

BOCADOS DE MAR

ALL I PEBRE

HISTORIA Y TRADICIÓN VALENCIANA

EDUCACIÓN PRIMARIA



All i pebre. Plato tradicional valenciano. ©AdobeStock.

El *all i pebre de anguila* es un delicioso guiso valenciano que se hace con anguila, guindilla, ajo, pimentón seco y patatas, entre otros ingredientes. Este plato que tiene una larga tradición, proviene del Parque Natural de la **Albufera de Valencia**, laguna costera protegida de gran valor, y que fue fuente de inspiración de la famosa novela del escritor valenciano Vicente Blasco Ibáñez, *Cañas y Barro*.

El *all i pebre* nació porque los **pescadores** de La Albufera necesitaban aprovechar la anguila, un pez muy común y barato en esa laguna costera. De esta manera, crearon una receta deliciosa y

nutritiva que ha sido parte de la cultura valenciana por generaciones.

Así se creó el *all i pebre*, cuyo nombre en castellano significa "ajo y pimentón", ya que estos son sus dos ingredientes principales y cuya receta se ha transmitido de generación en generación, representando la tradición y la esencia de la cocina valenciana y cuya invención se disputan localidades próximas como el Palmar o Catarroja. Además del *all i pebre* de anguila, existen variantes con otros tipos de pescados, como el *all i pebre* de mújol, rape, o raya que también son muy apreciados.



Anguila. ©AdobeStock.

La **anguila** es un pez largo y delgado que vive en agua dulce, y que es como un pequeño serpiente. Puede crecer hasta medir entre 40 y 90 centímetros y pesar hasta 4 kilos. Es un animal migratorio y común en lagunas costeras y las hembras viven en la parte alta del río y los machos, en la desembocadura.

Desde hace mucho tiempo, la gente ha valorado mucho su carne y ya en tiempos antiguos, los romanos tenían una forma curiosa de usar las anguilas: Las ponían en los aljibes (grandes depósitos de agua) para mantener el agua limpia pues las anguilas se comían las algas e insectos que estaban en el agua y así la hacían apta para beber.

En Valencia, el *all i pebre* de anguila es más que una comida: es una parte especial de las fiestas y celebraciones. En lugares como El Palmar, la gente se reúne para hacer concursos de *all i pebre* y los cocineros compiten para ver quién prepara el mejor guiso. Estos concursos son momentos especiales para que las familias y amigos se junten, disfruten de comida deliciosa y celebren sus tradiciones y así se pueda perpetuar el patrimonio inmaterial de esa comunidad.

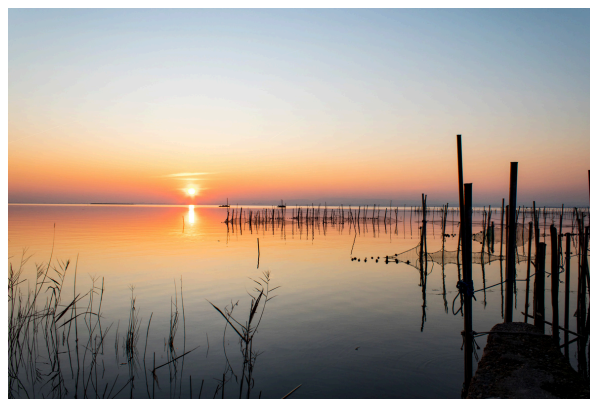
Cada familia tiene su propia receta que pasa de generación en generación lo que ayuda a mantener viva **la cultura y las tradiciones de Valencia**.

En La Albufera, además de pescar anguilas, también se capturan otros peces y mariscos, pues es un lugar de una gran riqueza natural pero que desgraciadamente ahora está en peligro por la **contaminación**, el **cambio climático** y la **sobrepesca**.

La anguila está amenazada, porque su hábitat está cambiando y por lo tanto es necesario protegerla para que pueda seguir siendo parte de nuestra cultura gastronómica. Esto significa **pescar de manera responsable, mantener el agua limpia y proteger el ecosistema de los animales que viven allí, exigiendo a las autoridades responsables que se cumplan las normas de protección y explotación de esta zona.**

El *all i pebre* nos enseña de nuevo que la comida que tomamos diariamente está directamente conectada con la naturaleza. Si queremos seguir teniendo ingredientes frescos y locales para nuestros platos favoritos, necesitamos cuidar el medio ambiente.

¡Cuidemos La Albufera para seguir disfrutando de nuestros platos tradicionales!

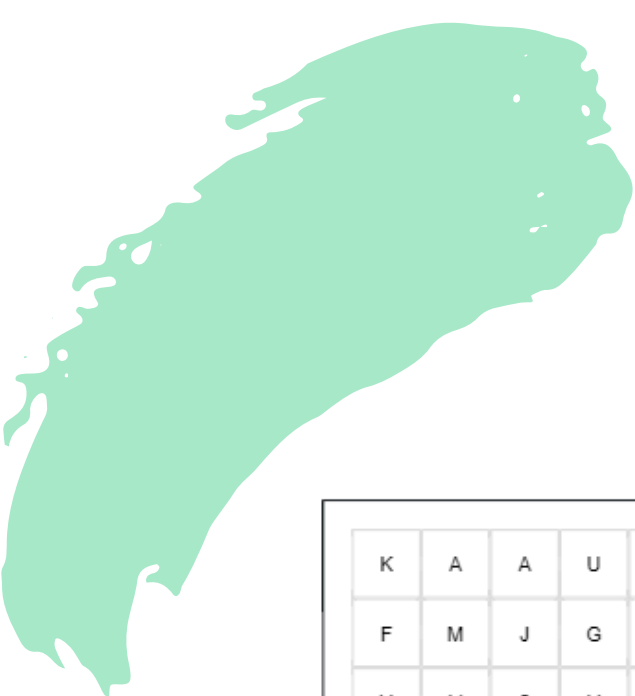


Paisaje de La Albufera. ©AdobeStock.

C A R M E N O L M O S

🔗 ENLACES INTERESANTES

- [RIESGOS MARINOS](#)
- [BOCADOS DE MAR](#)
- [OCEAN IN MOTION](#)
- [PÓSTER SUSTANCIAS QUÍMICAS](#)
- [PÓSTER SOBREPESCA](#)




ACTIVIDAD

SOPA DE LETRAS

K	A	A	U	A	L	L	I	P	E	B	R	E	D
F	M	J	G	Y	X	E	W	G	R	S	A	Q	X
Y	V	C	Y	P	A	H	T	M	C	G	O	J	V
B	X	K	Q	N	V	A	L	E	N	C	I	A	X
T	Y	G	A	S	T	R	O	N	O	M	Í	A	U
N	D	D	R	N	N	G	Z	V	U	J	E	T	B
X	P	G	Q	B	V	O	L	D	L	P	T	B	X
L	N	A	L	B	U	F	E	R	A	M	C	O	W
P	I	M	E	N	T	Ó	N	A	J	O	Q	N	V
Z	C	Y	X	M	U	O	M	P	C	E	D	K	C
Q	K	A	J	T	R	A	D	I	C	I	Ó	N	G
M	V	S	O	A	N	G	U	I	L	A	S	E	T
I	W	F	K	H	F	U	J	S	G	C	C	K	U
P	E	S	C	A	D	O	R	S	M	A	R	K	Y

educima.com

AJO	ALBUFERA
ALLIPEBRE	ANGUILAS
GASTRONOMÍA	MAR
PESCADOR	PIMENTÓN
TRADICIÓN	VALENCIA



La Cátedra UNESCO *Forum Universidad y Patrimonio Cultural* de la Universitat Politècnica de València, España, se distingue por su compromiso en la difusión del patrimonio cultural entre la sociedad, fomentando su aprecio y preservación. En línea con este propósito surge **Ocean ART Project**, una iniciativa de divulgación que utiliza el **Patrimonio Cultural Marino** como herramienta educativa y cuyo objetivo es el de sensibilizar a infancia y juventud sobre la imperiosa necesidad de cuidar nuestros mares y océanos, frente a los **riesgos** que los acechan, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

En esta actividad, buscamos converger en tres objetivos fundamentales: el Objetivo 4, Educación de Calidad; el Objetivo 13, Acción por el Clima; y el Objetivo 14, Vida Submarina. Reconocemos que todos, desde los más jóvenes hasta los adultos, compartimos la responsabilidad en este cambio urgente y esencial.

En nuestra web podrás encontrar muchos más **recursos** divertidos y formativos que te puedes descargar completamente gratuitos que han sido elaborados especialmente para ti.

!!!GRACIAS POR UNIRTE A NUESTRO EQUIPO Y FORMAR PARTE DEL CAMBIO!!!



Este estudio forma parte del programa THINKINAZUL y ha sido apoyado por MCIN con financiación de la Unión Europea NextGenerationEU (PRTR-C17.11) y de la Generalitat Valenciana GVA-THINKINAZUL/2021/008; Investigadora principal: María Victoria Vivancos Ramón, Universitat Politècnica de València, España