

Medio: Las Provincias

Título: *El ácido en la gastronomía valenciana: del encurtido al cóctel*

Autora: Paloma Chen

Fotografía: Todolí Citrus Fundació

Video: Francisco Sánchez

Fecha: 2026-07-03



LAS PROVINCIAS

TC Todolí Citrus > | ☰

HISTORIAS CON DELANTAL

Restaurantes Menús Chefs Recetas Bares y barras Zona líquida Comer y beber Guía del almuerzo

Portada > Historias con delantal

El ácido en la gastronomía valenciana: del encurtido al cóctel

Aporta frescura, equilibra las grasas, potencia aromas y limpia el paladar

🔖 Guardar | 📺 Regala esta noticia | 📱 f X ➦ | 📄 | 🌐 Añádenos en Google



Felipe Soares prepara el cóctel Agua de Atenea. (Francisco Sánchez)



Paloma Chen >

03/07/2026 | Actualizado 04/07/2026 - 02:30h.

+ Seguir

En la Comunitat Valenciana, el ácido no es un sabor secundario. El ácido aporta frescura, equilibra las grasas, potencia aromas y limpia el paladar. El sabor ácido valenciano tiene en sus máximos símbolos cítricos como la naranja y el limón. El limón en particular es un imprescindible en la mesa para acompañar arroces o frituras de pescados.

La naranja, por su parte, aunque es la reina de la repostería, también incursiona en el terreno del salado y en áreas innovadoras como la coctelería. «La fruta más importante de Valencia, la naranja, es protagonista en nuestra carta de cócteles en Atenea Sky», explica Felipe Soares, el mixólogo de la icónica terraza con vistas privilegiadas al ayuntamiento de Valencia.

El sabor favorito de Soares, bar manager también de Maravella, Front y Tatel del grupo Valencia Best Places, es precisamente el ácido: «Yo vengo de Brasil, que es un país tropical, y ahí nos gustan más los sabores ácidos porque son más frescos, perfectos para bebidas que duran más».

La frescura es la clave del cóctel Agua de Atenea, reinterpretación de la tradicional agua de valencia: «Utilizamos una base alcohólica de sabor neutro, y le añadimos naranja y miel. Una parte cítrica, una parte dulce y un mix de ácidos resulta en un cóctel bastante fresco». Finaliza la bebida con una ramita de romero: «Romero y naranja. ¡Más valenciano no puede ser este cóctel!».

Pero las frutas cítricas no solo son ácidas. De hecho, las naranjas, mandarinas y limones que hoy consumimos son resultado de largos procesos de selección e hibridación humana en distintas partes del mundo, y sus sabores son mucho más equilibrados y atractivos para el consumo. En Todolí Citrus Fundació, en la localidad de Palmera de La Safor, hay una colección de más de 500 variedades de cítricos, algunos muy ácidos o amargos, pero otros sorprendentemente dulces. Con su iniciativa, dan a conocer la enorme diversidad que hay, en peligro ante la predominancia de solo unas pocas variedades comerciales.

El proyecto nació por parte de Vicente Todolí ante su vínculo familiar con la citricultura. Hoy el huerto reúne la que probablemente es la mayor colección de cítricos cultivados al aire libre en el mundo. La acidez de los cítricos depende de su variedad, su grado de madurez, y los tipos de ácidos que contengan. Como explica la web de la fundación, el limón Fino es típico en la mesa española. Derivado de la antigua variedad Común, cultivada en Murcia, su pulpa es muy jugosa, de elevada acidez. De acuerdo a los datos de la Asociación Interprofesional de Limón y Pomelo, su zumo representa el 50 por 100 del peso total del fruto, cuya acidez es de unos 72 gramos de ácido cítrico por litro.



A la izquierda, limón Fino. A la derecha, limón Berna. (Tadolí Citrus Fundació)