

Castillo de Guadalest

Guadalest, población de origen islámico. La estructura defensiva de la antigua Guadalest estaba compuesta por dos castillos, el castillo de San José y el castillo del Rey. El castillo de San José es de origen musulmán.

Fue conquistada por las tropas de Jaime I, quien la cedió a Vidal de Sarrià, a cuya familia perteneció hasta 1335, pasando después al infante Pedro de Aragón. Desde 1543 fue centro del marquesado de Guadalest, con el que Carlos I distinguió a Sancho Folc de Cardona y Ruíz de Lihory. Ejercía. Un fuerte terremoto en 1644 afectó gravemente la fortificación y las viviendas de la villa. Durante la Guerra de Sucesión volvería a sufrir graves desperfectos por la explosión de una mina.



Gastronomía:

El Castell de Guadalest ofrece a sus visitantes una gastronomía rica y variada. Los restauradores nos deleitan con platos de la cocina nacional, internacional y típica de la zona. El conejo al "all i oli", los pimientos rellenos, las verduras al horno, "L'olleta de blat" y todo tipo de arroces elaborados con productos naturales hacen las delicias de los turistas.

Restaurante L` Hort

c/ La Virgen s/n

Platos típicos: "minxox de darsa", sus embutidos, la "olleta de music" o sus "pilotes de putxero".

Castillo de Sax

Existen en Sax restos de poblamientos ibéricos y romanos, y se ha querido identificar con la *Segísa* de Tolomeo, en la región de los Bastetanos. La población actual tiene su origen a finales del siglo XII, cuando el califa Yusuf al-Mumín licenció a parte de sus tropas para que se establecieran con sus familias en estas tierras con el fin de repoblarlas y defenderlas. La evidente posición estratégica del cerro sobre el que se asienta Sax hizo de su castillo un punto fortificado importante. El castillo de Piedra conoció distintas fases constructivas hasta llegar a tener la apariencia que hoy día contemplamos. La parte más antigua del castillo es la zona norte, y la más moderna, la que corresponde a la torre del Homenaje



Gastronomía:

La gastronomía local está presentada por platos como los gazpachos sajeños, arroz y conejo, pelotas de relleno, relleno de ayuno, trigo picado, gachamiga batida, borreta de bacalao y arroz caldoso.

Asador La Casona

Ctra Madrid-Alicante, km 362, (entre Sax y Villena)

Tlf 965475144

Castillo de Novelda

Aunque se han encontrado yacimientos de épocas antiguas, el origen de Novelda es probablemente musulmán, y habría formado parte del Reino de Murcia. Una vez reconquistada por los castellanos, Alfonso X la incluyó en la municipalidad de Alicante, y la entregó al infante Juan Manuel, quien a su vez le otorgó el señorío a su hija Violante.

El castillo de la Mola es de origen almohade, y fue construido en el siglo XII sobre una antigua fortificación romana.

Gastronomía

Novelda ha recogido las influencias culinarias de todos sus alrededores hasta sacar de ellos lo mejor y ofrecerlo en un menú en el que destacan los gazpachos, "*fasegures*", la gachamiga, el arroz con conejo y caracoles, los Ajos con *giraboix* (rabo de ternera, tomates secos, ñoras, una cabeza de ajos, cebollas, cardos, garbanzos, morcillas blancas y duras, patatas y aceite crudo, hígados de pollo, huevo duro, pan tostado y las morcillas que se sacan de los ajos) o el moje noveldero, elaborado con tomates maduros, berenjena, pimiento rojo, cebolla, filetes de anchoas, aceitunas negras y un diente de ajo.

Restaurante Nou Cucuch

c/ Pasaje Isidro séller 8

Tlf: 965601500

Platos por encargo:

Lubina al hojaldre, Caldero de pescado, Cochinillo al horno, Arroz con bogavantes



Castillo de Biar

Durante la dominación musulmana ya había noticias de la fortaleza, pero son muy escasas, y no comenzará a tener relevancia hasta Jaime I.

Las tierras de Biar fueron causa de continuos litigios entre aragoneses y castellanos durante la Reconquista. Por los tratados de Cazorra (1179) y de Almizra (1244) se fijaron las delimitaciones territoriales de ambas Coronas, que no siempre fueron respetadas.

El edificio se compone de dos partes. Por un lado, un recinto con cuatro torres semicirculares en las esquinas del mismo, y por el otro, un espacio con cuatro estructuras cúbicas y la torre del homenaje. Estas torres y demás estructuras constituyen las defensas básicas del castillo, así como su posición elevada en un montículo rocoso, su proliferación de pequeños vanos en sus muros y su remate de almenas.

La torre del homenaje es la parte más destacada del conjunto arquitectónico.



Gastronomía:

Restaurante El Solet

Ofrece un amplio abanico de recetas autóctonas, como los gazpachos, dulce de tomate, o los platos sazonados con hierbas aromáticas.

También ofrece todo tipo de arroces, carnes, pescados, postres y pastas autóctonas.

Dirección: Maisonnave, 6

Teléfono: **96 581 00 22**

Castillo de Bañeres

La población de Banyeres de Mariola y su castillo son de origen musulmán (probablemente almohade). La ciudad era llamada *Benirehes* por los árabes y el castillo debió ser construido hacia el siglo XII por los almohades. Jaime I los conquistó en 1248, cediendo el pueblo a Jofré de Raixa y el castillo a Bernardo de Tous.

El Castillo se alza en la parte más elevada de la población, a 830 mts. de altura, sobre una atalaya rocosa llamada Tossal del Àguila, nombre con el que también se conoce el Castillo. Desde su estratégica posición se llega a divisar territorio de tres provincias distintas, lo que da idea de su vital importancia para controlar las comunicaciones de la zona

Gastronomía:

Se pueden degustar platos como la pericana, la olleta o el arroz al horno, o como no, un buen bacalao al pil pil, y también su plato más afamado: el caldero de bogavante.

Restaurante-Hotel "Venta el Borrego"

Carretera Villena-Onteniente, km.18. 03450

Tel: 96 6567457

Restaurante Pirámide:

c/ Pintor Segrelles 8

Tlef: 965566471



Castillo de Castalla

El castillo de Castalla se alza sobre una roca caliza de 785 metros de altitud, desde la que domina la población del mismo nombre y el curso del río Verde, en la provincia de Alicante, a 30 kilómetros de su capital. Se llega al castillo, rodeado de las casas al estilo musulmán, en forma circular, circundando el castillo a modo de segunda muralla, atravesando el llamado barrio gitano. Los orígenes del castillo son inciertos, aunque probablemente son anteriores a la romanización. Tras su conquista a los musulmanes fue restaurado y ampliado en varias ocasiones, especialmente en tiempos de Pedro I, Jaime II y Pedro II. Las partes que han llegado hasta nosotros corresponden casi totalmente a la segunda mitad del siglo XIV.

Gastronomía:

Son muchos los visitantes que llegan a Castalla para degustar un buen "Gaspatxo", plato que ha hecho famoso a la capital de la "Foia" en toda la provincia de Alicante. Además del "Gaspatxo", otros platos típicos son la "borreta de bacallar", el "arròs amb conill", el "putxero de fassedures" o el "arròs de la muntanya".

Restaurante Casa el Roch

c/ Bº Heras 47

Tlf. 965560195



Castillo de Villena

Villena fue lugar de importante poblamiento desde la antigüedad. Junto con Sax pasó a manos cristianas en 1239, tras varios intentos infructuosos, y fue tomada por caballeros de la Orden de Calatrava bajo el mando del comendador de Alcañiz. Jaime I encomendó su custodia a la orden militar hasta que se procediera a su entrega al rey castellano Fernando III en virtud del Tratado de Almisra.

El recinto es de planta poligonal, y dispone de torres cúbicas en sus ángulos excepto en uno, donde se localiza la torre del Homenaje. El edificio está rodeado por una muralla jalonada por cubos. Las torres y los muros rematan en almenas rectangulares. La torre del Homenaje, de planta cuadrangular, es la estructura más característica del edificio, destacando y elevándose por encima del resto del conjunto. En sus ángulos y en la mitad de sus muros dispone de garitones, que le dan a la construcción un aspecto más defensivo. En sus gruesos muros se abren algunos vanos.



Gastronomía

Restaurante Riesma

Dirección: Autovía del Mediterráneo, km 53

Tlf 96 580 26 01

En Riesma encontrarás un gran surtido de carnes, todo tipo de mariscos y pescados, postres y helados de elaboración casera que te harán repetir la visita periódicamente a este establecimiento cuando quieras sorprender o celebrar momentos felices con una buena comida.



Restaurante La Teja Azul

c/ Sancho Medina 34

Villena

Tlf 965348234