
Plan gastronómico en el norte de Alicante (Gastronomía)

31, octubre



En estos meses de frío apetece hacer otros planes en espacios cerrados, especialmente por las tardes. Así que los visitantes de la Finca Santa Elena están de suerte, ya que la masía queda cerca de muchos pueblos que vale la pena visitar, además de por su paisaje y monumentos, por su gastronomía típica, que mezcla la cocina mediterránea, las reminiscencias árabes y los productos frescos de una tierra fértil de campos y viñedos. Esta vez os hablaremos de las particularidades del norte de Alicante, donde se encuentran Agullent, Alfafara, Agres y Banyeres de Mariola, los más cercanos a la Finca, en los que **os proponemos seguir una ruta de turismo rural y gastronómica** como plan de fin de semana.

Por ejemplo, en Alfafara, enclavado a los pies de la Sierra Mariola y a solo 25 minutos de la Finca, el principal producto que encontramos está muy relacionado con la economía agraria del municipio, que cultiva sobre todo olivos, árboles frutales y cereales. Allí, **el aceite es el protagonista de las comidas, por lo que se utiliza para preparar algunas famosas salsas**, como la llamada "pericana", que se consume típicamente en toda la provincia y que también es muy típica de Agullent. Es una salsa hecha a base de abundante aceite de oliva, pimientos secos, y una variedad de pescado llamado *capellans*, como ingredientes principales. Se le añade también cebolla picada, ajo en láminas y cebollino o perejil. Es una guarnición perfecta para untar y mojar con pan, pero también es común acompañarlo con habas o con los pescados. **Otra salsa deliciosa y típica es el llamado "espenca", una guarnición o entrante** que se acompaña de pan y que se cocina con pimiento rojo, berenjena, bacalao salado, ajo y, por supuesto, aceite de oliva.

También es típica, en la localidad de Alfafara y Agres, **la "borreta" de bacalao con patatas, espinacas y ñora o pimiento picante**, un plato perfecto para combatir el frío. "La sang amb ceba" o sangre encebollada, o el puchero de "pelotes o fasedures" -u *olla amb pilotes*-, que forma parte de la cultura gastronómica de Agullent y Alfafara, es un guiso en el que las pelotas o albóndigas elaboradas con carne se cuecen en un caldo de cocido en el que no faltan garbanzos, zanahorias, patatas y otras verduras.

El arroz, por supuesto, es también el protagonista en estas tierras por su extraordinaria y deliciosa variedad de recetas. El principal es el arroz al horno, también extendido en Terres dels Alforins y más allá, un arroz cocido a la cazuela de barro y siendo especialmente renombrado en su elaboración la localidad de Agres. También en este municipio, además de en Alfafara, encontramos típica la preparación del arroz con pencas, judías y nabos –o en valenciano, *arrós amb penques i fesols i naps-*, también un remedio estupendo contra las fechas más frías del año. Esta receta lleva como ingredientes fundamentales arroz, carne, pencas –el tallo de la acelga-, judías blancas, nabo, cebolla y ajo. **En Agullent, también destaca la preparación de la paella, el arroz con acelgas** –un arroz sin carne consumido antiguamente de manera habitual durante la Cuaresma- **o el puchero.**

En Agres, encontramos también las tortas de harina con niscalos o rebollones o con sardina, y les *bajoques farcides* o **pimientos rellenos de arroz –esta última una receta muy propia de esta zona del norte de Alicante-**. En Banyeres de Mariola –a media hora escasa de la Finca- se han especializado en recetas como la "olla de carabassa" –un plato caliente de calabaza, nabos, patata, alubias y hierbabuena-, los "gaspaxos", y las famosas *coques fregides*, entre otras especialidades.

No podía faltar tampoco un buen postre en esta gastronomía tan variada. En Alfafara destacan **la calabaza al horno, los pasteles de boniato, los buñuelos**, la deliciosa torta Cristina –hecha con huevos, azúcar, almendra molida y ralladura de limón-, y que a nosotros nos encanta, o el llamado *codonyat*, los suspiros, *o els casquinyols –o carquiñoles-*, pastas secas con almendras. **En la repostería de Agullent encontramos dulces como rollitos de aguardiente** y "*pasteles de boniato*". Para finalizar, para la digestión, no puede faltar la bebida típica de Banyeres: el licor de hierbas (*herbero*) procedentes de la Sierra Mariola.

Pero esto no es todo. Muchas más recetas, *coques*, embutidos y dulces os esperan en estas y otras localidades cercanas a Santa Elena. Atreveos a disfrutar del turismo rural probando también un poco de la gastronomía de la zona, y nunca olvidareis los olores y sabores que os depara la tierra del norte de Alicante.

Comentarios