

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

Le Falles

**Henry Geovanny Pazmiño Román
Kevin Andrés Alarcón Checa**

Gastronomía

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de titulación en Gastronomía

Quito, 27 de abril de 2025

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Le Falles

**Henry Geovanny Pazmiño Román
Kevin Andrés Alarcón Checa**

Nombre del profesor, Título académico

Emilio Dalmau, Chef y Profesor

Quito, 27 de abril de 2025

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Henry Geovanny Pazmiño Román

Código: 00345798

Cédula de identidad: 1720044963

Lugar y fecha: Quito, 27 de abril de 2025

Nombres y apellidos: Kevin Andrés Alarcón Checa

Código: 00205587

Cédula de identidad: 1722860994

Lugar y fecha: Quito, 27 de abril de 2025

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETheses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017). A discussion document on best practices for issues related to these publishing issues is available on <http://bit.ly/COPETheses>.

RESUMEN

El siguiente estudio presenta el diseño de un menú de 4 tiempos que simboliza la celebración de las Fallas de Valencia, España. El objetivo principal gastronómico es representar cada etapa de esta festividad, desde la Cridà hasta la Cremà. Esta degustación se compone de platos que combinan ingredientes y técnicas culinarias tradicionales de la región valenciana adaptada al concepto y gastronomía ecuatoriana, la cual incluye productos locales, frescos y de temporada que cumplen con la misma funcionalidad.

Cada plato ha sido diseñado para evocar una parte específica de la celebración valenciana, utilizando elementos como los cítricos, la berenjena, el arroz, las torrijas, entre otros. El resultado busca contar la historia y la esencia de las Fallas de Valencia a través de estímulos sensoriales que evocan el menú en cuestión. Este trabajo demuestra cómo la gastronomía puede ser una herramienta poderosa para la preservación de las tradiciones culturales en varias partes del mundo.

Palabras Clave: Gastronomía valenciana, Las Fallas, menú temático, tradiciones culturales, innovación culinaria, representación gastronómica, cocina española, experiencia multisensorial, arte culinario, preservación cultural española.

ABSTRACT

The following study presents the design of a 4-course menu that symbolizes the Fallas of Valencia, Spain celebration. The main gastronomic objective is representing each stage of this festivity, from the Cridà to the Cremà. This tasting comprises dishes that combine traditional Valencian ingredients and culinary techniques adapted to the concept and Ecuadorian gastronomy, which includes local, fresh, and seasonal products that fulfill the same functionality.

Each dish has been designed to evoke a specific part of the Valencian celebration, using elements such as citrus fruits, eggplant, rice, and torrijas (French toast), among others. The result seeks to tell the story and essence of the Fallas of Valencia through sensory stimuli that evoke the menu in question. This work demonstrates how gastronomy can be a powerful tool for the preservation of cultural traditions in various parts of the world.

Keywords: Valencian gastronomy, Las Fallas, thematic menu, cultural traditions, culinary innovation, gastronomic representation, Spanish cuisine, multisensory experience, culinary art, Spanish cultural preservation.

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	10
2. DESARROLLO.....	11
2.1. Historia de Las Fallas en Valencia.....	11
2.2. Transformación artística y satírica en el siglo XIX.....	12
2.3. Institucionalización en el siglo XX.....	13
2.4. Profesionalización artística y proyección internacional.....	14
2.5. Pandemia COVID-19.....	15
2.6. Análisis de cada etapa de las Fallas de Valencia.....	16
2.6.1 La Cridà.....	16
2.6.2 La Ofrenda de las Flores.....	18
2.6.3 La Cabalgata de Fuego.....	19
2.6.4 La Cremà.....	21
3. TIEMPO, CLIMA Y SU INFLUENCIA GASTRONÓMICA.....	22
3.1. Geografía y clima.....	22
3.2. Agua de la comunidad valenciana.....	24
3.3. Citricultura y los cítricos de Valencia.....	25
3.4. Productos de temporada.....	26
3.4.1. Enero.....	26
3.4.2. Febrero.....	26
3.4.3. Marzo.....	26
4. INSPIRACIÓN DE COCINA FALLERA EN GRUPO RICARD CAMARENA.....	26

4.1. Platos de sal.....	27
4.1.1. Tartar de Bonito (HABITUAL).....	27
4.1.2. Regaña (Bar Central).....	28
4.2. Platos de dulce.....	31
4.2.1 Torrijas (Restaurante Habitual).....	31
4.2.2 Helado Herbal (Ricard Camarena Restaurante).....	32
4.3. Bebida.....	33
4.3.1 Cremaet (Bebida popular / Bar Central).....	33
5. MENÚ Y SU CREACIÓN.....	33
5.1. Proceso creativo.....	33
5.2. Análisis del plato por cada temporada.....	35
5.2.1 Conexión global del menú.....	39
6. CONCLUSIONES.....	40
7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	41
ANEXOS.....	48
Anexo 1 - Invitados en la Degustación - Menú “Le Falles”.....	48
Anexo 2 - Entrada fría - La Crida.....	49
Anexo 3 - Entrada fría vegetariana - La Crida.....	52
Anexo 4 - Entrada caliente - Ofrenda de las Flores.....	55
Anexo 5 - Plato fuerte - La Cabalgata de Fuego.....	58
Anexo 6 - Plato fuerte vegetariano - La Cabalgata de Fuego.....	62
Anexo 7 - Postre - La Crema.....	66
Anexo 8 - Bebida - Cremaet.....	69

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ilustración realizada por el historiador fallero Enric Soler i Godes.....	11
Figura 2. Primera entrada: Tartar de cítricos, regañá, emulsión de fumet, pasta de cítricos y brotes provenzales.....	36
Figura 3. Segunda entrada: Berenjena en 3 cocciones, crema de pimientos amarillos tatemados, alcachofas en tempura, aire de azahar y flores comestibles.....	37
Figura 4. Plato fuerte: Arroz meloso de langostino, langostino a la parrilla, zanahorias cósmicas y espárragos blanqueados, alioli de ajo negro y gastric de cítricos.....	38
Figura 5. Postre: Torrijas caramelizadas, helado de hierba luisa, albahaca y perejil, virutas de chocolate negro 75%, supremas de naranjas impregnadas en ron aromatizado y caviar falso de frutilla.....	38

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía es un reflejo vivo de la humanidad, de su cultura y de su forma de vida. Es una herramienta que conecta raíces y tradiciones a través de los sentidos. En este contexto, la cocina no solo satisface el paladar, sino que también cuenta historias, preserva memorias y celebra la identidad.

Este trabajo se centra en la creación de un menú de cuatro tiempos inspirado en Las Fallas de Valencia, una de las festividades más emblemáticas de España, que combina arte, tradición y fuegos pirotécnicos en una experiencia única. Las Fallas, declaradas Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, es un evento en el cual se queman monumentos artísticos llamados "ninots" que representan el cierre de un ciclo y el renacimiento de la comunidad. Cada etapa está impregnada de simbolismo, desde la Cridà, que marca el inicio oficial con fuegos artificiales en la Mascletà, la Ofrenda de Flores que venera a la Virgen de los Desamparados, la majestuosa Cabalgata del Fuego cuando las calles están llenas de fuegos artificiales y danzas espirituales, hasta La Cremà en la que se queman los ninots (UNESCO, 2018).

Este menú busca capturar la esencia de estos momentos a través de la gastronomía, utilizando ingredientes y técnicas que evocan la historia, los aromas y los colores de Valencia. La cocina valenciana se caracteriza por el uso de ingredientes cítricos, mariscos, hierbas frescas y arroces de la albufera, que reflejan la fertilidad de la región y la influencia del Mediterráneo. Este menú no solo honra estas tradiciones culinarias, sino que también incorpora un enfoque innovador, buscando sorprender al comensal con combinaciones de sabores, texturas y presentaciones que narran una historia reconocida a nivel mundial.

Entonces, el objetivo principal es transmitir cómo la gastronomía puede actuar como un puente entre el pasado y el presente, preservando tradiciones culturales mientras se

impulsa la creatividad culinaria. De esta forma, se convierte en una experiencia multisensorial que invita a los comensales a sumergirse en el espíritu de Las Fallas.

2. DESARROLLO

2.1. Historia de Las Fallas en Valencia

Las Fallas de Valencia combinan arte, tradición y gastronomía en una experiencia multisensorial. Una de las principales hipótesis de su origen relata una antigua costumbre de carpinteros que celebraban la víspera de su patrón San José durante la jornada de cambio de estaciones de invierno a primavera. Estos trabajadores, para alumbrarse en jornadas laborales, utilizaban unos candiles que sostenían un palo a modo de candelabro llamado estai, astai, pagés o parot (Fernández, 2024).

Según esta teoría, era indispensable que, para celebrar el patrón del Gremio y el fin de las veladas frías de trabajo, se disponga del palo en la puerta del taller y se quemara junto a unas virutas (Kuznetsova, L, 2020). Conforme pasaba el tiempo, esta tradición fue añadiendo más trastos y desechos a la hoguera, e incluso el parot fue vestido con ropas viejas a fin de parecerse a una persona a la que quisieran criticar en la línea de la sátira valenciana que ha existido siempre. De esta manera, nace la hipótesis de la primera creación de un ninot creativo (Fernández, 2024).

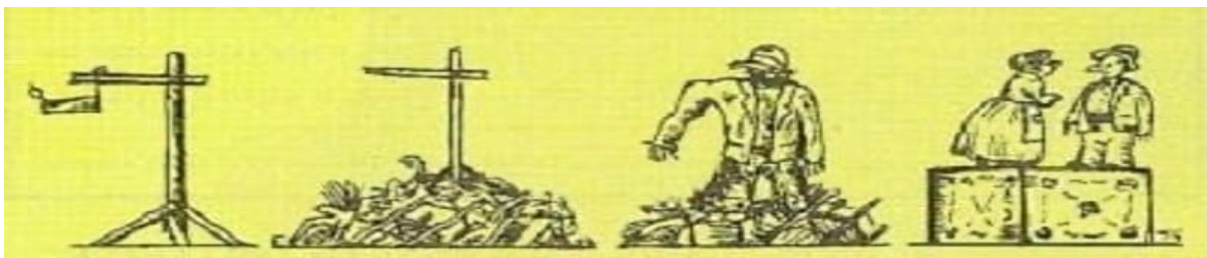


Figura 1. Ilustración realizada por el historiador fallero Enric Soler i Godes.

La primera referencia documentada en forma de oficio data de 1740, cuando las autoridades municipales valencianas prohibieron la quema de los monigotes en las calles, que en ese tiempo eran pequeñas creaciones de aserrín y madera, debido a la estrechez de estas (Kuznetsova, L, 2020). Ya en el siglo XIX, esta festividad comenzó a transformarse, adquiriendo matices más artísticos, organizados y, sobre todo, satíricos. Las Fallas empezaron a utilizarse como vehículo para representar escenas que criticaban aspectos de la política, la sociedad y la religión de la época (Gallesit, 2014).

Aunque la teoría más popular vincula Las Fallas con las prácticas de los carpinteros de Valencia, diversos estudios históricos apuntan hacia orígenes más profundos y complejos (Palomar, 2019). Por ejemplo, el investigador Ariño Villarroya publicó un trabajo donde destacaba cómo muchas civilizaciones mediterráneas celebraban la llegada de la primavera con rituales que incluían el fuego como elemento central, simbolizando purificación y renovación coincidiendo con el equinoccio primaveral (Villarroya, 1992).

De manera similar, en la Valencia de la Edad Media ya existía la tradición de quemar pertenencias viejas para marcar el cambio de estación, tal como documenta Soler i Godes, quien en 1990 escribió: "Estas primitivas hogueras purificadoras formaban parte de un ritual de transición estacional que posteriormente se sincretiza con la festividad cristiana de San José". Este testimonio refuerza la idea de una tradición que evolucionó gradualmente hasta incorporarse a la celebración del patrón de los carpinteros (Soler i Godes, 1990).

2.2. Transformación artística y satírica en el siglo XIX

El verdadero punto de inflexión en la evolución de Las Fallas se produjo durante el siglo XIX. Fue entonces cuando los monumentos falleros comenzaron a adquirir un carácter más elaborado y artístico (Rodríguez, 2024). Colomina Subiela (2006) afirma: "La transición

de simples montones de trastos a estructuras con pretensiones artísticas y narrativas marcó el inicio de la falla moderna, incorporando progresivamente técnicas escultóricas y pictóricas cada vez más sofisticadas" (Martí, 2006).

En este periodo, Las Fallas comenzaron a incorporar elementos narrativos y críticos, reflejando acontecimientos sociales y políticos de la época. Las estructuras ganaron en tamaño y complejidad, convirtiéndose en vehículos de expresión popular. Como explica Borrego Pitarch (2018): "La sátira fallera se consolidó como un mecanismo de crítica social aceptado, donde la mordacidad valenciana encontraba un espacio de expresión tolerado por las autoridades precisamente por su carácter efímero y festivo" (Pitarch, 2018).

2.3. Institucionalización en el siglo XX

La primera mitad del siglo XX trajo consigo la progresiva institucionalización de Las Fallas. En 1901 se establecieron oficialmente los primeros premios municipales para las mejores fallas, lo que incentivó la competitividad y el perfeccionamiento artístico (VALÈNCIA, s.f.). Según detalla Collado Belda, la creación de los premios oficiales transformó radicalmente la dinámica de las comisiones falleras, generando nuevas relaciones de competencia y prestigio que impulsaron la calidad artística (Belda, 2018).

La fundación de la Junta Central Fallera en 1939 marcó otro hito organizativo fundamental. Este organismo coordinador estableció un reglamento unificado y contribuyó decisivamente a la expansión territorial de la fiesta por los diferentes barrios de Valencia (VALÈNCIA, s.f.). Además, en este período se consolidaron elementos rituales fundamentales como la "plantà" (montaje de los monumentos), la "cremà" (quema final), la "mascletà" (espectáculos pirotécnicos diurnos) y la ofrenda floral a la Virgen de los

Desamparados, siendo la última uno de los actos más multitudinarios de la celebración valenciana (Real Academia de Bellas Artes de San Carlos, 2024).

2.4. Profesionalización artística y proyección internacional

Durante la segunda mitad del siglo XX, las Fallas experimentaron una notable transformación con la profesionalización del oficio fallero y la proyección internacional de la festividad. Los artistas falleros perfeccionaron técnicas específicas para trabajar el cartón-piedra y comenzaron a construir monumentos cada vez más impresionantes y de mayor tamaño, lo que convirtió esta labor en una disciplina artística con personalidad propia (Cuartero, 2018).

El Gremio de Artistas Falleros, fundado oficialmente en 1945, contribuyó a la estandarización de técnicas y a la transmisión de conocimientos. Según un estudio del Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas (Ivie), los talleres de artistas falleros funcionan como espacios de aprendizaje donde se perpetúan técnicas tradicionales mientras se incorporan innovaciones tecnológicas en un equilibrio entre tradición y modernidad (Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas, 2014, p. 14) .

La declaración de las Fallas como Fiesta de Interés Turístico Internacional en 1965 y, posteriormente, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2016, consolidaron su proyección global. Este reconocimiento ha supuesto, según Santamarina Campos, "un proceso de patrimonialización que ha redefinido aspectos identitarios de la fiesta, potenciando su valor como recurso cultural y turístico mientras plantea nuevos desafíos para su sostenibilidad" (Campos, 2014).

2.5. Pandemia COVID-19

Cuando la COVID-19 golpeó España, las Fallas sufrieron un golpe sin precedentes (Expansión, 2021). Por primera vez desde la Guerra Civil, esta celebración centenaria tuvo que cancelarse completamente en 2020, y en 2021 solo pudo celebrarse de manera muy limitada, con estrictos protocolos sanitarios que transformaron radicalmente su esencia comunitaria.

Este acontecimiento excepcional no sólo interrumpió la continuidad de la fiesta, sino que también desencadenó profundas reflexiones sobre su naturaleza y viabilidad en situaciones de crisis. Esta situación obligó a las comisiones falleras a reinventarse, desarrollando iniciativas virtuales y adaptando sus actividades a formatos compatibles con las restricciones sanitarias (Pérez, Maudos, Albert, & Alcalá, 2020).

Muchos artistas falleros, enfrentados a graves dificultades económicas, tuvieron que diversificar su producción y buscar alternativas creativas para mantener vivo su oficio (Cope, 2021). Los talleres que pudieron conservar sus monumentos de 2020 enfrentaron el reto adicional de su almacenamiento y preservación en condiciones adecuadas durante más de un año.

Asimismo, frente a la imposibilidad de celebrar las fiestas como siempre, las comisiones falleras demostraron una sorprendente capacidad de adaptación. Surgieron exposiciones virtuales, encuentros digitales y propuestas alternativas que mantenían vivo el espíritu fallero sin las tradicionales aglomeraciones (Revista Valencia Bonita, 2020).

Finalmente, la progresiva recuperación de la normalidad festiva en 2022 y 2023 vino acompañada de una renovada valoración de las Fallas como elemento identitario y

cohesionador de la sociedad valenciana, demostrando su extraordinaria capacidad de adaptación y resiliencia frente a circunstancias adversas.

2.6. Análisis de cada etapa de las Fallas de Valencia

2.6.1 La Cridà

La Cridà representa el punto de partida oficial de las Fallas valencianas, celebrándose cada 23 de febrero. Este evento monumental congregó aproximadamente 80.000 personas en 2025 provenientes de diversos puntos, tanto de España como Sevilla, Madrid y las localidades circundantes a Valencia, como dimensiones internacionales, evidenciando la presencia de visitantes europeos, principalmente de Francia, Países Bajos, Reino Unido e Italia, así como de territorios más lejanos como Estados Unidos, México, Turquía y algunas regiones asiáticas (Revista El Español de Valencia, 2025).

Los estudios realizados por el Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas en conjunto con la Universitat Politècnica de València, muestran que la Cridà genera un impacto económico de millones de euros en un solo día, considerando la ocupación hotelera, restauración y comercio local (Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas, 2024). Además, según datos de la Agencia Valenciana de Turismo y la Revista La Vanguardia, esta inauguración festiva alcanza una audiencia televisiva de más de 150.000 espectadores a través de À Punt y otras cadenas regionales (La Vanguardia, 2024).

El escenario emblemático de la Cridà son las Torres de Serranos, imponente construcción gótica levantada entre 1392 y 1398 por Pere Balaguer, quien se inspiró en el Portal Real del Monasterio de Poblet. Esta obra maestra de la arquitectura militar valenciana, que originalmente servía como puerta norte de la antigua muralla medieval, presenta una fachada con dos torres poligonales y un cuerpo central (Mileto & Arias, 2010).

Esta ubicación posee un significado histórico profundo, pues representa simbólicamente la confluencia entre la Valencia antigua y moderna, entre el interior amurallado que preservaba las tradiciones y el exterior en constante expansión y evolución.

Las Torres, que durante siglos funcionaron también como prisión para caballeros y nobles, se salvaron de la demolición que sufrió el resto de la muralla en 1865, convirtiéndose desde entonces en un símbolo de resistencia cultural y continuidad histórica, perfectamente alineado con los valores que las Fallas pretenden transmitir (Blázquez, 1994).

Además, la investigación etnográfica de Santamarina Campos documenta cómo desde primeras horas del día, la afluencia de público comienza a intensificarse en el casco histórico (Campos, 2014). La gastronomía tradicional valenciana adquiere protagonismo mediante los almuerzos donde el chivito y la carne a la brasa se acompañan de tapas variadas como jamón, aceitunas y cacahuètes. Es común ver a los asistentes brindando con una cerveza en la mano, ya que la cerveza forma parte de la cultura y las tradiciones españolas (Revista DiaLaborable, 2023).

Los buñuelos de calabaza, churros y la horchata son protagonistas en las mesas valencianas durante estas fechas. Estos dulces tradicionales se encuentran en numerosos puestos callejeros, ofreciendo a locales y turistas una muestra de la gastronomía local.

La ceremonia oficial, que inicia habitualmente a las 20:00 horas, constituye un ritual en el que las falleras mayores, máximas representantes de la fiesta, pronuncian el discurso inaugural desde lo alto de las Torres de Serranos, acompañadas por el alcalde o alcaldesa. Este acto representa una identidad que refuerza los vínculos comunitarios y actualiza la memoria colectiva valenciana (Garcia & Ulldemolins, 2020).

Finalmente, el espectáculo pirotécnico que culmina la Cridà marca simbólicamente la apertura de las festividades. Según datos de la Pirotecnia Valenciana en la Revista Cadenaser.com, durante este evento se emplean alrededor de 275 kilogramos de material pirotécnico por seguridad, alcanzando alturas de hasta 300 metros y generando un impacto sonoro que puede sentirse en un radio de 3 kilómetros (Gil, 2025).

2.6.2 La Ofrenda de las Flores

La Ofrenda a la Virgen de los Desamparados constituye uno de los momentos más emotivos de las Fallas. Este rito religioso, institucionalizado formalmente en 1945, se ha convertido en un elemento central de la festividad fallera (Martí & Gil-Manuel, 2020).

La estructura central de la Ofrenda es la imagen de la Virgen de los Desamparados, que alcanza una altura superior a los 15 metros (Nothleg, 2024). Esta construcción, diseñada originalmente por el artista fallero José Martínez Mollá en 1987, y posteriormente modificada por Pepe Puche, debe soportar el peso de miles de ramos de flores que conforman su manto. Aunque no se especifica el peso total que soporta, se menciona que se utilizan aproximadamente 17 toneladas de flores en la Ofrenda.

La Ofrenda se desarrolla durante dos días, 17 y 18 de marzo, siguiendo un recorrido estrictamente planificado (AVT, 2018). Según la documentación oficial de la Junta Central Fallera, cada comisión tiene asignada una hora y un itinerario específico para realizar su ofrenda. El recorrido principal parte de la calle de la Paz y la Plaza de la Reina, para confluir en la Plaza de la Virgen.

Es importante mencionar que, la Federación de Agricultores de Valencia señala que aproximadamente el 60% de las flores utilizadas proceden de cultivos de la Comunidad Valenciana, principalmente de las comarcas de La Ribera y la Safor. El 40% restante procede

de otras regiones de España (principalmente Murcia y Andalucía) y de importaciones de países como Colombia y Ecuador.

Por último, este acto trasciende lo puramente festivo y religioso para convertirse en una expresión de identidad colectiva (TeleValencia, 2019). El estudio sociológico realizado por la Universidad de Valencia demuestra que la participación en la Ofrenda genera un fuerte sentimiento de pertenencia comunitaria entre los falleros.

2.6.3 La Cabalgata de Fuego

La Nit del Foc (Noche del Fuego) o *Cabalgata de Fuego* representa el clímax pirotécnico de las Fallas. Este evento, que se celebra la víspera de la festividad de San José el 18 de marzo, constituye uno de los espectáculos pirotécnicos más impresionantes de Europa.

El investigador Soler Carnicer, en su trabajo "Evolución de los espectáculos pirotécnicos valencianos", señala que la Cabalgata se inspiró parcialmente en el Correfoc catalán, pero desarrollando características propias que entroncan con la tradición valenciana de espectáculos pirotécnicos callejeros.

La Noche de Fuego está protagonizada por diferentes comparsas que representan seres mitológicos vinculados al fuego. La figura central es "Plutón", dios romano del inframundo, acompañado por demonios, bestias mitológicas y dragones que portan fuego y pirotecnia. Las comparsas están formadas principalmente por grupos de "dimonis" (demonios) pertenecientes a diversas asociaciones culturales valencianas. El Museo Fallero documenta que actualmente participan más de 300 "dimonis" organizados en 15-20 comparsas diferentes, cada una con su propia identidad visual y coreografía.

La química de los fuegos artificiales valencianos posee particularidades técnicas específicas. Como señala Conesa Fernández (2021), experto en pirotecnia, "los materiales

empleados en la pirotecnia valenciana se caracterizan por una especial composición que prioriza el efecto sonoro sobre el visual, a diferencia de otras tradiciones pirotécnicas europeas". Esta característica deriva de la evolución histórica de la práctica valenciana, donde el estruendo (denominado "tro" en valenciano) adquirió un valor simbólico asociado a la purificación y la protección contra el mal.

La Cabalgata recorre las principales arterias del centro histórico de Valencia, generalmente siguiendo un itinerario que incluye la calle Colón, la calle de la Paz y desemboca en la Plaza del Ayuntamiento. Según los datos publicados por la Junta Central Fallera, el recorrido aproximado es de 2,5 kilómetros y su duración oscila entre 75 y 90 minutos

La pirotecnia valenciana, declarada Bien de Interés Cultural Inmaterial por la Generalitat Valenciana en 2018, representa un sector económico singular. Los estudios realizados por la Asociación Valenciana de Empresarios de Pirotecnia (2022) muestran que esta industria genera un volumen de negocio anual superior a los 30 millones de euros, manteniendo más de 400 empleos directos y un millar de indirectos en la Comunidad Valenciana.

Las mediciones acústicas realizadas por el Instituto de Acústica de Valencia (2022) revelan que durante la Cabalgata de Fuego se alcanzan picos sonoros de hasta 120 decibelios en las zonas más cercanas al espectáculo, equivalentes al ruido producido por un avión a reacción durante el despegue. Este nivel sonoro ha motivado la implementación de protocolos de seguridad específicos y la recomendación de utilizar protectores auditivos, especialmente para niños y personas sensibles.

2.6.4 *La Cremà*

La Cremà constituye el acto final y culminante de las Fallas, simbolizando la renovación cíclica mediante la purificación por el fuego. Este ritual, que se celebra en la noche del 19 de marzo, festividad de San José, tiene profundas raíces antropológicas. Los estudios comparativos de Frazer, revisados y aplicados al contexto valenciano por Ariño Villarroja, vinculan esta práctica con antiguos rituales mediterráneos de renovación estacional, donde el fuego actúa como elemento purificador y regenerador.

La tradición de quemar estructuras efímeras durante la víspera de San José tiene raíces profundas en la cultura valenciana. Los primeros documentos oficiales que mencionan esta práctica datan del siglo XVIII, cuando las autoridades municipales comenzaron a regular la quema de los "parots" o "estays" (estructuras de madera utilizadas por los carpinteros para sostener sus velas durante los meses de invierno) que se realizaba frente a sus talleres (Ariño Villarroja, 1992). Un bando municipal de 1784, conservado en el Archivo Histórico Municipal de Valencia, constituye una de las primeras referencias documentales a esta práctica: "...que ninguna persona sea osada hacer hogueras de muebles viejos ni parots en las calles de esta ciudad..." (Archivo Municipal de Valencia, Sección Histórica, Serie Bandos, 1784).

La Cremà ha evolucionado considerablemente a lo largo de los siglos. Lo que comenzó como una simple quema de trastos viejos y estructuras de trabajo se transformó gradualmente en un evento ritualizado con tiempos establecidos y procedimientos específicos. Según documenta el Museo Fallero de Valencia, la secuencia actual de la Cremà se estableció formalmente en la década de 1930, cuando se institucionalizó el orden de quema de los monumentos según su categoría y tamaño (Museo Fallero de Valencia, Colección Documentos, 1935).

En la actualidad, *La Cremà* sigue un protocolo estrictamente definido por la Junta Central Fallera. Comienza a las 22:00 horas con la quema de las fallas infantiles, continúa a las 23:00 horas con las fallas de categorías inferiores, y culmina a la medianoche con la quema de las fallas de Sección Especial, siendo la falla de la Plaza del Ayuntamiento la última en arder (Junta Central Fallera, 2022).

Finalmente, la dimensión crítica y satírica de los monumentos falleros actuales ha sido objeto de análisis sociológicos que demuestran que los monumentos falleros funcionan como un mecanismo de crítica social institucionalizada, permitiendo la expresión de opiniones y cuestionamientos que, en otros contextos, podrían resultar conflictivos. Esta función de "válvula de escape" social explica la persistencia de la tradición y su capacidad para adaptarse a los cambios sociales y políticos (Catalá, 2012).

3. TIEMPO, CLIMA Y SU INFLUENCIA GASTRONÓMICA

3.1. Geografía y clima

La Comunitat Valenciana está compuesta por las provincias de Castellón, Valencia y Alicante. Con una superficie de 23.255 km², ocupa el octavo puesto entre las diecisiete comunidades autónomas de España, superada solo por Castilla y León, Andalucía, Castilla-La Mancha, Aragón, Extremadura, Cataluña y Galicia. Esta región representa el 4,60% del territorio nacional. Se localiza en el este de España, abarcando latitudes que van desde los 40° 27' 20" hasta los 37° 50' 35" al norte, y longitudes que oscilan entre los 1° 32' al oeste y los 0° 31' al este (Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, 2015).

El clima en esta región es mediterráneo, caracterizado por inviernos suaves, lluvias en otoño y primaveras y veranos cálidos. La influencia del mar se siente en todo el territorio, ya que, a excepción del Rincón de Ademuz, toda la Comunidad se encuentra a menos de 100 km de la costa (Mora, 2020).

En el interior, predomina un clima mediterráneo continental, que se distingue por inviernos fríos y veranos más cálidos en comparación con el clima mediterráneo típico de la costa, que presenta inviernos menos fríos gracias a la proximidad al mar y veranos largos, secos y calurosos, con temperaturas máximas alrededor de los 30°C. En la parte sur de la provincia de Alicante, el clima es mediterráneo seco, con escasas precipitaciones durante la mayor parte del año (Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, 2015)..

Las temperaturas presentan un notable contraste entre las áreas montañosas del interior y las zonas costeras, especialmente durante el invierno. En enero, las temperaturas promedio rondan los 10-11 °C en la costa, mientras que en el interior descienden a 3-4 °C. En los meses estivales, las diferencias de temperatura no son tan marcadas, aunque las variaciones diarias entre el día y la noche son más pronunciadas en el interior (Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, 2015).

Las mayores discrepancias en las temperaturas medias durante el verano se observan en el interior de la provincia de Castellón; por ejemplo, en Morella, la media en julio no supera los 20 °C, en contraste con el sur de la provincia de Alicante, donde localidades como Orihuela y Elche superan los 26 °C. En cuanto a las capitales, la temperatura media apenas varía, situándose entre 17 °C y 18 °C (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2024).

En lo que respecta a las precipitaciones anuales en la comunidad, estas oscilan entre 700 y 900 mm, distribuyéndose en dos períodos: uno principal en otoño e invierno y otro secundario en primavera, siendo el verano la época más seca. La irregularidad y los contrastes en el régimen de precipitaciones entre diferentes comarcas se deben a factores como el relieve montañoso, la orientación geográfica y la proximidad al mar (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2024).

3.2. Agua de la comunidad valenciana

El sistema de riego en la Comunidad Valenciana abarca una extensión de 366.396 hectáreas, lo que representa el 44% de las tierras cultivadas en la región, cifra que asciende al 48% en las provincias de Alicante y Valencia. En comparación, la media nacional se sitúa en un 18%, lo que pone de manifiesto la necesidad de agua que ha caracterizado históricamente a los agricultores valencianos.

Este sistema de riego representa aproximadamente el 11% del total nacional, mientras que la comunidad solo contribuye con el 4,5% de las tierras agrícolas. Además, el riego aporta un 70% a la Producción Final Agraria de la Comunidad Valenciana. Tradicionalmente, el agua para riego ha sido suministrada por los ríos, especialmente en las áreas cercanas a sus desembocaduras, como ocurre con los ríos Júcar, Turia, Segura y Mijares, entre otros (Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, 2015).

Aunque el uso de aguas subterráneas para riego es una práctica antigua en la región, su utilización a gran escala ha aumentado en las últimas décadas, llegando a abastecer el 45% del riego en Valencia. La mayor parte de este riego se organiza de manera colectiva, mientras que el resto corresponde a sistemas de gestión individual, predominantemente de aguas subterráneas (Greenpeace España, 2024).

Las formas de organización colectiva son diversas; entre los regantes de aguas subterráneas, son comunes las Sociedades Agrarias de Transformación y las Sociedades Civiles, aunque las Sociedades Anónimas son menos frecuentes. En el caso de los regantes de aguas superficiales, la forma organizativa más común es la Comunidad de Regantes, que a veces se agrupa en Comunidades Generales de Usuarios u otras estructuras similares (Costa, X, 2019).

3.3. Citricultura y los cítricos de Valencia

En las últimas dos décadas, la superficie dedicada al cultivo de cítricos ha experimentado un crecimiento notable. Sin embargo, este aumento no ha sido uniforme entre las diferentes variedades. Por un lado, la superficie de mandarinos se ha duplicado, con un incremento del 40% en la última década.

En contraste, la superficie de naranjos dulces ha disminuido en un 14%, siendo un 16% la reducción en los últimos diez años. Asimismo, los limones han visto una disminución del 28,5%, con un descenso del 12% en el mismo periodo (Cervera, Ferrandis, Piñango, & Cano, 2012).

El cultivo de cítricos en Valencia se traslada desde enseñanzas aprendidas de tradiciones árabes en tiempos en que Hispania estaba bajo influencia y control árabe. Tales enseñanzas causaron el reconocimiento nacional e internacional de la calidad y sabor de los cítricos valencianos. El clima y ambiente propicios son un cambio de temperaturas de las cuales van desde templadas en la noche y cálido durante el día. Estas variaciones de temperaturas causan el nivel de acidez ideal. El cultivo se realiza en las temporadas de veranos secos y ventosos, con baja humedad y esporádicamente inviernos ligeros y pequeñas heladas (CITRICOS Indicación Geográfica Protegida para los cítricos valencianos, 2020).

La producción de cítricos en Valencia representa del 80% al 85% de la producción de cítrico de España. Como resultado, Valencia se ha convertido en la región con mayor exportación de cítricos en Europa, llegando a países como Italia, Francia, Holanda, Bélgica, entre otros.

Las variedades más populares y comerciales cultivadas en Valencia son: Lane Late, Navelina, Orogrande, Barnfield Late, Navel, Clemenules, Navel Powell Summer y otras variedades, inclusive nuevas variedades de mandarinas de cultivo temprano (CITRICOS Indicación Geográfica Protegida para los cítricos valencianos, 2020).

3.4. Productos de temporada

3.4.1. Enero

Los productos hortícolas incluyen naranjas, mandarinas, limones, aguacates, kiwis, guayabas, acelgas, apios, papayas, cardos, coles, coliflores, pomelos, endibias, espinacas, plátanos y lechugas (Cuisine, V, 2022). En cuanto a los pescados, se pueden encontrar anguilas, bonitos, bacoretas (sardas), brecas, besugos, calamares, cangrejos azules, rayas, palaías, mabras (herrerías), doradas, gatetes, lechas y llasa (Bernabeu, 2019).

3.4.2. Febrero

Los productos hortícolas incluyen naranjas, limones, aguacates, kiwis, acelgas, apios, coles, coliflores, alcachofas, endivias, espinacas, lechugas y puerros. En cuanto a los pescados, se pueden encontrar cangrejos azules, anguilas, pulpos, sepias, brecas, besugos, rayas, lisas (pardetes), palaías, calamares, herrerías, caballas, doradas, gatetes y lechas (Bernabeu, 2019).

3.4.3. Marzo

Los productos hortícolas incluyen naranjas, limones, aguacates, kiwis, acelgas, apios, coles, coliflores, endibias, espinacas, lechugas, espárragos y alcachofas (Cuisine, V, 2022). En cuanto a los pescados, se pueden encontrar anguilas, pulpos, sepias, gambas rojas, boquerones, lisas (pardetes), brecas, cangrejos azules, brótolas, bacaladillas, calamares, rayas, palaías, cananas, mabras, caballas, doradas, moixas (pintarrojas), gatets y negrets (Bernabeu, 2019).

4. INSPIRACIÓN DE COCINA FALLERA EN GRUPO RICARD CAMARENA

El menú Le Falles encuentra su inspiración en la rica tradición gastronómica valenciana, particularmente en las elaboraciones del Grupo Ricard Camarena, uno de los referentes culinarios más importantes de la región. La propuesta busca establecer un diálogo

entre la tradición festiva de Las Fallas y la cocina de vanguardia, utilizando productos de temporada que coinciden con la celebración (marzo) y técnicas que evocan los elementos característicos de esta festividad: fuego, arte, tradición y renovación.

4.1. Platos de sal

4.1.1. Tartar de Bonito (HABITUAL)

El bonito del Mediterráneo representa uno de los pescados emblemáticos de la temporada fallera. En el restaurante HABITUAL, Camarena reinterpreta este producto tradicional mediante una técnica que respeta la materia prima y potencia sus cualidades organolépticas. El tartar se caracteriza por un corte preciso y una marinada sutil que acentúa la frescura del pescado sin enmascarar su sabor natural (Carbonell, 2022).

Estudios recientes del Instituto de Oceanografía del Mediterráneo señalan que el bonito capturado en costas valencianas durante el periodo pre-primaveral presenta niveles más elevados de ácidos grasos omega-3 y un sabor más intenso debido a sus patrones migratorios específicos. Este dato resulta crucial para entender por qué Camarena selecciona este producto como protagonista.

La técnica empleada en HABITUAL para este tartar incluye un corte manual preciso en cubos de 0,5 cm, evitando la oxidación mediante una marinada cítrica que incorpora naranja valenciana y hierbas aromáticas locales. Para el menú, esta receta constituye una representación metafórica de La Cridà, funcionando como primera llamada que despierta los sentidos del comensal.

El pescado Bonito pertenece a la familia de Scombridae y su nombre científico es *Sarda sarda*. Su cuerpo es robusto y fusiforme con pequeñas escamas esféricas. La piel es de color celeste azulado con líneas oscuras entre cruzadas y su lomo es grisáceo. Por otro lado,

sus aletas son azul oscuro con sus puntas amarillas grisáceas. Valencia se caracteriza por la pesca de mar, en especial del Atún como el Bonito. La costa de Gandía en la Comunidad Valenciana es un puerto especial para la pesca de atún Bonito. También podemos encontrar Bonito en el Puerto de Valencia, el cual se extiende a lo largo de la costa sureste de España (Pesca, 2025).

4.1.2. Regaña (Bar Central)

Las regañas de Bar Central constituyen una reinterpretación contemporánea de un elemento fundamental en la cultura gastronómica mediterránea: el pan. En el establecimiento ubicado en el Mercado Central de Valencia, se ofrece un elemento que, según las Investigaciones del Centro de Estudios del Pan Mediterráneo, ha sido documentado como una fermentación prolongada que favorece el desarrollo de compuestos aromáticos específicos vinculados a levaduras salvajes presentes en la cerveza y en el ecosistema valenciano.

La Regaña tuvo su origen en la época medieval, en mar abierto los marineros hambrientos buscaban la manera de sobrevivir. La masa de pan se preparaba a doble cocción sin humedad. La doble cocción era necesaria para que sea posible consumirlo, debido a que elimina cualquier bacteria o infección. A pesar de ello, el proceso era tan rudimentario y abrupto cuyo resultado era un pan muy duro y seco, lo cual la tripulación lo comía casi a regañadientes, de ahí su nombre. Actualmente, la receta varió con los años dependiendo de la región y las familias. La Regaña tiene varios usos, desde acompañamiento de tapas hasta implementarlo en platos de restaurantes de alta cocina (Villegas, 2023).

4.1.3. Alcachofas fritas (Bar Central)

Las alcachofas de Bar Central son de los platillos más populares del bar. Tras cocinar las alcachofas al vapor, la carne se vuelve suave para tornear y las hojas son fáciles de pelar. Tras trocear en cuartos se fríen a profundidad con maicena. El resultado es una cobertura crocante y un interior suave.

La alcachofa es una hortaliza nativa del Mediterráneo y la flor cultivada en Valencia tiene denominación de origen protegida (DOP) Benicarló, la cual es una provincia de Valencia, su cultivo era manual y requería cuidados especiales para una mejor calidad. La selección de semillas favorece al mejor cultivo dependiendo de la región, también le favorece seguir un calendario apropiado, mantener un buen riego y fertilización. Técnicas que se perfeccionaron desde tiempos de los romanos, quienes documentaron sus cultivos (Cerca, 2025).

4.1.4. Berenjena con espuma de holandesa (HABITUAL)

El plato consistía en berenjena asada y caramelizada con una cobertura de espuma holandesa, pico de gallo, piñones, crutones y cebollín picado. Lo más rescatado fue la berenjena, la cual su sabor fue muy llamativo. Las berenjenas son pinchadas y asadas al horno por 30 minutos a 100 °C. Tras ello son sometidas al fuego de las estufas para caramelizar y retirar con facilidad la piel. Otro método de preparación es pelar las berenjenas, salarlas por 20 minutos, lavarlas y asarlas a la parrilla. Tras dejar enfriar, freír por 1 minuto en aceite profundo. Este otro método aporta jugosidad y superficie crujiente.

Las berenjenas son cotizadas por su sabor terroso y cremoso. Sin embargo, cuando se carameliza se vuelve suave y ligeramente dulce. Lo deseable tras el cultivo es un crecimiento alto, pocas ramas y velloso. Existen tres variedades: las moradas cuyo sabor es cremoso y dulce, las rayadas son un poco más rígidas, de sabor ligero. Por último, las berenjenas blancas son de sabor similar a las moradas, sin embargo, por su color es más llamativo comerlas (Ispizua, y otros, 2022).

4.1.5 Arroz meloso (Ricard Camarena Restaurante)

El arroz es de los elementos más importantes de la cocina española, en especial la valenciana. En Ricard Camarena Restaurante, se preparan arroces melosos a base de distintos

tipos de vegetales y pescados, sus métodos de producción es pre cocinar el arroz con agua o un fondo base del elemento principal que va a llevar el arroz. Después de ello se extiende en latas para enfriar, reservados para terminar la cocción y emplatados durante el servicio.

El arroz de valencia y gran parte de España provienen del Parque Natural de la Albufera, el constituye uno de los humedales más grandes del mundo, con una superficie de 21.120 hectáreas, a tan solo 10km de la ciudad de Valencia. La producción de arroz es el principal aprovechamiento del territorio de la Albufera, con una producción promedio anual de 115 mil toneladas de arroz con cáscara. El territorio implementado es de 14.500 hectáreas (Técnica, 2002).

Entre las variedades más cultivadas y utilizadas en la cocina tradicional valenciana son: Albufera, Bomba y Bahía, entre otras.

El **Arroz Albufera** es fruto de la selección y combinación de las variedades Bahía, Senia y Bomba. La textura resultante tras la cocción es firme, en su interior es cremoso y jugoso. La forma se mantiene tras la cocción, absorbe gran parte del sabor del líquido de cocción y el uso de este arroz es principalmente en la Paella Valenciana (Técnica, 2002).

El **Arroz Bomba** es de los granos de arroz más cortos, es de color blanco aperlado, posee un alto contenido de amilosa, lo cual tras absorber 2 a 3 veces su volumen en agua. logra mantener una estructura y no se rompe, expandiéndose, tomando forma de bombas o esferas. Por último, este tipo de arroz se viene cultivando desde el siglo XIV, utilizado en arroces melosos y en la paella valenciana (Técnica, 2002).

El **Arroz Bahía** es de grano corto, se cocina rápido y tras absorber todo el líquido no se vuelve pegajoso y se separan al preparar la paella y arroces melosos. El arroz es similar en casi todo al Bomba, sin embargo, el arroz Bahía es más económico (Técnica, 2002).

4.2. Platos de dulce

4.2.1 Torrijas (*Restaurante Habitual*)

Las torrijas representan uno de los postres más tradicionales de la gastronomía española. Acorde a la experiencia en Habitual, la técnica de elaboración incluía un proceso de fritura o caramelización de pan viejo que establecía un paralelismo con *La Cremà*, fase final de Las Fallas. El pan, tras ser empapado, experimenta una transformación mediante el calor que evoca el ritual purificador del fuego fallero. Además, la combinación de texturas, crujiente en el exterior y tierna en el interior, refleja la dualidad presente en los monumentos falleros: la dureza aparente que esconde un interior vulnerable destinado a desaparecer. Esta representación sensorial permite al cliente experimentar la transformación mediante el fuego.

Para entender esta preparación, es indispensable conocer su historia. Los orígenes de las torrijas se remontan a la antigüedad clásica. Ya en el siglo I d.C., Marco Gavio Apicio recogía en su obra "De re coquinaria" una preparación similar denominada "aliter dulcia" que consistía en pan empapado en leche, frito y endulzado con miel (Luján, 1989). Esta elaboración básica constituye el antecedente directo de las actuales torrijas.

Durante la Edad Media, esta preparación evolucionó y se consolidó en los monasterios españoles, donde se aprovechaba el pan que comenzaba a endurecerse. Según documenta Carmen Simón Palmer en "La cocina de palacio 1561-1931" (1997), las torrijas aparecen en recetarios conventuales del siglo XV como una forma de aprovechar el pan sobrante, transformándolo en un alimento nutritivo y energético.

La asociación de las torrijas con la Cuaresma y Semana Santa quedó firmemente establecida durante los siglos XVI y XVII. Martínez Montañón, cocinero de Felipe III, incluye

en su "Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería" (1611) una receta de torrijas vinculada específicamente a este periodo litúrgico. Esta conexión responde a varios factores:

1. Su elaboración permitía aprovechar el pan sobrante durante un periodo de austeridad.
2. Al incorporar leche, huevo y miel (posteriormente azúcar), representaba un aporte energético importante en tiempos de ayuno parcial.
3. La ausencia de carne en su composición las hacía adecuadas para las restricciones cuaresmales (Pérez Samper, 2019).

La reinterpretación que hace el Restaurante Habitual de este postre tradicional logra mantener su esencia histórica mientras establece un diálogo contemporáneo con la festividad fallera, convirtiendo así una simple elaboración culinaria en una experiencia sensorial que conecta tradición, historia y celebración cultural valenciana.

4.2.2 Helado Herbal (Ricard Camarena Restaurante)

El Helado herbal representa una de las creaciones más emblemáticas del restaurante insignia de Ricard Camarena. La elaboración parte de un proceso de infusión en frío que preserva íntegramente los compuestos aromáticos más volátiles de hierbas como la albahaca, hierbabuena, romero, tomillo y hierba luisa.

El resultado final presenta una textura sedosa gracias a un proceso de mantecado lento que incorpora microcristales de hielo uniformemente distribuidos. Al probarlo, se experimentó diferentes capas aromáticas, comenzando por notas más frescas y superficiales hasta revelar matices más profundas y persistentes.

4.3. Bebida

4.3.1 Cremaet (Bebida popular / Bar Central)

El Cremaet constituye una de las bebidas más emblemáticas de la cultura valenciana, especialmente asociada a celebraciones festivas como Las Fallas. Sus orígenes se remontan a la época del comercio entre Cataluña y las Américas, particularmente Cuba, donde los empresarios catalanes, conocidos como "indians", establecieron importantes rutas comerciales. La bebida es una evolución del carajillo tradicional, que surgió durante las guerras coloniales españolas en Cuba, donde los soldados mezclaban café con brandy para infundirse valor o "coraje" (Fàbrega, 2018).

Esta bebida, que en Bar Central adquiere una dimensión tradicional, combina café, aguardiente, azúcar, canela y corteza de limón que culmina con la flambeada del alcohol. Asimismo, esta bebida forma parte integral del tradicional "esmorzaret" valenciano, una comida a media mañana que típicamente incluye un bocadillo sustancioso y concluye con un Cremaet, funcionando tanto como postre como digestivo (Sánchez, 2024).

En el contexto fallero, la preparación del Cremaet, que debe realizarse ante el comensal, constituye un pequeño espectáculo que evoca la relación de los valencianos con el fuego durante la festividad. El momento de la flambeada representa una micro versión de *La Cremà*, permitiendo al comensal experimentar, a escala reducida, la fascinación por el fuego característica de la cultura fallera (Sánchez, 2024).

5. MENÚ Y SU CREACIÓN

5.1. Proceso creativo

El proceso creativo detrás del menú "Le Falles" surge de una profunda conexión con la cultura, la historia y las tradiciones de Valencia, especialmente durante la celebración de Las Fallas. Este menú no solo busca ofrecer una experiencia gastronómica excepcional, sino

que también pretende contar una historia, una narrativa que se entrelaza con la identidad de la región y su rica herencia culinaria.

La motivación inicial para crear este menú surgió durante la estancia en Valencia, donde se tuvo la oportunidad de participar en diversas actividades culturales y gastronómicas en el Grupo Ricard Camarena. Asimismo, uno de los momentos más significativos fue la visita a las celebraciones de Las Fallas en marzo, donde el bullicio de la ciudad y la vibrante energía de la festividad dejaron una huella en la memoria. Se observó cómo los valencianos se reunían en torno a las hogueras, disfrutando de la comida y la bebida, y cómo cada plato que se servía tenía un significado, una historia que contar. Este ambiente festivo y comunitario inspiró la idea de un menú que encapsulan no solo los sabores de la región, sino también su esencia cultural y aprovechamiento de los ingredientes del país de residencia Ecuador.

La investigación realizada para la creación de este menú incluyó una revisión de la historia de Las Fallas, así como un estudio detallado de los ingredientes locales y las técnicas culinarias que caracterizan esta cocina valenciana. A través de visitas en Mercado Central y horas laborales en Bar Central de Valencia, se pudo apreciar la frescura y calidad de los productos de temporada, desde los cítricos hasta los pescados y mariscos. Esta experiencia no solo enriqueció conocimientos sobre los ingredientes, sino que también permitió establecer relaciones con los productores locales, quienes compartieron sus historias y tradiciones, haciendo que cada componente del menú tuviera una conexión más profunda con la tierra.

Durante la estancia laboral en el Grupo Ricard Camarena, se aprendió la importancia de la atención al detalle y la innovación en la cocina. La filosofía del grupo se centra en la creatividad en la presentación y el respeto por los ingredientes, principios que se integraron en el diseño del menú "Le Falles". Cada plato fue concebido no solo como una representación valenciana, sino también como una interpretación contemporánea de las tradiciones festivas.

Por ejemplo, al desarrollar el Tartar de Bonito, se recordó cómo el bonito del Mediterráneo es un símbolo de la riqueza del mar valenciano y se decidió reinterpretar a través de técnicas modernas que realzan su frescura y calidad, evocando la esencia del inicio de la festividad con *La Cridà*.

El menú se estructura en cuatro tiempos, cada uno de los cuales representa una etapa crítica de Las Fallas. La elección de platos, como el Arroz Meloso, se basa en la importancia del arroz en la dieta valenciana y en su representación de la unidad y la celebración en torno a la mesa. La creación del menú también se vio influenciada por el deseo de experimentar y reinterpretar tradiciones. En el restaurante Habitual, donde se elaboran las torrijas, se buscó no solo ofrecer un postre, sino también contar una historia de transformación a través del fuego, una metáfora de *la Cremà*, el acto final de Las Fallas. Esta conexión entre la tradición y la innovación es fundamental en la cocina contemporánea, y es un principio que se ha cultivado en el Grupo Ricard Camarena.

En sí, el proceso creativo detrás del menú *Le Falles* es un viaje que va más allá de la cocina; es una exploración de la cultura, la historia y las tradiciones de Valencia. Cada plato es una celebración de la identidad valenciana, un tributo a las festividades de Las Fallas y una invitación a los comensales a sumergirse en una experiencia culinaria que honra el pasado mientras mira hacia el futuro.

5.2. Análisis del plato por cada temporada

La primera etapa, *La Cridà*, marca el comienzo oficial de las Fallas y encuentra su expresión gastronómica en un tartar de cítricos. Este plato refleja la riqueza agrícola valenciana, con ingredientes como la naranja, el limón y la mandarina, y también rinde homenaje al Mediterráneo a través del atún rojo, un producto emblemático y presente en la región.

La técnica de curación del atún con sal, azúcar y pieles de cítricos evoca métodos tradicionales de conservación, mientras que la presentación en cubos y la mezcla con alcaparras y cebolla perla añaden un toque contemporáneo. Es importante mencionar que, la deshidratación controlada y el corte en cubos precisos (0,5 cm) reflejan la influencia de la cocina de precisión aprendida en el Grupo Ricard Camarena, donde la presentación minimalista y la intensificación de sabores son prioritarias. Asimismo, durante las prácticas en Habitual, se observó que los comensales valencianos priorizan los sabores limpios y los productos de proximidad. Esto llevó a sustituir aderezos complejos por una emulsión de fumet de pescado ligera, que realza el umami sin enmascarar el atún. Las pruebas revelaron que el equilibrio entre acidez (de los cítricos) y salinidad (de las alcaparras) era clave: un exceso de piel de limón amargaba el plato, mientras que una proporción exacta de azúcar en la curación potenciaba la dulzura natural del pescado.



Figura 2. Primera entrada: Tartar de cítricos, regañá, emulsión de fumet, pasta de cítricos y brotes provenzales

La versión vegetariana, con sandía impregnada en un almíbar de especias, demuestra cómo la cocina moderna puede reinterpretar sabores tradicionales sin perder su conexión cultural. La emulsión de fumet y la pasta de cítricos enriquecen el plato, creando una experiencia multisensorial que recuerda los fuegos artificiales y el ruido del inicio de una nueva etapa primaveral.

La Ofrenda de las Flores, representada en el menú por una elaborada preparación de berenjena, captura la belleza del acto de ofrecer flores a la Virgen de los Desamparados. La berenjena, originaria de Asia pero adoptada por la cocina valenciana desde el siglo VIII, se eligió por su capacidad para absorber sabores y su textura carnosa, ideal para representar la tierra fértil que sustenta las flores ofrecidas a la Virgen. Las alcachofas no solo son un producto estrella de marzo, sino que su forma de flor alude directamente al manto floral. La crema de pimientos amarillos que sirve como base del plato simboliza el dorado del manto de la Virgen. Las flores comestibles (capuchinas, pensamientos) fueron seleccionadas tras visitar el Mercado Central de Valencia, donde se identificaron variedades locales usadas históricamente en la festividad. Y el aire de azahar no solo aporta un elemento técnico de alta cocina, sino que también evoca el aroma característico que impregna las calles de Valencia durante la festividad.



Figura 3. Segunda entrada: Berenjena en 3 cocciones, crema de pimientos amarillos tatemados, alcachofas en tempura, aire de azahar y flores comestibles

La Cabalgata del Fuego encuentra su interpretación culinaria en un arroz meloso de langostino, un plato que celebra tanto la pirotecnia característica de las Fallas como la tradición arrocería valenciana. El punto meloso del arroz, conseguido mediante una cuidadosa cocción con caldo de marisco, representa el ahumado y el arte de la pirotecnia. El arroz

bomba de la Albufera, con su capacidad para absorber líquidos sin romperse, es un emblema de la cocina valenciana. La técnica del nacarado del arroz —sofrito con pimentón y ajo— es un fundamento de la cocina española, pero aquí se enriquece con un bisque reducido a fuego lento durante 6 horas, extraído de residuos de cabezas de camarón, práctica aprendida en Habitual para maximizar el aprovechamiento. El alioli de ajo negro, fermentado en OCOO (olla de cocción lenta), introduce un umami profundo, mientras la gástric ácida de naranja, una reducción de vinagre y pulpa, corta la grasa del plato, técnica común en cocinas nórdicas pero adaptada aquí al contexto mediterráneo. Finalmente, las zanahorias cósmicas y espárragos aportan la idea de primeros los brotes verdes de primavera.



Figura 4. Plato fuerte: Arroz meloso de langostino, langostino a la parrilla, zanahorias cósmicas y espárragos blanqueados, alioli de ajo negro y gástric de cítricos

El arroz meloso de calabaza como opción vegetariana, representa una interpretación más suave, pero igualmente significativa de la Cabalgata. La dulzura natural de la calabaza asada se equilibra a los momentos dramáticos del desfile.

La Cremà, el momento culminante de las Fallas, encuentra su expresión dulce en un postre que combina elementos fríos y calientes, texturas crujientes y suaves, en una representación metafórica de la quema de los monumentos falleros.

Las torrijas, tradicionalmente vinculadas a la Cuaresma, se reinterpretan como metáfora del pan viejo quemado en las hogueras falleras. El chocolate negro (75% cacao) simboliza las cenizas, mientras el helado de hierbas provenzales, albahaca, hierbabuena, evoca el renacer verde tras el fuego. El caviar de frutilla, creado mediante esferificación, representa las chispas pirotécnicas, y las supremas de naranja impregnadas en ron aluden a los licores tradicionales consumidos durante la festividad.



Figura 5. Postre: Torrijas caramelizadas, helado de hierba luisa, albahaca y perejil, virutas de chocolate negro 75%, supremas de naranjas impregnadas en ron aromatizado y caviar falso de frutilla

5.2.1 Conexión global del menú

Cada plato es un diálogo entre el patrimonio valenciano y la innovación técnica. Las experiencias en restaurantes como Habitual y Ricard Camarena enseñaron que la alta cocina debe respetar los productos locales mientras desafía formatos tradicionales. Las pruebas revelaron que el equilibrio no reside sólo en sabores, sino en narrativas: la Cridà debe ser vibrante y ácida; la Ofrenda, delicada y aromática; la Cabalgata, intensa y ahumada; la Cremà, dulce pero con matices amargos que recuerdan el final cíclico. Así, el menú no solo alimenta, sino que educa, preservando la memoria cultural a través de una experiencia gastronómica que honra el pasado y abraza el futuro.

6. CONCLUSIONES

Realizar el menú *Le Falles* no fue solo un ejercicio culinario; fue un viaje de intercambio cultural, un diálogo entre Ecuador y Valencia, entre tradición y vanguardia, y sobre todo, una lección de humildad y resiliencia. Este proyecto, concebido como trabajo de fin de carrera, trascendió lo académico para convertirse en una experiencia transformadora que redefinió la comprensión de la gastronomía como herramienta de conexión humana.

La estancia en Valencia durante las Fallas de 2024 marcó un punto de inflexión. Se llegó como estudiantes ecuatorianos con conocimientos teóricos, pero fue la inmersión en las calles, los mercados y las cocinas valencianas lo que dio vida al menú. Participar en la Cridà, sentir el estruendo de las mascletaes, y ver cómo familias enteras se reunían alrededor de paellas improvisadas, enseñó que las Fallas no son una fiesta, sino un ritual comunitario donde la comida actúa como pegamento social.

En el Grupo Ricard Camarena, se aprendió que la alta cocina no está reñida con la autenticidad. Observar cómo el chef reinterpreta el *all i pebre* (un guiso de anguila) usando técnicas de *sous-vide*, hizo entender que innovar no significa borrar el pasado, sino leerlo con respeto. Esta filosofía se convirtió en el eje de *Le Falles*: cada plato debía ser un puente entre lo ancestral y lo contemporáneo, entre Valencia y Quito.

Le Falles no es un menú, sino un manifiesto. Un recordatorio de que la cocina puede (y debe) ser un espacio para celebrar la diversidad, honrar la memoria y cuestionar prejuicios. Este proyecto también confronta propias limitaciones. Se aprendió que la cocina de autor no es un fin, sino un medio: cada plato debe tener un porqué, una historia que justifique su existencia. Las Fallas, con su efímera belleza, enseñaron que lo importante no es la permanencia, sino la intensidad del momento compartido.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agencia Valenciana de Turisme (AVT) (2018). Estadístiques de Turisme de la Comunitat Valenciana. Enquesta Tourist Info. Resultats estiu 2017. XX edició. Recuperat el 22 febrero de 2018 de www.turisme.gva.es/turisme/va/files/pdf/estadistiquesdeturisme/anuarios/ETI-2017val.pdf.
- Archivo Municipal de Valencia. (1784). Sección Histórica, Serie Bandos. Disposiciones sobre hogueras y parots en la ciudad de Valencia.
- Belda, E. C. (2018). *Universitat Politècnica de Valencia*. Obtenido de Fallas de Valencia: un producto cultural multidisciplinar: <https://polipapers.upv.es/index.php/cs/article/view/10956/10835>
- Blázquez, C. (1994). *Universitat de València*. Obtenido de Historia de una Restauración: La puerta de Serranos: <https://www.uv.es/dep230/revista/PDF300.pdf>
- Bernabeu-Mestre, J., Quiles Izquierdo, J., Galiana Sánchez, M. E., Trescastro López, E., & Tormo Santamaría, M. (2019). *Nutrición y gastronomía en la Comunitat Valenciana*. Obtenido de Nutrición Hospitalaria: <https://www.catedracarmencita.ua.es/wp-content/uploads/2019/08/Nutricion-gastronomia-cv.pdf>
- Borrego Pitarch, V. (2018). *Evolución estética y social de la crítica fallera*. Universidad Politécnica de Valencia, Valencia. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2519995.pdf>
- Catalá Gorgues, M. A. (2012). "La institucionalización de las Fallas: un proceso histórico desde la posguerra hasta la transición". *Archivo de Arte Valenciano*, 93, 113-128. <http://www.realacademiasancarlos.com/archivo-de-arte-valenciano/>

- Cerca, V. d. (2025). *Guía completa del cultivo de alcachofa en Valencia: técnicas, cuidados y mejoras*. Obtenido de Valencia de Cerca:
<https://valencia.tecnoguias.net/cultivo-de-la-alcachofa-en-valencia/>
- Cervera, F., Ferrandis, V., Piñango, V., & Cano, A. (2012). *La citricultura en las comarcas valencianas de "Camp de Turia" y "Los Serranos"*. España: PHYTOMA.
- CITRICOS (2020). *Indicación Geográfica Protegida para los cítricos valencianos*. Valencia: COMUNITAT VALENCIANA agraria.
- Costa, X. (2019). *Las Fallas de Valencia*. Obtenido de El Arte de la Consagración del Fuego:
<https://www.jstor.org/stable/40184087>
- Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública. (2015). Rasgos generales de la Comunidad Valenciana 2015. Generalitat Valenciana.
https://www.san.gva.es/documents/337726/3066017/2_rasgos_generales_de_la_C_valenciana_2015_es.pdf/8cb7b2a5-d33f-64f3-542b-c84466d96cac?t=1676884268546
- Cope. (2021). *Fallas*. Obtenido de Un artista fallero deja sin plantà a cuatro comisiones falleras y una hoguera:
https://www.cope.es/emisoras/comunidad-valenciana/valencia-provincia/valencia/fallas/noticias/artista-fallero-deja-sin-plant-a-cuatro-comisiones-una-hoguera-20210603_1324861
- Cuisine, V. (2022). *Catellón, Valencia and Alicante VALENCIAN gastronomy and cuisine*. Obtenido de Archive:
<https://archive.org/details/valenciangastron0000monn/page/n1/mode/1up>
- Departamento de Sociología, Universidad de Valencia. (2017). Estudio sobre percepciones y vivencias de la fiesta fallera. Publicaciones Universitarias.
- Expansión. (2021). *Datosmacro.com*. Obtenido de Comunidad Valenciana - COVID-19 -

Crisis del coronavirus:

<https://datosmacro.expansion.com/otros/coronavirus/espana-comunidades-autonomas/valencia>

Fàbrega, J. (2018). *VaDegust*. Obtenido de El cremat, una beguda mítica i un plat d'autor molt famós:

<https://vadegust.cat/productes/cremat-beguda-mitica-plat-autor-molt-famos-40742/>

Fernández, C. A. (2024). *Distrito Fallas*. Obtenido de Fallas para falleros y no falleros por Candreu: <https://www.districtofallas.com/historia/>

Greenpeace España. (2023). Calendario de frutas y verduras de temporada.

<https://es.greenpeace.org/es/frutas-verduras-temporada/calendario/>

Gallesit, G. G. (2014). *Diari de Tarragona*. Obtenido de Prehistoria Fallera:

<https://web.archive.org/web/20141230230531/http://www.tarragona.cat/lajuntament/publics/numeros-anteriors/publics-159/diari-de-tarragona-1933>

Garcia, V. G., & Ulldemolins, J. R. (2020). *Ritual Festivo, Monopolio emocional y dominación social*. Obtenido de Análisis del caso de las Fallas:

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7225752.pdf>

Gil, M. (2025). *Revista Cadenaser*. Obtenido de ¿Cuántos kilos de pólvora se disparan en una mascletá y cuánto cuesta?:

<https://cadenaser.com/comunitat-valenciana/2025/03/11/cuantos-kilos-de-polvora-se-disparan-en-una-mascleta-y-cuanto-cuesta-radio-valencia/>

Hernández i Martí, G. M. (1996). La festa reinventada: calendario, política e ideología en la Valencia franquista. Universidad de Valencia.

Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas. (2014). *Valencia industrias creativas y*

culturales. Obtenido de Fallas, reflejo del ingenio y arte urbano:

https://www.lasnaves.com/wp-content/uploads/2017/08/2.-ICC-IVIE-InnDea_2015.pdf

Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas. (2025). *Las Fallas de la ciudad de*

Valencia. Obtenido de Estudio de Impacto Económico:

<https://valencianews.es/wp-content/uploads/2024/03/0306-Impacte-economic-Falles.pdf>

Ispizua, M., Calatayud, Á., Marsal, I., Fernández, M., Díez, J., Soler, S., . . . Matínez, R.

(2022). *Caracterización de variedades tradicionales de berenjena de la Comunitat Valenciana*. Cuenca: Agrícola Vergel.

Junta Central Fallera. (2022). Programa Oficial de las Fallas de Valencia. Ayuntamiento de Valencia.

Kuznetsova, L. (2020). *Las Fallas de Valencia*. Obtenido de Patrimonio Cultural Inmaterial:

<https://www.iberpapers.org/jour/article/view/302>

Martí, G.-M. H. (2006). Obtenido de Los estudios falleros. El desarrollo de la Investigación Social sobre las Fallas de Valencia

<https://revistascientificas.us.es/index.php/anduli/article/view/3716/3244>

Martí, H. i., & Gil-Manuel. (2020). *Eusko Ikaskuntza*. Obtenido de El triunfo de la tradición flexible. La celebración de la identidad fallera a través de la Ofrenda de Flores a la Virgen de los Desamparados de Valencia:

<https://www.eusko-ikaskuntza.eus/PDFAnlt/zainak/28/28125146.pdf>

Mileto, C., & Arias, F. C. (2010). *Loggia*. Obtenido de La restauración de las Torres de Serranos de Valencia:

<http://polipapers.upv.es/index.php/loggia/article/download/3561/3791se%20sitúa%20en%20la%20plaza>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2024). Capítulo 4: Superficies y

Producciones de Cultivos.

https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/cap04_17_t3_tcm30-102924.pdf

Mora, J. N. (2020). *Repositorio.aemet.es*. Obtenido de El clima de València en los actos falleros (1938-2020):

https://repositorio.aemet.es/bitstream/20.500.11765/15515/1/Climafallas_blog.pdf

Museo Fallero de Valencia. (1935). Colección Documentos: Ordenanzas sobre la celebración de la Cremà. Archivo del Museo.

Nothleg. (2024). Obtenido de La estatua de la Virgen:

[https://es.northleg.com/valencia/fallas/ofrenda-flores/estatua-virgen/#:~:text=La%20](https://es.northleg.com/valencia/fallas/ofrenda-flores/estatua-virgen/#:~:text=La%20Virgen%20de%20los%20Desamparados%20es%20la%20patrona%20de%20Valencia,)

[Virgen%20de%20los%20Desamparados%20es%20la%20patrona%20de%20Valencia,](https://es.northleg.com/valencia/fallas/ofrenda-flores/estatua-virgen/#:~:text=La%20Virgen%20de%20los%20Desamparados%20es%20la%20patrona%20de%20Valencia,)

La Vanguardia. (2024). *Fallas València*. Obtenido de 2,5 millones de valencianos siguieron las Fallas por À Punt:

<https://www.valencia.es/val/actualitat/-/content/impacte-econòmic-falles>

Palomar Anguas, M., & López Ronco, Á. (2019). *La protección del Patrimonio y su uso Turístico*. Madrid: Editorial DYKINSON, S.L.

Pérez Samper, M. A. (2011). *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*. Ediciones

Trea. <https://www.trea.es/books/mesas-y-cocinas-en-la-espana-del-siglo-xviii>

Pesca, M. (2025). *Pesca en Valencia: Licencia, Normativa, Lugares y Consejos*. Obtenido de MUNDO-PESCA:

<https://mundo-pesca.com/destinos-pesca/pesca-deportiva-en-espana/valencia/?cerrar-compartir=1>

Real Academia de Bellas Artes de San Carlos. (2024). Obtenido de Archivo de Arte

Valenciano: <https://realacademiasancarlos.com/archivo-de-arte-valenciano/>

Revista DiaLaborable. (2023). Obtenido de El consumo de cerveza en España: tendencias y preferencias:

https://dialaborable.com/el-consumo-de-cerveza-en-espana-tendencias-y-preferencias/?utm_source=chatgpt.com

Revista El Español de Valencia. (2025). *La Cridà*. Obtenido de Así se vivió la Cridà de las Fallas 2025 en Valencia: un inaudito espectáculo en el cielo, bailes regionales y música en directo:

https://www.elespanol.com/valencia/cultura/20250224/vivio-crida-fallas-valencia-inudito-espectaculo-cielo-bailes-regionales-musica-directo/926657738_0.html

Revista Valencia Bonita. (2020). *Actualidad y Noticias*. Obtenido de Valencia planta la primera falla en realidad virtual de la historia:

<https://www.valenciabonita.es/2019/03/06/falla-en-realidad-virtual/>

Rodríguez, M. G. (2024). *Scribd.com*. Obtenido de Las Fallas de la Ciudad de Valencia:

Estudio de Impacto Económico:

<https://www.scribd.com/document/711103225/Estudio-de-impacto-economico-de-las-Fallas-en-Valencia>

Sánchez Ribes, J. V. (2024). *Ruta gastronómica de esmorzaret en la provincia de vALENCIA*. Obtenido de UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA:

<https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/209916/Sanchez%20-%20Ruta%20gastronomica%20de%20esmorzaret%20a%20la%20provincia%20de%20Valencia.pdf?sequence=1>

Soler i Godes, E. (1990). *Las Fallas de Valencia: su origen y evolución*. Ayuntamiento de Valencia, Valencia.

Técnica, O. d. (2002). *Importancia del cultivo del arroz en el parc natural de L'Albufera*.

Valencia: GENERALITAT VALENCIANA.

TeleValencia. (2019). Obtenido de Así nació la ofrenda de flores a la Virgen de los

Desamparados: <https://7televalencia.com/historia-de-la-ofrenda/>

UNESCO. (2018). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de La fiesta de las Fallas de

Valencia: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-fiesta-de-las-fallas-de-valencia-00859>

VALÈNCIA, A. D. (s.f.). *Museu Faller De València*. Obtenido de València Museu:

<https://www.valencia.es/documents/20142/52352/CASTELLANO.002.pdf/21ea8975-ad20-122c-398c-cfbc9b5aebb7>

Venue Retreat. (2024). *Valencia Fallas Festival*. Obtenido de A Guide to History, Traditions,

and Events Of Las Fallas Valencia:

<https://www.venueretreat.com/blog/valencia-fallas-festival-calendar-2024-a-guide-to-history-traditions-and-events#:~:text=World%20events%2C%20such%20as,even%20halted.%20However%2C%20it>

Villarroya, A. A. (1992). *La ciudad ritual*. Obtenido de La fiesta de las Fallas:

https://books.google.com.ec/books?id=aUzLVON2UdMC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbp_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Villegas, A. (2023). *El origen de las regañás: ¿porqué son tan adictivas?* Obtenido de EL DEBATE:

https://www.eldebate.com/estilo-vida/recetas/20230812/receta-reganas_133619.html

ANEXOS

Anexo 1 - Jueces invitados en la Degustación - Menú “Le Falles”

1. Chef Mario Jiménez
 2. Sebastian Navas
 3. Chef Emilio Dalmau
 4. Chef Esteban Tapia
 5. Chef Luis Santamaría
 6. Maria Gracia Torres
 7. Decano Damian Ramia
 8. Isabela Endara
 9. Chef Nestor Toapanta (Degustó en las cocinas)
-

Anexo 2 - Entrada fría - La Crida

La Crida

Realizado por: Henry Pazmiño y Kevin Alarcón

Tipo: Entrada fría

Porciones: - 4 pax

Ingredientes:

Tartar curado de Atún y cítricos:

200 gr Lomo de atún rojo

1/8 Limón (piel)

1/8 Naranja (piel)

1/8 Mandarina (piel)

80 gr Azúcar

80 gr Sal

Preparación:

Tartar curado de Atún y cítricos:

Al lomo de atún curar por un día en sal, azúcar y pieles de cítricos. Una vez reducido su peso a la mitad aproximadamente, lavar, cortar en cubitos y mezclarlos con la cebolla en brunoise fino, alcaparras picadas y un poco de la pasta de cítricos previamente hecha.

Regaña:

Mezclar y amasar ligeramente todos los ingredientes en una Kitchenaid. Precalentar el

16 gr Cebolla perla

8 gr Alcaparras

8 gr Pasta de cítricos
(otra elaboración)

Regaña:

48 gr de Harina

20 gr de aceite de oliva

16 gr de aceite vegetal

16 gr de Cerveza CLUB
330ml

2 gr de Sal Cristal

Emulsión de Fumet:

20 gr Huesos y cabezas
de pescado

20 gr Cebolla perla

4 gr Ajo

120 gr Agua

2 gr Xantana

40 gr Crema de leche

horno a 210 oC. Una vez lista la masa, estirar con un rodillo entre dos papeles de cera. Colocar en una bandeja metálica y hornear por 20 minutos. Dejar enfriar y trocear.

Emulsión de Fumet:

Realizar un fondo con los huesos de pescado y vegetales. Cernir y mezclar con crema de leche. Reducir, salar y espesar con xantana.

Pasta de cítricos:

Sacar la ralladura de limón mandarina y blanquear 5 veces. Exprimir el jugo de la fruta. Triturar en una Thermomix el jugo con la ralladura, agregar el azúcar y terminar de triturar hasta tener una pasta fina.

Aceite de perejil:

Desojar los tallos de perejil y blanquearlos. Secar bien y dentro de una licuadora triturar las hojas con el aceite. Cernir por un lienzo y colocar en un biberón.

Brotes provenzales:

Cortar las hojas de la hierbabuena en chiffonade grueso. El cebollín en corte fino. Del eneldo se obtienen brotes pequeños de sus hojas.

1 gr Sal

Pasta de cítricos:

10 gr Limón mandarina

2 gr Azúcar

Aceite de perejil:

24 gr Aceite vegetal

8 gr Perejil liso

Brotes provenzales:

2 gr Cebollín

2 gr Hierbabuena

2 gr neldo

Anexo 3 - Entrada fría vegetariana - La Crida

La Crida (Vegetariana)

Realizado por: Henry Pazmiño y Kevin Alarcón

Tipo: Entrada fría

Porciones: - 4 pax

Ingredientes:

Tartar de Sandía impregnada:

148 gr Sandía roja

80 gr Agua

80 gr Azúcar

Preparación:

Tartar de Sandía impregnada:

Cortar la sandía en rectángulos grandes,
impregnar con un tpt de agua y azúcar, pimienta,
sal, laurel. Servir la sandía cortada en dados,

2 gr Pimienta dulce

1 gr Laurel

2 gr Sal

16 gr Cebolla Perla

8 gr Alcaparras

8 gr Pasta de cítricos
(otra elaboración)

mezclada con cebolla picada en brunoise,
alcaparras picadas y pasta de cítricos.

Regaña:

Mezclar y amasar ligeramente todos los
ingredientes en una Kitchenaid. Precalentar el
horno a 210 oC. Una vez lista la masa, estirar
con un rodillo entre dos papeles de cera.
Colocar en una bandeja metálica y hornear por
20 minutos. Dejar enfriar y trocear.

Regaña:

48 gr de Harina

20 gr de aceite de oliva

16 gr de aceite vegetal

16 gr de Cerveza CLUB
330ml

2 gr de Sal Cristal

Vinagreta de tomate confitado:

En una bolsa al vacío colocar tomate, dientes de
ajo, romero, tomillo, laurel, sal y aceite de oliva.
Cellar y cocinar al vapor por 30 minutos. Triturar
todos los ingredientes excepto las hierbas hasta
formar una vinagreta emulsionada.

Pasta de cítricos:

Sacar la ralladura de limón mandarina y
blanquear 5 veces. Exprimir el jugo de la fruta.
Triturar en una Thermomix el jugo con la
ralladura, agregar el azúcar y terminar de triturar
hasta tener una pasta fina.

Vinagreta de tomate confitado:

20 gr Tomate riñón

2 gr de Ajo

3 gr Romero en rama

2 gr Tomillo en rama

Aceite de perejil:

Desojar los tallos de perejil y blanquearlos.
Secar bien y dentro de una licuadora triturar las

1 gr Laurel

hojas con el aceite. Cernir por un lienzo y colocar en un biberón.

30 gr Aceite de oliva

1 gr Pimienta dulce

Brotes provenzales:

20 gr Vinagre de vino
tinto

Cortar las hojas de la hierbabuena en chiffonade grueso. El cebollín en corte fino. El eneldo saca brotes pequeños de sus hojas.

20 gr Vinagre balsámico

4 gr Sal

Pasta de cítricos:

10 gr Limón mandarina

2 gr Azúcar

Aceite de perejil:

24 gr Aceite vegetal

8 gr Perejil liso

Brotes provenzales:

2 gr Cebollín

2 gr Hierbabuena

2 gr Eneldo

Anexo 4 - Entrada caliente - Ofrenda de las Flores

Ofrenda de las Flores

Realizado por: Henry Pazmiño y Kevin Alarcón

Tipo: Entrada caliente

Porciones: - 4 pax

Ingredientes: **Preparación:**

Berenjenas asadas:

80 gr Berenjena

8 gr Aceite de oliva

80 gr Sal

Berenjenas asadas:

Curar por media hora la berenjena pelada.

Lavar y cortar en rectángulos similares. Asar a la parrilla con un poco de aceite y guardar en bolsas al vacío para el servicio. En el

1000 gr Aceite vegetal

servicio freír a profundidad hasta que queden doradas.

Aire de hojas de naranja:

40 gr Hojas de naranja

Aire de hojas de naranja:

500 gr Agua

Hervir el agua e infusionar las hojas de naranja.

3.5 gr Lecitina

Dejar reducir a la mitad, añadir el azúcar y enfriar. Agregar la lecitina y triturar formando el aire.

250 gr Azúcar

Alcachofas

Alcachofas temporizadas:

temporizadas:

60 gr Alcachofas

Cocinar las alcachofas al vapor en bandejas agujereadas por 30 minutos, dejar enfriar. Pelar las alcachofas, tornearlas, quitar los pelos blancos y cortar en octavos. Aparte, hacer la masa de tempura con el resto de ingredientes hasta el azúcar, agregar más agua si fuera necesario para crear una emulsión fluida.

4 gr Pimentón de la Vera

Rellenar el sifón y cargarlo con NO₂. Reposar por mínimo 2 horas. En el servicio freír a profundidad la alcachofa con la masa tempura.

24 - 48 gr Agua mineral

1.5 gr Levadura

instantánea

20 gr Harina floja

8 gr Maicena

Crema de pimientos amarillos:

1.5 gr Sal

Tatamar y limpiar el pimiento amarillo. Licuar con la crema de leche, el huevo y la sal.

1.5 gr Azúcar

1 carga de Sifón

Espesar con xantana. Cernir y empaquetar al vacío. Cocinar la bolsa en un termo circulador a

1000ml Aceite vegetal

Crema de pimientos**amarillos:**

40 grados por 30 minutos. Cargar en un sifón y reservar.

160 gr Pimiento amarillo

4 gr Sal

1.5 gr Xantana

40 gr Crema de leche

20 gr Huevo

1 carga de Sifón

Decoración - Flores**comestibles:**

1 gr de Flores de colores

comestibles

Anexo 5 - Plato fuerte - La Cabalgata de Fuego

La Cabalgata de Fuego

Realizado por: Henry Pazmiño y Kevin Alarcón

Tipo: Plato Fuerte

Porciones: - 4 pax

Ingredientes:

Arroz meloso de Bisque:

200 gr Cabezas de
Camarón

4 gr Bonito Instantáneo

Preparación:

Fondo Bisque:

Realizar un fondo bisque con los vegetales, la mitad del pimentón, la mitad de la pasta de tomate, brandy y cáscara de camarones; potenciar con un bouquet garni de especias e hierbas. Agregar el hielo y dejar cocer por 2 a 3

2800 gr Agua

1200 gr Hielo

40 gr Cebolla Perla

40 gr Zanahoria

40 gr Apio

60 gr Pasta de tomate

16 gr Pimentón Español

400 gr Arroz bomba

4gr Romero

4 gr Tomillo

4 gr Perejil

20 gr Cebolla Puerro

2 gr Pimienta negra

2 gr Laurel

20 gr Brandy Soberano

8 gr Ajo

Langostino a la parrilla:

360 gr Langostino

horas. Retirar el bouquet garni y triturar hasta tener una textura fina. Colar y reservar para el arroz.

Arroz meloso de Bisque:

Para el arroz, realizar un refrito con cebolla y ajo. Añadir la otra mitad del pimentón y de la pasta de tomate. Agregar el arroz bomba y decorarlo bien. Colocar el Bisque, sal y dejar cocer por 16 minutos o hasta que aún crudo, pero pronto a cocinarse. Al momento de servir, agregar más fondo, mantecar con un poco de aceite y rectificar la sal.

Langostino a la parrilla:

Langostino de 90gr limpio asado a la parrilla con aceite de oliva, sal y pimienta.

Alioli de ajo negro:

A una cabeza obtener los dientes de ajo, colocarlos dentro de la OCOO con agua y dejar añejar por 32 horas. Tras añejar el ajo lo convertimos en ajo negro con un líquido infusionado residual con el mismo sabor. Licuar el ajo negro y un poco del líquido con la mayonesa hasta obtener una salsa homogénea.

Vegetales a la parrilla:

4 gr Sal

4 gr Pimienta

4 gr Aceite de oliva

Alioli de ajo negro:

64 gr Mayonesa

8 gr Ajo

Vegetales asados a la parrilla:

8 gr Espárrago

12 gr Zanahoria cósmica

4 gr Aceite de oliva

2 gr Sal

2 gr Pimienta

Gastric Ácida:

40 gr Hueso y cabezas
de pescado

20 gr Cebolla perla

4 gr Ajo

2 gr Pimienta negra

Pelar y blanquear los vegetales. Asar los vegetales a la parrilla con aceite de oliva, sal y pimienta. Trocear y servir.

Gastric Ácida:

Realiza un fumet con los huesos de pescado, cebolla, ajo, especias y agua. Con el fondo listo, mezclar con la pulpa de naranja y reducir hasta que tenga textura de salsa. Ligar con mantequilla y agregar la sal y azúcar. Servir caliente.

2 gr Pimienta dulce

2 gr Perejil

2 gr Laurel

120 gr Agua

60 gr Pulpa de naranja

2 gr Sal

8 gr Mantequilla

Anexo 6 - Plato fuerte vegetariano - La Cabalgata de Fuego

La Cabalgata de Fuego (Vegetariano)

Realizado por: Henry Pazmiño y Kevin Alarcón

Tipo: Plato Fuerte

Porciones: - 4 pax

Ingredientes:

Arroz meloso de

Calabaza:

200 gr Calabaza

2800 gr Agua

1200 gr Hielo

Preparación:

Fondo de Calabaza:

Realizar un fondo de calabaza con los vegetales, la mitad del pimentón, la mitad de la pasta de tomate, brandy y calabaza; potenciar con un bouquet garni de especias e hierbas. Agregar el hielo y dejar cocer por 2 a 3 horas. Retirar el bouquet garni y triturar

60 gr Cebolla Perla

40 gr Zanahoria

40 gr Apio

40 gr Pasta de tomate

24 gr Pimentón Español

200 gr Arroz bomba

4 gr Romero

4 gr Tomillo

4 gr Perejil

40 gr Cebolla Puerro

2 gr Pimienta negra

2 gr Laurel

20 gr Brandy Soberano

8 gr Ajo

Portobellos confitados:

80 gr Hongo Portobello

4 gr Sal

4 gr Pimienta

hasta tener una textura fina. Colar y reservar para el arroz.

Arroz meloso de Calabaza:

Para el arroz, realizar un refrito con cebolla y ajo. Añadir la otra mitad del pimentón y de la pasta de tomate. Agregar el arroz bomba y decorarlo bien. Colocar el fondo, sal y dejar cocer por 16 minutos o hasta que aún esté crudo, pero pronto a cocinarse. Al momento de servir, agregar más fondo, mantecar con un poco de aceite y rectificar la sal.

Portobello confitado:

En una bolsa al vacío colocar todos los ingredientes, sellar y cocinar en horno al vapor por 30 minutos. Reservar y servir caliente el hongo con un poco del caldo obtenido reducido.

Alioli de ajo negro:

A una cabeza obtener los dientes de ajo, colocarlos dentro de la OCOO con agua y dejar añejar por 32 horas. Tras añejar el ajo lo convertimos en ajo negro con un líquido infusionado residual con el mismo sabor. Licuar el ajo negro y un poco del líquido con la mayonesa hasta obtener una salsa homogénea.

20 gr Aceite de oliva

8 gr Romero

8 gr Ajo

Alioli de ajo negro:

64 gr Mayonesa

8 gr Ajo

**Calabaza y vegetales
asados a la parrilla:**

100 gr Calabaza

8 gr Espárrago

12 gr Zanahoria cósmica

4 gr Aceite de oliva

2 gr Sal

2 gr Pimienta

**Gastric Ácida
vegetariana:**

20 gr Cebolla perla

20 gr Cebolla puerro

20 gr Zanahoria

Calabaza y vegetales a la parrilla:

La calabaza pelar y cortar en rectángulos.

Blanquear y reservar. Pelar y blanquear los vegetales. Asar los vegetales a la parrilla con aceite de oliva, sal y pimienta. Trocear y servir.

Gastric Ácida:

Realiza un fondo de vegetales con las cebollas, zanahoria, apio, ajo, especias y agua. Con el fondo listo, mezclar con la pulpa de naranja y reducir hasta que tenga textura de salsa. Ligar con mantequilla y agregar la sal y azúcar. Servir caliente.

20 gr Apio

8 gr Ajo

2 gr Pimienta negra

2 gr Pimienta dulce

2 gr Perejil

1 gr Laurel

240 gr Agua

60 gr Pulpa de naranja

2 gr Sal

8 gr Mantequilla

Anexo 7 - Postre - La Cremà

La Cremà

Realizado por: Kevin Alarcón y Henry Pazmiño

Tipo: Postre

Porciones: - 4 pax

Ingredientes:

Pan Brioche:

80 gr Harina de trigo
48 gr Leche entera
1.2 gr Levadura seca
1.2 gr Sal
10 gr Azúcar
16 gr Huevos
10 gr Mantequilla

Preparación:

Pan Brioche:

Cortar el pan brioche la corteza y, posteriormente, en cuadrados de 3x5 cm. Infundonar la leche con el azúcar, las ramas de canela y la vainilla. Colar la leche infusionada y dejar enfriar hasta que esté tibia. Sumergir los cubos de pan brioche en la leche durante 2 minutos por cada lado, hasta que estén bien empapados, pero mantengan su forma. Freír los cubos de pan hasta que estén dorados por todos los lados, aproximadamente 2 minutos en total.

Torrijas de canela y**vainilla:**

40 gr Pan Brioche 3x2cm

(2 unidades)

16 gr Leche entera

16 gr Crema de leche

8 gr Azúcar

1.2 gr Esencia de vainilla

1.2 gr Canela en polvo

3 gr Huevo

8 gr Mantequilla

Virutas de chocolate al 75%:

60 gr Cobertura 75%

Caviar falso de frutilla:

128 gr Pulpa de frutilla

16 gr Azúcar

16 gr Agua

2.5 gr Agar

500 gr Aceite vegetal

Torrijas de canela y vainilla:

Cortar el pan brioche la corteza y, posteriormente, en cuadrados de 3x5 cm.

Infundir la leche con el azúcar, las ramas de canela y la vainilla. Colar la leche infundida y dejar enfriar hasta que esté tibia. Sumergir los cubos de pan brioche en la leche durante 2 minutos por cada lado, hasta que estén bien empapados, pero mantengan su forma. Freír los cubos de pan hasta que estén dorados por todos los lados, aproximadamente 2 minutos en total.

Virutas de chocolate al 75%:

Derretir la cobertura y alcanzar temperaturas de 45-50 grados. Tablear el chocolate en una mesa de mármol añadiendo fricción. Bajar la temperatura a 28 grados y con una rasqueta retirar el chocolate del mármol.

Caviar falso de frutilla:

Calentar la pulpa de frutilla, mezclar con el TPT, añadir el agar y agar mientras sigue caliente y luego pasar por una batidora de inmersión. Una vez disuelto, mezclar cuidadosamente evitando la formación de burbujas. Dejar reposar 30 minutos para eliminar el aire. Dejar caer gotas

Supremas de naranja**impregnadas:**

60 gr Naranja americana
(3 unidades)

60 gr Azúcar

20 gr Ron Blanco

60 gr Agua

4 gr Ácido cítrico

**Helado verde de hierbas
provenzales:**

45 gr Albahaca

45 gr Hierba buena

35 gr Perejil

300 gr Leche entera

80 gr Crema de leche

20 gr Leche en polvo

20 gr Glucosa

40 gr Dextrosa

25 gr Azúcar

pequeñas de la mezcla en el aceite desde una altura de 3cm. Por último, dejar las esferas en el baño durante 2 minutos para que se forme la membrana.

Supremas de naranja impregnadas:

Pelar las naranjas cuidadosamente, eliminando toda la parte blanca amarga. Preparar un almíbar combinando el azúcar, el agua, la canela, los clavos y la vainilla. Retirar del fuego y añadir el ron. Dejar enfriar hasta temperatura ambiente. Colocar los gajos de naranja en una funda al vacío y verter el almíbar con ron. Por último, sellar la funda al vacío y refrigerar durante al menos 24 horas, idealmente 48 horas.

Helado verde de hierbas provenzales:

Blanqueamos las hojas verdes y las secamos. Luego, en una olla juntar y calentar la crema de leche, glucosa y la leche entera hasta los 35 grados. Añadir el azúcar, la leche en polvo, la dextrosa y el estabilizante de helado. Cocinar hasta los 85 grados. Retirar del fuego, enfriar y triturar con las hojas secas lo más posible. Una vez que tenga un color super verde, cernir por

2 gr Estabilizante de
helado

un colador fino. Mantecar por 25 minutos y
reservar en el congelador.

Anexo 8 - Bebida - Cremaet

Cremaet

Realizado por: Henry Pazmiño y Kevin Alarcón

Tipo: Bebida

Porciones: - 4 pax

Ingredientes:

Expreso:

30 gr Café Lavazza Gran
Reserva

120 ml Agua

Ron quemado:

60 ml Ron Viejo de
Caldas

Preparación:

Expreso:

Realizar un expreso con ambos ingredientes y
colocarlo en una copa o taza resistente al
calor.

Ron quemado:

En una olla colocar todos ingredientes, calentar
y con un soplete quemar el ron hasta disminuir

20 gr Azúcar

12 ml Agua

8 gr Canela en rama

12 gr Limón (ralladura)

12 gr Naranja americana
(ralladura)

Piel de naranja
(decoración):

4 gr Naranja americana
(piel)

el alcohol. Enfriar, cernir y guardar en una botella para el servicio en copa o taza.

Piel de naranja (decoración):

Con un pelador, tomar una piel de una naranja, realizar en ella un diseño y decorar la bebida.