

DE CUANDO DESCUBRÍ ALBORAYA

TODA UNA EXPERIENCIA

MAR

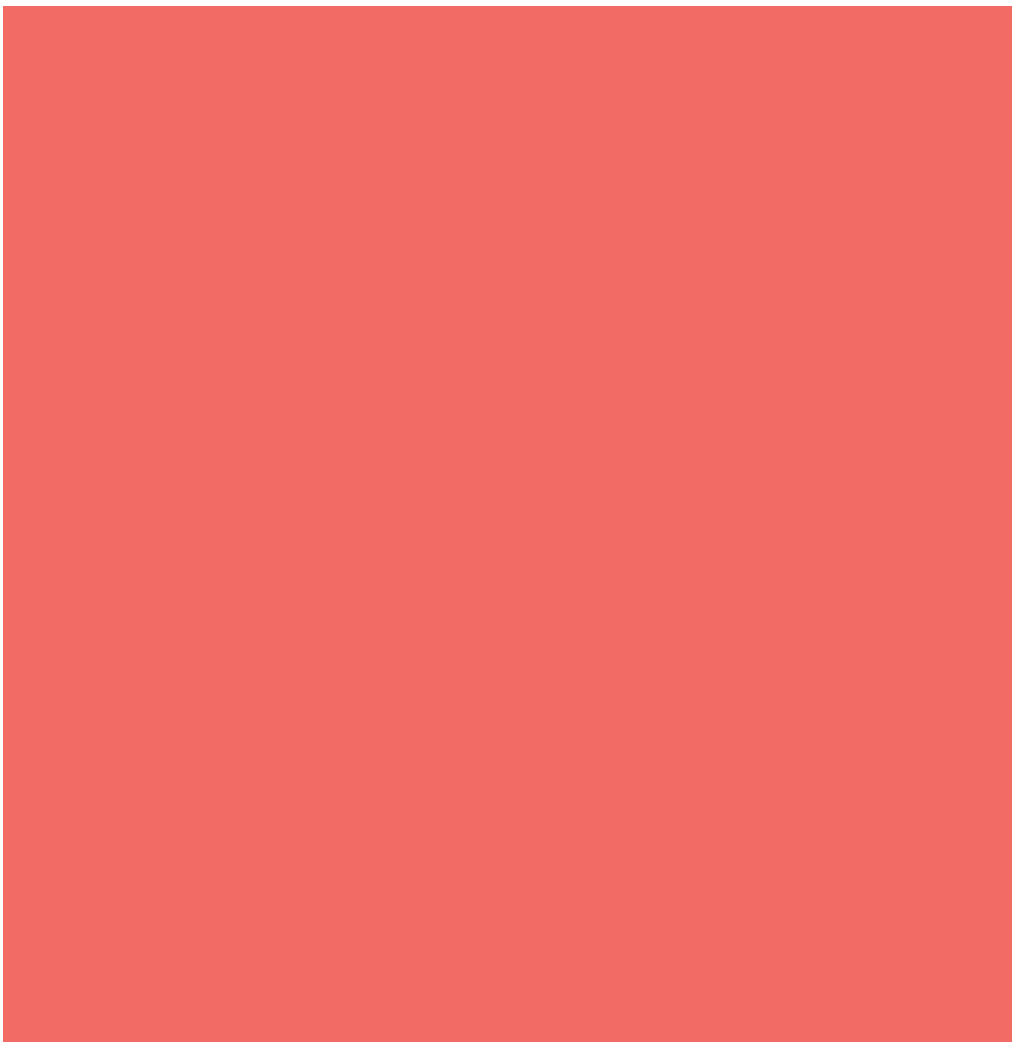
HUERTA

HORCHATA

ACTIVA



www.turismoalboraya.es





www.turismoalboraya.es

VINE DE VISITA Y ME PERDÍ

Había reservado un alojamiento en la playa de València. Cuando llegué a la dirección indicada había apartamento y también había playa. Ahora, eso sí, lo que es la capital valenciana se me escapaba de la ecuación. Salí a curiosear un poco la zona. Total, no tenía nada que perder. Le pregunté a una señora que pasaba por ahí que dónde estábamos. “Al poble de l’orxata”, me contestó. Miré a un lado y vi kilómetros de verde. Miré al otro y la kilometrada era azul. Miré el reloj y vi que tenía tiempo. ¿Un pueblo de colores con calles de agua?. Cogí mi cámara. “Calienta que sales”, le dije. Decidí que había encontrado el sitio perfecto para perderme.





Í N D I C E

PARTE 1.

Sus playas.

El trocito de mar en el que se juega

PARTE 2.

Su horchata.

Esa bebida que no puedes comparar

PARTE 3.

Su huerta.

Donde se cultiva la gastronomía local

PARTE 4.

Su vida.

El gusto de celebrar



PERDERSE EN ALBORAYA

Sus playas. El trocito de mar
en el que se juega

Cuando empecé a andar, sin ningún rumbo concreto, fue el mar el que me iba marcando la dirección. Fue así como me di cuenta de que este pueblo escondía diferentes playas que parecían confeccionadas para satisfacer los más diversos gustos.



LA PATACONA

La primera que encontré fue la playa de La Patacona. Es la más urbana, supongo que por ser la más cercana a la ciudad de València. Aquello era puro dinamismo. Una playa repleta de vida, la clásica costa mediterránea llevada al siguiente nivel. Surferos jugando con las olas, niñas y niños jugando con la arena y familias disfrutando del sol. El chiringuito de confianza se hacía cargo de que la cervecita estuviese siempre bien fría, las hamacas con sus sombrillas de paja se ocupaban de que hasta los más exquisitos disfruten de la playa como reyes y los restaurantes del paseo se encargaban de que no te quedases con las ganas de un buen arroz con vistas al mar.

Vi una "Q" en una bandera y dije "¿qué?", y el socorrista me contestó "Q de qué calidad tiene nuestra playa, y no solo eso sino también distinguida por SICTED". Y sonrió y siguió vigilando. Y yo sonreí y

- 1 *¿California?
No, La Patacona*
- 2 *Esto es vida. Y lo del
smoothie, también*
- 3 *Aquí te dejan surfear aunque
no tengas rollito surfer*

seguí observando. Me senté en un chiringuito para hacerlo con una sangría fresca en la mano. En la mesa de mi izquierda una pareja brindaba con sus batidos de frutas y a mi derecha, al lado del paseo, unas amigas utilizaban las casetas de colores como plató para sus fotos de Instagram. A lo lejos, una cuadrilla vivía con una emoción propia de las mismísimas olimpiadas un torneo de voleibol playa. Unos metros más allá, el pequeño albañil de un castillo de arena destrozado por un mal remate en el partido, no parecía tan emocionado. El sol llegó a su punto más alto y con él llegué yo al restaurante más cercano. Un señor me vio indeciso mirando la carta y me dijo que tenía que probar el *esgarraet*. Pensé que me estaba vacilando hasta que los vi en el menú. Una vez más, me dejé sorprender por este pueblo y el resultado fue tremendo.

Coincidí de nuevo con otra bandera con una Q. Volví a pensar en voz alta, aunque esta vez fue algo así como “Q de *Qué pasada de sitio*”. Y una señora que me era familiar me contestó “Pues encara no has vist res, xiqueta”. Y así, acabando un día de playa, empecé un viaje por todo lo que albergaba el pueblo de Alboraya.

A ver quién se resiste a un poquito de postureo aquí





ALBORAYA, PARA
IR ABRIENDO
BOCA

LA PATACONA

Guía práctica de sitios para que no te falte de nada

(Y estos son solo unos pocos; date un paseo y déjate sorprender)

■ PARA DISFRUTAR EN EL MAR

Mediterranean Surf

■ DECENAS DE CAFETERÍAS, BARES Y CHIRINGUITOS

La Más Bonita Patacona

Café Arena de Mar

La Casa de la Mar (programación cultural, ocio, gastronomía y arte)

■ RESTAURANTES TAMPOCO TE VAN A FALTAR

Nuestros arroces y comida mediterránea

Restaurante Cocoa Patacona

Restaurante La Ferradura

Casa Navarro Restaurante

Motes Arrocería

Mimar Arrocería Mediterránea

Casa Patacona

La Chipirona playa

La Ferradura

La más bonita

La Tapacona

Llevant

Medi Surf Café

Tintorera wine

Tres14 Patacona

■ *Comidas del mundo*

La Tapacona

The Black Turtle (hamburguesotas)

O'ahu Sushi Beach (comida japonesa)

Sorsi e Morsi Platja Patacona (italiano)

Un Posto al Sole (pizzería)

La Girafe (un poco de todo)

Banana Beach Patacona

El Rincón de Galicia

Gona Patacona (hamburguesería)

Spaghetti & Blues (italiano)

■ HORCHATA EN ESTA ZONA

Horchatería L'Obrador de Bou*

Heladería Soler

■ HOTELES CERQUITA DE LA PLAYA

Resa Patacona

Banana Beach Patacona

■ IGUAL TAMBIÉN TE PUEDES PASAR POR...

Plaza General Basset

Mirador de la Patacona

Escultura de Enric Mestre

Ermita del Miracle dels Peixets

Desembocadura del Río Carraixet



MÁS INFORMACIÓN DE
PLAYAS AQUÍ

* Club de Producto Artesanos de la Horchata







ESCUELAS DE
SURF Y DEPORTES
ACUÁTICOS





PLAYA NATURAL DE ELS PEIXETS

De camino a casa, cuando el sol ya se estaba poniendo, vi lo que parecía una playa virgen que me llamó la atención. El silencio era el sonido predominante cuando comencé a adentrarme en ella. Un vecino del municipio, al que saqué de su apacible paseo con mis preguntas, me indicó que estábamos en la Playa Natural de Els Peixets.

Para orgullo de Alboraya, se trata de una de las escasas playas naturales que quedan al norte de la provincia de Valencia. Además, su sistema dunar es el hábitat de una de las especies protegidas más emblemáticas de la zona: el chorlitejo patinegro. Esta ave amenazada necesita de playas con un alto grado de naturalidad para habitar. Por eso, mi recién estrenado compañero de paseo, me insistía que tan importante es disfrutar de esta playa como ayudar a conservarla.

También aproveché para preguntarle por una edificación que se veía a lo lejos desde la playa que de algo me sonaba. Me dijo que esa era la Ermita de El Miracle de Els Peixets, que seguramente me sonara porque era de las cosas más icónicas de Alboraya. Con el sol apunto de esconderse tras nosotros, me enseñaron un vídeo de una romería que se hace cada año el lunes de Pentecostés desde la playa hasta la ermita. Me contó que esta peregrinación en el pueblo es una festividad súper típica, con paellas y distintos actos –y casi casi hasta me invitaron a la del año siguiente!- Anotado queda.



PORT SAPLAYA

Cuando le pregunté a Google por Alboraya hubo algo que resaltó de entre el resto de resultados. Fue el nombre lo que hizo que llamase mi atención: "la Pequeña Venecia". ¿Qué pinta aquí Venecia?, me dije. Acudí a Google Fotos y ahí encontré con el mismo título fotos de postal con infinitos colores. No sé si fue una cosa u otra lo que me hizo decidir que esa tenía que ser mi próxima parada, pero allá que me fui.

Estaba llegando a mi destino cuando comencé a ver que las calles de repente no tenían suelo ni coches sino agua y barcos. No era broma lo de la "Pequeña Venecia". Claro, yo me esperaba el típico puerto pero con casas de colores... Pero aquella zona iba más allá. Había varias calles repletas de este panorama de postal. La gente paseaba por el borde de las calles y su reflejo -con el reflejo de las casas, de los barcos y del cielo de fondo- iba recorriendo el canal poco a poco. No hace falta decir que mi cámara se volvió loca, pero sí cabe resaltar que se me veía en los ojos la locura de encontrarme esto de repente, a solo 15 minutos de València capital. Total, que me quedé sentada



en silencio en un muelle, con los pies colgando. Unos minutos después, llegó el patrón de un barco cercano a donde yo estaba. Le debió de hacer gracia la mirada de turista con la que observaba todo lo que me rodeaba, aunque no pareció ser la primera vez que la veía. Me comentó que ver las caras de la gente era lo que más le gustaba de trabajar allí, y me quedé un rato charlando con él. Habiendo contemplado ya un buen rato los canales y sus barcos, creí que tocaba recorrerlos a pie. Un par de parejas me pidieron que les hiciese una foto y aproveché para preguntar a la segunda un buen sitio para tomar algo refrescante. La cara de *guiri* la debía de mantener porque adivinaron que no era de aquí y me preguntaron si me había gustado la horchata. Al decirles que no la había probado todavía no tardaron más de tres segundos en mandarme a una buena horchatería de la zona.

Y ese fue mi siguiente paso y el mejor modo de acabar mi paseo por Port Saplaya: probar la famosísima horchata artesana de Alboraya.

1 *La Pequeña Venecia desde tierra firme*

2 *Paseos de los que no te cansas*

3 *Viento en popa a toda vela*

PORT SAPLAYA

Lo mejor de lo mejor: para la mejor de las vacaciones

■ PARA DISFRUTAR EN EL MAR

Jet Ski Saplaya
XSA Surf - Escuela de Surf València
Mundo Marino Port Saplaya. Paseos en barco.

■ DECENAS DE CAFETERÍAS, BARES Y CHIRINGUITOS

Cafeto
Cervecería La brisa

■ RESTAURANTES TAMPOCO TE VAN A FALTAR

■ *Nuestros arroces y comida mediterránea*

Arrocería Casa Rafa	Port Saplaya-La Marina
Las Torres de Ciriaco	Bistro Belharra
La Pequeña Venecia	De Carne y Hueso
Trencabeach	Del port
Port Saplaya Mauricio's Beach	El Llar de Moncho
Arrocería Saplaya	La Morena
Enclave de Mar	Larimar
El Racó del Navarro	Mauricio's Beach
La Tasqueta Del Mar	Micalet
Puerto Cortes	Nº9
Moana PortSaplaya	Onda Bar
El Salado Playa	Taverna del Mar PortSaplaya
Mosquetero	Náutico – Restaurante

■ *Comidas del mundo*

Bar El Faro Alboraya
Restaurante el salero
Restaurante Chino Chang Hong
RESTAURANTE LARIMAR
Ristorante Pizzeria Morena
Sole Mio Restaurante y Pizzería
Brothers Cerveceria Pizzeria Kebab
Miss Sushi Saplaya
Vairez Parrilla Argentina

■ HORCHATA EN ESTA ZONA

Horchatería TONI*
Glasol heladería artesanal
Gelateria Saplaya Heladería & pastelería

■ HOTELES CERQUITA DE LA PLAYA

Beautiful Beach Apartment
Sea You Apartamentos València Port Saplaya
La Vista al mar de Belén
Sea View apartments Port Saplaya
La Huerta Beach Flat
First line apartment

■ IGUAL TAMBIÉN TE PUEDES PASAR POR...

Escultura de Enric Mestre
Faro Port Saplaya
Faro verde Port Saplaya
Capilla de la Virgen del Carmen

* Club de Producto Artesanos de la Horchata







SU HORCHATA

Esa bebida que no puedes
comparar



1

A lo que me di cuenta ya estaba llegando al final de mi primer vaso de la famosísima bebida de Alboraya. Había silenciado todos los pensamientos racionales hasta ese momento. Había estado, simplemente, bebiendo horchata. Tranquilísima, disfrutona y sin pensar. Cuando llegué al final del vaso me vinieron todos de golpe: “En realidad esto, ¿a qué sabe? ¿De qué estará hecha? ¿Y por qué es tan famosa en este pueblo? El pueblo de la horchata, había dicho aquella señora al llegar... ¿Cuál



2



3

sería su historia?" No sé si es que pensé en voz alta o lo extremadamente empanada que me había quedado con el vaso casi vacío, que una señora pareció escuchar lo que me rondaba la cabeza y me dijo: "La horchata es el tesoro que la gente conoce, pero toda la historia que hay detrás también tiene categoría". Y así, de un momento a otro, como quien no quiere la cosa, me encontré de charreta con lo que perfectamente podría ser la más prodigiosa de las graduadas en la universidad de la horchata. Pedí otro vaso, esta vez acompañado de los típicos fartons por recomendación de la mujer que me acompañaba. Los fartons son unos bollos que se suelen tomar con la horchata y que ponen la guinda al pastel, haciendo la clásica merienda más completa imposible.

Antes de nada, para poder conocer cualquier cosa, es importante saber su historia y origen. Así que fue por ahí por donde empezó mi nueva guía horchatera. Se ve que la leyenda cuenta que le dieron a probar

1 *El arte hecho bebida*

2 *A los artesanos de la horchata: gracias*

3 *Sin huerta, ni chufa ni horchata*



1



2

esta bebida al Rey Jaume I y éste, impresionado, preguntó que qué era. “Leche de chufa”, le dijeron, a lo que él contestó “Açò no es llet, açò es or, xata!”. Y no se necesitó más para bautizarla, según cuenta la leyenda y no la RAE. El verdadero origen de la palabra hace referencia a “hecha con cebada”. Efectivamente: la horchata de chufa no fue la primera, aunque sí ha llegado a ser la más famosa.

Alejándonos de leyendas y acercándonos a la historia, encontramos el origen de la horchata de chufa en la época en que los árabes llegaron con la chufa a València y establecieron Alboraya y otros municipios de l’Horta Nord ubicados a su alrededor, como la región responsable de cultivarla en España ya en la Edad Media, es así como Alboraya llegó a ser –y sigue siendo, con mucho orgullo- la cuna de la horchata.



Cuando se comenzó a plantar chufa era, principalmente, por sus propiedades medicinales. A día de hoy la horchata está mucho, muchísimo más vinculada al disfrute que a la salud (algo que no me extraña tras haberla probado), aunque sus propiedades me parecieron inesperadas pero interesantes. Y es que no me quiero poner en plan médico pero tiene un montón: que si es antioxidante y alta en fibra, que si asienta la flora intestinal y calma el dolor de estómago, que si sirve para la retención de líquidos y controla el colesterol... Vaya, un sinfín de beneficios más propios de un medicamento que de un capricho de verano (mezclado, eso sí, con el sabor propio de un capricho digno de dioses).

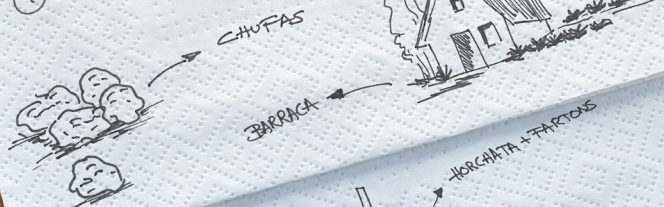
- 1 *Merienda a la fresca en la huerta de Alboraya*
- 2 *¿Y faltará mucho para que salga la chufa?"*
- 3 *Dulzura transmitida de padres a hijos*





LA ELABORACIÓN DE LA HORCHATA

- ① Cultivo de chufa en la huerta de Albaraya
- ② Secado natural de la chufa
- ③ Trituración las chufas + agua bien fría + azúcar
- ④ Lista para disfrutar con unos buenos fartons





Horchata artesana. Así de natural. Así de espectacular.

A estas alturas, llegamos a una pregunta que probablemente te estarás haciendo. Está hecha de chufa, eso está claro, pero... ¿cómo se hace? Adjunto los apuntes que tomé en esta clase express por si así queda más claro.

Y tras conocer de dónde viene la horchata, la siguiente pregunta, por orden lógico es de dónde viene la chufa (o al menos, esa fue la lógica de mi curiosidad). Se ve que es un tubérculo y, al preguntar por el cultivo del mismo, la mujer sonrió con la mirada de una madre orgullosa cuando habla de su hijo. Me preguntó si tenía tiempo, no dudé en decirle que desde luego que sí, y me marcó enseguida la ruta que tenía que seguir. Y así empezó mi paseo hacia la huerta de Alboraya: justo después de haber tenido el placer de conocer una pequeña parte de su sabor.

ALBORAYA HORCHATA

Para disfrutar de todo el ciclo de la horchata

■ HORCHATERÍAS

Horchatería Daniel*
Horchatería Panach*
Horchatería Els Sarians*
Horchatería L'Obrador de Bou*
Orxateria Gelateria "La Xufera"*
Orxateria Noubonaire*
Horchatería Rin*
Horchatería Toni*
Horchatería Vida
Bar Casa Cultura Alboraià

■ PRODUCTORES

Horchatería Daniel*
L'Obrador de Bou*
Mon Orxata*
Panach*
Alquería Rin*
Horchatería Toni*
Fartons Polo

■ EXPERIENCIAS

Alquería María Llistar - Planta I Cull*
Valencia Original Tours*
Mon Orxata*
Alquería El Machistre-Museo de la Horchata
y la Chufa

** Club de Producto Artesanos de la Horchata*



VER EL PLANO EN
GOOGLE MAPS



**ALBORAYA
CENTRO**

**PORT
SAPLAYA**
ALBORAYA PLAYA

LA PATACONA
ALBORAYA PLAYA

VALÈNCIA

LA MALVARROSA





CONOCE TODO
EL CICLO DE LA
HORCHATA



SU HUERTA

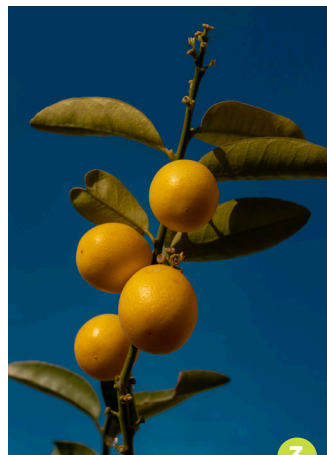
Donde se cultiva la
gastronomía local



Llegué a la huerta buscando el origen de la horchata y encontré que en aquellos campos se escondía todo un mundo, podríamos decir, paralelo a aquel del que yo venía: un auténtico vergel a escasos cinco minutos de la ciudad. Yo venía a València no sé con qué expectativas, pero esto era lo que menos esperaba encontrar: kilómetros y kilómetros de verde. En el camino coincidí con una familia que paseaba en mi misma dirección. Seguimos una parte del camino juntos y me estuvieron contando que esta era la huerta “periurbana” más



2



3

grande de Europa. Es decir, que el resto de ciudades europeas o están rodeadas por polígonos o por huertas más pequeñas que en la que nos encontrábamos. Vaya tela. Cada vez me sorprendía menos aquella cara de orgullo que la mujer ponía al hablar de la huerta de Alboraya.

Paseando y charlando acabamos encontrándonos con un agricultor que parecía saber bien lo que se hacía. La familia que me acompañaba se quedó un rato más hablando con el agricultor, que no tuvo reparo en hacerles un taller express a los niños.

Ese hombre parecía conocerse la huerta como la palma de su mano. Me hizo un repaso de toooodo lo que se cultiva aquí en cada una de las distintas temporadas del año (porque en cada época hay unas frutas y verduras de temporada concretas). Algo que me pareció muy curioso es la forma de riego que utilizan, a través de acequias, un sistema de regadío también heredado de los árabes tiempo atrás que se basa en la

1 *Experiencias que no se olvidan*

2 *Consume productos de temporada y proximidad*

3 *El corazón de nuestra alimentación*



EXPERIENCIAS
PARA VIVIR LA
HUERTA

construcción de un camino para el agua en base a la distribución de las distintas parcelas. Se trata de dejar a la ley de la gravedad actuar, de modo que el agua llega a cada campo en distintos momentos y cada agricultor está preparado para que esta llegue a una hora y un día de la semana concretos.

Bueno, además de contarnos lo que allí se cultivaba también nos dio información valiosísima (aunque probablemente solo fuese novedosa para mí) sobre los productos de temporada de ese momento. Además de hacerme un poco de promoción involuntaria –aunque provechosa– del mercado del pueblo, a donde me mandó a comprar pimientos, berenjenas, calabacines, tomates, cebollas... porque, según me dijo, “era el momento perfecto del año”. El señor no solo puso la idea de la materia prima sino que también me dio instrucciones para cocinarla en una típica coca de verduras. Spoiler: juntar productos de km 0 junto a receta de km 0 tiene un resultado infinitamente superior a 0.

Conforme caminaba me daba cuenta de que esa sensación de realidad paralela no se marchaba: tal como nos había contado el agricultor, se cultivaba de la misma manera que hace siglos y el paisaje estaba prácticamente intacto. Las edificaciones que me encontraba por el camino emanaban ese mismo aire; todo parecía haberse puesto de acuerdo para hacerme pensar que estaba viajando en el tiempo por un ratito. Un paraíso muy bien protegido que merecía la pena seguir protegiendo.

Cuando el calor amainó, vimos a lo lejos un grupo de ciclistas de ruta por el Barranco del Carraixet. El plan tenía una pinta tremenda, tanto que pensé que la próxima vez que viniese – porque ya a esas alturas estaba segura de que iba a volver a este pueblo- me traería la bici sí o sí.

Como no me apetecía irme todavía y la temperatura era buenísima, decidí quedarme un ratito más. El sol acabó yéndose también y solo quedé yo... y la huerta claro. Y un silencio que traía paz consigo. Y una tranquilidad que hacía tiempo que no sentía. Y también quedó el aire puro, con mil olores mezclados, y algún bichito se paseaba por ahí también de vez en cuando. Y ahí me quedé un momento, con los ojos cerrados y mirando las estrellas. No sabía exactamente el qué, pero algo en mí se había depurado esa noche.





Nuestro entorno se saborea, se pasea y se cuida

■ RESTAURANTE

Alqueria de L'horta
La Mozaira
Sequer Lo Blanch

■ HORCHATERÍAS

Vida

■ EXPERIENCIAS AGROTURÍSTICAS

Alquería María Llistar - Planta i Cull
Alquería del Machistre
Alqueria de L'horta

■ A CABALLO

Centro Ecuestre Pataques
Club de Equitación Alboraià

■ LUGARES DE INTERÉS

Barranco del Carraixet, ermitas, alquerías y
barracas

■ PASEAR Y CONOCER

Rutas por la Huerta de Alboraya







Dos buenos ejemplos de la gastronomía local

Paella de fetge de Bou

Hígado de toro - Entrañas y lleterola (Mollejas de toro)

Endivia - Garbanzos cocidos - Tomate para sofreir (poca cantidad)

Aceite - Sal - Arroz - Agua

Cortaremos el hígado, las entrañas y las mollejas en trocitos pequeños, poniendo la misma cantidad de hígado que de entrañas y mollejas. Pondremos la paella al fuego con el aceite y sofreiremos bien el hígado, las entrañas y las mollejas. Limpiaremos bien las endivias, las cortaremos en trocitos y las reservaremos. Cuando las entrañas estén suficientemente hechas añadiremos la endivia en cantidad suficiente como para hacer una montaña en la paella ya que a medida que se va friendo irá menguando mucho.

Por último sofreiremos un poquito de tomate y lo removeremos todo dando unas vueltas en la paella hasta que la endivia esté blandita. En este momento añadiremos el agua y lo dejaremos hervir un poco. A continuación pondremos los garbanzos ya cocidos y después el arroz. Lo coceremos todo teniendo en cuenta que este arroz tiene que quedar un poco caldoso y muy meloso. Algunos ponen una copa de coñac junto con el agua.

La “paella de fetge de bou” es una comida fuerte y que proporciona mucha energía. Este tipo de paella solo se cocina en Alboraya y sus alrededores y es un plato muy arraigado entre los labradores.





Corona

Bizcocho.

Mazapán: - 1 vaso y medio de agua - 1 vaso y medio de azúcar - 250 g. de almendra molida - limón rallado - canela en rama - 1/2 docena de huevos

Coceremos todos estos ingredientes, menos los huevos, al fuego en una cazuela durante unos veinte minutos y sin parar de remover.

Transcurrido este tiempo lo sacaremos del fuego y pondremos muy despacio y sin dejar de remover las seis yemas muy batidas. Cuando todo esté muy mezclado formando una mezcla blanca ya estará hecho el mazapán.

Merengue

Fruta confitada (para adornar la corona)

Como montar la corona

Pondremos un vaso con la base hacia arriba e iremos poniendo las lengüetas de bizcocho alrededor del vaso, haciendo una estructura de al menos tres lengüetas de anchura. Sobre esta base de bizcocho pondremos una capa de mazapán. A continuación seguiremos con otra de bizcocho, de dos lengüetas y media y encima le pondremos de nuevo mazapán. Después otra de dos lengüetas, de nuevo mazapán, y así hasta que se acabe la mezcla que hemos preparado. Terminaremos la corona con bizcocho y retiraremos el vaso. Después lo cubriremos todo de merengue haciendo dibujos y lo adornaremos con la fruta confitada. Finalmente doraremos la corona un poco al horno, solo para darle color. Se debe de hacer el día antes de comérsela.

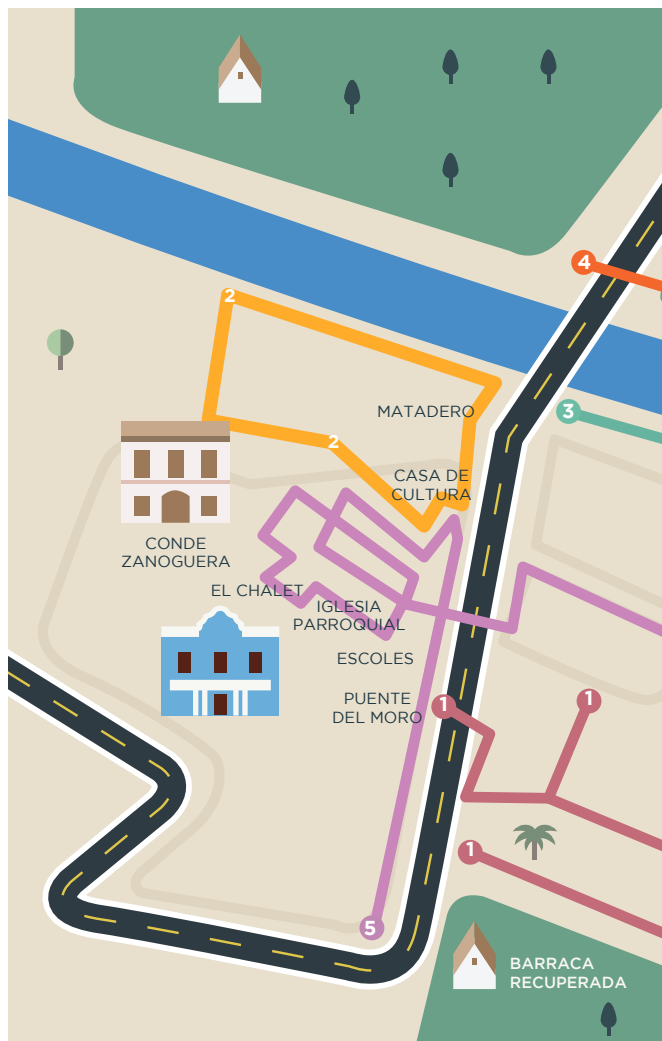
PLANO RUTAS

A pie o pedaleando. Rutas por el centro y huerta de Alboraya

- 1. CAMINO DE LAS PALMERAS
- 2. PARTIDA DE LOS DESAMPARADOS
- 3. BARRANCO DEL CARRAIXET
- 4. CAMINO DEL GAYATO
- 5. DEL PUEBLO A LA HUERTA
- 6. LAS ERMITAS



SIGUE LAS RUTAS
EN GOOGLE MAPS









SU VIDA

El gusto de celebrar



1

Un día, habiendo visitado ya el mar y la huerta, decidí dar una vuelta por el centro del pueblo para ver qué se cocía por ahí y, ya de paso, a ver si aprovechaba para comprar algún recuerdo de Alboraya. Había leído en algún lugar algo de un licor de horchata y me pareció buena opción. Total, andaba yo buscando la típica tiendecita de souvenirs sin expectativa de encontrar mucho más y acabé descubriendo unas cuantas tiendas pero que muy monas, de esas que no están todavía franquiciadas y ultraexplotadas. Así que me volví con



2



3

un detalle para mí, otro para mis padres y otro para mi hermano.

Y, de repente, cuando pensaba que ya no iba a descubrir más cosas nuevas en Alboraya y que los días que me quedaban allí se iban a limitar a disfrutar de lo que ya había descubierto, me encuentro con las ganas de celebrar de la gente del pueblo que, por lo que he comprobado, parece que no se acaban.

Estaba yo paseando tranquilamente por el casco antiguo (otro pequeño viaje en el tiempo, por cierto) cuando de repente veo la plaza del pueblo repleta de gente y de casetas en proceso de montaje. Miré a mi alrededor en busca de alguna señal que me dijese qué era lo que estaba preparando la gente de Alboraya y con suerte encontré un cartel en un muro que anunciaba que me había topado con el principio de las fiestas mayores en honor a San Cristóbal que empezaban la primera semana de julio. Pronto era el día del patrón, y como todo pueblo que se precie se estaban preparando para unas buenas fiestas patronales.

- 1 *En el Mercado de Alboraya, siempre encantados de recibirte*
- 2 *El Xalet Azul y una visita para recordar*
- 3 *Unas Fallas sin agobios*



CONOCE LA
AGENDA DE
ACTIVIDADES
CULTURALES







Me quedé observando un rato el ambiente que se estaba preparando, la emoción de la gente y los preparativos en general. Me picó la curiosidad de cómo se celebrarían las fiestas allí, así que decidí preguntarle a TikTok. "#Alboraya #Fiestas #SanCristóbal", tecleé. Vi vídeos de cómo las calles de Alboraya se llenaban de luces, fuego y colores y pensé "qué guay que voy a poder ver todo esto en directo". Pero la curiosidad no dejaba de picarme, e hice una búsqueda únicamente con "#Alboraya #Fiestas". Los resultados me dejaron con las ganas de visitar el pueblo en todas las distintas fechas: que si #SemanaSanta con unas procesiones singulares y un montón de hermandades involucradas, que si #Fallas con pinta de recoger lo mejor de cada casa (las tradiciones de València mezclado con la celebración de fiestas de pueblo), que si #VirgendelCarmen -que justo había sido unos días atrás- con la procesión marítima, que si el #DíaDeLaHorchata con la dulce bebida como protagonista principal... Bueno, y esto es solo el principio de la tremenda lista de resultados en la que pasé más rato del que en el momento pareció. Teatros, exposiciones, conciertos y menuda banda de música para sacar pecho. Ah, y una visita teatralizada por el pueblo en la que se encarnan personajes famosos de procedencia alboraiera y son estos quienes te acompañan por el pueblo y te van contando diferentes curiosidades del mismo. Sin olvidarme de la experiencia estrella de Alboraya: La elaboración de la horchata; un must en cualquier visita.

En fin, que este pueblo además de esconder un montón de sitios diferentes, curiosos y chulos también esconde una oferta de planes para no parar ni un momento si es lo que te apetece. Mil sitios en los que perderse y mil planes que uno no quiere perderse.

Calendario de festividades



FALLAS

Marzo

SEMANA SANTA

Marzo - Abril

PASSA DE SANT CRISTÒFOL

Mayo

MIRACLE DELS PEIXETS

Mayo - Junio

BOUS AL CARRER

Mayo - Junio - Septiembre

SAN JUAN

Junio

FIESTAS PATRONALES

Julio

FIESTAS DEL CARMEN

Julio

FIESTAS LA PATACONA

Julio

CRISTO DE LA PROVIDENCIA

Agosto

FIESTAS CALLE MILAGROSA

Noviembre

SANTA BÁRBARA

Diciembre



www.turismoalboraya.es

