

La Vall de la Gallinera impulsa su oferta gastronómica

No es que se comiera mal en la Vall de la Gallinera, todo lo contrario. Famosos son, por ejemplo, sus platos de caza, especialmente de jabalí. Pero ahora el Ayuntamiento de la Gallinera ha decidido mejorar aún más si cabe y dar a conocer la oferta gastronómica de este conjunto de pequeños pueblos de montaña con encanto, tan cerca de Xàbia, con tanto qué ofrecer, pero aún libre de cualquier tipo de masificación turística.



La Gallinera está empeñada en darle la vuelta a su descenso demográfico y en atraer al turista amante de la tranquilidad del campo y la montaña. Hace poco que se ha puesto de moda ir a ver el fenómeno astronómico del sol que pasa por la Foradà en los días de San Francisco y Santa Francisca. Además, en estos ocho pueblos que agrupan a no más de 700 habitantes cada día aumenta la oferta de hoteles rurales con encanto y restaurantes de cocina tradicional de autor. Puntos de partida o llegada ideales para inolvidables excursiones por la montaña para toda la familia. Tampoco hay que olvidarse de la cereza, producto estrella de la Gallinera, y su fiesta anual.

Ahora, el agente de empleo y desarrollo local del Ayuntamiento de la Gallinera, Víctor García, ha decidido mejorar aún más si cabe la oferta gastronómica a través de un curso de cocina realizado por Kristian Lutaud de Gastoel, de cinco días de duración, en el Restaurante Sabors de Benialí, y en donde el socio del pastelero Paco Torreblanca, introdujo a la veintena de asistentes nuevas técnicas y demostró cómo aprovecharlas para mejorar recetas tradicionales, recuperando además productos típicos de la zona.

Algunas de las recetas preparadas fueron las auténticas cocas de dacsá o minxos, fritos de cerdo, cordero y conejo, gachas y gazpacho de pichón y carabinero.

Asimismo, el Ayuntamiento tiene planificado editar un libro que recoja estas recetas, los productos típicos, y la lista de restaurantes de la Vall de la Gallinera.

www.valldegallinera.es