

La Asociación gastronómica “ CATAS Y RESTAURACIÓN DEL COLEGIO OFICIAL DE ARQUITECTOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA “, fundada el 14 de diciembre de 2007, propone

Viaje al corazón de la Albufera

El evento se celebrará en la finca de l´estell situada en el corazón de la Albufera . A finales del siglo XIX una familia Valenciana ya cultivaba arroz en la albufera, “ els gorets “ y 5 generaciones después continúan sus sucesores en el mismo tancat de l´estell ampliado hasta 250 ha en tancats (tierras ganadas a los terrenos de al albufera).

El ciclo del arroz se inicia en invierno con la perelloná. La “perelloná “ es un fenómeno tradicional de la Albufera que ocurre entre Noviembre y Enero , cuando se inundan los arrozales después de cerrar las compuertas (perellons) que comunican la Albufera con el mar. Durante esos meses los campos de arroz quedan cubiertos por una lámina de agua. El paisaje se transforma completamente y aumenta la presencia de aves como flamencos, patos y cuervos marinos . La tierra se prepara para el siguiente ciclo del cultivo del arroz, “ el fanguero “ , literalmente andar o meterse en el fango/barro. Después del fanguero en Mayo empieza la siembra y en junio y de forma manual en los pequeños trozos de terreno a los que no ha llegado la siembra se plantan trasplantes. En Julio se retiran las malezas (los birbaors) y a principio de otoño se siega y se lleva a cabo el secado a temperatura controlada de las variedades bomba, albufera, marisma, senia, j. sendra, carnaroli y regina.

El menú

Llegada con cervezas, papas, cacao, y vinos, que después tomaremos en la comida

Entrantes

Ensalada de tomate del Perelló (está en plena temporada)

Clótxina Valenciana al vapor (está en plena temporada)

Anguila encebollada

Principal

Paella tradicional de pollo, conejo y verduras de la Huerta

Postres

Pastelitos de horno

Cafés y los digestivos tradicionales de la Asociación.

Bodega

Bodega

Le trou normad

Es un pequeño ritual alcohólico , consiste en tomar un pequeño vaso de calvados (aguardiente de manzana típico de Normadía) entre platos. Reactiva el apetito, ayuda a la digestión y dá un respiro para continuar con más platos. Se utiliza el Calvados por su potente sabor para poder acompañar a quesos tan potentes como el Camembert de Normadía, el Livarot, el Pont-l´Evêque, o el Neufchâtel...

En nuestro caso lo hemos sustituido por vodka Moskovskaya (un muy pequeño vasito) por su sabor limpio y seco, con ligero toque cereal y final suave para no interferir con los sabores de nuestra cocina mediterránea.

Vino blanco

Enrique Mendoza joven 2025

D.O. Alicante

Vista

En nariz, color amarillo pajizo con reflejos verdosos y dorados, limpio y brillante.

Aromática e intensa con predominio de fruta tropical madura, piña, plátano y mango.

Notas de fruta de hueso blanco y cítricos ligeros. Recuerdos de avellana, heno y bollería/ panadería. Toques florales y frescos. Perfil muy expresivo, típico de un Chardonnay joven mediterráneo.

En Boca

Entrada fresca y sabrosa con buena acidez. Textura ligeramente grasa y envolvente. Paso equilibrado y persistente. Final con recuerdo floral y cierta cremosidad. En conjunto resulta maduro, equilibrado y fácil de beber con buena persistencia.

Cava

Señorío de Requena Brut

Elaborado por bodegas Torre Oria

Cava joven y fresco elaborado *con* las uvas Macabeo. Pálido en intensidad. Color amarillo pálido. burbuja fina y abundante que se desprende de manera continua. Nariz intensa. Aromas verdes de manzana . Aromáticamente es intensamente frutal, destacando fruta blanca con hueso, en concreto toques de melocotón maduro. Corcho sin defectos.

Vino tinto

De la bodega Casa Los Frailes” joven ecológico” el más conocido es el Los Frailes Monastrell 2024.

Es un tinto joven de uva Monastrell elaborado en Fontanars dels Alforins con viticultura ecológica y biodinámica. Tiene un perfil muy mediterráneo : fruta roja madura, notas florales y balsámicas, tanino suave y buena frescura.

Casa los frailes es una histórica bodega familiar situada en Fontanars dels Alforins , en la zona vinícola de Torres dels Alforins. La familia Velázquez produce allí vino desde 1771 y es especialmente conocida por sus vinos ecológicos y biodinámicos elaborados principalmente con uva Monastrell.

CONVOCATORIA

El programa, a las 12:00h recepción, de 12:30 a 13:30h charla sobre la cultura del arroz impartida por Juan Valero, fundador de Arroz Tartana, y a partir de las 14:00h comida, con paella tradicional cocinada por el maestro paellero José Zafra.

Día : 5 de junio de 2026

Lugar : tancat de l´estell , el Palmar (Valencia)

Hora : 12,00h

Precio asociados: 30 €

Precio no asociados: 56 €

Hacer transferencia a la c/c de la Asociación hasta el día 29 de mayo 2026

ES19 3183 4600 8210 1319 2222 indicando "l´estell"

Enviar correo electrónico con el reporte de la transferencia y nombre al COACV a la atención de Marián agrupaciones @coacv.org

El presidente

Germán V. García Martínez