



Pego,
gastronomía.



Gastronomia pegolina.

Pego es troba dins la potència gastronòmica de La Marina Alta. En aquesta realitat, referent quasi mundial, tenim un lloc destacat per a qui ens coneix. La personalitat pròpia i autèntica dels pegolins es trasllada als plats cuinats amb tradició i passió. Molts dels visitants reconeixen la sorpresa i admiració amb el descobriment de la gastronomia local amb productes d'altíssima qualitat i amb l'atenció dels nostres professionals.

No es penedirà qui s'acoste a Pego a descobrir i tastar els plats i, sobretot, la nostra cultura gastronòmica, de bar, d'ingredients i de caràcter genuí de Pego.





Arròs.

Parlar de Pego és parlar d'arròs, del nostre Arròs Bomba i les seves varietats. Rivalitza amb la taronja que anat cedint-li protagonisme. Els dos ingredients són patrimoni pegolí, part del nostre terme i de la nostra societat. Ara mereixen una evolució de les seves corresponents indústries per a fer rendibles i sostenibles els seus cultius.

Taronja.



Foren els pegolins qui obriren les portes d'Europa a la taronja. Comerciants emprenedors que passaren a la història i associaren el nom de Pego a la taronja. És reconeguda la qualitat del cítric pegolí encara que són dies complicats per aquest fruit.



Cultura de bar.



A Pego tenim un patrimoni immaterial, un atractiu turístic i social únic que volem ara i ací en aquest catàleg reivindicar, parlem de la cultura de bar.

Estratègicament disseminats pel municipi hi ha espais, temples per alguns, que posen a l'abast dels clients i de qui s'acoste a ells un món d'opcions gastronòmiques i



experiencials. La professionalitat i amabilitat hostalera és una de les senyes d'identitat que sumada a la defensa de la qualitat del producte generen un binomi imbatible. Recomanem al visitant "esmorzar", com cal, almenys una vegada quan ens visite. Repetirà segur.

Figatell.



Picaeta.



Callos.





Des de sempre als bars pegolins s'han provat les *delicatessen* en format de "picaeta". Aquesta varietat de prendre el menjar ofereix la possibilitat de tastar diversos sabors i plats en porcions assequibles. També fa referència al moment previ de qualsevol menjar major, com ara el dinar o el sopar. Els figatells originals, mandonguilles de carn i peix, sèpia o calamars, sang en ceba, coques, callos... aquestos i més tots cuinats a la nostra manera única pegolina.



Al plat.



Els plats principals al municipi estan marcats predominantment per l'arròs i les seves modalitats gastronòmiques: l'original i autèntic arròs en crosta, putxero, paella i les seves variants d'ingredients, a banda, amb fesols i penques i un llarg catàleg de sabors i mescles.





Com a insígnia local i curiositat nacional som l'únic poble que li dedica una festa a un plat: l'arròs en crosta. Els bars i restaurants compten amb una bona i extensa carta d'arrossos. A més anualment se celebren les Jornades de l'Arròs Bomba bon moment per assaborir les variants i innovacions d'aquest ingredient.







Si parlem de dolços, Pego com a bon poble mediterrani, compta amb opcions que poden provocar addicció. Les “cubanes” i els diferents tipus de sabors, els pastissets de moniato o ametla, les “bambes”, rotllets, la coca “bova” són delícies que quasi a qualsevol hora del dia es poden menjar.

Dolç.



Garantia de bona reunió són i bons ambaixadors del poble perquè, són molts els qui envien recaptés dels dolços de Pego per tot arreu.

Salut i bon profit.



Agraïment:
Rafel Restaurant / Zorrilla Restaurant / Bar Daniel / Forn de Lluís



Oficina d'informació Turística de
Pego i les Valls

Carrer Sant Rafael, 78
03780 Pego, Alacant
Tel.: 966 40 08 43
www.pegoilesvalls.es

Pego, gastronomia.



AJUNTAMENT DE PEGO



Pego
El cor de la Marina



L'EXQUISIT
mediterrani

 **Gastronomia**
Costa Blanca
EL COR DE LA MARINA

