

# Rutas temáticas

## Ruta de los Productos Locales

### Ruta de productos autóctonos de la Vall d'Albaida

Casco antiguo. Bocairent



Los oficios artesanales y los productos autóctonos forman parte también de la cultura y de la identidad de una comarca, muchos de estos oficios que hasta hace poco tiempo formaban parte de los trabajos tradicionales de los pueblos de la Vall d'Albaida, están desapareciendo debido a la evolución socio-económica de la comarca. La Vall d'Albaida cuenta con una importante tradición artesanal que hoy se constituye como un importante atractivo turístico. Por lo que respecta a los productos locales (agroalimentarios e industriales), tenemos en la comarca numerosos ejemplos. La difusión de estos productos, contribuirá positivamente a la promoción y comercialización de los mismos.

Localizamos actividades artesanales y productos típicos en las siguientes poblaciones de la comarca:

Aielo Malferit: cristal, mimbre, cestería, venta de licores.

Albaida: jabón, cera, textiles del hogar, repostería típica.

Atzeneta d'Albaida: talla de piedra, esparto.

Agullent: mantas y textiles del hogar, repostería típica, embutidos, pelotas de "pilota Valenciana".

Castelló de Rugat: fabricación de cántaros.

Llutxent: elaboración de malla, cocas.

L'Olleria: vidrio.

Bocairent: mantas, tejidos, licor de hierbas, repostería típica, embutidos.

Quatretonda: alpargatas, muebles de caña, ganchillo, aceite.

Ontinyent: mantas y textil del hogar, repostería típica, embutidos.

Alfarrasí - Bélgida - Beniatjar - Benicolet: venta de aceite virgen.

Benigànim: "arrop i tallaetes".

Carrícola: agricultura biológica.

Fontanars: vino.

La Pobla del Duc: vino y aceite virgen.

Rugat - Sempere: uva de mesa.

La ruta que os presentamos os ayudará a conocer los productos artesanales y autóctonos de algunas poblaciones de la Vall d'Albaida, así como su proceso productivo, al mismo tiempo que es una clara invitación para conocer los principales recursos turísticos con que cuentan estas poblaciones.

Nuestro punto de partida será la población de **Fontanars dels Alforins**.

El vino en la Vall d'Albaida siempre ha sido abundante y de buena calidad. La mayoría de las poblaciones de la Vall, son productoras de vino y existen diferentes cooperativas por toda la comarca, pero sin duda cuando se habla de vino en la comarca, rápidamente asociamos este producto con la población de Fontanars dels Alforins.

En Fontanars desde siempre se ha elaborado vino, como muestra decir que en 1950, "els Alforins", contaban con unas cincuenta bodegas. En la actualidad sólo quedan seis que han recogido la tradición vitivinícola y la han adaptado a un proceso de elaboración que combina la tecnología moderna y las variedades de la zona. Los vinos de los "Alforins" al igual que el resto de los producidos en la comarca, pertenecen a la denominación de origen Valencia, subzona Clariano.

Un proceso de modernización y la racionalización de los cultivos, la introducción de nuevas variedades, la selección clonal de las plantas, las vendimias anticipadas, el control de las temperaturas de fermentación o los diferentes tipos de poda son algunos de los elementos que han provocado unos excelentes resultados para los vinos de los "Alforins".

Los viñedos de Fontanars se encuentran ubicados alrededor de heredades, casas típicas de campo que antiguamente contaban con la infraestructura suficiente para trabajar y elaborar los frutos que dan estas tierras. Estas heredades son un atractivo de primer orden cuando se recorre el altiplano de los "Alforins".

Las variedades predominantes para los vinos tintos són: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Shyraz y Monastrell, y para los blancos: Verdil, Chardonnay, Macabeo i parellada.

En la mayoría de las Bodegas de Fontanars se ofrece la posibilidad de realizar visitas, previa cita y en todas ellas, podréis adquirir sus productos: 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.

En Fontanars no dejéis de visitar: la Iglesia parroquial de la Virgen del Rosario y el Campanario de la Villa. Área Recreativa "Les Piles" - El Barranc de Peres".

#### El vino.



La segunda etapa de nuestra ruta nos conduce hasta la capital económica y administrativa de la Vall, d'Albaida, **Ontinyent**.

La presencia de la actividad textil ha sido una constante en Ontinyent y en la Vall d'Albaida, las noticias de la actividad se remontan hasta la Edad del Bronce, hace unos 3500 años. En época Islámica la comarca desarrolla la manufactura textil lanera en Ontinyent y también en Bocairent.

La localización y el desarrollo del textil en la comarca se relaciona con el factor hidráulico: la existencia de conducciones de agua y de molinos fue la primitiva fuente de energía hasta la aparición de la máquina

de vapor y también con la existencia de la ganadería, materia prima in situ. El desarrollo de estas infraestructuras hidráulicas a lo largo del siglo XV, hace que se documenten tres centros muy dinámicos: Albaida - Bocairent - Ontinyent. A partir de este momento épocas de bonanza se han alternado con épocas de crisis, cambios de especialización, utilización de diferentes materias primas, mejoras tecnológicas...

La metamorfosis de la sociedad ontinyentina, de una sociedad de base agraria con presencia de actividades industriales en una sociedad industrial, motor de la economía de la comarca, tiene lugar en la década de los cincuenta del S. XX. En la actualidad Ontinyent, Aielo de Malferit, Agullent, Albaida y Bocairent forman la columna vertebral del desarrollo del sector en la comarca.

Muchas son las empresas y almacenes donde adquirir toda clase de mantas, edredones, cubrecamas, toallas, sábanas, textil del hogar, así como toda clase de repostería y los afamados embutidos de Ontinyent.

Pero no sólo de compras y comidas tenemos que hablar sino que también de todo lo que se tiene que visitar en esta Villa Real:

La Iglesia, Capilla y Campanario de Santa Maria S. XIV-XVII. La Villa medieval (Conjunto Histórico-Artístico Nacional). Palacios y Casas Señoriales. Convento de los Padres Franciscanos. Museo de Ciencias Naturales (96 238 01 00). Museo Arqueológico de Ontinyent y de la Vall d'Albaida (96 291 19 55), Museo Fester (96 238 02 52) y Espacio Naturales de Gamellons, San Esteban y "el Pou Clar".

#### Producción Textil. Ontinyent.



Otro pueblo que también tiene una importante tradición textil es **Agullent**, que ha visto como en las últimas décadas, la población ha sufrido un crecimiento industrial y económico muy importante.

Además de realizar compras de productos textiles, parafina y cera, Agullent es conocido también por que todavía se elaboran de forma artesanal las pelotas de "Bandada" y de Frontón para practicar el juego autóctono y popular de nuestra tierra "La pelota Valenciana". Esta tradición de hacer pelotas se viene transmitiendo de padres a hijos. La pelota de Agullent tiene unas cualidades exce-lentes como son el tamaño, el peso y la textura que le han valido el reconocimiento por parte de los jugadores.

La pelota de "Bandana" es utilizada para el juego de "raspall" y "Galotxa". Está hecha con un núcleo de goma y encima lana,

después se redondea hasta obtener el peso adecuado (unos 42 gramos), por último se recubre de piel de cabra. También se hacen pelotas de Frontón, de dos modalidades, de goma y de "toc o tec" (llamada así por que al golpear la pared o el suelo emite un sonido parecido). La principal diferencia entre las dos, radica en el núcleo de las mismas, ya que en el caso de la de goma, este núcleo es de goma y en la de "toc" es de madera, el resto del proceso es idéntico al de la pelota de "Bandana". (Amparo elabora estas pelotas. Tel. 96 290 76 10).

En Agullent se aprovechará la visita, para visitar: Ayuntamiento (96 290 76 10), La Iglesia de San Bartolomé Apóstol del S. XV. Ermita de San Vicente Ferrer. Convento de San Jacinto S. XVI - XVII. Molí Fariner. "Fornet de la Neu". Lavadero público. Paraje de la Fuente Jordana. Camino de la ermita de San Vicente. La Fuente Maciana. La Covalta.

Continuamos nuestro recorrido hasta llegar a **Atzeneta d'Albaida**, donde desde hace muchos años se trabaja el esparto.

El trabajo del esparto, aunque parezca privativo de los secanos meridionales, estuvo bastante generalizado en la mayoría de los pueblos Valencianos, como una ocupación de los agricultores, en especial cuando el mal tiempo interrumpía los trabajos agrícolas.

Con el esparto se hacían capazos, serones, esteras, espuelas y cofines para las prensas de aceite, unos se utilizaban en la agricultura y otros se destinaban al transporte y al comercio. El proceso comenzaba con la llegada del esparto proveniente de Murcia (principalmente, Hellín y Elche de la Sierra). Para poder trabajar el esparto se tiene que poner a remojo, con esto conseguimos más flexibilidad y fortaleza. Una vez mojado se saca y para evitar que se seque, se deja tapado durante doce horas con el fin de ablandarlo y también eliminar el "Garranxó" (especie de "ganxet" que se forma en la cabeza de los espartos).

Esparto y mimbre.



El proceso siguiente es el de estirar el esparto. Primero se aplanan las "menades" o manojos, formando lo que se conoce como "feix" (conjunto formado por siete u ocho manojos). Se golpean para poder extraer con facilidad los espartos viejos o podridos. El conjunto formado por 16 "menades" forman dos "feixos" que se plantan hacia abajo y forman un "plantat". A continuación se procede al estiramiento del esparto. Del esparto más largo estirado se hacen dos manojos llamados "floraes". Del esparto más corto se hacen manojos para hacer "lligasses" (ataduras). El esparto restante se utiliza para hacer "llata" (trenza de forma aplanada que sirve para hacer estoras,

capazos, espuelas...) y "cabets" (trenza de esparto picado que se utiliza fundamentalmente para reforzar los bordes de los capazos, estoras...).

En la actualidad la única tarea mecanizada, es la picada del esparto. Se utiliza una máquina basada en un sistema de cilindros de hierro y correas sobre las que se hace pasar el esparto. Con este sistema la producción ha mejorado notablemente (antes el esparto estaba durante unos 40 días a remojo y después era picado con un mazo de madera)

El proceso final consiste en el cosido de las esteras para los carros, angarillas, capazos, cuévanos, cofines, serones, aventadores... para realizar este trabajo el elemento básico es la "llata". Se utilizan agujas de unos 25 cm. de largo y se cose con "guita" (trenza de 1 cm. de anchura con esparto crudo), por último los refuerzos se hacen con "cabets".

A causa de la modernización experimentada en el campo, muchos de estos objetos han dejado de utilizarse por completo y la producción se centra más bien en la elaboración de productos de artesanía para ferias artesanales y tradicionales.

En Atzeneta, podréis adquirir estos productos en los talleres de Joaquín Tormo (96 235 60 76), en los de Juan Tormo (96 235 61 04).

En Atzeneta tenéis la oportunidad de pasear por el pueblo y encontrar: La Iglesia de San Juan Bautista S. XVIII, la Ermita del Cristo del Calvario, y en los alrededores, los neveros de "Dalt" y "Baix", la Fuente "Freda" y hacer el Recorrido peatonal "de la Sèquia del Port".

Esparto



La siguiente parada de nuestra ruta la haremos en la villa de **Albaida**.

La industria de la cera ha sido y es una actividad muy importante para la villa de Albaida. A principios del S. XX, Albaida fue una ciudad puntera en la producción de cera a nivel estatal y competía con centros de producción tan importantes como Barcelona. La mayoría de las empresas que existían eran de tipo familiar y tradicional, todavía hoy estas dos características se mantienen.

El sistema de producción artesanal consiste básicamente en coger una mecha de algodón (prende rápido y se desintegra) y se realizan repetidas inmersiones de esta en un baño de cera obtenida de las abejas. Estos baños se realizan hasta que el cirio tome el diámetro y calibre conveniente. Posteriormente se cortan las puntas y se realizan los trabajos finales para que las piezas tengan un buen

acabado.

Actualmente se han introducido una serie de cambios que hay que comentar. El más importante sería la sustitución de la cera de abeja por la parafina (derivado del petróleo que se extrae de los aceites obtenidos en las refinerías) y la introducción de otros dos métodos que complementan el método tradicional. El primero sería la utilización de moldes donde se vierte la parafina caliente, pasado un tiempo cuando ésta se enfría dentro del molde forma la pieza deseada. El segundo se basa en la utilización de parafina en polvo que después se compacta a través de unos moldes para obtener las piezas y formas requeridas.

Los productos obtenidos han sufrido también una gran transformación, por ejemplo se dejan de producir ceras para la limpieza, por la aparición de productos sustitutos. Los cirios que servían para alumbrar la casa, pierden esta funcionalidad y hoy fundamentalmente se realizan cirios para la decoración, cirios perfumados con diseños sorprendentes, aunque pervive la producción de cirios utilizados en los rituales religiosos. La industria de la cera también se implantó en otras poblaciones "Valldalbaidinas" como Agullent, Ontinyent, Palomar, Guadassèquies y l'Ollería.

Para adquirir artículos de cera en Albaida, podréis dirigirlos a: Cerería Vila Hermanos (96 290 15 60). Nieves Revert Rodríguez (96 290 13 85). Santiago Mollá Blanquer (96 290 10 96). Sucesores de Navarro y Compañía (96 290 14 68).

De productos artesanales en Albaida también tenemos que hablar de las nueces y yemas "al fondant", fina repostería que os invitamos degustar en cualquiera de las pastelerías de la localidad.

Repostería típica Vall d'Albaida.



No podéis abandonar Albaida sin conocer: La Iglesia Arciprestal de Santa María S. XVI-XVII. Palacio de los Milá y Aragón S. XIII. Casco antiguo (conjunto histórico-artístico del arrabal morisco). Plaza de la Villa. Muralla y Torre vigía (antigua estructura defensiva y puerta de acceso a la villa). Casa del Obispo Tormo. Museo Internacional de Mario-netas (96 239 01 86). Museo de Dora-mas y Belenes (96 239 01 86). Casa- Museo José Segrelles (96 239 00 40).

De Albaida nos dirigimos hacia la vecina población de **Aielo de Malferit**, donde tenemos la presencia de productos autóctonos en forma de cestos y muebles elaborados con mimbre y de licores artesanales.

La elaboración de productos con mimbre en Aielo se remonta hasta principios de siglo pasado. Por aquella época se hacían fundas para las garrafas de vidrio (la producción principal de estas fundas eran para la fábrica de licores artesanales de Aielo), primero se elaboraban con cañas de río y después con mimbre. Posteriormente se abandonó la producción de garrafas para centrarse en otros artículos, fundamentalmente cestos, pero también paneras, roperos, hueveras, baúles, sillones, butacas... El proceso de producción de estos productos comenzaba con la obtención de la materia prima, el mimbre, el cual se trabaja de tres calidades y procedencias distintas.

Por un lado el mimbre llamado "Xurro", obtenido en el río y en los barrancos de la zona, aunque su calidad era baja y dificultoso a la hora de trabajar.

Después tenemos el mimbre de procedencia americana, muy utilizado actualmente y por último también se utilizaba un mimbre de alta calidad que era adquirido en Guadalajara, Cuenca y Teruel (zona de los montes universales). Posteriormente el mimbre se podía utilizar, "en pell", de forma natural, "en blanc", se pone a remojo y se pela por la primavera, el color resultante es claro y blanco. Por último también "en buf", el mimbre se hierve para que el color sea más enrojecido, además de evitar la proliferación de polillas, con lo cual es un mimbre más resistente que los anteriores.

Cuando ya tenemos la materia prima, se comienza a hacer la base de la estructura (remolí), después se añaden los pilares (sostienen la estructura desde la base hasta el "girat" o borde de la misma), por último y según el molde se hacía la pieza cruzando las mallas en forma de trenzas.

Las herramientas utilizadas eran el partidor (partía el mimbre en varias partes y medidas diferentes), tijeras, punzón, alicates, martillo y tachuelas.

El tiempo utilizado en elaborar una pieza, variaba en función del tamaño y la forma, pero para tener una referencia podemos decir que una cesta de tamaño normal, tardaba en realizarse unos 20 minutos y eran necesarias 4 cañas.

En Aielo, alrededor de 200 personas vivían directamente del mimbre y sus elaboraciones, siendo los años 90 la época de esplendor, posteriormente y debido a la importación de productos elaborados en otros países y a la importante fiscalidad han hecho que la actividad decrezca, a Aielo, pero aún así todavía quedan artesanos que mantienen esta tradición.

Actualmente se pueden comprar estos productos a José Aparici (96 236 03 33) y Artesanos Reunidos (96 290 40 79).

(Información elaborada con la ayuda de Salvador Rico, artesano de Aielo de Malferit).

También son muy conocidos los licores artesanales elaborados en Aielo de Malferit. En el año 1880 se fundó la fábrica de licores artesanales en unas antiguas dependencias anexas al palacio del marqués de Malferit. Los primeros fundadores crearon unos productos de excelente calidad que los condujo a ganar 20 medallas de oro y 10 diplomas de honor en numerosos concursos nacionales e internacionales. La fama obtenida en la elaboración de licores y jarabes, les valió el título de proveedores oficiales de la casa real.

Posteriormente la casa pasó a manos de la familia Mompó hasta 1971, cuando fue adquirida por Juan Micó, actual propietario, que conserva y utiliza las mismas fórmulas de producción que sus antecesores. El resultado: licores, jarabes y anisados con un sabor tradicional y exquisito.

El proceso productivo es sencillo, se recogen hierbas de la sierra de Mariola y se maceran con diferentes tipos de licores. Después de un tiempo de maceración (en función del licor a obtener) se filtra y embotella para la venta al público.

Entre los licores elaborados en Aielo destacan el herbero, cazalla, anís d'Aielo, "Lágrimas de contribuyente", "leche de la vieja", "placer de damas", "licor cualquier cosa"... Mención especial tiene el licor "Nuez de cola-coca", elaborado en la fábrica desde hace muchos años y del cual los propietarios aseguran procede el actual refresco de la Coca-cola. En el año 1949 la compañía americana adquirió la patente de su licor a la fábrica de Aielo. Fábrica licores artesanales: 96 236 00 07.

No podemos perder la oportunidad de conocer en Aielo: La Iglesia de San Pedro Apóstol S. XVIII. Ermita del Calvario o de San Engracio S. XVIII. Palacio de los Marqueses de Malferit. Casco urbano. Portal del Carne. Lavadero Municipal. Antigua central Hidroeléctrica. Fábrica de licores. Centro de Interpretación Ambiental. El pino de Cairant. Un paseo por el río. Un recorrido por la Solana.

Producción de Jarras de barro.



Dejamos atrás el pueblo del mimbre para llegar a l'Olleria: el pueblo del vidrio.

En l'Olleria la fabricación del vidrio soplado forma parte de su vida cotidiana, más de la mitad de la población vive de forma directa o indirecta de la producción del vidrio. La primera noticia documentada de la fabricación de vidrio en la población es de 1548, cuando se habla del maestro del vidrio Juan Gassó y dos años más tarde del maestro Antonio Castelló.

El proceso de fabricación comienza pasando la composición química (en la actualidad se utiliza como materia prima el vidrio reciclado), a la cámara de fundición del horno a una temperatura de 1300-1350 grados. Estos hornos son construidos de piedra refractaria (antiguamente eran hornos de leña), la fuente energética es el fuel que ha sustituido a la leña de romero y al carbón ahora en desuso. Cuando el vidrio ha tomado la temperatura necesaria, con la caña de hierro se saca del horno y se pasa al cuarto de trabajo que está a una temperatura de 1050-1100 grados para ir helando poco a poco y dándole forma.

Una vez que el vidrio tenga la temperatura ideal, se puede trabajar de tres formas: Vidrio soplado, con caña de hierro, Vidrio prensado, con planchas de hierro y Vidrio centrifugado, dentro de un molde que posteriormente se somete a un proceso de centrifugación.

Después de haberle dado forma a las piezas, éstas pasan a "l'arca del temple", túnel por el que pasan las piezas, para perder temperatura de forma progresiva y evitar así que las piezas se rompan debido a los cambios bruscos de temperatura. Cuando las piezas salen de este túnel termina el proceso de producción.

Actualmente artesanía y tecnología se combinan para ofrecer un producto de calidad y al alcance de todo el mundo. Estas piezas se pueden adquirir en las fábricas productoras "La mediterránea" (96 220 80 16) y en algunas tiendas que se encuentran en l'Olleria. Las visitas a las empresas han de ser concertadas.

No sólo de vidrio tenemos que hablar en l'Olleria, ya que esta población posee un importante patrimonio histórico, monumental y paisajístico, por lo tanto no nos podemos perder: El Casco Antiguo de la Villa. La Iglesia de Sta. M<sup>a</sup> Magdalena S. XVI y su Campanario. La Iglesia de la Virgen de Loreto S. XVII. Convento de Agustinas Descalzas. Asilo-Residencia de S. Juan Bautista. Convento de Capuchinos S. XVII. Ermitas del Cristo, de la Aurora y de S. Cristóbal. Ayuntamiento. Zona de acampada y área Recreativa "El Rodat". La Cueva de S. Nicolás y siempre se puede realizar "Un Paseo por las Montañas de l'Olleria".

#### Producción de vidrio.



Dejamos atrás l'Olleria para ir a buscar la Villa Real de **Benigànim**, donde un postre muy especial nos está esperando para deleitar los paladares más exigentes.

La tradición oral ha permitido que este producto perviva de generación en generación. No sabemos con certeza el lugar de procedencia de este dulce. Se dice que "l'arrop" es de Benigànim posiblemente por que durante muchas generaciones se han dedicado a la elaboración y venta de este producto.

No podemos desligar este oficio de la fiesta de Todo los Santos, ya que alrededor de esta fecha gira toda la actividad. La elaboración de "l'arrop" es artesanal, entre los útiles utilizados para su elaboración, encontramos una prensa que consta de un eje donde se colocan "els esportins" cargados con la materia prima y desde donde se vierte el zumo hacia una caldera situada encima de un horno de leña. También tenemos la pala y el horquete, carbureros, la sacadora para retirar "l'arrop", "els esportins"...

"L'arrop" es un zumo hecho de uvas o higos, aunque también es posible hacerlo de granadas, dátiles, algarrobas, azúcar, miel o de cualquier fruto dulce. Tradicionalmente "l'arrop" se hacía con uvas, hoy en día es más frecuente hacerlo con higos. Se pueden mezclar trozos de frutas como el melón, naranja, calabaza... Estos trozos de fruta reciben el nombre de "tallaetes". Por tanto son dos cosas distintas que a menudo se confunden.

Durante el proceso de elaboración se distinguen tres fases: Preparación de la calabaza (porcina), prensa de la uva o de los higos y ebullición del zumo extraído.

El proceso de ebullición debe ser lento, separando las impurezas del caldo. Posteriormente se deja reposar un día y se vuelve a hervir hasta conseguir el punto de dulzor deseado. Finalmente se saca y se deja enfriar y luego se envasa en orzas.

Si queremos "arrop i tallaetes", al mismo tiempo añadiremos la calabaza al mosto después de haber reposado y lo volveremos a hervir todo hasta conseguir el punto conveniente de dulzor. Los residuos se destinan a la elaboración de piensos y de alimentos para el ganado.

La venta de este producto, tradicionalmente se ha hecho de forma ambulante, "el maño de Benigànim" (96 221 61 22) es un buen ejemplo de vendedor ambulante, pero también lo podréis encontrar de forma permanente en la casa de l'arrop de Benigànim (96 221 62 80).

En Benigánim, podremos visitar:

El Monasterio e Iglesia de S. Francisco. Calvario. Ermita de S. Antonio. Convento de Agustinas Descalzas. Iglesias de la Beata Inés, del Santísimo Cristo de la Sangre, de S. Miguel, de la Purísima Concepción y de la Virgen de los Desamparados. Capillas de Nuestra Señora de los Desamparados, de la Virgen de las Nieves y de la Beata Inés. Neveros y Lavaderos. Ermita de Nuestra Señora de la Solana. Parques de L'Ortisa, "la Mercé" y la Beata Inés. "La Penya Roja". "El Portixol".

Estamos a punto de acabar la ruta iniciada muchos kilómetros antes, pero nos queda hablar todavía de dos pueblos y de dos productos muy importantes a la Vall d'Albaida.

El primero de ellos es **Quatretonda** que tiene fama de producir uno de los mejores aceites de toda la Vall y donde tiene sede la cooperativa comarcal de aceite de la Vall d'Albaida.

Existen noticias de la elaboración de aceite desde el S. IV a.C. Los romanos utilizaban la modalidad de extraer aceite de las olivas, separando la pulpa del hueso, a través de la utilización de dos piedras cilíndricas que giraban en torno a un eje central. El proceso de la obtención de aceite es el siguiente: Por el mes de diciembre son cogidas las olivas y transportadas a la almazara, donde son depositadas en "orons", depósitos numerados y hechos de obra. Cuando se apuntan los kilos de olivas pertenecientes a cada socio, comienza la molienda que sigue un riguroso turno.

La cantidad de aceite que se obtiene, depende de la clase de oliva, el terreno y las condiciones meteorológicas. De las olivas se aprovecha todo: el poso (para hacer jabón), la pasta de la oliva (para alimentar hornos y braseros). El transporte del aceite desde la almazara hasta las casas se hacía en cántaros de llanta y una vez en las casas era almacenado en las bodegas y despensas dentro de tinajas.

Esta forma tradicional de elaborar aceite en la Vall d'Albaida, todavía se puede encontrar aunque de forma minoritaria (por ejemplo en la almazara tradicional de Quatretonda 96 226 46 22).

La mayor parte de la producción de aceite se elabora en cooperativas y almazaras que han incorporado tecnologías de vanguardia para adaptarse a las normas y estándares de calidad de la normativa agroalimentaria. (Cooperativa Comarcal Vall d'Albaida 96 226 41 47).

En Quatretonda debemos visitar:

El Casco urbano. La Almazara (con maquinaria original, continua haciendo aceite a la manera tradicional). La Iglesia de los Santos Juanes y su Campanario. Ermita de S. José. Ermita de S. Martí. Retablos cerámicos del S. XVIII y XIX. Cruces de término. Sierra del Buscarró. "Nevera de la Talaia". Font Vella. "Els corrals de Quatretonda". La Bastida y el "Pla dels Engullidors".

Aceita virgen de oliva.



Por último finalizaremos nuestro itinerario, en **Pinet**, uno de los pueblos más pequeños de la Vall d'Albaida, con apenas doscientos habitantes, donde está a punto de desaparecer una tradición muy importante: La elaboración de artículos con palmitos.

Desde muy antiguo el palmito ha sido utilizado para realizar diferentes utensilios de indispensable uso en la agricultura, la arriería y otras actividades. Esta manufactura desde el S. XVIII, corría a cargo de las familias de agricultores que trabajaban la palma en sus domicilios.

Después de recoger los brotes del palmito y dejarlos secar al sol, se dedicaban a reducir a briznas o hebras la palma, que más tarde las mujeres se ocuparán de trenzar. El resultado final: sárias, capazos, cestas, estores, escobas, cepillos...

Hoy, algunos vecinos siguen haciendo estos artículos por encargo, podéis contactar con el ayuntamiento o simplemente preguntar a algún vecino del pueblo por los autores.

En Pinet hay que pasear por el Casco urbano donde destacan notables muestras de arquitectura civil, fundamentalmente en la calle Iglesia y en la calle Mayor. La Iglesia Parroquial de San Pedro Apóstol, construida a finales del S. XVIII. El "Surar de Pinet".