

GUÍA

DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

YÁTOVA
VIVE

La Responsabilidad

ÍNDICE

Responsabilidad Social	3	Gachamiga	10
Iniciativa de la Bajoca de Entrelaza	4	Potaje de Vieja	11
Miel	5	Pisto	12
Queso	5	Proyecto Experimental Biomasa y Compost	13
Aceite	6	Proyecto de Limpieza y Aprovechamiento de la Biomasa Agroforestal	14
Vino	6	Convenio con Campus Diversia	15
Embutido	7		
Arroz Negro de Vendimia	8		
Rin-Rán	9		

Saluda del Alcalde

Poner en valor el esfuerzo de todas las personas que contribuyen a acercarnos a la mesa lo mejor de nuestra tierra no es un deber, es un privilegio. Los productos ecológicos, locales y de kilómetro cero constituyen una de las bases para un futuro sostenible; e incidir en la importancia de todo esto es la razón que se encuentra detrás de la elaboración de esta guía.

El consumo responsable de bienes y servicios sostenibles es hoy más necesario que nunca. La emergencia climática, las crisis económicas y la pandemia nos han hecho darnos cuenta de que las relaciones de intercambio más próximas son también las más fuertes.

"Productos y servicios de Yátova: responsabilidad, calidad y futuro" representa la culminación del trabajo de muchas personas que nos han ayudado a volver a recordar el valor real que tienen muchos de los métodos y técnicas tradicionales que nos rodean.

Por todo ello, os invito a disfrutar de esta guía tanto como hemos disfrutado elaborándola.

Miguel Esteban Tórtola

Alcalde de Yátova

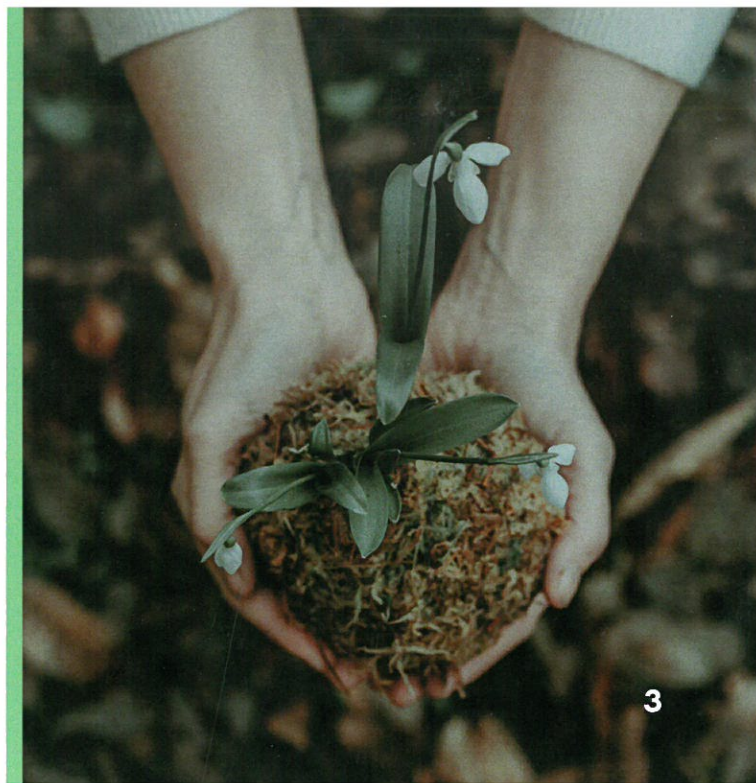


Responsabilidad Social

La responsabilidad social nace como un conjunto de prácticas empresariales que apuestan por adquirir compromisos que van más allá de las obligaciones exigidas por la normativa. Es decir, hacer las cosas mejor de lo que se pide.

No obstante, y durante los últimos años, la responsabilidad social se ha extendido más allá del ámbito de la empresa, adaptándose a las características de otras dimensiones, tales como la institucional o la individual. La lista de temas que trata la responsabilidad social es tan amplia como lo es la lista de entidades e instituciones que la practican. En nuestro caso, hemos establecido una cuádruple alianza entre ayuntamiento, ciudadanía, sectores productivos y comercio para subrayar la importancia del producto local, la producción ecológica y el producto de proximidad.

En ese sentido, no hemos escatimado esfuerzos a la hora de plasmar los conceptos propios de la responsabilidad social, a través de los productos que forman parte de nuestro día a día. Su calidad y su carácter sostenible representan ese valor añadido que la responsabilidad social busca.



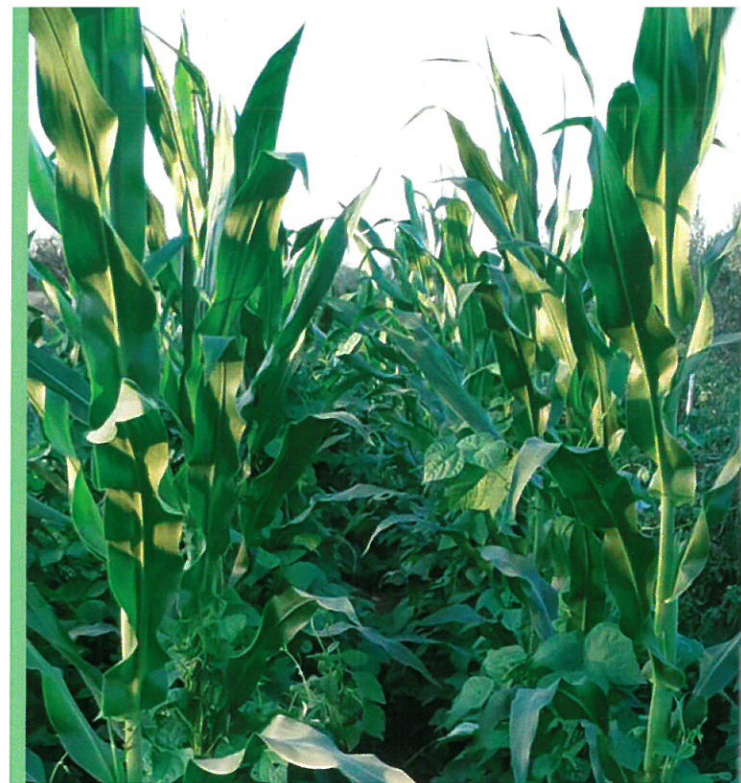


Iniciativa de la bajoca de entrelaza

La bajoca de entrelaza es una de las particularidades gastronómicas de Yátova, una alubia autóctona que se utiliza para varios platos típicos del municipio como, por ejemplo, el arroz negro y el potaje de vieja. Tiene un aspecto similar a la alubia blanca, pero con pequeños tintes embadurnados de color negro.

Desde el Ayuntamiento de Yátova y la Cooperativa Agrícola Virgen de los Desamparados se está cooperando para proteger este tipo de alimento que representa una suma al patrimonio cultural. La bajoca de entrelaza lleva cultivándose años y años, transmitiendo su cultivo de generación en generación. Sin embargo, en la actualidad no hay muchas personas que produzcan este tipo de alubia.

Es por ello que, desde ambas entidades, se está trabajando en la catalogación de las semillas para tener la denominación de origen y de producto de calidad dentro de la Comunitat Valenciana. El objetivo intrínseco que persigue esta iniciativa es promocionar su cultivo y generar un producto de Km 0 y sostenible, recalcando el valor más histórico, tradicional y cultural.





Miel

Uno de los productos estrella de Yátova. Existen diferentes formas de producción de la miel, sin embargo, desde nuestro municipio se hace en base a dos valores fundamentales: calidad y transparencia. Calidad por ofrecer una experiencia exquisita al degustar la miel, calificándose así como un producto 100% natural. Transparencia por ofrecer un etiquetado claro sobre la procedencia exacta de las diversas tipologías de miel.

En Yátova destacan diversos tipos de mieles: Azahar, Bosque, Espliego y Mil Flores. La forma de elaboración de las mieles es totalmente natural al producirlas y envasarlas de manera artesanal, por lo que siempre se cuida el bienestar del animal, del entorno y de la persona que consume el producto.

Queso

En el municipio de Yátova existe una quesería tradicional donde destaca el queso de cabra y artesano en diferentes variantes: fresco, semicurado y curado.

La elaboración es totalmente manual y socialmente responsable al reutilizar el suero de la leche que queda durante el proceso de producción. Este líquido se usa para hacer requesón, así como para dárselo de sustento a las cabras.

Desde Yátova se trabaja con una amplia variedad de cabras nacionales, característica que influye en el incremento de la calidad final de este producto alimenticio.

Este queso se puede encontrar en la comarca y a nivel local, de forma próxima y salvaguardando la calidad del producto.





Aceite

El Aceite se trabaja desde Almazara Molino del Motrotón, una cooperativa conjunta de 2º grado.

El proceso de producción del aceite es directo, sin aditivos químicos, natural y de buena calidad. Para elaborarlo, se molturan las aceitunas cuando se recolectan, se separan las que han caído al suelo y se realiza un control exhaustivo de plagas. Todo un control de calidad que ofrece un aceite con acidez baja, de calidad organoléptica, de excelente valoración de cata y beneficioso para el organismo humano. Veraz en el etiquetado, próximo y sostenible.

Además, en Mijares (Campus Diversia), también se elabora aceite en sus 12 ha de olivos. Cuentan con certificado ecológico en el producto final, así como en el envasado junto a Olioli - Biodinámico S.L.

Vino

Podemos encontrar restos de viña de los años 70, tras la condición vinícola antigua que tenía el municipio. Hoy en día, en Mijares se produce el vino a través de Campus Diversia, donde se elaboran diversos cultivos de forma 100% ecológica.

Se está trabajando en recuperar viñedos, contando ya con derechos de plantación de 4 hectáreas y media y con la elaboración de un vino DO Utiel-Requena con certificado ecológico y vegano.

En el pueblo, también se están desarrollando vinos particulares y supervisados, a través de huertos personales con el objetivo de mantener las tradiciones antiguas y llevar todo el proceso en casa (vinos de garaje). Además con los hollejos del prensado se realiza orujo tradicional.





Embutidos

El embutido de Yátova tiene una gran cultura y tradición. Desde longanizas, morcillas, chorizos y sobrasada, hasta las más novedosas tipologías de hamburguesa, paté y fuet. No obstante, hay dos tipos de embutidos que adquieren la medalla de tradición, los cuales su elaboración ha ido trasladándose de generación en generación. El sangrigordo y la güeña, los embutidos de toda la vida.

El sangrigordo está hecho a base de carne de cerdo, cuyas cortezas mezcladas con la carne, en primer lugar, se cuecen y, seguidamente, se pican. Una vez picada la carne, se le añade especias, sangre y tocino. Se embute y, de nuevo, se vuelve a cocer todo. Como se trata de un embutido que ha pasado por un proceso de cocción, se puede comer crudo.

La güeña, del mismo modo que el sangrigordo, está hecha a base de carne de cerdo más oscura. Su proceso de elaboración consiste, primero, en picar la carne y añadir el condimento con las especias, la sal, la pimienta y un poco de anís. Después, se amasa hasta conseguir una textura consistente. Por último, se embute la carne. El producto se ofrece listo para freír o asar, según el gusto.





Arroz negro de vendimia

Se trata de un plato a base de arroz con vegetales y carne que era consumido preferentemente durante la vendimia. Al igual que muchas recetas tradicionales de arroz, y a pesar de que existe una lista de ingredientes más o menos fija, se utilizaban los vegetales disponibles en cada época del año. Una de sus protagonistas indiscutibles es la bajoca de entrelaza.

¿Qué necesitarás para hacer un arroz negro de vendimia para 5 personas? 125 g de bajocas de entrelaza, 500 g de alcachofas, 500 g de arroz, 150 ml de aceite de oliva virgen extra y 750 g de costillas de cerdo.

En primer lugar, se cuecen las bajocas en una olla aparte. Posteriormente se pone el aceite en una paella, en la que freiremos la costilla de cerdo, a la que le añadiremos las bajocas junto con el agua donde las cocimos, que habrá adquirido una consistencia espesa y que nos ayudará a que el arroz quede meloso. Removemos bien y dejamos que la mezcla empiece a hervir, momento en el que añadiremos el arroz y la alcachofa. Dejamos cocer hasta que el arroz y la alcachofa estén en su punto.

Ingredientes:

Para 5 personas:

- 125 gr de bajocas de entrelaza
- 500 gr de alcachofas
- 500 gr de arroz
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra
- 750 g de costilla de cerdo

Ingredientes:

Para 7 u 8 personas:

- 1/4 de pieza de bacalao salado
- 2 kg de patatas
- 1 tomate rallado
- 1 guindilla
- 1 huevo por comensal
- Ajos secos o tiernos, según temporada (1 garba)
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua

Rin-Rán

El rin-rán es un plato que incorpora bacalao, un pescado que, tradicionalmente, ha sido muy apreciado en el interior por su durabilidad y fácil conservación.

Los ingredientes necesarios, para 7 u 8 personas, son: 1/4 de pieza de bacalao salado, 2 kg de patatas, 1 tomate rallado, ajos secos o tiernos (según temporada - 1 garba), 1 guindilla, 1 huevo por cada comensal, aceite de oliva virgen extra y agua.

Para la elaboración emplearemos una sartén honda. En primer lugar, calentaremos el agua. A continuación, le añadiremos los ajos, las patatas (en rodajas) y el bacalao troceado y dejaremos que cueza hasta que la patata esté casi en su punto, momento que aprovecharemos para echarle el tomate rallado y dejar que la patata acabe de cocerse. A continuación, echaremos el aceite crudo por encima. En último lugar se le añaden los huevos, que depositaremos en una serie de hendiduras que habremos hecho previamente en la mezcla de patata y bacalao. Para la cocción del huevo apagaremos el fuego, ya que el huevo no debe cuajarse del todo. De manera opcional, podremos añadir por encima la guindilla troceada.





Gachamiga

Al igual que la mayor parte de recetas tradicionales, la Gachamiga se elabora a base de productos que se encontraban al alcance de cualquiera y que estaban disponibles durante la mayor parte del año.

Para hacer gachamiga yatovera para 4 personas necesitarás: 250 g de harina, 60 ml de aceite de oliva virgen extra, 1/2 cabeza de ajos, 1 litro de agua, 1 patata mediana, 1/4 de jamón y tocino o panceta.

En primer lugar, calentamos el aceite en una sartén, donde se sofreirá la media cabeza de ajos, que retiraremos cuando se hayan dorado para adicionar las patatas y toda la carne, que también reservaremos una vez esté hecha. En segundo lugar, y sin bajar el fuego, se añade la harina al aceite y se le dan unas vueltas hasta que esté dorada, momento en el que aprovecharemos para echar el agua. Cuando la mezcla empiece a hervir deberá removerse continuamente para impedir que se formen grumos, momento que aprovecharemos para echar la sal. Antes de que la mezcla adquiera mucha consistencia, reincorporamos las patatas. A partir de aquí, existen dos formas de añadirle la carne: durante la cocción integrándola en la mezcla (añadirla en trozos pequeños) o ponerla por encima una vez se haya cocinado bien por ambos lados, esté dorada, hasta adquirir una apariencia parecida a la de una tortilla.

Ingredientes:

Para 4 personas:

- 250 gr de harina
- 60 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1/2 cabeza de ajos
- 1 litro de agua
- 1 patata mediana
- 1/4 de jamón serrano y tocino o panceta
- Sal al gusto

Ingredientes:

Para 6 personas:

- 1 kg de patatas
- 500 gr de bajocas de entrelaza
- 300 gr de calabaza
- 300 gr de moniato
- 200 gr de "ferraura"
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomate rallado
- Pimentón
- Sal
- Hierbabuena

Potaje de vieja

Quizá el nombre sea peculiar, no obstante, el potaje de vieja es un importante plato típico de Yátova y de cuchara caliente. Su elaboración es muy sencilla con ingredientes que se pueden encontrar en el comercio local y de producción propia como son las bajocas de entrelaza. Además, este plato tiene un valor añadido, ya que personas vegetarianas y veganas pueden disfrutarlo también.

Para ello, primero preparamos una cazuela con agua donde pondremos todos los ingredientes. Seguidamente, pelamos las patatas, la calabaza y los moniatos, y los troceamos al gusto. Puedes ir echando estos ingredientes en la cazuela, una vez trocees también la "ferraura" y añadas las bajocas de entrelaza. Asegúrate que el agua cubre estos ingredientes. A continuación, añadimos sal al gusto y lo ponemos todo a hervir a fuego lento.

Mientras tanto, ponemos en una sartén aceite de oliva, tomate rallado y un poco de pimentón. Cuando notes que el tomate está sofrito, agrega la mezcla a la cazuela donde se están cociendo el resto de ingredientes.

¡Una vez esté cocido, añadimos hierbabuena al gusto y a disfrutar!





Pisto

A pesar de que se trata de un plato que podemos encontrarlo en otros territorios, el pisto de Yátova tiene un sabor característico que lo hace especial y con valor añadido para incorporarlo en la lista de recetas típicas de la presente guía.

El pisto de Yátova está compuesto por tomate, pimiento, aceite de oliva virgen extra, sal y azúcar al gusto. Existen varios tipos de pisto, desde los que llevan incorporados longanizas, lomo, magro y atún fresco, hasta los que llevan bacalao desmigado. Prepararlo es muy sencillo. ¡Y todo en una misma sartén! Tan solo hay que dedicarle un poco de tiempo. Primero, sofreímos el pescado o la carne en aceite de oliva virgen extra y retiramos en un plato aparte. Seguidamente, repetimos el proceso con 1 pimiento verde troceado. Después, sofreímos el tomate triturado durante 15-20 minutos hasta que pierda el caldo aguado. Una vez frito el tomate, el último paso será añadir el resto de mezcla previamente sofrita en la sartén, removemos 5 minutos a fuego lento y servimos.

Hay tanta variedad de formas de hacer el pisto y de resultados que, con motivo de las fiestas de agosto, se celebra una noche temática: el Concurso del Pisto, donde cada persona participante elabora su receta para ganar el concurso al mejor pisto.

Ingredientes:

Para 6 personas:

- 1 kg de tomate triturado
- 250 g de pimiento verde
- Aceite oliva virgen extra
- Sal
- Azúcar
- Opciones:
 - 300 g de longanizas (*)
 - 600 g de lomo/magro de cerdo (*)
 - 500 g de atún fresco
 - 600 g de bacalao, salazón, desalado

() Existe una combinación que consiste en mezclar las longanizas con el lomo y el magro de cerdo.*

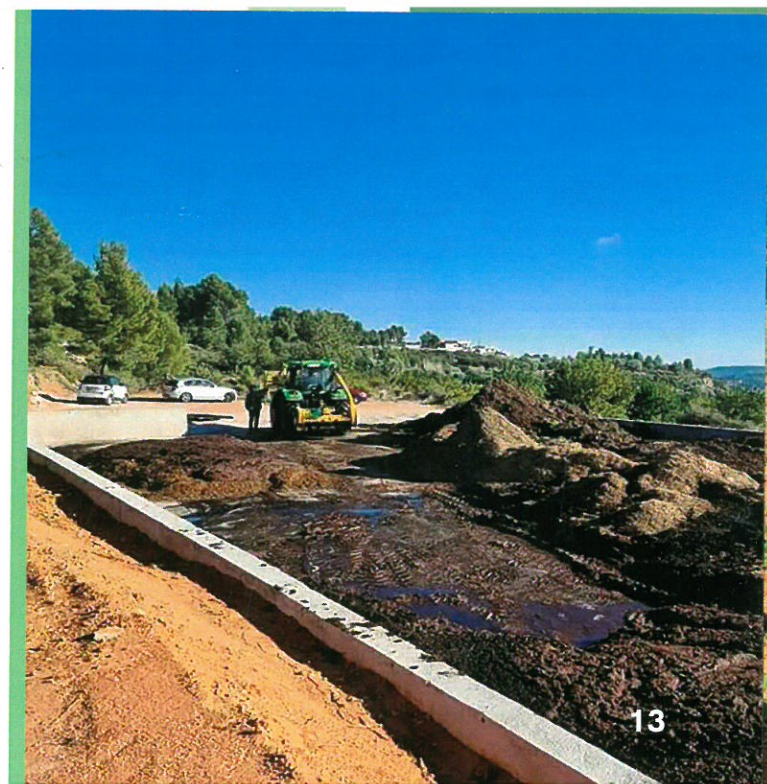


Proyecto experimental biomasa y compost

Desde el Ayuntamiento de Yátova, la Cooperativa de la localidad y la Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH), se está cooperando para investigar una solución alternativa a la quema de restos de poda para que sea una nueva línea de actuación socialmente más responsable con el medioambiente, productiva y eficiente para el conjunto de personas que se dedican a la actividad agrícola.

La biomasa impulsa el uso de energías limpias y renovables, rasgo diferenciador esencial para la crisis medioambiental que vivimos hoy en día. El proceso consiste en recoger los restos de poda agrícola, transformarlos en astilla en el campo y trasladarlos a la cooperativa para darle uso como biomasa y compostaje. Para ello, se recogen residuos como, por ejemplo: el piñón de la oliva, los restos de la poda de los olivos, almendro, algarrobo y otros frutales, el estiércol de los campos, etcétera.

El objetivo es evitar la quema o abandono de residuos con tal de reducir el impacto negativo sobre el medioambiente (incendios, hongos, ...) y proteger la naturaleza de nuestro territorio. Algunos de los resultados relevantes son: la reducción de emisiones CO₂, la mejora de la calidad agronómica y el incremento de alimentos más saludables.



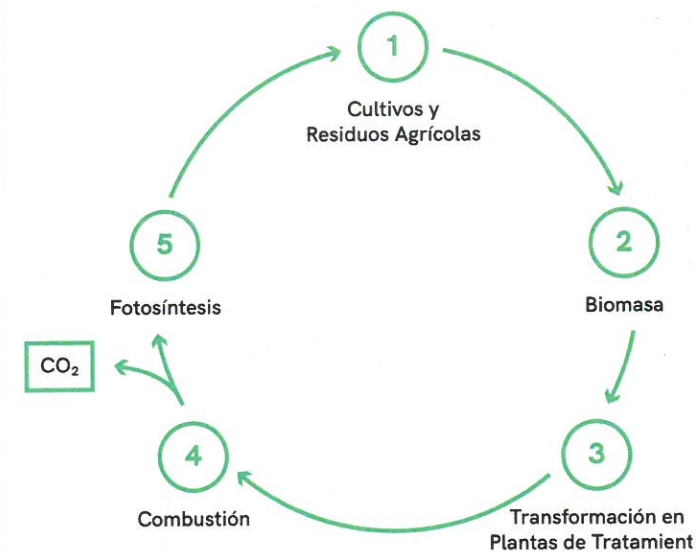


Proyecto de limpieza y aprovechamiento de la biomasa agroforestal

El proyecto de limpieza y aprovechamiento de la biomasa agroforestal está coordinado por el IES La Hoya de Buñol, siendo participante el Ayuntamiento de Yátova, la Cooperativa del municipio y el IES Pedro Mercedes-Albaladejito (Cuenca). La localidad de Yátova está involucrada con los proyectos medioambientales y sociales y, con esta novedosa iniciativa prevista para el ciclo 2021-2023, se recalca la suma de esfuerzos que se reúnen para mejorar el entorno común de la sociedad.

Con esta propuesta se pretende estudiar alternativas a la gestión de residuos agroforestales con el objetivo de integrar una economía circular reutilizando los residuos en forma de biocombustible. Los resultados previstos son: reducir los gases de efecto invernadero y el riesgo de los incendios forestales.

El objetivo, además, es promover la emprendeduría entre el alumnado de formación profesional y, por otra, dar a conocer a las personas consumidoras alternativas al uso de combustibles fósiles por reutilizados, como marca la hoja de ruta de la Unión Europea hacia una economía circular, así como la utilización de productos de Km 0 y el avance hacia un camino enfocado hacia la Agenda 2030.



Paridera de Mijares,
CAMPUS DIVERSIA

Ayuntamiento
de Yátova

Convenio con Campus Diversia

El Campus Diversia se encuentra en la Finca Mijares de Yátova, un entorno natural de 412 hectáreas cercanas al río Mijares. Todo un paraje lleno de historia que sirve como espacio de reflexión, innovación e intercambio de conocimientos, opiniones y experiencias personales.

Se trata de un lugar que coordina y organiza diferentes actividades e iniciativas con importante carga social, todas ellas enfocadas hacia la inclusión social, el empleo y la educación medioambiental, valores imprescindibles de la responsabilidad social.

La actividad del centro de referencia nacional e internacional gira entorno a la formación laboral, el empleo, la custodia del territorio, la innovación y sostenibilidad medioambiental, la educación en entornos naturales, la inclusión de personas vulnerables o con algún tipo de diversidad social, familiar o funcional, la animación sociocultural, las propuestas pedagógicas del tiempo libre y el turismo familiar y desarrollo rural. Todo ello, revalorizando la educación en valores, la igualdad de oportunidades, la accesibilidad para toda la ciudadanía y la protección del entorno común y medio natural.



Redes Sociales:



@ayuntamientodeyatova



@ayuntamientodeyatova



@ayto_yatova



Ayuntamiento de Yátova

Contacto:

- Dirección: C/ Maestro Romero, 7 - 46367
- Teléfono: 96 251 611 31

www.yatova.es



**YÁTOVA
VIVE**
La Responsabilidad