

I Jornadas Gastronómicas Cuaresmales "Villa de Crevillent"



MARZO / ABRIL DE 2011



MUNICIPALIDAD
DE CREVILLENTE
C/ ALFONSO X EL SABIO, 1
03500 CREVILLENTE (Alicante)



ENERCOOP
UN PUEBLO DE PAÍS IL·L·L·L



Crevillent



COMARCA
DE CREVILLENTE
C/ ALFONSO X EL SABIO, 1
03500 CREVILLENTE (Alicante)



En la Semana Santa de Crevillent, se unen a la religiosidad, la tradición y la cultura y, las tres, se ven arropadas por una serie de manifestaciones que la hacen peculiar, diferenciándola del resto. Podemos citar como ejemplos los coros, las bandas de cornetas y tambores, el arreglo de pasos y la gastronomía.

La madrugada crevillentina del Viernes Santo, tiene un olor especial, el que le otorga algo que sólo es nuestro: el pá torrat, las habas, la coca, el "bacallar"...

Desde la Federación de Cofradías y Hermandades, es continuo su interés por hacer la Semana Santa crevillentina cada vez más grande, pero sin perder sus raíces y, una muestra de ello, la podemos encontrar en éstas "Jornadas de Gastronomía de la Cuaresma" que, por primera vez, se han organizado para este año 2011. También el Ayuntamiento se ha sumado con su apoyo económico dentro de las actuales restricciones económicas a través de las concejalías de Turismo y de Fomento Económico, y agradeceremos el buen hacer de los seis 6 restaurantes de nuestra localidad que se han sumado a este proyecto de la Federación.

Sólo me resta desear que sea un gran éxito y sirva para dar a conocer, un poco más, nuestra Semana Santa y Crevillent.

César Augusto Asencio Adsuar

**Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Crevillent y
Diputado Autonómico en Las Cortes Valencianas.**



La Federación de Cofradías y Hermandades de Semana Santa afronta esta nueva iniciativa que supone la inmersión en el mundo de la gastronomía, con el convencimiento que el buen hacer de los restaurantes de la localidad, unido a las particularidades y variedades gastronómicas que ofrece Crevillent; particularmente durante el tiempo de Cuaresma y Semana Santa, son merecedoras de que se puedan conocer y degustar más allá de nuestro ámbito territorial.

La Cuaresma y Semana Santa en Crevillent se vive de una forma muy intensa y las peculiaridades gastronómicas de esta época del año, están presentes en los hogares crevillentinos, ofreciendo una amplia y variada gama de especialidades; unas totalmente autóctonas de la población; cuyas recetas se han ido pasando generación tras generación.

Otras, más generalizadas en cualquier población de la Costa Blanca pero con el toque particular crevillentino.

Desde la Federación consideramos que el apartado gastronómico tiene un papel relevante en el conjunto de la Celebración, por ello, se han organizado estas Primeras Jornadas Gastronómicas Cuaresmales "Villa de Crevillent" con el objetivo de contribuir a la promoción de estos valores crevillentinos gracias al buen hacer de los restaurantes de Crevillent que se han brindado a participar en estas jornadas.

Unos restaurantes que ofrecen, tanto a los crevillentinos como a cuantos nos visitan, la posibilidad de degustar estas especialidades propias de la población dejando patente su buen hacer como expertos en el mundo de la restauración.

Evidentemente, cabe destacar la implicación, desde el primer momento, del Excmo. Ayuntamiento de Crevillent, a través de las concejalías de Fomento Económico y Turismo, participando plenamente en la organización de estas Jornadas.

Para la Federación de Cofradías y Hermandades de Semana Santa se tendría por cumplido el objetivo marcado para estas Jornadas Gastronómicas Cuaresmales, garantizando su continuidad en el tiempo y a su vez, ampliando la oferta que brindan los restaurantes de Crevillent quienes son los verdaderos protagonistas y principales artífices de las mismas.

Francisco Polo Candela

**Presidente de la Federación de Cofradías
y Hermandades de Semana Santa de Crevillent**

GASTRONOMÍA EN LA SEMANA SANTA DE CREVILLENT

Crevillent es una localidad alicantina de la comarca del Baix Vinalopó donde la Semana Santa cuenta con un gran arraigo popular, repleta de una serie de ritos, costumbres y tradiciones que la han hecho merecedora del reconocimiento oficial como fiesta de "Interés Turístico Nacional", distinción que le fue concedida en 1.992.

Por citar alguno de esos ritos, costumbres y tradiciones, no se puede hablar de la Semana Santa de Crevillent sin comentar su carácter "autóctono", carente de importaciones de las formas de hacer de otras partes de España. También nos encontramos con una Celebración "cronológica", cuidando los detalles para conmemorarlos tal y como fueron sucediendo según nos cuentan los Evangelios. Y por supuesto, estamos hablando de una Semana Santa "familiar", no en vano, fueron las distintas familias quienes se unieron para adquirir los grupos escultóricos con los que quedaron configuradas las procesiones tal y como han llegado hasta nuestros días.

Tampoco se puede pasar por alto la mención a la masiva participación del pueblo desarrollando una de las facetas más características de Crevillent; el "canto coral" que convierte las calles de la población durante las procesiones en un magnífico concierto de polifonía religiosa al aire libre.

En cuanto a la imaginaria, decir Semana Santa de Crevillent es lo mismo que hablar de Mariano Benlliure pues, este artista valenciano realizó un total de ocho obras religiosas para esta localidad, consiguiendo con el tiempo, convertirse en una de las señas de identidad.

Como no podía ser de otro modo, una Celebración tan arraigada y con una altísima participación de los crevillentinos, también es poseedora de una riqueza gastronómica muy peculiar y en algunos casos única.

Sin lugar a dudas, la particularidad gastronómica por excelencia de la Semana Santa en Crevillent la constituye el tradicional almuerzo del "Pa Torrat" que tiene lugar en la mañana de Viernes Santo.

El origen de este particular almuerzo viene fechado en la segunda mitad del siglo XIX ante la necesidad que se les presenta a las cofradías de ofrecer a los costaleros de sus pasos con un almuerzo con el que reponer fuerzas durante la mañana de Viernes Santo puesto que desde las cinco de la mañana, se vienen sucediendo las procesiones.

Una costumbre que ha perdurado en el tiempo por lo que actualmente, las treinta cofradías que integran la Federación, ofrecen a sus cofrades y visitantes este peculiar almuerzo cuyos ingredientes respetan la abstinencia de comer carne durante esa jornada.

Como su nombre indica, el principal ingrediente del almuerzo lo constituye el "Pa torrat"; pan tostado al horno con aceite y sal, acompañado con ajos y bacalao también asados al horno, completándose con productos de la huerta como lechuga, tomate, rábanos, habas tiernas...

Todo ello, regado con vino de los cosecheros crevillentinos puesto que Crevillent ha sido, hasta la primera mitad del pasado siglo XX, un gran productor de vino.

Con el paso del tiempo, estos ingredientes se han visto complementados con las distintas variedades de "Coca Crevillentina", especialmente la "Coca de Boquerón", elaborada a base de una masa de harina y aceite, rellena de

boquerón frito con cebolla y algo de tomate.

De entre las distintas variedades de "Coca Crevillentina", las más extendidas y requeridas por los crevillentinos durante estos días de Semana Santa son las "Rellenas" de huevo, atún y tomate, bien sea con la masa de pasta de harina o de hojaldre; la de "Miguitas", elaborada con migas de harina, aceite y sal con el añadido de trozos de sardina seca. Otra variedad muy apreciada es la "Coca de Verduras" que se diferencia de las anteriores especialidades por estar elaborada con una única capa de masa que sirve como base para los trozos de tomate, cebolla, pimiento, berenjena...

Con todo ello, se puede afirmar que el "Almuerzo del Pa torrat" es el plato estrella de la gastronomía crevillentina durante la Semana Santa, llegando incluso a exportarlo a otras poblaciones cercanas, generando un enorme trabajo extraordinario a todos los hornos existentes en Crevillent que tienen que reforzar sus operarios para atender las demandas de todas las cofradías y particulares.

Pero al margen de este típico almuerzo, el arroz también ofrece a quien visita Crevillent durante la Semana Santa unas variedades características de la población; siempre, respetando la abstinencia de comer carne. Así nos encontramos con el "Arroz y bacalao" cuyo ingrediente esencial, como su nombre indica es el bacalao, con una preparación muy similar a la de la típica paella valenciana.

Otra variedad cuaresmal es el "Arroz con verduras", elaborado con todo tipo de verduras como cebolla, judías verdes, pimiento, alcachofas... Esta especialidad tiene una gran demanda durante toda la Cuaresma.

Siguiendo con variedades de arroces, nos encontramos también con el "Arroz caldoso" que no tiene que ver nada con la paella valenciana sino que se trata de un guiso que se prepara con todo tipo de legumbres como la lenteja, alubia, acompañado de verduras de entre las que destaca el "nabo" del terreno.

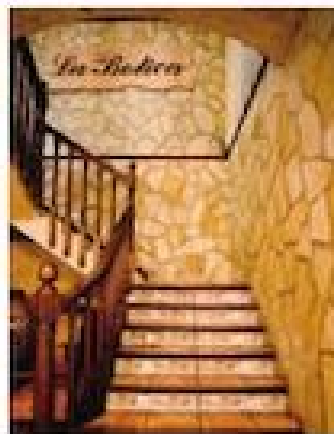
Dejando a un lado lo que serían los platos fuertes o centrales de las comidas, también se nos presentan en Crevillent algunas peculiaridades en lo que se denominan "entrantes" como puede ser la "Ensalada de capellanes" a base de bacalao secos tostados; el "Picaillo", sofrito de flor seca con migas de bacalao y aceite.

Y después de una buena comida cuaresmal con cualquiera de las variedades expuestas, no puede faltar un buen postre del lugar como puede ser el "Pan de higo", realizado artesanalmente a base de higos secos, almendra y harina; todo ello prensado, acompañado de una buena infusión preparada con plantas aromáticas de la Sierra de Crevillent como el tomillo, cantueso, rabet de gat, anís estrellat...

Evidentemente, con el tiempo se han ido incorporando algunas especialidades de repostería muy extendidas por toda la provincia como son las "Toñas", "Monas de pascua"... que no han hecho más que enriquecer y completar las variedades autóctonas de Crevillent en estas fechas.

Pero como comprenderán, lo que se escribe sobre el papel es muy sufrido, lo más interesante es que visiten Crevillent durante la Semana Santa y comprueben por Uds. mismos cuanto aquí se ha reflejado, con toda seguridad que quedarán satisfechos.

Federación de Cofradías y Hermandades de Semana Santa



RESTAURANTE "LA BOTICA"

C/ Augusto Aznar nº 10

Tel. 96 540 64 39

E-Mail: rtelabotica@hotmail.com

Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina: Tradicional, Casera

Especialidades: Pescados, Paellas, Gran surtido de tapas, Menús celebraciones

Precio medio por persona: 12 Euros

Descanso semanal: Domingo.

Capacidad de comedor: 200 comensales

FECHA: VIERNES DÍA 11 DE MARZO DE 2011

ENTRANTES:

PA TORRAT, HABAS, AJOS Y BACALAO AL HORNO

PICAILLO

COCA INDIVIDUAL DE BOQUERÓN

CORQUETAS CASERAS DE BACALAO

TERRINA DE SALMÓN Y CALABACÍN SOBRE CREMA DE VERDURAS

PLATO:

CONO DE LENGUADO CON GAMBAS Y ESPÁRRAGOS SOBRE
ESCAMAS DE PATATAS.

POSTRE:

TORRIJAS A LA MIEL CON HELADO DE TURRÓN

MISTELA

CAFÉS, REFRESCOS, AGUA, CERVEZA, VINOS

PRECIO: 25,00 Euros



BAR RESTAURANTE “ESTRELLA DE ÁFRICA”

C/ Nena nº 2 - Tel. 96 540 10 01

Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina: Tradicional

Especialidades: Pescados, Arroces, Gran surtido de tapas.

Precio medio por persona: 25 - 35 Euros

Descanso semanal: Domingo y Lunes por la noche.

Capacidad de comedor: 60 comensales

FECHA: VIERNES DÍA 18 DE MARZO DE 2011

ENTRANTES:

PA TORRAT, FAVES, ABAETJO

COCA DE VERDURAS

CROQUETAS DE ATÚN

BUÑUELOS DE PESCADO

PLATO:

ARROS EN FAVES I ABAETJO

POSTRE:

CREMA DE CHOCOLATE CON TOÑA Y MANTECADO

PANET EN FIGA I HERBETES

CAFÉS

REFRESCOS, AGUA, CERVEZA, “VI DE RAIM”

PRECIO: 25,00 Euros



RESTAURANT "LAS PALMERAS"

Crta Alicante-Murcia Km 45 - Pda d'Eula nº 75

Tel. 96 540 01 88 - 666 061 982

Web: www.laspalmeras-sl.com • E-Mail: laspalmeras@laspalmeras-sl.com

Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina: Tradicional Mediterránea

Especialidades: Arroces, Pescados de bahía, Pescados a la Sal

Precio medio por persona: 15 - 30 Euros

Descanso semanal: ninguno

Capacidad de comedor: 300 comensales en Restaurante y 500 comensales en jardín.

FECHA: VIERNES DÍA 25 DE MARZO DE 2011

ENTRANTES:

PAN DE PUEBLO AL HORNO DE LEÑA

COCA DE SARDINA DE BOTA

ALBÓNDIGAS DE PESCADO

ALCACHOFAS CONFITADAS

QUESO CON BONITO Y MOJAMA DE ATÚN

PLATO:

GAZPACHO DE MERO

POSTRE:

PUDIN DE HORCHATA Y AGUA CEBADA CON CONGRES

PAN DE HIGO

CAFÉS, INFUSIONES, REFRESCOS, AGUA, CERVEZA, VINOS DEL BOSCH

PRECIO: 25,00 Euros

RESTAURANT "EL CUINER"

C/ Ronda Sur, Local 3 (Prolongación Virgen del Pilar)

Tel. 96 540 10 35

Web: www.elcuiner.es • E-Mail: elcuiner@live.es

Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina: Tradicional, con un toque de vanguardia y creatividad

Especialidades: Carnes y Pescados, (Platos elaborados)

Precio medio por persona: 25 - 40 Euros

Descanso semanal: ninguno (Cerrado los domingos de Julio y Agosto)

Capacidad de comedor: 45 a 60 comensales

FECHA: VIERNES DÍA 1 DE ABRIL DE 2011

ENTRANTES:

PAN TOSTADO (PA TORRAT)

TIRAS DE BACALAO Y HABAS TIERNAS

COCA DE MIGAS

REVUELTO DE CEBOLLA Y AJOS TIERNOS

CREMA DE PATATA Y CABIAR

ENSALADA DE CAPELLANES

PLATO:

LOMO DE BACALAO SOBRE POTAGE DE ACELGAS

POSTRE:

TORRIJAS DE HORCHATA

MISTELA Y PAN DE HIGOS

CAFÉS, INFUSIONES, REFRESCOS, AGUA, CERVEZA, VINOS

PRECIO: 25,00 Euros



TAPERÍA "CASA XIMO"

C/ Alicante nº 6
Tel. 96 599 74 00
Móvil: 634 87 82 53

Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina: Tradicional, Casera
Especialidades: Pescados, Paellas, Gran surtido de tapas
Precio medio por persona: 20 - 35 Euros
Descanso semanal: Lunes
Capacidad de comedor: 150 comensales

FECHA: VIERNES, DÍA 8 DE ABRIL DE 2011

ENTRANTES:

PAN CASERO CON TOMATE
TABLA DE SALAZONES
QUESO PLANCHA CON DULCE DE TOMATE
BOCADITOS DE BACALAO
PA TORRAT Y COCA RELLENA

PLATO:

CALDO DE VIGILIA
ARROZ ABANDA

POSTRE:

LECHE FRITA CON TURRÓN
CAFÉS, INFUSIONES, REFRESCOS, AGUA, CERVEZA, VINOS

PRECIO: 25,00 Euros



RESTAURANTE "EL RINCÓN"

C/ Primero de Mayo, 7

Tel. 96 540 38 67

Web: www.restaurante-elrincon.es • E-Mail: info@restaurante-elrincon.es

Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina: Tradicional Mediterránea

Especialidades: Arroces, Pescados de bahía, Pescados a la Sal

Precio medio por persona: 20 - 35 Euros

Descanso semanal: Domingos por la tarde

Capacidad de comedor: 45 comensales en Restaurante

FECHA: VIERNES DÍA 15 DE ABRIL DE 2011

ENTRANTES:

PAN CON TOMATE Y ALI-OLI

CREPES RELLENOS DE VERDURA

PICAILLO DE CAPELLÁN

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO CON VINAGRETA DE AJO Y

HABITAS SALTEADAS

TEMPURA DE TIERRA Y MAR

HOJALDRE DE BOQUERÓN

PLATO:

POTAJE DE CUARESMA

POSTRE:

TARTA DE LA ABUELA

CAFÉS, INFUSIONES, REFRESCOS, AGUA, CERVEZA, VINOS

PRECIO: 25,00 Euros



UBICACIÓN DE RESTAURANTES

