

## ***¡Gracias por visitar ‘Valencia, Huerta y Mar’!***

Este es un trabajo de fin de grado de periodismo realizado con muchas horas de dedicación alentadas por una gran pasión por la cocina, su cultura y tradiciones, centrada en la historia y el contexto de la Comunidad Valenciana.

Gracias a esta pequeña guía, entenderás conceptos fundamentales para comprender este humilde. Por ello, respondo a posibles preguntas que te estarás haciendo en estos momentos... Pero antes, me presento:



Mi nombre es Cristina Iglesias Sahuquillo y estudio Periodismo y Ciencias Políticas en la Universidad CEU Cardenal Herrera. Soy una gran amante de la gastronomía y mi perfil de Instagram (@delreria) está especialmente dedicado al tema. En mis ratos libres escribo reseñas sobre restaurantes o investigo sobre las múltiples facetas de la cocina.

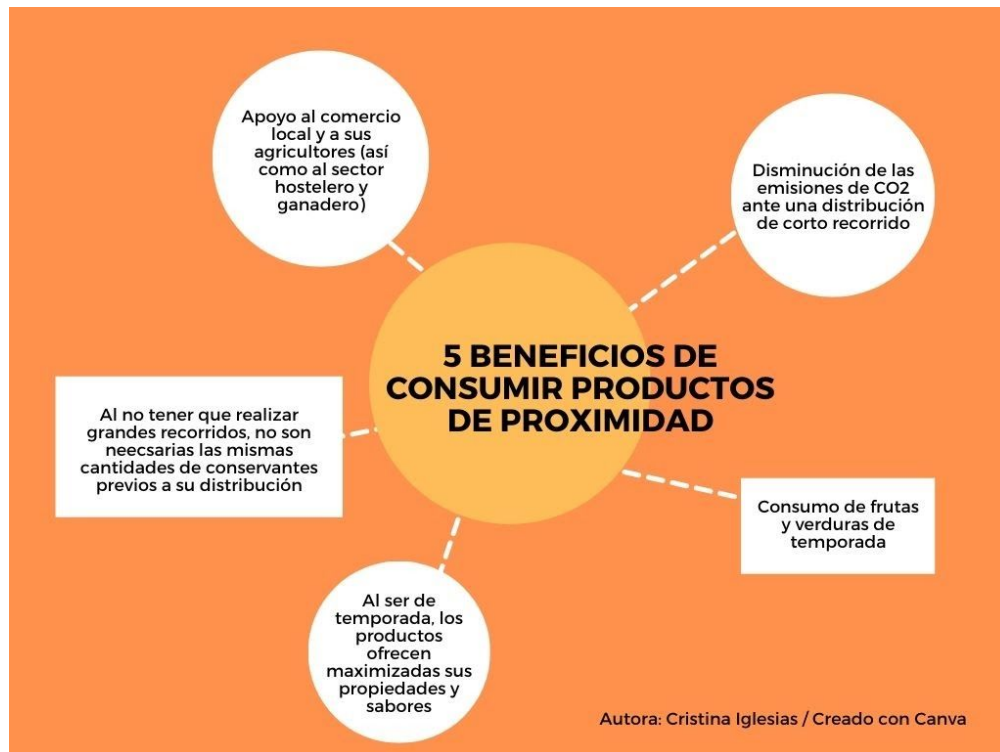
A continuación, planteo algunas preguntas que puede que te estés haciendo ahora, si es la primera vez que visitas este blog:

### **¿Qué significa un producto de “kilómetro cero”?**

Un producto de kilómetro cero es aquel que se cultiva y se vende en un radio que no puede superar los cien kilómetros de distancia desde su punto de origen hasta su lugar de venta.

### ¿Por qué apostar por el producto de proximidad?

Porque, además de fomentar hábitos saludables de consumo, lleva a disminuir el impacto de CO2 en la atmósfera, entre otras razones. Aquí te dejo un gráfico con cinco razones sólidas:



### ¿Cuál es el fin último de este proyecto?

Mi objetivo es dar a conocer la excelencia de los productos de la Comunidad Valenciana, incluyendo algunas recetas para disfrutar de ellos al máximo en el periodo estacional que les corresponde.

### ¿Por qué huerta, mercados y cocina?

Cada una de estas secciones representa el proceso desde el origen hasta su destino final: nuestros fogones.

### ¿Por qué ese título para el blog?

Por el flujo de conexiones naturales que nos nutren. La huerta de Valencia constituye un ecosistema con una deliciosa variedad de cultivos, como el de la alcachofa o el del níspero. Desde la Albufera hasta la Safor o el Campo de Murviedro, los campos valencianos forman parte de un patrimonio incomparable.



La ONU la ha reconocido como patrimonio agrícola mundial / Imagen propia tomada en Moncada

En cuanto al mar, al estar asentados a orillas del Mediterráneo, disponemos de pescado fresco y las propiedades de estos, ¡omega tres y proteínas del mundo marino al alcance de todos!

---

Ante cualquier otra duda, escíbeme a mi correo:  
[valenciahuertaymartfg@gmail.com](mailto:valenciahuertaymartfg@gmail.com), contestaré lo antes posible.