

Valencia in cijfers

2

talen worden hier gesproken:
Castilliaans en Valenciaans.

2

keer is FC Valencia doorgedron-
gen tot de finale van de Champi-
ons League.

6

km ligt er tussen het centrum
van de stad en het strand.

9

km lang is het park in de voor-
malige bedding van de Turia.

10

euro ongeveer betaal je voor een
lunch in een tentje waar ook de
lokale bevolking komt.

17

markthallen zijn van
maandag tot en met
zaterdag geopend.

19

wijken telt de stad.

21

verschillende sinaasappelsoor-
ten komen er uit Valencia.

57

busverbindingen doorkruisen
Valencia.

60

m breed is het zandstrand van
Malvarrosa.

120

kilo vuurwerk wordt er tijdens
een mascletá tot ontploffing
gebracht.

200

euro ben je kwijt als je een boete
voor fout parkeren krijgt.



1

Het hart van de stad – Plaza de la Reina

Spanjaarden associëren de stad Valencia meestal met de kerktoeren El Miguelete. Die staat op de Plaza de la Reina, in het hart van de stad.

Niet alleen bezoekers vallen voor de Plaza de la Reina; ook de Valenciano's komen hier graag, maar hebben weinig belangstelling voor de souvenirs.

'Ik geef mijn verloofde ter ere van ons huwelijk een eigen plein cadeau!' Dat dacht koning Alfonso XII toen hij op 23 januari 1878 in de kathedraal van Valencia met María de las Mercedes d'Orléans trouwde, en liet vervolgens de gebouwen tegenover de Mariatoren van de kathedraal afbreken. Zo ontstond de **Plaza de la Reina**, een huwelijks-geschenk, waar je tegenwoordig tussen de kleine sinaasappelbomen heerlijk even kunt uitblazen. De achthoekige **kerktoeren El Miguelete** rijst als een koningin boven het plein uit. Hij staat er sierlijk bij, los van de kathedraal. Misschien is deze 'onafhankelijkheid' wel de reden waarom de Mi-



#3 Mercado Central



Dankzij de lichtinval lijkt de koepel van de Mercado Central te zweven.

drukte om je heen en omhoog te kijken. Het indrukwekkendst is de **dakconstructie** van staal, keramiek en glas, die gedomineerd wordt door een 30 m hoge koepel. Door de hoge ramen valt het zonlicht naar binnen en pas bij licht van onderaf vallen de afbeeldingen in de ramen en de versieringen op. Vanzelfsprekend zijn ook het stadswapen van Valencia en de sinaasappels uit de omgeving in de decoratie opgenomen.

Een grote verscheidenheid uit de Huerta Valenciana ...

De landerijen rond Valencia staan bekend als *huerta*. Ze brengen een overvloed aan groente en fruit voort, vooral **citrusvruchten** als sinaasappels, mandarijnen en citroenen. De verse waar wordt op de markt prachtig uitgesteld, maar kun je moeilijk in je koffer mee naar huis nemen. Makkelijker gaat

INFO EN OPENINGSTIJDEN

Mercado Central 1: Pl. del Mercado s/n, www.mercadocentralvalencia.es, ma.-za. 8-14.30 uur.

ETEN EN DRINKEN

Ricard Camarena is de sterrenkok van Valencia en is in zijn nog jonge leven al verscheidene malen bekroond met een Michelin-ster. De nijvere chef is niet alleen

achter het formuis heel creatief, maar ook op zakelijk gebied. Zo heeft hij in de Mercado Central een kleine bar met alleen staanplaatsen, de **Central Bar** 1 (kraam 105-131, www.centralbar.es) tussen de uitgangen 3 (C. Gallo-C. Calabazas) en 4 (Pl. de la Ciudad de Brujas-C. Calabazas). Hier serveert hij haut cuisine in kleine porties: tapas, bocadillos en zoete gerechten, ook voor mensen die normaal gezien de chique gourmetpaleizen mijden.

PAELLA-PANNEN ALS SOUVENIR?

Meteen rechts naast de hoofdingang van de Mercado Central hebben Manuel Ortiz en zijn neef Enrique González een kraam: **kraam 8-10** 1, waar ze een grote verscheidenheid aan keukenhulpjes en -apparatuur verkopen – vooral paella-pannen in allerlei afmetingen. De grootste passen niet in je koffer, maar de kleinere zijn leuke cadeautjes voor thuis. Geen liefhebber van paella? Dan kun je ze altijd nog als decoratie, schaalteje of, heel profaan, als asbak gebruiken.



Uitneembare kaart 2, D/E 4 | Bus 7, 27, 81, Mercado Central



La Lola: urenlang smullen en kletsen op straat.

tonijn met vruchten, groente en pijnboomvinaigrette. In La Lola is men voorstander van gezonde voeding; de gasten kunnen er ook kiezen uit gerechten zonder vlees en uit glutenvrije schotels. Wie wil eten aan een tafeltje buiten, in het romantische steegje, moet absoluut vooraf reserveren.

C. Subida del Toledano 8, tel. 963 91 80 45, www.lalolarestante.com, dag. 13.30-15.30, 20.30-23.30 uur, lunch vanaf € 15, menu vanaf € 30, à la carte vanaf € 35

KLASSIEKERS EN HIPPE ZAKEN

De beste sardines van de stad

Tasca Ángel 🍷 kaart 2, E 3

Veel groter dan een krantenkiosk is Tasca Ángel niet, en er zijn hooguit acht barkrukken beschikbaar. Verder staan de klanten er dicht open tussen de toog en stapels kartonnen dozen. Maar na het tweede glas *barbadillo*, een witte wijn, raakt men vanzelf in gesprek met de andere gasten. Deze bar staat bekend om zijn verse sardientjes, die hier met een beetje olijfolie en peterselie worden geserveerd. Of je nou trek hebt of niet, de heerlijke geur van de verse vis kan bijna niemand weerstaan. En

als je van knoflook houdt, moet je zeker een portie *ajo arriero* bestellen, een soort puree van aardappels, stokvis en knoflook die koud geserveerd wordt.

C. Purísima 1, tel. 963 91 78 35, ma.-za. 10.30-15, 19.30-23, zo. 11.30-15 uur

Andalusische flair

Taberna Antonio Manuel

🍷 kaart 2, E 4

Het is vrijwel onmogelijk deze tapasbar binnen te stappen zonder meteen trek te krijgen. Op de toog staan kleine porties van een veelheid aan gerechten uitgestald, erboven staat met krijt op de muur geschreven wat er nog meer voor heerlijkheden te krijgen zijn – van diverse tortillas en zeevruchten tot hapjes met vlees, zoals chorizo of kroketten. De inrichting van deze taveerne, met houten vaten langs de wanden, straalt een Andalusische gezelligheid uit. De ruime openingstijden maken van deze tapasbar een plek waar je op elk moment van de dag kunt genieten van een biertje of een glas wijn met een tapa, of dat nu 's ochtends is, als ontbijt, of 's avonds laat.

C. San Vicente Mártir 42, tel. 963 94 03 38, www.tabernaantoniomanuel.es, ma.-vr. 9-23, za. 10-24 uur