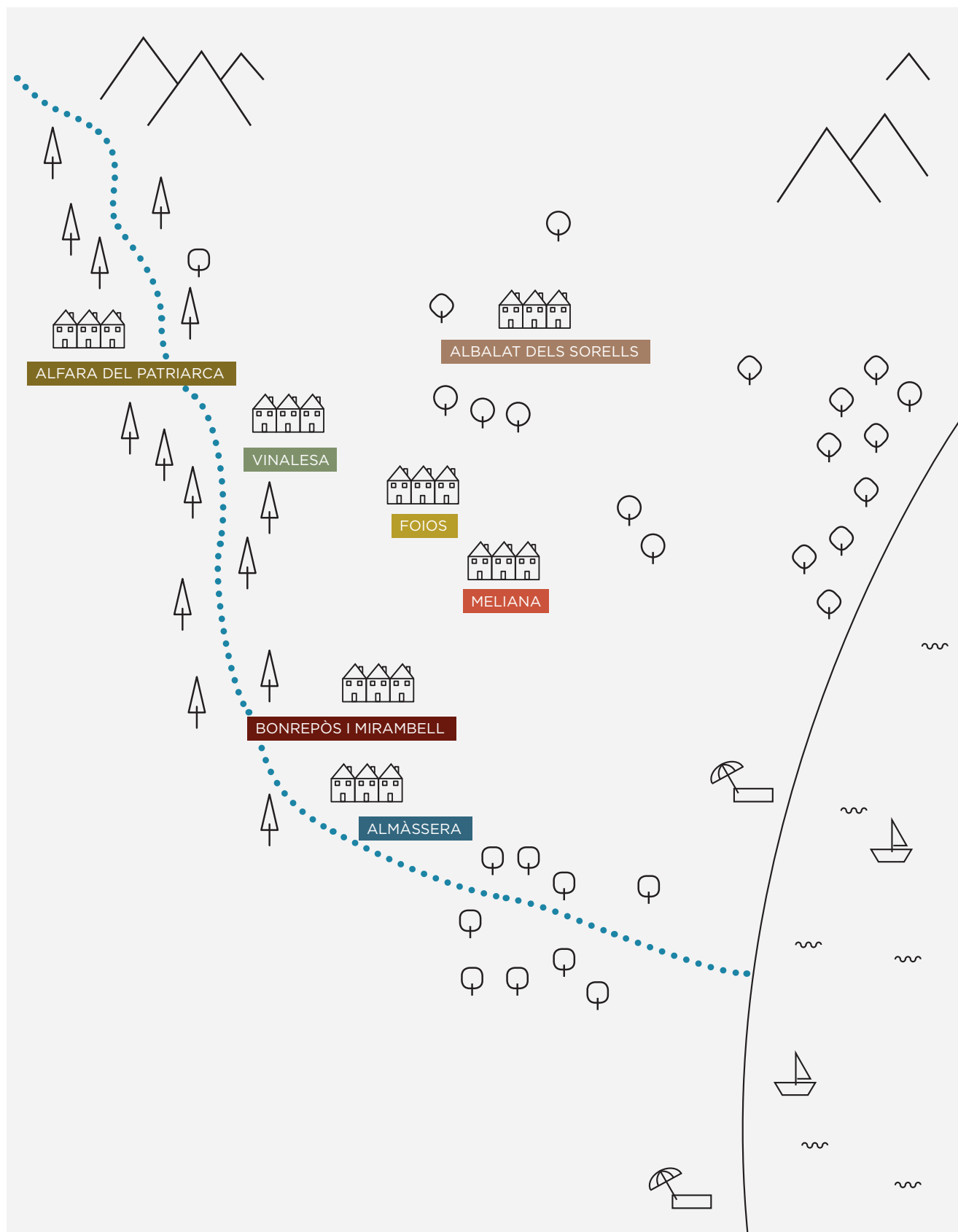
Així és: en l'Horta, l'esmorzar és una religió. L'origen de l'esmorzaret es remunta a l'època en la qual els treballadors del camp, necessitats de reposar forces, s'asseien davall d'un arbre per a disfrutar de l'entrepà. Hui dia, el costum s'ha desplaçat fins als bars i a la resta de ciutadans. Com a requisits, el pa s'ompli amb ingredients contundents –embotit, carns, fritades– i s'acompanya d'una *picaeta* –cacaus, olives, adobats–, sense que falte la beguda ni el *cremaet* en acabar. Els qui no generen el dèficit calòric treballat poden començar el matí fent esport i recorrent l'Horta amb bicicleta. És una zona perfecta per a practicar el cicloturisme, disfrutant del paisatge cada vegada que alces el cap des del manillar, i recorrent rutes ben senyalitzades. Per exemple, **Els Camins del Carraixet**, que uneix els set pobles al voltant del barranc i que permet acostar-se al seu bell patrimoni arquitectònic. O, també, la Via Xurra i l'Anell Verd, que connecten amb València.





De compres pels comerços locals

Hem recorregut alguns comerços tradicionals de la zona del Carraixet en companyia dels propietaris dels restaurants, però ens en queden molts altres pels quals podem passejar. La zona presumeix de productes de gran qualitat i, en adquirir-los a les seues botigues, ens assegurem d'estar comprant davall criteris de **quilòmetre zero**. Per tant, el gènere disfrutará de més frescor i serà respectuós en termes de sostenibilitat. A més, amb aquest gest fem costat a tots aquells productors que treballen de manera artesanal en el cor de l'Horta. I de l'horta, a la taula. En els municipis és possible trobar carnisseries, pescateries i verduleries, a més de forns i pastisseries. Segueixen presents els ultramarins de tota la vida, on es practiquen amb cura els **oficis que creiem ja perduts**. I fins i tot podem endinsar-nos en les botiges d'artesanía i visitar les floristeries, sabent que serem atesos amb el màxim afecte. El valor no solament està en els productes i els armaris de rebost, sinó en els mateixos comerciants, que ofereixen un tracte pròxim i amable, sempre disposats a resoldre qualsevol dubte.



MELIANA

CARNISSERIA PELE Plaça de Nolla, 2
CARNISSERIA ADELAIDA Plaça Major, 13
CARNISSERIA/XARCUTERIA CA CEBA Carrer de Juli Benlloch, 25
CARNS PASTOR Carrer del Sol, 1
PESCATERIA JOVI Av. de. Santa Maria, 34
FRUITERIA EL TOSSAL Carrer de Gil del Castillo, 6
CA LA GÀBIA Carrer de Sant Pere, 11-13
CASA MULET ALIMENTACIÓ Carrer de la Providència, 2
COOPERATIVA AGRÍCOLA SANT ISIDRE SUPERMERCAT
Carrer dels Matricers, 4
COOPERATIVA AGRÍCOLA SANT ISIDRE
SUBMINISTRAMENTS AGRÍCOLES Carrer dels Matricers, 4
FORN AVINGUDA (JOSÉ BALLESTER) Av. de Santa Maria, 22
FORN DE SANT ROC Carrer del Lledoner, 4
PASTISSERIA LA MOSTRA Plaça Major, 4
GELATINA ORXATERIA (DO) Plaça Major, 18
L'ERMITA ORXATERIA Carrer d'Ausiàs March, 39
(Plaça de l'Ermita)

ALMÀSSERA

PESCATERIA CASSOLETA Carrer de Colón, 39 (baix dreta)
PESCATERIA MARI CARMEN Carrer del Miracle, 16
FRUITERIA L'HORTA Carrer Dr. José Peris, 2
ARTICLES DE REGAL I FUMADOR - ESTANC YOLANDA
Verge dels Desemparats, 4
SAGAL DE LA TERRA Parada en el mercat els dimecres
Entrada principal
ORXATERIA SUBIES Ctra. de Barcelona, 10

VINALESA

CA NAVARRO FRUITES I VERDURES Carrer de la Pau, 1
FORN ORTS Carrer Ample, 16
FORN DEL ROIG Carrer de Pelayo, 8

ALFARA DEL PATRIARCA

FORN TRADICIONAL DOLÇOS ANPA
Carrer de Don Emilio Ramón Llin, 53
DESPATX DE PA ESTHER Bonifaci Ferrer, 1
FORN GERMANS SANFÉLIX (FORN MODESTO)
Plaça de l'Antic Regne de València, 9
TENDA LLARGA Carrer Major, 14

ALBALAT DELS SORELLS

CARNISSERIA SANTS DE LA PEDRA
Carrer dels Sants de la Pedra, 4
CARNS OLIVER Carrer Major, 60
PA I DOLÇOS ILU Carrer Major, 84
VERDOLAGA HERBOLARI
Carrer del Sants Patrons Sant Jaume i Santa Quitèria, 2

BONREPÒS I MIRAMBELL

CARNISSERIA RAMÓN GUANTER Plaça de l'Església, 2
CARNISSERIA RAMÓN GUANTER Carrer d'Ermua, 1
FORN CÓCERA Carrer del Pintor Lluch, 27
FORN SANT JOSEP Carrer de la Verge del Pilar, 27

FOIOS

POLLASTRES ELS ROGETS Plaça del Poble, 16 esquerra
XARCUTERIA CELIA Carrer de l'Alcaide José Ridaura
CARNISSERIA/XARCUTERIA LA ALAMEDA
Carrer de la Verge del Patrocini, 18
PESCATERIA EL VAIXELL Carrer del Doctor Millán, 25
FORN VELL Carrer del Forn Vell, 2
FORN VELL 2 Plaça de l'Estació, 1
FORN-PASTISSERIA MÓNICA Carrer de Ramon Corell, 2
FORN NOU Plaça d'Espanya, 11



El berenar, en una orxateria a la fresca

En aquelles vesprades d'estiu en les quals la calor s'abraça a la pell, l'horta és el paradís on alleujar la temperatura. Pocs plaers com el berenar a la fresca, mentre va caient la nit, i més si hi ha un **got d'orxata** sobre la taula. Estem davant la beguda més emblemàtica de la zona, elaborada a partir de la xufa que domina els camps, perquè la planta d'aquest tubercle és la sobirana del paisatge. Beure orxata era una cerimònia per als agricultors que, en acabar la jornada de treball en el camp, apuraven un got en recompensa al seu esforç. Però com ha succeït amb l'esmorzaret, aquest bon consum s'ha propagat sense fre. Ara és possible degustar la beguda durant tot l'any en qualsevol de les **orxateries** de l'Horta Nord, com **Subies**, a Almàssera, que preserva en l'entorn clàssic de taulells en la paret. Des de finals dels 50, un dels millors locals de València, on s'ofereix orxata artesanal i dolços casolans, per la qual cosa és un lloc idoni per a banyar els típics fartons. Però hi ha unes altres per la zona, com **L'Ermita, Gelatina Orxateria o La Jijonenca**, les tres a Meliana, on completar el ritual mentre deixem que el dia s'esvaeïska.



Immersió en l'essència del Carraixet

Som producte de la terra que ens envolta, no hi ha més. I també ens alimentem del que aquesta ens ofereix, o així hauria de ser. Mostrar-nos respectuosos i agraïts passa per aprendre de la terra i preservar el llegat, formant part de la cultura que encara perviu a l'Horta. Si passem pels camps, ací i allà trobarem edificacions valencianes singulars com les alqueries, que constitueixen un **patrimoni arquitectònic únic**. També podrem assistir a partides d'esports que no coneixen en cap altre lloc, com la **pilota valenciana**, ja que a Alfara del Patriarca hi ha un trinquet. I, si alguna cosa caracteritza València, són les bandes de música, amb un nombre de formacions molt superior a qualsevol altra província d'Espanya. Ja no tan sols protagonitzen les festes, també les noves propostes culturals que es tornen cap a l'entorn, perquè la modernitat passa per l'autenticitat. I res més genuí que aquesta horta al voltant de la ciutat. En els municipis de Turisme Carraixet menjaràs molt bé, però també estiraràs de les arrels de la terra.

A photograph of a field with rows of small green seedlings in dark, cracked soil. The seedlings are arranged in straight lines, and the soil is dark brown and heavily cracked, suggesting a dry environment. The text is overlaid in the center of the image.

*Les teues arreles estan a l'Horta.
El teu futur passa per ací*

