

Restaurantes valencianos como referente de la gastronomía mediterránea, según El Palacio de la Bellota

[Multimedia](#)

La cocina valenciana destaca por tener una gastronomía propia de la zona mediterránea en la que se encuentra. Además, dispone de unas materias primas de enorme calidad, protegidas la mayoría de ellas con la denominación de origen

Gracias a unas condiciones de cultivo y de pesca privilegiadas, las materias primas de la Comunidad Valenciana destacan por su excelencia. La zona de costa se caracteriza por el uso predominante de pescados y verduras, mientras que en el interior los productos cárnicos consiguen un mayor protagonismo. Además, cuenta con exquisitos cítricos, como las naranjas, un riquísimo turrón de Jijona y un aceite de oliva de la máxima calidad, como el de la Sierra de Espadán.

El producto estrella que debe cocinarse con los ingredientes perfectos

De todos modos, ambas zonas comparten una de las más importantes razones por las que la Comunidad Valenciana cada vez es más famosa: la utilización del arroz. Sin duda, otra de sus materias primas más utilizadas en todo el territorio y que, incluso, se ha expandido a otras áreas de la geografía española estando presente en todo [restaurante de comida mediterránea](#).

La auténtica paella valenciana tiene un sabor espectacular, siempre y cuando se utilicen los ingredientes adecuados, en numerosas ocasiones diferentes a los utilizados en el resto de comunidades. Los elementos de esta paella son el garrafón (alubias blancas grandes), el tomate, la judía verde plana, el pollo, el conejo, el aceite de oliva virgen extra, el propio arroz, el agua y el azafrán. ¿Lo ideal? Utilizar un arroz de origen valenciano como el arroz de la Albufera. De lo contrario, el arroz bomba.

Si el arroz es una parte importante de esta gastronomía, a su vez existen otros platos que recogen las tradiciones de una de las cocinas más famosas del país, los salazones de pescado, que se suelen servir como entrantes, entre los que abundan los de mojama, atún, bonito, bacalao o huevas.

Denominaciones de origen que reconocen el valor del buen trabajo

Justo ahora, en pleno siglo XXI, cuando la globalización y la avalancha de

materias primas foráneas plantea importantes problemas de identidad a las cocinas regionales europeas, poseer un tesoro gastronómico semejante constituye un lujo de valor incalculable. Y es que los productos valencianos son de enorme calidad, protegidos muchos de ellos con denominaciones de origen o indicaciones geográficas específicas, constituyendo un patrimonio de primera línea. Por citar algunos, destacan las cerezas de la montaña de Alicante, las trufas negras del Maestrazgo de Castellón o los erizos de la costa alicantina.

Todos estos típicos productos valencianos de la huerta y del mar son los utilizados en El Palacio de la Bellota, restaurante de referencia en Valencia. Muestra de su compromiso hacia su tierra y sus gentes, de su preferencia por la pesca de bajura y hacia una agricultura sostenible cuidada con el medio ambiente, El Palacio de la Bellota ofrece una cocina mediterránea basada en una materia prima de referencia. Como no podía ser de otra forma, algunas de sus especialidades son el jamón de bellota premium, la gamba rallada de Denia, los langostinos de Vinaròs, las alcachofas de Benicarló, las carnes asadas, todo tipo de marisco y de pescado fresco, además de los arroces secos, melosos y caldosos.
