

LAS MANOS

VALL DE GUADALEST



*Los bancales de esta
casa se levantaron
para cultivar algo.*

Olivo y almendro en los muros de abajo. Cerezo y manzano más arriba, donde hace frío. Níspero bajando hacia Callosa. Viña donde alguien decidió devolverla.

Algunos de los que siguen trabajando esta tierra te venderán lo que hacen. No son tiendas. Son almazaras, granjas y talleres, y los horarios se mueven con la cosecha.

LLAMA ANTES DE IR

AQUÍ NADIE PAGA POR APARECER

Y NOSOTROS NO COBRAMOS POR ENVIARTE

RIBES OLI

La licencia lleva fecha del 2 de noviembre de 1924, a nombre de José Ribes Seguí. Casi con seguridad no fue el principio: la ley de entonces obligó a registrar toda industria, así que 1924 es el primer año que alguien lo puso por escrito.

Durante décadas no vendieron aceite. Molían por encargo: el agricultor llegaba con su aceituna, pagaba la molienda y se llevaba su propio aceite a casa en su propio envase. El molino era un servicio del pueblo, no una marca.

En 1943 José María Ribes Sales y su hijo José lo reconstruyeron. Electricidad en todo el proceso. Aceituna lavada con agua corriente antes de moler, que casi nadie hacía. Prensas hidráulicas. Desde entonces el molino vendió menos tiempo y más aceite.

Cuatro generaciones después la familia sigue cultivando olivo, sigue moliendo aquí y sigue prensando para otros del valle.



LA PRENSA ANTIGUA ·
PIEDRA, MADERA Y PACIENCIA

DÓNDE Beniardà · 8 min en coche
Partida la Mezquita, 14

TELÉFONO **965 885 517**

WEB ribesoli.es

TEMPORADA La molienda va de noviembre a marzo
· es cuando hay algo que ver

ABRIR EN MAPAS

ACEITE · DOS

SEÑORÍO DE GUADALEST

El problema de un olivo viejo es una cuenta. Incómodo de alcanzar, imposible de cosechar a máquina, y da menos que uno joven plantado en hilera. Durante treinta años lo sensato fue abandonarlo, y mucha gente de aquí lo hizo.

Jorge Seguí empezó al revés. Compra el fruto de esos árboles y paga lo suficiente para que conservarlos tenga sentido. Algunos troncos son centenarios. Arbequina, Alfafarenca, Manzanilla Villalonga, Blanqueta. Ecológico, prensado y embotellado en el valle.

Es una empresa joven haciendo algo lento, que es una combinación difícil. Que el aceite sea bueno importa menos que si dura: si dura, varios centenares de árboles siguen en pie.



UN TRONCO CENTENARIO · DE LOS
QUE DEJARON DE SALIR A CUENTA

DÓNDE Beniardà · 8 min en coche
Calle Rosario, 6

TELÉFONO **686 777 715**

WEB senoriodeguadalest.com

HORARIO Laborables 9–18 h · llama antes de ir

DOS ALMAZARAS A OCHO MINUTOS,
HACIENDO LO CONTRARIO.
UNA PRENSA LO QUE EL VALLE LE TRAE.
LA OTRA ELIGE PRIMERO EL ÁRBOL.

VINO

CELLER 3 TARDORS

*Cuando echas de menos a alguien,
un día dura como tres otoños.*

El nombre es un refrán. La bodega lleva el nombre de los que la familia ha perdido, y todo lo demás sale de ahí.

Iván Martínez empezó de ayudante de camarero en un hotel del valle. La idea venía de su padre, que amaba la tierra y el vino y nunca hizo nada profesionalmente con ello. Así que lo hizo Iván.

Él y Sonia Ferràndiz plantaron seiscientas cepas a seiscientos metros, en un bancal familiar que fue viña, luego almendros, luego nada. Ecológico. Los olivos de su padre siguen entre las hileras.

Con honestidad: la bodega que quiere aún no existe. Su uva la vinifica Celler La Muntanya, en Muro de Alcoy. La fruta, el suelo y las decisiones son suyos; la bodega es prestada.



BARRICAS · DONDE DUERME EL VINO

DÓNDE Benimantell · 3 min en coche
Carrer Serrella

TELÉFONO 647 156 169

WEB celler3tardors.com

NOTA Catas solo con cita · las sirve él mismo

LLAMAR A IVÁN

LOS VERMUTS —TIO
CARRACUCA Y IAIA MANOLA,
LOS DOS CON NOMBRE DE
FAMILIA— SE HACEN AQUÍ
Y NO SE VENDEN EN NINGÚN OTRO SITIO.

M I E L

MIEL APÍCOLA PÉREZ

Una miel es tan interesante como lo que estuviera floreciendo cuando salieron las abejas. Por eso la de níspero merece llevársela a casa.

El níspero florece a finales de otoño y durante el invierno, en los huertos bajo Callosa, cuando aquí no florece casi nada más. Las colmenas se mueven a su encuentro. Durante unas semanas las abejas tienen el monopolio de la única flor en kilómetros, y la miel sale pálida, con un amargor leve detrás del dulce.

El romero viene de más arriba, más tarde en el año. El azahar, de más abajo en la costa.

La familia tiene sus propias colmenas y hace su propia extracción. La miel, el panal y el polen son suyos.



SACANDO UN CUADRO · LAS
COLMENAS SE MUEVEN A LA FLOR

DÓNDE El Castell de Guadalest · 6 min
 Calle de la Virgen, 18

TELÉFONO 645 759 800

WEB apicolaperez.com

PIDE Níspero, si queda

LA TIENDA ESTÁ EN MITAD DE UN PUEBLO QUE
RECIBE MUCHÍSIMOS VISITANTES.
VE TEMPRANO, O VE TARDE.

Q U E S O

QUESERÍA SAN ANTONIO

En 1968 María Devesa Llorens compró unos litros de leche a los pastores de Callosa, hizo dos kilos de queso fresco en su propia cocina y los vendió en el mercado del pueblo. Ese es todo el origen.

En 1974 su hijo Salvador compró una cuba, un pasteurizador y una caldera de vapor. Desde 1997 están Toñi Ronda —nieta de María— y su marido Javier, la tercera generación.

La leche se recoge a diario. Cabra Murciano-Granadina de rebaños pequeños de Alicante que aún salen a pastar. Sin colorantes ni conservantes: leche y cuajo, nada más.

Los han nombrado entre los mejores quesos del mundo en los World Cheese Awards, año tras año, desde una nave al final de una carretera sin cobertura.



LA CÁMARA DE CURACIÓN · VOLTEADOS A MANO

DÓNDE Callosa d'en Sarrià · 15 min
 Partida Colomer, s/n

TELÉFONO **965 881 319**

WEB queseriasanantonio.com

HORARIO L–V 9–19 h · S 9–13 h · domingo
 cerrado

ABRIR EN MAPAS

PIDE EL FRESCO SI TE LO
VAS A COMER ESE DÍA.

EL DE CABRA CURADO, Y
EL CURADO AL ROMERO,
SOBREVIVEN AL VIAJE DE VUELTA.

FRUTA

EL NÍSPERO

El árbol es chino y japonés. Llegó a Europa en el siglo XVIII como curiosidad para jardines reales, y acabó dando de comer a un valle de Alicante.

Hasta 1950 nadie en Callosa lo vendía: tenías un árbol y te comías la fruta. Hoy su cooperativa es la mayor empresa de níspero del mundo.

Crece en el calendario equivocado. El árbol florece en octubre, cuando todo lo demás termina: de ahí sale la miel de invierno. El fruto se aclara a mano en enero, uno a uno.

Recogido entre abril y junio, es la primera fruta de la primavera del hemisferio norte. Casi nada se puede mecanizar: la piel se magulla si la miras mal.



NÍSPERO EN EL ÁRBOL · ABRIL

DÓNDE

Callosa d'en Sarrià · 15 min
Cooperativa Agrícola · marca Ruchey

TEMPORADA

De abril a junio

NOTA

Denominación de origen protegida
desde 1992 · pide el Algeria

CÓMETELOS EL DÍA QUE LOS COMPRES.
NI VIAJAN NI ESPERAN.

LA GRANJA

AITANA ESPIRULINA

La espirulina no es un alga. Es una cianobacteria, y estaba aquí hace tres mil quinientos millones de años, antes que las plantas: uno de los organismos que pusieron en el aire el oxígeno que los demás necesitaríamos después.

Algo extraño de intentar en una ladera seca de Alicante, salvo que esta funciona. Aitana mide 1.558 metros. El aire húmedo de la bahía de Altea choca contra ella, sube, se enfría y cae en lluvia.

Inés Carballo es bióloga marina. En 2019 despejó un hueco entre los olivos y construyó balsas poco profundas bajo un invernadero. La cultivó seis años con agua de lluvia y calor solar.

Cuatro premios y un documental después, ha dejado de producir para enseñar.



ESPIRULINA SACADA DE LA Balsa

DÓNDE El Castell de Guadalest · 7 min
Partida el Planet

TELÉFONO 611 570 131

WEB aitanaespirulina.es

ESCRIBE info@aitanaespirulina.es

ESCRIBIR A INÉS

NO VAYAS POR UN BOTE. VE
PORQUE ES EL ÚNICO SITIO
DEL VALLE DONDE ALGUIEN TE VA A EXPLICAR
UN CULTIVO QUE NO HAS
VISTO CRECER NUNCA.



MERECE EL VIAJE

MAS DE SELLA

Aitana tiene dos caras. Estás en la norte, la umbría. Rodéala hasta la ladera sur y, a novecientos metros, encuentras el viñedo más alto del Mediterráneo español, con el mar quince minutos más abajo.

Jacinto Llinares compró la finca en 1945. Sus nietos, la familia Orts Llinares, plantaron viña y hoy hacen tres vinos y nada más. Ecológico, certificado, vendimia a mano.

Es la misma montaña que mantiene este valle fresco y verde. Estar al otro lado explica más sobre dónde te alojas que cualquier mapa.

VIÑEDO Carretera Sella–Alcoy · 900 m · 45 min

BODEGA Villajoyosa · Calle Sella, 42

WEB masdesella.com

NOTA L–S a las 11 h · 90 min · cita
imprescindible

TODO LO DEMÁS ESTÁ A QUINCE MINUTOS.
ESTO ES UNA MAÑANA.
MERECE LA MAÑANA.

POR QUÉ ESTÁ TODO ESTO AQUÍ

LOS BANCALES

Nada de este suelo era llano. Cada bancal que se ve desde la casa se levantó a mano, piedra a piedra, sin mortero, para retener tierra suficiente donde plantar algo. La técnica llegó con los moriscos, y los nombres de la mitad de los pueblos siguen siendo árabes: Benimantell, Beniardà, Benifato, Abdet.

Los muros deciden qué crece. Abajo hace calor suficiente para olivo, almendro y algarrobo. Más arriba y más frío, cerezo y manzano. Abajo, hacia Callosa, el valle se abre, se templea y se vuelve níspero.

Lo que casi desapareció fue el trabajo. En un bancal no entra un tractor. Cada uno de los negocios de esta guía existe porque alguien decidió que la cuenta estaba mal.



BANCALES DE PIEDRA SECA
SOBRE EL VALLE · ENERO



EL EMBALSE A ÚLTIMA HORA · MIRANDO AL OESTE



EL VALLE



MINUTOS EN COCHE DESDE
LA PUERTA · ESQUEMA



LO QUE HACE EL AÑO

FEB	ALMENDRO EN FLOR
ABR · MAY	NÍSPERO, CALLOSA
JUN	CEREZAS, BANCALES ALTOS
AGO · SEP	HIGOS · ALMENDRA
SEP · OCT	UVA
NOV · MAR	ACEITUNA · MUELE EL MOLINO
INVIERNO	NÍSPERO EN FLOR · MIEL DE NÍSPERO

SI ALGO ESTÁ CERRADO

LA CASA

663 520 401

PREGUNTA POR

Juani · los conoce a todos

A CUALQUIER HORA

Respuesta en menos de cinco minutos

LLAMAR A LA CASA



OLIVETA
— HOMES —

VERIFICADO EN
FEBRERO DE 2026