

# Gandia

DESTINO

## Una guía para comérsela

Muchos vienen por su playa, pero se quedan por su gastronomía. La tierra natal de los Borja es dulce como el zumo de naranja y salada como los arroces y la fideuà elaborados con los frutos del mar.

P O R  
N A I A R A R E I G



**ESTE  
VERANO**

Trasmediterranea conecta Gandia con Sant Antoni de Portmany (Ibiza) en dos horas, y con Palma en cinco horas. **THIS SUMMER** Trasmediterranea connects Gandia with Sant Antoni de Portmany (Ibiza) in two hours and with Palma in five hours.





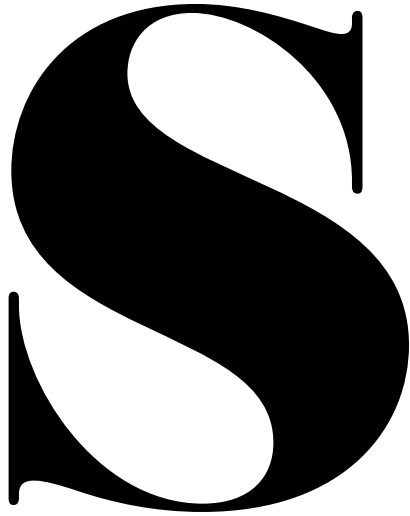


**Plan perfecto**

Una fideuà y la visita al Palacio Ducal. / A perfect plan: Fideuà and a visit to the Ducal Palace.







**S**eguramente, cuando ha oído hablar de Gandia ha escuchado maravillas sobre su magnífica playa o sus huertos de naranjos. Cualquiera puede hoy disfrutar de un buen zumo de naranja en cualquier local de la ciudad, pero, ¿cuántos saben que, durante décadas, fue otro el cultivo que trajo riqueza a Gandia? La clave de aquella época de esplendor se encuentra en un palacio en pleno centro, cuyos más ilustres propietarios dejaron un legado imborrable en la historia de la ciudad: el Palau Ducal, hogar de la familia Borja.

**C**enar como un Borja este verano. La compra del ducado de Gandia por los Borja, a finales del siglo XV, dio paso a una de las épocas doradas de la ciudad. “Fue María Enríquez, esposa del segundo duque Borja, quien, entre otras decisiones estratégicas, impulsó el cultivo de la prosperísima caña de azúcar, hoy prácticamente desaparecida en la región”, cuenta Balbina Sendra, directora del Palau dels Borja. San Francisco de Borja, hoy patrón de la ciudad, era su nieto. Hoy la vida en el interior del Palau es otra, pero gracias a la segunda edición de las Cenas Borgianas, los visitantes podrán vivir entre sus muros una experiencia única: una visita nocturna al palacio, seguida de una deliciosa cena de platos tradicionales revisitados y un concierto de jazz.

**D**e la tierra y el mar al plato. Entre los grandes secretos de esta cocina tradicional tan celebrada en Gandia se encuentra su pescado. Domingo Ciurana, presidente de la Cofradía de Pescadores, presume de la calidad del pescado y el marisco que se vende en la Lonja. “Otros tienen la fama, pero el mejor producto lo tenemos aquí”, bromea. Y seguro que no se refiere solo al pescado, pues los productos de la huerta local tienen un ▶

Many people come for its beach, but they stay for its gastronomy. The native land of the Borgias is as sweet as orange juice and as savoury as rice and fideuà dishes with seafood.

**ENG** Most probably, when you have heard of Gandia you will have heard about the marvels of its magnificent beach or its orange groves. Anyone can enjoy a delicious orange juice at any bar in the city, but how many people know that, for decades, it was a different crop that brought wealth to Gandia? The key to that golden age is found in a palace right in the centre, whose most illustrious owners left an indelible legacy to the city’s history: the Ducal Palace, home of the Borgia family.

**D**ine like a Borgia this summer. When the Borgias bought the dukedom of Gandia, at the end of the XV century, it paved the way to one of the golden eras of the city. “It was María Enríquez, wife of the second Duke of Borgia, who, among other strategic decisions, encouraged the cultivation of the extremely valuable sugar cane, today practically non-existent in the region”, says Balbina Sendra, director of the Ducal Palace of the Borgias. San Francisco de Borja, today patron of the city, was his grandson. Nowadays life inside the Palace is very different, but thanks to the second ‘Borgian Dinners’, visitors can have a unique experience within its walls: a nocturnal visit to the palace, followed by a delicious dinner with traditional dishes revisited and a jazz concert.

**F**rom the sea and land to plate. One of the secrets of this traditional cuisine which is so celebrated in Gandia is its seafood. Domingo Ciurana, president of the Guild of Fishermen, is proud of the quality of seafood and shellfish that is sold at the fish market. “Others might be famed for it, but we have the best product right here”. And he is not only referring to the seafood, but also to the locally grown fruit and vegetables that play an important part in the most representative recipes of Gandia’s gastronomic offer. This is the case for *esgarraet*, a dish that is served as an aperitif, prepared with roast aubergine and peppers, often accompanied by *mojama* -salted tuna- or salt cod in flakes. This is only one of the celebrated tapas that we will find in *Destapa’t*, the tapas tour that, one night a week, means the classic Valencian *picadeta*, or tapas, invade the Historic Centre. Salvador Sanchis, owner of the legendary restaurant Casa Sanchis, who also is part of the trail, is happy to recover this tradition, because in this area “it has always been customary to accompany aperitifs with small portions of prawns, *sang amb ceba*, clams, cuttlefish or *figatells*.”

**F**ideuà rules. After your aperitif, the star of the local cuisine is fideuà. Like many of the best gastronomic inventions, this was created by accident, when some fishermen from the Port of Gandia found themselves out at sea with no rice and decided to throw some noodles

► protagonismo especial en las recetas más representativas de la gastronomía saforense. Es el caso del *esgarraet*, un plato que se sirve como aperitivo, preparado con berenjena y pimiento asados, con frecuencia acompañado de mojama –salazón de atún– o bacalao desmigado. Es solo una de una de las célebres tapas que podremos encontrar en el *Destapa't*, la ruta de las tapas con la que, una noche a la semana, la clásica *picadeta* valenciana invade el centro histórico. Salvador Sanchis, propietario del emblemático local Casa Sanchis, que también participa en la ruta, se alegra de recuperar esta tradición, pues en esta zona “siempre ha sido típico acompañar el aperitivo de pequeñas raciones de gamba, *sang amb ceba*, tellinas, sepia o *figatells*, entre otras”.

**L a fideuà es la reina.** Una vez pasado el aperitivo, la estrella en la cocina local es la fideuà. Como muchos de los mejores inventos gastronómicos, este también nació por accidente, cuando unos pescadores del Grau de Gandia se quedaron sin arroz en alta mar y decidieron echar fideos a su sofrito de pescado. Hoy, cocineros de todo el mundo compiten por preparar la mejor fideuà en el concurso que se celebra cada año en Gandia. Aunque, según Avelino Alfaro, presidente de la Asociación Fideuà de Gandia, en realidad el único secreto es “utilizar un buen fideo y preparar un caldo de pescado potente y un buen sofrito”. Pero Gandia también es tierra de arroces y aquí nunca faltan los clásicos. Para José Manuel Navarro, presidente de la Asociación de Hosteleros, entre los más populares se encuentran “el arroz a banda, que se prepara con caldo de pescado de roca, y el arroz al horno, muy típico de esta zona”.

**I nnovación y tradición.** Más allá de la cocina tradicional, la gastronomía de la Safor ganó popularidad cuando el restaurante Casa Manolo de Daimús, un pequeño municipio a escasos kilómetros de Gandia, obtuvo su primera Estrella Michelin. Y es que, desde hace años, en esta zona la tradición se combina con nuevas técnicas para ofrecer nuevas experiencias a los comensales. Un buen ejemplo son los fogones de Juanvi Mas, cocinero de La Gastrocasa, donde se trabaja “con aromas y sabores tradicionales para preparar una versión actualizada de los platos”. Y parece que esa es la clave del éxito de esta nueva tendencia: modernizar recetas clásicas sin olvidar que, en esta tierra, el producto de calidad es el rey.



1

#### Playa / Beach

Gandia cuenta con casi ocho kilómetros de playa de arena fina y blanca. / Gandia has almost eight kilometres of fine white sandy beaches.

2

#### Cultura / Culture

El Palacio Ducal de los duques de Borja es el epicentro cultural de Gandia. / The Ducal Palace of the Dukes of Borgia is the cultural epicentre of Gandia.

3

#### Materia prima / Raw material

La gastronomía de Gandia fusiona la tierra y el mar. / The gastronomy of Gandia is a fusion of sea and land.







**El ingrediente**  
El arroz es el ingrediente estrella de la gastronomía de Gandia.  
**Ingredients.** Rice is the star ingredient of Gandia's cuisine.

**ENG** in with fish sofrito. Today, chefs from around the world compete to prepare the best fideuà in the competition that takes place every year in Gandia. Although, according to Avelino Alfaro, president of the Fideuà Association of Gandia, in truth, the only secret is “using good noodles and preparing a rich fish stock and good sofrito.” But Gandia is also the land of rice and the classics never fail. For José Manuel Navarro, president of the Hotels Association, the most popular dishes include *arroz a banda*, which is prepared with stock made from rock fish, and *arroz al horno*, a very typical dish of this area”.

**I**nnovation and tradition. Beyond the traditional cuisine, Gandia’s gastronomic offer gained popularity when the restaurant Casa Manolo de Daimús, in a small town a few kilometres from Gandia, obtained its first Michelin Star. And for years now, in this area the traditional has been combined with new techniques to offer diners novel experiences. A good example is the kitchen of Juanvi Mas, chef at La Gastrocasa, where he works “with traditional aromas and flavours to prepare a modern version of the dishes”. This is the key to the success of this new trend: modernizing classic recipes without forgetting that, in this area, quality ingredients rule.



**HOY COMEMOS EN GANDIA**

Dos horas. Es el tiempo que, con **Trasmediterranea**, tardas desde Sant Antoni de Portmany (Ibiza) a Gandia para disfrutar de su deliciosa cocina. **ENG** Two hours. This is how long, with **Trasmediterranea**, it takes from Sant Antoni de Portmany (Ibiza) to Gandia where you can enjoy its delicious cuisine.



Información/ Information  
[trasmediterranea.es](http://trasmediterranea.es)