

EM

BO

TIT

ARTESÀ DE GATA

ÍNDEX

06 EMBOTITS TRADICIONALS

46 CARNISSERIES

64 BARS I RESTAURANTS

74 FORNS I PASTISSERIES

A Gata ens encanten les tradicions i recordar als nostres avantpassats com el tresor que són. Encara que som un poble amb molta innovació, no deixem de banda els nostres costums ni el saber fer que al llarg dels anys pares i mares, avis i àvies ens han anat transmetent.

Una mostra d'això és el nostre embotit artesà. Els embotits en general tenen un origen molt antic, ja que s'intentava mantindre el bon estat de la carn el major temps possible.

Avui, encara que ja podem conservar els productes fàcilment, seguim delectant-nos amb aquesta part tant important de la gastronomia local.

Ací vos presentem una mostra de la varietat d'embotit artesà de Gata i de les carnisseries i establiments on podràs gaudir d'este producte tan nostre. Esperem que vos agrade però sobretot, vos esperem a Gata!





E M B

OTIT

LLONGANISSA DE SOBRASSADA

Els ingredients de la llonganissa de sobrassada són carn i cansalada de porc on s'afegeixen espècies naturals com el pebre roig que li dona eixe color taronja.

L'elaboració és tradicional i amb la recepta de tota la vida.

Utilitzada per a fer molts plats de gastronomia local i comarcal com per exemple el "Berenaret de Pasqua" tan típic de Gata, les coques planes, les coques fregides de pésols i, per descomptat, per a fer-la directament a la brasa.



BOTIFARRA DOLÇA

Els ingredients generals de la botifarra dolça són la carn de porc, ceba, mel, arròs, sang, espècies naturals i sal. Alguns carnisers utilitzen carn de porc Duroc i les espècies també poden ser diferents en cada recepta.

Esta botifarra és com la botifarra de ceba però sol canviar-se per ceba caramel·litzada amb mel.

Per a elaborar-la, se li afegeix a la ceba la carn, les espècies i la sang. Es mesclarà tot bé i s'introduirà en els budells naturals. Esta botifarra s'haurà de coure durant una hora aproximadament a 70 graus i, en acabar, es deixarà assecar durant uns dies i ja estarà llesta per al consum.



SALXITXÓ

S'elabora amb carn magra de porc i amb panxeta de porc. Este tipus d'embotit es sol elaborar els mesos més freds de l'any. Es pica la carn amb les espècies, s'introdueix dins del budell i es deixa assecar.

Va molt bé d'aperitiu o en una llesca de pa amb un bon oli d'oliva. Antigament, era imprescindible portar-ho en el cabàs per a anar a berenar els dies de Pasqua. Hui dia, eixa tradició continua fent-se al poble.



LLONGANISSA GROSSA DE PASQUA

Els ingredients principals són la carn magra de porc, la sal i el pebre negre. S'elabora pastant tots els ingredients junts i introduint la pasta dins del budell natural.

Després es deixarà curar dins de l'assecador fins que estiga llesta. És molt típica tot l'any però especialment els dies de Pasqua.



LLONGANISSA DE PASQUA

S'utilitza carn de porc magra, pebre i sal. Per a començar, la carn ha d'estar ben gelada per a poder-la picar. S'afegiran les espècies i s'omplirà el budell natural. Es deixarà assecar durant 15 dies aproximadament i ja estarà bona per a poder gaudir d'ella principalment durant els dies de Pasqua encara que abelleix tot l'any.

Molt bona per a l'aperitiu o també com a berenar per a menuts i menudes. Un bon pa amb llonganissa de Pasqua i amb un bon oli serà perfecte per a carregar-los de força.



BISBE

Els ingredients principals són carn de porc, espècies, sang i sal.

Per a elaborar-les, es pica la carn, s'afegeixen les espècies, la sang i la sal i es mescla tot bé per a poder omplir els budells de porc.

Després s'haurà de coure a 70 graus durant un mínim de 90 minuts. El temps de cocció dependrà de com siga de gran el Bisbe.

S'haurà de deixar assecar i ja estarà perfecte per a consumir.



BOTIFARRA DE CARN

Els seus ingredients són principalment carn de porc, cansalada, espècies i sang.

El procés d'elaboració és picar-ho tot, afegir les espècies i la sang i mesclar-ho tot fins a aconseguir una pasta. S'omplirà el budell natural i es courà durant 45 minuts aproximadament a uns 70 graus. Després es penjarà i es deixarà curar fins al seu punt.

Esta botifarra és perfecta per a fer-te un bon aperitiu acompanyada d'unes papes, olives i cervesa fresqueta.

Si prepares un entrepà amb esta botifarra, segur que encantarà a tothom.



BOTIFARRA DE CEBA

La botifarra de ceba té com a ingredients la ceba, la carn de porc, cansalada, arròs, espècies naturals com el pebre o l'orenga i sang.

En alguns casos, es bull primer la ceba i es deixa escorrent durant tot un dia i mesclant els ingredients després d'aquest pas. Altres carnisseries pasten tots els ingredients junts, deixen reposar la mescla unes hores i finalment la introdueixen al budell natural per a portar-la a bullir. Es deixarà reposant i finalment es penjarà per a acabar el procés.

És un dels embotits més típics del poble i, hui dia, s'utilitza en molts plats de la cuina local i comarcal com l'arròs al forn, el Berenaret de Pasqua, en les coques com les d'herbes o espinacs, untada en llesca de pa com un paté o, per descomptat, una bona torrà amb la quadrilla.



BOTIFARRONETS

Els botifarronets són molt típics per a les barbacoes i els ingredients i procés d'elaboració són els mateixos que la botifarra de ceba.

Es componen de cansalada, ceba, arròs, sal i espècies naturals com el pebre o el clau.

Es pastarà tot junt i es deixarà reposar la mescla. Després s'introduirà dins del budell natural i es bullirà en la caldera. Per a finalitzar, es deixaran reposar per a, posteriorment, penjar-los per a acabar de curar-los.



BOTIFARRA PICANT

La botifarra picant té els mateixos components que la botifarra de ceba però amb l'ingredient diferenciador que donarà eixe sabor picant que es pot aconseguir amb elements com el coent o la caiena molta.

Es pastaran tots els ingredients junts i es deixarà reposar la mescla. Després s'introduirà dins del budell natural i es bullirà a la caldera.

Es penjarà per a acabar el procés i poder-se consumir.

Ideal per a assecar però també es pot menjar crua. Si t'agrada el toc picant, aquesta és la teua botifarra.



BLANQUET

El Blanquet s'elabora amb la carn de la part de la papada del porc, una de les més grasses de l'animal. També s'utilitzaran espècies naturals com el clau, el pebre blanc i la sal.

Es procedirà a tallar la carn, picar-la i pastar-la juntament amb les espècies i la sal. Es deixarà reposar unes hores per a després introduir la pasta en els budells naturals.

Es bullirà en la caldera i es deixarà reposar de nou per a després penjar-ho en canyes per a poder-se assecar.

Este embotit és molt típic de Gata. També es gasta en receptes com l'arròs al forn, les coques o en el putxero. A les faves guisades també li dona un toc exquisit.



BLANQUET ROIG

El Blanquet roig té com a ingredient diferenciador del Blanquet tradicional el pebre roig, donant-li eixe color tan peculiar.

Per tant, els ingredients són la carn de la papada del porc, l'espècie natural de clau, pebre negre i pebre roig i sal.

S'elaborarà tallant la carn, picant-la i passant-ho juntament amb les espècies i la sal. Es deixarà reposar unes hores per a després introduir la pasta en els budells naturals.

Es bullirà en la caldera i es deixarà reposar de nou per a després penjar-ho en canyes per a poder-se assecar.

Potser Gata és un dels pocs pobles on s'elabore aquest tipus d'embotit. Ens agrada molt el sabor del pebre roig i es va comprovar que afegint-lo al Blanquet tradicional, s'aconseguia que durara un poc més de temps. La combinació perfecta!



SOBRASSADA DE LA MARINA

És una de les joies de l'embotit local també anomenada Betriu.

Els ingredients per a elaborar esta sobrassada són la carn de porc seleccionada i espècies naturals com el pebre roig.

Per a poder tallar la carn a trossets, haurà d'estar molt gelada. Es picarà i s'afegiran les espècies, mesclant-ho tot fins a crear una pasta homogènia.

La peculiaritat d'esta sobrassada és que està embotida en el cego del porc, un budell únic i que només trobem un per porc.

El procés final serà deixar assecant les peces fins que estiguen curades.

Esta sobrassada sol elaborar-se els mesos freds de l'any.

Quan l'embotit s'elaborava a casa, només podien fer una i la guardaven com l'or. Sempre era l'últim embotit que encetaven. També era molt comú en les festes del poble, aprofitant per a celebrar-les i també per a acompanyar al raïm de moscatell. A esta sobrassada li va molt bé tan menjat en gra com en vi de moscatell dolç i sec de la comarca.



SOBRASSADA

Esta sobrassada està formada per aproximadament un 80% de magre i un 20% de cansalada i amb espècies com el pebre roig i el negre, el clau i la sal.

Es pasta tot junt i s'introdueix dins del budell natural.

Es procedirà a penjar-se per a donar-li el seu temps de curació que serà d'uns dos mesos.

Boníssima amb pa amb tomaca i oli d'oliva. També es pot tallar i menjar com a aperitiu o dins de l'entrepà per a berenar o esmorzar.



SOBRASSADA DE VOLTA

Els ingredients d'esta sobrassada de volta són un 60% de magre i un 40% de cansalada, sal, pebre roig i pebre negre i l'espècia natural de clau. Algunes carnisseries afigen també un poc de panxeta.

La manera d'elaborar-la és molt similar a la resta: Pastar tots els ingredients junts i introduir la pasta homogènia dins dels budells naturals per a acabar penjant-la per a produir el procés d'assecat.

Pot consumir-se tant més tendra com més seca. Esta sobrassada està feta especialment per a la *picaeta*. Es pot acompanyar amb un vi de moscatell fresquet o un bon vermut.



LLONGANISSA BLANCA I ROJA

Estes llonganisses tenen com a ingredients el magre i la cansalada de porc, sal i espècies. Es pasten tots els ingredients junts i s'introdueixen dins del budell de porc.

Són molt típiques en torrades acompanyades també de botifarrons. Estos embotits, al ser frescos, s'han de preparar a la planxa o a la brasa.



SALSITXA

La salsitxa s'elabora amb carn molt magra de porc com la cuixa o el cap de llom, panxeta, cansalada, pebre, sal i espècies naturals.

Es pica la carn molt gelada i es mescla tot en la pastadora.

En obtenir la pasta, s'introdueix en els budells naturals i es deixa curar entre 21 dies i un mes. Sol elaborar-se els mesos freds de l'any.

Perfecta per a acompanyar amb un aperitiu.



XORIÇO

Amb carn de porc, alls picats, espècies naturals i antioxidants naturals, el xoriço s'elabora picant la carn i afegint les espècies, els alls i la sal. Després s'ompliran els budells naturals i es deixarà airejar durant uns dies fins que es pugui consumir.

Moltes carnisseries també ho elaboren amb un toc picant.

Este embotit també és perfecte per a l'hora del vermut. Moltes receptes amb llegums ho inclouen entre els seus ingredients, ja que és l'acompanyament perfecte per a estos guisats.







CARNIS

SSERIES



CA CURRO

Oberta el 1913, és una carnisseria artesana que fabrica el seu propi embotit, preparat amb receptes de la seua família. La carnisseria ha passat per moltes mans al llarg de tots aquests anys, des de Jaime Arabí Signes, besavi del propietari actual, passant per avi, pare i ara Toni. També molts tios, ties, germans... Tots són part de Ca Curro.

La majoria de receptes contenen sols espècies naturals i no conservants ni colorants artificials, estan fets en budell natural i no de plàstics artificials. Ara ofereixen productes de qualitat i proximitat, a més de la carn i l'embotit, també s'han llençat amb la venda online a www.cacurro.com.





CA POLACA CARNISSERIA

Carnisseria artesana de tota la vida que va nèixer al 1910 i que ha anat creixent i renovant-se però sempre mantenint la base del primer dia. Javi és la quarta generació al front de Ca Polaca, fent les coses com abans. Segons ell, el secret per a tindre un bon embotit és l'elaboració natural, sense conservants ni colorants.







CARNISSERIA PEIXET

Va ser fundada al 1969 i Antonio Torres és la segona generació que regenta esta carnisseria. El seu pare, Juan Torres es dedicava a la cria d'animals i va decidir obrir-la per poder vendre'ls.

La carnisseria segueix oberta al mateix lloc de sempre, on podem trobar carns selectes com el corder criat com ho feia antigament Juan Torres, és a dir, pasturant els animals pel camp. A més també ofereix una gran varietat d'embotits casolans: botifarres, llonganisses, blanquet, sobrassada... fets a la manera més tradicional, amb antigues receptes i sense conservants ni additius artificials. Actualment també pots trobar altres productes com figatells, pilotes, mandonguilles, gran varietat d'hamburgueses, pinxos i altres productes com salada, fruits secs, llegums a granel...







silVESTRa
des de 1916

CARNISSERIA SILVESTRA

Carnisseria Silvestra obri les seues portes l'any 1916 a Gata de Gorgos. Antigament es situava a la casa contigua (cantó amb el carrer Paet) però més tard, el 14 de maig de 1979, es va traslladar a la ubicació actual donant pas a un local modern. En aquest temps Juan Ferrer, "el de Silvestra" estava al front del negoci junt amb Felipe Monfort (antic panader). Actualment i després de quatre generacions, Fani Monfort continua al capdavant d'un negoci familiar que ha respectat les seues tradicions, fent un embotit com el d'abans i a més creant una gran varietat de nous elaborats que acompanyen l'oferta més tradicional.

Tot el seu embotit es realitza de forma natural, un procés més lent però que li proporciona millor qualitat i respecta el producte original dels nostres avantpassats. La caldera de Silvestra, utilitzada en l'elaboració de la botifarra o la sobrassada per exemple, funciona com tota la vida, fins i tot es calfa amb foc de llenya.





BARS i RESTAURI

RANTS

LA COSA NOSTRA

PIZZA DE SOBRASSADA

Fa més de 15 anys va obrir les portes este restaurant enfocat inicialment a les pizzes però que ha aconseguit diferenciar-se creant també plats atrevits a part de la seva tradicional cuina italiana. Les pizzes són dignes de tastar, recomanables al 100% i l'establiment és genial, on es respira un bon ambient sempre.



CA MARTÍ

ENTREPÀ “BLANC I NEGRE”

Este establiment va obrir les portes en 1953 i des de llavors ha estat un punt de trobada per a molts. Per esmorzar un bon entrepà de “blanc i negre”, per sopar unes tapes o per fer-te un cafè sense sorolls ni cotxes, Ca Martí es el lloc perfecte. Es troba en un carrer sense trànsit, de manera que si vas amb nens i nenes podran jugar sense problema.



CASA PARRA

RISOTTO DE SOBRASSADA

Amb molta història i passat hosteler, en 2001 van decidir emprendre el seu propi negoci, reformant la casa familiar i obrint al públic un restaurant on aconsegueixen que el client es senti com a casa. Especialistes en arrossos, ofereixen carns de primera qualitat i una gran varietat de vins, la seva gran passió! Anto, Paco i M^aAngeles són el clar exemple d'un servei enfocat al client, cuidant cada detall al màxim. Ací, a més de menjar bé, et sents bé.



ARRELS RACÒ GASTRO- NÓMIC

BERENARET DE PASQUA AMB SOBRASSADA I MONA TORRADA

Arrels fusiona a la perfecció els productes de la terra, creant noves combinacions però sense perdre l'essència del plat tradicional. El restaurant està ubicat just davant de les botigues de palmet i vimet pel que els plats d'Arrels et sabran a glòria després d'unes compres per la Plaça Espanya.



**FORNS i
PASTISS**

i SERIES

PANADE- RÍA MULET

COQUES D'OLI O PÈSOLS AMB SOBRASSADA

Amb un forn rotatori de llenya, este establiment ja porta tres generacions d'artesans. Andrés elabora de manera tradicional els seus productes a partir de massa mare amb ingredients naturals. Si t'agraden els pastissos i dolços amb toc tradicional, no pots deixar de visitar-los.



FORN DE XARO

EMPANADILLES DE FAVES I BOTIFARRA I SOBRASSADA I MOZZARELLA

Amb més d'un segle de tradició, combinen les receptes tradicionals apreses dels besavis amb un toc innovador. Té també unes taules on pots seure a fer-te un cafè o un te acompanyat per alguns dels seus dolços. Sense dubte, molt recomanable.



LA PAU

ARRÒS AL FORN

Esta pastisseria artesana acaba de donar la benvinguda a una nova generació. Elaboren pa, pastissos individuals, pastissos i sobretot menjars per emportar cada dia. Si quan vingues a Gata et ve de gust perdre't en algun dels nostres paratges a passar el dia, el menjar per emportar de La Pau és una opció excel·lent. Toni t'explicarà quines són les especialitats del dia i només et quedarà triar-ne una i xuplar-te els dits després.





AJUNTAMENT DE GATA
DE GORGOS



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Innovació,
Indústria, Comerç i Turisme