

COLECCIÓN: VISIONES DE MAR

BOCADOS DE MAR

EDUCACIÓN
PRIMARIA





TÍTULO DE LA PUBLICACIÓN

Bocados de mar

COLECCIÓN: *Visiones de mar*

DIRIGIDA POR María Victoria Vivancos

AÑO DE PUBLICACIÓN 2025

REDACCIÓN Y DISEÑO

María Victoria Vivancos

Valeria Navarro Moreno

Priscila Lehmann Gravier

CREACIÓN DE CONTENIDO

Carmen Olmos

Roser Valverde

María Victoria Vivancos

EDITA

Editorial Universitat Politècnica de València, 2026

Ref. editorial: 6882_01_01_01

ISBN: 978-84-1396-423-2

DOI: <https://doi.org/10.4995/9788413964232edUPV>

© de las imágenes: los autores y los propietarios



Bocados de mar / edUPV

Se permite la reutilización de los contenidos mediante la copia, distribución, exhibición y representación de la obra, así como la generación de obras derivadas siempre que se reconozca la autoría y se cite con la información bibliográfica completa. No se permite el uso comercial y las obras derivadas deberán distribuirse bajo la misma licencia que regula la obra original.

Este estudio forma parte del programa THINKINAZUL y ha sido apoyado por MCIN con financiación de la Unión Europea NextGenerationEU (PRTR-C17.11) y de la Generalitat Valenciana GVA-THINKINAZUL/2021/008; investigadora principal: María Victoria Vivancos Ramón, Universitat Politècnica de València, España.





COLECCIÓN: VISIONES DE MAR

BOCADOS DE MAR

· PRIMARIA ·

Ocean ART Project

¡Hola!



Las presentes monografías, que pertenece a la colección *Visiones de Mar*, se conciben como una herramienta pedagógica diseñada con el propósito de orientar actividades que se llevarán a cabo, primordialmente, en el entorno escolar. No obstante, se destaca la importancia de fomentar la integración y colaboración entre el ámbito escolar y el núcleo familiar, procurando así una **experiencia educativa enriquecedora y participativa**.

En este sentido, la implementación de esta colección propicia no solo el **desarrollo de habilidades académicas**, sino también la **consolidación de la relación educativa entre la escuela y el núcleo familiar**. Por ello, se alienta a que la ejecución de algunas de las fases del proceso de aprendizaje de las actividades sugeridas, se transfieran al ámbito doméstico, incentivando la participación activa de las familias en la formación integral del estudiante. Asimismo, se motiva a la exposición en clase de los resultados obtenidos en el hogar, promoviendo de esta manera un intercambio enriquecedor de ideas y experiencias.

Con el propósito de maximizar el impacto educativo y fomentar la **participación activa de la escuela, los estudiantes y sus familias**, la presente colección se erige como un recurso versátil que busca promover una sinergia efectiva entre la institución educativa y el entorno familiar, en aras de **potenciar el proceso formativo y contribuir al desarrollo integral de cada individuo**.

¡Bienvenidas y bienvenidos!

El equipo de Ocean ART Project.

BOCADOS DE MAR

ÍNDICE

ALL I PEBRE

Página 6

ARROZ NEGRO

Página 9

CALDERO DE TABARCA

Página 12

ESGARRAET

Página 16

FIDEUÀ

Página 20

GAMBA ROJA DE DENIA

Página 24

LANGOSTINO DE VINARÒS

Página 27

SEPIA

Página 32

TITAINA

Página 35

BOCADOS DE MAR

ALL I PEBRE

HISTORIA Y TRADICIÓN VALENCIANA

EDUCACIÓN PRIMARIA



All i pebre. Plato tradicional valenciano. ©AdobeStock.

El *all i pebre de anguila* es un delicioso guiso valenciano que se hace con anguila, guindilla, ajo, pimentón seco y patatas, entre otros ingredientes. Este plato que tiene una larga tradición, proviene del Parque Natural de la **Albufera de Valencia**, laguna costera protegida de gran valor, y que fue fuente de inspiración de la famosa novela del escritor valenciano Vicente Blasco Ibáñez, *Cañas y Barro*.

El *all i pebre* nació porque los **pescadores** de La Albufera necesitaban aprovechar la anguila, un pez muy común y barato en esa laguna costera. De esta manera, crearon una receta deliciosa y

nutritiva que ha sido parte de la cultura valenciana por generaciones.

Así se creó el *all i pebre*, cuyo nombre en castellano significa "ajo y pimentón", ya que estos son sus dos ingredientes principales y cuya receta se ha transmitido de generación en generación, representando la tradición y la esencia de la cocina valenciana y cuya invención se disputan localidades próximas como el Palmar o Catarroja. Además del *all i pebre* de anguila, existen variantes con otros tipos de pescados, como el *all i pebre* de mújol, rape, o raya que también son muy apreciados.



Anguila. ©AdobeStock.

La **anguila** es un pez largo y delgado que vive en agua dulce, y que es como un pequeño serpiente. Puede crecer hasta medir entre 40 y 90 centímetros y pesar hasta 4 kilos. Es un animal migratorio y común en lagunas costeras y las hembras viven en la parte alta del río y los machos, en la desembocadura.

Desde hace mucho tiempo, la gente ha valorado mucho su carne y ya en tiempos antiguos, los romanos tenían una forma curiosa de usar las anguilas: Las ponían en los aljibes (grandes depósitos de agua) para mantener el agua limpia pues las anguilas se comían las algas e insectos que estaban en el agua y así la hacían apta para beber.

En Valencia, el *all i pebre* de anguila es más que una comida: es una parte especial de las fiestas y celebraciones. En lugares como El Palmar, la gente se reúne para hacer concursos de *all i pebre* y los cocineros compiten para ver quién prepara el mejor guiso. Estos concursos son momentos especiales para que las familias y amigos se junten, disfruten de comida deliciosa y celebren sus tradiciones y así se pueda perpetuar el patrimonio inmaterial de esa comunidad.

Cada familia tiene su propia receta que pasa de generación en generación lo que ayuda a mantener viva **la cultura y las tradiciones de Valencia**.

En La Albufera, además de pescar anguilas, también se capturan otros peces y mariscos, pues es un lugar de una gran riqueza natural pero que desgraciadamente ahora está en peligro por la **contaminación**, el **cambio climático** y la **sobrepesca**.

La anguila está amenazada, porque su hábitat está cambiando y por lo tanto es necesario protegerla para que pueda seguir siendo parte de nuestra cultura gastronómica. Esto significa **pescar de manera responsable, mantener el agua limpia y proteger el ecosistema de los animales que viven allí, exigiendo a las autoridades responsables que se cumplan las normas de protección y explotación de esta zona.**

El *all i pebre* nos enseña de nuevo que la comida que tomamos diariamente está directamente conectada con la naturaleza. Si queremos seguir teniendo ingredientes frescos y locales para nuestros platos favoritos, necesitamos cuidar el medio ambiente.

¡Cuidemos La Albufera para seguir disfrutando de nuestros platos tradicionales!

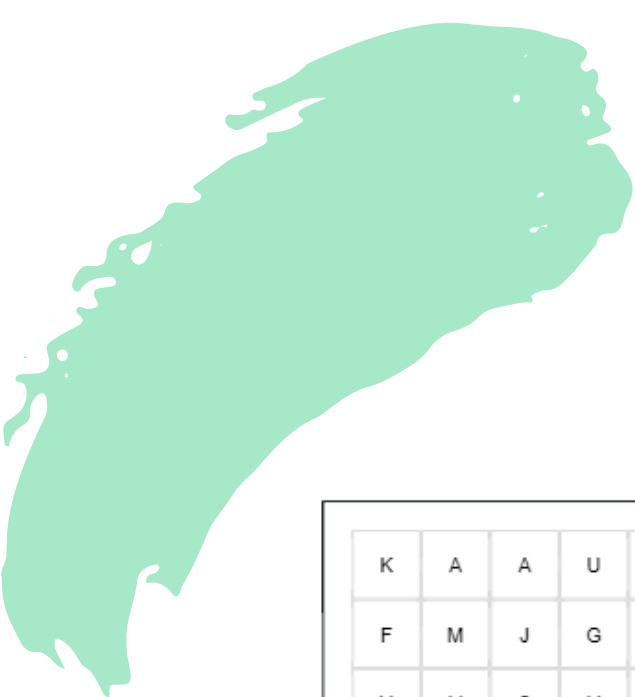


Paisaje de La Albufera. ©AdobeStock.

C A R M E N O L M O S

🔗 ENLACES INTERESANTES

- [RIESGOS MARINOS](#)
- [BOCADOS DE MAR](#)
- [OCEAN IN MOTION](#)
- [PÓSTER SUSTANCIAS QUÍMICAS](#)
- [PÓSTER SOBREPESCA](#)



ACTIVIDAD

SOPA DE LETRAS

K	A	A	U	A	L	L	I	P	E	B	R	E	D
F	M	J	G	Y	X	E	W	G	R	S	A	Q	X
Y	V	C	Y	P	A	H	T	M	C	G	O	J	V
B	X	K	Q	N	V	A	L	E	N	C	I	A	X
T	Y	G	A	S	T	R	O	N	O	M	Í	A	U
N	D	D	R	N	N	G	Z	V	U	J	E	T	B
X	P	G	Q	B	V	O	L	D	L	P	T	B	X
L	N	A	L	B	U	F	E	R	A	M	C	O	W
P	I	M	E	N	T	Ó	N	A	J	O	Q	N	V
Z	C	Y	X	M	U	O	M	P	C	E	D	K	C
Q	K	A	J	T	R	A	D	I	C	I	Ó	N	G
M	V	S	O	A	N	G	U	I	L	A	S	E	T
I	W	F	K	H	F	U	J	S	G	C	C	K	U
P	E	S	C	A	D	O	R	S	M	A	R	K	Y

educima.com

AJO	ALBUFERA
ALLIPEBRE	ANGUILAS
GASTRONOMÍA	MAR
PESCADOR	PIMENTÓN
TRADICIÓN	VALENCIA

Para seguir leyendo, inicie el proceso de compra, click aquí