

BOCADOS DE MAR

# ALL I PEBRE

HISTORIA Y TRADICIÓN VALENCIANA

EDUCACIÓN SECUNDARIA - BACHILLERATO - FP



*All i pebre*. Plato tradicional valenciano. ©AdobeStock.

El *all i pebre de anguila* es un plato tradicional valenciano que se cocina con anguila, guindilla, ajo, pimentón seco y patatas, entre otros ingredientes, y que tiene una gran tradición entre los valencianos que habitan en La Albufera.

Este plato surge de la necesidad de los pescadores locales de aprovechar un pez tan singular como la anguila, económico y abundante en esa lago valenciano.

Así nació el *all i pebre*, cuyo nombre 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 más concretamente del pueblo que la vio nacer: 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 pescado azul, anguiliforme y de agua dulce, su cría es la popular angula, y puede pesar hasta cuatro kilos y tener una longitud de entre 40 y 90 cm. Su carne ha sido apreciada desde la antigüedad y algo curioso sobre ella es que los romanos durante la edad media las usaron para conservar el agua almacenada en aljibes, ya que se alimentaban de las algas e insectos que crecían en dichas aguas y las mantenían aptas para su consumo, especialmente en momentos de sitio a las fortalezas.

El *all i pebre* de anguila es más que una comida; es una parte importante de las celebraciones y las fiestas en Valencia. En pueblos como El Palmar, las personas se reúnen para realizar concursos de *all i pebre*, donde cocineros compiten para ver quién hace el mejor guiso. Estos eventos son una oportunidad para que las familias y amigos se reúnan, disfruten de buena comida y celebren sus tradiciones.

Cada familia puede tener su propia receta de *all i pebre*, las cuales pasan de generación en generación, lo cual ayuda a mantener viva la tradición y la cultura de Valencia.



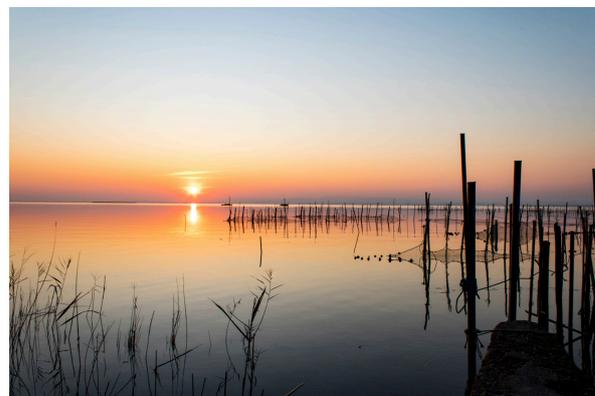
Barcas Levantinas en La Albufera. ©AdobeStock.

La Albufera, que es el lago donde se pesca la anguila además de otros peces y mariscos, es una zona de gran valor ambiental, sin embargo en la actualidad está en peligro debido a la contaminación, el [cambio climático](#) y la [sobrepesca](#).

Desafortunadamente el ingrediente principal del all i pebre, está en peligro porque su hábitat está cambiando. Necesitamos proteger a las anguilas y otros animales para que puedan seguir viviendo y siendo parte de nuestra gastronomía.

Para que las futuras generaciones puedan seguir disfrutando del all i pebre, necesitamos cuidar la Albufera. Esto significa pescar de manera responsable, mantener el agua limpia y proteger los hogares de los animales que viven allí.

El all i pebre nos muestra cómo la comida que disfrutamos está conectada con la naturaleza. Si queremos seguir teniendo ingredientes frescos y locales para nuestros platos favoritos, necesitamos cuidar el medio ambiente.



Paisaje de La Albufera. ©AdobeStock.

C A R M E N O L M O S

## ENLACES INTERESANTES

- [LEY 5/2017, DE 10 DE FEBRERO, DE PESCA MARÍTIMA Y ACUICULTURA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA](#)
- [RIESGOS MARINOS](#)
- [BOCADOS DE MAR](#)
- [OCEAN IN MOTION](#)
- [PÓSTER SUSTANCIAS QUÍMICAS](#)
- [PÓSTER SOBREPESCA](#)

## ACTIVIDAD

Os invitamos a investigar y presentar un **plato típico de vuestra región** que contenga **pescado**. En grupos pequeños, investigarán el origen del plato, sus ingredientes, la receta y datos históricos relevantes. Cada grupo preparará una presentación detallada y, si es posible, traerá una muestra del plato a clase.

Las presentaciones se compartirán con todos los compañeros, fomentando así la discusión y la reflexión sobre la importancia cultural y gastronómica del plato seleccionado.

Esta actividad no sólo fortalecerá las habilidades de investigación y presentación, sino que también promoverá el aprecio por las tradiciones culinarias locales y la colaboración en equipo.

## ¡COMPÁRTELO CON NOSOTRAS!



Instagram

@OCEANARTPROJECT



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