

DE QUAN VAIG DESCOBRIR ALBORAIA.

TOTA UNA EXPERIÈNCIA

MAR

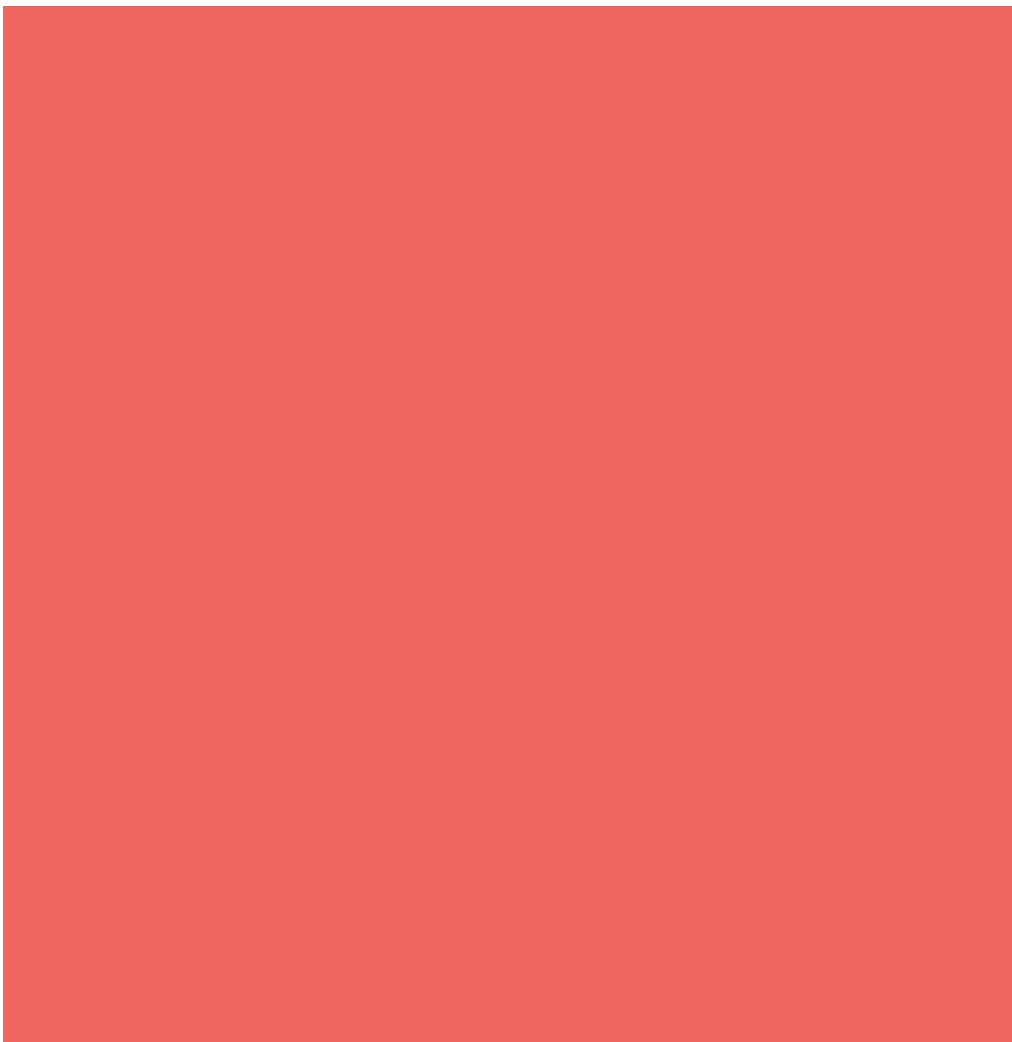
HORTA

ORXATA

ACTIVA



www.turismoalboraya.es





www.turismoalboraya.es

VAIG VINDRE DE VISITA I EM VAIG PERDRE

Havia reservat un allotjament a la platja de València. Quan vaig arribar a la direcció indicada hi havia apartament i també hi havia platja. Ara, això sí, el que és la capital valenciana se m'escapava de l'equació. Vaig eixir a tafanejar un poc per la zona. Total, no tenia res a perdre.

Li vaig preguntar on érem a una senyora que passava per allà. «Al poble de l'orxata», em va contestar. Vaig mirar a un costat i vaig veure quilòmetres de verd. Vaig mirar a l'altre i la quilometrada era blava. Vaig mirar el rellotge i vaig veure que tenia temps. Un poble de colors amb carrers d'aigua? Vaig agafar la meua càmera. «Escalfa que surts», li vaig dir. Vaig decidir que havia trobat el lloc perfecte per a perdre'm.





ÍNDEX

PART 1.

Les seues platges.
El trosset de mar en el qual es juga.

PART 2.

La seua orxata.
Aquesta beguda que no pots comparar.

PART 3.

La seua horta.
On es cultiva la gastronomia local.

PART 4.

La seua vida.
El plaer de celebrar.



PERDRE'S A ALBORAIA.

Les seues platges. El trosset
de mar en el qual es juga.

Quan vaig començar a caminar, sense cap direcció en concret, la mar m'anava marcant la direcció. Va ser així com em vaig adonar que aquest poble amagava diferents platges que semblaven confeccionades per a satisfer els més diversos gustos.



LA PATACONA

La primera que vaig trobar va ser la platja de la Patacona. És la més urbana, supose que per ser la més pròxima a la ciutat de València. Allò era pur dinamisme. Una platja repleta de vida, la clàssica costa mediterrània portada al següent nivell. Surfistes jugant amb les ones, xiquetes i xiquets jugant amb l'arena i famílies gaudint del sol. El quiosquet de confiança es feia càrrec que la cerveseta estiguera sempre ben freda, les hamaques amb les seues ombrel·les de palla s'ocupaven que fins als més exquisits gaudiren de la platja com a reis i els restaurants del passeig s'encarregaven que no et quedares amb les ganes d'un bon arròs amb vista a la mar.

Vaig veure una "Q" en una bandera i vaig dir «què?», i el socorrista em va contestar «"Q" de "Quina qualitat té la nostra platja" i no sols això, sinó que també està distingida per SICTED». I va somriure i va

- 1 *Califòrnia?
No, la Patacona.*
- 2 *Això és vida. I un batut de
fruita, també.*
- 3 *Ací et deixen surfejar encara
que no tingues rotllet surfista.*

continuar vigilant. I jo vaig somriure i vaig continuar observant. Em vaig asseure en un quiosquet per a fer-ho amb una sangria ben freda a la mà. A la taula de la meua esquerra, una parella brindava amb els seus batuts de fruites i, a la meua dreta, al costat del passeig, unes amigues utilitzaven les casetes de colors com a plató per a les seues fotos d'Instagram. Lluny, una quadrilla vivia amb una emoció pròpia de les olimpíades un torneig de vòlei platja. Uns metres més enllà, el xicotet obrer d'un castell d'arena, ara destrossat per una mala rematada en el partit, no semblava tan emocionat. El sol va arribar al seu punt més alt i amb ell vaig arribar jo al restaurant més pròxim. Un senyor em va veure indecisa mirant la carta i em va dir que havia de provar l'esgarraet. Vaig pensar que m'estava prenent el pèl fins que el vaig veure en el menú. Una vegada més, em vaig deixar sorprendre per aquest poble i el resultat va ser tremend.

Vaig coincidir de nou amb una altra bandera amb una "Q". Vaig tornar a pensar en veu alta, encara que aquesta vegada va ser alguna cosa així com «"Q" de "Quina passada de lloc"». I una senyora que m'era familiar em va contestar «Pues encara no has vist res, xiqueta». I així, acabant un dia de platja, vaig començar un viatge per tot el que albergava el poble d'Alboraia.

A veure qui es resisteix
a una miqueta de
postureig ací.





ALBORAYA, PARA
IR ABRIENDO
BOCA

LA PATACONA

Guia pràctica de llocs perquè no et falte res

(i aquests són només uns pocs; fes-te una passejada i deixa't sorprendre)

■ PER A GAUDIR EN LA MAR

Mediterranean Surf

■ DESENES DE CAFETERIES, BARS I GUINGUETES

La Más Bonita Patacona

Café Arena de Mar

La Casa de la Mar (programació cultural, oci, gastronomia i art).

■ RESTAURANTS TAMPOC NO ET FALTARAN

Els nostres arrossos i menjar mediterrani

Restaurant Cocoa Patacona

Restaurant 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

■ *Menjars del món*

La Tapacona.

The Black Turtle (hamburgueseria).

O'ahu Sushi Beach (menjar japonés).

Sorsi e Morsi Platja Patacona (menjar italià).

Un Posto al Sole (pizzeria).

La Girafe (un poc de tot).

Banana Beach Patacona.

El Rincón de Galicia.

Gona Patacona (hamburgueseria).

Spaghetti & Blues (menjar italià).

■ ORXATA EN AQUESTA ZONA

Orxateria L'Obrador de Bou*

Geladeria Soler.

■ HOTELS PROPET DE LA PLATJA

Resa Patacona

Banana Beach Patacona

■ POTSER TAMBÉ ET POTS PASSAR PER...

Plaça General Basset.

Mirador de La Patacona.

Escultura d'Enric Mestre.

Ermita del Miracle dels Peixets.

Desembocadura del Riu Carraixet.



MÉS INFORMACIÓ DE
PLATGES ACÍ

* Club de Producte Artesans de l'Orxata.







ESCOLES DE
SURF I ESPORTS
AQUÀTICS





PLATJA NATURAL D'ELS PEIXETS

De camí a casa, quan el sol ja s'estava ponent, vaig veure el que semblava una platja verge que em va cridar l'atenció. El silenci era el so predominant quan vaig començar a endinsar-me en ella. Un veí del municipi, a qui vaig traure del seu afable passeig amb les meues preguntes, em va indicar que érem a la platja natural d'Els Peixets.

Per a orgull d'Alboraia, es tracta d'una de les escasses platges naturals que queden al nord de la província de València. A més a més, el seu sistema dunar és l'hàbitat d'una de les espècies protegides més emblemàtiques de la zona: el corriol camanegre. Aquesta au amenaçada necessita platges amb un alt grau de naturalitat per a habitar. Per això, el meu recentment estrenat company de passeig m'insistia com és d'important gaudir d'aquesta platja i ajudar a conservar-la.

També vaig aprofitar per a preguntar-li per una edificació que es veia al lluny des de la platja que d'alguna cosa em sonava. Em va dir que eixa era l'Ermita del Miracle dels Peixets, que segurament em sonava perquè era de les coses més icòniques d'Alboraia. Amb el sol a punt d'amagar-se darrere de nosaltres, em va ensenyar un vídeo d'una romeria que es fa cada any el dilluns de Pentecosta des del poble fins a l'ermita. Em va contar que aquesta peregrinació al poble és una festivitat supertípica, amb paelles i diferents actes —quasi quasi em va convidar a la de l'any següent!— Anotat queda.



PORT SAPLAYA

Quan li vaig preguntar a Google per Alboraya, va haver-hi una cosa que va ressaltar d'entre la resta de resultats. Va ser el nom el que va cridar la meua atenció: la Xicoteta Venècia. «Què pinta ací Venècia?», em vaig dir. Vaig acudir a Google Imatges i hi vaig trobar, amb el mateix títol, fotos de postal amb infinits colors. No sé si va ser una cosa o l'altra el que em va fer decidir que eixa havia de ser la meua pròxima parada, però allà que vaig anar.

Estava arribant al meu destí quan de sobte vaig començar a veure que els carrers no tenien sòl ni cotxes, sinó aigua i vaixells. No era broma això de «la Xicoteta Venècia». Clar, jo m'esperava el típic port, però amb cases de colors... Però aquella zona anava més enllà. Hi havia diversos carrers replets d'aquest panorama de postal. La gent passejava per la vora dels carrers i el seu reflex —amb el reflex de les cases, dels vaixells i del cel de fons— anava recurrent el canal a poc a poc. No cal dir que la meua càmera es va tornar boja, però sí que cal ressaltar que se'm veia en els ulls la bogeria de trobar-me allò de sobte, a només 15 minuts de València capital. Total, que em vaig



quedar asseguda en silenci en un moll, amb els peus penjant. Uns minuts després, va arribar el patró d'un vaixell pròxim. Li va haver de fer gràcia la mirada de turista amb la qual observava tot el que m'envoltava, encara que no va semblar ser la primera vegada que la veia. Em va comentar que veure les cares de la gent era el que més li agradava de treballar allà, i em vaig quedar una estona xarrant amb ell. Havent contemplat ja una bona estona els canals i els seus vaixells, vaig creure que tocava recórrer-los a peu. Un parell de parelles em van demanar que els fera una foto i vaig aprofitar per a preguntar a la segona per un bon lloc per a prendre un refresc. La cara de turista l'havia de mantenir perquè van endevinar que no era d'allà i em van preguntar si m'havia agradat l'orxata. En dir-los que encara no l'havia provada, no van tardar més de tres segons a enviar-me a una bona orxateria de la zona.

I eixe va ser el meu següent pas i la millor manera d'acabar el meu passeig per Port Saplaya: provar la famosíssima orxata artesana d'Alboraia.

1 *La Xicoteta Venècia des de terra ferma.*

2 *Passejos dels quals no et canses.*

3 *Vent en popa a tota vela.*

PORT SAPLAYA

Allò bo i millor, per a les millors de les vacances.

■ PER A GAUDIR LA MAR

Jet Ski Saplaya.
XSA Surf - Escola de Surf València.
Mundo Marino Port Saplaya. Pasejos amb vaixell.

■ DESENES DE CAFETERIES, BARS I GUINGUETES

Cafeto.
Cerveseria La Brisa.

RESTAURANTS TAMPOC NO ET FALTARAN

■ *Els nostres arrossos i menjar mediterrani*

Arrocería Casa Rafa.	Port Saplaya-La Marina.
Las Torres de Ciriaco.	Bistro Belharra.
La Pequeña Venecia.	De Carne y Hueso.
Trencabeach Port Saplaya.	Del Port.
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.	No 9.
Moana PortSaplaya.	Onda Bar.
El Salado Playa.	Taverna del Mar PortSaplaya.
Mosquetero.	Nàutico – Restaurante.

■ *Menjars del món*

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

■ ORXATA EN AQUESTA ZONA

Horchatería TONI*
Glasol Geladería Artesanal
Gelateria Saplaya Geladeria & Patisserie.

■ HOTELS PROPET DE LA PLATJA

Beautiful Beach Apartment.
Sea You Apartamentos València Port Saplaya.
La Vista al Mar de Belén.
Sea View Apartments Port Saplaya I.
Huerta Beach Flat.
First Line Apartment.

■ POTSER TAMBÉ ET POTS PASSAR PER...

Escultura d'Enric Mestre.
Far Port Saplaya.
Far verd Port Saplaya.
Capella de la Verge del Carme.

* Club de Producte Artesans de l'Orxata.







LA SEUA ORXATA

Eixa beguda que no pots
comparar



1

Sense haver-me'n adonat, ja estava arribant al final del meu primer got de la famosíssima beguda d'Alboraia. Havia silenciat tots els pensaments racionals fins a eixe moment. Havia estat, simplement, bevent orxata. Tranquil·líssima, xalada i sense pensar. Quan vaig arribar al final del got em van vindre tots de colp: «En realitat això, a què sap? De què estarà feta? I per què és tan famosa en aquest poble?» «El poble de l'orxata», havia dit aquella senyora en arribar... Quina seria la seua història?



2



3

No sé si perquè vaig pensar en veu alta o perquè m'havia quedat extremadament enfavada amb el got quasi buit, però una senyora va semblar escoltar el que em rondava el cap i em va dir: «L'orxata és el tresor que la gent coneix, però tota la història que hi ha darrere també té categoria». I així, d'un moment a un altre, com qui no vol la cosa, em vaig trobar de xarreta amb qui perfectament podria ser la més prodigiosa de les graduades en la universitat de l'orxata. Vaig demanar un altre got, aquesta vegada acompanyat dels típics fartons per recomanació de la dona que m'acompanyava. Els fartons són uns dolços que se solen prendre amb l'orxata i que posen la guinda al pastís, fent el clàssic berenar més complet impossible.

1 *L'art fet beguda.*

2 *Als artesans de l'orxata: gràcies.*

3 *Sense horta, ni xufa ni orxata.*



1



2

Abans de res, per a poder conèixer qualsevol cosa, és important saber la seua història i origen. Així que per ací va ser per on va començar la meua nova guia orxatera. Es veu que la llegenda conta que li van donar a provar aquesta beguda al Rei Jaume I i aquest, impressionat, va preguntar que què era. «Llet de xufa», li van dir, al que ell va contestar «Açò no és llet, açò és or, xata!». I no es necessita res més per a batejar-la, segons conta la llegenda i no l'AVL. El veritable origen de la paraula fa referència a "feta amb ordi". Efectivament: l'orxata de xufa no va ser la primera, encara que sí que ha arribat a ser la més famosa.

Allunyant-nos de llegendes i acostant-nos a la història, trobem l'origen de l'orxata de xufa en l'Edat Mitjana, quan els àrabs van arribar amb la xufa a València i van establir Alboraia, i altres municipis de l'Horta Nord situats al seu voltant, com la regió



3

responsable de cultivar-la a Espanya. És així com Alboràia va arribar a ser —i continua sent, amb molt d'orgull— el bressol de l'orxata.

Quan començaren a plantar xufa fou, principalment, per les seues propietats medicinals. Hui dia l'orxata està molt, moltíssim més vinculada al gaudi que a la salut (cosa que no m'estranya després d'haver-la provat), però les seues propietats em van semblar inesperades però interessants. I és que no em vull posar en pla mèdic però en té un munt: que si és antioxidant i alta en fibra, que si assenta la flora intestinal i calma el mal de panxa, que si serveix per a la retenció de líquids i controla el colesterol... Vaja, una infinitat de beneficis més propis d'un medicament que d'un capritx d'estiu (barrejat, això sí, amb el sabor d'un plaer digne de déus).

- 1 *Berenar a la fresca en l'horta d'Alboràia.*
- 2 *¿Hi tardarà gaire a sortir la xufa?*
- 3 *Dolçor transmesa de pares a fills.*





LA ELABORACION DE LA HORCHATA

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





Orxata artesana. Així de natural. Així d'espectacular

A hores d'ara, arribem a una pregunta que probablement t'estaràs fent. Està feta de xufa, això està clar, però... com es fa? Adjunte els apunts que vaig prendre en aquesta classe exprés per si així queda més clar.

I després de conèixer d'on ve l'orxata, la següent pregunta, per orde lògic, és d'on ve la xufa (o almenys, eixa va ser la lògica de la meua curiositat). Es veu que és un tubercle i, en preguntar pel cultiu d'aquest, la dona va somriure amb la mirada d'una mare orgullosa quan parla del seu fill. Em va preguntar si tenia temps, no vaig dubtar a dir-li que per descomptat que sí, i em va marcar de seguida la ruta que havia de seguir. I així començà el meu passeig cap a l'horta d'Alboraia: just després d'haver tingut el plaer de conèixer una xicoteta part del seu sabor.

ALBORAIA ORXATA

Per a gaudir de tot el cicle de l'orxata

■ ORXATERIES

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

■ PRODUCTORS

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

■ EXPERIÈNCIES

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*



VEURE EL PLÀNOL EN
GOOGLE MAPS



**ALBORAYA
CENTRO**

**PORT
SAPLAYA**
ALBORAYA PLAYA

LA PATACONA
ALBORAYA PLAYA

VALÈNCIA

LA MALVARROSA





CONOCE TODO
EL CICLO DE LA
HORCHATA

LA SEUA HORTA

On es cultiva la
gastronomia local



1

Vaig arribar a l'horta buscant l'origen de l'orxata i vaig trobar que en aquells camps s'amagava tot un món, podríem dir, paral·lel a aquell d'on jo venia: un autèntic verger a cinc minuts escassos de la ciutat. Jo venia a València no sé amb quines expectatives, però allò era el que menys esperava trobar: quilòmetres i quilòmetres de verd. En el camí vaig coincidir amb una família que passejava en la mateixa direcció que jo. Seguïrem una part del camí junts i em van estar contant que eixa era l'horta «periurbana» més gran



2



3

d'Europa. És a dir, que la resta de ciutats europees o estan envoltades per polígons o per hortes més xicotetes que aquella. Quina tela. Cada vegada em sorprenia menys aquella cara d'orgull que la dona havia posat en parlar de l'horta d'Alboraia.

Passejant i xarrant acabarem trobant-nos amb un agricultor que semblava saber bé el que es feia. La família que m'acompanyava es va quedar una estona més parlant amb l'agricultor, que no va tindre objecció a fer un taller exprés als xiquets.

Eixe home semblava conèixer l'horta com el palmell de la seua mà. Em va fer un repàs de tot el que es cultiva ací en cada una de les diferents temporades de l'any (perquè en cada època hi ha unes fruites i verdures de temporada concretes). Una cosa que em va semblar molt curiosa és la forma de reg que utilitzen, a través de séquies, un sistema de regadiu també heretat dels àrabs temps enrere, que es basa en la construcció

- 1 *Experiències que no s'obliden.*
- 2 *Consumeix productes de temporada i proximitat.*
- 3 *El cor de la nostra alimentació.*



EXPERIÈNCIES
PER A VIURE
L'HORTA

d'un camí per a l'aigua sobre la base de la distribució de les diferents parcel·les. Es tracta de deixar a la llei de la gravetat actuar, de manera que l'aigua arribi a cada camp en diferents moments i cada agricultor està preparat perquè aquesta arribi a una hora i un dia de la setmana determinats.

Bé, a més d'explicar-nos el que allí es cultivava, també ens va donar informació valuosíssima (i probablement nova només per a mi) sobre els productes de temporada d'eixe moment. A més em va fer un poc de promoció involuntària —encara que profitosa— del mercat del poble, on em va enviar a comprar pimentons, albergínies, carabassetes, tomaques, cebes... perquè, segons em va dir, era «el moment perfecte de l'any». El senyor no sols va proposar la matèria primera, sinó que també em va donar instruccions per a cuinar-la en una típica coca de verdures. Espòiler: combinar productes de km 0 amb una recepta de km 0 té un resultat infinitament superior a 0.

A mesura que caminava m'adonava que eixa sensació de realitat paral·lela no marxava: tal com ens havia contat l'agricultor, es cultivava de la mateixa manera que fa segles i el paisatge estava pràcticament intacte. Les edificacions que em trobava pel camí emanaven eixe mateix aire; tot semblava haver-se posat d'acord per a fer-me pensar que estava viatjant en el temps per una estoneta. Un paradís molt ben protegit que valia la pena continuar protegint.

Quan la calor va amainar, vam veure de lluny un grup de ciclistes de ruta pel Barranc del Carraixet. El pla tenia una pinta tremenda, tant que vaig pensar que la pròxima vegada que anara —perquè ja a eixes altures estava segura que anava a tornar a eixe poble— em portaria la bici sí o sí.

Com encara no m'abellia anar-me'n i la temperatura era boníssima, vaig decidir quedar-m'hi una estoneta més. El sol va acabar anant-se també i només vaig quedar jo... i l'horta, clar. I un silenci que portava pau. I una tranquil·litat que feia temps que no sentia. I també va quedar l'aire pur, amb mil olors mesclades, i alguna cuqueta es passejava per ací també de tant en tant. I allà em vaig quedar un moment, amb els ulls tancats i mirant les estrelles. No sabia exactament què, però alguna cosa en mi s'havia depurat eixa nit.





El nostre entorn s'assaboreix, es passeja i es cuida.

■ RESTAURANTS

Alqueria de L'horta
La Mozaira
Sequer Lo Blanch

■ ORXATERIES

Vida

■ EXPERIÈNCIES TURÍSTIQUES

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

■ A CAVALL

Centro Ecuestre Pataques
Club de Equitación Alboraia

■ LLOCS D'INTERÈS

Barranc del Carraixet, ermites, alqueries i barraques

■ PASSEJAR I CONÈIXER

Rutes per l'Horta d'Alboraia.





**ALBORAYA
CENTRO**

**PORT
SAPLAYA**
ALBORAYA PLAYA

LA PATACONA
ALBORAYA PLAYA





Dos bons exemples de la gastronomia local

Paella de fetge de Bou

Fetge de bou - Entranyes i lleteroles de bou - endívies - cigrons cuits - tomaca per a sofregir (poca quantitat) - Oli - Sal - Arròs - Aigua.

Tallarem el fetge, les entranyes i les lleteroles en trossets xicotets, la mateixa quantitat de fetge que d'entranyes i lleteroles. Posarem la paella al foc amb l'oli i sofregirem bé el fetge, les entranyes i les lleteroles. Netejarem bé les endívies, les tallarem en trossets i les reservarem. Quan les entranyes estiguen prou fetes afegirem l'endívia en la quantitat suficient per a fer una muntanya en la paella, ja que a mesura que es va fregint anirà minvant molt.

Finalment sofregirem una miqueta de tomaca i ho remourem tot donant unes voltes en la paella fins que l'endívia estiga blaneta. En aquest moment afegirem l'aigua i la deixarem bullir un poc. A continuació posarem els cigrons ja cuits i després l'arròs. Ho courem tot tenint en compte que aquest arròs ha de quedar un poc caldós i molt melós. Alguns posen una copa de conyac juntament amb l'aigua.

La paella de fetge de bou és un menjar fort i que proporciona molta energia. Aquest tipus de paella només es cuina a Alborà i els seus voltants i és un plat molt arrelat entre els llauradors.





Corona

Biscuit.

Massapà: 1 got i mig d'aigua - 1 got i mig de sucre - 250 g. d'ametla molta - llima ratllada - canyella en brut - 1/2 dotzena d'ous

Courem tots els ingredients, menys els ous, al foc en una cassola durant uns vint minuts i sense parar de remoure.

Transcorregut aquest temps, ho traurem del foc i posarem molt a poc a poc, i sense deixar de remoure, els sis rovells d'ou molt batuts. Quan tot estiga molt barrejat formant una pasta blanca ja estarà fet el massapà.

Merenga

Fruita confitada (per a adornar la corona)

Com muntar la corona

Posarem un got de cap per avall i anirem posant les llengüetes de bescuit al voltant del got, fent una estructura d'almenys tres llengüetes d'amplària. Sobre aquesta base de bescuit posarem una capa de massapà. A continuació seguirem amb una altra de bescuit, de dos llengüetes i mitja i damunt li posarem de nou massapà. Després una altra de dos llengüetes, de nou massapà, i així fins que s'acabe la barreja que hem preparat. Acabarem la corona amb bescuit i retirarem el got. Després ho cobrirem tot de merenga fent dibuixos i ho adornarem amb la fruita confitada. Finalment daurarem la corona un poc al forn, només per a donar-li color. S'ha de fer el dia abans de menjar-se-la.

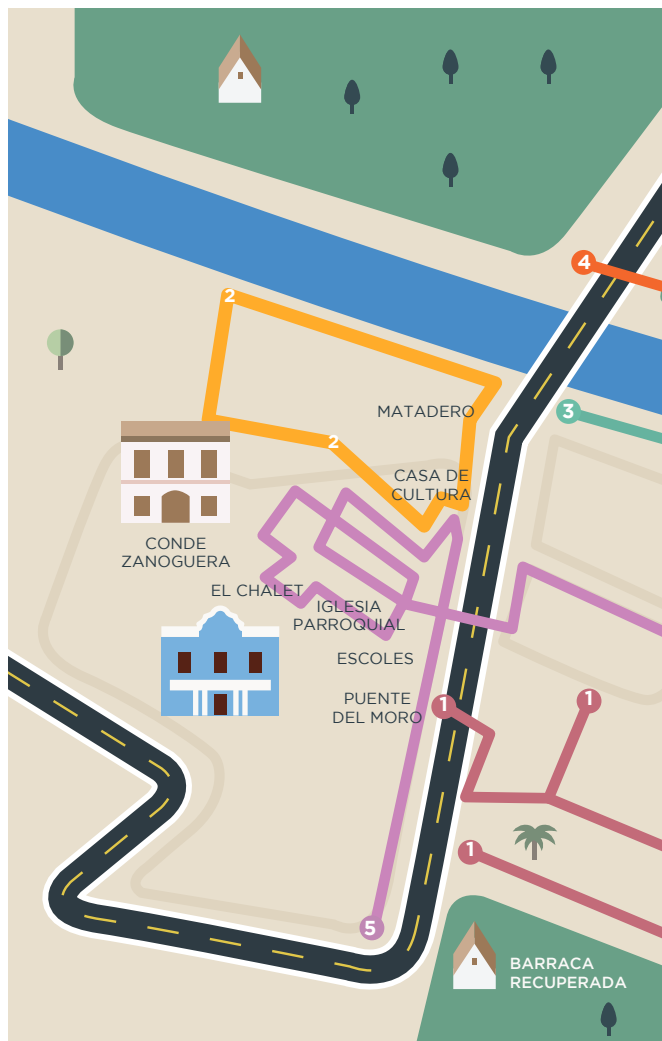
PLÀNOL RUTES

A peu o pedalejant. Rutes pel centre i l'horta d'Alboraia

-  1. CAMÍ DE LES PALMERES
-  2. PARTIDA DELS DESEMPARATS
-  3. BARRANC DEL CARRAIXET
-  4. CAMÍ DEL GAIATO
-  5. DEL POBLE A L'HORTA
-  6. LES ERMITES



SEGUIX LES RUTES
EN GOOGLE MAPS









LA SEUA VIDA

El plaer de celebrar



1

Un dia, havent visitat ja la mar i l'horta, vaig decidir fer un volt pel centre del poble per a veure què es coïa per allà i, ja de pas, a veure si aprofitava per a comprar algun record d'Alboraia. Havia llegit en algun lloc alguna cosa d'un licor d'orxata i em va semblar bona opció. Total, caminava jo buscant la típica botiga de records sense expectativa de trobar molt més i vaig acabar descobrint unes quantes botigues però que molt boniques, d'eixes que no estan encara franquiciades i ultra explotades. Així que em vaig tornar



2



3

amb un detall per a mi, un per als meus pares i un altre per al meu germà.

I, de sobte, quan pensava que ja no anava a descobrir més coses noves a Algoraia i que els dies que em quedaven s'anaven a limitar a gaudir del que ja havia descobert, em trobe amb les ganes de celebrar de la gent del poble que, pel que he comprovat, sembla que no s'acaben.

Estava jo passejant tranquil·lament pel barri antic (un altre xicotet viatge en el temps, per cert) quan de sobte veig la plaça del poble repleta de gent i de casetes en procés de muntatge. Vaig mirar al meu voltant a la recerca d'algun senyal que em diguera què era el que estava preparant la gent d'Algoraia i, per sort, vaig trobar un cartell en un mur que anunciava que m'havia topat amb l'inici de les festes majors en honor a Sant Cristòfol, que començaven la primera setmana de juliol. Aviat seria el dia del patró i, com tot poble que es pree, s'estaven preparant per a unes bones festes majors.

1 *En el Mercat d'Algoraia, sempre encantats de rebre't.*

2 *El Xalet Blau i una visita per recordar.*

3 *Unes falles sense ofecs.*



CONEIX L'AGENDA
D'ACTIVITATS
CULTURALS







Em vaig quedar observant una estona l'ambient que s'estava preparant, l'emoció de la gent i els preparatius en general. Em va picar la curiositat de com se celebrarien les festes allà, així que vaig decidir preguntar-li a TikTok. «#Alboraia #Festes #SantCristòfol», vaig teclejar. Vaig veure vídeos de com els carrers d'Alboraia s'omplien de llums, foc i colors i vaig pensar «que guai que podré veure tot això en directe». Però la curiositat no deixava de picar-me, i vaig fer una recerca únicament amb «#Alboraia #Festes». Els resultats em van deixar amb ganes de visitar el poble en totes les diferents dates: que si #SetmanaSanta amb unes processons singulars i un munt de germandats involucrades, que si #Falles amb pinta d'arreplegar el millor de cada casa (les tradicions de València barrejades amb la celebració de festes de poble), que si #VergedelCarme —que just serien a la setmana següent— amb la processó marítima, que si el #DiaDeL'Orxata amb la dolça beguda com a protagonista principal... Bé, i això és només el principi de la tremenda llista de resultats en la qual vaig passar més estona del que en aquell moment va semblar. Teatres, exposicions, concerts i quina banda de música per a traure pit! Ah, i una visita teatralitzada pel poble en la qual s'encarnen personatges famosos de procedència alboraiera i són aquests els qui t'acompanyen pel poble i et van contant diferents curiositats d'aquest. Sense oblidar-me de l'experiència estrella d'Alboraia: l'elaboració de l'orxata; un imprescindible en qualsevol visita.

En fi, que aquest poble a més d'amagar un munt de llocs diferents, curiosos i bonics, també amaga una oferta de plans per a no parar ni un moment, si és el que t'abellix. Mil llocs en què perdre's i mil plans que un no vol perdre's.

Calendari de festivitats



FALLES

Març

SETMANA SANTA

Març - Abril

PASSA DE SANT CRISTÒFOL

Maig

MIRACLE DELS PEIXETS

Maig - Juny

BOUS AL CARRER

Maig - Juny - Setembre

SANT JOAN

Juny

FESTES MAJORS

Juliol

FESTES DEL CARME

Juliol

FESTES DE LA PATACONA

Juliol

CRIST DE LA PROVIDÈNCIA

Agost

FESTES DEL CARRER DE LA MIRACULOSA

Novembre

SANTA BÀRBARA

Desembre



www.turismoalboraya.es

