

---

## Productos gastronómicos locales: el sabor de lo autóctono (Cultivo Ecológico y Sostenibilidad, Gastronomía)

30, mayo



Desde sus inicios, apostamos porque San Agustín se convirtiera en una finca comprometida con su entorno. Por eso, os queremos hablar de un tema que encuadra todo eso en el turismo rural. **Queremos poner en valor los valiosos productos locales**. Ya sea gastronomía, textil, artesanía u otros, **estos productos marcan la diferencia por ser únicos**, y ayudan a descubrir la cultura y tradiciones de la zona que se visita. Como sabéis, la Vall d'Albaida, donde se encuentra la Finca, está formada por pueblos con un encanto muy especial y todos con algo que ver y conocer.

**Una de las cosas que apostamos por conocer primero es la maravillosa gastronomía local de la zona**. Albaida, localidad de casi 6000 habitantes a solo veinte minutos de la finca, es famosa por su elaboración de un postre riquísimo: nueces y yemas al fondant. En lugares como la Pastelería Soler y Dulces Espí podréis degustar la receta típica y autóctona más famosa con productos de la tierra. También es muy famoso su dulce de membrillo. **En Aiello de Malferit, por otro lado, no podéis dejar de probar sus licores artesanales. Los embutidos artesanales pueden encontrarse en muchas localidades de la comarca**, y en todas son deliciosos: Agullent, Ontinyent o Bocairent. Agullent acoge además repostería típica de pasteles de moniato, cocas, rollitos y muchos más. Y por supuesto, el vino de Fontanars dels Alforins, muy cerca de San Agustín, no podía faltar.

**Comprando y consumiendo alimentos así, de forma local, contribuimos al cuidado del medio ambiente**, al no necesitar transporte de larga distancia y reduciendo de esa manera la emisión de gases de efecto invernadero. **Además ayudamos a la economía local y al desarrollo sostenible**.

Pero también hacemos lo propio en la finca. Y es que teniendo San Agustín 800.000 metros cuadrados en cultivo ecológico, estamos concienciados de las ventajas de obtener y consumir alimentos locales, como por ejemplo el aceite de oliva. Son muchos los beneficios del consumo de aceite de oliva virgen extra. Sus propiedades lo han convertido en el protagonista indiscutible de la

---

dieta mediterránea y en la prevención de muchas enfermedades. A los beneficios que aporta el consumo del llamado oro líquido, el mérito del [Aceite de Oliva Virgen Extra Noblezza](#) es que hemos sabido aprovechar la excelente calidad de la **oliva arbequina** que se cultiva en las fincas de Santa Elena y San Agustín y combinarla con un [cultivo ecológico](#).

La **producción** del aceite Noblezza respecto de otros aceites es que se realiza respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra sin el empleo de ningún tipo de producto tóxico en ninguna de sus etapas.

**Esto también se refleja en nuestra gestión.** Y es que, **en la Finca San Agustín, solemos utilizar productos frescos y autóctonos** para la preparación de las recetas.

Año tras año hacemos todo lo posible para seguir la filosofía de trabajo que nos marcamos. Estamos comprometidos con las energías limpias, con la vida saludable y con el cuidado del medio ambiente. Consumir estos productos locales es tanto un privilegio como un beneficio para todos. **Sabemos que** a veces, simplemente no nos damos cuenta de todo lo bueno que tenemos a nuestro alcance. Así que, como ya conocéis el valor de la gastronomía local de la comarca, os animamos a probar los productos de las localidades que visitéis. Seguro que os sorprenderá la calidad y sabor de lo autóctono, ¡y querréis repetir!