

AQUÍ en València

área metropolitana

Periódico de información local, mensual y gratuito - Síguenos a diario en www.aquienvalencia.com

«La inteligencia consiste no sólo en el conocimiento, sino también en la destreza de aplicar los conocimientos en la práctica» Gonzalo Torrente Ballester (escritor)



La historia en miniatura

Pág. 26

Deportes



Ricardo Tormo, el piloto valenciano que puso contra las cuerdas a Ángel Nieto y fue 2 veces campeón del Mundo. [Pág. 14](#)

Gastronomía



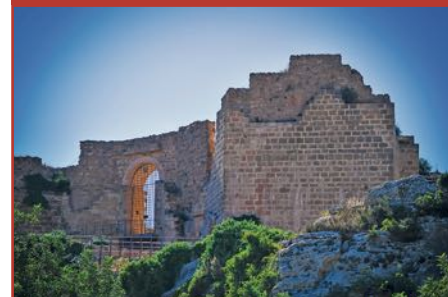
El secreto más dulce del patenero es el cachap que se elabora con crema o cabello de ángel, azúcar y gelatina. [Pág. 4](#)

Política



La Generalitat instala 141 cajeros automáticos en pueblos pequeños, que benefician a más de 73.000 personas. [Pág. 10](#)

Historia



El castillo-convento de Montesa, de estilo gótico valenciano, fue de los más poderosos del Reino de València. [Pág. 23](#)

MES DEL PROGRESIVO

2MÓ 229€

GAFAS PROGRESIVAS ALTA
TECNOLOGÍA CON ANTIRREFLEJANTE

Código Promocional MOVALENCIA

Descuento 20€ al enseñar este código en tienda o una foto del mismo.

multiópticas

Av. Vedat, 69
TORRENT
962 93 09 69

*válido hasta el 6 de abril 2023

La histórica cerámica aún viva

Los 'socarrats', decorados baldosines acabados en mate, se han convertido en el producto estrella del alfar de Paterna desde el siglo XV

FERNANDO ABAD

Hoy son objeto de recuerdo, decoran paredes de muchas casas, y no solo de la Comunitat Valenciana, pero la realidad es que los 'socarrats' de Paterna, 'souvenir' cerámico desde l'Horta Nord, se han convertido en materia de museo. Entiéndase, no los que posiblemente decoran los muros de su vivienda, o enseñe montados sobre un soporte en una vitrina o aparador, sino aquellos horneados entre los siglos quince y dieciséis.

Tales loetas de barro cocido sin vidriar, con una de sus caras decorada gracias a esquemáticas pinturas de los más diversos motivos, y ubicadas entre las vigas de los techos, son madres, y padres, de los actuales 'socarrats'. Producto que entonces, dada su utilitaria función, no debió de resultar especialmente caro, aunque en la actualidad cargue con un destino estrictamente decorativo.

Cal o caolines ucranianos

Lo de 'socarrat' (achicharra-do) resulta bien claro: las piezas se hacían, y se hacen, al horno, aunque, al contrario que el azulejo tradicional, el típico de Manises (ahora en l'Horta Sud), sin ese barniz de sílice condimentado con óxido de plomo como fundente. Acabado mate y punto.

Básicamente, un 'socarrat' consta de la base seca de barro, pintada con, por ejemplo, una mezcla de tierras caolínicas (del mineral caolinita, abundan en Ucrania), decorado con diferentes pigmentos.

En cuanto a esos colorantes, para trazar las figuras decorativas, se habla del uso de



Este 'socarrat' aseguran que perteneció al museo particular del magnate William Randolph Hearst (1863-1951).

almazarrón (óxido de hierro) o de almagre (cuarzo y silicatos de aluminio: arcilla roja en general) para colores bermejos,

más bióxido de manganeso o más tarde negro de carbón (es un derivado del petróleo) para los brunos. Los baldosines que se producen hoy, por cierto, poseen elementos para potenciar el resultado final.

Técnicas y métodos

Es el caso de usar un 'engobe' (blanco o coloreado) sin utilizar caolín, conteniendo además una sustancia de tipo

'defloculante' (en román paladino y muy esquemáticamente: impide que se hagan grumos). Lo demás es posiblemente igual a como seguramente fue. Se confecciona, se hornea (alcanza unos novecientos grados centígrados), se enfría y se pone a la venta. ¿Qué es lo que hace importante los históricos?

Además del método en sí (como se ve, el mismo, con mejoras técnicas en todo caso), o

de la parte meramente artística, no dejan de componer en el fondo, para llevarlo al mundo

Se usaron tierras caolínicas, típicas de Ucrania

Decoraron entrevigas y aleros, y se utilizaron en proclamas públicas

LaVila
MUEBLES & DECORACIÓN

**MES del
DESCANSO**

Colchones Viscoelástica
desde 119€



Muelles Ensacados + Viscoelástica
desde 233€



Muelles Ensacados + ViscoGEL
desde 345€



Base Tapizada tejido 3D
5 Barras transversales
desde 93€



Canapé grosor 30 mm
desde 226€



Pack Canapé + Colchón
Muelles ensacados 7 zonas
Doble Cara



desde 471€

www.lavilamuebles.com

· DOLORES (Alicante) 965 726 176

· OLIVA (Valencia) 962 852 111

Síguenos  



Los 'socarrats', aunque de nueva factura, sirven hoy incluso como obsequios municipales.

actual, un 'instagram' de la época medieval en la huerta valenciana y, por extensión, del modo de vida entonces en el Levante nuestro. Fauna y flora, escenas cortesanas, animales fabulosos. Incluso símbolos religiosos tanto cristianos como islámicos (así, versículos coránicos).

Demonios en los aleros

Abundan hasta heráldicas, y no menos las representaciones del Butoni, el diablillo, espíritu o monstruo con el que se asustaba a la chavalería, para que no se portara mal, en l'Horta, pero también en las Riberas Alta y Baixa, el Comtat, el Camp de Morvedre o La Safor, en la actual Comunitat Valenciana, y en la catalana Terra Alta, aunque

en estas comarcas se denominase respectivamente Bataroni, Toni, Butatoni, Botoni o Batoni.

Según restos y crónicas, además de su uso para decorar las entrevigas, se usaron también para hermosear aleros (lo que los emparenta, por ejemplo, con los 'voladissos' o voladizos de Mutxamel, en l'Alacantí, donde los azulejos vidriados o no, o

piedras de colores, se utilizan con idéntico fin), y en proclamas públicas. Quizá de ahí la variedad de motivos ornamentales, que, dentro de su estilo esquemático, lo mismo enfilaban por la deriva fantástica que realista o satírica.

El alfar musulime

'Socarrats' o productos semejantes se sabe que abundaron antaño prácticamente en toda la hoy Comunitat Valenciana, en especial donde arrancó y arraigó la alfarería, así como en zonas de Cataluña y Aragón, aunque los que triunfaron, por así decirlo, fueron los de Paterna, en lenguaje publicitario de hoy 'los únicos originales'. Pero esta difusión, tanto del produc-

to patenero como de sus reme-

dos o duplicados, nos da pistas. El alfar musulime se aclimató en el Levante para acomodarse en plazas como Manises, en l'Horta Sud, donde aplicó, a la cerámica, técnicas como la de la loza dorada de reflejos metálicos, añadiendo óxidos sobre el esmalte antes de una tercera cocción, puro producto estrella manisero. Desde la conquista valenciana por parte de Jaume I (1208-1276), en 1238 tales artes y oficios comenzaron a extenderse, aunque cada cual, claro, defendió sus especificidades.

Expansión internacional

Pero las poblaciones crecieron. Y València, la metrópoli

del área, iba a vivir un Siglo de Oro entre el quince y el dieciséis (alargando así, claro, el concepto de centuria). En la capital, crecieron las grandes obras, y se potenció el comercio, para beneficio de los productos generados en l'Horta. Como la cerámica.

En pleno siglo quince se sabe que hubo fuertes pedidos de cerámica valenciana desde una Italia sumergida en pleno Quattrocento (cuatrocientos), en el mismo umbral del Renacimiento (que durará oficialmente hasta el dieciséis). Este comercio consiguió asentar la cerámica valenciana, y que, aún hoy, sigamos decorando nuestras casas con algo que alguien inventó hace unas seis centurias.

La Italia renacentista compró grandes partidas de alfarería valenciana

30

FONT DE RECURSOS

ANYS

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica

TOTS A UNA VEU

EPSAR
Entitat de Sanejament d'Aigües

EPSAR (Entitat Pública de Sanejament d'Aigües) compleix 30 anys fent d'aquest el territori que més aigua reutilitza de tota Europa, tant per a l'agricultura com per al nostre medi ambient. També reutilitzem fangs i generem biogàs. Per això, som font de recursos.

El secreto más dulce del paternero

El cachap se elabora con crema o cabello de ángel, azúcar y gelatina, todo ello junto con unas crujientes capas de hojaldre rellenas

ALEJANDRO PLA

Paterna es conocida por muchos elementos. Para los amantes de la arqueología y la historia quizá por su torreón y la fiestas de moros y cristianos. Para los amantes del fútbol, por acoger la ciudad deportiva del València CF. Para los amantes de la pólvora, sin duda por la 'cordà'. Y para los de la gastronomía, por los cachaps.

Este dulce, con larga tradición en el municipio, es poco conocido para los que no viven o pertenecen a este término del área metropolitana de València. Se trata de unos dulces propios de esta localidad próxima al 'cap i casal', que son muy demandados en los encuentros y celebraciones familiares.

Legado árabe

El legado árabe recorre cada una de las calles y cultivos de la ciudad de Paterna. Desde sus cuevas y acequias en el subsuelo, hasta los símbolos de su bandera en lo más alto. Esto no iba a ser menos con el dulce más conocido de este municipio. La elaboración del cachap se remonta a casi dos siglos atrás.

Celestino Monrabal, fundador del conocido horno de esta localidad Forn del Rosari, dio con la recóndita receta que la tradición oral afirma se remonta a la ocupación árabe. No obstante, sería su hijo, Mariano Monrabal, quien dotaría de los primeros documentos históricos relativos a la elaboración artesanal de este dulce en 1829.

Unos documentos que, sin embargo, no terminan de revelar toda la composición de este delicioso dulce, pues como los grandes productos gastronómicos mundiales, parte de su receta continúa siendo un secreto sólo conocido por los responsables de este horno.

El nombre cumple cien años

A diferencia del origen de este dulce, el nombre que hoy se le da posee ahora cien años y viene dado por el maestro



pastelero Benjamín Monrabal. En 1923, con motivo del enlace matrimonial del 'Tío Cachapot', vecino de Paterna y amigo de la familia, se ofreció este pastel a los comensales del banquete.

El éxito que tuvo el dulce entre todos los asistentes fue tal que desde entonces se llamaría a este pastelito 'Cachap', en honor al 'Tío Cachapot'. Después, los descendientes de los Monrabal continuarían con la tradición hasta que en 1947, Manuel Sánchez (Manolo, 'el dels cachaps'), empleado de la familia, continuó con la elaboración de los cachaps.

Forn del Rosari

Si el visitante viene desde el Polígono Fuente del Jarro, dejando atrás la calle Mayor Paterna y antes de comenzar a ascender en dirección al ayuntamiento, podrá encontrar el anhelado Forn del Rosari. También conocido como 'Nuestra Señora del

Rosario' o incluso como 'La casa del Cachap', representa el único establecimiento donde degustarlo.

Quien acuda a este popular horno en Paterna podrá presumir de haber pisado un lugar con historia, dado que en breve cumplirá dos siglos. En concreto, su creación data de 1829. Cuando se acercan celebraciones populares como el Día del Padre conviene realizar el encargo para evitar quedarse sin la correspondiente bandeja de este preciado manjar.

El pastelito toma el nombre del 'Tío Cachapot', en cuya boda se ofreció este pastelito

"Abrimos todos los días y la gente suele venir habiéndolos encargado, aunque siempre tenemos unos cuantos en el horno para quienes vienen sin encargo", declaran desde el Forn del Rosari. A las seis de la mañana ya los están cociendo en un horno que, por cierto, no vende pan.

Ingredientes

Los ingredientes básicos de este dulce paternero incluyen crema o cabello de ángel, azúcar y gelatina, todo ello elaborado con unas finas y crujientes capas de hojaldre rellenas de una crema que solo el pastelero del Forn del Rosari conoce la mezcla.

Los cachaps se sirven a la hora del café, no tanto como una merienda o un dulce de postre nocturno. En Paterna es tradición llevarlos como regalo a una comida familiar o una celebración en bandejas de varias docenas. Los comensales suelen 'pecar' pican-do siempre más de uno de ellos.

Marca registrada

Hay que indicar que en la actualidad el cachap es un dulce protegido por una patente y su producción original solo se puede realizar en este horno de Paterna que tiene su marca registrada.

Además de producirse y comercializarse en este horno próximo al ayuntamiento de Paterna, han dado el salto al 'cap i casal', donde también se vende este dulce.

El nombre que hoy se le da posee ahora cien años y viene por el maestro pastelero Benjamín Monrabal

Los cachaps se sirven en bandeja y acompaña el café en las celebraciones y comidas dominicales

Com acaba la frase ‘Senyor pirotècnic...’

Això ja ho saps. El que encara no saps
és que, enguany, pagaràs menys en
la teua declaració de la Renda.



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria d'Hisenda
i Model Econòmic



Descobreix com beneficiar-te
de la nova reforma fiscal en:

hisenda.gva.es/renda2022



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

¡Que continúe el Carnaval!

El pasado mes de febrero hemos vivido, como cada año, ese momento en el que la gente se transforma, se oculta tras un disfraz o una careta, y la juerga se apodera del ambiente en un espacio común donde nadie se sonroja ni se avergüenza.

Y por supuesto luego está el resto, los que en lugar de ser partícipes de esa transformación disfrutan viendo a los demás, participando, desde la inacción, de las risas; asistiendo al espectáculo.

Días de 'fiesta'

Pues lo dicho, ¡que continúe el Carnaval! Porque ese es el espacio en el que parece que nos encontramos: huelgas en parte de nuestros servicios públicos esenciales, que parece que nadie escucha y que dañan enormemente a cientos de miles de ciudadanos; manifestaciones con peticiones a las que nadie responde, o falta de medicamentos básicos en las farmacias que nadie se explica ni explica el motivo, y que de hecho ni tan siquiera los farmacéuticos son capaces de comprender.

Otros espacios por fin empiezan a ser reivindicados por los ciudadanos. Son ya muchos meses los que llevamos denunciando desde este periódico que todas las empresas habían vuelto a la normalidad, pero parte de la administración pública no. Hacienda, la Seguridad Social o ciertos espacios sanitarios son buenos ejemplos de seguir en 'pandemia', evidentemente por comodidad. Citas presenciales imposibles, telefónicas que no contestan o a través de Internet que no funcionan.

De película mala

Y eso solo es el principio. Tenemos una ley denominada del 'Solo sí es sí' que se creó para beneficiar a las mujeres y ser más contundente contra las agresiones, y que a día de hoy ha surtido el efecto contrario, con más de 700 rebajas de condenas y más de 70 excarcelados de los ya condenados con la ley anterior y beneficiados por esta nue-



va, y aun así sigue empeñada la ministra Irene Montero en que la culpa es de todos los demás.

Podemos seguir y la cosa no va a menos. De repente nos levantamos escuchando un caso de corrupción, el famoso denominado 'Tito Berni', en el que hay de todo como en una serie detectivesca de los 80: drogas, alcohol, prostitución, políticos implicados, un general de la Guardia Civil en la cárcel, pactos con la justicia... ¡todos enganchados esperando el siguiente capítulo de este culebrón cutre pero intrigante!

Protagonismo indeseado

A todo esto se le une un IPC elevadísimo, que hace cada mes más difícil a muchas familias llegar a fin de mes debido a los altos precios, y no digamos si además tienen una hipoteca que sube y sube, porque así lo hace a su vez el Euribor.

Y nos cuentan sobre lo primero (IPC) que es temporal y ya, y sobre lo segundo (Euribor) nos dicen desde Europa que es para contener la inflación... y así, con cara de tonto y sin entender nada es como se queda el ciudadano al que le 'ha tocado', parece ser, el que detenga esa inflación.

Reyerta gubernamental

Eso sin contar con ese 'al abordaje' que se ha producido en el momento en el que el 'Gran Capitán' ha dado la orden para desviar la atención y poner el foco en una empresa privada, Ferrovial, por decidir trasladar su sede dentro de Europa, y por lo tanto dentro del libre comercio que siempre se defiende, e incluso se penaliza si no se cumple, desde Europa y España.

A esto le añadimos una guerra abierta del Gobierno contra el Gobierno (PSOE y Podemos), que no ocultan y dirimen en los medios de comunicación, en la que se lanzan todo tipo de improperios (e incluso vídeos insultantes) y que luego se sientan de nuevo juntos; y le añadimos esa otra parte neutral dentro y vehemente fuera (Yolanda Díaz) y al desaparecido (Alberto Garzón) y ya tenemos otra de esas chirigotas carnavalescas.

En el fondo asuntos de relevancia, entre ellos la diferencia en las antítesis respecto al apoyo a Ucrania, en la que la ministra Ione Belarra es muy crítica y, como si estuviera en campaña contra su propio Gobierno, llega a decir que acabaremos mandan-

do soldados; a lo que la propia ministra de Defensa, Margarita Robles, ha tenido que salir en público para decirle "que no hable de las áreas de Gobierno de las que no conoce nada".

El show de Abascal

Y para remate llega el show, de la mano de todo un artista, Santiago Abascal. Sin saber para qué hace una moción de censura, conocedor de que es imposible que salga adelante, por evidencia de los números, para poner a un candidato a presidente que es simplemente de paripé, pero que le sirve para tener esos minutos sobre el escenario.

También en la escena internacional un 'gran' monologista, el Ministro de Asuntos Exteriores de Rusia, Sergei Lavrov. En su reciente visita a India lanzó su monólogo "es una guerra iniciada contra nosotros", provocando las risas generalizadas de los asistentes a la conferencia internacional en las que soltó esas palabras.

El patio de butacas

Mientras unos están sobre el escenario, otros parecen asistir desde el patio de butacas para ver qué pasa, como expectantes e intrigados en el cómo acabará la obra, sin moverse de sus asientos salvo para ir al baño o coger más palomitas.

Así, leyes que hasta ahora habían generado polémica, y otros temas varios de relevancia, quedan aparcados de la opinión pública, a la que ya no le da tiempo a digerirlo todo. Hoy en día ver un informativo se parece más a 'Salvame', un programa del 'corazón' aliado con polémica, que a las noticias serias de un país.

Se van acercando cada vez más las elecciones y todo parece indicar que las ascuas se transformarán en llamas, aunque esperamos que, por respeto a todos, sea para lanzar propuestas, ideas, decirnos las cosas que han hecho bien, y no para tirar piedras y provocar enfrentamientos estériles que solo tratan de tapar esa incapacidad de ideas.

MCV

Medios de Comunicación
Valencianos

EDITA: Medios de Comunicación Impresos y Digitales del Levante S.L. B-09892258
Calle En Sanz, 5, 1ª planta. 46001 - Valencia.
Teléfono: 966369900 | info@mediosdecomunicacionvalencianos.com

AQUÍ
grupo de comunicación

Publicación auditada por
oja / psg

D.L. AQUÍ en València: V-1068-2022

D.L. AQUÍ en València área metropolitana: V-1069-2022

D.L. AQUÍ en Alfafar: V-1596-2022

AQUÍ
en València

capital

AQUÍ
en València

área metropolitana

AQUÍ
en Alfafar

www.aquivalencia.com • Facebook: /aquivalenciaprovincia


Ángel Fernández
DIRECTOR

Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO

Adrián Cedillo
VALENCIA

Alejandro Carrilero
VALENCIA

Alejandro Pla
VALENCIA

Carmen San José
AGENDA CULTURA Y
ADMINISTRACIÓN

David Rubio
POLÍTICA

Carlos Guinea
CULTURA

Jonathan Manzano
SOCIAL Y DEPORTE

María Teresa Durán
JUSTICIA

Fernando Abad
HISTORIA

Nicolás Van Looy
REDACCIÓN WEB

José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL

Fede Romero
MAQUETACIÓN

Pedro Mateo
CREATIVIDAD

Miguel Asensio
DIBUJANTE

GVANEXT

Fons Next Generation
a la Comunitat Valenciana

- Transformació digital.
- Transició ecològica.
- Mobilitat sostenible.
- Rehabilitació d'habitatge.
- Energies renovables.
- Impuls a la pime.

Fons Europeus Next Generation

ACÍ I ARA

Entra en **gvanext.gva.es** i obtén
informació sobre els fons europeus
Next Generation que més s'adapten
a les teues necessitats.

#GVANEXT



gvanext.gva.es



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu

ENTREVISTA > Teo Javaloyes / Presidente de 'Bombers pel món' (València, 26-agosto-1970)

«Por desgracia ya solo hallamos cadáveres entre los escombros»

Un equipo de bomberos valencianos se desplazaron a Turquía durante tres días para realizar labores de rescate

DAVID RUBIO

Un grupo de doce voluntarios valencianos de 'Bombers pel món' se desplazó el pasado febrero a Adiyaman (Turquía) para ayudar en las labores de rescate entre los múltiples edificios derruidos que ha dejado el terremoto.

Esta ONG se fundó en 2017 por bomberos del Ayuntamiento de València. Su objetivo original fue darle una segunda vida a aquellos vehículos y materiales que son retirados cuando la normativa exige su renovación. En este sentido han realizado donaciones de camiones y otros artículos a lugares más subdesarrollados como Perú, Ecuador o los campos de refugiados del Sáhara Occidental. También realizan cursos de formación; recientemente impartieron un programa de primeros auxilios en Senegal.

¿Cómo os surgió lo de desplazaros a Turquía para ayudar?

Es la primera vez que acudimos a una catástrofe de este nivel, porque hasta ahora nuestra labor se centraba en realizar donaciones y formación. Tras el terremoto recibimos una llamada a través de una compañera de la ONG que en su día trabajó en el Ministerio del Interior de Turquía. Nos solicitaban que fuéramos a echarles una mano porque estaban totalmente desbordados y necesitaban rescatistas.

¿Cuántas personas viajasteis?

En menos de cuatro horas montamos un grupo de rescate con doce componentes, de los cuales todos éramos bomberos profesionales salvo una sanitaria. También viajamos con cuatro perros especializados. Nos desplazamos a Estambul y desde allí un avión militar nos llevó hasta Adiyaman. Empezamos a trabajar el jueves 9 de febrero por la madrugada.

«En la ciudad de Adiyaman la gente está viviendo a pie de calle porque se han quedado sin casas»



Equipo de Bombers pel món en Adiyaman.

¿Conseguisteis rescatar a alguien?

Por desgracia no. Nuestra técnica normalmente es comenzar con los perros, y si éstos no huelen a nadie utilizamos un vibráfono que puede detectar el movimiento de la posible víctima. En el caso de que tampoco se encuentre a nadie realizamos una visual por las galerías de escombros. Sin embargo durante los tres días ya solo nos encontramos cadáveres.

Imagino que psicológicamente debió ser muy duro después de tanto esfuerzo...

Desde luego. Además hacía bastante más frío de lo que estamos acostumbrados los valencianos. Dormíamos en una tienda de campaña y hacíamos nuestras necesidades donde podíamos. Aunque nosotros nos llevamos comida de España, había puestos que repartían víveres e incluso leña, tanto a los

profesionales que trabajábamos en los rescates como a la propia población.

De todas formas supongo que indirectamente sí que ayudasteis a rescatar personas con vida, ya que al operar por Adiyaman los servicios turcos podrían ocuparse mejor de otras zonas.

Imagino que sí. Nosotros nos coordinábamos con dos traductores que nos mandó el Ministerio del Interior. Ellos recibían las alertas y nos indicaban donde teníamos que ir. A veces eran lu-

«Son los propios vecinos quienes están retirando los escombros»

gares bastante lejanos, a varios kilómetros de distancia, y como no teníamos un coche nos tocaba ir andando.

Cuando terminamos nuestra labor y nos preparamos para regresar a España, los turcos ya estaban empezando las tareas de recogida de escombros con camiones. Habitualmente eran los propios vecinos afectados quienes las estaban haciendo, sin llevar cascos ni equipamiento. Si encontraban algún cadáver lo envolvían en una manta y continuaban.

¿Hay alguna catástrofe que hayamos tenido en España que sea mínimamente comparable a esto?

No, para nada. Yo no estuve en el terremoto de Lorca, pero compañeros que estuvieron allí me contaron que se dedicaron sobre todo a trabajos de apuntalamiento y revisión. Es incomparable.

Cuando llegamos Adiyaman era una ciudad totalmente deshabitada en sus casas, y con sus ciudadanos viviendo en la propia calle. La mitad de los edificios habían colapsado completamente.

¿Habéis encontrado más bomberos voluntarios de otros sitios de España o Europa?

Sí, había equipos de Zamora, Ferrol, Huelva, etc. Todos a través de ONG porque hay un estatuto de la ONU que no permite que los servicios oficiales acudan a otros países. Así que toda esta ayuda siempre es de carácter voluntario.

¿Os ha surgido la oportunidad de ir también a Siria?

Estuvimos pendientes de un médico del Hospital General de València que me llamó porque tenía contactos con la embajada de Siria. Yo por supuesto me mostré muy predispuesto, pero finalmente nos salió primero esta opción de acudir a Turquía.

Tengo entendido que en Siria están muy faltos de todo, pero claro... es un país sujeto a embargos políticos que dificulta las cosas. En el caso de Turquía todo fue burocráticamente muy sencillo, nos facilitaron el transporte y entramos simplemente con nuestro carnet de identidad.

Por desgracia en el futuro, más tarde o más temprano, volverá a producirse alguna nueva catástrofe en el mundo. ¿Repetirías esta experiencia?

Por supuesto. Nuestro grupo está preparado y tenemos formación en salvamento y escombros. De hecho tardamos apenas cuatro horas en prepararnos, dimos una respuesta muy rápida. Por ejemplo hace poco se produjeron unos graves incendios forestales en Chile, y si la cosa se desmadra en 'Bombers pel món' estamos dispuestos a acudir.

«Estamos preparados para volver a ayudar ante cualquier catástrofe ocurrida en el mundo»



DE LA FOSCOR ALA LLUM

Cinc segles d'art

Del 24 de febrer
a l'11 de juny

PALAU DE LES
COMUNICACIONS



GENERALITAT
VALENCIANA

PALAU DE LES
COMUNICACIONS

MUSEU
BELLES ARTS
VALÈNCIA

La Generalitat instala 141 cajeros automáticos en pueblos pequeños

La iniciativa ha supuesto que 73.000 nuevas personas puedan ahora acceder a sus cuentas bancarias

DAVID RUBIO

En el pasado febrero la Generalitat Valenciana instaló los últimos cajeros bancarios que aún quedaban pendientes en pequeñas poblaciones de nuestra región. En total se han dispuesto 141 de estas infraestructuras, de las cuales 22 han sido para la provincia de Alicante, 75 en la de València y los 54 restantes en Castellón.

Todos los municipios y pedanías beneficiados de esta iniciativa son núcleos de población donde no había ni cajero ni sucursal alguna. Por tanto sus habitantes se veían forzados a desplazarse hasta otras localidades para poder retirar dinero en efectivo de sus propias cuentas bancarias.

Cierre de muchas sucursales

“Necesitábamos solucionar un grave problema. Durante los últimos diez años en la Comunitat Valenciana han cerrado más de 2.500 sucursales bancarias, un fenómeno que está ocurriendo igual en toda España. Cuando sucede en una ciudad, el usuario puede cambiar de calle. Sin embargo en los pueblos no existe esta posibilidad. Esto causa un trastorno muy grande, más aún teniendo en cuenta que aquí viven muchas personas mayores” nos señala Jeannette Segarra, directora de la Agenda Valenciana Antidespoblament (AVANT).

Ante esta situación, desde la Generalitat se trató de alcanzar un acuerdo con una entidad bancaria para instalar cajeros en aquellas localidades valencianas donde su ayuntamiento así lo solicitara por no haber ninguno operativo.

“Ha sido un proceso muy complicado porque esto es un tema financiero que excede a nuestras competencias. Ha habido que trasladarlo incluso a la Unión Europea para que nos diera su beneplácito. Además, justo un mes después de que publicáramos el decreto en febrero de 2020, se decretó el estado de alarma por la pandemia. Afortunadamente hemos conseguido sacarlo adelante” nos señala Segarra.

Municipios beneficiados

Por lo tanto se han ido instalando estos cajeros por 130 municipios más once pedanías de



nuestra región. Todas las peticiones trasladadas por los ayuntamientos han sido atendidas. En principio iban a ser 135 unidades, pero se ampliaron a 141 ya que desde el comienzo de esta iniciativa otras seis localidades de la Comunitat Valenciana perdieron su sucursal bancaria.

Las localidades alicantinas que han recibido cajeros son Almudaina, Alqueria d'Asnar, L'Atzúbia, Beniardá, Benigembla, Benimeli, Benasau, Murla, Fachega, Famorca, Llíber, Quatretondeta, Ràfol d'Almúnia, Sanet y Negrals, y Vall de Laguar. También las pedanías de Setla de Nunyes (Muro d'Alcoi), El Realengo y San Felipe Neri (Crevillent), y El Mundamiento, La Matanza, El Escorrel y Barbarroja (Orihuela).

En el caso de València se han instalado en los municipios de Barxeta, L'Énova, Albalat dels Tarongers, Alfara de la Baronia, Algar del Palancia, Algimia de

Alfara, Barx, Bellús, Benisuera, Fortaleny, Gátova, Petrés, Quart de les Valls, Torres Torres, Almoines, Benicolet, Benirredrà, Bufali, Carrícola, Guadasséiques, Llocnou de Sant Jeroni, Montixelvo, Palmera, Palomar, Pinet, Real de Gandia, Salem, Benagéber, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benimuslem, Calles, Castielfabib, Cerdà, Chera, Chulilla, Cortes de Pallás, Jalance, Cotes, Dos Aguas, Estubeny, Gestalgar, Granja de la Costera, Llaúrí, Lloc nou d'En Fenollet, Millares, Rotglà i Corbera, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sot de Chera, Teresa de Cofrentes, Torrebaja, Vallés y Zarra.

Asimismo dentro del término municipal de la capital autonómica se han colocado otros siete cajeros en las pedanías de Benifaraig, Borboto, Casas de Bârceña, Horno de Alcedo, El Saler, Perellonet y Poble Nou. Completan el mapa las poblaciones de La Barraca d'Aigües Vives (Alzira) y El Romani (Sollana).

Iniciativa pionera

Todo ello ha sido posible gracias a un convenio que la Generalitat ha firmado con CaixaBank. Los clientes de otras entidades bancarias también pueden utilizar estos cajeros, si bien deberán pagar la comisión que les impongan sus propios bancos de origen. Dicho convenio tendrá vigencia al menos

hasta 2025, y el presupuesto total es de 7,8 millones de euros.

“Hemos sido pioneros en España realizando una iniciativa así. De hecho en otras comunidades se han puesto en contacto con nosotros para pedirnos la documentación del proceso” nos señala Segarra.

La mayoría de las poblaciones citadas habían perdido su último cajero bancario durante los últimos años, mientras que en algunas otras ni siquiera habían llegado nunca a disponer de uno. Todos ellos han sido instalados en lugares de propiedad municipal en consenso con los ayuntamientos pertinentes.

73.000 personas beneficiadas

Según nos aseguran desde AVANT el número de personas beneficiadas, es decir aquellas que antes no disponían de ninguna forma de retirar dinero en su propia población, asciende a 73.000. Por provincias son 12.000 de Alicante, 48.000 de València y 13.000 de Castellón.

Las últimas instalaciones efectuadas este febrero fueron en las localidades valencianas de Barxeta, L'Énova, La Barraca d'Aigües Vives, Horno de Alcedo y El Romaní más en la castellonense de Benafigós.

Brecha digital

Igualmente desde AVANT se están poniendo en marcha algunas medidas destinadas a minimizar la brecha digital que sufren nuestros pueblos de interior. “En coordinación con la Conselleria de Innovación, nuestros técnicos se están desplazando a los diferentes núcleos de población para identificar donde no llega internet y solucionar los problemas de conectividad” nos relata Segarra.

Asimismo, en 2022 se ofrecieron más de 100 cursos gratuitos sobre el uso de nuevas tecnologías, destinados especialmente a las personas mayores que residen en estas localidades.

«Hemos sido pioneros en España tomando esta iniciativa» J. Segarra (AVANT)

Se han visto beneficiados 130 municipios más 11 pedanías

*Gaudeix de la naturalesa
sent part d'ella.*



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu



COMUNITAT
VALENCIANA

Mediterrani
EN VIU

Qui ho ha viscut ho sap

La inflación se sigue notando en los supermercados

UP propone medidas intervencionistas para bajar los precios, pero los empresarios advierten de que no tienen margen

DAVID RUBIO

El grupo de Unidas Podemos (UP) en Les Corts ha presentado una Proposición No de Ley (PNL) destinada a “limitar la expansión” de las grandes cadenas de supermercados. Entre las principales medidas propuestas destaca la inclusión de topes de precios para los productos alimentarios, así como nuevos impuestos para los beneficios extraordinarios.

Todo ello pocos días después de que Ione Belarra -ministra de Derechos Sociales y Agenda 2030 por la formación morada- cargara durante contra Juan Roig -dueño de Mercadona- acusándolo incluso de “capitalista despiadado” por las recientes subidas de precios en los alimentos, ya que según su parecer estaría “aprovechando duras crisis económicas para engordar la cuenta de resultados”.

¿Inflación artificial?

Si nos vamos a los datos oficiales, según el último informe publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE) en febrero el Índice de Precios de Consumo (IPC) anual en España este pasado enero fue del 5,9% y el mensual de -0,02%. Algunos apartados incluso han bajado considerablemente este último mes como el vestido y calzado (-11,5%), la vivienda (-4,2%) o el ocio (-2,1%). Sin embargo el IPC anual de los alimentos se sitúa aún en un elevado 15,4% mientras que el mensual es del 0,4%.

En UP consideran que estas cifras son inaceptables. “Las medidas tomadas por el Gobierno para paliar la inflación están funcionando realmente bien, somos el país de la UE con niveles más bajos. Sin embargo los precios continúan subiendo en la alimentación. Por eso creemos que es necesario impulsar acciones adicionales en este sector. Esto se está convirtiendo en un problema para millones de familias que no pueden llegar a fin de mes” nos señala Ferrán Martínez, diputado autonómico.

En su opinión, las grandes cadenas de supermercados estarían subiendo los precios innecesariamente. “Ellos tienen la capacidad de presionar a los productores, como los agricultores y ganaderos, pagándoles por debajo incluso del coste de pro-



La ministra Belarra cargó duramente contra Paco Roig, el dueño de Mercadona.

ducción. Y al mismo tiempo pueden trasladar las subidas a los consumidores. Están utilizando su poder excesivo para no sufrir las consecuencias de la inflación, tanto en la parte anterior como en la posterior” nos asegura.

Los costes

Desde la Asociación de Supermercados de la Comunidad Valenciana (ASUCOVA) nos niegan totalmente este diagnóstico y nos aseguran que la subida de los precios se debe exclusivamente al aumento de sus costes. “Hemos sufrido un incremento en toda la cadena alimentaria. Los productos industriales han subido por encima del 20% anual y los comprados

a proveedores del 30%. Además de toda la subida salarial a nuestros empleados que hemos realizado, el aumento de nuestra factura eléctrica y las inversiones para mejorar la sostenibilidad medioambiental de nuestras infraestructuras” nos indica su director Pedro Reig.

Según nos asegura, la inflación en los supermercados no se debe ni mucho menos a su ambición personal como se les acusa desde UP, ya que las empresas incluso estarían perdiendo dinero. “En realidad hemos hecho todo lo contrario.

Nuestros precios han subido por debajo de nuestros costes. Estamos actuando como dique de contención para atenuar la inflación todo lo que podemos y tratando de compensar nuestras pérdidas con mejoras productivas” nos señala.

Reig además recuerda que, hasta 2022, en los anteriores dos décadas solo ha habido inflación alimentaria en España cuando el Gobierno ha incrementado el IVA. “Lo último que queremos es subir los precios injustificadamente” nos asegura.

Topar los precios

Una de las propuestas que incluye la citada PNL es solici-

tar al Gobierno de España que implante “un sistema realmente eficaz de control de los precios de la cadena alimentaria, y sancionar en casos de abusos en los precios de alimentos básicos”.

Según Martínez esto se podría llevar a cabo sin quebrantar la legislación nacional o europea que protege la libertad de mercado. “En realidad esto no es nada nuevo. La política agraria común de la UE no deja de ser una gran política de regulación de precios. Hay muchas formas de hacerlo” nos asegura.

En concreto, la propuesta realizada por la formación morada es que dicho tope de precios se acompañe con una bonificación del 14,4% para la compra de alimentos considerados básicos. Un sistema similar al ya utilizado el pasado año para los carburantes.

Reig por su parte nos advierte que intervenir desde las administraciones para topar precios en los supermercados acarrearía consecuencias negativas. “Esto podría perjudicar mucho al sector primario español. Ahora

El precio del pescado ha subido un 4% en el último mes mientras que la fruta cayó un 4,2%

«Si el Gobierno topa los precios probablemente tengamos que comprar a productores extranjeros» P. Reig (ASUCOVA)

«El impulso de cooperativas agroalimentarias ayudaría a bajar los precios» F. Martínez (UP)

mismo nuestro margen medio de beneficios está solo en el 2 o 2,5%, y nosotros no podemos vender a pérdidas. Si nos suben los costes y nos obligan a bajar los precios tendremos que buscar proveedores más baratos en el extranjero, aunque probablemente sean de peor calidad. Por eso toda la cadena se ha manifestado en contra” nos señala.

IVA

La solución que proponen los empresarios de supermercados es la rebaja de impuestos. Lo cierto es que desde el 1 de enero el Gobierno ya decretó una disminución del IVA para algunos alimentos. En los aceites y las pastas se ha bajado del 10 al 5%. Y en aquellos que estaban gravados al 4% como el pan, la leche, la fruta, los huevos, la verdura o los cereales directamente se ha suprimido.

“En aquellos productos donde ha bajado el IVA sí se ha producido un descenso de precios. El problema es que apenas son un 15% de los 10.000 que suelen venderse en un supermercado medio. Precisamente aquellos que son más caros, como la carne o el pescado, es donde no hay bonificación” nos señala Reig.

“En realidad lo que ha ocurrido es que los distribuidores se han apropiado de esta rebaja del IVA para convertirla en más beneficios. No puede ser que tomemos medidas fiscales para ayudar a las familias, y las grandes cadenas se queden con los beneficios” nos señala el diputado autonómico Martínez.

Comparativa de productos

Ante estos dos puntos de vista tan opuestos, nos remitimos nuevamente a las cifras oficiales del INE. En general percibimos que en alimentos cuyo IVA se ha reducido sí hay un descenso del precio respecto al mes anterior como en la fruta (-4,2%), el aceite (-1,8%), la leche (-1,5%), los huevos (-1,5%) o el pan (-0,2%). Caso aparte son los cereales que, a pesar de la menor carga impositiva, suben un 1,2%.

Respecto a los productos que no han sido bonificados, el pescado es el que más ha subido en el último mes con una inflación del 4%. El precio de la carne también crece en menor porcentaje, a excepción hecha de la ovina que desciende un 3%. El coste de los productos lácteos asciende un 1,2% -a pesar de que el queso también ha sido bonificado- mientras que el agua mineral se paga un 2% más y el azúcar un 1,1%.

Otros impuestos

La susodicha PNL presenta por UP también propone la



Este pasado mes se han abierto supermercados nuevos, como este del Lidl, a escasos metros de otros ya existentes como Mercadona y Carrefour.

creación de nuevos impuestos a las grandes cadenas para gravar “beneficios extraordinarios” que éstas tengan. Según nos explica Martínez, el objetivo sería acabar con el oligopolio que considera existe en el sector.

“Actualmente en España el 41% de los supermercados son de Mercadona, Carrefour y Lidl. Todavía más en la Comunitat Valenciana ya que en algunos municipios Mercadona llega a una cota por encima del 50 o 60% de las ventas finales. Por desgracia las tiendas de barrio están desapareciendo. Algunos propietarios aguantan hasta la jubilación, pero sus hijos no les relevan. Y esto supone todavía más poder para las grandes cadenas” nos señala el diputado autonómico.

A su parecer, un impuesto extraordinario ayudaría a reequilibrar esta balanza. “Los ingresos de estos tributos podrían ser destinados a los pequeños comerciantes. En realidad ellos son los grandes perjudicados por la subida de costes, dado que no tienen tanta capacidad para negociar con los productores. Las panaderías lo han pasado especialmente mal porque necesitan mucha energía para sus hornos” nos indica.

Por el contrario en ASUCOVA opinan que una subida de impuestos llevaría a un incremen-

to de los precios todavía mayor. “Esto está ocurriendo con el nuevo impuesto del plástico, que se está comiendo casi toda la bonificación del IVA. Es otra de las razones por las que no hemos podido rebajar más los productos” nos indica su director.

Próximos meses

De igual forma Reig vaticina que los efectos de la caída del IPC general serán más visibles en los supermercados en la segunda mitad del año. “Hay que tener en cuenta que muchos de nuestros productos tienen un decalaje temporal. La carne que el consumidor compra hoy ha sido tratada con piensos y fertilizantes adquiridos hace meses. Por eso cuando subió la electricidad y la gasolina, nuestros precios tardaron un tiempo en incrementarse” nos asegura.

Si de nuevo nos vamos las cifras oficiales del INE, vemos que en marzo de 2022 el IPC general era del 9,8% mientras que el de los alimentos estaba en el 6,8%. Solo dos meses después, en mayo, la inflación de los alimentos (11%) ya se situaba en niveles más altos que la general (8,7%).

Cooperativas agrícolas

Otra solución que propone la PNL radica en reforzar “los incentivos fiscales y el apoyo

financiero” a las cooperativas agroalimentarias que desarrollen su servicio “en conexión con sistemas agrarios próximos, locales y sostenibles”.

“Hace años la Comunitat Valenciana era la zona española más importante en cooperativas agrícolas. Por desgracia muchas han ido desapareciendo en las dos últimas décadas, pero algunas aún existen en los pueblos” nos señala Martínez.

Para el diputado autonómico la recuperación de estas cooperativas sería muy positiva, ya que por una parte otorgaría un poder mayor de negociación a los agricultores con las cadenas de supermercados y por otro contribuiría a generar más competencia en el mercado. “Muchas de ellas tenían incluso su tienda de ultramarinos, mercadillo, bar, etc. Así no dependerían tanto de estas grandes empresas” nos afirma.

Futuro de la PNL

La legislatura autonómica está ya a punto de terminar. Previsiblemente el president Ximo Puig disolverá Les Corts a finales de este marzo para convocar elecciones en mayo. Aún así, desde Unidas Podemos se muestran confiados de que en estas pocas semanas haya tiempo suficiente para debatir y votar esta PNL.

“Por el momento Compromís nos ha dicho que la apoyará. El PSOE aún no se ha pronunciado. Tal vez haya algunas medidas que no les gusten. Si nos proponen modificaciones, las negociaremos” nos indica Martínez.

Desde ASUCOVA por su parte se muestran totalmente contrarios a la citada PNL. “Es una propuesta muy demagoga, un brindis al sol. Además tiene errores jurídicos y está basada en fuentes erróneas. Nosotros llevamos muchos años explicando a Podemos todas las cifras y enseñándoles nuestras cuentas oficiales, pero les da igual. Como vienen elecciones están en un posicionamiento claramente electoralista. Antes los supermercados éramos los héroes en la pandemia y ahora nos convierten en villanos” nos aduce Reig.

Guerra y lluvia

En lo único en lo que probablemente coincidan nuestros dos entrevistados es que un factor capital para que la inflación de los alimentos caiga sería el final de la guerra de Ucrania. “Este problema depende en gran medida de razones externas, y ahora mismo el mercado de energía, cereales y aceite de girasol está mermado desde la invasión rusa” nos señala el director de ASUCOVA.

Asimismo los factores meteorológicos también son de gran importancia en esta cuestión, ya que el grado de sequía que haya este año es inversamente proporcional a la capacidad de producción que tendrá el sector primario. Así que, más allá de la política, la lluvia podría ayudar a que caigan los precios de nuestra cesta de la compra.

«Las grandes cadenas están haciendo desaparecer a las tiendas de barrio»
F. Martínez (UP)

«Actualmente nuestro margen de beneficios en los supermercados no supera el 2,5%»
P. Reig (ASUCOVA)

Los empresarios vaticinan que en la segunda mitad de 2023 descenderán los precios alimentarios

Ricardo Tormo, el piloto valenciano que puso contra las cuerdas al mismísimo Ángel Nieto

Fue dos veces campeón del Mundo (1978 y 1981), siempre subido a lomos de una Bultaco

FERNANDO TORRECILLA

Ángel Nieto, 12+1 Campeón del Mundo, ha sido el piloto más importante que ha dado nuestro país, con un talento y ambición que desbordaban por su pequeño cuerpo. Sin embargo, en los años setenta y principios de los ochenta un corredor valenciano llegó a disputarle el trono gracias a su valentía y sabiduría, especialmente en los momentos más complicados. Era Ricardo Tormo Blaya.

Nacido el 7 de septiembre de 1952 en Aiacor, una pequeña pedanía de la localidad de Canals, Tormo logró proclamarse campeón mundial en la categoría de 50 cc en dos ocasiones: en 1978 y 1981, siempre sobre una Bultaco, aunque la segunda ocasión sin el apoyo oficial de la marca. Fue también siete veces campeón de España, tres en 50 cc y cuatro en 125 cc.

Sus inicios

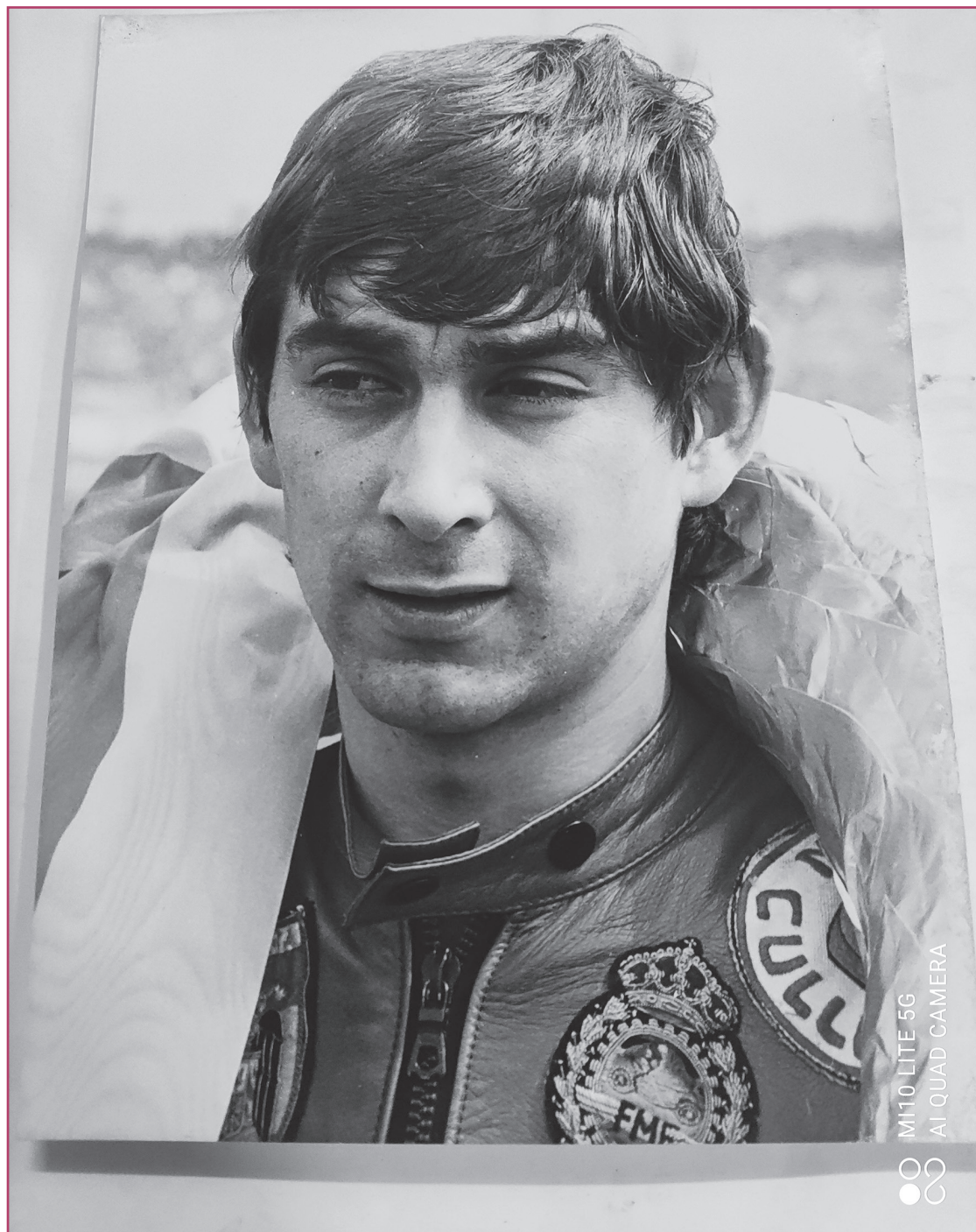
El joven Ricardo Tormo comenzó su carrera motociclista a comienzos de los setenta, antes incluso de tener la propia licencia para conducir motos. Su primera carrera oficial fue en Cullera, en noviembre de 1970, terminando en un meritorio segundo puesto.

Eran numerosas las reticencias familiares -por el peligro de disputar carreras, principalmente-, pero Ricardo sigue compitiendo y consigue su primera victoria en Guadassuar en 1972. Esto le abre las puertas del Mundial, que corre por primera vez un año más tarde, en 1973, sumando su primer punto ya en el estreno, en el circuito madrileño del Jarama.

El éxito

Tormo no disputaría el Mundial hasta 1976, centrándose en el campeonato nacional, donde en 1974 finaliza tercero. Ya por entonces es evidente que no cuenta con los mismos medios que otros pilotos y que debe incluso ejercer como mecánico, arreglándose él mismo su propia moto. "Muchos no saben que incluso reparaba las motos de sus rivales, era una persona extraordinaria", relata su hermano Pascual.

En 1977 forma, junto a Ángel Nieto, gran amigo y rival, el equipo oficial de Bultaco para disputar el Mundial de 50 cc. Durante el último Gran Premio del año gana su primera carrera, en el trazado sueco de Anderstorp y



bajo la lluvia, una característica que le acompañará el resto de su trayectoria y que agranda todavía más su figura: ser capaz de ir el más rápido sobre asfalto mojado.

Excelente y agresivo piloto, destacaba especialmente en los trazados y condiciones más complicadas, bajo la lluvia

Su leyenda escribe las primeras páginas de oro un año más tarde, en la temporada de 1978, el mismo año que se retira otro genio de las motos, el italiano Giacomo Agostini. Ese año el valenciano Ricardo Tormo se alza con el título mundial de 50 cc después de lograr cinco triunfos en las siete carreras que formaban el calendario.

Segundo título y accidente

Tres años más tarde, en 1981, reedita el título con una Bultaco -sin el apoyo oficial de la marca- al vencer en las seis carreras que participa, un triunfo sin precedentes.

A finales de 1983, junto a un jovencísimo Jorge Martínez

'Aspar', al que apadrina el propio Ricardo, ficha por Derbi para afrontar el Campeonato del Mundo de 1984 en la nueva categoría de 80 cc.

En el primer Gran Premio, disputado en Misano (Italia), Tormo rompe el motor cuando

Sufrió un gravísimo accidente mientras probaba la Derbi, que le destrozó la pierna derecha y puso fin a su carrera

iba segundo y no puede finalizar la carrera. El siguiente compromiso era en el circuito del Jarama, pero antes decide visitar la fábrica de Derbi en Mollet (Barcelona) para probar las mejoras mecánicas de su moto.

Las pruebas se realizaron en el polígono industrial de Martorelles, próximo a la factoría de Derbi, y en un fatídico momento de ese 24 de abril de 1984 Ricardo Tormo choca contra un coche que circulaba por la zona.

Retiro

Como consecuencia del trágico accidente, Ricardo se destroza la pierna derecha y finalizan allí sus opciones de regresar a competir. Además, se vio obligado a someterse a un sinnúmero de intervenciones quirúrgicas.

Pese a todo, Tormo siguió ligado al mundo de las dos ruedas, especialmente ayudando a jóvenes pilotos con talento, y participando en iniciativas enmarcadas en el ámbito de la educación vial.

Reconocimientos y fallecimiento

Recibió diversos reconocimientos, como la más Alta Distinción de la Generalitat Valenciana en 1994, la Medalla de Oro al Mérito Motociclista por parte de la Real Federación Motociclista Española (RFME) y la Insignia de Oro y Brillantes del Valencia Club de Fútbol.

El 27 de diciembre de 1998 fallecía víctima de leucemia. La despedida que le brindó su pueblo -con la presencia de Ángel Nieto- todavía queda en la retina de todos. Pocos meses después, en septiembre de 1999, el trazado de Cheste se inauguraba como Circuit de la Comunitat Valenciana Ricardo Tormo en su honor y recuerdo. El pabellón municipal de Canals también lleva su nombre..

El Circuito de Cheste lleva su nombre como reconocimiento a una brillante trayectoria profesional

ENTREVISTA > Cristina Baixaulí Fons / Directora Dinapsis València (11-julio-1970)

«La cuestión no es qué quiero hacer, sino a qué quiero dar respuesta»

El nuevo hub tecnológico de Hidraqua y Grupo Agbar llega a València, fomentando la alianza entre industria y ciudad en busca de dar un impulso a la transición ecológica

ADRIÁN CEDILLO

En los últimos años la sociedad ha comenzado a comprender y asimilar la necesidad de cuidar el medio ambiente y racionalizar un mejor uso de los recursos naturales. Entre estos, el agua es sin duda uno de los bienes capitales, si es que no es el más importante, para que el futuro sea una realidad sin que el Medio Ambiente diga basta ante el impacto humano. Y es que, como dice Cristina Baixaulí, directora de Dinapsis València, “sin agua no hay vida”.

Modelo de gestión

En Dinapsis se puede comprobar, tras los primeros pasos por sus instalaciones, como han logrado implantar, gracias a la innovación digital, un modelo de gestión del agua y el saneamiento que, gracias a la centralización, es más eficiente, lo cual repercute no sólo en una mayor productividad sino también en la huella de carbono que los servicios de mantenimiento dejan en el planeta.

Pero Dinapsis es mucho más, un hub de innovación relacionado con el agua y el Medio Ambiente que abrió sus puertas hace pocas semanas en València con un claro objetivo: hacer la ciudad más amable para las personas.

¿Cuál es el objetivo por el que existe Dinapsis?

En Dinapsis hablamos de promover ese modelo de ciudad que es inteligente, que es sostenible y resiliente. En definitiva, pretendemos impulsar la transformación ecológica en los territorios. Todo ello con un objetivo común, que es dar respuesta a los grandes retos como sociedad.

¿Cuáles son esos retos?

La escasez de productos, como son los recursos hídricos, pero también otros como la contaminación atmosférica, que la estamos cuidando en muchas ciudades. En definitiva, todo lo que son estas consecuencias adversas que vienen de la mano del cambio climático.

¿En qué puede ayudar los proyectos que desarrolla Dinapsis?

Sin agua no hay vida y esto es así. Por desgracia el agua

«Una de las ideas de este centro es fortalecer esta unión entre la industria y la ciudad»



«En Hidraqua nos basamos en lo que llamamos ‘Soluciones verdes’ que son soluciones basadas en la naturaleza»

es un recurso escaso; durante muchos años no hemos tenido consciencia de que esa escasez pudiera venir y ya llevamos un tiempo teniendo consciencia de la importancia que tiene el agua en todos los ámbitos: a nivel económico, social o a nivel ciudadano.

¿Qué papel tienen las ciudades en todo esto?

En Hidraqua nos basamos en lo que llamamos ‘Soluciones verdes’ que son soluciones basadas en la naturaleza, que impactan directamente en el propio urbanismo de las ciudades para ser capaces de estar preparados para adaptarnos.

¿Podría ofrecernos algún ejemplo de este tipo de proyectos?

Los parques inundables. Nuestro proyecto estrella del parque La Marjal, que está en la ciudad de Alicante. Es un parque pensado para que cuando viene

«Estamos en contacto con las administraciones, pero también con el resto de actores del ecosistema»

el episodio de lluvias intensas que se inunde. Esta agua la hemos canalizado para su posible reutilización; en tiempo seco es un espacio verde para que los ciudadanos puedan disfrutar de él, pero además hemos fomentado la parte de la biodiversidad.

Es un proyecto que ha hecho que Alicante sea una ciudad más sostenible y además estás dotando a la ciudadanía de un nuevo espacio para poder disfrutarlo.

¿Cómo surgen este tipo de proyectos?

Queriendo resolver un problema real que impacte en las personas y en la gestión de las ciudades. Y vas un poco más allá de un problema de gestión en una ciudad. Hemos desarrollado un modelo de operación excelente que es replicable y enfocado en el ámbito de la gestión de las ciudades para dar soluciones reales; ahí es donde empieza el reto.

La cuestión no es qué quiero hacer, sino a qué quiero dar respuesta y que puedo aportar. En definitiva, mejorar la vida de las personas.

¿De qué manera se plantean esas preguntas?

Estamos en contacto con las administraciones, pero también con el resto de actores del eco-

sistema. Por esto es muy importante desarrollar, como estamos haciendo, una estrategia de innovación abierta, en colaboración con terceros. Las propias ideas nacen de la co-creación y la colaboración con el resto de actores.

¿Qué encuentran estas startups o personas que vienen a Dinapsis?

Pueden encontrar inversión si está muy enfocado al core de nuestra empresa. Pero la inmensa mayoría de los casos buscamos un partner tecnológico que pueda ser proveedor de nuestro portfolio de soluciones Dinapsis.

También ofrecemos la oportunidad de poder testear esas soluciones de tecnologías en entornos reales, porque una startup no tiene normalmente esa capacidad; no es lo mismo hacer un piloto en un laboratorio que llevártelo a un entorno real. Adicionalmente también acompañamiento y tutelaje en lo que necesiten y, por supuesto, relaciones con nosotros y nuestros partners.

Dinapsis València está especializado en impulsar la transición ecológica de los territorios. ¿En qué aspecto esperan incidir en la zona?

Las soluciones que propusimos para la ciudad de València están muy enfocadas al Medio

Ambiente, más que a lo que era el agua directamente, porque lo que se pedía en la agenda urbana eran soluciones reales a problemas reales, no tan focalizadas en la parte de agua. Así es como solemos trabajar en todos los municipios.

¿Cuáles eran esas soluciones?

Temas de calidad del aire y de higiene urbana para mejorar, pensando en los objetivos que se pueda plantear un ayuntamiento. Planteamos también un proyecto bastante innovador que está basado en un medidor en tiempo real de la legionela, para todo lo que son las fuentes, el riego y demás. Presentamos ya varias cosas, ahora a esperar a que salgan los concursos y ver si realmente encajan en lo que es la estrategia del Ayuntamiento.

¿Se puede enfocar ese proyecto si no se gana un concurso?

Nosotros vimos la posibilidad de hacer escalables estos proyectos al ámbito de la ciudad, pero son duplicables al ámbito de la industria. Una de las ideas de este centro es fortalecer esta unión entre la industria y la ciudad, pero siempre bajo ese mismo foco de ir hacia un espacio sostenible y que al final que tenga un impacto en lo que son las personas.

«Un monólogo puede ser mucho más que sent

Víctor Palmero protagoniza la obra 'Johnny Chico' en el Teatre Talia de València del 8 al 16 de marzo

Víctor Palmero / Actor

En el ámbito nacional probablemente mucha gente conoció a Víctor Palmero (Onda, Castellón, 26-diciembre-1989) cuando entró a formar parte del reparto de 'La que se avecina', si bien en la Comunitat Valenciana ya le pudimos ver desde sus primeros inicios en varias series de Canal 9.

Desde el 8 al 16 de marzo estará sobre las tablas del Teatre Talia representando la obra 'Johnny Chico' en hasta nueve funciones. Un concepto rompedor por el cual interpretará un monólogo que incluye una docena de personajes distintos, con un joven marginal que busca su identidad personal como principal protagonista.

Empecemos por tus inicios. ¿Cómo te dio por ser actor?

Yo era un niño muy fantasioso y me gustaba imaginarme cosas más allá del mundo tal y como es. Digamos que la vida lineal y normal a veces se me quedaba corta, por lo que me metía mucho en el cine de mi pueblo. Me encantaba ver películas que me llevaban a otros lugares como 'La historia interminable', 'Dentro del laberinto', o más tarde las de 'Harry Potter'. Yo pensaba: "Jo, qué guay sería vivir en esos mundos".

Total que aquel niño al hacerse adulto se fue dando cuenta de que la forma de vivir estas fantasías tan emocionantes... era meterse a actor.

Tu infancia es un poco el argumento de Cinema Paradiso...

Sí, un poco (risas). Yo no tenía un referente cercano que estuviera proyectando las películas en el cine, pero sí otros adultos como mi abuela que me regalaba muchas películas de videos VHS.

Finalmente, a la edad de catorce años me metí en una escuela municipal de teatro que se organizó en mi pueblo. Aquello hizo definitivamente que aquel gusanillo se transformara en una anaconda.

¿Recuerdas cuándo fue la primera vez que te sentiste un actor profesional?

Supongo que en mi primera serie para televisión 'Unió musical da Capo' de la antigua Canal 9. Estaba dirigida por Rafa Montesinos y Rafa Piqueras. En esta época había empezado mis estudios de arte dramático en la Escuela de Actores de València, y digamos que éste fue mi primer curro donde me cogieron a través de varios casting, rodábamos todos los días y me pagaban por ello.

Luego saliste en varios capítulos de 'Física o química' y fuiste quien mató a Fer. En nombre de una generación tengo que preguntarte... ¿pero cómo pudiste?

(Risas). Éste fue mi primer trabajo a nivel nacional. A mí me gustaba mucho la serie y la oportunidad me surgió a raíz de la directora de casting Rosa Esteve, porque estaba impartiendo un curso de interpretación en Madrid al que yo me apunté. Se ve que le gustó mi labor en dicho curso y me llamó para hacer los castings de la serie.

Lo curioso es que yo conocía ya de antes a Javi Calvo (el actor que interpretaba a Fer) y cuando me cogieron le mandé un SMS para decirle que iba a hacer de un personaje llamado 'Toño'. Entonces él me contestó: "Me matas". Yo no había leído aún el guion y pensaba que se estaba refiriendo en sentido figurado a que se moría de la emoción (risas). Hasta que él me aclaró... "No Víctor. Que me matas, de verdad". Vamos, que me enteré por él.

Supongo que el momento en el que ya pasas a ser muy reconocido por el gran público es cuando te conviertes en uno de los protagonistas de 'La que se avecina'.

Sí, es verdad que 'La que se avecina' ha sido lo que más vitalidad le ha dado a mi carrera. Afortunadamente fue de forma escalonada, así que lo he podido llevar con bastante naturalidad. Pero está claro que fue un boom para mí.

A mí tu personaje me parece especialmente difícil de interpretar porque 'Alba' tie-

«Mi infancia fue un poco como 'Cinema Paradiso', andaba todo el día metido en el cine»



carse y hablar»

ne unos gestos muy femeninos. ¿Cómo fue el proceso para aprender a meterte en la piel de una mujer trans?

Sinceramente fue muy guay. Hay que decir que me ayudó mucho que la serie tuviera un departamento de maquillaje y vestuario que se lo curraron muchísimo conmigo. También que la directora fuera Laura Caballero, porque a la hora de interpretar a una mujer ya te digo que viene muy bien el hecho de que te dirija también una mujer. Todo eso contribuyó mucho a hacerme este proceso más natural.

Yo por mi parte intenté ponerle toda mi alma. Me planté ante el espejo y me dije: "A ver Víctor, ¿cómo serías si fueras una chica?". Jugué con la voz, con los gestos... y ya se me quedó Alba.

¿De qué trata esta obra 'Johnny Chico' que vas a realizar en València?

Es un monólogo unipersonal que está dirigido precisamente por quien fue mi profe (Eduard Costa) en la escuela de teatro donde empecé en mi pueblo. Yo mismo le escogí para dirigirlo porque es un texto en el que me encuentro a mí mismo y me moló mucho al leerlo.

Se trata de un chaval de barrio o de un pueblo cualquiera con una vida un poco conflictiva. Su único vínculo

afectivo es su madre, quien muere como detonante inicial. Esto le lleva a iniciar una búsqueda de la felicidad incluyendo su autodefinición sexual. Recorre un camino un poco sórdido, pero a la vez mágico, de autorrealización.

Es una obra muy potente, con mucho drama y comedia al mismo tiempo. Combina de todo, hasta número musicales. La gente a veces puede tener la idea de que un monólogo es sentarse en una silla y ponerte a hablar, pero puede ser todo un espectáculo.

Me fascina cómo puedes interpretar a una docena de personajes al mismo tiempo. ¿Hablas contigo mismo?

Es un poco complicado de explicar. Hay que venir a verlo para entenderlo. Es verdad que es bastante loco a nivel actoral, de hecho suelo terminar la función un poco mareado conmigo mismo (risas). Este proyecto me atrajo mucho desde el principio, pero al mismo tiempo siempre supe que me exigía mucho a nivel físico y psíquico. Son una hora y veinte minutos de cantar, llorar, reír...

El director se ha estrujado mucho los sesos para hacerlo todo tan dinámico y creíble ante el espectador. Es un espectáculo que no tiene frenos, y se ha puesto esmero en que no haya oscuros en toda la obra. Hay muchos juegos de escenografía, luces y voces en off. Algunos personajes son más una pincelada, pero otros se desarrollan más llegando a cautivar un poco al espectador.

¿Qué personajes son estos que va cruzándose el protagonista en su camino?

Algunos molan muchísimo como una travesti argentina de 40 años venida a menos, su colega cabrón del que está enamorado, un camionero que se cruzaba por ahí... Es una locura de texto y de montaje. Sin duda un trabajo muy distinto a lo que la gente está acostumbrada a ver en un teatro.

Por lo que percibo, la obra tiene un mensaje final de tolerancia... ¿no?

Sí. La conclusión a la que se llega con el texto viene a ser que da un poco igual el género con el que te sientas identificado porque al final, más allá de la ropa, todos somos lo mismo cuando nos desnudamos.

¿Qué tipo de música hay en 'Johnny Chico'?

Hay de todo. El encargado de la composición musical ha sido Juanjo Ballester. Ha metido techno, piano, rap al estilo Langui o C. Tangana e incluso un número de playback muy bestia a mitad del montaje, que es como una bomba de aire dentro del drama en el que interpreto la canción "Quizás, quizás, quizás".

Para ti, ¿qué supone actuar en València, tan cerca de casa?

Me hace mucha ilusión. València fue de las primeras ciudades que nos dejó interpretar esta función tras el confinamiento, en aquella ocasión fue en Sala Russafa. Conseguimos llenar y se ha generado un boca-oreja muy grande porque la gente la ha recomendado mucho. Ahora nos supone un nuevo reto porque el Teatre Talia tiene unas dimensiones mayores.

Yo le tengo mucho cariño a este espacio, a pesar de que no he actuado nunca aquí. Así que siento como me vienen esos nervios de estrenar en un lugar diferente, pero que también considero mi casa.

¿Tienes algún otro proyecto entre manos?

Estreno la obra 'El monstruo de White Roses' este abril en Madrid. Aparte estoy de gira con el cabaret 'The Hole X' que lleva ya diez años circulando por España. Así que por el momento ando con mucho teatro.

Oye... ¿Alba Recio volverá a 'La que se avecina' o ya es una etapa cerrada?

No lo sé. En realidad es una puerta que dejé entreabierta. Desde luego sé que tanto los creadores como yo le tenemos mucho cariño al personaje.

Personalmente me decepcionó un poquito que, al igual que otros personajes que no aparecen ya en esta nueva temporada, no se le haya dado una explicación argumentativa a su salida.

Ya... yo tampoco conozco la explicación. Estoy un poco igual que tú. Dicho esto, he visto la nueva temporada y me pareció divertidísima. Al final creo que también es guay que ellos decidan no contar según qué cosas para que así luego puedan permitirse que todo eso se explique más adelante.

David Rubio

«Para interpretar a 'Alba' me puse delante del espejo y me pregunté qué haría si fuera una chica»

«'Johnny Chico' es una búsqueda de la identidad personal combinando drama, comedia y hasta números musicales»

agenda cultural

MARZO 2023

Carmen San José

L = lunes, M = martes, X = miércoles, J = jueves, V = viernes, S = sábado y D = domingo.

Exposiciones



Hasta 15 marzo

EXPOSICIÓN DEL NINOT 2023

Como cada año, esta exposición reúne centenares de figuras, cada una de un monumento fallero de los que se plantarán en las Fallas 2023. Todas estas figuras realizadas por artistas falleros son cedidas por las diferentes comisiones de València, que aportan su granito de arena a la muestra con la esperanza de que su ninot sea indultado del fuego.

Museo de las Ciencias (avda. Profesor López Piñero, 7).

VALÈNCIA

L a J: 10 a 20 h y V a D: 10 a 21 h

Hasta 17 marzo

LA PIEL DE LA PINTURA

Dúo artístico donde la afinidad personal, así como la forma de ver el mundo del arte y los materiales, fueron caldo de cultivo de un tándem que pinta, crea y explora a cuatro manos y dos cabezas. Una sed insaciable de exploración y atrevimiento que se define y expone como una reflexión al mundo globalizado.

Castillo (c/ Pare Guillem, 2).

ALAQUÀS | L a S: 10 a 14 y 17 a 21 h

Hasta 19 marzo

SEGRELLES Y BLASCO: DIBUJANDO LAS PALABRAS

En esta exposición se han seleccionado 24 obras, algunas de ellas inéditas, creadas por el pintor Segrelles para ilustrar cuatro novelas de Blasco Ibáñez. Una muestra que recoge láminas y esbozos con técnicas tan variadas como aceites, aguadas, lavados de tinta china, grafitos o pinturas al agua de muy diversa temática.

Algunas piezas reflejan la realidad de la vida, otros cuentan las miserias, otras añaden elementos idealistas y románticos, mientras que otras tienden a lo fantástico o a lo macabro.

Casa Museo Blasco Ibáñez (c/ Isabel de Villena, 159).

VALÈNCIA

M a S: 10 a 14 y 16 a 19 h, D: 10 a 14 h

VALÈNCIA 1972: CAP A LA CIUTAT MONSTRE

Al hacer cincuenta años de la publicación del libro de Manuel Sanchis Guarner, merece la pena dar a conocer a las nuevas generaciones no solo la figura del maestro y su obra, sino también cómo era la ciudad de 1972 y como ha cambiado, cuáles eran los temas urbanos y sociales más relevantes en aque-

llos momentos y por qué Sanchis escribió un libro como este.

La exposición intenta transmitir un paisaje y una vivencia que puede sorprender a muchos de los actuales habitantes de València.

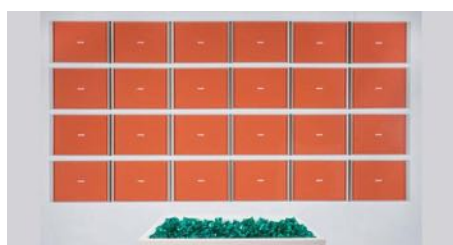
Universitat de València (La Nau - c/ Universidad, 2).

VALÈNCIA

M a S: 10 a 14 y 16 a 20 h, D: 10 a 14 h

Hasta 22 marzo

PREMI SENYERA D'ARTS VISUALS 2022



Exhibición de las obras más destacadas del Premio 'Senyera de Artes Visuales' en su edición de 2022, donde ocupará un lugar preeminente la obra 'Nunca irás a Roma' del artista Fermín Jiménez Landa, ganador de la presente edición.

Las Atarazanas del Grao (pza. Juan Antonio Benlliure).

VALÈNCIA

M a S: 10 a 14 y 15 a 19; D: 10 a 14 h

Hasta 24 marzo

ÁFRICA ES MUJER AFRORISMOS



42 fotografías protagonizadas por mujeres mayores y niñas captadas en su día a día en las aldeas rurales de Burkina Faso, Camerún, Costa de Marfil, Mozambique, Sudán del Sur y Togo. La autora interpreta etnográfica y geográficamente decenas de refranes tradicionales de casi la totalidad de los 54 países de África y el Sáhara Occidental.

Casa de Cultura (c/ del Mar, 1).

ALBORAYA | L a V: 9 a 14 y 16 a 21 h

Hasta 30 marzo

VALENCIANAS POR LA IGUALDAD

Parque de los Filtros.

MANISES

MUJERES CERAMISTAS

Ocho mujeres; ocho ceramistas de la Escuela de Cerámica de Manises.

Casa Violeta (avda. de los Tranvías, 19).

MANISES

L a V: 9 a 14 h, tardes consultar.

IMÁGENES BIDIMENSIONALES

Edificio El Arte (avda. de los Tranvías, 15).

MANISES | M a V: 9:30 a 13 y 16 a 19 h, S: 10 a 13 h

VEGETACIÓN DE LA MARJAL

Dedicada a la abundante vegetación que puede encontrarse en las zonas húmedas de la Albufera, nos permite conectar los espacios museísticos con el enorme valor medioambiental de nuestra Albufera, para poder conocer de primera mano la particular flora del Parque Natural.

Museo del Arroz (c/ Rosari, 3).

VALÈNCIA

M a S: 10 a 14 y 15 a 19 h, D: 10 a 14 h

Hasta 21 abril

ANALOGÍA



Exposición compuesta de treinta obras creadas a propósito de diez especies vegetales cuyos principios activos pueden beneficiar y curar enfermedades, o pueden perjudicar y llegar a ser letales, sólo depende de que la dosis utilizada sea adecuada o excesiva. La obra plástica se acompaña de textos informativos sobre estas plantas.

Casa de Cultura.

ALBORAYA | L a V: 9 a 14 y 16 a 21 h

24 marzo al 22 abril

ESPAaldas DE MUJER

Castillo.

ALAQUÀS | L a S: 10 a 14 y 17 a 21 h

Hasta 23 abril

ENTRE LUCES Y SOMBRAS

Muestra de fotografías de revelados artesanales, con las técnicas de los pio-

neros del siglo XIX, y con una temática relacionada con la botánica, la ciencia y la historia en el arte.

Museo de Ciencias Naturales (c/ General Élio).

VALÈNCIA | M a D: 10 a 19 h

Hasta 15 mayo

MARIANO BENLLIURE EN EL ARCHIVO MUNICIPAL DE VALÈNCIA



La exposición da a conocer documentos que acreditan la buena relación entre el escultor y la ciudad y pone en valor el patrimonio cultural de las calles y plazas de València. Un recorrido a través de las fotografías, los expedientes y la documentación que sirve como testimonio de la afectuosa relación que tuvo con su ciudad natal.

Museo del Palau de Cervelló (pza. Tetuán, 3).

VALÈNCIA | Consultar horario.

Hasta 30 junio

DESDE EL CASAL. CREATIVIDAD Y DISEÑO FALLEROS

Conoceremos la importancia que ha tenido y tiene el diseño hecho desde los casales falleros.

Museo Fallero (c/ Montolivet, 4).

VALÈNCIA

L a S: 10 a 19 h y D: 10 a 14 h

TOTA PEDRA FA PARET. FRAGMENTS D'ARQUITECTURA A VALÈNCIA

La muestra acoge 38 piezas arqueológicas talladas en piedra y decoradas con motivos diversos. Las piezas expuestas, encontradas en València, abarcan unos cuatro siglos, desde el XIII hasta el XVI, ya en el Renacimiento.

Centro Arqueológico La Almoina (pza. Décimo Junio Bruto).

VALÈNCIA

L a S: 10 a 19 h y D: 10 a 14 h

Niñ@s y más



11 sábado

QUÉ ESCONDE LA MÚSICA

Por la Orquesta de Cámara de la Sociedad Filarmónica de València (SFV).

L'Almodi (pza. de Sant Lluís Bertran, 2).
Entrada: 6 €

VALÈNCIA | 12 h

12 domingo

CROMA (teatro en valenciano)

Croma se comunica con dibujos y colores y así es como nos contará su viaje: de cómo voló encima de una garza, bailó con los insectos y habló con las medusas para encontrar su nueva casa.

Teatro El Musical (pza. del Rosario, 3).
Entrada: 6 €

VALÈNCIA | 12 y 17 h

24 viernes

BERNARDA (títeres)

VI Festival de titelles del Cabanyal-Canyamellar.

Teatro El Musical.
Entrada: 6 €

VALÈNCIA | 20 h

25 sábado

LAS 1001 Y 1 NOCHES (títeres)

VI Festival de titelles del Cabanyal-Canyamellar.

Teatro El Musical.
Entrada: 6 €

VALÈNCIA | 17:30 h

EL TESORO DE BARRACUDA (títeres)

VI Festival de titelles del Cabanyal-Canyamellar.

Teatro El Musical.
Entrada: 6 €

VALÈNCIA | 20 h

26 domingo

DEAR ZOO (inglés)

Cuentacuentos en inglés.

Tac (avda. Excelentísima Diputación, 16).
Entrada libre con invitación previa.

CATARROJA | 11 h

ROCOROCK (música)

Espectáculo musical con voces en directo en el que podremos disfrutar de canciones de diferentes estilos.

Gran Teatro Antonio Ferrandis (pza. del Ejército Español, 4).
Entrada: Consultar.

PATERNA | 12 h

TRAPOS (títeres)

VI Festival de titelles del Cabanyal-Canyamellar.

Teatro El Musical.
Entrada: 6 €

VALÈNCIA | 17 h

LOO



Loo es un viento del desierto que tiene la tarea de empujar las dunas y de devastar las zonas húmedas, mares y océanos que se encuentra a su paso. Un espectáculo gestual y visual para los más pequeños.

Auditorio Moli de Vila (pza. Pinzón, 6).
Entrada: 2,50 €

QUART DE POBLET | 17 y 19 h

LA CHEF PIPA (títeres)

La Chef Pipa estrena programa de televisión. Hoy es el primer día y tiene todo preparado; el plató de grabación a punto, la cocina preparada, el menú diseñado y todo el equipo en su sitio y concentrado para empezar. Todo el mundo está preparado menos su ayudante, Juliani, que ha desaparecido misteriosamente.

Teatro La Agrícola (c/ Cervantes, 3).
Entrada: 5 a 6 €

ALBORAYA | 18 h

PETIT PRINCEP (danza)

Cuentacuentos en inglés.

Tac.
Entrada libre con invitación previa.

CATARROJA | 18 h

THE OPERA LOCOS (musical)



Una peculiar troupe de ópera, compuesta por cinco excéntricos cantantes, se dispone a dar un recital con un repertorio de los mayores compositores del género. A lo largo de la representación se irán revelando las pasiones ocultas y los anhelos de cada uno, que traerán consecuencias absurdas e impredecibles.

Auditorio Germanías (c/ García Lorca, 6).
Entrada: 6,50 a 7,50 €

MANISES | 19 h

LA LEYENDA DE SALLY JONES (títeres)

VI Festival de titelles del Cabanyal-Canyamellar.

Teatro El Musical.
Entrada: 6 €

VALÈNCIA | 20 h

Música



8 miércoles

ORQUESTA DE VALÈNCIA



Con Varvara (piano) y Anne Hinrichsen (directora).

Palau de les Arts (auditori – Avda. del Professor López Piñero, 1).
Entrada: 8 a 15 €

VALÈNCIA | 19:30 h

10 viernes

LA MEJOR MÚSICA DE CINE

Por la Hollywood Symphony Orchestra.

Palacio de Congresos (avda. de las Cortes Valencianas, 60).
Entrada: 41 a 45 €

VALÈNCIA | 20:30 h

11 sábado

DIEGO 'EL CIGALA'

Palacio de Congresos.
Entrada: 50 a 75 €

VALÈNCIA | 21 h

13 lunes

QUE 20 AÑOS NO ES NADA



Teatro Talía (c/ Caballeros, 31).
Entrada: 15 a 18 €

VALÈNCIA | 20:30 h

21 martes

LA FLAKA

Teatro Talía.
Entrada: 20 €

VALÈNCIA | 20 h

22 miércoles

LA DOLCE VITA: CANTA NAPOLI

Con Antonio Iranzo (tenor) y José Madrid (piano).

L'Almodi (pza. de Sant Lluís Bertran, 2).
Entrada gratuita con invitación previa.

VALÈNCIA | 19:30 h

23 jueves

ORQUESTA DE VALÈNCIA

Con Rudolf Buchbinder (piano) y Gergely Madaras (director).

Teatro Principal (c/ Les Barques, 15).
Entrada: 12 a 25 €

VALÈNCIA | 19:30 h

25 sábado

SARA CUADRADO / SALSA TRÍO



La primera parte del concierto irá de la mano de la picassentina Sara Cuadrado en el piano. La segunda parte la protagonizará el grupo 'Salsa Trío' con Sara Lázaro (viola), Lucía Monteagudo (oboe) y Sara Cuadrado (piano).

Casa de Cultura (c/ Jaime I El Conquistador, 15).
Entrada: Consultar.

PICASSENT | 19 h

SERENADES

Cuerdas y viento entre el barroco y el siglo XX.

L'Almodi.
Entrada: 10 €

VALÈNCIA | 19:30 h

ÒSCAR BRIZ (valenciano)

Retrospectiva entre amigos.

Teatro Principal.
Entrada: 10 a 15 €

VALÈNCIA | 19:30 h

26 domingo

ARA MALIKIAN

Palacio de Congresos.
Entrada: 50 €

VALÈNCIA | 20 h

30 jueves

ORQUESTA DE VALÈNCIA

Con Carlos Apellániz (piano), Nathalie Forget (ondas Martenot) y Sylvain Cambreling (director).

Palau de les Arts (auditori).
Entrada: 10 a 20 €

VALÈNCIA | 19:30 h

31 viernes

CONCIERTO DE PRIMAVERA

Concierto a cargo de las agrupaciones de la Sociedad Musical.

Casa de Cultura.
Entrada: Consultar.

PICASSENT | 19 h

Teatro



8 miércoles al 16 jueves

JOHNNY CHICO

Monólogo valiente que trata el conflicto de identidad personal y sexual que vive un joven marginal, que trata de subsistir en una gran ciudad recién llegado de un pueblo, escapando de la violencia familiar y la incompreensión.

Teatre Talia (c/ Caballeros, 31).
Entrada: 15 a 22 €

VALÈNCIA | M, X, J y V: 20 h;
S: 18 y 20:30 h; D: 18:30 h

9 jueves

FOLIE À DEUX

Folie à deux (locura compartida) es un trastorno que ocurre cuando dos o más personas comparten síntomas psiquiátricos, habitualmente delirios.

Es una historia tratada con humor y dramatismo sin caer en lo obvio. Inspirada en entrevistas a psiquiatras, familiares y pacientes, muestra el mundo de la 'locura' desde la mirada de cuatro internos de un centro psiquiátrico.

Teatro Flumen (c/ Gregorio Gea, 15).
Entrada: 17 €

VALÈNCIA | 20 h

10 viernes

MIGRARE



Cuatro mujeres y un espacio vacío. Vacío, pero minado de obstáculos y fronteras invisibles, de odios irracionales y prejuicios. Ellas tuvieron que dejar su

tierra de origen y ahora el país de llegada las rechaza.

Ellas lo transitan buscando su sitio. Un lugar donde poder vivir, donde permanecer, donde arraigar, donde poder estar. Un lugar al que poder denominar "hogar". Solo piden esto. Y lucharán por conseguirlo.

Plaza del Castillo.
Entrada libre.

MANISES | 19 h

CORTA EL CABLE ROJO

Las inesperadas propuestas del público dan lugar a personajes desbocados, situaciones insospechadas, retos imposibles, bailes sorprendentes, canciones tronchantes... Todo se alinea para ofrecer ocho números diferentes, cada cual más arriesgado y ocurente.

Teatre Talia.
Entrada: 18 €

VALÈNCIA | 22:30 h

CON LA POLI EN LOS TACONES (musical)

Charlotte, Amber y Kimberly, son tres 'chicas' que se conocen por casualidad tras fracasar en sus experiencias con los hombres, y unen fuerzas para convertirse en las mejores cazafortunas jamás vistas.

Cada una de ellas domina una serie de singulares formas de conseguir sus objetivos, así que deciden irse a vivir juntas y planear el que consideran su gran golpe.

Teatro Flumen.
Entrada: 18 €

VALÈNCIA | 23 h

11 sábado

MIGRARE

(ver día 10 – mismo argumento)

Plaza del Carmen.
Entrada libre.

ALBORAYA | 20 h

EL FUNERAL



¿Alguna vez has contenido la risa en una situación grave? Mejor dicho, ¿cuántas veces te has reído en el peor momento? ¿Dos veces? ¿Treinta y siete? Recorriendo el caos entre la muerte y la vida a las afueras de un tanatorio, dos amigos retratan los entresijos terrenales que todo ser humano ha experimentado alguna vez.

Teatre Talia.
Entrada: 16 €

VALÈNCIA | 23 h

11 sábado y 12 domingo

EL ORDEN

Espectáculo a cargo del Grupo de Mujeres de la Escola Municipal de Teatre. Una obra entrañable que reivindica el trabajo cooperativo y la fuerza de la unión.

Casa de Cultura (c/ Jaime I El Conquistador, 15).
Entrada: 3 €

PICASSENT | 19 h

LA INFAMIA



El gobernador de un estado de México se alía con un empresario, y pagan a un grupo de policías para que se desplacen hasta la otra punta del país a secuestrar a una periodista que ha publicado un libro donde les denuncia por trata de niñas.

Esos policías pueden secuestrarla 'legalmente', torturarla, matarla por el camino y lanzar su cuerpo al mar donde probablemente nadie lo encontrará nunca. Pueden desatar el horror y salir totalmente impunes. O no...

Teatro El Musical (pza. del Rosario, 3).
Entrada: 12 €

VALÈNCIA | 20 h

12 domingo

MATRI(U)Z

Una autora y directora teatral se propone realizar una obra sobre la maternidad con dos actrices y madres. Una gestación conjunta llena de naturalidad, nervios, sonrisas... y alguna lagrimita también.

Plaza del Castillo.
Entrada libre.

MANISES | 18 h

REGRESA A LOS 80 EL MUSICAL

Vicky y sus amigos deciden organizar una fiesta de cumpleaños sorpresa para su tío, que fue líder de un grupo musical de éxito durante los años ochenta. Rodeados de su ropa, instrumentos y discos, se embarcarán en un emocionante recorrido por la música de una década emblemática.

Teatro Flumen.
Entrada: 20 €

VALÈNCIA | 19:30 h

Hasta el 12 marzo

EL PERFUME DEL TIEMPO



Argentina 2008. Un padre viudo y jubilado vive su retiro elaborando perfumes caseros como pasión. Sus dos hijos, ya independientes, le visitan periódicamente y tratan de sacarle de su encierro.

Paralelamente, una abuela de las conocidas como 'Madres de Mayo' busca a su nieta, que fue robada a su hija después de ser secuestrada y asesinada en época del general Videla.

Sala Russafa (c/ Denia, 55).
Entrada: 12 a 14 €

VALÈNCIA | J, V y S: 20 h; D: 19 h

OBRA PÚBLICA

Hace tiempo, al terminar un ensayo antes de un estreno, llegó un trabajador con la intención de repintar la caja negra del teatro ya que había algunas manchas casi imperceptibles.

El trabajo de este pintor deslizando el rodillo, de un lado a otro, pintando negro sobre negro el suelo y las paredes del escenario, nos dejó totalmente hipnotizados. Un hecho tan sutil hizo que el teatro, en el que llevábamos ocho horas trabajando, empezara a funcionar como un verdadero teatro, como una máquina de mirar.

Teatro Rialto (pza. del Ayuntamiento, 17).
Entrada: 3 a 16 €

VALÈNCIA

X: 10:30 h, J: 19 h, V y S: 20 h, D: 19 h

Hasta el 19 marzo

GHOST, EL MUSICAL

Teatro Olympia (c/ San Vicente Mártir, 44).
Entrada: 34 a 59 €

VALÈNCIA | Consultar horarios.

21 marzo al 2 abril

SEÑORA DE ROJO SOBRE FONDO GRIS

Un pintor, con muchos años en el oficio, lleva tiempo sumido en una crisis creativa desde que falleció su mujer de forma imprevista. En este estado recuerda desde que se conocieron siendo muy jóvenes, tanto los acontecimientos felices que le tuvieron tenazmente enamorado de ella durante toda su vida como la aparición, poco a poco, de una enfermedad que le condujo a una muerte inesperada a los 48 años de edad.

Teatro Olympia.
Entrada: 22 a 28 €

VALÈNCIA | M a S: 20 h y D: 19 h

23 jueves

ANTOLOGÍA DE LA ZARZUELA

Selección del repertorio más popular del género lírico español.

Teatro Flumen.
Entrada: 16 €

VALÈNCIA | 11 h

23 jueves al 26 domingo

EL MOBLE (valenciano)



Carles y Tere serían la pareja ideal si no fuera porque el montaje de un sencillo mueble de Ikea, sacará a la luz su complicada convivencia después de 25 años.

Con cada taco, cada estantería y bisagra metida, botan por los aires las quejas ocultas, los fantasmas dormidos. Y es que cuando un mueble entra por la puerta, el amor sale por la ventana...

Teatro Rialto.
Entrada: 16 €

VALÈNCIA
J: 19 h, V y S: 20 h, D: 19 h

PROFESSOR LAZHAR (valenciano)

Un hombre de origen argelino trabaja en una escuela quebequesa como profesor sustituto. Más allá del choque de culturas, el contacto con los estudiantes de sexto le confronta a un acontecimiento violento que vivió recientemente. Ocupado en recomponer su personalidad, se lamentará de la injusticia y la incompreensión de las autoridades escolares.

Sala Russafa.
Entrada: 12 a 14 €

VALÈNCIA | J, V y S: 20 h; D: 19 h

24 viernes

ADICTOS



Adictos somos todos. Esta obra surge de la necesidad de abordar una problemá-

tica que nos afecta a todos. ¿Hasta qué punto estamos sometidos por la tecnología? ¿Somos realmente libres? ¿Qué tipo de sociedad hemos construido? ¿Qué panorama nos plantea el futuro más cercano?

Gran Teatro Antonio Ferrandis (pza. del Ejército Español, 4).
Entrada: 10,50 a 15 €

PATERNA | 20 h

UN TAL SHAKESPEARE

Divertidísimo espectáculo bilingüe valenciano/castellano, donde viajaremos a las obras más reconocidas del genio teatral.

Auditorio Municipal (pza. de la Concordia, 6).
Entrada: 5 €

XIRIVELLA | 20 h

SEX ESCAPE. ¡IESCAPA COMO PUEDAS!

Dos parejas de amigos han quedado para jugar juntos una partida en el Escape Room más famoso de la ciudad, 'Sex Escape'. Entrar será fácil, salir... ¡ya lo veremos!

Teatro Flumen.
Entrada: 16 €

VALÈNCIA | 23 h

24 viernes y 25 sábado

BAJO TERAPIA

Tres parejas invitadas a participar de un aparente y sano esparcimiento terapéutico. Una maquinaria que dará rienda suelta a confesiones, reclamos, verdades y mentiras, difícil de detener.

La psicóloga dejó sobres con consignas que las parejas tendrán que abordar y analizar entre todos. Cada sobre que se abre propone nuevos e ingeniosos interrogantes, transformando la sesión en un caos desopilante.

Auditorio Germanías (c/ García Lorca, 6).
Entrada: 5 €

MANISES | 22:30 h

25 sábado

LAS COUCHERS

Consuelo y Socorro acompañan a su público en un viaje de sanación, superación y renacimiento personal. Ellas que se hacen llamar las Couchers, con su empresa de asesoramiento, ayudan a sus gentes a volver a la felicidad y paz interior.

Teatro La Agrícola (c/ Cervantes, 3).
Entrada: 5 a 6 €

ALBORAYA | 20 h

QUIÉN ESTÁ MIRANDO

Lluís y Tina, actores y productores, preparan una cena en su sala de cine privada, para ver el primer capítulo de la nueva temporada de su serie favorita. Han invitado a David y Conxa, una pareja con la que comparten la profesión, un

pasado y una plataforma de streaming, que ellos sepan.

La velada no empezará tan bien como esperaban, porque Lluís, enfermo de la tecnología, lo tiene todo conectado a la pantalla de cine, teléfono, ordenador, tableta, incluso el interfono por donde, sin querer, ven la conversación previa a entrar de sus invitados.

Tac (avda. Excelentísima Diputación, 16).
Entrada: 5 a 15 €

CATARROJA | 20 h

26 domingo y 27 lunes

PASIÓN (musical)

Via Crucis joven y cercano que pretende transmitir la Pasión de nuestro señor Jesucristo acompañada de música y letra. Representación artística que une música, poesía y contemplación, y que trata de sumergir al espectador en la intimidad silenciosa de Jesucristo, en el momento de su condena y muerte.

Teatro Olympia (c/ San Vicente Mártir, 44).
Entrada: 13 €

VALÈNCIA | D: 12 h y L: 20:30 h

29 miércoles

LAS NOVIAS VIUDAS

1 de abril de 1939. Remedios Planelles Beltrán, 23 años, se encuentra en el escenario desnudo del Teatro Principal de Alicante, habilitado como cárcel provisional. Viste un traje de novia, arrugado por el tiempo y teñido de negro.

Ella siempre ha deseado cantar en ese teatro, pero no en estas circunstancias. Y, ante un público que igual puede ser de 2023 que de 1939, cuenta y canta su historia de amor viudo, entre coplas, recuerdos e, incluso, alguna sonrisa.

Sala Russafa.
Entrada libre.

VALÈNCIA | 20 h

30 marzo al 2 abril

LA VIUDA VALENCIANA



Llega la primavera en València con fiestas, juegos y amores. ¿Amor? No. Hay una joven viuda que no quiere saber nada del amor. La viuda de esta historia quiere evitar casarse e irse de su tierra; quiere disfrutar de los hombres, del juego y del fuego; quiere ser el "ama de su casa" y de su vida.

Teatro Rialto.
Entrada: 16 €

VALÈNCIA | J: 19 h, V y S: 20 h, D: 19 h

HASTA QUE LA MUERTE NOS SEPRE

En el escenario un actor, una actriz y un músico. De edades parecidas, construyen dos personajes de los que entran y salen permanentemente: una pareja que se acaba de separar después de una larga convivencia en la que ambos han soñado acabar sus vidas junto al otro.

Tienen una hija, que hace que esa separación no sea tal, y que la famosa frase del rito católico adquiera todo su vigor: ¿hasta que la muerte nos separe?

Sala Russafa.
Entrada: 12 a 14 €

VALÈNCIA | J, V y S: 20 h, D: 19 h

31 viernes

LARGO Y TÁRSILO

En noviembre del 36 el gobierno de la República se traslada a València y a su presidente, Largo Caballero, lo acoge durante tres días una familia socialista. Allí convivirá con Társilo Peris, abuelo del autor.

Las posibles conversaciones entre un joven idealista y un político con experiencia han inspirado esta obra, que nos ayuda a entender el presente de nuestra sociedad.

Auditorio Moli de Vila (pza. Pinzón, 6).
Entrada: 4 a 5 €

QUART DE POBLET | 20 h

31 marzo al 2 abril

TERRA BAIXA (valenciano)



Desde el drama rural hacia la tragedia romántica, esta obra acaba al estallar en un último grito liberador, cuando el Manelic espeta, después de haber asesinado al amo: "He muerto el lobo! He muerto el lobo!". Tres veces, a fin de que quede claro.

El bien triunfa sobre el mal, la virtud sobre el vicio, la pureza de las montañas (cerca del cielo) sobre la mezquindad de la tierra baja (y, abajo de todo, la Barcelona industrial de finales del siglo XIX y sus miserias).

Teatro Principal (c/ Les Barques, 15).
Entrada: 18 a 24 €

VALÈNCIA | V y S: 20 h, D: 18 h

Otros



24 marzo al 2 abril

**HOUDINI:
HISTORIA DE UNA LEYENDA**


Espectáculo multidisciplinar con diez artistas en escena y una recreación fidedigna de los más espectaculares trucos de Houdini, donde veremos de todo: teatro, magia, escapismo, bailes increíbles, un vestuario y puesta en escena espectaculares... ¡y hasta una sesión de espiritismo!

Teatro Flumen.
Entrada: 24 €

VALÈNCIA
J: 18 h, V y S: 20 h, D: 19:30 h

Humor



22 marzo al 2 abril

**LOS MONÓLOGOS
DE LA VAGINA**

Una charla abierta sobre las mujeres y su sexualidad, los tabúes sociales, la represión y la incultura sexual. La clave de su éxito es la intemporalidad. Trata abiertamente sobre la sexualidad de la mujer, pero no entra en la tortuosa relación hombre/mujer.

Teatro Talia (c/ Caballeros, 31).
Entrada: 16 a 20 €

VALÈNCIA
X, J y V: 20 h; S: 18 y 20:30 h;
D: 18:30 h

24 viernes

LAS PUTAS AMAS (DE CASA)

Teatro Talia.
Entrada: 16 €

VALÈNCIA | 22:30 h

RAÚL ANTÓN (monólogo)

'Curiositat Valenciana' es su nuevo espectáculo en el que nos habla sobre Valencia, sus pueblos, tradiciones y costumbres. Siguiendo la línea de sus mejores monólogos, tratará algunos temas

de sus vídeos más populares, para que los puedas ver en directo.

Teatro Olympia (c/ San Vicente Mártir, 44).
Entrada: 16 a 18 €

VALÈNCIA | 23 h

25 sábado

DE BURGOS TAMBIÉN SE SALE


Un monólogo dónde por fin podréis conocer a otro burgalés que no sea el Cid Campeador.

Tac (avda. Excelentísima Diputación, 16).
Entrada libre (con consumición obligatoria).

CATARROJA | 23 h

FABRIZIO COPANO

Su nuevo show, 'El humorista', aborda los paradigmas del progresismo moderno y sus contradicciones desde una mirada personal y honesta, al tiempo que repasa los gobiernos mundiales, la fami-

lia y el sexo, así como las tensiones actuales entre lo moderno y lo tradicional.

Teatro Talia.
Entrada: 18 €

VALÈNCIA | 23 h

31 viernes

VALENCIA COMEDY

Los mejores monologuistas de València se suben al escenario de nuevo con su espectáculo 'Los más buscados'. Los siete componentes son: Rafa Alarcón, Óscar Tramoyeres, Jesús Manzano, Álex Martínez, Darío Piera, Pablo Carrascosa y Pablo de los Reyes.

Teatro Olympia.
Entrada: 16 a 18 €

VALÈNCIA | 22:30 h

MISS TUPPER SEX

Utilizando el fenómeno tupper sex -reunión de mujeres para hablar de sexo con venta de juguetes eróticos-, Pilar Ordóñez muestra en este espectáculo algunos de esos juguetes (y reparte preservativos y lubricantes entre el público), creando un animado monólogo de educación sexual con visión de género, donde la divulgación y el humor van de la mano.

Teatro Talia.
Entrada: 15 €

VALÈNCIA | 22:30 h

AQUÍ en València

¡La información más cercana!

**A PRINCIPIO DE CADA MES
NUESTRAS EDICIONES IMPRESAS**

Contenido inédito y local elaborado por nuestro equipo de redacción.

Y la actualidad del día a día en

www.aquienvalencia.com



CAPITAL



ÁREA METROPOLITANA



El censo fallero continúa aumentando y ya supera los 103.000 falleros y falleras

Consulte el plano con los puntos de reparto de nuestras ediciones impresas en la web.

La fortaleza con más historia de la Comunitat Valenciana

El castillo-convento de Montesa, de estilo gótico valenciano, fue de los más poderosos del Reino de València

FERNANDO TORRECILLA

El imponente castillo de Montesa, que fue la sede de la Orden de Montesa, estuvo calificado como uno de los más poderosos del Reino de València por sus gruesos muros, fuertes torres y espaciosa plaza de armas. De estilo gótico valenciano, hoy está en parte en ruinas tras ser dañado en el terremoto de 1748.

En su interior se hallaban el convento, la iglesia de la Orden, el palacio del Maestre y los cuarteles. Igualmente fue centro y refugio de los musulmanes disidentes, hasta abril de 1277, cuando el rey Pedro III de Aragón logró asaltar el castillo.

Diferentes áreas

De planta poligonal, se asienta sobre una gran roca de paredes lisas y verticales, trabajadas para adaptarlas a las necesidades de la época. Se accede mediante una rampa de herencia árabe que finaliza con una pasarela de madera, en su origen un puente levadizo.

Se aprecian dos áreas bien diferenciadas: la militar y el convento. Así, la zona de poniente, reservada a las funciones militares, acoge los restos de algunas dependencias como las caballerizas, almacenes, una cisterna y la torre del homenaje, con el escudo de la Orden.

Por su parte, los espacios estrictamente religiosos se localizan en levante, lugar de recogimiento y clausura donde se ubica el claustro, la sala capitular, la sacristía y la iglesia.

Su historia

Desaparecida la Orden del Temple, el rey Jaime II de Aragón -con el beneplácito del Papa- propuso la creación de una orden militar, de carácter nacional, por medio de los bienes que los Templarios y los Hospitalarios poseían en el antiguo Reino de València. Ofrecieron para ello la villa de Montesa y su castillo como sede.

El castillo contaba con dos áreas perfectamente diferenciadas: la zona militar y la religiosa



El monarca anhelaba una orden que se rigiera por los principios del Císter, es decir, austeridad, sencillez y sobriedad, estuviera sujeta al monasterio de Gran Selva y fuera, además, filial de la de Calatrava, aunque totalmente independiente. Así, el 22 de julio de 1319 se fundó de forma oficial la Orden de Santa María de Montesa.

Tras ceder el antiguo castillo musulmán a la nueva orden, se llevaron a cabo numerosas modificaciones para convertirlo en todo un ejemplo único de arquitectura militar y religiosa en la València medieval.

Su poderío

Unos años después, en 1347, la Orden de Montesa compró a Pedro IV de Aragón un buen número de villas y castillos, adueñándose de todo el Maestrazgo. Pasaba a ser, de este modo, el dominio señorial más grande del reino.

Con la fortificación totalmente renovada se convirtió asimismo en la casa madre de la orden y llegó a ser conocido como el Sacro y Real Convento de la Orden

de Santa María de Montesa y San Jorge de Alfama.

Un siglo más tarde, los Reyes Católicos incorporaron al patrimonio de la Corona los maestrazgos de las órdenes de Santiago, Calatrava y Alcántara, con el objetivo de minimizar el poderío de las mismas. Sin embargo, el maestre de la Orden de Montesa continuó con grandes honores y privilegios, además de seguir actuando de un modo independiente.

Veinte frailes

En el castillo solían vivir unos veinte frailes, cuya principal ocupación era la liturgia, bajo la regla de San Benito. Del gobierno

Hoy está parcialmente en ruinas debido al fuerte terremoto que sufrió en marzo de 1748

de los religiosos se encargaba un prior, hasta 1658 monje del monasterio de Santes Creus.

Un caballero de la orden, con el título de subcomendador, hacía las funciones de alcaide del castillo, mientras otro, de nombre subclavero, ejercía la jurisdicción en los pueblos de Montesa y Vallada.

Era tal su poder que cuando una persona quería recibir el hábito de caballero, tras pasar los trámites prescritos por los estatutos montesianos, pasaba al castillo de Montesa o a una iglesia, preferentemente de la orden.

Destruído por un terremoto

Un fuerte terremoto sufrido el 23 de marzo de 1748 provocó el derrumbamiento de gran parte del castillo-convento de Montesa. Este suceso, junto a tres réplicas ese mismo año, impregnó de pánico a los frailes, que decidieron trasladarse a la iglesia del Temple, en València, y el castillo quedó abandonado.

Sus propietarios no optaron por una posterior reconstrucción debido posiblemente a que el po-

der se había trasladado ya a la ciudad de València.

Monumento Nacional

El 13 de abril de 1926, durante el reinado de Alfonso XIII y a instancias de algunos caballeros de la Orden de Montesa, los restos del castillo fueron declarados Monumento Nacional. Décadas posteriores, en 1970, la propiedad del castillo pasó a manos del Ayuntamiento de Montesa.

Por último, a finales del siglo XX e inicios del presente se realizaron diversos trabajos arqueológicos, seguidos de obras de consolidación y restauración, como se aprecia en la reconstrucción de la sala capitular.

Fue declarado Monumento Nacional el 13 de abril de 1926, en tiempos de Alfonso XIII

Noche de Sant Josep con apuntes históricos

El origen de las celebraciones mayores en València nos puede llevar incluso más atrás del siglo XV, cuando comienza la devoción al santo

FERNANDO ABAD

Hay personas conocidas por su biografía, otras por su obra y unas cuantas más por una anécdota. Al gaditano José de la Croix o Lacroix, barón de la Bruère, por lo primero un tanto: no se sabe si nació en 1745 o en 1746, y solo hay fecha de desaparición, literal: 1816. Por lo segundo, fundó periódicos como el 'Diario Mercantil de Cádiz' (1802-1852) o el 'Diario de Valencia' (1790-1835).

¿Y la anécdota? Precisamente en el año 1792, en el 'Diario de Valencia', tenemos una de las primeras menciones a las fallas valencianas, con la queja de un vecino que consideraba que aquellos festejos y algarabías en las calles insultaban a Sant Josep. Dato curioso, puesto que otra de las primeras menciones a los festejos no distaba mucho: en concreto, en 1784. Y también era una queja.

Quejas y respuestas

Se trataba de una carta de un vecino, otro, solicitando la prohibición de fallas en las calles del cap i casal dada la mala imagen y... lo de siempre, hasta el punto de que desde 1870 la cosa llegó al puro ensañamiento contra celebraciones como esta y los Carnavales. Al menos, dio pie a iniciativas originadas por la lógica reacción defensiva desde la calle.

La revista satírica 'La Traca', en su primerísima etapa, la que va desde 1884 hasta 1887, se sumó al invento, promoviendo premios a los mejores monumentos de arte efímero (se tienen referencias de que el primero fue posiblemente el de 1789, en el hoy Casco Antiguo). No tardaron muchas décadas en arribar los primeros oficiales: los concedidos por el Ayuntamiento en 1901.

En tiempo de los romanos

¿Pero de dónde venía todo esto? ¿Realmente las fallas, dicen que denominadas así por la palabra latina 'facula' (diminutivo de 'faxcis', 'antorchas'), comenzaron en el siglo dieciocho? ¿O, como sostienen otros estudiosos, en realidad se gestaron en el siglo dieciséis, ya que la devoción a Sant Josep la tenemos documentada en la capital del Turia al menos desde el siglo quince? ¿Qué tal si nos vamos un poquito más atrás?

Nada, unas cuantas centurias: a tiempos de los romanos.



Las fiestas en la calle gozan ya de una antigüedad que va mucho más allá de lo supuesto.

A las saturnales romanas, de las que se tiene constancia al menos desde el 217 a.C. Del diecisiete al veintitrés de diciembre, originalmente en Roma, la capital, y luego extendidas a todas las colonias, tocaban tiempos de carnalidad, de igualdad, donde todo el mundo cruzaba el umbral de lo cotidiano y disfrutaba en libertad.

A lo largo de todo el año

¡Ah, Carnaval! Pues sí, una de las fiestas que generó, pero lo del jaraneo en las calles con sello romano iba a dejar muchos más posos de los que nos imaginamos. Por si fuera poco, mezclado con cultos, festejos o conmemoraciones de colonias más

septentrionales. Quizá llegaban desde allí los ritos del fuego, muy comunes en la Europa Central, herederos de sacrificios que en muchos casos se concretaban en metáforas: se quemaban muñecos.

Esta peculiar semilla romana, combinada con lo exótero, arraigó especialmente en el hoy Levante español, quizá cuestión de clima: sobre todo en verano, como las noches de Sant Joan, en torno al solsticio estival, pero también las Carnestolendas, que celebrábamos el mes pasado. En el fondo, servía cualquier estación. Como las Festes dels Folls o dels Bojos, con sus 'tapats', casi a lo largo de todo el año.

Fuera de la Comunitat

O las fallas, que en diferentes formatos se extendieron prácticamente por toda la hoy Comunitat Valenciana. La cosa iba de fuego purificador. En la no tan distante Cádiz, la Gades romana, la tierra natal de Lacroix y cuna del carnaval por estos pagos (y, gracias a la colonización de América, también de otros más lejanos), hay un antiquísimo resabio de las charangas, fogueadas por el siglo dieciséis, que nos puede resultar muy familiar.

Por la noche de festividad de San Juan allí, toca noche de Juanillos, unos muñecos de trapo que, a modo de fallas, inflaman politiqueos a los que se les practica el vudú de la ironía. Aquí, para cuando los vecinos

cabreados se lanzaron a mandar cartas, la realidad es que el espíritu de las fiestas de Sant Josep, al principio un solo día, el de la 'vespra de Sant Josep', ya había encarnado.

Corazón festero

Por supuesto, no existen legajos que anoten directamente el eslabón perdido de las Falles de València. Sí de la importante participación de los carpinteros en su origen, o de que en 1683 existe la primera anotación con la palabra 'falla' para referirse a la Fiesta. O también de que, a pesar de los parones, como en la Guerra Civil o el arranque de la pandemia, el caso es que siguen en pie.

València se convirtió en un corazón festero que iba a ir bombeando (aún lo hace) las venas dionisiacas de la Comunitat Valenciana. Se han ido extendiendo, oficialmente, a una semana laboral, la semana completa en realidad. Pero quizá esto se deba a un enraizamiento que quién sabe cuándo empezó en verdad.

Las primeras menciones a la Fiesta fueron quejas contra ella

La revista 'La Traca' promovió los primeros premios conocidos

Hay indicios de que se gestaran en el siglo XVI

ENTREVISTA > Diego Ferragud / Co-Fundador de Fallas Digitales (València, 3-mayo-1987)

«Fallas Digitales es la primera comisión fallera en el entorno digital o metatarso»

Hablamos con uno de sus creadores, Diego Ferragud, sobre la modernización y el futuro de la fiesta



ALEJANDRO CARRILERO

Charlamos con Diego Ferragud -uno de los fundadores de las primeras Fallas Digitales- que se define como “valenciano, fallero y apasionado de la tecnología”. De ahí que haya creado “una comisión fallera en un entorno virtual que pretende emular todos los actos falleros que se producen de forma física, para replicarlos en el mundo virtual y que así cualquier persona en el mundo pueda conocer el significado de una fiesta tan tradicional y centenaria como son las Fallas”.

Ferragud nos cuenta que la idea surge con la intención de que “los valencianos que están fuera de la ciudad durante las fiestas, el resto de España o del extranjero, conozcan de primera mano la historia y cultura que hay detrás de esta fiesta y hacerles partícipes a través del mundo virtual”, y añade que la finalidad

“es ser el altavoz de una fiesta centenaria, como son las Fallas, a través del metaverso”.

¿Cuál es el objetivo de las primeras fallas en el metaverso?

Fallas Digitales tiene como objetivo principal llegar a toda la gente que no tiene la posibilidad de adentrarse dentro del mundo fallero, y fomentar la divulgación de una tradición centenaria en cualquier rincón del mundo a través de la creación de la primera comisión fallera en el entorno digital o metatarso. Así, conseguir que las Fallas sean una fiesta más reconocida y valorada a nivel mundial gracias al entorno digital.

Además, esto supone el inicio de la modernización de las Fallas a las nuevas tecnologías emergentes actualmente, como el metaverso y, en consecuencia, una forma de conseguir la internacionalización de una fiesta tan importante para la ciudad.

¿Os habéis planteado en algún momento ir a registraros a la Junta Central Fallera para conse-

guir un número como una Falla más?

Por supuesto. De hecho, no solo nos lo hemos planteado, sino que nos hemos reunido con ellos para valorarlo. Nos han atendido excelentemente bien, pero también ha quedado claro que es una posibilidad muy complicada, ya que actualmente no se contempla la posibilidad de existir solo en un espacio digital sino que hay que cumplir con todos los requisitos del mundo físico, que en nuestro caso no terminan de encajar con nuestra visión.

¿Qué calendario de actividades está previsto para fallas?

Para este año, aunque este proyecto ha surgido hace relativamente poco y nuestra presentación en FITUR fue hace escasas semanas, hemos preparado unas actividades básicas para que comiencen a adentrarse dentro del entorno virtual.

Nuestro programa de actividades consistirá en la retransmisión en directo de los principales actos

falleros de València (Cridà, Mascletà, Ofrenda...), y posterior redifusión y una galería de arte con fotos de Fallas 2023 en nuestro metatarso.

¿Habrá plantà digital de la falla?

Sí. Estamos terminando de crear una plantà digital en nuestro casal fallero del metaverso y también queremos tener nuestra falla en formato NFT.

¿Cuál es la diferencia de un fallero a un 'fallero digital'?

El fallero de siempre suele ser valenciano y de una comisión de toda la vida porque su familia y amigos están allí. El Fallero digital puede ser cualquier persona, ya sea de la 'terreta', nacional o internacional.

¿Os gustaría participar en la Ofrenda o desfilas en una Ofrenda digital?

Nuestra idea es que la gente tenga la oportunidad de participar de forma física en la Ofrenda a través de cualquier comisión que esté colaborando con nosotros. Tenemos planteada además, para futuras ediciones, una Ofrenda digital donde con tu propio avatar puedas replicar la ofrenda a la Virgen. ¡Sería lo más y llamaría mucho la atención en un entorno virtual!

¿Cuántos falleros y falleras hay apuntados hasta el momento?

Actualmente tenemos 70 falleros digitales apuntados y un

par de comisiones falleras físicas que quieren colaborar con nosotros. ¡Estamos abiertos a todo el mundo ya que el objetivo principal es hacer de las Fallas una fiesta mundialmente conocida!

¿Por qué deberían las comisiones falleras participar en este proyecto?

Queremos que las comisiones falleras por un lado puedan vincularse en el entorno digitales a través de nosotros, ya sea representando en 3D su falla y que virtualmente cualquier fallero digital la pueda ver. Por otro lado, queremos que exista esa inclusión física por parte de los falleros digitales, a través de los diferentes actos que haga una comisión fallera en el mundo físico.

¿Y cuál crees que sería el motivo por el que la gente quiera apuntarse a una Falla digital?

Si las Fallas son Patrimonio Inmaterial, el metaverso completa esa definición. Apuntarse a la Falla Digital permite conocer de primera mano la historia y cultura que hay detrás de esta fiesta, poder entender el porqué de los monumentos falleros, hacer partícipes a todas las personas que pertenezcan a la comisión fallera para que puedan vivir y formar parte de esta fiesta desde una perspectiva diferente, e incluso actos falleros que se producen físicamente poder vivirlos en el entorno digital.

«Supone el inicio de la modernización de las Fallas a las nuevas tecnologías emergentes actualmente, como el metaverso»

«Si las Fallas son Patrimonio Inmaterial, el metaverso completa esa definición»

«El fallero digital puede ser cualquier persona, ya sea de la 'terreta', nacional o internacional»

Uno de los mejores Museos de Soldaditos de Plomo del mundo

Situado en el centro de València, dispone de más de 95.000 piezas y hace un recorrido por los acontecimientos más relevantes de la historia

FERNANDO TORRECILLA

Uno de los pasatiempos favoritos en décadas pasadas -aquellas en las que no había tantas posibilidades tecnológicas- era montar durante largas horas maquetas de soldaditos de plomo. Los aficionados a esa pasión, muchos todavía, tienen en el museo L'iber una visita obligada, pues se trata de una de las muestras más impresionantes de este segmento en todo el planeta.

Ubicado en el precioso Palacio de Malferit, próximo a la Catedral de València, dispone de más de 95.000 piezas, de las que una parte son únicamente de la colección privada que llegó a reunir Álvaro Noguera Giménez en su vida. En la actualidad dirige este apasionante museo su hijo Alejandro Noguera.

Un recorrido histórico

Sin duda, en el L'iber, Museo de Soldaditos de Plomo, se aprecia por medio de sus salas un singular recorrido por toda la humanidad. Uno de sus objetivos, señalan los responsables, es transmitir la historia y la cultura a los más pequeños -así como a los adultos- y para ello se organizan también talleres infantiles, cursos, conferencias, presentaciones de libros e incluso viajes.

El taller 'Yo quiero ser faraón', por ejemplo, fue uno de los más exitosos y acercó a los niños la historia de la milenaria civilización egipcia, que participaron en la creación de una máscara de faraón personalizada.

Junto a las estancias permanentes, que detallaremos a continuación, el museo brinda a los visitantes interesantes exposiciones temporales, como la del cómic europeo, en el que se puede conocer de primera mano la pequeña aldea gala que sobrevivió a la invasión romana, el poblado de Lucky Luke o los agentes especiales de la T.I.A. Mortadelo y Filemón.

Su objetivo es transmitir la historia y cultura a los más pequeños, mediante cursos, talleres y conferencias



Principales salas

La llamada 'Torneo en Oxford Tirant lo Blanc' es la primera maqueta que encuentra el visitante al acceder al museo. Está inspirada en uno de los torneos que aparecen en la famosa novela de caballerías, escrita por Joanot Martorell en el siglo XV y constituye una excelente representación del mundo medieval.

La escena rinde homenaje al propio Álvaro Noguera, reconocible por la heráldica de los ropajes -en posición de combate- y a la ciudad de València, por medio de las armas de los caballeros de las familias nobles de esa época.

Por su parte, la maqueta de la 'Batalla de Almansa', que tuvo lugar el 25 de abril de 1707 en la localidad manchega, es la de mayor tamaño del centro, con 9.000 figuras que ofrecen uno de los momentos decisivos de ese conflicto. Dicho combate marcó un antes y un después en la historia de España: ponía fin a la dinastía de los Austrias y daba comienzo la de los Borbones.

Los ejércitos de ambas, las Dos Coronas por el bando Borbón

y la Gran Alianza en defensa de la Casa de Austria, se enfrentaron en la amplia llanura de Almansa para decidir el futuro de la corona española. La victoria borbónica significó, entre otros aspectos, la abolición de los fueros de València, un castigo infringido a la ciudad por su alianza con los Austrias.

Más atractivos

'La Entrega de Llaves de Granada' está inspirado en una obra de Francisco Pradilla Ortiz, uno de los máximos exponentes de la pintura histórico-romántica de nuestro país. Trata la rendición de Boabdil, último sultán nazarí

de Granada, frente a los Reyes Católicos: intentó resistir, pero debido al agresivo cerco cristiano no tuvo otra opción que entregar su reino.

Mientras, '55 días en Pekín' es un reflejo de la película rodada en 1963 sobre la resistencia de los representantes de las potencias europeas y de Japón que, ante continuos asedios, se refugiaron durante cincuenta y cinco días en el barrio de las embajadas de Pekín.

Relata cómo en 1900 diversas potencias extranjeras inten-

taron incrementar su poder colonialista sobre China, situación que provocó el alzamiento de los llamados 'boxers', una sociedad secreta china antiimperialista y antijaponesa.

Homenaje a Napoleón

Capítulo aparte merece el homenaje que el museo rinde a la figura de Napoleón Bonaparte, el conquistador francés. En la auténtica joya de la muestra, las figuras representan a los granaderos napoleónicos, soldados especializados en el manejo y arrojado de granadas de mano. Eran tan apreciados por el emperador que se convirtieron en su propia guardia personal.

Son piezas muy antiguas, de inicios del siglo XIX, y fueron realizadas por el francés Lucotte, primer fabricante de soldaditos de plomo en tres dimensiones.

En la base de la figura se aprecia el grabado de una abeja, detalle que indica que probablemente pertenecieron al hijo de Napoleón, el futuro rey de Roma, porque la abeja fue el emblema imperial.

Además de sus salas permanentes, los visitantes pueden disfrutar de sus interesantes exposiciones temporales

La muestra es únicamente una parte de la colección privada que reunió Álvaro Noguera Giménez

«Esto es oro, chata»

Bebida valenciana por excelencia, la horchata es muy popular en verano por su alto poder refrescante

FERNANDO TORRECILLA

Aseguran que cuando el rey Jaime I probó por primera vez esta singular bebida quiso saber de qué se trataba. La joven que se la había servido le contestó, nerviosa, que era leche de chufa, a lo que el monarca inmediatamente le rebatió que aquello no era leche, sino “oro, chata”. Y de ahí, el nombre de horchata. Sin embargo, pese a lo bonito de esta singular historia, no es más que una leyenda.

La etimología correcta señala que el nombre de horchata procede del participio italiano ‘orzata’ y del latín ‘hordeata’, que significan “hecha con orzo o cebada”, que era cómo se elaboraba la bebida en un primer momento. La receta, lógicamente, se ha ido modificando con el paso del tiempo, incorporando cereales y tubérculos, entre ellos la chufa, pero al principio la horchata no era más que agua de cebada.

Bebida de verano

Sin duda, la horchata de chufa es una de las bebidas más populares durante los meses de verano, por su alto poder refrescante. Puede incluso ser un buen sustituto de la leche para las personas que no toman este alimento al estar cargada de nutrientes, minerales y vitaminas.

Originaria de la localidad valenciana de Alboraya, se prepara con agua, azúcar y chufas molidas (o molidas), junto a otros ingredientes que potencian su sabor, como la canela y la piel o cáscara de limón. Se suele consumir como postre o merienda, en este caso habitualmente acompañada de fartones, dulce típico de nuestra comunidad autónoma.

Muy popular es ahora solicitarla granizada, especialmente en los días de más calor, o sin azúcar, pues se trata de una bebida muy calórica.

Cómo se elabora

Para elaborar la horchata el primer paso es lavar los mencionados tubérculos, las chufas, que seguidamente pasan a un



molino para ser trituradas. Se deja entonces un tiempo en maceración -se calcula que unas ocho horas-, se prensa varias veces y se obtiene el extracto final.

Al líquido que hemos logrado, una vez tamizado, se le agrega entre 100-150 gramos de azúcar por litro y se agita para su rápida disolución. La horchata obtenida se deja reposar en temperaturas de 0°C y, una vez fría, ya está lista para su degustación.

Indicar que la chufa es un pequeño tubérculo subterráneo, de aspecto parecido a la avellana, que procede de las raíces de la planta Juncia Avellanada. Para su cultivo necesita tierra areno-

sa, suelta y temperaturas suaves, tan habituales en las tierras valencianas.

Propiedades beneficiosas

Considerada desde la antigüedad como fuente de nutrientes y vitaminas -ya se producía en el antiguo Egipto-, estudios médicos avalan los múltiples beneficios que tiene la horchata por sus propiedades digestivas, gracias a su alto contenido en almidón y aminoácidos.

Del mismo modo, algunos especialistas remarcan que también es rica en minerales, entre ellos, el fósforo, magnesio, potasio, calcio y hierro, además de grasas insaturadas y proteínas.

Se trata de una bebida energética y nutritiva, de origen totalmente vegetal, y con propiedades cardiovasculares similares a las del aceite de oliva, contribuyendo a disminuir el colesterol y los triglicéridos por su alto índice de ácido oleico.

Rica en proteínas

La horchata, como avanzábamos anteriormente, también es rica en proteínas, al contener cinco de los diez aminoácidos esenciales. Por ello, su recomendable consumo contribuye a la dilatación de las paredes de los vasos sanguíneos, mejorando el riego sanguíneo general.

Puede consumirse como postre o merienda, en este caso acompañada de fartones, dulce típico valenciano

Otros beneficios de la bebida de chufa es que es antidiarreica -con excelentes propiedades digestivas-, cardiovascular -gracias a su contenido en grasas monoinsaturadas- y diurética, baja en sodio, siendo apta para personas con ácido úrico o hipertensión. También para celíacos, intolerantes o alérgicos, al no contener cafeína ni gluten.

Todas estas virtudes hacen de la horchata de chufa un alimento completo por su aportación de macro y micronutrientes para el organismo.

Dieta mediterránea

Por todo ello, prosiguen los expertos, la horchata de chufa debe estar considerada como uno de los componentes tradicionales de la dieta mediterránea. Junto con las verduras en las ensaladas, las legumbres variadas en los diferentes arroces, el pescado, las carnes blancas, el aceite de oliva y los cereales, es la bebida refrescante por excelencia.

Sus propiedades nutricionales le permiten cumplir con creces las características del resto de alimentos considerados constitutivos de la dieta mediterránea. Posee, de hecho, condiciones que pueden reducir el riesgo de ciertos cánceres.

Por último, el consumo de la horchata debería aconsejarse y fomentarse mucho más de lo que habitualmente se hace, insisten. Adicionalmente recuperaríamos un aspecto nutricional y tradicional ventajoso, infinitamente mejor que el que proporcionan las bebidas carbonatadas y edulcoradas.

Contiene numerosas propiedades beneficiosas para nuestro organismo, al ser energética y rica en proteínas

Se prepara con agua, azúcar y chufas, además de otros ingredientes que le dan ese peculiar y delicioso sabor

El acervo fílmico de la Comunitat Valenciana

La Filmoteca arrancaba en los años ochenta con el fin de preservar el patrimonio audiovisual producido desde las tres provincias

FERNANDO ABAD

Nacido en el seno de una familia acomodada valenciana, pero de transparentes orígenes, el arquitecto del cap i casal, Cayetano Borso di Carminati González (1900-1972), que salpimentó las ciudades de València y Alicante con edificios neoclásicos, casticistas y 'art déco', lo gró, según la crítica, una de sus grandes obras con el teatro-cine Rialto (1939), fachada muy reconocible para la cinefilia en la Comunitat Valenciana.

La edificación, que, pese a lo que pueda parecer exteriormente, posee una complicada planta, iba a transmutar en los ochenta sus dependencias (cine y teatro, restaurante y salón de té) en sala de proyecciones cinematográficas, otra pequeña para representaciones teatrales, la grande remozada y un 'music-hall' en el sótano. Oficialmente entre 1986 y 1987, abría su sede central la Filmoteca Valenciana.

Los orígenes varios

Bueno, esto es lo sencillo: la historia posee más vericuetos. Para empezar, desde los setenta existía en el cap i casal delegación regional (para la actual Comunitat), de oscuros resultados, de la Filmoteca Española. Y en realidad, la Valenciana ya había sido creada por decreto en enero de 1985. Se integraba en 1986 en el recién oficializado Instituto Valenciano de Artes Escénicas, Cinematografía y Música (IVAECM). Y comenzaba a perfilarse la actual cinemateca.

Se hacía cargo del proyecto su principal impulsor, el valenciano Ricardo Muñoz Suay (1917-1997), muy ligado al cine como productor de Unión Industrial Cinematográfica SA (Uninci), asociado al realizador Juan Antonio Bardem (1922-2002) y al torero y apoderado Domingo Dominguín (1895-1958), padre de los matadores Pepe (1922-2003) y Luis Miguel Dominguín (1926-1996). En 1988, se instalaba por fin la Filmoteca en el edificio Rialto.

La recomendación de la UNESCO

El arranque de La Filmoteca lo dirigía, pues, Muñoz Suay, quien estuvo ligado a películas como 'Bienvenido, Mister Marshall' (1953) de Luis García Berlanga (1921-2010) o 'Viridiana' (1962) de Luis Buñuel (1900-1983). En marzo de 1990 de-



'Castigo de Dios' (1925), melodrama rural de Hipólito Negre, una de las primeras recuperaciones de la Filmoteca Valenciana.

jaba el testigo en manos del periodista y gestor cultural Joan Álvarez, de Mislata (l'Horta Sud). La entidad se transmutaba en 1998 en el Instituto Valenciano de Cinematografía Ricardo Muñoz Suay. ¿Pero por qué una cinemateca?

En la Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en Belgrado, del veinticuatro de septiembre al veintiocho de octubre de 1980, se recomendaba: "Las imágenes en movimiento son una expresión de la personalidad cultural de los pueblos, y a causa de su valor educativo, cultural, artístico, científico e histórico, forman parte integrante del patrimonio cultural de una nación".

La federación mundial

¿Cuál fue el origen de las filmotecas?, ¿y la primera? Al empresario y camarógrafo polaco Bolesław o Boleslas Matuszewski (1856-1944), empleado de la pionera empresa Lumière y más tarde fotógrafo y documentalista oficial del zar Nicolás II (1868-1918), se le atribuye el primer intento de crear una entidad que conservase el patrimonio fílmico. Aquí un acervo

alimentado por el propio Matuszewski y asalariados.

Pero el primer proyecto que cuajó fue el de 1933 en Estocolmo, al fundarse la Svenska Filmsamfundet (Sociedad Sueca del Cine). No tardaron en seguirle otras: Berlín (1934), Londres y Nueva York (1935), París (1936) y Bruselas en 1938, año en que se constituye la International Federation of Film Archives o Federación Internacional de Archivos del Film (FIAP, por Fédération Internationale des Archives du Film), en la que participa la valenciana desde noviembre de 1989.

Se crea la nacional

La FIAP acopiaba sus primeras imágenes secuenciales en París, auspiciada por cuatro de las filmotecas del momento: el British Film Institute (BFI), la Cinémathèque Française, el Museum of Modern Art (MoMA, que arrancaba en 1929, antes

que su cinemateca) y el Reichsfilmarchiv. A España tardó en llegar este movimiento: en 1953, cuando se funda la Filmoteca Nacional de España.

La actual Filmoteca Española, integrada en la FIAP desde 1958, y que llegó a presidir el valenciano García Berlanga entre 1978 y 1983, la impulsó su primer director, el periodista, crítico e historiador cinematográfico Carlos Fernández Cuenca (1904-1977). La entidad ejerció en solitario su labor, dentro del territorio español, durante el franquismo, con la excepción de la activa delegación-filial Filmoteca de Cataluña (luego Catalunya), de 1972.

Las otras españolas

Al llegar democracia y autonomías, crecieron las cinematecas: Filmoteca Vasca (Euskadiko Filmategia, 1978), de Zaragoza

(1981), Canaria (1984), Regional de Murcia (1986), de Andalucía (1989), Centro Galego de Artes da Imaxe (CGAI, 1990), de Santander (1991), de Castilla y León (1991), de Asturias (1991), Arxiu del So i de la Imatge balear (ASIM, 1999), de Albacete y de Cantabria Mario Camus (2001), de Extremadura (2003), de Navarra (2011) y de La Rioja Rafael Azcona (2012).

Con tales bagajes y compañeros, la Filmoteca Valenciana ha seguido creciendo; aparte de la central, en el Rialto, más sedes: para Documentación (en el mismo cap i casal) y Archivo (en Paterna, l'Horta Nord), y, para proyecciones, Rialto y Jardín del Turia (sesiones veraniegas), Teatro Arniches (Alicante) y Paraninfo de la Jaume I, Teatro del Raval y Museo de Bellas Artes (Castellón). Para seguir conservando el patrimonio fílmico, como pide la UNESCO.

Su impulsor fue el cineasta valenciano Ricardo Muñoz Suay

La entidad participa en la federación internacional desde 1989

Berlanga llegó a presidir la española entre 1978 y 1983

La perseverante Comunitat con botas

La producción del calzado valenciano, con municipios como Elche, Elda y Vall d'Uixó a la cabeza, ocupa prácticamente a las tres provincias

FERNANDO ÁBAD

Durante el siglo décimo, pleno califato de Córdoba, las acequias ilicitanas con sus correspondientes molinos no solo iban a servir para calmar la sed de bancales y parterres. También habrían de convertirse en la fuerza motriz que movió 'almás-seres' (almazaras), para producir aceite, y, en especial a partir de los sesenta del pasado siglo, telares mecanizados para fabricar textiles y el calzado heredero de las artesanales 'espardenyes' (alpargatas).

Elche, en el Bajo Vinalopó, constituye sin duda la bandera de la producción de calzado desde la Comunitat Valenciana. Incluso, desde el siete de octubre de 2010, fecha de su constitución, figura como la sede de la Asociación Valenciana de Empresarios del Calzado (AVECAL). Le seguirían, en el imaginario popular pero también por las cifras, las industrias del zapato en Elda (Medio Vinalopó) y de la Vall d'Uixó (Plana Baixa).

El repunte castellonense

La localidad castellonense, por cierto, que a principios del siglo diecinueve ya se había convertido en puntera en la fabricación de alpargatas, llegó a albergar la que en su tiempo se anotó como la empresa del sector más importante española. Nacida en 1882, la firma de la familia Segarra llegó a copar hasta el quince por cien de la producción nacional, con un ritmo de tres millones y medio de pares de zapatos al año.

Hubo picos como el de 1959, con 3.554.082 pares. Pero finalmente Segarra no pudo competir con otros productos más ligeros y baratos. Cerraba en 1992, aprisionada por unas deudas que ya habían llevado a la directiva a presentar una suspensión de pagos (como un concurso de acreedores, pero con duración indefinida) en septiembre de 1976. Con todo, el municipio no cejó en la dedicación al calzado, compaginada con la alfarería.

Calzado español

No obstante, alrededor del cuarenta y dos por cien del



Las fábricas de calzado abundan por el entramado industrial de la Comunitat Valenciana | Bolsero

calzado español procede de la industria ilicitana. Buena parte para consumo interno, pero, pese a que China lidera el mercado exportador, con más del sesenta por cien de ventas, seguido de India, Brasil y Vietnam, la Comunitat Valenciana continúa al frente de las exportaciones nacionales, según datos de la Federación de Industrias del Calzado Español (FICE), fundada en 1977 y sita en Madrid.

Como reseña la FICE en su informe sobre el sector en 2022, la Comunitat Valenciana alcanzaba el 41,7 por cien de las exportaciones nacionales, mientras que los otros focos españoles del sector, Aragón y La Rioja, registraban un 6,8 y un 4,7 por cien respectivamente. El peso del calzado levantino en la facturación mundial aún es lo suficientemente importante como para no asustarse ante la productividad de los gigantes.

Interrelaciones comerciales

Al frente de ellos, la estadounidense Skechers, fundada en 1992 y que en el último censo orgullosoaba 27.988 millones de euros en ventas, convirtién-

dola en la principal empresa mundial del sector. Aunque alpargatas, botas, sandalias, zapatos o zapatillas se suelen manufacturar por estos lares desde negocios familiares. Y necesitan de ayudas. No hablamos ahora de cooperación (los recortes de prensa anotan interrelaciones comerciales entre las rivales Elche y Vall d'Uixó), sino de industria auxiliar.

Este ramaje industrial precisa de tratamiento de piel natural o sintética, de textiles, de un contingente de aparadoras y, menos, aparadores (cosen las piezas del calzado), empresas que preparen las suelas, sean del tipo que sean... Y la posterior comercialización. Y ahí tiene mucho que decir casi todo el área de la Comunitat Valenciana. Allí donde existan empresas que pueden generar

esto, se originará una, como en Crevillent (Bajo Vinalopó), emporio alfombrero.

La industria auxiliar

En la provincia de València, por ejemplo, tenemos industria auxiliar del calzado en Burjassot (l'Horta Nord), Gandia (La Safor), Museros (l'Horta Nord), Ontinyent (Vall d'Albaida), Quart de Poblet (l'Horta Sud), Paterna (l'Horta Nord), Riba-roja de Túria (Camp de Túria), además de la propia capital, el cap i casal, y su pedanía Benimàmet. Y eso por citar únicamente a los primeros de las listas digitales seleccionadoras de negocios.

Si repetimos las búsquedas en la provincia de Alicante, nos aparecen Elche y Crevillent (Bajo Vinalopó), Elda (Medio

Vinalopó), Salinas y Sax (Alto Vinalopó), Petrer (Medio Vinalopó) y, claro, la propia capital provincial. En ambos casos, además, la actividad se encuentra más o menos concentrada en áreas que, si miramos un mapa, con sus correspondientes carreteras, comprobamos que enlazan con puertos y aeropuertos.

Constante crecimiento

Según los datos oficiales, bien que referidos la mayor parte de las veces a empleos directos, el pasado año llegaron a trabajar en la industria del cuero y el calzado española en torno a las 58.200 personas, con un crecimiento de mano de obra del 23,7 por cien con respecto al pandémico 2021, pero también un 3,2 por cien más que el pre-pandémico 2019.

No cabe duda de que la covid-19 ha sajado lo suyo, pero también queda muy patente que a este sector aún le queda carburante y que, al margen de los centros productores de calzado, la Comunitat Valenciana en sí es un inmenso sistema de acequias y molinos industriales y comerciales en activo.

Segarra llegó a copar el 15% de la producción nacional

El 42% del calzado español procede de la industria ilicitana

En 2022 trabajaron en el sector aproximadamente 58.200 personas

Guadassuar, baluarte de la majestuosa iglesia de San Vicente Mártir

Su espectacular parroquia, levantada en diversos estilos, hace de la localidad una parada imprescindible

FERNANDO TORRECILLA

Guadassuar es un pequeño municipio de la comarca de la Ribera Alta, situado a unos cuarenta kilómetros de València, que tiene como principal atractivo la extraordinaria iglesia parroquial de San Vicente Mártir, realizada en estilo Renacentista a mediados del siglo XVI.

De origen árabe, la localidad pasa a ser cristiana tras la rendición de Alzira en 1242, con la condición que se respetaran sus costumbres, lengua y religión, hecho por el cual el lugar no figura en el Libro del Repartimiento de València.

Perteneció a la Corona más de tres siglos, hasta que Felipe II le concedió a Guadassuar la independencia municipal bajo el título de 'Real Universidad'.

El templo religioso

La actual edificación de su iglesia de San Vicente Mártir, citada en el siglo XIV, es de 1560 y sobresale por la espectacular portada renacentista exterior. La parroquia tuvo que ser reformada dos siglos más tarde, ya en estilo barroco, destacando entonces la incorporación de la cerámica valenciana de los zócalos.

Es en estas mejoras, realizadas entre 1577 y 1578 por el maestro Joan Matalí, cuando se construyen las fachadas exteriores que han llegado a nuestros días, mientras en el siglo XVIII, concretamente en 1730, se documenta la remodelación barroca de su interior.

Cómo es

La iglesia presenta una única nave con capillas, por medio de unos contrafuertes que dividen el espacio interior en cinco tramos. La nave central finaliza en un ábside pentagonal y con cubierta en bóveda estrellada. Remarcar que esta cubierta es de crucería, al tiempo que las capillas laterales poseen bóvedas con lunetos.

Su interior es gótico, circunstancia que contrasta con el marcado estilo renacentista de su fachada principal, sin duda uno de los mejores ejemplos del Renacimiento. El material empleado en su construcción es la mampostería reforzada con sillares en las esquinas y contrafuertes.

A los pies del edificio se sitúa la torre campanario, de planta cuadrada, que se erige sobre la torre defensiva árabe de la pri-



mitiva alquería musulmana de Guadassuar. Esto define su carácter exento, con un cuerpo de campanas con arcos diagonales (rematados por otros arcos diagonales con linterna).

Nuevas reformas

A lo largo de la rehabilitación del siglo XVIII se decoraron las columnas, ahora con un aspecto más recargado al presentar decoración vegetal en el tercio inferior, un fuste acanalado y los capiteles compuestos.

Poco después se decoró también todo el perímetro interior del templo con un zócalo de cerámica y se creó la Capilla de la Comunión, en el lado del Evan-

gelio. Muestra planta de cruz griega con cúpula central sobre un tambor, decorado con pinturas neobarrocas de mediados del siglo XX.

Finalmente, en el exterior se llevó a cabo un nuevo tejado sobre el ya existente, reforzado todo

ello con la presencia de gárgolas en algunos de los contrafuertes.

Más reclamos

Otros atractivos de la localidad son la ermita de San Roque, construida en 1648 y declarada como Bien de Interés Local. En su interior se puede admirar la excelente talla barroca del Santísimo Cristo de la Peña, en la que descansan los restos del Padre Estanislao María de Guadassuar, el que fuera prior capuchino hispano-lusitano de su orden.

De igual forma, la Casa de la Pedra, actual biblioteca municipal, situada en la antigua 'Casa del trigo y otros cereales' y de estilo gótico. Anteriormente, en

Su singular fachada renacentista es uno de los mejores ejemplos del Renacimiento

su interior se alojó un convento de monjas de las Hermanas de la Doctrina Cristiana (1904) y una escuela de párvulos llamada San José (1911).

La Alquería Torre Borrero es una construcción histórica, perfectamente conservada y Bien de Relevancia Local. En su origen fue una torre defensiva, parece ser de origen hispano-musulmán, y se destinó a un uso agrícola con el paso del tiempo.

Fiestas

Sus fiestas patronales, dedicadas a San Vicente Mártir, se celebran la semana del 22 de enero, con procesiones, pasacalles, mascletás y buen ambiente. Uno de los actos más esperados es la llamada 'Repartición de la Carne', en la que se rememora el momento en el que los quintos entregaban comida a los más necesitados para que pudieran comer algo el día de la fiesta grande.

En la actualidad se hace una cabalgata con carrozas y se dan regalos, mistela y los tradicionales rollos antes del pregón.

Ya a mediados de agosto tienen lugar la Asunción (día 15) y San Roque (16), con las Danzas de Guadassuar, declaradas como Patrimonio Cultural y Fiestas de Interés Turístico. Esta tradición comenzó cuando Jaime I 'El Conquistador' visitó el municipio después de conseguir València. En el Ayuntamiento se conservó durante muchísimos años la silla en la que el monarca se sentaba para contemplar el singular baile.

Otros atractivos son la ermita de San Roque, la Casa de Pedra y la Alquería Torre Borrero

El templo religioso, del siglo XVI, está declarado Bien de Interés Cultural desde 1997

El misterio de la casa abandonada de Náquera

El grupo de investigación Hela descubre la realidad de esta apasionante historia

FERNANDO TORRECILLA

La parapsicología estudia supuestos fenómenos psíquicos -como la telepatía o la percepción extrasensorial- y otras afirmaciones paranormales, principalmente relacionadas con experiencias cercanas a la muerte o apariciones. Tiene tanto adeptos como detractores, está considerada una pseudociencia y es rechazada por la mayoría de la comunidad científica.

En las siguientes líneas les relatamos lo que vivió el grupo de investigación Hela en sendas visitas a una casa abandonada de Náquera (València), situada a la entrada de la localidad y que escondía una leyenda local. Sin inquilinos desde tiempos pretéritos, son muchas las historias que dicen allí sucedieron, distorsionadas con el paso de los años.

La leyenda

La misteriosa casa, señala la leyenda, perteneció a un bondadoso médico que únicamente cobraba a los que podían pagarle, e incluso compraba de su propio bolsillo los medicamentos que necesitaban los pacientes. A cambio, algunos le llevaban presentes como naranjas, gallinas o un poco de aceite de oliva.

Sin embargo, parece ser que esa amabilidad era únicamente de puertas afuera y en el seno de su familia era una persona totalmente diferente. Los maltratos psicológicos y físicos a su mujer e hijo eran diarios, hasta tal extremo -prosigue la narración- que acabó asesinando a ambos y los enterró en los alrededores de la casa.

Primera visita

Frente a esta supuesta historia, el grupo Hela al completo no dudó en desplazarse hasta Náquera para conocer de primera mano la realidad de esa misteriosa casa. Llegaron cargados de todos sus aparatos de investigación, dispuestos a pasar la noche con el objetivo de intentar recoger alguna psicofonía.

La casa, imponente, con una gran marquesina sostenida por pilares redondos y flanqueada por palmeras, les recibió en total soledad y oscuridad. Comenzaba entonces una labor de indagación que resultó infructuosa, pues el equipo sensitivo no sintió que hubiera nadie enterrado junto al inmueble, ni tampoco discusiones, maltratos o muertes trágicas en el lugar.

Sí percibieron vagas psicofonías y a una señora mayor, de pelo canoso, postrada en una



cama en una de las habitaciones de la planta superior, cuidada por un niño al que tenía gran estima.

Al día siguiente

El grupo decidió, no sin resignación, regresar sin haber podido constatar nada de lo que les habían contado. Pero al día siguiente la mayoría tuvo la fuerte sensación que algo les quedaba por descubrir en Náquera y así lo fueron trasladando uno a uno: ¿qué se nos ha pasado por alto?, se repetían.

Ante tal unanimidad pensaron en volver a la casa la semana siguiente, aunque en esta oca-

sión con apenas cuatro miembros del grupo. Equipados con la grabadora digital, se dispusieron a recorrer todas las estancias, sin perder ningún detalle. Pero qué sorpresa cuando abrieron una puerta de lo que parecía un pequeño armario empotrado y se encontraron con una escalera que conducía a un piso superior.

El descubrimiento

Sensiblemente emocionados llegaron a una habitación llena de documentos y fotografías esparcidas por el suelo. Recogieron más de 200 instantáneas de los antiguos dueños de la casa en diferentes celebraciones, y de inmediato vieron que algo no cua-

draba, pues las imágenes reflejaban a una familia numerosa, no solo marido, mujer e hijo.

Recién levantados al día siguiente, se dedicaron a revisar todo lo obtenido en la casa, apreciando en diversas cartas y documentos nombres y apellidos. La incredulidad era cada vez mayor y rápidamente comenzaron a investigar en la red quiénes eran esas personas, hasta conseguir un número de teléfono fijo.

Llamaron y les contestó un hombre, que en principio pensó que se trataba de una broma. Al comprobar que no era así -mediante el envío de capturas a su móvil- verificó ser uno de los niños que aparecían en las fotos.

La historia real

Poco después se puso en contacto con el grupo la madre de ese señor, la antigua dueña de la casa, que accedió a una entrevista en persona. Sin duda, para los componentes de Hela era fundamental descubrir si era verdad o no la historia que les habían indicado.

La mujer, de unos 70 años, agradeció enormemente que le retornaran unas fotografías que ya daba por perdidas y pasó a detallar qué había sucedido en su propiedad. Expuso que la familia de su marido eran tratantes de aceite y habían heredado la casa, que la disfrutaban especialmente en verano porque les gustaba más el campo que la playa.

Jamás hubo un médico en la familia: ella se dedicó al arte y su marido, con el que todavía convive, siguió con la tradición de sus progenitores. La casa exactamente no fue abandonada, sino donada al Ayuntamiento de Náquera, que como es evidente no se preocupó de su cuidado.

La leyenda dice que fue propiedad de un médico que mató a su mujer e hijo, enterrando allí sus cuerpos

Tuvieron que visitar la casa en dos ocasiones para conocer la verdad que escondía

La parapsicología, con tantos adeptos como detractores, está considerada una pseudociencia

ENTREVISTA > Pedro Barberá Pastor 'Peter Paellas' / CEO (València, 15-septiembre-1983)

«La paella valenciana es una Denominación de Origen que se debe preservar»

Charlamos con el creador de la plataforma que pone en contacto a personas que hacen paellas con otros que desean probar el típico plato valenciano

ALEJANDRO CARRILERO

El valenciano Pedro Barberá estaba un día en su casa y le entraron ganas de hacer una paella valenciana. En ese momento, el joven no tenía pareja y le parecía que hacer una paella para él sólo sería demasiada cantidad. De ahí surge la idea de crear una plataforma que pone en contacto a cocineros y cocineras expertos en paellas y personas que quieren probar este tradicional plato valenciano.

Barberá se define como “una caja de sorpresas, intrépido y visionario”. En su web peterpaellas.com se “conoce gente en una experiencia gastronómica”, y tiene como objetivo “abrir al mundo las casas de los paelleros”.

Así, la plataforma pretende poner en contacto a aspirantes a ‘mestre paeller’ y amantes del arroz. Desgranamos cómo funciona el ‘Tinder de la paella’, que empareja a cocineros y amantes del arroz en una diferente y “tradicional” experiencia gastronómica.



El perfecto anfitrión

Si precisamente tú, o alguno de tus amigos o amigas, sois esa persona a la que siempre se le encarga hacer la paella, “disfruta compartiendo su arte y su entorno” y quiere sacarse un extra... esta es vuestra plataforma. Las quedadas son totalmente personalizables, la idea es que cada uno gestione y personalice la experiencia como desee.

En este sentido, los interesados tan solo deben apuntarse en la página web, “marcar el lugar donde es posible compartir el cocinado de una paella, recibir a los acompañantes y pasarlo muy bien”. Así, el objetivo de la plataforma pasa por “compartir los gastos con todos aquellos que participan en la experiencia”, y la propia plataforma ingresa el cien por cien del precio total del pago que hagan cada uno de los comensales.

En esta línea, la iniciativa debe ser entendida como una experiencia gastronómica en torno al arroz (o al plato elegido), y tiene por tanto unos mínimos que todo anfitrión deber cumplir: “nunca comer con tenedor directamente de la paella, enseñar correctamente a comer la paella y disfrutar y hacer disfrutar de la

experiencia”, según reza en su manual de buenas prácticas.

Paella ‘lovers’

“Gente sin complejos y abiertos a nuevas experiencias” son algunos de los rasgos comunes que comparten los perfiles de los usuarios de la plataforma. Amantes de la paella, y también de la fideuà (es otro de los platos típicos que se pueden ofrecer para degustar a través de Peter Paella).

En la plataforma, que cuenta con su propio ranking de los mejores maestros paelleros, hay cerca de doscientos inscritos deseosos de mostrar al mundo sus dotes con el plato de domingo en València por excelencia.

A las experiencias gastronómicas alrededor de la paella los interesados e interesadas se pueden apuntar de forma individual o en grupo, combinándolo además con la posibilidad de conocer gente nueva, incluso de diferentes nacionalidades o culturas.

Denominación de Origen

Todo el mundo, en principio, es bienvenido a ser anfitrión o invitado en las quedadas que se organicen a través de la platafor-

ma, a excepción de aquellos que pongan pimiento, guisantes o chorizo a la paella. Los ingredientes deben ser “los de toda la vida: pollo, conejo, judía plana, garrofó y tomate. ¡Nunca guisantes o chorizo!”.

De hecho, Pedro Barberá, CEO de la plataforma, pone de relevancia como la paella valenciana es una “Denominación de Origen que se debe preservar”; y de ahí que haga una clara apuesta por los ingredientes más tradicionales de la receta y, aunque cada uno le dé su toque personal, que respete al máximo la auténtica tradición paellera.

El ‘mestre paeller’

Así, desde la plataforma se está preparando el ‘Peterpaellazo’, que es el concurso en-

tre cocineros de la plataforma. Se trata de buscar y localizar al mejor de los mejores, el ‘mestre paeller’ por excelencia de estos cocineros y cocineras amateurs que deciden compartir sus trucos y secretos con los amantes del arroz.

Con el objetivo de “abrir al mundo las casas de los paelleros”, las personas inscritas en la plataforma comparten esos trucos que pasan de generación en generación para darle ese toque especial a la paella. Desde la forma de echar el arroz de la tía María a cómo y cuándo se pone el romero según el tío Vicent, hasta el momento exacto y cómo debe reposar para que salga un poquito de ‘socarrat’.

Más allá del arroz con cosas

Ante el éxito de la iniciativa y la repercusión de la misma, la propia plataforma ha ampliado la posibilidad de que la experiencia gastronómica gire entorno a otros tipos de arroces, también muy de la ‘terreta’.

Así, un arroz negro, un arroz a banda, el arròs del senyoret o la paella de bogavante se unen a la fideuà -y obviamente a la paella valenciana- para fomentar desde esta plataforma lo que suponen el cocinado y preparación de dichos platos: compartir buenos momentos -gastronómicos y de la vida- en la mejor compañía.

El perfecto anfitrión es «alguien que disfrute compartiendo su arte y su entorno»

«Gente sin complejos y abiertos a nuevas experiencias» son los usuarios de Peter Paellas

Se pone en marcha el ‘Peterpaellazo’, concurso para encontrar al mejor cocinero o cocinera de paellas