

CARRETERAS DE ACCESO AL MUNICIPIO

- N-332 antigua Pista de Silla
- AP-7 Autopista del Mediterráneo
- V 31- Pista de Silla
- Avenida Espioca
- Camino Viejo de Ruzafa

LÍNEAS DE CERCANÍAS AL MUNICIPIO



GASTRONOMÍA

El arroz, la anguila y la repostería





Arroz en perol

Requiere carne de caza albuferenca, preferentemente focha, pato y polleta, con morcilla, cardo, judías y nabos.



Arròs de olla (puchero)

Con conejo, pollo y tomates secos.



Arroz al horno

Con costillas, morcilla de cebolla, tocino magro, patata y tomate.



Arroz caldoso

En un caldo de carne se cocinan acelga, judías, cardos y caracoles.



Paella con pato

A la tradicional paella de nuestro municipio se le añade pato de la Albufera.



Allipebre

Conocido por los viejos como “suc d’anguiles”, el cual se ha convertido en un icono de la gastronomía valenciana. La mejor manera de saborearlo es en el mismo entorno del lago.



Empanadilla de boniato

Repostería típica del municipio durante Navidad. También se cocinan blancos de almendra.



Coca con nueces y pasas

Forma parte de la repostería tradicional, aún presente en algunos hornos locales junto a las tortas de cacao y semillas, con tomate o de lata.



Cocas de manteca

También es un dulce que se come en la Pascua, junto a las ollas.



El anís, el ron y la cazalla Ríos

La destilería Ríos completa la oferta gastronómica tradicional con productos típicos del municipio como son el anís, el ron y la cazalla.



Paellas populares del día 9 de Octubre



El arroz



Destilería del anís Ríos



Pesca de la anguila

El cultivo del arroz

El municipio de Silla cuenta con una amplia superficie de terreno del sector de suelo no urbano destinado a la agricultura, de la que el cultivo que más lugar ocupa en extensiones de terreno es el cultivo del arroz.

Las especiales condiciones de inundación que existen en el entorno del lago y su escasa profundidad permitieron su transformación agrícola para el cultivo del arroz

A pesar de que en los años cuarenta los arrozales entraron en un estado de regresión a causa de la crisis del sector que lo derivó a un lugar secundario en el contexto productivo nacional, hay que destacar que en el municipio de Silla, hoy en día, sigue ocupando el primer lugar productivo.

Además, hay que destacar también que la variedad de arroz producida en el Parque Natural es del tipo “redondo”, a diferencia de las otras zonas arroceras nacionales, donde hay arroz “largo” o el “chino”. Las calidades gastronómicas de la primera variedad superan a las del arroz chino y reúnen las condiciones óptimas para la preparación y condimentación de los platos valencianos, hecho que intensifica la importancia del mantenimiento de estos cultivos para la sustentación de la gastronomía valenciana y aumenta el valor cultural gastronómico de las tierras valencianas.