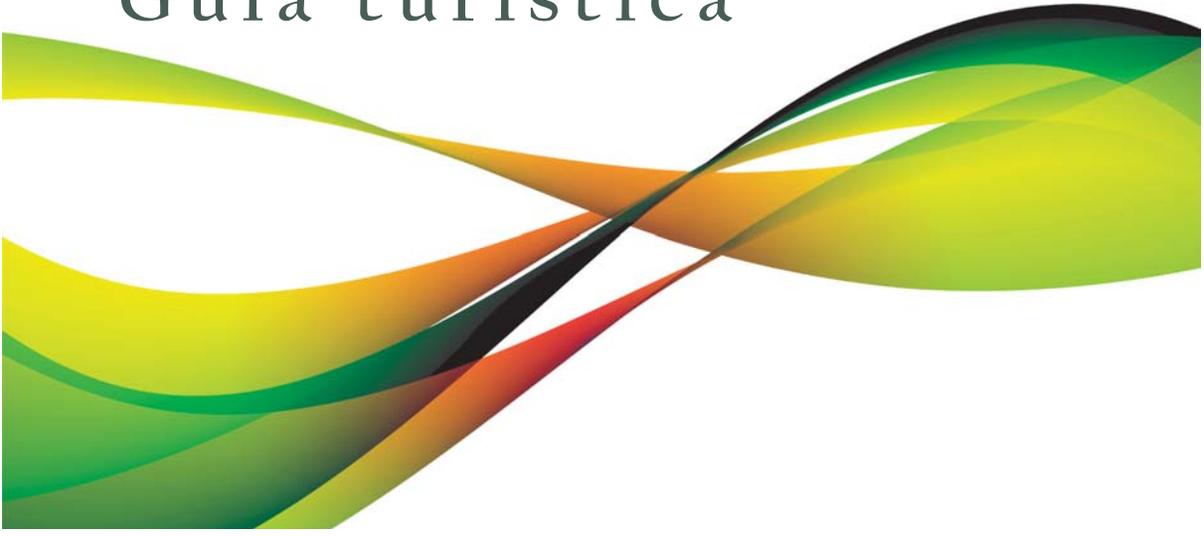
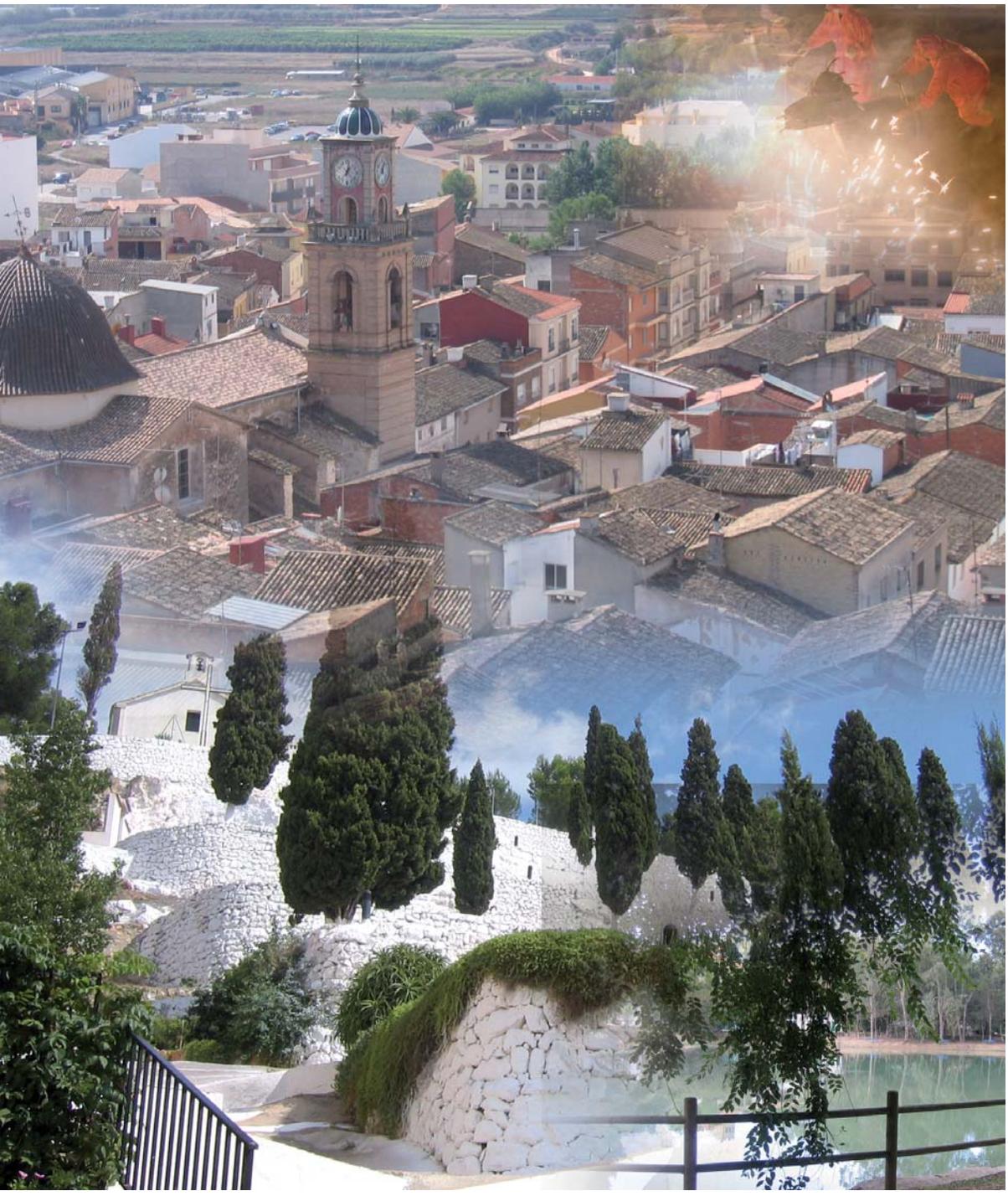


# Navarrés

Guía turística





# Introducción

*Navarrés, quien te conoce vuelve*

Navarrés se encuentra en el interior de la provincia de Valencia, en el centro geográfico de la comarca a la que da nombre, la Canal de Navarrés.

Con una población de 3.238 habitantes y una extensión de 47,38 km, el municipio situado a 290 m de altura alberga parajes con un alto valor paisajístico.

Llegar hasta estos lugares es todo un viaje para los sentidos que no hay que dejar de experimentar ya sea en bicicleta, a pie o a caballo y con amigos, familia o en soledad.

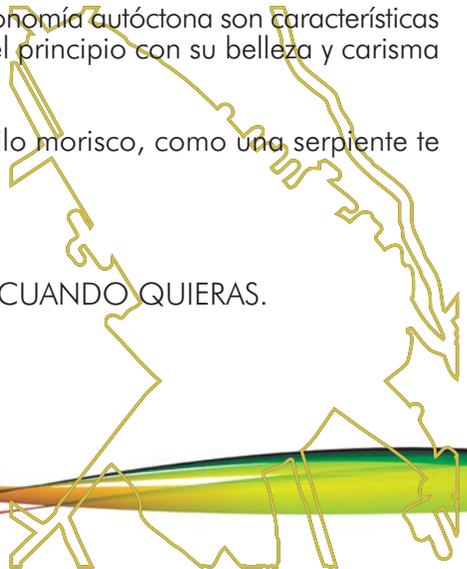
Sus gentes sencillas, amables y cercanas convierten el municipio en un espacio abierto y acogedor al que el turista puede acercarse para conocer de cerca la vida de la localidad.

Las numerosas y típicas fiestas y la buena gastronomía autóctona son características esenciales de este pueblo que atrapa desde el principio con su belleza y carisma al visitante.

Navarrés, con sus sinuosas calles al más estilo morisco, como una serpiente te envuelve y te deja huella.

Navarrés, quien te conoce vuelve.

Te invitamos a descubrir este embrujo. VEN CUANDO QUIERAS.



# Historia y monumentos

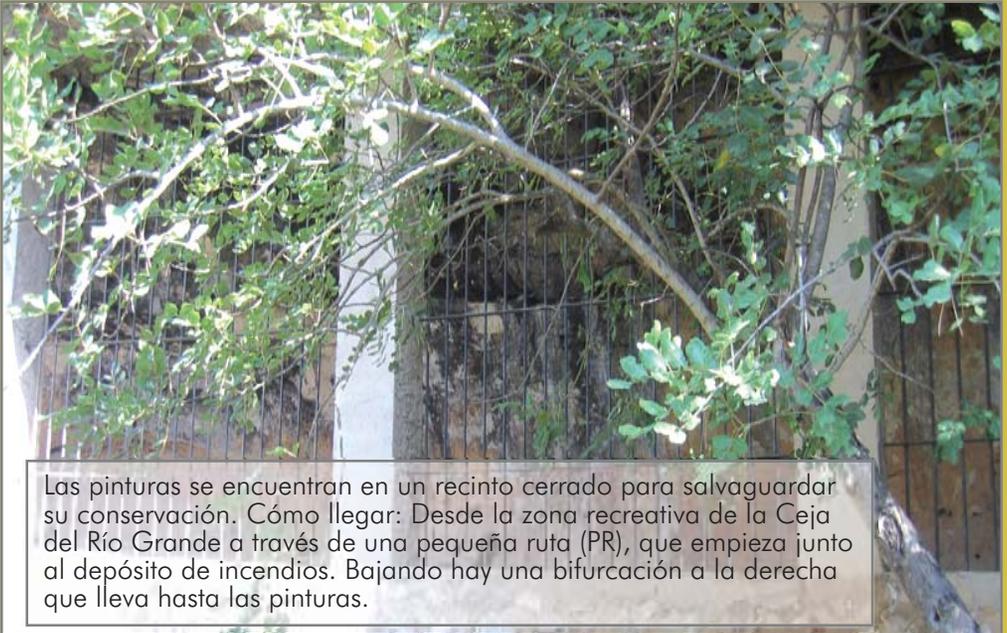
más de 40.000 años de existencia

Son numerosos los vestigios y restos arqueológicos que demuestran la presencia humana en el término de Navarrés, pudiendo datarlos sobre los años 30.000 y 40.000 antes de Cristo.

Los restos arqueológicos existentes hacen de Navarrés punto de encuentro y lugar de estudio para profesionales, especialistas y amantes de la arqueología, destacando, entre otros, los yacimientos de Las Fuentes (Paleolítico Medio), la Ereta del Pedregal (Período Neolítico), y las pinturas rupestres del Abrigo del Garrofero y Las Carasetas.

Pero además, en el término de Navarrés abundan yacimientos de casi todas las épocas. Muestra del arte de los antiguos pobladores es el Caballito de la Traviesa, pieza de barro cocido de pequeñas dimensiones.

## *Pinturas rupestres Abrigo del Garrofero*



Las pinturas se encuentran en un recinto cerrado para salvaguardar su conservación. Cómo llegar: Desde la zona recreativa de la Ceja del Río Grande a través de una pequeña ruta (PR), que empieza junto al depósito de incendios. Bajando hay una bifurcación a la derecha que lleva hasta las pinturas.

# Navarrés, POBLADO árabe

Se ha constatado presencia de la cultura ibérica bajo la presencia romana. Pero los que más huellas dejaron fueron los árabes. De hecho, el asentamiento actual de la población tiene su origen en un poblado árabe, conquistado por el rey Jaime I en el año 1244, durante el asedio a Xàtiva.

En el "Llibre del Repartiment" se le menciona como una importante alquería de extenso término, de la que se conocieron casas en fecha de 1249, a Domingo Montarango, Domingo Gil y otros señores de la época; siendo posteriormente donada a Beltrán de Vilanova, primer señor feudal de Navarrés y su castillo.

*Ruinas del Castillo*



*Calles árabes*



Posteriormente fue Baronía (1448) y Marquesado, por título otorgado por el rey Felipe II a D. Pedro Luís Galcerán de Borja en 1557.

De aquella época y antes de la expulsión de los moriscos quedan diversas muestras y vestigios, tales como el Castillo y las Cuevas de la Alcudiola. Singular importancia tiene la arquitectura del agua, pudiendo señalar entre otras obras destinadas a la conducción y el uso diversas fuentes, molinos y aljibes árabes: El Abridor de los moros, Las Tinajas, Los Chorradores... junto con una serie de parajes naturales en los que abunda el agua, tales como el Río Grande o la actual Presa de Escalona.

Una fecha significativa en la historia de Navarrés fue la expulsión de los moriscos en 1609 ya que en esta fecha la mayor parte de la población era árabe y la expulsión no se vivió de forma pacífica. El pueblo sufrió un fuerte despoblamiento, al igual que el resto de pueblos de la comarca que quedaron semi abandonados hasta que fueron repoblados con cristianos viejos provenientes en su inmensa mayoría de Aragón, de ahí el habla particular de todos los pobladores de la Canal.

## *Las Cuevas*



Construcciones excavadas en la roca, próximas a la Ermita que sirvieron de hábitat a los árabes que poblaban Navarrés.



De los monumentos actuales en buen estado podemos destacar la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de la Asunción (con una gran muestra museística religiosa) y la Ermita del Santísimo Cristo de la Salud.

Resaltamos también el barrio antiguo que conserva su antigua estructura de calles de estilo típicamente morisco, siendo su máximo exponente Las Cuevas, construcciones excavadas en la roca.

### *Ermita del Santísimo Cristo de la Salud*



Ubicada al este de la población sobre un montículo de unos 200 metros, construida en el siglo XVIII y ampliada en 1928. Está formada por naves con pilastras, arcos de medio punto y bóveda de caños en la nave central sobre tranquil en la sacristía.

### *Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de la Asunción*



Reconstruida en el siglo XVIII, tiene una estructura neoclásica que se mezcla con una ornamentación rococó. Planta de cruz latina, con capillas laterales entre los contrafuertes, con cubierta de bóveda de medio cañón, con lunetos y cúpula de madera.

# Fiestas

días y días de fiesta

Fiestas patronales del 8 al 12 de octubre



Las fiestas mayores están dedicadas al Santísimo Cristo de la Salud, celebrándose con este motivo diversas manifestaciones religiosas, folclóricas, artísticas, lúdicas y deportivas, entre las que destacan las procesiones, la Romería a la Ermita del Santísimo Cristo, la Ofrenda de Flores, los pasacalles, conciertos de música clásica y de rock, teatro y ferias artesanales.

Semana cultural primera semana de agosto

Desde 1992 se celebra la Semana Cultural en los primeros días del mes de agosto, durante la cual se realizan diferentes actividades, juegos locales, celebraciones deportivas y folclóricas, música, danza, concursos, competiciones, talleres artesanales... Destaca sobre todo el alto grado de participación de niños, jóvenes y mayores tanto del pueblo como de poblaciones vecinas.



## San Antón 17 de enero

La víspera de San Antón los vecinos de Navarrés preparan una gran hoguera en la plaza del Barrio que se quema al anochecer y se aprovecha para torrar carnes y embutidos en las brasas de la hoguera. También es típico de esta fiesta la bendición del "pan bendito" que se reparte por todas las plazas del pueblo. La fiesta se completa con unos premios, baile y degustación de chocolate.



Fiesta en honor de San Gregorio, patrón del pueblo. Durante toda la mañana se puede disfrutar de una feria en el centro del pueblo y de diferentes actividades; a medio día, se ofrecen en la plaza de la Iglesia, cazuelas de arroz al horno para todo aquel que quiera degustarlas, en recuerdo de una antigua tradición en la que los pudientes daban de comer a los necesitados en la "Comida de los pobres".

## San Gregorio 12 de marzo



## Hora el Quijal 1 de noviembre

Una fiesta tradicional en la que los niños visitan las casas del pueblo pidiendo un donativo. Antiguamente las donaciones eran principalmente productos agrícolas. En la actualidad los donativos abarcan desde aportaciones económicas, productos alimentarios y de otras especies.



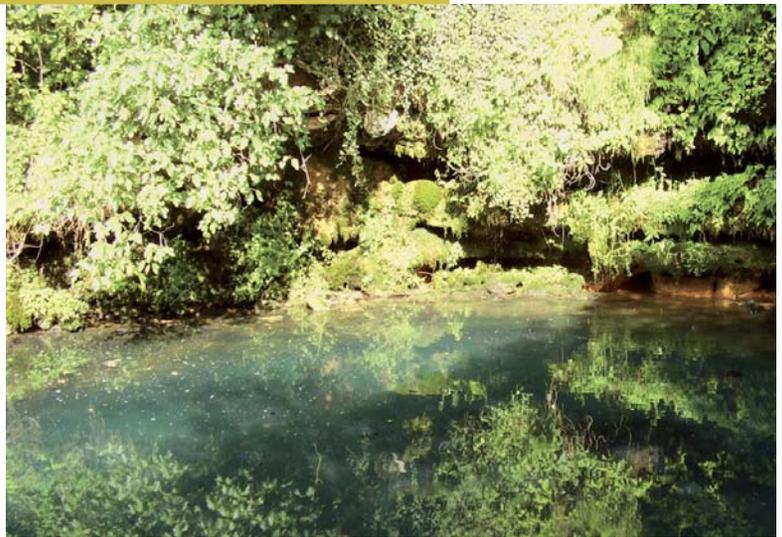
# *Paisajes*

km y km de zonas verdes

## La Ceja del Río Grande y el área recreativa



## Barrancos: De Chorradores y de Barcal



## Playamonte



## La Sima de Tous



## Vista panorámica del paraje de la Ermita



## La Presa de Escalona



# Loma Pérez



# Gastronomía

dulce, salado y más dulce

La gastronomía ocupa un lugar importante en la vida cotidiana y desde tiempos inmemoriales se ha gozado de una amplia y variada oferta culinaria que se ha visto incrementada con la aparición de diversos restaurantes que cuentan con cocineros de reconocido prestigio, capaces de ofrecer desde los platos más innovadores, a los típicos de la localidad que mostramos a continuación.

## Gachas

1/2 cebolla  
3 dientes de ajo  
150 gr de tomate  
200 gr de champiñón  
200 gr de jamón  
300 gr de harina  
Azafrán



Se sofríe la cebolla, los ajos, el tomate, los champiñones y el jamón. Se añade agua y en frío se agrega harina. La proporción será: de cada cuchara de harina, un vaso de agua. Por último, se deja cocer 15 minutos.

## Jabalí a las especias árabes

10 kg de carne de jabalí  
2 kg de cebollas  
1 kg de tomate  
1 cabeza de ajos  
Aceite de girasol

Especias:

Canela, ras e nutz, pimentón, sal, pimienta blanca, jengibre en polvo.

Fondo de carne:

Huesos de ternera, hierbas de provenza, agua, cebolla, apio, puerro, zanahoria, sal, pimienta grano, clavo, tomate...



Descarnar la carne en trozos sin hueso, poner en adobo durante 48 horas en la nevera, con la cebolla, ajos, tomate, aceite de girasol y todas las especias.

Hacer un fondo de carne:

Poner los huesos a tostar durante 3 horas a horno fuerte para que coja color, luego poner en una marmita con todos los demás ingredientes rehogados y añadir los huesos; incorporar el agua y dejar reducir al menos 12 horas a fuego, suave.

Cocción del plato:

Poner en una marmita el adobo y el jabalí a cocer durante 8 horas a fuego lento. Sacar la carne y pasar la salsa por un pasapurés y añadir a la salsa de carne.

Finalizar el plato:

Poner en el centro la carne de jabalí con un poco de salsa, acompañar con una ensalada variada y con verduras a la plancha y un poco de puré de castañas.

## Gazpacho

(Para 6 personas)

Una docena de "muchetas" (serranas), caracoles  
250 gr de conejo de monte  
250 gr de conejo de corral  
250 gr de pollo  
1 perdiz  
1/2 palomo  
500 gr de torta de harina  
250 gr de tomate  
8 dientes de ajo  
100 ml de aceite de oliva  
1 cucharadita de Sal  
1 pellizco de azafrán  
Picada (200gr de almendras, 2 hígados de pollo y 1 manojito de perejil)



En la sartén se sofríe la carne, luego los ajos y las "muchetas", a éste se le dan dos vueltas y seguidamente el tomate. Cuando ya está todo sofrido, se añade agua, azafrán y sal. Todo esto se deja cocer 45 minutos. En una sartén aparte ponemos a freír las almendras, cuando estén dorándose se le añaden los hígados y el perejil, se termina de freír sin que se quemé, se saca y se tritura todo. A continuación se añade la picada al guiso y por último se añade la torta a trozos, la cual se deja cocer 30 minutos aproximadamente.

## Torta de chicharrones

1 kg de masa de pan sin  
cocer del horno  
500 gr de chicharrones de  
manteca de cerdo  
1 limón rallado  
1 cucharadita de canela  
en polvo  
200 gr de azúcar



Añadimos a la masa de pan el limón rallado hasta conseguir una mezcla uniforme. Luego extendemos dicha masa sobre una bandeja metálica con papel vegetal.

A continuación clavamos los chicharrones por encima de la masa, seguidamente se espolvorea por encima con canela y azúcar. Por último lo introducimos al horno 40 minutos aproximadamente a 190°.

## Arroz al horno

Primero hay que preparar el caldo. Ponga al fuego una cazuela con 3 litros de agua y vaya echando la carne de cordero, la costilla de cerdo, el tocino, los huesos de ternera, los garbanzos y la verdura.

En una cazuela de barro se pone el arroz, se mezcla con el aceite. A continuación se añade el litro de caldo. Seguidamente se coloca por encima la carne de cordero, un trozo de tocino, la costilla, las morcillas, los tomates, los ajos, el "moniato" y los garbanzos. Por último se introduce en el horno y se deja cocer 1 hora aproximadamente a 190°.

500 gr de arroz  
300 gr de carne de  
cordero  
200 gr de tocino  
100 gr de costilla de  
cerdo  
2 morcillas de cebolla  
3 tomates  
2 cabezas de ajos  
1 moniato  
200 gr de garbanzos  
Verdura para caldo  
(carlota, apio...)  
75 ml de aceite de oliva



## Mojete arriero

500 gr de espinacas  
400 gr de ajos tiernos  
5 tomates troceados  
Una cabeza de ajos  
250 gr de bacalao en  
salazón (asado y troceado)  
100 ml de aceite de oliva  
300 gr de alubias ya cocidas  
4 Huevos



Se sofríen las espinacas, los ajos tiernos, el tomate y los ajos. A continuación se añade agua y se deja cocer 30 minutos. Seguidamente se añade el bacalao desmigado a trozos, el aceite, las alubias ya cocidas y los huevos frescos, que nada más caer hay que mover bien para que quede como hilos de huevo. Todo esto lo dejamos cocer 15 minutos más.

## Alubias estofadas

500 gr de alubias remojadas  
250 gr de costilla de cerdo  
1 pie de cerdo  
1 trozo de oreja  
4 chorizos rojos  
1 chorizo rojo picante  
1 cabeza de ajos  
2 cebollas pequeñas  
2 hojas de laurel  
1 cucharadita de sal  
1 cucharada de pimienta rojo  
en polvo  
1 cucharada de aceite de oliva



Se colocan todos estos ingredientes en una olla con agua y se cuecen aproximadamente una hora y media.

## Torta de mezcla

Lomo  
Costilla de cerdo  
Sobisangre  
Chorizo  
Longaniza  
Jamón  
Masa (harina, agua, sal y  
levadura)



En un recipiente se colocan la harina, el agua y la levadura, todo esto se amasa. Cuando está fermentado se extiende la masa y luego se van colocando encima el lomo, las longanizas, las costillas, el sobisangre, los chorizos y el jamón. Por último se cuece al horno.

## Dulces

### 'Pastissos de moniato'



### Orilletas



### Turrón de rosas



### Tortas finas



# Restaurantes

## *Cafetería heladería Avenida*

Comida casera tradicional. 40 comensales. 2 comedores. Av. Pintor Tarrasó 110.  
Tel. 96 226 71 60

## *Cafetería Ay Carmela!*

Especializados en infusiones naturales, helados, chocolate y churros. Av. Pintor Tarrasó 54 C.  
Tel. 96 225 10 55

## *Cafetería El Tallaet*

Cafetería, panadería y heladería. 54 comensales. 1 comedor. Av. Pintor Tarrasó 120.  
Tel. 622 532 328

## *Bar restaurante Casa Manolo*

Tapas, bocadillos y cocina de mercado. 20 comensales. 1 comedor. Av. Pintor Tarrasó 177.  
Tel. 96 226 72 08

## *Bar bocatería Juanma*

Tapas y bocadillos. 20 comensales. 1 comedor. Av. Pintor Tarrasó 101. Tel. 96 226 62 18

## *Salón de banquetes Julio Argente*

Salón de banquetes y convenciones, con amplia zona ajardinada.

Urb. Playamonte s/n. Tel. 96 226 71 08.

Móviles: 637 403 661; 667 683 477

r3@ruanola.com

## *Restaurante pizzería La Gasolinera*

Comida casera y pizzas. Especialistas en pierna de cordeo y jamón al horno. 40 comensales. 2 salones. Av. Pintor Tarrasó 5. Tel. 96 226 72 52

## *Restaurante Mirador de Escalona*

Carnes a la brasa (conejo, entrecot, embutidos, cordero) y arroces tradicionales. 40 comensales. 2 comedores con magníficas vistas al pantano de Escalona. Piscina, aparcamiento y pista de patines. Camino de Escalona. Tel. 96 226 63 70

## *Bar Toni*

Comida casera, tapas, rosas y buenas carnes. 50 comensales. 1 comedor. Con pantalla gigante para ver eventos deportivos. Av. Pintor Tarrasó 71. Tel. 96 226 76 35

## *Cafetería Restaurante Villaplana*

Comida casera tradicional. Especialistas en foie gras frío, carnes a la piedra, bocadillos y platos autóctonos (en especial jabalí a las especias árabes). 60 comensales. 2 comedores. Precio medio por persona 30€. Ganadores de primeros premios locales y nacionales de cocina. C/ de la Iglesia 4. Abierto de 05.00 h a 13.00 h. Domingos cerrado. Tel. 96 226 60 18; Venta de foie-gras marca chequefoie.

[www.chequefoie.com](http://www.chequefoie.com)

[marcosvillaplana@telefonica.net](mailto:marcosvillaplana@telefonica.net)

## *Restaurante pizzería Zecus*

Comida casera y pizzas. 40 comensales. 2 comedores. Av. Pintor Tarrasó 187. Tel. 96 226 73 15



# Alojamiento

## *Casa rural Nahuar Rural*

Urb. Playamonte 550 A, Navarrés

Tel.662 144 554

Mail: nahuar.rural@hotmail.com

www.casa-rural-nahuar.com

Nahuar Rural se encuentra ubicada en el paraje de Playamonte, un enclave paisajístico donde estará en contacto con la naturaleza. Consta de 5 habitaciones dobles, 3 baños, cocina totalmente equipada, amplio salón comedor, sala de juegos, barbacoa y piscina con spa.



## *Casa rural El Patio*

C/ San José 10, Navarrés

Tel. 658 824 048; 96 226 61 55

www.casaruralelpatio.es

La casa rural El Patio es una casa tradicional de pueblo, rehabilitada en 2007. Tiene 5 habitaciones dobles, 3 baños, cocina totalmente equipada y despensa, un amplio salón con chimenea y un patio ajardinado. Cuenta con televisión, calefacción, ropa de cama, toallas y mantelería.







Ayuntamiento de  
NAVARRÉS

[www.navarres.es](http://www.navarres.es)

