



ALTEA

ESPAÑOL
VALENCIÀ
ENGLISH

GASTRONOMÍA



DIPUTACIÓN
DE ALICANTE



Patronato Provincial de Turismo
de la Costa Blanca
Tel. +34 965230160
Fax. +34 965230155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org



Oficina de Turismo de Altea
C/ Sant Pere, 14
Tel. +34 965844114
altea@touristinfo.net
www.visitaltea.es



www.visitaltea.es



#VISIT
Altea

SENSACIONES QUE EVOCAN CUATRO SIGLOS DE HISTORIA

ES

Para mostrar la riqueza gastronómica con más de cuatrocientos años de historia presentamos estas dos semanas gastronómicas.

VAL

Per mostrar la riquesa gastronòmica amb més de quatre-cents anys d'història presentem aquestes dues setmanes gastronòmiques.

EN

In order to showcase our gastronomic richness, which has more than four hundred years of history, we'd like to introduce you to the following two gastronomic weeks.



EL PLAT DE CALENT (DEL 17 AL 26 DE FEBRERO)

ES

Todavía no hace tanto que con los primeros rayos de sol los labradores salían al campo, donde tomaban el almuerzo que se llevaban de casa. Sólo cuando volvían de trabajar podían tomarse el Plat de Calent. Según cuentan nuestras abuelas, al ocazo Altea olía a Arroz con habichuelas, hervido, cocido...

VAL

Encara no fa tant que amb les primers raigs de sol els llauradors eixien al camp, on esmorzaven el recapte que s'emportaven de casa. Només quan tornaven de treballar podien fer-se el plat de calent. Segons conten les nostres avies, a boqueta nit tota Altea feia olor a Arròs amb fresols, bollit, putxero...

EN

Not long ago, Altea's farmers took to the fields at the first sign of daybreak. There, they refuelled with the foods they brought from their homes. They were only able to have a warm meal when they had returned home after the day's work. According to our grandmothers, at sunset Altea smelled of rice with beans, stews, etc.



LA COCINA DE LAS BARCAS (DEL 23 DE JUNIO AL 2 DE JULIO)

ES

Cada barco y falucho alteano era como un pequeño hogar donde vivían los marineros. En medio de sus duros trabajos también tenían su momento de paz a la hora de comer. Entonces uno de los marineros, siguiendo las tradiciones mediterráneas y los ingredientes a su alcance, obraba el milagro. Así a bordo de las barcas alteanas han viajado “cruets”, guiso de pulpo, salazones...

Ambas costumbres forman los pilares de la cocina alteana. Pongamos la mesa para disfrutar de esta experiencia gastronómica multicultural.

VAL

Cada barca i llaüt alteà era com una llar xicoteta on feien vida els mariners. Enmig de les seues dures faenes també tenien el seu moment de pau a l'hora de dinar. Llavors un dels mariners, seguint les tradicions mediterrànies i els ingredients a l'abast, obrava el miracle. Així a bord de les barques alteanes han viatjat cruets, guisao de polp, melva...

Juntos ambdues costums formen els puntals de la cuina alteana. Parem taula per gaudir d'aquesta experiència gastronòmica multicultural.

EN

All boats in the Altea area were like small homes where the sailors lived. In the middle of their tough workday, they had a moment of peace at lunchtime. Thus, at lunchtime, one of the sailors, in accordance with Mediterranean traditions and whatever ingredients happened to be available, would perform the daily “miracle” by preparing lunch. As a result, things such as “cruets,” octopus stews, salted fish, etc. have travelled on board Altea's ships.

Both of these customs make up the pillars of Altea's cuisine. Prepare the table to enjoy this multi-cultural gastronomic experience.

ES

Para saborear todos los productos de nuestra huerta también hemos preparado dos rutas de tapes.

VAL

Per assaborir tots els productes de la nostra horta també hem preparat dos rutes de tapes.

EN

To taste all the products of our rich and varied gardens, we have also prepared two “tapas” routes.



HUERTA DE PRIMAVERA (DEL 24 DE MARZO AL 9 DE ABRIL)

ES

La Historia no se lee sólo en los documentos. También las huertas alteanas son un libro donde nuestros antepasados han ido construyendo el paisaje agrícola y seleccionando sus variedades de frutas y verduras. Naranjas, tomates, habas, cebollas... forman parte de nuestra despensa desde siglos.

VAL

La Història no es llig només als documents. També les hortes alteanes són un llibre on els nostres avantpassats han anat construint el paisatge agrícola i seleccionant les seues varietats de fruites i verdures. Taronges, tomaques, faves, cebes... formen part del nostre rebost des de segles.

EN

History is not just about reading documents. Altea's gardens are likewise a book through which our ancestors have slowly built the agricultural landscape and selected the varieties of fruits and vegetables. Oranges, tomatoes, beans, onions... all of them have been our food stocks for centuries.



FRUTOS DE OTOÑO (DEL 27 DE OCTUBRE AL 12 DE NOVIEMBRE)

ES

Tradición y gastronomía se mezclan en otoño. Boniatos, calabazas, granadas y membrillos no son sólo los frutos del trabajo, son motivos de fiesta, la base de los dulces más antiguos de Altea y también de algunos platos tradicionales. Son los ingredientes del Día de Todos los Santos y Navidad, gracias a unas huertas fértiles y generosas.

Disfruta de los productos de una tierra que durante siglos ha mantenido nuestra cultura culinaria que conserva las tradiciones y ofrece todavía posibilidades para sorprender nuestros paladares.

VAL

Tradició i gastronomia es mesclen a la tardor. Moniatos, carabasses, magranes i codonys no són nomes els fruits del treball. Són motius de festa, la base dels dolços més antics d'Altea i també d'alguns plats tradicionals. Són els ingredients de Tots Sants i Nadal, gracies a unes hortes fèrtils i generoses.

Gaudeix dels productes d'una terra que durant segles ha abastit la nostra cultura culinària que conserva les tradicions i ofereix encara possibilitats de sorprendre els nostres paladars.

EN

Tradition and gastronomy come together in autumn. Sweet potatoes, pumpkins, pomegranates and quinces are not only the results of hard work; they are motives for festivals, the grounds of Altea's most ancient sweets and likewise basic ingredients of some traditional dishes. These are the typical elements of All Saints' Day and Christmas, thanks to our fertile, generous gardens.

Enjoy the products that come from our land. Products that, for centuries, have been part of our culinary culture – a culture which preserves tradition while still having the ability to surprise our taste buds.