

Rutes temàtiques

Ruta dels Productes locals



Ruta de productes autòctons de la Vall d'Albaida

Casc antic. Bocairent



Els oficis artesanals i els productes locals formen part també de la cultura i de la identitat d'una comarca. Molts d'estos oficis que fins fa ben poc formaven part de les feines tradicionals dels pobles de la Vall d'Albaida, estan desapareixent a causa de l'evolució socioeconòmica de la comarca. La Vall d'Albaida compta amb una important tradició artesanal que avui es constitueixen en un veritable atractiu turístic. Pel que fa als productes locals (agroalimentaris i industrials), tenim a la Vall nombrosos exemples. La incorporació d'estos productes locals com a oferta turística contribuirà positivament a la promoció i comercialització dels mateixos.

Localitzem activitats artesanals i productes típics en les següents poblacions de la Vall:

Aielo Malferit: vidre, vimet, cistelleria, venda de licors.
Albaida: sabó, cera, roba de llar, rebosteria típica.
Atzeneta d'Albaida: tallat de pedra, espart.
Agullent: mantes i roba de llar, rebosteria típica, embotits, pilotes de raspall.
Castelló de Rugat: fabricació de gerres.
Llutxent: elaboració de malla, coques.
L'Olleria: vidre.
Bocairent: mantes, teixits, herbero, dolços típics, embotits.
Quatretonda: espartenyas, mobles de canya, "ganchillo", oli.
Ontinyent: mantes i roba de llar, rebosteria típica, embotits.
Alfarrasí - Bèlgida - Beniatjar - Benicolet: venda d'oli verge.
Benigànim: arrop i tallaetes.
Carrícola: agricultura biològica.
Fontanars: vi.
La Pobla del Duc: vi i oli verge.
Rugat - Sempere: raïm de taula.

La ruta que ara vos presentem ajudarà a conèixer per una banda els productes artesanals i autòctons d'algunes poblacions de la Vall d'Albaida, així com el seu procés productiu, a l'hora que és una clara invitació per a conèixer els principals recursos turístics amb què compten estes poblacions.

El nostre lloc de partida serà la població de **Fontanars dels Alforins**.

El vi a la Vall d'Albaida sempre ha sigut abundant i de bona qualitat. La majoria de les poblacions de la Vall són productores de vi i existeixen diferents cooperatives per tota la comarca, però sense cap mena de dubte, quan es parla de vi a la Vall d'Albaida, de seguida s'associa este producte amb la població de Fontanars dels Alforins.

A Fontanars des de sempre s'ha elaborat vi, com a mostra cal dir que en 1950, els Alforins comptaven amb cinquanta cellers. En l'actualitat sols en queden sis que han arreplegat la tradició vitivinícola i l'han adaptada a un procés d'elaboració que combina la tecnologia moderna i les varietats de la zona. Els vins dels Alforins pertanyen, com també els produïts a la resta de poblacions de la Vall d'Albaida, a la Denominació d'Origen València, sub-zona Clarià.

Un procés de modernització i racionalització dels conreus i l'elaboració del vi, la introducció de noves varietats, la selecció clonal de plantes, les veremes anticipades, el control de temperatures de fermentació, la conducció de vinyes o els diferents tipus de poda són alguns dels elements que han provocat uns excel·lents resultats per als vins dels Alforins.

Les vinyes de Fontanars es troben ubicades al voltant de les "heretats", cases de camp típiques, que antigament comptaven amb la infraestructura suficient per a poder conrear i elaborar els productes que dona la terra. Estes heretats són un atractiu de primer ordre quan hom recorre l'altiplà dels Alforins.

Les varietats més conreades de raïm negre són: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Shyraz i Monastrell, i de raïm blanc: Verdil, Chardonnay, Macabeo i parellada.

La majoria dels cellers de Fontanars ofereixen la possibilitat de visitar-les, prèvia cita, en totes elles podreu adquirir els seus productes: "Bodega José Belda": 96 222 22 45, "Bodegas Torevellisca": 96 222 22 61, "Bodega Los Pinos": 96 222 20 90, "Bodegas La Rambla": 96 213 24 37, "Bodega Los Frailes": 96 222 22 20, "Bodegas Vicente Ribera e Hijo": 96 222 21 68.

A Fontanars no podeu deixar de visitar: l'Església parroquial de la Verge del Roser i el Campanar de la Vila. L'Àrea Recreativa Les Piles - El Barranc de Peres.

El vi.



La segona etapa de la nostra ruta ens fa arribar a la capital econòmica i administrativa de la Vall d'Albaida, **Ontinyent**.

La presència de l'activitat tèxtil ha sigut una constant a Ontinyent i a la Vall d'Albaida, les notícies de l'activitat es remunten fins l'Edat del Bronze, fa uns 3500 anys. En època Islàmica la comarca desenvolupa la manufactura tèxtil llanera a Ontinyent i també a Bocairent.

La localització i el desenvolupament del tèxtil a la comarca es relaciona amb el factor hidràulic: l'existència de conduccions d'aigua i de molins va ser la primitiva font d'energia fins a l'aparició de la

màquina de vapor i també amb l'existència de la ramaderia i de matèria prima in situ. El desenvolupament d'estes infraestructures hidràuliques al llarg del segle XV fa que es documenten tres centres molt dinàmics: Albaida - Bocairent - Ontinyent. A partir d'ací èpoques de bonança s'han alternat amb èpoques de crisi, canvis d'especialització, utilitzacions de diferents matèries primes, millores tecnològiques...

La metamorfosi de la societat ontinyentina, d'una societat de base agrària amb presència d'activitats industrials en una societat plenament industrial, motor de l'economia de la comarca, té lloc en la dècada dels cinquanta del segle XX. En l'actualitat Ontinyent, Aiolo de Malferit, Agullent, Albaida i Bocairent formen la columna vertebral del desenvolupament del sector, a la comarca.

Moltes són les empreses i magatzems on es podran adquirir tota classe de mantos, cobertors, edredons, tovalloles, llençols, roba de llar, així com també tota classe de rebosteria i els afamats embotits d'Ontinyent.

Però no sols de compres i menjars hem de parlar sinó també de tot el que heu de visitar en esta Vila Reial:

L'Església, Capella i Campanar de Santa Maria S. XIV-XVII. La Vila medieval (Conjunt Històric-Artístic Nacional). Palaus i Cases senyorials. Convent dels Pares Franciscans. Museu de Ciències Naturals (96 238 01 00). Museu arqueològic d'Ontinyent i de la Vall d'Albaida (96 291 19 55), Museu Fester (96 238 02 52) i Espais Naturals de Gamellons, Sant Esteve i el Pou Clar.

Producció Tèxtil. Ontinyent.



Un altre poble que també té una important tradició tèxtil és **Agullent**, que ha vist com en les darreres dècades, la població ha sofert un creixement industrial i econòmic molt important.

A més de les compres de productes tèxtils, de parafina i de cera, Agullent és conegut també per què encara es fan de forma totalment artesanal les pilotes de bandada i de frontó per a practicar el joc autòcton i popular de la nostra terra, la "Pilota Valenciana". Esta tradició per fer pilotes s'ha passat de pares a fills. La pilota d'Agullent té unes qualitats excel·lents com són el tamany, el pes i la textura que li han valgut el reconeixement per part dels jugadors. La pilota de "Bandana" es utilitza per al joc de raspall i galotxa. Està feta d'un nucli de goma i damunt de llana, després va arrodonint-se fins obtenir el pes adequat (uns 42 grams), per últim és recoberta de pell. També es fan pilotes de "Frontó", de dos modalitats, de goma i de toc o "tec", (nomenada d'esta

manera perquè al colpejar la paret o el pis fa un soroll) . La principal diferència entre les dos està al nucli de la mateixa ja que en el cas de la de goma, este nucli és de goma i en la de toc és de fusta. (Amparo elabora estes pilotes. Tel. 96 290 76 10).

A Agullent gaudireu dels nombrosos recursos que ara vos enumerem: Ajuntament (96 290 76 10), Església de Sant Bartomeu Apòstol del S. XV. Ermita de Sant Vicent Ferrer. Convent de Sant Jacint S. XVI - XVII. Molí Fariner. Fornet de la Neu. Safareig públic. Paratge de la Font Jordana. Camí de l'ermita de Sant Vicent. La Font Maciana. La Covalta. El Fornet de la Neu.

Continuem el nostre recorregut fins arribar a **Atzeneta d'Albaida**, on des de fa molt de temps es treballa l'espart.

El treball de l'espart, encara que sembla ser privatiu dels secans meridionals, va estar prou generalitzat a la majoria dels pobles del país com una ocupació del camperolat, en especial quan el mal oratge interrompia els treballs agrícoles. Amb l'espart es feien sàries, cabassos, estores i cofins per a les premses de l'oli. Uns utilitzats en l'agricultura i altres destinats al transport i al comerç. El procés comença amb l'arribada de l'espart provinent de Múrcia principalment (Hellín i Elche de la sierra). Per a poder treballar l'espart s'ha de posar a remulla, amb açò aconseguim més flexibilitat i força. Una vegada banyat es trau i, per evitar que es seque, es deixa tapat durant dotze hores per ablanir-lo i així eliminar el garranxó (espècie de ganxet que es forma al cap dels esparts).

Espart i vimet.



El següent procés és el d'estirar l'espart. Primer s'han d'aplanar les menades o manolls formant el que es coneix com un feix (conjunt format per set o huit menades o manolls). Les colpejarem per a poder traure amb facilitat els esparts podrits o vells. El conjunt format per setze menades formen dos feixos que plantarem cap per avall i tindrem un plantat. A continuació procedirem a l'estirament de l'espart. De l'espart més llarg estirat es fan dos manolls anomenats floraes. De l'espart més curt es fan manolls per a fer lligasses. L'espart restant s'utilitzarà per a fer llata (trena de forma aplanada que serveix per a estores, senalles, cabassos...) i cabets (trenella d'espart picat que s'utilitza principalment per a

reforçar les vores dels cabassos, sàries, estores...).

En l'actualitat l'única feina que s'ha mecanitzat és la picada de l'espart. S'utilitza una màquina basada en un sistema de cilindres de ferro i de corretges sobre les quals es fa passar l'espart. Amb aquest sistema la producció ha millorat notablement (abans l'espart estava durant uns quaranta dies a remulla i després es picava amb maça de fusta).

El procés final consisteix en la cosida d'estorats per als carros, anganells, barxins, cabassos, corbos, esportins, sàries, ventalls... per aquesta feina l'element bàsic és la llata. S'utilitzen agulles d'uns 25 cm de llargària i es cus amb guita (trenella d'un centímetre d'amplaria amb espart cru), per últim els reforços es fan amb cabets.

A causa de la modernització experimentada en el camp, molts d'estos objectes han deixat d'utilitzar-se per complet i es dediquen més bé a fer coses d'artesanía per a les fires artesanals i tradicionals.

Els llocs d'Atzeneta on podreu adquirir aquestos productes són als tallers de Joaquín Tormo (96 235 60 76) i als de Juan Tormo (96 235 61 04).

A Atzeneta teniu l'oportunitat de passejar pel poble i trobar: L' Església de Sant Joan Baptista S. XVIII, l' Ermita del Crist del Calvari, i en les rodalies, la Nevera de Dalt i La Nevera de Baix, la Font "Freda" i fer el Recorregut peatonal "de la Sèquia del Port".

Espart



La següent parada de la nostra ruta la farem a la vila d'**Albaida**.

La indústria de la cera ha sigut i és una activitat molt important per a la vila d'Albaida. A principi del S. XX, Albaida va ser una ciutat capdavantera en la producció de cera a nivell estatal i competia amb centres de producció tan importants com Barcelona. La majoria de les empreses que existien eren de tipus familiar i tradicional, encara avui estes dos característiques es mantenen.

El sistema de producció tradicional, perviu en la major part del procés i bàsicament consisteix a agafar una metxa de cotó (què pren ràpid i es desintegra) i fer repetides immersions d'esta en un bany de cera obtinguda de les abelles. Estos banys es realitzen fins que el ciri agafe el diàmetre i calibre convenient. Posteriorment, es tallaven les puntes, i es feien els treballs finals per a què les peces tingueren un bon acabat.

Actualment s'han introduït una sèrie de canvis, que cal comentar. El més important seria la substitució de la cera de abella per la parafina (derivat del petroli que s'extrau dels olis obtinguts a les refineries) i la introducció d'altres dos mètodes de producció que complementen el mètode tradicional. El primer seria la utilització de motlles on s'aboca la parafina calenta que quan es refreda dins del motlle forma la peça desitjada i el segon es basa en la utilització de parafina en pols que després es compacta mitjançant uns motlles, per a obtenir les peces i formes requerides.

Els productes obtinguts també han sofert una transformació, per exemple es deixen de produir les ceres de neteja, per l'aparició de productes substitutius. Els ciris que servien per tenir llum a casa, han perdut esta funcionalitat i avui fonamentalment es fan ciris de decoració, ciris perfumats, amb dissenys sorprenents, tot i això, continua la producció de ciris per a complir amb els rituals religiosos. La indústria de la cera va ser implantada també en altres poblacions Valldalбайдines com Agullent, Ontinyent, Palomar, Guadassèquies i l'Olleria.

Per adquirir articles de cera a Albaida podeu adreçar-se a: Cereria Vila Hermanos (96 290 15 60). Angel Moya Cotillas. Nieves Revert Rodriguez (96 290 13 85). Santiago Mollà Blanquer (96 290 10 96). Sucesores de Navarro y Compañía (96 290 14 68).

De productes artesanals a Albaida també hem de parlar de les nous i gemes "al fondant", fina rebosteria que vos convidem a degustar a qualsevol de les pastisseries de la localitat.

Rebosteria típica Vall d'Albaida.



No podeu abandonar Albaida sense conèixer: L'Església Arxipestral de Santa María S. XVI-XVII. Palau dels Milà i Aragó S. XIII. Casc antic (conjunt històric-artístic del raval morisc). Plaça de la Vila. Muralla i Torre de Guaita (antiga estructura defensiva i porta d'accés a la vila). Casa del Bisbe Tormo. Museu Internacional de Titelles (96 239 01 86). Museu de Diorames i Betlems (96 239 01 86). Casa-Museu José Segrelles (96 239 00 40).

D'Albaida ens adrecem cap a la veïna població d'**Aielo de Malferit**, on tenim la presència del vimet i de licors artesanals com a productes autòctons.

L'elaboració de productes amb vimet a Aielo es remunta fins principis de segle passat. Per aquella època es feien fundes per a les garrafes de vidre (la producció principal d'estes fundes anaven a parar a la fàbrica de licors artesanals d'Aielo), primer en canyes de riu obtingudes a Aielo i després amb vimet. Posteriorment es va abandonar la producció de garrafes per a centrar-se en altres articles, fonamentalment cistelles, però també paneres, armaris, cistelles per a guardar ous, baguls, sillons, butaques... El procés de producció d'estos productes començava amb l'obtenció de la matèria prima, el vimet, del qual en teniem de 3 qualitats i procedències diferents

Per una banda hi havia el vimet anomenat "Xurro", que s'obtenia al riu i barrancs de la zona encara que era un vimet de pobra qualitat, prou bast per a treballar.

Després tenim un vimet, de procedència americana que s'utilitza en l'actualitat i per últim també s'utilitzava un vimet d'alta qualitat que era comprat a Guadalajara, Conca i Terol (zona de la serralada universal). De molt menor qualitat és el vimet que ve de Xina o l'Argentina. Posteriorment el vimet es podia utilitzar, en "pell", de forma natural, en "blanc", es posava en aigua, i es pelava allà per la primavera, el color resultant era clar i blancós i per últim en "Buf", el vimet es bullia per a què el color canviara a un to enrogit, a més en bullir-lo s'evitava la proliferació de pol·lils, per la qual cosa solia ser més resistent que el vimet blanc.

Una vegada teníem la matèria primera, començava a fer-se una peça per la base de l'estructura (remolí), després s'afegien els pilars (sostenidors de l'estructura que complien la funció de sustentar la peça des de la base fins el girat o cantell de la mateixa), per últim i segons el motlle es feia la peça creuant les malles en forma de trenes.

Les eines de les què l'artesà s'ajudava en este procés manual eren el partidor (partia el vimet en vàries parts i mides diferents), les tisores, el punxó, les alicates, el martell i tatxes.

El temps emprat en fer una peça era variable en funció del tamany i la forma de la mateixa, però per tenir una referència podíem dir que una cistella de tamany normal tardava a fer-se uns 20 minuts i calien 4 canyes.

A Aielo, al voltant d'unes 200 persones vivien directament del vimet i les seues elaboracions, sent els anys 90 l'època d'esplendor en Aielo, posteriorment i a causa de la importació de productes elaborats en països del tercer món, i a la important fiscalitat que regula aquesta producció han fet que l'activitat decresca a Aielo, però tot i això encara queden artesans que tenen com a forma de vida l'elaboració del vimet.

Actualment podeu comprar estos productes a José Aparici (96 236 03 33) i Artesans Reunits (96 290 40 79).

(Informació elaborada amb l'ajuda de Salvador Rico, artesà d'Aielo de Malferit).

També són molt coneguts els licors artesanals que s'elaboren a Aielo de Malferit. L'any 1880 es va fundar la fàbrica de licors artesanals d'Aielo de Malferit, en unes antigues dependències annexes al Palau del marquès de Malferit. Els primers fundadors van crear uns productes d'excel·lent qualitat que els van portar a guanyar 20 medalles d'or i 10 diplomes d'honor en nombrosos concursos nacionals i internacionals.

La fama obtinguda en l'elaboració de licors i xarops els va fer ser anomenats com a proveïdors oficials de la casa reial.

Posteriorment la fàbrica va passar a mans dels membres de la família Mompó, fins el 1971 en què va ser adquirida per Juan Micó actual propietari què conserva i utilitza les mateixes fórmules de producció que els seus antecessors. El resultat: licors, xarops i anisats amb un sabor tradicional i exquisit.

El procés productiu és senzill, s'agafen herbes de la serra Mariola i es maceren amb diferents tipus de licors. Després d'un temps de maceració (1 mes, dos mesos en funció del licor a obtenir) es filtra i s'embotella per a la venda al públic. Entre els licors elaborats a Aielo destaquen l'herbero, casalla, anís d'Aielo, "Lágrimas de contribuyente", "leche de la vieja", "placer de damas", "licor cualquier cosa"... Menció especial té el licor "Nuez de cola-coca", elaborat a la fàbrica desde fa molts anys i del què els propietaris asseguren prové l'actual refresc de la Coca-cola. L'any 1949 la companyia americana va adquirir la patent del seu licor a la fàbrica d'Aielo. Fàbrica licors artesanals: 96 236 00 07.

No podem perdre l'oportunitat de conèixer a Aielo:

L' Església de Sant Pere Apòstol S. XVIII. Ermita del Calvari o de Sant Engraci S. XVIII. Palau dels Marquesos de Malferit. Casc urbà. Portal del Carme. Safareig Municipal. Antiga central Hidroelèctrica. Fàbrica de licors. Centre d'Interpretació Ambiental. El pi de Cairent. Un passeig pel riu. Un recorregut per la Solana.

Producció de Gerres de fang.



Deixem enrere el poble del vimet per arribar a l'Olleria: el poble del vidre.

A l'Olleria la fabricació de vidre bufat forma part de la seua vida quotidiana, més de la meitat de la població viu de forma directa o indirecta de la producció de vidre. La primera notícia documentada a l'Olleria de la fabricació del vidre és del 1584, quan es parla del mestre vidrer Joan Gassó i dos anys més tard del mestre Antoni Castelló.

El procés d'elaboració, una vegada feta la composició química, encara que actualment s'utilitza com a matèria prima el vidre reciclat, es passada a la càmera de fundició del forn, a una temperatura d'uns 1300-1350 graus. Aquestos forns són construïts de pedra refractària (antigament eren forns de llenya amb forma de cresol), la font energètica utilitzada és el fuel que ha substituït a la llenya de romer, argiles i al carbó, ara en desús. Quan el vidre ja ha pres la temperatura necessària amb la canya de ferro es treu del forn i passa a la cambra de treball, que és a una temperatura de 1050-1100 graus, per a gelar-lo i donar-li forma.

Quan el vidre té la temperatura ideal, podem treballar-lo de tres formes:

Vidre bufat: amb canya de ferro, Vidre premsat: amb planxa de ferro i Vidre centrifugat: collit i posat dins del motle que pega voltes.

Després de haver-li donat forma a les peces, es passen per l'arca del temple, túnel pel que passen les peces per a perdre temperatura progressivament i evitar així que es trenquen com a conseqüència dels canvis bruscs de temperatura. Una vegada ix de l'arca s'acaba el procés de producció.

Actualment artesanía i tecnologia es combinen per a oferir un producte de qualitat i a l'abast de tot el món. Estes peces es poden adquirir en les fàbriques productores com "La mediterránea" (96 220 80 16) i en algunes tendes que es troben a l'Olleria. Les visites a les empreses han de ser concertades.

No només de vidre hem de parlar a l'Olleria, ja que aquesta població compta amb un important patrimoni històric, monumental i paisatgístic. Per lo tant no hem de prendre'ns: El Nucli Antic de la Vila. L'Església de Sta M^a Magdalena S. XVI i el seu Campanari. L'Església de la Mare de Déu de Loreto S.XVII. Convent d'Agustines Descalces. Asilo-Residència de S. Joan Baptista. Convent de Caputxins S.XVII. Ermites del Crist, de l'Aurora i Sant Cristòfol. Ajuntament. Zona d'acampada i Àrea Recreativa "El Rodat". La Cova de Sant Nicolau i sempre es pot fer "Un Passeig per les Muntanyes de l'Olleria".

Producció de vidre.



Deixem l'Olleria per anar a buscar la Vila Reial de **Benigànim**, on un postre molt especial ens espera per a delectar els paladars més exigents

La tradició oral ha permès que aquest producte pervisca de generació en generació. No sabem amb certesa el lloc de procedència d'aquest dolç. La tradició d'aquestes terres conta que, l'arrop és de Benigànim possiblement perquè durant moltes generacions s'han dedicat a l'elaboració i venda del producte.

No podem deslligar aquest ofici de la festa de Tots Sants. Al voltant d'aquesta data gira tota l'activitat. L'elaboració de l'arrop és artesanal, entre els aparells trobem una premsa molt rudimentària que consta d'un pal on es col·loquen els esportins carregats i d'on raja el suc i una caldera situada damunt d'un forn on van tirant llenya per escalfar-la. També estan la pala i la forca (per arreglar el foc), la sacaora per traure l'arrop, els carbureros, els esportins, les peces de la premsa...

L'arrop és un suc fet de raïm o figues encara que també es pot fer de garrofa, sucre, mel, magrana, dàtils... o qualsevol fruit dolç. Tradicionalment l'arrop es feia de raïm, però avui és més comú l'elaboració amb figues. Podem mesclar amb aquest suc trossos de fruites com la carabassa, el meló, la taronja... Estos trossos de fruita reben el nom de "tallaetes". Per tant són dos coses diferents que sovint es confonen.

El procés d'elaboració distingeix tres fases: Preparació de la carabassa (carabassa porquina), premsa del raïm o de les figues i ebullició del suc extret.

El procés d'ebullició ha de ser lent i amb un cedàs separarem les impureses del caldo. El deixarem reposar un dia i el posarem a bullir de nou fins que obtinga el punt adequat de dolçor. Finalment el traurem, el deixarem refredar i l'envasarem en orsetes. Si volem fer "arrop i talladetes" al mateix temps afegirem la carabassa al most després d'haver reposat i ho bullirem tot al mateix temps fins obtenir el punt convenient de dolçor que li dona el suc. Els residus es destinen a l'elaboració de pinsos i d'aliment per al bestiar.

La venda d'aquest producte, tradicionalment s'ha fet de forma ambulat, el "Maño" (96 221 61 22) de Benigànim en podria ser un bon exemple, però també el podreu trobar de forma permanent a la casa de l'arrop de Benigànim (96 221 62 80).

Una vegada estem a Benigànim cal visitar:

El Monestir i Església de Sant Francesc. Calvari. Ermita de Sant Antoni. Convent d'Agustines Descalces. Esglésies de la Beata Agnès, del Santíssim Crist de la Sang, de Sant Miquel, de la Puríssima Concepció i de la Verge dels Desamparats. Capelles de la Nostra Senyora dels Desemparats, de la Verge de les Neus i de la Beata Agnès. Neveres i Safareigs. Ermita de la Nostra Senyora de la Solana. Parcs de L'Ortisa, la Mercé i la Beata agnès. La Penya Roja. El Portixol.

Estem a punt d'acabar la ruta iniciada molts quilòmetres abans, però ens queda parlar encara de dos pobles i dos productes molt importants a la Vall d'Albaida.

El primer d'ells és **Quatretonda**, que té fama de produir un dels millors olis de tota la Vall i on té la seu la cooperativa comarcal d'oli de la Vall d'Albaida.

Ja n'hi ha notícies de l'existència de trulls per olives i raïm, allà pel S. IV a.C. Els romans utilitzaven la modalitat de traure oli de les olives separant la polpa del pinyol utilitzant dues pedres cilíndriques que giraven entorn a un eix central.

El procés pel qual passen les olives, des que són collides fins a que es converteixen en oli, és el següent: pel mes de desembre, es porten a l'almàssera, el colliter i l'almàsserer les abocaran als orons (dipòsits numerats i fets d'obra). Una vegada apuntades les quantitats d'olives corresponents a cada soci, comença la molta de les olives, que segueix un torn rigorós.

La quantitat d'oli que es trau depèn de la classe d'oliva, del terreny i de les condicions meteorològiques. De les olives s'aprofita tot: el solatge (per a fer llum i sabó), la pasta de l'oliva (per encendre forn, braser...). El transport de l'oli des de l'almàssera fins les cases es fa en canters de llanda. A les cases es guarda al celler en gerres per anar traent i consumint.

Aquesta forma tradicional de fer oli a la Vall d'Albaida, encara avui és possible trobar-la, de forma molt minoritària, (per exemple a l'almàssera tradicional de Quatretonda, 96 226 46 22).

La producció d'oli s'elabora en cooperatives i almàsseres que han incorporat tecnologies d'avantguarda per a garantir la qualitat i complir amb la normativa agroalimentària. (Cooperativa Comarcal Vall d'Albaida 96 226 41 47).

A Quatretonda cal visitar:

El Casc urbà. L'Almàssera (amb maquinària original, continua fent oli a la manera tradicional). L'Església dels Sants Joans i el seu Campanar. Ermita de Sant Josep. Ermita de Sant Martí. Taulells ceràmics del S.XVIII i XIX. Creus de terme. Serra del Buscarró. Nevera de la Talaia. Font Vella. Els corrals de Quatretonda. La Bastida i el Pla dels Engullidors.

Oli verge d'oliva.



Per últim finalitzem el nostre itinerari, a **Pinet**, un dels pobles més xicotets de la Vall d'Albaida, amb a penes dos-cents habitants, on està a punt de desaparèixer una tradició molt important: elaborar articles amb la palma de margalló.

De molt antic, la palma de margalló ha estat utilitzada per a diversos atifells d'indispensable ús per a l'agricultura, l'arrieria i altres activitats. Aquesta manufactura des del segle XVIII corria a càrrec de les famílies d'agricultors que treballaven la palma a domicili.

Després de recollir els ullols del palmito i deixar-los secar al sol, vells i xiquets es dedicaven a embrinar

la palma, que més tard les dones s'ocuparien de trenar. El resultat final: sàries, cabassos, cistelles, estores, graneres, raspalls...

Avui, alguns veïns fan cabassos per encàrrec, podeu contactar amb l'Ajuntament o simplement preguntar a algú del poble pels autors .

A Pinet cal passejar pel Casc urbà on destaquen notables mostres d'arquitectura civil, fonamentalment al carrer Església i al carrer Major. L'Església Parroquial de Sant Pere Apòstol, construïda a les acaballes del S. XVIII. El Surar de Pinet.