

La cocina valenciana vuelve a acompañar a las Fallas de Valencia, según El Palacio de la Bellota

De orígenes inciertos que se remontan a cientos de años atrás, las fallas han perdurado y se han instaurado, junto a la cocina valenciana, como el referente de la tierra valenciana

En este 2022 se retoman las fallas valencianas en su calendario tradicional, después de su cancelación en 2020 a causa de la pandemia de la Covid-19 y de ser pospuestas al mes de septiembre en 2021. En esta edición las fallas volverán a celebrarse en el mes de marzo, volviendo a celebrar “la cremà” el tradicional día 19, festividad de San José, y los visitantes y turistas volverán a visitar la Ciudad de Valencia, donde la hostelería los volverá a recibir con los platos tradicionales de esta tierra rica en tradiciones, costumbres y recetas. El restaurante el Palacio de la Bellota ofrece a todos los visitantes en estos días de celebración de las fallas, la cocina tradicional valenciana, compuesta por ingredientes de la tierra y del mar, combinados y cocinados para el deleite de los comensales.

Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

Las fallas de Valencia están declaradas Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, y sus orígenes son inciertos, remontándose a cientos de años atrás. Valencia y toda la Comunidad Valenciana, por su ubicación geográfica, enclavada en la ruta terrestre que une el continente africano con Europa y su extensa costa bañada por el Mar Mediterráneo, es el resultado de siglos de tradiciones adoptadas por diferentes culturas, que se puede ver reflejado en sus costumbres.

Las fallas no tienen un origen claro, pero una de las versiones más extendidas y al parecer, más aceptadas, es la que explica como los carpinteros, al acercarse la festividad de su patrón, San José, quemaban trastos viejos en las puertas de sus casas, celebrando también así el final del invierno. A su vez, colocaban también unos candiles que se sostenían con un palo, al que llamaban estayo parot. Esta es una tradición que apareció por primera vez en la Guía urbana de Valencia: antigua y moderna, escrita por el marqués de Cruilles en 1876. Parece ser que en el transcurso del tiempo se añadió una figura humana vestida, dando origen al primer ninot de la historia.

Pero como se ha dicho, esto no está del todo claro, ya que otras versiones circulan en la tradición popular, como la que afirma que su origen está en los monigotes que se colgaban durante la cuaresma en los balcones cuando allá por 1740 un bando prohibió la quema de las fallas en las calles.

La cocina tradicional valenciana

Sea como fuere su origen, no cabe duda que es una de las expresiones máximas de la tierra valenciana, que junto a la cocina tradicional valenciana, como su plato estrella, la paella, atraen a sus tierras a visitantes de todo el mundo.

En estas fechas, se agradece disfrutar de la cocina valenciana, de una buena paella tradicional, con conejo y pollo, productos de la tierra de excelente calidad. Además, también se puede degustar la

paella de marisco, que fusiona los sabores de la tierra con los más frescos pescados y mariscos del mar, como son las gambas, la sepia, las clochinas (tipo de mejillones) o el rape. En el restaurante El Palacio de la Bellota se puede degustar además de sabrosos cortes de la especialidad de la casa, el jamón de bellota, delicia proveniente de la cría de cerdos ibéricos de la más alta calidad.

Una buena jornada de fallas en Valencia no estaría completa sin un acompañamiento gastronómico de la cocina tradicional valenciana, así que, toca disfrutar de una “nit del foc” con la mejor gastronomía.

Datos de contacto:

Julio García Grau

963 51 49 94

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Turismo Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>