Publicado en Benissa el 23/08/2016

# [Moscatel de Alejandría, un tesoro oculto en la Costa Blanca](http://www.notasdeprensa.es)

## La familia Cabrera lleva cinco generaciones apostando y cosechando el moscatel de alejandría en estas tierras, realizaba el corte del primer racimo y presentaba a los medios especializados y prensa las novedades de Uvas Cabrera, empresa familiar desde 1895

 La Costa Blanca es un maravilloso destino que ofrece mar y montaña, tradiciones y fiestas, gastronomía y productos únicos en el mundo como las cerezas, nísperos, granadas, brevas, alcachofas, licores, vinos, salazones, arroces, langostinos de Guardamar, la gamba roja de Dénia, el turrón de Xixona y un tesoro oculto: la uva moscatel de Alejandría. La moscatel de Alejandría es una cepa mediterránea que necesita sol y el viento del mar para expresar todas sus características, esta variedad es típica en zonas costeras de España como Alicante, Valencia, Málaga, Cádiz, Jerez y Canarias. Está considerada una vid antigua, y se cree que es una de las más antiguas que quedan sin modificar genéticamente y que aún persisten. La comarca de la Marina Alta en la Costa Blanca nos descubre paisajes de montañas, costas y valles con bancales que miran el mar plantados con Moscatel de Alejandría. Recientemente la familia Cabrera, que lleva cinco generaciones apostando y cosechando el moscatel de Alejandría en estas tierras, realizaba el corte del primer racimo y presentaba a los medios especializados y prensa las novedades de Uvas Cabrera, empresa familiar desde 1895. Visitamos diferentes fincas para conocer cómo trabajan el moscatel desde la tierra, Ximo, Dani y Helena Cabrera fueron contando las historias de cada una de las fincas: Finca L´Estanquer en Gata de Gorgos, Javea y Denia. Finca La Pajarera en Teulada-Moraira Finca Grumers en Benissa. Carlos Fuster explicó la historia y cómo se realiza la “Escaldá de la pansa” para elaborar las tradicionales pasas, obtenidas mediante el secado al sol de frutos maduros de Moscatel de Alejandría. De vuelta a Finca La Caseta, Cristina Rodríguez presentaba la nueva marca de Uvas Cabrera, las acciones de comunicación y los nuevos productos en los que están trabajando: Visitas guiadas en 2017. Vinos de autor Ximo Cabrera. Elaboración de pasas. Helena, Dani y Ximo Cabrera dieron las gracias a todos los invitados y contaron historias de la familia. Juan Bautista Roselló, alcalde de Benissa felicitó a la familia por su apuesta por poner en valor el territorio y elaborar un producto único como la moscatel de Alejandría. A continuación, el momento más emocionante, María García con 80 años cortaba el primer racimo de la cosecha 2016 de Uvas Cabrera.  Los invitados disfrutaron de un almuerzo con gastronomía típica de la Costa Blanca, con elaboraciones de platos y productos como cocas, anchoas caseras, aspencat, clafolls de ceba ó rollos de moscatel de la abuela. Las elaboraciones por los amigos de la familia: Juan Bertomeu, Juan Cabrera y Andrés Ortolá, sorprendieron a todos los invitados. Desde Eveento felicitan a la familia Cabrera, Ximo, Dani y Helena por poner en valor las tradiciones y el moscatel de Alejandría, un tesoro de la Costa Blanca. [Diseño, organización y comunicación del evento: Eveento.com]

**Datos de contacto:**

Eveento

Diseño, organización y comunicación de eventos

609405801

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/moscatel-de-alejandria-un-tesoro-oculto-en-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Cataluña Valencia País Vasco Cantabria Turismo Industria Alimentaria



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)