

Gandia

Gastronomía





Gandia

y su gastronomía

La gastronomía de Gandia es típicamente mediterránea. La huerta nos ofrece los ingredientes naturales para la elaboración de una excelente cocina, que junto con el pescado y el marisco que viene directamente de la lonja de Gandia, y el arroz, forman los ingredientes básicos en la cocina de esta tierra.

Entre sus platos más típicos destaca, sin lugar a duda, la **Fideuà de Gandia**, una paella cocinada con fideos guisados con pescado y cigalas. El arroz, que se cocina de diferentes maneras, como puede ser caldoso, al horno o en paella y otros platos que podemos degustar de la gastronomía de la comarca, como son los **"figatells"**, la **"gamba amb bleida"**, los **"pebres farcits"**, el **"all i pebre"**, etc.

En cuanto a los postres y dulces, destacan las excelentes frutas frescas que nos ofrece la huerta y, de entre ellas, sus famosas naranjas. Existen gran variedad de sabrosos dulces típicos y tradicionales de la zona como el turrón de cacahuete, las monas de pascua, los buñuelos de calabaza o la corona de Gloria, entre otros.

fideuà de Gandia

La Fideuà de Gandia es la seña de identidad gastronómica de la ciudad. Cuenta con más de 100 años de historia. La inventaron por casualidad unos pescadores que faenaban a bordo de la barca Santa Isabel. Cuando se disponían a hacer una paella de pescado, se dieron cuenta de que se les había agotado el arroz y decidieron hacerla con fideos, descubriendo así un plato exquisito. Al llegar a puerto lo comentaron con sus mujeres que empezaron a cocinarla, dando lugar al nacimiento del plato más típico de la ciudad: **"La Fideuà de Gandia"**.

CONCURSO INTERNACIONAL Fideuà de Gandia y gastronomía

Todos los años tiene lugar en Gandia el tradicional Concurso Internacional de Fideuà que, tras más de 40 años de historia, ha conseguido una amplia proyección con la presencia de grandes artífices de la alta cocina internacional y los restaurantes más prestigiosos e innovadores del país. Contribuyendo a mantener, año tras año, una oferta turística competitiva y de calidad en un entorno tan privilegiado como son Gandia y su playa.





FIDEUÀ DE GANDIA

Ingredientes para 6 personas

PARA EL CALDO: 1,5kg de pescado de roca "morralla" de la lonja de Gandia, 200gr de tomate, 1 cebolla, 1 ñora, 1 puerro, 1 zanahoria, perejil.

PARA LA FIDEUÀ DE GANDIA: 6 cigalas de Gandia, 6 gambas rojas, 500gr de rape, 200gr tomate picado, 1 cebolla rallada, 30gr pimentón dulce, 600gr de fideos nº3, 150ml aceite de oliva virgen, hebras de azafrán, 1 diente de ajo.

Elaboración

PARA EL CALDO: lavamos los pescados, las verduras y troceamos.

En una cazuela añadimos 100ml de aceite de oliva virgen. Cuando esté caliente, incorporamos los pescados de roca "morralla" y los sofreímos. Incorporamos las verduras y sofreímos. Añadimos 5 litros de agua fría. Cuando empiece a hervir, espumar y dejar 40 minutos. Colar y reservar.

PARA LA FIDEUÀ DE GANDIA: colocamos la paella con el aceite a fuego moderado. Cuando esté caliente, añadimos las gambas y las cigalas, sofreímos un poco y reservamos. Añadimos el ajo picado y la cebolla rallada. Cuando esté dorado, incorporamos el pimentón y el tomate dándole unas vueltas para que no se nos queme. Añadimos el rape, el azafrán, le damos unas vueltas y añadimos, aproximadamente, 2 litros de fondo de pescado bien caliente. Incorporamos los fideos y rectificamos de sal y colorante. Este tipo de fideo tiene una cocción de 10 o 12 minutos. En sus primeros 5 minutos mantendremos el fuego a su máxima potencia, y en los últimos 3 minutos colocaremos las gambas y las cigalas por encima de forma uniforme hasta que quede en su punto.

Dejaremos reposar 5 minutos y ya estará lista para servir.

Se recomienda usar un recipiente de paella de 47 centímetros de diámetro para su óptima confección.

Los arroces

El arroz es el rey de la mesa, ya sea seco, caldoso o meloso: arroz al horno, a banda, con acelgas... No obstante, entre todos ellos, destaca la famosa paella valenciana, elaborada de muy diferentes maneras: con pollo y conejo, verduras, albóndigas... Por otro lado también destaca el "**putxero**", un plato similar al cocido.

La Comunidad Valenciana es conocida por sus arroces y por la variedad de los mismos. Un ejemplo es el del arroz al horno que se cocina de diferentes maneras incluso en municipios vecinos.

PUTXERO

Ingredientes para 8 personas

1/4kg panceta, 1/4kg babilla de ternera, 1/4kg tapa de ternera, 1/2 gallina, 8 pelotas mixtas, 1/4kg garbanzos, 8 zanahorias, 4 nabos, 4 chirivías, pencas, 1/4kg tuétano/hueso de jamón, sal, 1 boniato o un trozo de calabaza, 6 patatas.

Elaboración

Lavamos todas las hortalizas, cortamos al gusto. Hacemos lo mismo con la carne excepto con la gallina.

Metemos en un recipiente con agua fría los garbanzos a remojo desde el día anterior.

Añadimos las carnes y las hortalizas, dejamos cocer, cuando hierva, espumar y bajar el fuego al mínimo.

Después de dos o tres horas, añadimos las pencas, los garbanzos y, casi al final, las pelotas y las patatas. Es importante para que no se rompan ciertas hortalizas, sacarlas cuando estén cocidas.

Con los restos del "**putxero**" se puede preparar un arroz al horno al estilo de Gandía.





ARROZ AL HORNO AL ESTILO DE GANDIA

Este es un plato típico de Gandia, basado en los ingredientes del "putxero". Es una receta que se elaboraba al día siguiente de haber cocinado el "putxero" y que en algunos lugares se le llama "Arròs passejat" porque las mujeres lo llevaban preparado desde casa hasta el horno para cocinarlo.

Ingredientes para 4 personas

200gr garbanzos, 100gr panceta, 200gr de garreta de ternera, 1 patata, 1 nabo que hemos reservado del putxero, 2 litros de caldo del mismo, 400gr arroz, azafrán, sal, 15 gr pimentón dulce, 2 morcillas, 1 cabeza de ajos, 3 tomates maduros, 100ml aceite de oliva.

Elaboración

En una sartén sofreímos el arroz junto con la morcilla y unos dientes de ajo y colocamos en la cazuela de barro. Añadimos encima los garbanzos, la patata y el tomate en rodajas, la panceta y la garreta troceadas y una cabeza de ajos. Incorporamos en caldo y lo metemos en el horno.

PAELLA AL ESTILO DE GANDIA

Ingredientes para 4 personas

400gr de Arroz, 1 Kg. de pollo troceado, 500gr de conejo troceado, 16 albóndigas de ternera y magro de cerdo, 200gr de judías verdes, 100 gr de garrofó fresco, 100gr de tomate troceado, 1 pimiento rojo a tiras, 6 cucharadas de aceite de oliva, unas hebras de azafrán, pimentón rojo molido, una ramita de romero, sal.

Elaboración

Verteremos el aceite sobre la paella y encenderemos el fuego. Una vez el aceite esté caliente, añadiremos el conejo y el pollo y sofreiremos hasta que adquieran un color dorado. Daremos vueltas a las piezas de carne para que se hagan uniformemente. A continuación echaremos las verduras y el pimiento rojo y rehogaremos todo. Ahora verteremos el tomate rallado y sofreiremos del mismo modo, removiendo constantemente.

Ahora es el turno del pimentón. Lo añadiremos y removeremos apenas un instante, enseguida hay que verteremos el agua hasta los remaches de la paella para evitar que se queme e incorporaremos las albóndigas.

Añadiremos el azafrán, el romero y la sal. Una vez que el agua rompa a hervir, retiraremos el pimiento rojo y dejaremos unos 5 minutos en ebullición con fuego vivo. A continuación bajaremos a fuego medio y dejaremos cocer entre 20 y 30 minutos.

Avivaremos el fuego y añadiremos el arroz. La forma tradicional de ponerlo es haciendo una cruz en el agua que está hirviendo y repartirlo de modo uniforme por la superficie del recipiente. Probaremos y rectificaremos de sal. Colocaremos el pimiento rojo sobre el arroz.

Mantendremos el fuego fuerte durante unos 10 minutos y reduciremos el fuego a la mitad durante un tiempo parecido hasta que el arroz quede en su punto de cocción.



"ESMORZARET"

El almuerzo fuera de Valencia no se interpreta como lo hacemos nosotros. El **esmorzaret** es todo un ritual, un punto de encuentro, una puesta al día entre amigos, un homenaje a la gastronomía y mucho más.

El esmorzar tiene como eje un **bocadillo** relleno de embutidos de máxima calidad, tortillas de cualquier ingrediente, figatells, ternera, pimientos, mayonesa, atún, queso, all i oli...

El bocadillo siempre debe ir acompañado de la **picaeta**: aceitunas y encurtidos o ensalada, cacahuetes y altramuces. No puede faltar una caña de cerveza o el vino con gaseosa.

Un buen esmorzar termina con el **cremaet**: un café corto, con ron flambeado, azúcar, canela, corteza de limón y granos de café.

ESPENCAT

Ingredientes para 4 personas

8 lonchas de mojama, 2 pimientos rojos, 1 berenjena rallada de Gandia, 2 dientes de ajo (opcional), aceite de oliva extra virgen.

Elaboración

Asamos los pimientos y las berenjenas. Los limpiamos, quitamos las semillas y los cortamos a tiras. Ponemos todo en una fuente, añadimos los ajos picados y un chorro generoso de aceite de oliva.

Dejamos reposar para que todos los sabores se amalgamen, y emplatamos añadiendo las lonchas de mojama.

Notas

Hay versiones en que se sustituye la mojama por bacalao, atún en salazón o bacalao remojado y desmigado.



CIGALITAS DE LA LONJA DE GANDIA SALTEADAS CON JAMÓN IBÉRICO

Ingredientes para 2 personas

250gr de cigalitas, 50gr de jamón ibérico, 4 ajos tiernos, aceite de oliva, sal, guindilla.

Elaboración

Pon a calentar el aceite de oliva, sofríe el jamón con los ajos tiernos y dos guindillas.

Cuando tengas todo sofrito añade las cigalitas y saltea con un poco de sal hasta que se doren y lo tendrás listo para servir.



Rutas de tapas

DESTAPA'T

Si quieres conocer el tapeo típico, los jueves por la noche en el centro de Gandia podrás degustar las mejores tapas, con una magnífica calidad y un gran ambiente en la calle.

Además, el Destapa't es el punto de inicio o final a muchos eventos que se realizan en la ciudad como pueden ser Polisònic, el Marquesa Concerts o las visitas teatralizadas al Palau Ducal y con los que en muchos casos colabora tematizando las tapas relacionándolas con esos eventos, como es el caso del Concurso Internacional de Fideuà de Gandia y Gastronomía.

DE PICAETA POR ROIS DE CORELLA || COREA TAPEA

Otras dos rutas de tapas que transcurren por dos barrios de la ciudad los viernes por la noche.

Estas rutas, poco a poco, se han convertido en dos referentes del ocio gandiense para comenzar el fin de semana.



DELICÀ DE GANDIA

Cuenta la leyenda que una joven gandiense, al salir de misa en la Colegiata, falleció al caerle un pétalo de jazmín. Desde entonces, se conoce a esta chica como la Delicà de Gandia (la delicada). Lo que la historia ha ocultado es que el pétalo pesaba 100 kilos y era un ornamento del rosetón que luce la puerta principal de la Insigne Colegiata.

También da nombre a un dulce típico de Gandia.

Ingredientes

Harina, azúcar, huevo, almendra, aceite vegetal, sal, levadura, pasas, nueces, limón (raspadura), naranja (confitada), agua y harina de arroz.

Elaboración

Su elaboración es un secreto de la Asociación de Pasteleros de Gandia. Si quieres probarla, tendrás que venir a Gandia...

Dónde comer

Gandia es un destino turístico que apuesta por la calidad en sus servicios.

Es por ello que se ha adherido a la metodología SICTED (Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos), un proyecto de mejora de la calidad de los destinos turísticos que se basa en la conciencia integral de destino y en la identificación de objetivos comunes de los agentes implicados y que persigue un nivel de calidad homogéneo en los servicios ofrecidos al turista dentro de un mismo destino.

Encuentre aquí la información sobre los establecimientos distinguidos con este sello en 2020, en los que degustar la auténtica gastronomía de Gandia.

RESTAURANTES

CHEF AMADEO

Mallorca, 17B
Tel: 96 284 21 76
<http://chefamadeo.com>

PRIMERA ESTACIÓ

Pl. Del Beato Andrés Hibernón, 2
Tel: 649 848 097

CASA JOSÉ - OBELIX

Legazpi, 21
Tel: 96 284 02 61
www.restaurantecasajose.com

JACK THE PEPPER

Alcoi, 26
Tel: 963 115 916

PARSIFAL

Pg. Marítim Neptú, 60
Tel: 96 284 83 94

GASTROBAR IRIS Y SALVA

Pg. Marítim Neptú, 94
Tel: 619 263 207
<http://irisysalva.com/gastrobar>

RESTAURANTE LA VISTETA

Ctra. Barx-Simat, Km 1, Sn - Barx
Tel: 96 280 75 01

RESTAURANTE PUIGMOLA

Partida Puigmola S/N - Barx
Tel: 96 280 70 08
www.restaurantepuigmola.com

LA CUINA DE KARLOS ESCOTO

Cibeles, 5
Tel: 646 962 493
www.lacuinaidekarlosescoto.com

ALQUIMIA

Ausiàs Marc, 5
Tel: 96 111 64 52
www.restaurantéalquimia.es

PETITS

Benicanena, 11 Bj
Tel: 678 545 838
www.petitsgandia.com

BARES Y CAFETERÍAS

CASAVELLA

Pl. Rosa dels Vents, 59
Tel: 676 979 823

BAYBEACH

Pg. Marítim Neptú, 62
Tel: 96 284 03 00
www.hotelesrh.com

CHIRINGUITO BUDHA

Pl. Rosa dels Vents, 59
Tel: 653 984 723
<http://budha.negocio.site/>

XIRINGUITO MALIBU BEACH

P. ROSA DE LOS VIENTOS, 59 B1
Tel: 676 979 823

CHIRINGUITO MAGIC BEACH CLUB Nº8

Pg. Marítim Neptú, 94 - Arena
Tel: 96 284 15 00
www.hoteles-costablanca.com

CHIRINGUITO BEACH CLUB IRIS & SALVA

Pg. Marítim Neptú, 88 - Arena
Tel: 619 263 207
<http://irisysalva.com/beach-club/>

HELADERÍAS

HELADERIA LLORENS & BAHENA LA JIJONENCA

Pg. Marítim Neptú, 89
Tel: 687 720 673

HELADOS XIXONA

Pg. Marítim Neptú, 79
Tel: 605 101 097

HELADOS XIXONA DE LA IGLESIA

Devesa, 42
Tel: 667 668 375

HELADOS XIXONA INFANTE

Pg. Marítim Neptú, 66
Tel: 667 668 375

HELADOS XIXONA Nº7

Pg. Marítim Neptú, 7
Tel: 667 668 375

HELADERIA LLORENS & BAHENA 1

Pg. Marítim Neptú, 52
Tel: 96 284 01 81





Gandia

Esplendor Mediterráneo

TOURIST INFO GANDIA

Avda. Marqués de Campo, s/n

46701 Gandia

Tel. 962 877 788

Fax 962 959 804

gandia@touristinfo.net

TOURIST INFO GANDIA PLAYA

FARO UNO

Paseo Marítimo (frente C/ Cibeles)

46730 Playa de Gandia

Tel. 962 842 407

gandia@touristinfo.net

www.visitgandia.com



@visitgandia



Compromiso
de Calidad Turística



L'EXQUISIT
mediterrani



COMUNITAT
VALENCIANA



AJUNTAMENT
DE GANDIA



VALÈNCIA
TURISME