



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Escuela Politécnica Superior de Gandia

Ruta gastronómica de esmorzaret en la provincia de
Valencia

Trabajo Fin de Grado

Grado en Turismo

AUTOR/A: Sánchez Ribes, Jose Vicente

Tutor/a: Fernández Méndez, M^a Manuela

CURSO ACADÉMICO: 2023/2024

Resumen/Abstract

El almuerzo valenciano es una tradición culinaria arraigada en la Comunitat Valenciana. Este almuerzo, conocido como "esmorzaret" en valenciano, es una comida sustanciosa que se consume a media mañana y constituye una parte fundamental de la cultura gastronómica valenciana. Con una combinación única de platos autóctonos y un ambiente relajado y social, el almuerzo valenciano es una experiencia que deleita tanto a locales como a visitantes. La idea del TFG es juntar el "esmorzaret" con el turismo, haciendo una ruta turística en diferentes localidades de la provincia de Valencia y sus bares/restaurantes donde sirven almuerzos.

The Valencian lunch is a deep-rooted culinary tradition in the Comunitat Valenciana. This lunch, known as "esmorzaret" in Valencian, is a hearty meal eaten mid-morning and is a fundamental part of Valencian gastronomic culture. With a unique combination of local dishes and a relaxed, social atmosphere, the Valencian lunch is an experience that delights locals and visitors alike. The idea of the TFG is to combine the "esmorzaret" with tourism, making a touristic route in different localities of the province of Valencia and its bars/restaurants where they serve lunch.

Palabras Clave

Castellano: Almuerzo valenciano; gastronomía valenciana; turismo gastronómico; cultura culinaria; platos tradicionales; ruta gastronómica; encuestas.

English: Valencian lunch; valencian gastronomy; gastronomic tourism; culinary culture; traditional dishes; gastronomic route; survey.

Contenido

1.	Introducción	3
1.1.	Justificación.....	3
1.2.	Objetivos	4
1.2.1.	Objetivo principal	4
1.2.2.	Objetivos secundarios	4
1.3.	Metodología	4
1.3.1.	Investigación documental	4
1.3.2.	Trabajo de campo.....	5
1.3.3.	Análisis de datos.....	5
1.3.4.	Diseño del circuito turístico	5
2.	Marco teórico del almuerzo valenciano.....	6
2.1.	Origen histórico y evolución del almuerzo valenciano.....	6
2.2.	La gastronomía como bien inmaterial y su protección en el patrimonio cultural	
2.3.	Contexto del turismo gastronómico en la Comunidad Valenciana	9
2.4.	Descripción de los platos típicos que componen el almuerzo valenciano	10
3.	Análisis de los actores implicados	11
3.1.	Metodología de las encuestas y selección de muestra	11
3.1.1.	Metodología para encuestas a restaurantes	11
3.1.2.	Metodología para encuestas a clientes.....	12
3.2.	Resultados de las encuestas a restaurantes	12
3.3.	Resultados de las encuestas a clientes	16
4.	Diseño de la ruta turística	19
4.1.	Experiencia del turista	20
4.2.	Explicación detallada de la ruta	22
4.2.1.	Bares y restaurantes.....	22
4.2.2.	Recursos turísticos del circuito	27
4.3.	Aspectos que destacar de la Experiencia.....	36
5.	Impacto socioeconómico y sostenibilidad	37
6.	Recomendaciones para la implementación exitosa de la ruta del almuerzo valenciano	37
6.1.	Investigación y Planificación.....	37
6.2.	Desarrollo de la oferta	38
6.3.	Promoción y marketing.....	38
6.4.	Sostenibilidad y autenticidad	38

Ruta gastronómica de “esmorzaret” en la provincia de Valencia

7. Conclusiones	38
8. Bibliografía.....	41
Anexo I. Relación del trabajo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030	43

1. Introducción

1.1. Justificación

El desarrollo de un circuito turístico centrado en el almuerzo presenta diversas justificaciones fundamentales; entre ellas podemos destacar la promoción de la cultura gastronómica, el atractivo turístico, la diversificación de la oferta turística y la preservación de las tradiciones.

En primer lugar, el almuerzo valenciano no es solo una parte integral de la gastronomía de Valencia, sino que a su vez refleja la identidad cultural de la región y sus tradiciones. Su promoción no es exclusivamente para que se difunda a un público externo, sino que también para preservar la herencia culinaria, fomentando el conocimiento y aprecio por la cultura valenciana en general, además del aspecto gastronómico.

En segundo lugar, es bien sabido que el turismo gastronómico goza de un gran auge actualmente en nuestro país, siendo una tendencia en crecimiento con viajeros que buscan experiencias únicas y auténticas relacionadas con la comida local, haciendo viajes única y exclusivamente para probar diferentes platos. El almuerzo valenciano, con su rica variedad de platos tradicionales, posee un gran potencial para que este tipo de turistas se sientan atraídos con interés por explorar la autenticidad de nuestra gastronomía.

En tercer lugar, si bien Valencia es conocida en todo el mundo por su oferta turística diversa, incluyendo arquitectura, playas, historia y eventos culturales, la promoción del turismo gastronómico añadiría un elemento adicional atractivo para un segmento en constante crecimiento. Aunque en el apartado gastronómico Valencia ya es conocida por sus paellas, el almuerzo sería un motivo extra de visita.

En último lugar, con la promoción del almuerzo valenciano a través de un circuito turístico, se contribuiría al conocimiento y promoción de estas prácticas culinarias y sus recetas tradicionales transmitidas de generación en generación, y asimismo a su valoración.

En resumen, la realización de este trabajo no solo responde a la demanda creciente de experiencias gastronómicas auténticas por parte de los turistas, sino que también

contribuye a la promoción turística y la preservación de las tradiciones locales de Valencia.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo principal

El objetivo principal es diseñar una ruta turística que destaque la experiencia del almuerzo valenciano, desde la selección de restaurantes y puntos de interés hasta la planificación de actividades complementarias.

1.2.2. Objetivos secundarios

1. Conocer las preferencias de los clientes y restaurantes a la hora del almuerzo: Para ello realizaremos encuestas a ambas partes donde se podrá recabar información de interés para este estudio.
2. Crear una ruta que el cliente pueda utilizar como referencia para sus almuerzos: Con las encuestas determinaremos qué es aquello en lo que el cliente muestra más interés y en base a ello se diseñará una ruta de almuerzos, combinándolo con la experiencia turística que brinde cada localidad.
3. Mejorar la experiencia del turista: Se busca garantizar una experiencia turística satisfactoria y enriquecedora para los visitantes, ofreciendo información detallada, servicios de calidad y actividades complementarias que enriquezcan su comprensión y aprecio por la gastronomía valenciana.

1.3. Metodología

Para llevar a cabo este proyecto, se utilizará una metodología que combine investigación documental, trabajo de campo, análisis cuantitativo y cualitativo y colaboración con actores locales.

1.3.1. Investigación documental

Revisión Bibliográfica:

- ✓ Objetivo: Obtener un marco teórico sólido sobre el turismo gastronómico, que permita comprender la importancia cultural del almuerzo valenciano y su historia.
- ✓ Fuentes: Libros, artículos académicos, informes de turismo, publicaciones gastronómicas y documentos históricos.

1.3.2. Trabajo de campo

- Encuestas
 - ✓ Objetivo: Obtener información de primera mano de los actores clave y los consumidores.
 - ✓ Muestra:
 - Dueños de Restaurantes y Bares: Selección de establecimientos que ofrezcan almuerzo valenciano.
 - Consumidores: Turistas y locales que frecuentan estos lugares.
 - ✓ Instrumentos:
 - Encuestas Estructuradas: Preguntas sobre preferencias, percepción de la calidad, satisfacción y sugerencias.

1.3.3. Análisis de datos

- Análisis Cuantitativo
 - ✓ Objetivo: Evaluar datos numéricos obtenidos de las encuestas.
 - ✓ Herramientas: Software estadístico (SPSS, Excel) para realizar análisis descriptivos y correlacionales.
 - ✓ Indicadores Clave: Satisfacción del cliente, frecuencia de visitas, gasto promedio, etc.
- Análisis Cualitativo
 - ✓ Objetivo: Analizar información obtenida de las entrevistas y la observación participante.
 - ✓ Herramientas: Análisis temático y codificación de datos cualitativos.
 - ✓ Resultados Esperados: Identificación de temas recurrentes, experiencias significativas y sugerencias de mejora.

1.3.4. Diseño del circuito turístico

- Selección de Puntos Clave
 - ✓ Objetivo: Identificar y seleccionar los establecimientos y lugares que formarán parte del circuito.
 - ✓ Criterios: Calidad del almuerzo, autenticidad, popularidad, accesibilidad, y valoración en las encuestas y entrevistas.

- Planificación de la Ruta
 - ✓ Objetivo: Crear un itinerario atractivo y lógico para los turistas.
 - ✓ Proceso: Mapear los puntos seleccionados y diseñar un recorrido que optimice la experiencia gastronómica y cultural.

2. Marco teórico del almuerzo valenciano

2.1. Origen histórico y evolución del almuerzo valenciano

“Un día s’esdevenqué que Aloma donà a son fill Blanquerna, ans que anàs a l’escola dematí, a almorsar, carn rostida, e depuix li donà un flaó que menjàs en la escola si li venia sabor de menjar. Quan Evast, son pare, ho sabe, représ en gran manera a Aloma e dix-li que als infants no due hom donar a almorzar dematí sinó pa tant solament perquè no se avessen a ésser golosos ni llèpols e perquè no perden la sabor de menjar en taula quan és ora de dinar” (Llull, 1283). Este fragmento del Romanç d'Evast e Blanquerna, escrito hace más de 700 años por el mallorquín Ramon Llull, hacia el 1283, es una de las muestras más antiguas de la acción de almorzar que se puede encontrar en la lengua valenciana y en el ámbito de la Corona de Aragón. Pero hay que aclarar dos cosas al respecto antes de adentrarnos en la búsqueda de sus orígenes tal y como lo entendemos los valencianos hoy en día. En primer lugar, según se puede comprobar en dicho texto, la forma clásica de la palabra no es *esmorzar*, sino *almorzar*. En este sentido, como ya advirtió el *Diccionari Etimològic i Complementari de la Llengua Catalana* (1980 – 1990), y como posteriormente, en 2016, ha explicado en detalle Josep Lacreu en el artículo "Almorzar y altres presumpptes castellanismes", la forma *almorzar* es la que se empleaba de manera exclusiva en la edad media en todo el dominio lingüístico y la que se ha mantenido hasta nuestros días en buena parte de la geografía valenciana. Es la que encontramos en el siglo XV, por ejemplo, en los sermones de San Vicente Ferrer, los libros del Consejo Municipal de Castellón de la Plana o el *Vita Christi* de Isabel de Villena, mientras que la forma *esmorzar* no se documenta por escrito hasta 1575 en el vocabulario *Thesaurus puerilis* (Pou, 1575), y se ha mantenido así entre buena parte de los valencianos hasta hoy.

El almuerzo valenciano, conocido actualmente como "esmorzaret", es una tradición gastronómica que tiene sus raíces en las prácticas laborales de la Comunidad Valenciana en torno al siglo XVI. Originalmente, surgió como una pausa a media mañana para los trabajadores del campo y el mar, quienes necesitaban reponer energías después de varias horas de trabajo desde el amanecer. Esta pausa se

transformó en una comida sustanciosa que incluía pan, embutidos, verduras y, a menudo, algún tipo de bebida alcohólica. (Paladar, s.f.)

Con el tiempo, el almuerzo valenciano evolucionó y se sofisticó, incorporando elementos más variados y elaborados, y se convirtió en una parte integral de la cultura local. Hoy en día, el almuerzo valenciano es una comida que se disfruta tanto en el ámbito laboral como en el social, con familias y amigos reuniéndose en bares y restaurantes especializados. Estos establecimientos se esfuerzan por ofrecer productos de alta calidad, y algunos incluso han ganado premios y reconocimientos por sus almuerzos.

El almuerzo suele incluir un bocadillo generoso acompañado de una bebida y, para finalizar, un "cremaet", que es café con ron quemado. También se distingue por el acompañamiento de productos frescos y locales, como tomates, aceitunas, y pimientos en salmuera, lo que refleja la rica agricultura de la región. Además, se ha convertido en una atracción turística por sí misma, con turistas que buscan experimentar esta tradición autóctona durante su visita a Valencia. Esta evolución desde una simple comida de trabajadores hasta un símbolo cultural y gastronómico resalta la importancia del almuerzo valenciano en la identidad de la Comunidad Valenciana. Esta tradición no solo satisface las necesidades nutricionales, sino que también promueve la interacción social y el disfrute de la gastronomía local. (Paladar, s.f.)

En definitiva, todo parece indicar que como mínimo desde el final de la Edad Media se consolida el hecho de almorzar algo consistente a media mañana. Por un lado, en algunos casos el hecho de estar vinculado a la jornada laboral, tanto en el campo como en la ciudad, pero también con un claro tono festivo y de confraternidad. Finalmente, el hecho de acompañar el almuerzo con cacahuets con cáscara, ensalada y de olivas viene heredado de los jornaleros que acompañaban sus almuerzos con lo que había en la huerta.

2.2. La gastronomía como bien inmaterial y su protección en el patrimonio cultural

El término patrimonio cultural generalmente se relaciona con bienes raíces, especialmente con monumentos históricos. Sin embargo, incluye también los recursos inmateriales o intangibles expandiéndose a las manifestaciones culturales y de hábitos, como el lenguaje, la música y, por supuesto, la gastronomía. (Rodríguez, 2008)

El concepto de gastronomía es muy amplio y está relacionado con temas que se refieren a la cocina tradicional, alimentos específicos de ciertas áreas geográficas; incluso está

regulado legalmente cuando nos adentramos en conceptos como marcas de calidad, las denominaciones de origen o las indicaciones geográficas protegidas.

Podemos encontrar diferentes definiciones de gastronomía, según la RAE:

- El arte de preparar comida deliciosa: relacionado con la buena alimentación y la preparación como técnica para obtener un plato adecuado.
- Afición a la buena comida: donde esa persona, como gastrónomo; considera el placer y disfrute de la comida.
- Conjunto de platos y usos culinarios de ciertos lugares; considerando a los platos tradicionales y típicos de un lugar e identidad de costumbres culinarias de la zona. (Real Academia Española, 2020)

La gastronomía va más allá de las acciones necesarias para la vida. Además, es parte de la educación humana, por ejemplo, comer alimentos saludables, una dieta natural y equilibrada.

Igualmente, la gastronomía se incluye en un turismo cultural o turismo gastronómico, donde no solo se reconoce un plato típico de un lugar, también el significado que refleja el alimento que forma la receta. Esto se entiende como el arte y la ciencia del buen comer y beber, un concepto que se extiende a la tradición, la cultura y la civilización. La relación entre comida, cultura, arte y ciencia para preparar y servir alimentos ricos, delicados y apetecibles (Álvaro Bahls, 2019).

Por lo tanto, la gastronomía es cultura y se demuestra que contribuye a poner en valor la identidad de una región. La asociación de determinados productos gastronómicos con destinos concretos puede ser tan intensa como para difuminar otros elementos que forman parte del patrimonio.

Por otra parte, la segmentación del mercado respalda la aparición de nuevos productos turísticos relacionados con diferentes preferencias en la alimentación, como itinerarios de turismo gastronómico, degustaciones de productos especializados y el auge de los mercados de productos locales. Estas nuevas tendencias permiten fortalecer la región a través de su gastronomía mediante la creación de nuevos productos, lugares y experiencias que incrementen significativamente su riqueza, oportunidades de empleo y supervivencia (Maldonado-Erazo, Álvarez-García, Río-Rama, & Mora-Jácome, 2019).

Cabe señalar que la gastronomía no sólo está relacionada con el turismo cultural, sino también con el turismo experiencial o turismo sensorial. Este tipo de turismo es adecuado para quienes estén interesados en explorar otros productos más allá de la

gastronomía típica de las zonas de sol y playa, se enfoca en alimentos o métodos de preparación tradicionales, pero también en alimentos desconocidos para gran parte de los turistas, pero que son comunes en la zona. En este sentido, el turista que elige un destino de vacaciones no busca un lugar, sino una experiencia diferente a la que vive cada día, y que le permite salir de su rutina, es decir, el componente emocional hace que la experiencia sea especial y única.

Una importante atracción para el espectador es el deseo de apreciar todos los detalles de la comida como una experiencia única, de degustar los platos locales o degustar sabores diferentes a los habituales. Asimismo, también pueden sentirse atraídos por la comida tradicional que puede evocar recuerdos de su familia y de su infancia. El rescate de métodos tradicionales, e incluso ancestrales y la creación de un cómputo común permite la transmisión de la cultura de generación en generación y, en definitiva, el mantenimiento de las tradiciones.

2.3. Contexto del turismo gastronómico en la Comunidad Valenciana

El turismo gastronómico se ha convertido en un pilar fundamental del sector turístico en la Comunidad Valenciana, de manera que atrae a visitantes que buscan experimentar la cultura y tradiciones culinarias locales, que ofrecen una combinación de historia, autenticidad y sabores únicos.

La Comunidad Valenciana, con su rica herencia culinaria, ha sabido capitalizar sus productos locales y recetas tradicionales para posicionarse como un destino de referencia en el turismo gastronómico (Conhostur, s.f.). La evolución de esta tendencia se ha visto impulsada por la creciente demanda de experiencias turísticas que van más allá de las visitas convencionales, centradas en la interacción directa con la cultura local a través de la gastronomía (Hernandis, 2024).

El almuerzo valenciano es solo una de las muchas delicias que definen la oferta culinaria de la región. Otros platos destacados incluyen la paella valenciana, el arroz al horno y las cocas. Productos como la horchata de chufa, los cítricos y los vinos valencianos también juegan un papel crucial a la hora de atraer a los amantes de la buena comida.

La región cuenta con una vasta red de restaurantes, mercados locales y ferias gastronómicas que promueven tanto los productos como los platos tradicionales. Diferentes establecimientos galardonados con estrellas Michelin y chefs reconocidos a

nivel mundial también contribuyen a la reputación de la Comunidad Valenciana como destino gastronómico de primer nivel.

La promoción del turismo gastronómico en la Comunidad Valenciana se realiza a través de campañas publicitarias, eventos internacionales y colaboraciones con agencias de viajes y chefs de renombre. El uso de las redes sociales y las plataformas digitales también juega un papel importante en la difusión de la oferta gastronómica de la región.

En conclusión, el turismo gastronómico en la Comunidad Valenciana es un sector dinámico y en crecimiento que contribuye significativamente al desarrollo económico y cultural de la región. Al ofrecer una experiencia auténtica y diversa, la Comunidad Valenciana continúa atrayendo a turistas de todo el mundo, consolidándose como un destino imprescindible para los amantes de la buena comida y las experiencias culinarias únicas (Bolland, 2023).

2.4. Descripción de los platos típicos que componen el almuerzo valenciano

El almuerzo valenciano, incluye una variedad de platos típicos que reflejan la rica tradición culinaria de la región. A continuación, se describen algunos de los más emblemáticos:

- Bocadillos
 - ✓ Blanco y Negro: combinación de longaniza y morcilla, generalmente acompañado de cebolla caramelizada.
 - ✓ Brascada: bocadillo de carne de caballo, jamón a la plancha y cebolla.
 - ✓ Republicano: contiene longaniza, morcilla, chorizo, patatas y all i oli.
 - ✓ Chivito: contiene lomo de cerdo, tomate, lechuga, bacon, mayonesa y huevo frito.
 - ✓ Almussafes: sobrasada, cebolla caramelizada y queso.
 - ✓ Sepia: sepia a la plancha, mayonesa, ajo y perejil.
 - ✓ Chistorra: chistorra navarra, cebolla caramelizada y huevo.
 - ✓ Puntilla: puntilla rebozada con all i oli.
 - ✓ Tortilla: todo tipo de tortilla.
 - ✓ Brascada de caballo: carne de caballo, tomate, cebolla y jamón serrano a la plancha.

- Vegetales y Acompañamientos
 - ✓ Pimientos Asados o en salmuera: Servidos como guarnición en muchos bocadillos o como acompañamiento en la ensalada.
 - ✓ Tomates y Aceitunas: Frescos y de temporada, frecuentemente de acompañamiento a los bocadillos.
 - ✓ Esgarraet: Ensalada de pimiento rojo asado, bacalao desmigado y ajo, aliñada con aceite de oliva.

- Cocas: base de masa de pan sobre la que se extienden diversos ingredientes.
 - ✓ Coca de Pisto: con un sofrito de verduras (pimiento, tomate, cebolla).
 - ✓ Coca de Longaniza y Morcilla: con embutidos, típica en algunos bares y panaderías.
 - ✓ Coca de atún: con atún, guisantes y cebolla.

3. Análisis de los actores implicados

3.1. Metodología de las encuestas y selección de muestra

Para la implementación de las encuestas a dueños de restaurantes y clientes, vamos a utilizar una metodología mixta que combine enfoques cuantitativos y cualitativos. Esto permitirá obtener una visión completa y detallada de las percepciones, experiencias y necesidades de ambos grupos.

3.1.1. Metodología para encuestas a restaurantes

El objetivo principal de estas encuestas a los propietarios de los restaurantes es entender la perspectiva de estos sobre el almuerzo valenciano y su impacto en el negocio. Al realizar estas encuestas no se intenta tener una visión representativa del mercado del almuerzo, sino más bien tener un sondeo de cómo funciona esta práctica en los locales que lo ofrecen.

El diseño de la encuesta va a constar de 6 apartados:

- Información general del local
- Oferta gastronómica
- Ingredientes y preparación
- Clientes y preferencias
- Marketing

- Opiniones y sugerencias

El estudio de estas encuestas permitirá, a nivel general, obtener una visión completa y rica de las percepciones y necesidades de los dueños de restaurantes y los clientes. El análisis de estos datos proporcionará información valiosa para diseñar y mejorar el circuito turístico del almuerzo valenciano, asegurando que se adapte a las expectativas y realidades de todos los involucrados.

3.1.2. Metodología para encuestas a clientes

El objetivo de estas encuestas es recopilar datos sobre las preferencias, experiencias y percepciones de los clientes respecto al almuerzo valenciano y su disposición a participar en un circuito turístico. Estas encuestas van a servir para tener una idea general de como los clientes ven el almuerzo valenciano y con ellos, como poder implementar una ruta de éxito.

El diseño de las encuestas va a constar de 6 apartados:

- Información demográfica
- Hábitos de consumo
- Preferencia y satisfacción
- Influencias y preferencias de compra
- Opiniones y comentarios

La implementación de una encuesta bien estructurada a los clientes permitirá obtener información valiosa sobre sus preferencias y experiencias con el almuerzo valenciano, así como su interés en una ruta turística relacionada con el almuerzo valenciano. La metodología mixta asegurará la recolección de datos cuantitativos y cualitativos, proporcionando una comprensión integral de sus expectativas y necesidades. Estos datos serán fundamentales para diseñar un circuito que no solo atraiga turistas, sino que también satisfaga a los consumidores locales, mejorando así la oferta gastronómica y la experiencia turística en la Comunidad Valenciana.

3.2. Resultados de las encuestas a restaurantes

Con el fin de conseguir el mayor muestreo posible para las encuestas, se ha enviado el cuestionario a un total de 76 restaurantes que ofrecen este servicio, obteniendo respuesta de 15 de ellos, todos situados en la provincia de Valencia.

Las preguntas y respuestas de las encuestas están en el apartado del Anexo II.

Ruta gastronómica de “esmorzaret” en la provincia de Valencia

La mayoría de los restaurantes encuestados llevan abiertos más de 5 años, en concreto el 60% de estos. El mismo porcentaje abre a diario con una carta amplia, entre 10 y 12 tipos de bocadillos.

GRÁFICO 1: AÑOS OFRECIENDO ALMUERZO VALENCIANO



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

Para la realización de los almuerzos, el 66,7% de los encuestados utiliza producto local y fresco, mientras que el otro 33,3% los utiliza ocasionalmente. Entre estos ingredientes locales y frescos se encuentran principalmente el pollo, los huevos, las longanizas y las verduras.

GRÁFICO 2: INGREDIENTES MÁS UTILIZADOS

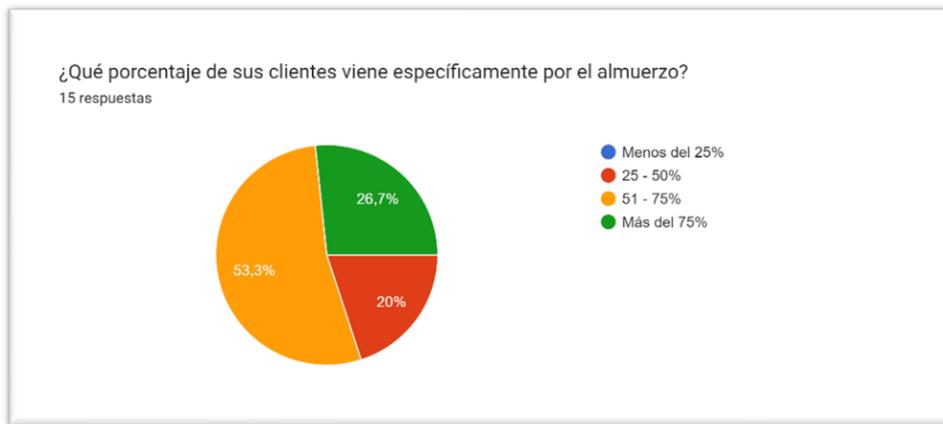


FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

Ruta gastronómica de “esmorzaret” en la provincia de Valencia

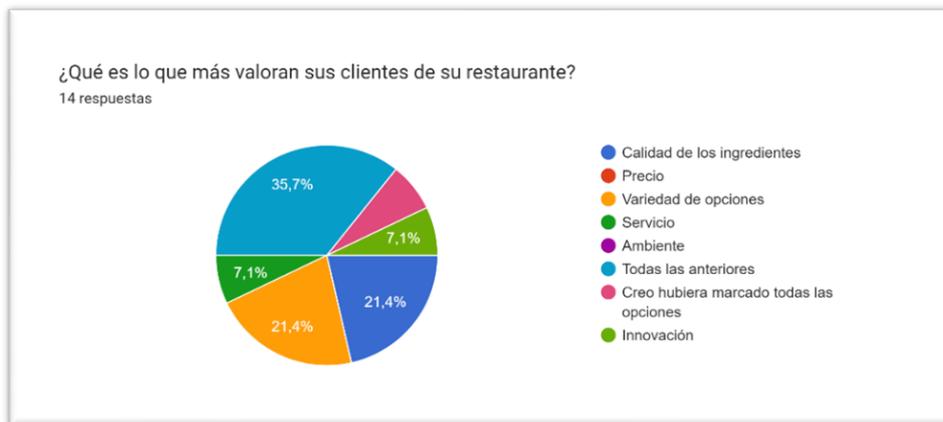
En cuanto a los clientes, el 53,5% de los restaurantes piensa que entre el 51-75% de su clientela elige específicamente su restaurante por sus almuerzos, teniendo una afluencia del 60% de vecinos del pueblo. También el 71,4% de los encuestados piensa que sí ha aumentado significativamente la demanda de almuerzo valenciano durante los últimos años. Por otra parte, muchos de los encuestados piensan que los clientes eligen su restaurante para almorzar, ya sea por su variedad de opciones como por la calidad de sus ingredientes.

GRÁFICO 3: PORCENTAJE DE CLIENTES ESPECÍFICOS PARA EL ALMUERZO



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

GRÁFICO 4: VALORACIÓN DE LOS CLIENTES



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

En el apartado del marketing, casi todos utilizan alguna red social para promocionar sus negocios, tales como Facebook o Instagram. También el 53,3% de los restaurantes estarían dispuestos a promocionar sus restaurantes en eventos o ferias gastronómicas relacionadas con el almuerzo valenciano.

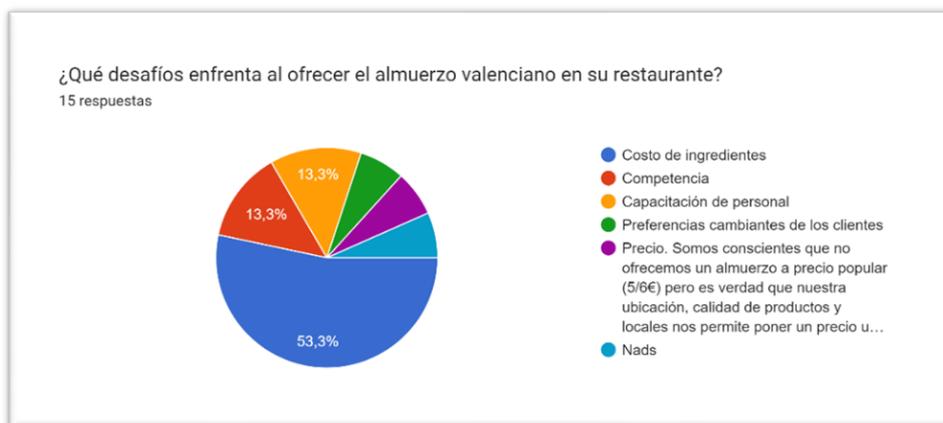
GRÁFICO 5: PARTICIPACIÓN EN EVENTOS GASTRONÓMICOS



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

Para la parte final, los desafíos que principalmente se enfrentan los restaurantes son el costo de los ingredientes, que se va aumentando año tras año, por lo que se ve reflejado en el ticket medio de los clientes, con un 53,3% señalando este como su principal desafío.

GRÁFICO 6: DESAFÍOS DE LOS RESTAURANTES



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

Como mejoras para el sector, una de las opiniones generalizadas es conseguir tener mayor visibilidad en el sector o la capacitación de profesionales para que luego se revierta en los locales, ya no solo los que ofrecen almuerzo valenciano, sino en la hostelería en general.

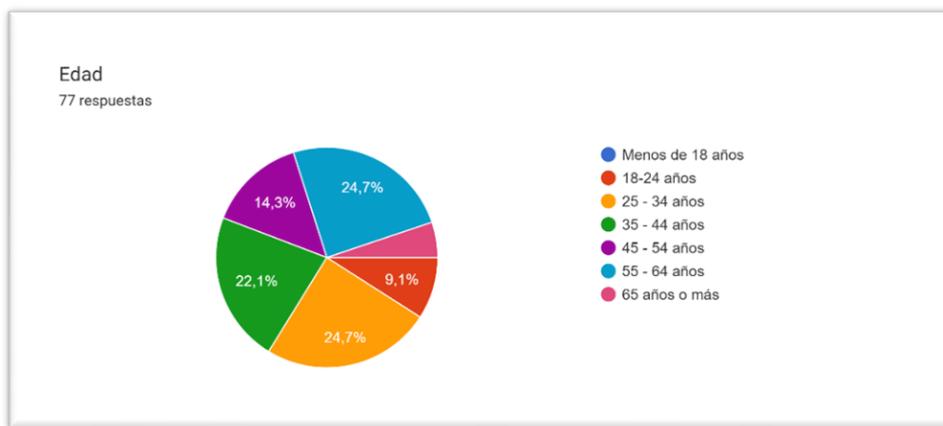
3.3. Resultados de las encuestas a clientes

Con la finalidad de tener una visión de como los clientes observan el mercado del almuerzo valenciano, se han enviado más de 200 encuestas, recibiendo un total de 77 respuestas, muestra más que suficiente para poder tener una idea generalizada de como que busca el cliente a la hora de almorzar.

Las preguntas y respuestas de las encuestas están en el apartado del Anexo III.

Tal y como podemos ver reflejado en las encuestas, la edad de los clientes que consumen el almuerzo valenciano es bastante variado, únicamente destaca, con un 25% de los entrevistados, el segmento entre los 55 – 64 años.

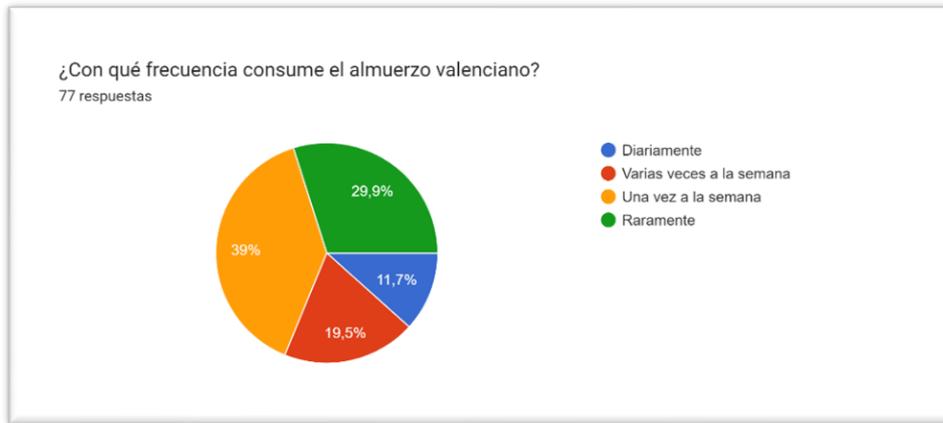
GRÁFICO 7: EDAD DE LOS ENCUESTADOS



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

Por otra parte, sí que hay una gran parte de los entrevistados que almuerzan 1 vez a la semana, principalmente el fin de semana y lo realizan en el mismo bar o restaurante. Con un 39% de los encuestados, el principal motivo es el del ambiente social, seguido con un 29,9% por el sabor de los ingredientes.

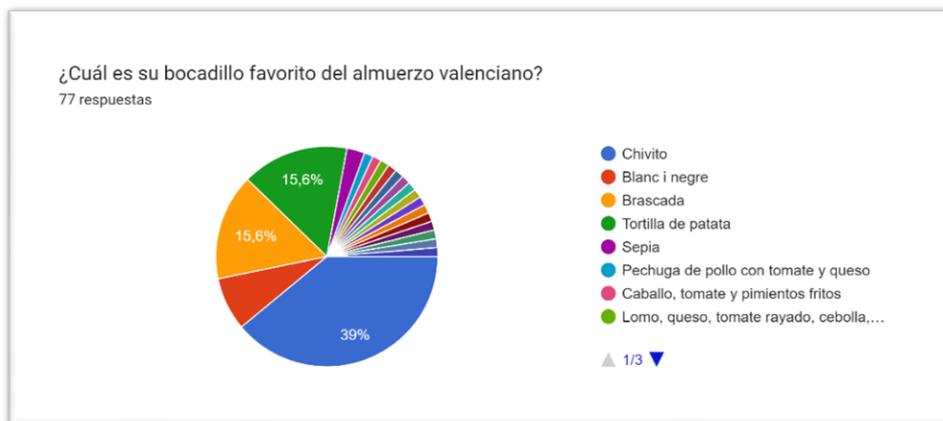
GRÁFICO 8: CONSUMO SEMANAL DE ALMUERZO VALENCIANO



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

En el apartado de bocadillos, el chivito es la principal opción para el 39%, dentro del apartado de tortillas, a cada cliente le gusta de una manera diferente. Como aspectos más importantes del almuerzo valenciano, los clientes destacan el sabor, el precio, la frescura de los ingredientes y el ambiente del lugar.

GRÁFICO 9: PREFERENCIA DE BOCADILLO DE LOS ENCUESTADOS



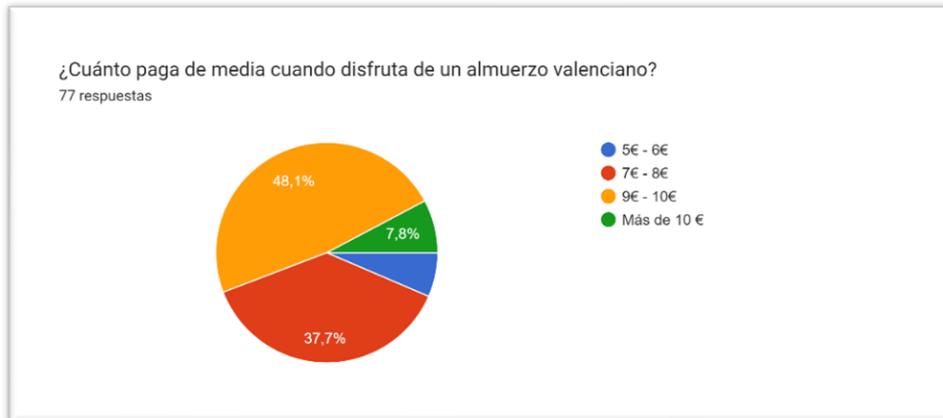
FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

A la hora de elegir un restaurante donde almorzar, los clientes confían en recomendaciones de amigos o familiares, con más de 80% de los encuestados usando esta opción para conocer nuevos restaurantes. De media, un almuerzo valenciano está costando entre 9 € y 10 €, pero el 48,1% de los encuestados sí estarían dispuestos a pagar más por almuerzos que sean orgánicos y locales. Como mejora en la oferta de

Ruta gastronómica de “esmorzaret” en la provincia de Valencia

los almuerzos valencianos destacan la variedad de opciones con un 41,6% de las respuestas de la encuesta.

GRÁFICO 10: PRECIO MEDIO DEL ALMUERZO



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

En cuanto a las opiniones y comentarios sobre el almuerzo valenciano, el 45,5% de los encuestados dedican más de 45 minutos a almorzar, motivo por el que principalmente se haga durante el fin de semana.

GRÁFICO 11: TIEMPO DEDICADO AL ALMUERZO

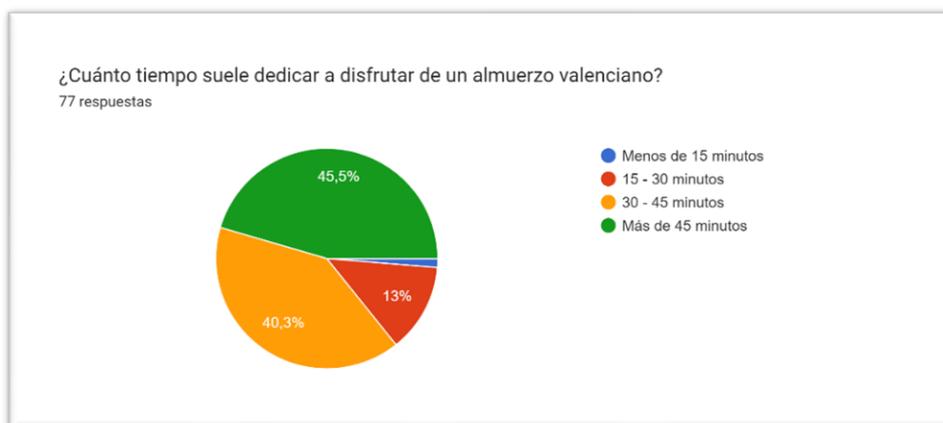


GRÁFICO 11: TIEMPO DEDICADO AL ALMUERZO. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

El 97,4% de los encuestados consideran que el almuerzo sí es una parte esencial de la cultura local de la Comunitat Valenciana, pero solo el 62,3% de los encuestados piensa que es importante mantener esta tradición. Por otra parte, el 71,1% de los encuestados sí piensan que los turistas deberían conocer y disfrutar del almuerzo valenciano.

GRÁFICO 12: OPINIÓN DE LOS ENCUESTADOS EN CUANTO A ABRIR EL ALMUERZO VALENCIANO A LOS TURISTAS



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

Para terminar, algunos de los comentarios de mejora son que los locales deberían de optar por tener una opción del almuerzo para llevar (*delivery*), para que quien no pueda desplazarse hasta el local también pueda disfrutar del almuerzo desde la comodidad de su casa o de su trabajo.

4. Diseño de la ruta turística

El circuito va a estar principalmente enfocado en el almuerzo valenciano, en descubrir la variedad de locales que ofrece este servicio que hay en la provincia de Valencia, ligado al interés cultural de visitar otros recursos locales, como monumentos, espacios naturales o centros urbanos de interés.

Valencia

Empezaremos almorzando en el Restaurante Casa Baldo 1915, situado junto al Ayuntamiento de Valencia para seguidamente hacer una visita a pie por el centro de Valencia para contemplar algunos de los lugares más representativos de esta parte de la ciudad, tales como la Catedral de Valencia o la Lonja de la Seda. Más tarde, ese mismo día, se puede visitar la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia, haciendo hincapié en 2 de sus principales edificios: el Hemisfèric y el Museu de les Ciències.

Otra opción en Valencia sería la de almorzar en el bar Júcar, famoso por sus bocadillos XXL. A unos 25 minutos andando encontraremos el parque Gulliver, en el cual podemos parar a descansar para continuar posteriormente por los Jardines del Turia.

Almussafes

Por la mañana almuerzo en uno de los locales más importantes de la provincia de Valencia, la Mesedora que han sabido adaptar esta tradición a la actualidad. En este pueblo es merecedora de una visita la Torre Árabe Razef y la Iglesia de San Bartolomé Apóstol.

Gandía

Tras un almuerzo en el restaurante Casa Sanchis, conocido por su bocadillo de figatells, empezaremos la vista de la ciudad, haciendo hincapié en el Palau Ducal, la Casa de la Marquesa y la plaza de Escola Pia.

Almuerzo en el bar El Canari, famoso por sus diferentes tipos de tortillas, de la playa de Gandía, donde, dependiendo de la temporada en la que se vaya a visitar, podemos disfrutar de diferentes actividades; por ejemplo, en verano sería más adecuado acercarnos a la zona del paseo marítimo o a la iglesia de San Nicolás, mientras que en invierno se podría ir a visitar la Marjal de Gandia.

Xàtiva

Almuerzo en Raco de Vega, en el polígono industrial de la ciudad donde podemos destacar el Museo de bellas artes de Xàtiva o la plaza de La Seo de Xàtiva. Tras la visita del casco antiguo, subida al castillo de Xàtiva en el cual encontraremos su Plaza de Armas o la *Porta Ferrissa*.

Sueca

Empezaremos el día almorzando en el Bar Reyton donde podremos disfrutar de su gran variedad de bocadillos, destacando el brascabrapollo, para más tarde ir a la Albufera de Valencia desde la cual podremos observar la fauna y flora de la zona o dar un paseo típico en barca.

4.1. Experiencia del turista

En este circuito turístico por la provincia de Valencia la experiencia del turista será una mezcla equilibrada de gastronomía tradicional y exploración cultural, disfrutando de almuerzos típicos y visitas a lugares históricos y naturales de la provincia de Valencia.

- Etapa 1:

En Valencia podría empezar con un almuerzo en el restaurante Casa Baldo 1915, donde se ofrecen bocadillos en un ambiente tradicional. Por la tarde, se puede realizar una visita panorámica del centro de Valencia, destacando la Catedral de Valencia, un ejemplo del gótico valenciano que alberga el Santo Cáliz, y la Lonja de la Seda, un monumento del gótico civil declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Posteriormente, se puede explorar la Ciudad de las Artes y las Ciencias, incluyendo el Hemisfèric, un cine IMAX y planetario, y el Museu de les Ciències, un museo interactivo de ciencias.

- Etapa 2:

Otra etapa por Valencia incluye un almuerzo en el Bar Júcar, famoso por sus bocadillos XXL y ambiente de barrio auténtico en el Cabanyal. Las actividades del día se centran en los Jardines del Turia, un parque urbano que recorre la ciudad, y el Parque Gulliver, una escultura monumental con toboganes y rampas

- Etapa 3:

Si tu opción es visitar Almussafes primeramente debes empezar con un almuerzo en La Mesedora, un innovador restaurante que combina tradición y modernidad con el uso de robots camareros y ofrece bocadillos como el carrilleraki. Se visitará el pueblo, incluyendo la Torre Árabe Razef, y la Iglesia de San Bartolomé Apóstol. Ofrece a los turistas una experiencia única que combina la tranquilidad de una pequeña localidad con historia y cultura.

- Etapa 4:

Si el destino es Gandía, comenzaríamos la ruta con un almuerzo en Casa Sanchis, conocido por sus bocadillos de figatells y su tradición familiar. La visita guiada al centro histórico de Gandía incluye el Palau Ducal, la residencia de los duques de Gandía vinculada a la familia Borja, y un recorrido por el casco histórico.

- Etapa 5:

Si el cliente prefiere hacer la ruta por el Grao de Gandía, debería empezar con un almuerzo en el Bar El Canari, popular por su bocadillo de sepia y ambiente local. Las actividades se centran en la Playa de Gandía, con diversas actividades recreativas en la playa. Gandía y su playa ofrecen una experiencia completa para los turistas,

combinando relajación, cultura, gastronomía y entretenimiento en un entorno hermoso y acogedor.

- Etapa 6:

Si el turista es más de conocer localidades de montaña sin dudarlo debe ir a Xàtiva, empezando con un almuerzo en el Racó de Vega, famoso por sus bocadillos XXL y ambiente acogedor. La visita al casco antiguo de Xàtiva incluye el Museo de Bellas Artes, con una colección de arte variada, la Iglesia Colegial Basílica de Santa María, un importante edificio religioso, y el Castillo de Xàtiva, una fortificación histórica con vistas panorámicas. La tarde es libre para explorar más a fondo. Xàtiva proporciona una experiencia diversa y rica en historia, cultura y tradiciones, haciendo que cualquier visita sea memorable.

- Etapa 7:

Como última opción, la ruta nos lleva a Sueca, iniciando con un almuerzo en el Bar Reyton, conocido por sus bocadillos creativos y ambiente familiar. Se visitará la Albufera de Valencia, una laguna costera con arrozales, donde se pueden observar aves y disfrutar de un paseo por el parque natural. La tarde concluye el circuito con tiempo libre para relajarse y reflexionar sobre la experiencia. Visitar la Albufera ofrece una experiencia integral que combina naturaleza, gastronomía, cultura y relajación, haciendo de este parque natural un destino imperdible para los amantes de la naturaleza y la buena comida.

4.2. Explicación detallada de la ruta

En este apartado se explicarán los criterios de selección de los restaurantes elegidos para el circuito y también se realizará una descripción de los lugares que visitaremos a lo largo de la misma.

4.2.1. Bares y restaurantes

- **Restaurante Casa Baldo 1915**

El Restaurante Casa Baldo 1915, inaugurado en diciembre de 2022, representa una renovación del histórico Casa Baldomero, que abrió sus puertas en 1915 en la Calle Ribeira, luego de la demolición de la antigua Casa Balanza. A lo largo de los años, el negocio ha experimentado diversas transformaciones, incluyendo un cambio de nombre y de dueño, y una reconversión en Cervecería Baldo hasta 2021. La nueva

Casa Baldo 1915 conserva el ambiente tradicional del bar y terraza de mediados del siglo XX, ofreciendo una experiencia que rinde homenaje a su ilustre pasado.

ILUSTRACIÓN 1: TERRAZA CASA BALDO 1915



Fuente: Web Casa Baldo 1915

- **Bar Júcar**

El Bar Júcar, situado en la Calle Just Vilar 8 del Cabanyal, es un establecimiento de barrio con una sólida reputación por su cocina de mercado. Este bar es conocido por su ajetreada atmósfera y su oferta culinaria variada, que incluye tapas tradicionales como pata de pulpo, caracoles, pulpitos en salsa y oreja frita con salsa Mery. La experiencia gastronómica en el Bar Júcar comienza a las 8 de la mañana, momento en el cual se inician los preparativos de sus platos más emblemáticos, como los calamares encebollados y el all i pebre (Veïnat, 2020).

ILUSTRACIÓN 2: INTERIOR BAR JÚCAR



Fuente: Kike Parra Veïnat

- **La Mesedora**

La Mesedora es un innovador restaurante que combina la tecnología con la experiencia culinaria. Inaugurado durante la pandemia, este establecimiento se destaca por su uso de robots camareros, Mese y Dora, que asisten en la entrega de bebidas y raciones en un ambiente futurista. Fundado por los hermanos Santamaría en el polígono de Almussafes, La Mesedora ofrece bocadillos distintivos como el carrilleraki, que mezcla carrillera con ajos tiernos, patatas y una salsa asiática, brindando una experiencia gastronómica única.

ILUSTRACIÓN 3: ROBOT ASISTENTE CON ALGUNOS BOCADILLOS DE LA MESEDORA

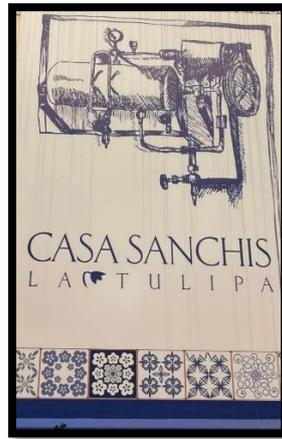


Fuente: Web de la Mesedora

- **Casa Sanchis La Tulipa**

Desde su apertura en 1932, Casa Sanchís La Tulipa ha sido regentado por la misma familia durante cuatro generaciones, destacándose por su cocina tradicional y su uso de productos locales. Con una fuerte conexión con el barrio y proveedores de confianza, el restaurante ofrece bocadillos clásicos como sepia, calamar y figatells, elaborados con pan artesanal del horno de Gandia La Tahona. El enfoque en la cocina tradicional y el “menjar de picaeta” convierte a Casa Sanchís La Tulipa en un referente de la gastronomía local.

ILUSTRACIÓN 4: AZULEJO DE CASA SANCHIS



Fuente: Elaboración propia

- **Bar El Canari**

El Bar El Canari, ubicado en el Grao de Gandía, ha sido un punto de encuentro desde los años 70. Fundado por un antiguo propietario conocido como "Canari", el bar es célebre por sus tortillas variadas y bocadillos de figatells. Bajo la dirección de Juan y su madre Loli, el bar se ha convertido en un lugar de referencia para ciclistas y motoristas, evidenciado por una estatua conmemorativa en la puerta. La barra, accesible desde ambos lados, y la alta rotación de cazalla en verano, destacan la popularidad del establecimiento.

ILUSTRACIÓN 5: FACHADA DEL BAR EL CANARI



Fuente: Elaboración propia

- **Racó de Vega**

Situado en el polígono industrial de Xàtiva, junto al polideportivo municipal, el Bar Racó de Vega es conocido por sus bocadillos XXL y su ambiente vibrante. Regido por José, el bar atrae a una gran cantidad de clientes que valoran tanto la variedad de platos como la calidad de los almuerzos ofrecidos. Racó de Vega se ha consolidado como un destino imprescindible para los amantes del almuerzo popular, ofreciendo una experiencia culinaria que merece ser vivida al menos una vez.

ILUSTRACIÓN 6: ENTRADA DEL RACÓ DE VEGA



Fuente: Elaboración propia

- **Bar Reyton**

El Bar Reyton, bajo la dirección de María José y su hermana Esther, ha evolucionado desde su adquisición en 2010, adaptando su oferta a los gustos contemporáneos. Con una clientela mayoritariamente joven, el bar ofrece bocadillos innovadores como el brascabrapollo y el Batiste, así como dulces como la serratura portuguesa. Su enfoque en ingredientes locales y la calidad de sus preparaciones lo han convertido en un referente gastronómico en la capital del arroz, especializado en almuerzos tanto en el local como para llevar.

ILUSTRACIÓN 7: FACHADA BAR REYTON



➤ La Lonja de la Seda

Es uno de los edificios característicos de la ciudad, además de ser uno de los más famosos monumentos del gótico civil que puede ofrecer Europa. Goza de la alta distinción de Monumento Histórico Artístico de carácter nacional desde el 4 de junio de 1931 y fue declarada por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad el 5 de diciembre de 1996.

ILUSTRACIÓN 9: INTERIOR DE LA LONJA DE LA SEDA



FUENTE: LUIS CARBONELL

La Lonja consta de tres cuerpos claramente diferenciados y un jardín. La Sala de Contratación está dividida en tres naves longitudinales y cinco transversales, en función de las ocho columnas exentas que soportan las bóvedas. Su altura de 17,40 m transmite una singularidad monumentalidad a las columnas. En esta Sala se instaló la Taula de Canvis, instituida en 1407 por el Consejo Municipal de la Ciudad que obtuvo gran prestigio por su solvencia y volumen de operaciones bancarias. (Visit Valencia, s.f.)

➤ Ciudad de las Artes y las Ciencias

La Ciudad de las Artes y las Ciencias un complejo arquitectónico, cultural y de entretenimiento de la ciudad de Valencia. El complejo, de estilo neofuturista, fue diseñado por Santiago Calatrava y Félix Candela. Fue inaugurado el 9 de junio de 1998 con la apertura de El Hemisférico. El último gran componente de la Ciudad es el Ágora, situado entre el puente de l'Assut

de l'Or y l'Oceanogràfic. La Ciudad de las Artes y las Ciencias está situada al final del viejo cauce del río Turia (Jardín del Turia), cauce que se convirtió en jardín en los años 1980.

ILUSTRACIÓN 10: EXTERIOR DE LA CIUDAD DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS



FUENTE: MIL RINCONES DEL MUNDO

El complejo se compone de 7 edificios dentro de la Ciudad de las Artes y las Ciencias: Oceanogràfic, Hemisfèric, Museu de les Ciències, Palau de les Arts, Umbracle, Àgora / CaixaForum València y L'Assut d'Or. (Visit Valencia, s.f.)

➤ Jardín del Turia

El Jardín del Turia en Valencia es uno de los parques urbanos más grandes que hay en España. Es un espacio verde de más de 9 kilómetros transitables, los cuales atraviesan la ciudad con zonas lúdicas y deportivas. Además, también posee lugares tranquilos donde poder perderse.

Desde el Parque de Cabecera hasta la Ciudad de las Artes y las Ciencias, los Jardines del Turia son un recorrido perfecto para aquellas personas a las que les gusta pasear por zonas verdes, así como las que practican distintos deportes desde corredores a ciclistas- (Parc del Turia, s.f.)

ILUSTRACIÓN 11: JARDÍN DEL TURIA



FUENTE: JARDÍN DEL TURIA

➤ Parque Gulliver

El Parque Gulliver es un parque que se encuentra en el Jardín del Turia, concretamente entre los puentes del Ángel Custodio y del Reino de Valencia.

ILUSTRACIÓN 12: VISTA AÉREA DEL PARQUE



FUENTE: PARC DEL TURIA

La principal atracción es una escultura monumental de Gulliver de 70 metros, a la que se puede acceder a través de rampas, toboganes, escaleras, etcétera, y que representa el preciso momento en el cual Gulliver acaba de llegar al país de Lilliput y ha sido atado por los liliputienses. La figura está realizada en una escala tal que los visitantes semejan los habitantes de Lilliput cuando paseaban sobre el cuerpo del personaje creado por Jonathan Swift. Aunque es una zona principalmente infantil, la escultura de Gulliver es una obra de arte en sí misma, y su ubicación en los Jardines del Turia permite

a los visitantes disfrutar de su entorno, además del valor artístico y cultural de la escultura.

- **Almussafes**

- Iglesia de San Bartolomé Apóstol

La Parroquia San Bartolomé Apóstol de Almussafes tiene sus orígenes en el siglo XVII, aunque la iglesia actual fue construida en el siglo XVIII. Su fachada principal es de estilo barroco, con una impresionante portada decorada con motivos religiosos y escudos heráldicos. En su interior, se encuentran numerosas obras de arte religioso, como retablos, pinturas y esculturas que datan de diferentes épocas.

ILUSTRACIÓN 13: PRESBITERIO DE LA IGLESIA



FUENTE: EL PERIÒDIC.COM

La iglesia cuenta con una nave central amplia y luminosa, decorada con frescos en el techo y detalles dorados en las columnas y altares. En el altar mayor se encuentra una imagen de San Bartolomé, patrón de la parroquia, junto con otras figuras religiosas de gran valor artístico. (Iglesias Cercanas, s.f.)

- **Gandía**

- Centro histórico

El mejor punto de partida para conocer la historia de Gandía es la Plaça Major, centro neurálgico donde se puede disfrutar de uno de los entornos más bellos de la ciudad.

Después tenemos el Palacio Ducal. La fachada es de estilo neoclásico y se puede leer una inscripción que lleva el nombre del rey Carlos III. Es la única parte que se conserva en su estado original ya que el resto ha sufrido reformas desde entonces. En la parte superior hay una balaustrada con cuatro bustos de piedra que representan las cuatro virtudes cardinales (justicia, fortaleza, templanza y prudencia), que pretenden guiar a los gobernantes.

ILUSTRACIÓN 14: PATIO INTERIOR DEL PALAU DUCAL



FUENTE: PALAU DUCAL

También es muy importante visitar las Escuelas Pías donde visitaran la antigua Universidad de Gandía (1549-1772) fundada por el IV Duque y III General de la Compañía de Jesús, Francisco de Borja, que sería la primera universidad de la Compañía. En la misma plaza, frente a las puertas de la antigua Universidad, cinco esculturas de bronce, obra de Manuel Boix, representan cinco personajes de la familia Borja: los papas Calixto III y Alejandro VI, sus hijos César y Lucrecia y el IV duque de Gandía. Las estatuas se colocaron en la plaza de la antigua Universidad en 1998. (Turistando por Gandía, s.f.)

ILUSTRACIÓN 15: PLAZA DE LA ESCOLA PIA



FUENTE: REIAL COL.LEGI ESCOLA PIA DE GANDIA

➤ Playa de Gandía

Comenzando por el Puerto, el Moll dels Borja te permite dar un paseo por una de las zonas más nuevas de la Playa de Gandí. Desde la escollera del Puerto de Gandía podrás observar una de las mejores panorámicas que te ofrece la playa de Gandía. Mientras das un paseo por su brazo, verás a tu izquierda las mejores vistas de la playa. Está preparado para poder verlo tanto de noche como de día. En la zona del Grau y durante el principio del Paseo Marítimo, hay una gran variedad de tiendas en las que se puede encontrar desde ropa, zapatos y bañadores hasta todo tipo de souvenir. A pie de arena, y pasando el Club Náutico, comienzan los parques infantiles. Un barco pirata lleno de toboganes y juegos infantiles para que los más pequeños pasen un rato divertido. Además, casi llegando al final de la playa puede encontrarse otro muy similar (Visit Gandia, s.f.)

ILUSTRACIÓN 16: EXTERIOR IGLESIA SAN NICOLAU



FUENTE: MININUBE

• **Xàtiva**

➤ Centro histórico

Es imprescindible visitar la Casa de l’ensenyança que hoy en día alberga el Museo de Bellas Artes de Xàtiva. Este edificio fue construido para educar a los niños pobres y más adelante se convirtió en el instituto de bachillerato de la ciudad. Tiene una fachada muy simétrica con unos balcones con hierro

forjado, una entrada con el escudo de su fundador arzobispo Mayoral y una torre que antiguamente se comunicaba con la desaparecida parroquia de Santa Tecla. Como artistas que destacar se muestran obras de los pintores: Josep de Ribera, Luca Giordano, Carducho, Palomino, Juan Bautista Mazo, Benlliure, Rusiñol y los valencianos Manuel Boix, Artur Heras, Enric Solbes, Antoni Miró y Adrià Pina, entre otros.

ILUSTRACIÓN 17: MUSEO DE BELLAS ARTES DE XÀTIVA



FUENTE: LA MOMA APARTMENTS

También encontramos la plaza de Calixto III conocida como la plaza de La Seo de Xàtiva, allí se puede ver dos imponentes edificios enfrentados, el Antiguo Hospital real y La Colegiata. El Antiguo Hospital Real nace con el objetivo de ofrecer servicios sanitarios a los enfermos sin recursos económicos de la ciudad de Xàtiva, con el paso del tiempo se ha ido reformando para adaptarse a las exigencias sanitarias hasta convertirse en un centro de salud. La Iglesia Colegial Basílica de Santa María la colegiata sorprende al visitante a parte de su belleza, son sus grandes dimensiones catedralicias. Ya que tras el paso de los siglos fue construida para alcanzar el título de catedral y nunca le fue otorgado. En ella encontramos el museo que alberga una importante colección de arte sacro. (La Moma Apartments, s.f.)

➤ Castillo de Xàtiva

Doble fortaleza situada en la sierra del Castell, sobre Xàtiva, por la situación estratégica de la ciudad ha sido escenario y testimonio de numerosos conflictos. Dividido en el Castell Menor y el Castell Major, el primero se asienta sobre restos iberos y romanos. Fue más tarde importante, en tiempos del Reino de Valencia, en las guerras contra Castilla, en las de Germanías y en la de Sucesión, así como presidio de ilustres condenados.

ILUSTRACIÓN 18: CASTILLO DE XÀTIVA



FUENTE: VISIT COMUNITAT VALENCIANA

Desde el castillo bajan las murallas que abrazaban la Xàtiva altomedieval. Nos encontramos ante una de las joyas de la ciudad, de arquitectura imponente, declarada Bien de Interés Cultural. A pesar de sus raíces ibéricas y romanas, la mayor parte de las murallas y torres conservadas son de origen islámico o gótico (Xativa Turismo, s.f.).

• **Sueca**

➤ Albufera de Valencia

La albufera de Valencia es una laguna costera somera situada en la costa mediterránea al sur de la ciudad de Valencia. Ocupa una superficie de 23,94 km² y está rodeada de 223 km² de arrozales. Su cuenca hidrográfica se extiende por 917,1 km², desde la costa hasta una altitud de unos 1000 metros sobre el nivel del mar. Está separada del mar por una estrecha barra litoral

ILUSTRACIÓN 19: ATARDECER EN LA ALBUFERA



FUENTE: VISIT VALENCIA

arenosa con dunas estabilizadas por un bosque de pinos. La Albufera es una zona de paso para muchas especies de aves migratorias.

Su valor como ecosistema es muy importante ya que aquí se encuentran especies de gran valor ecológico en peligro de extinción, como el fartet o el samarugo. Además, es una de las pocas albuferas que se conservan en buen estado en la Comunidad Valenciana, cuya costa antiguamente estaba formada por una sucesión de albuferas y marjales (Visit Valencia, s.f.)

4.3. Aspectos que destacar de la Experiencia

En conjunto, esta ruta ofrece diferentes opciones de experiencias equilibradas y enriquecedoras que combinan la cultura, la gastronomía y la naturaleza, asegurando una visita memorable a la provincia de Valencia.

- **Diversidad Gastronómica:** Almuerzos en una variedad de locales que ofrecen desde comida tradicional hasta innovaciones culinarias.
- **Riqueza Cultural:** Visitas a monumentos históricos, de interés arquitectónico y cultural, proporcionando una comprensión profunda de la historia y la cultura valenciana.
- **Conexión con la Naturaleza:** Exploración de parques, jardines y la Albufera, ofreciendo momentos de relajación y disfrute del entorno natural.
- **Flexibilidad y Libertad:** información de interés gastronómico cultural y de espacios naturales que permite a los turistas personalizar su experiencia, y explorar a su propio ritmo.

5. Impacto socioeconómico y sostenibilidad

La creación de una ruta turística del almuerzo valenciano puede tener un impacto socioeconómico positivo significativo en la Comunidad Valenciana. A través de este tipo de iniciativas se colabora en la generación de empleo, la promoción de la cultura local, el desarrollo sostenible y la mejora de la calidad de vida, de manera que puede contribuir a transformar la región en un destino turístico gastronómico próspero y sostenible, beneficiando tanto a los residentes como a los visitantes.

Es crucial mantener la autenticidad del almuerzo valenciano como parte de un proyecto global de turismo sostenible. Esto implica el uso de ingredientes locales y métodos de preparación tradicionales, así como prácticas sostenibles en la producción y consumo de alimentos. La preservación de la cultura gastronómica local debe equilibrarse con el turismo, evitando la sobreexplotación y garantizando la integridad cultural.

La colaboración con actores locales es esencial para el éxito de la ruta turística; fomentar alianzas entre estos actores puede potenciar el desarrollo comunitario y garantizar que los beneficios económicos del turismo se distribuyan equitativamente. Programas de formación y promoción conjunta pueden fortalecer a su vez la oferta gastronómica y cultural, atrayendo más visitantes y mejorando la experiencia turística.

6. Recomendaciones para la implementación exitosa de la ruta del almuerzo valenciano

La implementación exitosa de la ruta del almuerzo valenciano requiere una combinación de planificación estratégica, colaboración efectiva, y un enfoque en la sostenibilidad y autenticidad cultural. Estas recomendaciones buscan asegurar que el circuito no solo atraiga turistas, sino que también beneficie a la comunidad local y preserve la rica tradición gastronómica de la región.

6.1. Investigación y Planificación

- **Análisis Competitivo:** Estudiar otras rutas y circuitos gastronómicos exitosos en España y Europa para identificar mejores prácticas y evitar errores comunes. Estudiar rutas gastronómicas exitosas en España y Europa. Analizar su estructura, estrategias de marketing, colaboración con actores locales, y mecanismos de sostenibilidad.

- **Segmentación de Mercado:** Definir los perfiles de los turistas objetivo (locales, nacionales, internacionales) y adapta las estrategias a cada segmento. Desarrollar estrategias personalizadas para cada segmento, incluyendo ofertas específicas y campañas de marketing dirigidas.

6.2. Desarrollo de la oferta

- **Innovación Culinaria:** Promover la innovación en la cocina tradicional, animando a los chefs a experimentar con recetas tradicionales del almuerzo valenciano para crear nuevas interpretaciones.
- **Paquetes Turísticos:** Crear paquetes turísticos que incluyan visitas a mercados locales, talleres de cocina, y degustaciones de almuerzos valencianos.

6.3. Promoción y marketing

- **Campañas Publicitarias:** Lanzar campañas publicitarias en medios locales y nacionales, así como en plataformas de turismo.
- **Colaboración con Influencers:** Colaborar con influencers gastronómicos y bloggers de viajes para aumentar la visibilidad y atraer a un público más amplio.

6.4. Sostenibilidad y autenticidad

- **Certificación de Sostenibilidad:** Desarrollar un programa de certificación para restaurantes y bares que cumplan con los estándares de sostenibilidad y autenticidad.
- **Educación y Sensibilización:** Llevar a cabo campañas de sensibilización sobre la importancia de la sostenibilidad y la preservación cultural tanto para turistas como para residentes.

7. Conclusiones

El desarrollo de una ruta enfocada en el almuerzo valenciano no solo es una iniciativa atractiva para el sector turístico, sino que también juega un papel crucial en la preservación y promoción de una tradición cultural profundamente arraigada en la Comunidad Valenciana. Este trabajo ha explorado la viabilidad y beneficios de crear un itinerario que combina la degustación de platos tradicionales con visitas a puntos

emblemáticos de la región, proporcionando una experiencia enriquecedora y memorable para los visitantes.

El almuerzo valenciano, con sus variados y sabrosos platos, representa mucho más que una simple comida; es una expresión de la identidad y patrimonio cultural valenciano. A través de esta ruta se fomenta la conservación de recetas tradicionales y técnicas culinarias que han pasado de generación en generación. Esto es especialmente importante en un contexto globalizado donde la uniformidad gastronómica puede llevar a la desaparición de tradiciones locales.

Promover el almuerzo valenciano como un atractivo turístico no solo beneficia a los restaurantes y productores locales, sino que también impulsa la economía regional. Los turistas, al experimentar la autenticidad de la gastronomía valenciana, tienden a gastar más en productos y servicios locales, generando un impacto económico positivo que se distribuye a lo largo de toda la cadena de valor del sector turístico y gastronómico. Esto incluye agricultores, pescadores, bodegas, y artesanos locales, fortaleciendo así la economía de los entornos rurales y contribuyendo al desarrollo sostenible de la región.

Además, esta ruta turística tiene el potencial de educar a los visitantes sobre la importancia de los productos locales y las prácticas culinarias sostenibles.

Gracias a este proyecto he podido visitar restaurantes que no conocía, volver a otros que ya había probado y tener todavía más claro que la tradición del almuerzo valenciano es algo de lo que debemos presumir orgullosos con todo el mundo, ya sea mediante la creación de más rutas como la mía o simplemente yendo a almorzar al bar que tiene cada uno cerca de casa, pero sin perder de vista que las raíces de este ya casi ritual que tenemos los valencianos.

En conclusión, creo que con la creación de esta ruta se puede ayudar a la promoción de los valores del almuerzo valenciano, ayudándole a preservar su identidad y dándolo a conocer, no solo a los locales, sino también a los turistas que venga a la provincia de Valencia. Gracias a las encuestas realizadas podemos tener una visión general de cómo está actualmente el panorama del almuerzo valenciano en la zona y con ello, encontrar la manera de mejorarlo en todos los ámbitos posibles, sin perder de vista la identidad que caracteriza al almuerzo, que no solo sirve como un evento gastronómico, sino que más bien, actualmente, es una excusa para quedar con familiares y amigos para disfrutar de una agradable velada. También la selección de la ruta está destinada a todo tipo de comensal, desde el más tradicional hasta el que busca la innovación en el

Ruta gastronómica de “esmorzaret” en la provincia de Valencia

almuerzo, sin olvidarnos de las visitas posteriores al almuerzo, casi de la misma importancia que este mismo.

8. Bibliografía

- Alonso, D. (2018). International journal of scientific management and tourism. En *Identidad cultural y turismo gastronómico. La mercantilización del patrimonio* (págs. 51-71).
- Álvaro Bahls, R. W. (2019). Estudios y perspectivas en turismo N°28. En *Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía* (págs. 312-330).
- Bolland, E. (19 de Diciembre de 2023). *La Vanguardia*. Obtenido de La gastronomía, estrategia valenciana para captar turistas en Asia y Estados Unidos: <https://www.lavanguardia.com/local/valencia/20231219/9459377/gastronomia-estrategia-valenciana-captar-turistas-asia-estados-unidos.html>
- Conhostur. (s.f.). Obtenido de Comunidad valenciana: tu destino gastronómico seguro: <https://www.conhostur.com/post/comunidad-valenciana-tu-destino-gastronomico-seguro>
- Hernandis, M. (1 de Abril de 2024). *El Español*. Obtenido de Generalitat reforzará con más ferias la promoción del turismo gastronómico en la Comunitat Valenciana: https://www.elespanol.com/alicante/vivir/gastronomia/20240401/generalitat-reforzara-ferias-promocion-turismo-gastronomico-comunitat-valenciana/844415608_0.html
- Iglesias Cercanas*. (s.f.). Obtenido de PARROQUIA SAN BARTOLOMÉ APÓSTOL Almussafes: <https://iglesiascercanas.com/iglesia-en-almussafes-parroquia-san-bartolome-apostol-almussafes-25233>
- La Moma Apartments*. (s.f.). Obtenido de Qué ver en Xàtiva: <https://lamomaapartments.com/que-ver-en-xativa/>
- Llull, R. (1283). *Romanç d'Evast e Blanquerna*. Mallorca.
- Maldonado-Erazo, C., Álvarez-García, J., Río-Rama, M. d., & Mora-Jácome, V. (2019). Gastronomía creativa, análisis de la producción científica. En *Estudios y perspectivas en turismo 28 (1)* (págs. 61-79).
- Paladar, D. a. (s.f.). *Ni brunch, ni lunch, jesorzaret! Así es el mítico almuerzo valenciano solo a prueba de valientes*. Obtenido de <https://www.directoalpaladar.com/es/brunch-ni-lunch-esmorzaret-asi-es-mitico-almuerzo-valenciano>
- Parc del Turia*. (s.f.). Obtenido de Jardines del Túria en Valencia: <https://parcdelturia.es/actividades/jardines-del-turia-en-valencia/>
- Pou, O. (1575). *Thesaurus puerilis*. Valencia: Imprenta valenciana de Pedro Huete.
- Real Academia Española. (2020). *Voz <<gastronomía>>*. Obtenido de <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Rodríguez, D. M. (2008). IX Congreso Internacional de Rehabilitación del Patrimonio Arquitectónico y Edificación. En *La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial en el turismo* (págs. 113-118).

Ruta gastronómica de “esmorzaret” en la provincia de Valencia

Spain.Info. (s.f.). Obtenido de Catedral de Valencia: <https://www.spain.info/es/lugares-interes/catedral-valencia/>

Turisteando por Gandía. (s.f.). Obtenido de <https://turisteandoporgandia.com/centro-historico-gandia/>

Veïnat, K. P. (27 de 05 de 2020). *Guía Hedonista*. Obtenido de <https://valenciaplaza.com/bar-jucar-donde-dan-de-comer-a-todo-el-mundo>

Visit Gandia. (s.f.). Obtenido de ¿Sólo 1 día por Gandía?: https://www.visitgandia.com/gnd/Web_php/index.php?contenido=subapartados_conut&id_boto=4530

Visit Valencia. (s.f.). Obtenido de L'Albufera, naturaleza en estado puro: <https://www.visitvalencia.com/que-ver-valencia/albufera-valencia>

Visit Valencia. (s.f.). Obtenido de La Lonja de la Seda. Patrimonio de la Humanidad: <https://www.visitvalencia.com/que-hacer-valencia/cultura-valenciana/monumentos-en-valencia/lonja-seda>

Visit Valencia. (s.f.). Obtenido de Ciudad de las Artes y las Ciencias: <https://www.visitvalencia.com/que-ver-valencia/ciudad-de-las-artes-y-de-las-ciencias-y-pla-del-real/ciudad-de-las-artes-y-de-las-ciencias>

Xativa Turismo. (s.f.). Obtenido de <https://xativaturismo.com/castell-de-xativa-2-2/>

Anexo I. Relación del trabajo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030

Objetivos de Desarrollo Sostenibles	Alto	Medio	Bajo	No procede
ODS 1. Fin de la pobreza				X
ODS 2. Hambre cero	X			
ODS 3. Salud y bienestar				X
ODS 4. Educación de calidad	X			
ODS 5. Igualdad de género				X
ODS 6. Agua limpia y saneamiento				X
ODS 7. Energía asequible y no contaminante				X
ODS 8. Trabajo decente y crecimiento económico	X			
ODS 9. Industria, innovación e infraestructuras				X
ODS 10. Reducción de las desigualdades				X
ODS 11. Ciudades y comunidades sostenibles	X			
ODS 12. Producción y consumo responsables	X			
ODS 13. Acción por el clima				X
ODS 14. Vida submarina				X
ODS 15. Vida de ecosistemas terrestres				X
ODS 16. Paz, justicia e instituciones sólidas				X
ODS 17. Alianzas para lograr objetivos	X			

Para el trabajo sobre la creación de una ruta turística relacionada con el almuerzo valenciano, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) relevantes podrían incluir:

- **ODS 2: Hambre Cero**
Promueve la seguridad alimentaria y una nutrición mejorada mediante la valoración y consumo de alimentos tradicionales y nutritivos.
- **ODS 4: Educación de Calidad**
Puede incluir la sensibilización y educación sobre la importancia del patrimonio gastronómico y cultural.

- **ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico**
Promueve el turismo gastronómico, generando empleo y crecimiento económico local.
- **ODS 11: Ciudades y Comunidades Sostenibles**
Fomenta el desarrollo de un turismo sostenible, integrando la cultura local y mejorando la habitabilidad y sostenibilidad de las ciudades.
- **ODS 12: Producción y Consumo Responsables**
Incentiva el uso de productos locales y sostenibles, apoyando a productores locales y reduciendo el impacto ambiental.
- **ODS 17: Alianzas para Lograr los Objetivos**
Impulsa la colaboración entre restaurantes, productores locales, y organizaciones turísticas para el desarrollo del circuito.