

Alicante

Casas rurales con encanto

Cofrentes, Lliria y Alzira

Rutas a caballo

Inma Bermúdez

Diseño Valenciano

Espai d'Art Contemporani

A través de los ojos de Darcy

Sumario



24



08



10



16

CVNEWS

Agència Valenciana del Turisme
Av. Aragón, 30, 8º • 46021 Valencia
Tel. 963 986 000 • Fax 963 986 001

2012[79]
Email: cvnews@comunitatvalenciana.com

© Agència Valenciana del Turisme. Área de Promoción y Comunicación Turística.
Servicio de Comunicación Turística.
Comité de redacción: Paula de Cubas, Isabel Palafox, Carmen Sahuquillo, Juan Muñoz, Javier Herraiz, Antonio Martín, Maica Botella.
Maquetación: Catherine López.

www.comunitatvalenciana.com



ACTUALIDAD 03

- La tercera: La **Festa d'Algemesí**, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad ... 03
- La empresa del mes: **Marjal Costa Blanca** Eco Camping Resort de Crevillent..... 04
- **Fotografía profesional** en Cullera 04
- Declarada BIC la **Santantonada** de Forcall 05
- La Luz de la Imágenes restaura el **palio de Gorga** 05

N@VEGANTES/ NOVEDADES EN LA RED 06

- Información **meteorológica** en comunitatvalenciana.com 06
- Liderazgo de la **Guádelocio.com** 06
- Nueva web de la bodega **Pago de Tharsys** 07
- **Novedades** en la red 07

A DOBLE PÁGINA 08

El **Espai d'Art Contemporani** de Castelló invita a conocer la obra de Darcy Lange.

A FONDO 10

Rural Alicante, siete casas con encanto en la Costa Blanca.

EL RINCÓN DEL VIAJERO 16

Itinerarios ecuestres por Alzira, Cofrentes y Lliria.

ENCUENTRO CON INMA BERMÚDEZ 24

Entre el ornamento y la funcionalidad.

NUESTRA OFERTA 28

- Vino: **Verdil de Daniel Belda**, blanco mediterráneo 28
- Como nuevo el ostensorio de la **iglesia de San Esteban** de Valencia 28
- Mil narcisos en las **lagunas de la Mata y Torrevieja** 29
- La **ostra Perles de València** se presenta en sociedad 29

FLASH NOTICIAS 30

- Primavera en **Mundomar**
- Segorbe Nostrum en la guía **Flos Olei 2012**
- Proyección internacional de **Berklee Valencia**
- **Nico Terol**, una curva en el Circuit

EDICIONES 31

AGENDA 32



La UNESCO declara Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad la Festa de la Mare de Déu de la Salut de Algemés

La UNESCO ha inscrito la Festa de la Mare de Déu de la Salut d'Algemés en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en la última reunión del Comité del Patrimonio Inmaterial celebrada en Bali. La organización internacional ha destacado que la Festa de Algemés cumple todos los requisitos para obtener esta inscripción como el de la promoción del diálogo intercultural y ser testigo de la creatividad humana reflejada en rituales practicados en colectividad.

La UNESCO ha resaltado que la Festa de Algemés combina la dimensión ritual, festiva y artística del patrimonio intangible de esta localidad valenciana. Las procesiones, que forman parte de la Festa desplegada en Algemés, recorren el corazón de la ciudad y reafirman los lazos colectivos y el sentimiento de pertenencia de sus habitantes. Sus rituales, transmitidos de padres a hijos, cristalizan en una serie de manifestaciones diferentes: expresiones orales como teatro, música con 63 composiciones, danzas y representaciones con reminiscencias de

Festa de Algemés

Un tesoro etéreo

cultos cristianos, musulmanes y judíos; culturas que entretijeron la esencia de esta tierra y que se materializa en la creación de los instrumentos musicales, en la inspiración de las melodías y la variada indumentaria utilizada en la fiesta. Todos estos elementos la han convertido en modelo de referencia de las fiestas tradicionales valencianas.

La fiesta mayor de Algemés, en honor a la Mare de Déu de la Salut, se celebra los días 7 y 8 de septiembre y es el máximo exponente de la religiosidad popular de la localidad. La Festa ha sido la base para la recuperación de las danzas, bailes populares que existían en otras poblaciones y que gracias a la Festa se han vuelto a instaurar.

Conjuntos plásticos como la *Muixeranga*, bailes como *els Bastonets* o *els Tornejants* e incluso la música con que se acompañan de *tabal i dolçaina* son el producto de haber sabido mantener y conservar un aspecto fundamental de la cultura valenciana.



INFORMACIÓN

Museu Valencià de la Festa
C/ Nou del Convent, 71
46680 Algemés
Tel. 962018630
www.museuvalenciadelafesta.com



MARJAL COSTA BLANCA ECO CAMPING RESORT

AP-7. Salida 730 (Catral-Crevillent)
03330 Crevillente • Tel. 965 484 945
www.marjalcostablanca.com

Marjal Costa Blanca Eco Camping Resort de Crevillent, uno de los campings más modernos de Europa de cuatro estrellas, posee una superficie más de cuatrocientos mil metros cuadrados junto al parque natural de El Hondo. El complejo destaca además por su sostenibilidad y eficiencia energética, que se traduce en el reciclado selectivo de materiales, el uso de energía solar térmica y la recuperación de aguas pluviales para riego.

Sus instalaciones están divididas en zonas de servicios, restauración, atención médica, peluquería, salón social y supermercado, entre otras. La oferta de servicios se complementa con varias instalaciones deportivas como pistas de tenis, baloncesto, y padel, así como un rocódromo y un campo de golf en miniatura.

El resort posee una zona de acampada con mil quinientas parcelas que van desde los noventa metros cuadrados a los ciento ochenta, todas ellas con toma de agua, electricidad, TV y desagüe.

Marjal Costa Blanca Eco Camping Resort tiene además una zona de bungalows dotados de dos habitaciones, salón, cocina, cuarto de baño y terraza. De las zonas comunes destacan el restaurante, bar, pub, gimnasio, piscinas de verano y dos climatizadas, spa con saunas y baño turco, parque infantil y zonas de petancas y barbacoas.

El complejo vacacional se encuentra rodeado de localidades turísticas y lugares de interés histórico, cultural y de ocio como el parque natural de El Hondo, Orihuela, Elx y Alicante.

CERTAMEN DE FOTOGRAFÍA PROFESIONAL

La Asociación de Fotógrafos Profesionales de Valencia (AFPV), organizadora del **Certamen de Fotografía Profesional de la Comunidad Valenciana**, celebrado el pasado febrero en Cullera, ha otorgado a Víctor Manuel López Postigo de Elche, el Premio Comunitat Valenciana en la modalidad de Retrato; el de Publicidad comercial fue para la obra de Xanti Rodríguez Urriaga, de Azpeitia (Guipúzcoa); el de Gráfico-social, a Josu Izarra García de Vitoria-Gasteiz; y el de Boda, a Jorge Miguel Jaime Báez, de la localidad valenciana de Canet d'En Berenguer.

El Certamen de Fotografía Profesional es uno de los más prestigiosos en el ámbito fotográfico profesional español y se ha consolidado como una de las manifestaciones artísticas y de imagen más importantes de la Comunitat Valenciana. Prueba de ello es que se presentaron más de 400 fotografías en las modalidades de Retrato, Publicidad-Comercial, Gráfico-Social y Boda.

El certamen se celebra cada dos años paralelamente a las Jornadas Internacionales de Fotografía y Vídeo Profesional organizadas por la AFPV. A lo largo de sus diez ediciones, han asistido más de tres mil fotógrafos y han impartido sus conocimientos más de 150 ponentes de toda Europa y América especializados en distintos campos del arte fotográfico, desde la fotografía de autor hasta la de boda pasando por el estudio, publicidad, moda, naturaleza, glamour o desnudo artístico.

www.afpv.es



Foto de Jorge Miguel Jaime Báez, ganadora en "Boda" del X Certamen de Fotografía Profesional de la Comunidad Valenciana 2012.

RESTAURACIÓN DEL PALIO DE GORGA

La **Fundación de Luz de la Imágenes** ha finalizado la restauración del palio de Gorga, una pieza textil confeccionada en 1808 en tisú de seda con bordados de hilos metálicos y de seda. Miguel Olcina Sempere, quien donó el palio a la iglesia parroquial de la Asunción de Nuestra Señora de Gorga, pagó por la pieza 5120 reales en los albores del siglo XIX.

Este palio manifiesta la influencia de los diseños de las sederías valencianas, reflejado en el cromatismo de la ornamentación floral y aplicado a un repertorio de motivos neoclásicos. El dosel adopta forma rectangular y en su centro destaca un óvalo con la eucaristía sobre rayos de esplendor. Arriba, a los lados, penden sendas filacterias con la fecha de realización: 1808.

La pieza, que fue trasladada al taller de La Luz de las Imágenes de Bétera, presentaba diversos deterioros debido a la exposición a cambios bruscos de temperatura y humedad, ya que se utiliza en la procesión del día del Corpus. A esto se suman los efectos del paso del tiempo en un almacenaje inapropiado.

Tratado con microaspiración, se han limpiado las manchas puntuales y se han corregido las deformaciones mediante humidificación con humidificador de ultrasonidos con vapor frío. El forro original, debido a su mal estado de conservación se ha lavado y consolidado, y sobre éste se ha colocado un nuevo forro.

www.laluzdelasimagenes.com



SANTANTONADA DE FORCALL, BIEN DE INTERÉS CULTURAL

El Consell ha declarado Bien de Interés Cultural Inmaterial la fiesta de la Santantonada de Forcall, municipio que acoge estas celebraciones desde hace seis siglos. La Santantonada es una celebración teatral en honor a San Antonio Abad que finaliza con la quema de una barraca de brezo.

La festividad de San Antonio es una de las fiestas con mayor implantación territorial en la Comunitat Valenciana y ocupa un lugar importantísimo en el calendario festivo del invierno. En torno a trescientos municipios valencianos homenajean al santo patrón de los animales de servicio y compañía con algún tipo de prácticas, como hogueras, bendición de panes y tortas, bendición de los animales y representaciones de la vida del santo.

La Santantonada de Forcall se celebra el fin de semana más próximo al 17 de enero y se desarrolla durante tres días. Los desfiles transcurren por las principales calles del casco antiguo de Forcall, incluida la plaza, donde se monta la cabaña.

La fiesta es una representación teatral popular de la vida del santo, en la que aparecen una serie de personajes que responden a una especie de jerarquía ritual, y aunque ninguno es más importante que el otro, todos tienen una función específica siempre relacionados entre sí, formando un conjunto que puede resultar contradictorio y en el que se combina la anarquía de movimientos y el orden de actuación.

www.forcall.es



INFORMACIÓN METEOROLÓGICA

El pasado mes de enero se han incorporado a la red de estaciones de información meteorológica del portal turístico oficial de la Comunitat Valenciana en internet tres nuevos equipos situados en los municipios de Alboraya, Calpe y Altea.

Estos nuevos equipos facilitan en tiempo real, con la actualización de los datos cada pocos segundos, información sobre el viento, la temperatura, las precipitaciones, la humedad, la presión barométrica e incluso sobre la intensidad de las radiaciones solares y el índice ultravioleta. Además, estos equipos facilitan información de almanaque como las horas de salida y puesta del sol, así como de las fases lunares.

Las nuevas estaciones buscan dar un mejor servicio, que sea de utilidad para los amantes de los deportes náuticos. Por ello se han instalado en puntos estratégicos como el puerto en el caso de Calpe, el hotel Villa Gadea en la playa de l'Olla en el caso de Altea y en la playa de Port-Saplaya en el caso de Alboraya.

La red de estaciones meteorológicas del portal turístico de la Comunitat Valenciana cuenta en la actualidad con 23 equipos repartidos por las provincias de Castellón, Valencia y Alicante, tanto en ubicaciones de costa como de interior. Este servicio se suma al de las previsiones meteorológicas de municipios, zonas y espacios turísticos de la sección *El Tiempo* del portal turístico, una de las más visitadas por los internautas que supera ampliamente el millón de consultas anuales.

GUÍA DE LOCIO.COM, EL PREFERIDO

La reciente encuesta de NetObserver confirma el liderazgo del portal [Guiadelocio.com](http://www.guiadelocio.com) entre los usuarios, a gran distancia de otras guías generalistas o temáticas *online* dedicadas al tiempo libre. Las conclusiones de esta encuesta analizan las preferencias de los internautas en nueve categorías diferentes: actualidad, información general, gastronomía, empleo, carreras, videojuegos, deporte, guías de compras, comparadores de precios, *websites* de opinión de consumidores, de pequeños anuncios, guías de salidas y ocio, venta a particulares y portales familiares.

Un 17% de los internautas sitúa a [guiadelocio.com](http://www.guiadelocio.com) como su página web preferida en el sector, a gran distancia de otros como Lanetro.com o Salir.com, también presentes en el ranking. De hecho, el segundo en dicha clasificación, Cinesa.es, es el preferido para un 6,7% de los usuarios. Mientras que Lanetro.com se coloca en tercer lugar con un 5%.

Las clasificaciones de NetObserver han sido realizadas a partir de los votos efectuados por los usuarios habituales de cada una de las categorías de páginas web seleccionadas por Harris Interactive para esta segunda elección.

El portal mantiene informados a sus usuarios, con una continua actualización de sus contenidos, de las actividades de ocio que se desarrollan en todas las provincias españolas, ofreciendo toda la información necesaria para disfrutar del cine, el teatro, la gastronomía, la música, la noche, la cultura y el ocio infantil.

www.guiadelocio.com



NUEVA PÁGINA WEB DE LA BODEGA PAGO DE THARSYS

La página web de la bodega Pago de Tharsys ofrece un menú interactivo, en español e inglés, con varias y atractivas secciones. La página, que responde a la propia filosofía de la bodega de innovación, originalidad y calidad, se ha estructurado en secciones dedicadas a la Bodega, Vinos, Vendimia nocturna, Visitas y tienda, Hotel Rural, Blog y Contacto.

La sección de la Bodega, está dividida a su vez en tres apartados: viñedo, instalaciones y elaboración. A través de la sección de los Vinos el internauta puede realizar un recorrido por toda la producción e incluye explicaciones e información sobre la cata de cada uno de los siete - Gran Reserva, Selección Bodega, Merlot, Nuestro Bobal, Vendimia nocturna, Carlota Suría Reserva y Dulce.

También se describe la cata de los once cavas que elabora esta bodega valenciana - Gran Reserva, Millésime, Millésime Rosé, Único, Brut Nature, Rosado Brut, Carlota Suria Brut Nature, Carlota Suría Brut, Dominio de Requena Brut Nature, Dominio de Requena Brut y Domino de Tharsys Brut.

Destaca la sección del Hotel Rural en la que se ofrece información práctica y gráfica sobre La Caseta de Tharsys, un alojamiento que forma parte de los servicios de la bodega. Finalmente, desde el Blog se puede acceder e interactuar con las noticias, eventos sociales y otras actividades relacionadas con la bodega.

www.pagodetharsys.com

NOVEDADES EN LA RED

Rutas y cultura en la Montaña de Alicante ·

www.muntanyadalacant.com

La página web de la Asociación de Alojamientos Rurales de la Montaña de Alicante promueve la identidad de la oferta turística de sus comarca y da a conocer sus recursos turísticos, valles y municipios. Esta página ofrece información exhaustiva de casas rurales compartidas, no compartidas, hoteles rurales con todos los servicios y albergues. En el apartado de ocio la página se estructura en secciones como parques naturales, vías verdes, rutas, fiestas y costumbres. El portal informa de los próximos cursos en la Red CdT de Centros de Turismo, de ofertas de trabajo y de ayudas y subvenciones.

Recorrido por la Basílica de los Desamparados ·

www.basilicadesamparados.org

La página web de la Real Basílica de Nuestra Señora de los Desamparados de Valencia ofrece una completa información para navegantes, visitantes y feligreses que va desde la propia historia del templo hasta una visita virtual por su interior, pasando por una galería fotográfica, compuesta por casi medio centenar de imágenes, así como los horarios de culto, confesión y rosario. Desde la *homepage*, estructurada en quince secciones, se accede a Historia, Sagrada Imagen, Culto, Archicofradía, Maides, Corte, Escolanía, Seguidores, Oraciones, Museo Mariano, Visita Cultural, *Mater Desertorum*, Galería Fotográfica, Enlaces y Contacto.

Club de Restauración para Celíacos ·

www.restauracionparaceliacoscv.com

La Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR) ha puesto en marcha, con la colaboración de la Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte, y el respaldo de la Asociación de Celíacos de la Comunitat Valenciana (ACECOVA) y de la Federación Española de Celíacos (FACE), el Club de Restauración para Celíacos. Los restaurantes participantes disponen de un distintivo ubicado a la entrada del local que los identifica. Además, se ha elaborado la guía de establecimientos pertenecientes al Club de Restauración para Celíacos, así como un portal en internet.



Darcy Lange

Estudio de un artista en su trabajo

El nuevo proyecto expositivo del **Espai d'art Contemporani de Castelló (EACC)**, dedicado a la obra de Darcy Lange (1946-2005), examina la trayectoria artística de este pionero neozelandés del vídeo. Nacido en Urenui, Taranaki, Aotearoa Nueva Zelanda, la práctica de Lange abarcó tanto la escultura como el vídeo, la fotografía, el cine y el flamenco. Esta muestra, que permanecerá en el EACC **hasta el próximo 29 de abril**, brinda la oportunidad de examinar el proyecto de Lange en el momento preciso de su creación, dentro del contexto histórico y social.

INFORMACIÓN INFORMATION

Espai d'Art Contemporani de Castelló
C/ Prim, s/n • 12003 Castelló
Tel. 964 723 540
www.eacc.es



A finales de los sesenta, Darcy Lange realizó sus primeras esculturas abstractas y en 1971 abandona su carrera como escultor y se inclina por el medio cinematográfico

Darcy Lange utilizó fotografía y vídeo para explorar y documentar *People at work*, rodada en el Reino Unido, España y Nueva Zelanda. En 1972 documentó el trabajo en fábricas y minas inglesas. En 1975 realizó *Cantavieja*, donde refleja el trabajo del campo en España. Al poco, regresó a Nueva Zelanda, donde documentó la existencia de los trabajadores, esta vez en Taranaki, y la lucha de los activistas maoríes por conquistar los derechos sobre la tierra de Auckland.

Desde un punto de vista temático, *People at work* sitúa el trabajo de Lange dentro del cine documental y fotografía de carácter social y de una genealogía ideológica compartida, propia de los años treinta. Aquellas piezas le convirtieron en uno de los primeros en incorporar el plano secuencia para registrar en tiempo real las acciones de personas afanándose en sus labores cotidianas. Su experimentación de la imagen en movimiento y la imagen fija desembocó en un uso paralelo de la fotografía, el filme y el vídeo, tomados simultáneamente.

El poder que el primer vídeo portátil tenía, frente al cine o la fotografía, de ofrecer feedback en vivo y grabado permitía utilizarlo como medio al servicio de la crítica y el análisis, como un catalizador de cambio social. Lange intensificó la relación con los sujetos de sus grabaciones mostrándoles el mate-

rial grabado. En sus estudios de trabajo en escuelas de Birmingham y Oxfordshire, Lange grabó a profesores en las aulas y luego las reacciones de estos y de los alumnos ante las cintas. En aquellos estadios iniciales del vídeo se carecía de medios electrónicos de edición, lo que impedía convertir la cinta en un producto acabado, una circunstancia que estimuló el desarrollo de una estética «procesual» del vídeo. Lange nunca concibió esas cintas como obras terminadas, sino como «investigaciones» y como «un proceso educacional». Las reacciones de sus sujetos frente a las cintas se convirtieron en parte integrante de su corpus artístico guiándole en su desarrollo.

Con motivo de esta exposición se editará un relato sobre el artista, así como sobre su contribución a la expansión del vídeo como medio. El historiador Benjamin H. D. Buchloh analiza la historia de la fotografía documental y el vídeo conceptual para digni-

ficar el trabajo que Lange realiza en sus retratos. El crítico Guy Brett aborda el trabajo de Lange a la luz de los rumbos actuales de la cultura de pantalla y las décadas recientes de la performance y su documentación. El escritor de cine Lawrence McDonald analiza la obra de Lange en relación con el documental y la etnografía. El fotógrafo John Miller y Geraldene Peters, comentarista de estudios de los media, amplían el foco situándolo en el Mori Land Project y lo conectan con las prácticas videográficas y filmicas y con el activismo vinculado a los derechos maoríes sobre el territorio en Aotearoa Nueva Zelanda. Pedro G. Romero se refiere al flamenco como una herramienta para la supervivencia y una forma de vida y profundiza en la devoción de Lange por la guitarra flamenca y por su maestro Diego del Gastor de Morón de la Frontera. El artista conceptual Dan Graham habla del interés de Lange por la música del flamenco y del compromiso que ambos compartieron por todo lo concerniente a la comunidad y la justicia social.





Seis destinos **Siete** casas

Fueron, en su día, casas solariegas o mansiones en las que vivían o pasaban largas temporadas las clases más pudientes, y otras fueron lugares de trabajo como riu-raus o almazaras, donde los menos privilegiados se ganaban el jornal. En cualquier caso, las **siete casas de Rural Alicante** son esplendorosas atalayas que añaden a sus comodidades el respeto por el paisaje, el patrimonio, la gastronomía y la naturaleza. Son moradas que sintetizan en ellas la historia de la provincia y constituyen el punto de partida perfecto para transitar por la diversidad geográfica del sur de la Comunitat Valenciana.

Un recorrido por pueblos blancos, tranquilos y cercanos al Mediterráneo, como **Alpatró** y **Benimeli** en la Marina Alta. Otros entre montañas esplendorosas y valles verdes, como **Benilloba**, **Alcoleja** o **La Torre de les Maçanes**. Incluso, alguno en planas tierras agrícolas como las de Catral, regadas por la acequia Mayor del Segura en el corazón de la fértil huerta de la Vega Baja, la comarca más sureña de la provincia de Alicante.

CVNEWS propone un recorrido por las siete casas de Rural Alicante, una por una, paso a paso, y conocer así seis hermosos y, para muchos, desconocidos pueblos del interior de Alicante.

CASAS SINGULARES

La **Asociación Rural Alicante-Casas Singulares** ofrece desde 2008 una cuidada selección de casas rurales con encanto en distintas poblaciones del interior de la provincia de Alicante.

La asociación nació merced a la inquietud de un grupo de propietarios para promocionar y comercializar conjuntamente una oferta referente de **Turismo Rural de Calidad** en la Comunitat Valenciana. El objetivo es proporcionar alojamientos singulares que ofrezcan un alto nivel de instalaciones y servicios, gestión profesional y atención personalizada con sus huéspedes. La mayoría de las casas ostentan la certificación de Q de Calidad, Categoría Superior ó máximas clasificaciones por ASETUR y gestionan sus alojamientos de acuerdo con estas directrices. Las casas son edificios antiguos o históricos, masías, fincas, casas de campo o de pueblo, que han sido restauradas por sus propietarios respetando la arquitectura tradicional pero combinando instalaciones modernas para una estancia cómoda y agradable.

Las casas están en el medio rural o en pequeños pueblos del interior y son de dos tipos: casa rural de alquiler completo y casa rural por habitaciones u hotel rural.

Todos los alojamientos de Rural Alicante-Casas Singulares comparten una misma filosofía: ofrecer lo mejor a sus clientes.



La Asociación Rural Alicante-Casas Singulares ofrece una cuidada selección de siete casas rurales con encanto en distintas poblaciones del interior de la provincia

EL MORAL. LA TORRE DE LES MAÇANES

La Torre de les Maçanes debe su nombre a una antigua fortificación almohade situada en la parte alta de la población y evoca además un pasado de tradición hospitalaria ya que la palabra valenciana *maçanes* significa masías. Todavía se puede disfrutar de algunas de ellas como la de los Castellanos, el Comanaor, Mareta, la Foia Boix y el Buitre y que son vestigios de una ancestral sociedad agrícola. Además, la Torre de les Maçanes guarda tesoros urbanos notables como la Casa Alta, torre almohade del siglo XIII, que antaño fue torre-vigía y que en hoy alberga el museo etnográfico del municipio tras una magnífica restauración. La Iglesia de Santa Ana, el Pou de la Neu y el Sanatori son otros de los atractivos de esta verde localidad de la comarca de l'Alacantí. Los domingos tiene lugar un mercadillo tradicional, donde es posible encontrar fresquísimas frutas, verduras, encurtidos y otros productos de la zona.

Y en este pueblo histórico y agreste están las dos casas de El Moral: Casa Cañona y Casa Piteta. Los dos inmuebles se han rehabilitado manteniendo la arquitectura tradicional, con muros de piedra, vigas de madera, suelos hidráulicos y de barro cocido, pero a su vez están dotadas de todas las comodidades para brindar a sus ocupantes una estancia de calidad, única y confortable. Las dos casas están unidas en su interior y cada una de ellas posee dos habitaciones de matrimonio con cama supletoria y baño completo en cada una, además de salón y cocina comedor.



LA CARRASCA CASA RURAL. CATRAL

La fértil huerta del Segura en la comarca de la Vega Baja cobija la casa rural La Carrasca, una antigua masía construida en los albores del pasado siglo XX a un kilómetro y medio de la localidad alicantina de Catral. Esa huerta, de catorce mil tahullas y regada por la acequia Mayor y otros acueductos menores llamados arrosas como La Madriguera, Hornos, Albellón y San Juan, es principalmente de cítricos, alcachofas, brócoli, cereales y granados. Desde la robusta ermita de la Purísima, el monumento más antiguo de la comarca y dedicado a la advocación de la Inmaculada Concepción, la mirada sobrevuela plantaciones y planicies tapizadas de verde hasta perderse más allá de la cuenca de la Acequia Mayor ideal para dar paseos en bicicleta. Otros monumentos son la ermita de Santa Águeda y la iglesia de los Santos Juanes.

La Carrasca se compone de dos viviendas independientes y contiguas, la Casa Naranja y la Casa Limón, que comparten el jardín y el huerto. La Carrasca tiene también una piscina con hidromasaje, cama de agua y lámina para cervicales ubicada entre naranjos y perfectamente integrada en el paisaje. La Casa Limón tiene ocho plazas en tres habitaciones dobles y dos individuales y la Casa Naranja ofrece otras ocho plazas más dos supletorias. La casa se ha restaurado y cuenta con todas las comodidades actuales pero mantiene el encanto rústico. La casa, rodeada de arbolado entre el que destacan carrascas, alcornoques, moreras, palmeras, pinos, naranjos y limoneros, cuenta además con un pequeño huerto con hortalizas de temporada de cultivo ecológico y un gallinero para uso de los visitantes. La casa dispone también de una barbacoa y dos paellers con leña.

Recientemente se le ha concedido el distintivo Marca Parcs Naturals de la Generalitat Valenciana con el producto Turismo de Naturaleza vinculada al Parque Natural del Hondo. La Casa está, además próxima a los otros humedales del Sur de Alicante como las Salinas de Santa Pola y Lagunas de la Mata-Torrevieja.



Las casas son edificios antiguos o históricos, masías, fincas, casas de campo o de pueblo, que han sido restauradas respetando la arquitectura tradicional

ALBEREDA, CASA RURAL. BENILLOBA

La Sierra de Aitana da cobijo a Benilloba, antigua alquería, cuyas empinadas calles revelan su pasado musulmán. Desde las estribaciones de Aitana, la mirada sobrevuela la población hasta perderse entre sus estrechas callejuelas, también por los parajes del Salto, La Cruceta y los estanques del río Frainós, donde todavía pueden verse los restos de un acueducto musulmán y dos molinos harineros. Y es en el corazón de Benilloba donde está Albereda, una casa también de origen árabe.

El edificio se ha rehabilitado respetando sus valores arquitectónicos pero sin renunciar a ninguna comodidad. Tranquilidad, paz, trato familiar y un hermoso entorno definen este establecimiento. La casa consta de tres dormitorios dobles, todos con baño privado, con capacidad para seis personas, y una habitación tipo loft con tres niveles y capacidad para otras seis personas. Esta habitación tiene un ambiente con sofá cama, sillones y baño y otros dos con dos camas cada uno. En las habitaciones predomina la madera de sus techos, lo mismo que en otras estancias como la biblioteca, el comedor, la sala de juegos o la bodega. La casa posee, además, una tranquila terraza y está rodeada de un precioso jardín mediterráneo con unas espectaculares vistas a la montaña.

Albereda casa rural ha sido calificada por la Agència Valenciana del Turisme como de Categoría Superior.



CASA SASTRE SEGUÍ. ALPATRÓ

Un campanario, el de la de la iglesia de la Asunción de Nuestra Señora, emerge esbelto y airoso sobre Alpatró, un pueblo tostado por el sol mediterráneo y que pertenece a la Vall de Gallinera. Un lugar espectacular siempre, que se convierte en extraordinario cuando llega la floración de los cerezos, uno de los espectáculos más bellos que ofrece la naturaleza. En la plaza de la Font, muy cerca del campanario de la iglesia, de planta cuadrada y vanos en cada uno de sus lados, hay una fuente de la que día y noche mana agua límpida y cristalina y junto a ella está la casa Sastre Seguí.

La casa Sastre Seguí, construida en los albores del siglo XIX, posee cinco habitaciones, cuatro dobles y una de matrimonio, y está decorada con piezas restauradas y combinadas con detalles funcionales que le dan un toque señorial y actual al mismo tiempo. Entre las estancias de la casa destaca la antigua cuadra convertida en un agradable rincón de descanso. La almazara, donde se hacía el aceite, se ha convertido en la actualidad en un precioso salón donde se celebran diversos eventos como catas de vinos, cursos de idiomas, celebraciones familiares o reuniones empresariales. La cocina está perfectamente equipada con todos los electrodomésticos necesarios, como también vajilla y cubertería. Además posee dos patios, uno de ellos con piscina y barbacoa.

La Casa Sastre Seguí está incluida en la guía de Casas con Historia, posee Cinco Espigas concedidas por. La Asociación Española de Turismo Rural (Asetur), la Conselleria de Turismo de la Generalitat Valenciana la ha catalogado como Casa de tipo Superior y pertenece al Club Temps.



Las siete casas de Rural Alicante son esplendorosas atalayas que añaden a sus comodidades el respeto por el paisaje, el patrimonio, la gastronomía y la naturaleza

LA LLAR D'AITANA. ALCOLEJA

Enclavado en la Sierra de Aitana, Alcoleja es un pequeño y típico pueblo de montaña, rodeado de paisajes encantadores con bosques y sembradíos, donde todas las estaciones muestran su belleza y se pueden realizar inolvidables paseos. El pueblo ha sabido conservar sus edificaciones de piedra y pardos tejados. En una de sus calles encontramos La Llar d'Aitana, una casa rural de categoría superior, reformada con exquisito criterio para sumar a la belleza de su arquitectura original -construida en el siglo XVIII- todo el confort y comodidades de una vivienda actual. En sus tres plantas se reparten sus catorce plazas. La planta baja, adaptada para personas con alguna discapacidad, la ocupan una habitación, un espacio para la recepción, salón, un comedor, y una cocina perfectamente equipada y funcional. En la primera planta hay tres habitaciones con baño, TV y DVD, una biblioteca equipada con material de lectura, juegos de mesa y una amplia colección películas y desde esa estancia se accede a un jacuzzi. La última planta se completa con una habitación triple con hermosas vistas a la montaña y un acogedor loft de tres plazas que dispone de un espacio abierto, con techos de madera y paredes de piedra, que está equipado con cocina, una sala comedor con chimenea, y un baño vestidor.

Se ofrece servicio de wifi, alquiler de bicicletas eléctricas y se acogen mascotas. Los visitantes: grupos de amigos, familias y niños pueden disfrutar (además de la naturaleza) de un relajante baño de burbujas en el jacuzzi, de la gastronomía de la zona y del safari Aitana.

Confort, calidad y Belleza en un pueblo de montaña.



EL SEQUER Y XAYMACA MEDITERRÁNEO RURAL. BENIMELI

La Rectoría es la subcomarca de la Marina Alta a la que pertenece Benimeli, con una geografía íntima a los pies de la sierra de Segaria. La Iglesia Parroquial de San Andrés Apóstol del siglo XVIII, la casa del Señor, con restos del antiguo palacete árabe, y el Mirador de Segaria, en la parte central del antiguo castillo musulmán, son visita obligada en Benimeli. Al igual que las fuentes del Català y del Campillo.

A las faldas de Segaria, entre naranjos, almendros y algarrobos se asoman sosegadas El Sequer y Xaymaca, dos casas rurales con encanto en las que disfrutar sin límites de la tranquilidad, entre la montaña y el mar Mediterráneo en Benimeli. Esta ubicación privilegiada ofrece al viajero la posibilidad de visitar, en pocos kilómetros, varios parques naturales, cuevas prehistóricas, lugares históricos, practicar actividades al aire libre y degustar una excelente oferta enogastronómica.

El Sequer, una típica edificación mediterránea del siglo XIX denominada riu-rau y cuya antigua función era secar la pasa, se ha convertido hoy en una acogedora casa rural independiente situada en medio de un huerto de naranjos en las afueras de Benimeli. La casa, decorada en estilo rústico, ha sido rehabilitada conservando la estructura original y utilizando materiales tradicionales como el barro, el cañizo, la madera y la piedra.

El Sequer, que puede acoger cómodamente a cuatro personas, está llena de detalles y colores mediterráneos para hacer agradable la estancia del visitante. Dispone de dos habitaciones dobles: una con cama de matrimonio y la otra con dos camas individuales, un amplio y luminoso salón-comedor con chimenea y cocina totalmente equipada. En el exterior, el porche, bajo la sombra de árboles frutales, es un mirador natural que permite gozar de vistas maravillosas sobre el Valle de la Rectoría, especialmente al atardecer. Desde aquí se accede al recoleto jardín con su piscina y zona de barbacoa, el lugar perfecto para darse un baño refrescante, comer al aire libre o simplemente relajarse. Al final de este espacio, se encuentra la huerta ecológica donde el huésped puede recolectar fruta del tiempo o hierbas aromáticas.

La segunda casa, **Xaymaca**, es una casona señorial de dos plantas de finales del siglo XIX, situada en la periferia de Benimeli, con fachadas que dan al pueblo y al campo. Tras una minuciosa y acertada restauración, que ha integrado instalaciones de última tecnología, se ha convertido en una preciosa casa rural de alquiler completo, con capacidad para ocho personas. Un enorme portón de madera da acceso al amplio patio con paredes de piedra, que antiguamente servía como almazara. La planta baja consta de un espacioso y soleado salón principal, una cocina de estilo rústico, totalmente equipada con modernos electrodomésticos para satisfacer las necesidades culinarias más exigentes, el comedor y un segundo salón con chimenea. En la planta superior están los cuatro dormitorios dobles, cada uno con su baño incorporado y decorados en estilos diferentes. Desde el patio exterior se accede a la zona de jardín, donde destaca una gran piscina, rodeada de césped y árboles frutales, un porche cubierto y una zona de barbacoa, con vistas panorámicas del entorno.

Ambas casas, otorgadas con las máximas categorías turísticas como las cinco espigas Asetur, Categoría Superior y Q de Calidad, están concebidas para ofrecer el máximo confort a sus huéspedes, donde la atención personalizada está garantizada.



EL LLAURADOR. BENIMELI

En el corazón de Benimeli, pueblo de origen musulmán conquistado por Jaime I en 1250, ubicado en el valle del río Girona y al pie de la sierra de Segaria se encuentra la casa rural El Llaurador, una elegante mansión construida en el siglo XIX y con capacidad para ocho personas.

La casa, de tres plantas posee cuatro habitaciones con baño, un recibidor con salón para lecturas, salón comedor con chimenea, cocina totalmente equipada, patio con barbacoa y comedor al aire libre, jacuzzi para cinco personas acristalado en una gran terraza con vistas al pueblo y al monte. El Llaurador ofrece, además, la posibilidad de disfrutar de un masaje realizado por una fisioterapeuta profesional a un precio especial.

El Llaurador se ha restaurado siguiendo su modelo decimonónico pero con todas las comodidades de hoy en día, como aire acondicionado y calefacción en todas las estancias. Los servicios ofertados son variados y a gusto de todos, ya que se puede alquilar solo alojamiento o con comidas y cenas. También, una empresa independiente organiza excursiones para los huéspedes de la casa en las que se incluyen traslados, comida, accesorios y seguros. Si se prefiere independencia se facilita información sobre senderos, alquiler de bicicletas o caballos. En cualquier caso, si a lo que se aspira es a la tranquilidad y el sosiego se puede pasar por los huertos de la casa y recoger naranjas para consumo propio, además de disfrutar desde las terrazas de hermosas vistas, del sonido del canto de los pájaros, del olor a pan recién hecho con el horno tradicional de leña del pueblo o del perfume de azahar.

El Llaurador ha sido clasificada con cuatro espigas por la Asociación Española de Turismo Rural (ASETUR).



INFORMACIÓN



Casa Sastre Segui
Calle Mayor, 10
03788 Alpatró
www.sastresegui.com
Tel. 696 226 690
sastre-segui@sastre-segui.com

La Carrasca casa rural
Camino de Almoradí, 83
03158 Catral
Tel. 660 789 741
www.lacarrasca.es

Casa Rural El Sequer
Calle Traviesa, 17
03769 Benimeli

Casa Rural Xaymaca
Calle Pou, 9
03769 Benimeli

www.mediterraneorural.com
Tel. 966 424 056/626 20 00 17
reservasmedirural@gmail.com

La Llar d'Aitana
C/ Nou 17 Alcoleja
03011 Alcoleja
www.lallardaitana.com
Tel. 965 171 253/966 509 051
/649 442 410
casarural@lallardaitana.com

Casa rural El Llaurador
C/ Llauradors Nº 2
Benimeli 03769
www.benimelirural.com
Tel. 965 587 288/679 017 257
benimeli_rural@hotmail.com

El Moral. Casas Rurales
Plaza de la Iglesia, 5
03108 La Torre de les Maçanes
www.elmoral.es
Tel. 690 293 329
info@elmoral.es

Casa Rural Albereda
C/ Almàssera, 3
03810 Benilloba
www.casaruralalbereda.com



¡Al paso, al trote y al galope!

Alzira, Llíria y Cofrentes poseen el plan perfecto para los amantes del caballo.

Los jinetes están de enhorabuena ya que disponen de cinco itinerarios ecuestres por caminos y sendas de estos tres municipios valencianos. Arte y deporte, agua y piedra, bosques y montañas, el Rincón del Viajero propone realizar estos cinco recorridos a caballo, itinerarios ecuestres que recorren campos, monasterios, ríos y pantanos. La excusa perfecta para ir a ver los Montes de la Concordia, recorrer amplios valles, visitar monasterios como los de Santa María de la Valldigna o la Murta y hasta seguir los cursos de los ríos Júcar y Cabriel. A lomos de hermosos corceles, ligeros de equipaje y al paso, al trote o al galope, empieza la aventura por tierras valencianas.



Verde que te quiero verde.
Verde viento. Verdes ramas.
El barco sobre la mar
y el caballo en la montaña.

Federico García Lorca

Cinco rutas ecuestres por caminos y sendas recorren los alrededores de Lliria, Cofrentes y Alzira

IE-001 Ruta dels Monestirs

De cenobio en cenobio

La ruta dels Monestirs es un apasionante recorrido por tierras valencianas, un itinerario sorprendente que recupera la antigua ruta de peregrinación que unía los monasterios de **Sant Jeroni de Cotalba en Alfauir**, **el Convent del Corpus Christi en Llutxent**, **el Monestir de la Valldigna en Simat de la Valldigna**, **el Convent d'Aigües Vives en la Barraca d'Aigües Vives** y **el Monestir de la Murta en Alzira**. La ruta permite, además de conocer los monasterios, recorrer los frondosos y serenos paisajes del imperturbable Montdúver.

De cenobio en cenobio, la IE-001 constituye hoy uno de los recorridos más apasionantes del pasado valenciano, un viaje peculiar heredado de aquellas gentes que viajaban en condiciones precarias y, que por necesidad de supervivencia, recorrían la distancia entre cada uno de los monasterios. El camino es uno de los más apasionantes de la provincia, una herencia de arte y cultura, de paisaje y naturaleza.

El itinerario ecuestre de la Ruta dels Monestirs-El Pas del Pobre cuenta con un trazado específico señalizado y adecuado para realizarlo a caballo. Se trata de la primera ruta de turis-



mo ecuestre homologada por la Real Federación de Hípica Española (RFHE).

El recorrido parte de Alfauir, donde está el Monestir de Sant Jeroni de Cotalba y finaliza en el Monestir de la Murta de Alzira, pasa por las comarcas de La Safor, la Vall d'Albaida y la Ribera Alta. Estos cenobios, legado de benedictinos, cister-



El primer recorrido es el de la Ruta dels Monestirs-Pas del Pobre, que une cinco monasterios de las comarcas de la Safor, la Vall d'Albaida y la Ribera Alta

cienses, se construyeron en la Baja Edad Media y se convirtieron rápidamente en importantes centros culturales y de asistencia a los desfavorecidos.

La silueta gótica de Sant Jeroni de Cotalba domina el valle desde lo alto. El duque de Gandia fue el artífice de la construcción de este cenobio en 1388 ya que gracias a sus pródigas dona-

ciones, los jerónimos huidos desde Dénia levantaron este monasterio. El conjunto está integrado por las dependencias monásticas y otras construcciones primitivas como el claustro, la sala capitular, la torre de las campanas y una iglesia, anexa al monasterio. La ruta se dirige al trote hasta el Convento del Corpus Christi, un conjunto de edificios construidos por la Orden de Santo Domingo en el siglo XIV en los terrenos de una ermita dedicada al Santísimo Sacramento en la cima del Mont Sant. Santa María de la Valldigna es la tercera parada de esta ruta ecuestre, un cenobio esbelto y silencioso, rodeado por una atmósfera de misterio y de paz espiritual en el corazón de la Valldigna. La ruta se dirige, entre campos de naranjos, hacia Santa María de Aigües Vives, un convento regentado por los padres agustinos desde el siglo XVI y reconvertido hoy en hotel y sala de convenciones. El itinerario continúa por la antigua ruta de peregrinación conocida como el Pas del Pobre hasta el último monasterio, el de Santa María de la Murta, un convento protegido por las inmensas moles rocosas de la Creu del Cardenal y el Cavall Bernat. En las maravillosas ruinas de este cenobio concluye este recorrido ecuestre, una escapada divina que atraviesa las comarcas de la Ribera, la Vall d'Albaida y la Safor.



IE-002 Ríos Júcar y Cabriel

Entre dos aguas

Cofrentes cuenta con tres itinerarios señalizados y adecuados para realizarlos a caballo. Estas rutas de turismo ecuestre también están homologadas por la Real Federación Hípica Española. El primer itinerario ecuestre, el de los ríos Júcar y Cabriel, recorre las cuencas de ambos ríos y transita durante sus catorce kilómetros por magníficos bosques. A lo largo de la ruta se pueden apreciar interesantes formaciones geológicas, tanto de origen volcánico como sedimentario.

El Júcar se encaja en **Cofrentes** en la depresión tectónica de norte a sur y recibe a su afluente más importante, el Cabriel, y sus aguas son represadas en el embalse de Embarcaderos, para después encajarse profundamente en el macizo del Caroche, a lo largo de un cañón de unos 350 metros de altura, entre las **muelas de Cortes de Pallás y del Albéitar**. El río Cabriel puede presumir de ser el río cuyas aguas son una de las mejores de Europa, debido al importante despoblamiento de su cuenca y a la inexistencia de actividades económicas que puedan impactar sobre las aguas. En sus limpias aguas viven el barbo, la trucha arco iris, la trucha común y la nutria.

Hay una variante que deja el cauce del río Cabriel para llegar al **Balneario de Hervideros**, edificio modernista que alberga un complejo turístico de salud y descanso. El balneario, que ocupa una superficie de 120 hectáreas, cubiertas de pinares y frondosos jardines, acoge la famosa Fuente de Hervideros, cuyas aguas fueron declaradas de utilidad pública en 1902. Se trata de aguas bicarbonatado-mixtas, sulfatado-magnésicas, carbónicas y ferruginosas y de las que se dice son idóneas para resolver los problemas hepato-biliares y el estreñimiento. Las instalaciones del balneario son muy completas y funcionan eficazmente bajo la responsabilidad de cualificados especialistas.



IE-003 Ruta volcánica

Un cráter dormido

Este itinerario ecuestre es la ruta que sube hasta el **volcán de Cofrentes**, con diez kilómetros de recorrido discurre en su mayor parte por caminos rurales que se utilizaron antaño para la explotación minera que se desarrolló en el cono del Volcán Cerro de Agradas o Cerro Negro, un volcán dormido de más de quinientos metros de altitud sobre el nivel del mar. El afloramiento volcánico de Cofrentes es conocido desde principios de siglo, concretamente desde el año 1907, y ha estado asociado siempre al manantial del balneario de Hervideros, donde los gases volcánicos hacen que el agua brote como si estuviera en ebullición constante.

Es probable que este vulcanismo haya presentado actividad durante el Pleistoceno (Cuaternario inferior), por lo que es una de las manifestaciones más recientes de la actividad volcánica en la Comunitat Valenciana. Las rocas volcánicas del Cerro de Agradas son basaltos. Contienen silicatos de aluminio con calcio, hierro y magnesio. En estos basaltos podemos encontrar nódulos con cristales verdes de olivino

La itinerario ecuestre comienza en el área recreativa en el **Campo del Cura**, a orillas del río Júcar, y asciende cómodamente hasta los restos de cráter. En este punto enlaza con con el río Cabriel, si se sigue el itinerario principal, o hasta las Casas de Alcance si sigue el secundario. Toda la ruta se encuentra musealizada mediante paneles informativos, atriles y mesas panorámicas.

IE-004 Montes de Alcola y Sácaras

Muflones, cabras y palmitos

El itinerario ecuestre del Monte de Alcola y Sácaras discurre por el sureste del término municipal de Cofrentes, por la zona de los Cañones del Júcar, próxima a la reserva natural de caza de la Muela de Cortes. La naturaleza es pura en el inmenso desnivel de las riberas del Júcar, en sus islas y en sus playas pobladas por pinos, carrascos, palmitos, romeros y lavandas, entre las que corretean cabras montesas y muflones. La Muela de Cortes es Reserva Nacional de Caza Mayor desde el año 1973, por lo que a lo largo del recorrido ecuestre no es difícil ver animales en las escarpadas peñas. También pueden verse aves como el águila pescadora, el pato de cuello verde y la garza.

Como una muralla animada, la sierra esculpida por el agua otorga al paisaje un abrupto aspecto pero que curiosamente no intimida. El secreto debe ser su propia naturaleza, que florece en sus vertiginosos acantilados y en sus suaves laderas. Es una



La Comunitat Valenciana posee las cinco primeras rutas ecuestres que la Real Federación Hípica Española ha homologado en España



naturaleza tan espectacular y de belleza tan cambiante que en otoño se tiñe de apagados colores ocres y en primavera se vuelve alegre y multicolor.

Este itinerario ecuestre es de 23 kilómetros y ofrece vistas espectaculares del Valle de Cofrentes y del Cañón del Júcar.

IE-005 Lliria-Montes de la Concordia

Llegar a la Concordia

La última ruta ecuestre es la que une Lliria con los montes de la Concordia, se trata del quinto itinerario ecuestre homologado por la Real Federación Hípica Española. La IE-005 es una ruta circular de 26,8 kilómetros que discurre por caminos rurales y pistas forestales, atraviesa bosques, bodegas tradicionales y patrimonio etnológico, además de agrosistemas tradicionales de secano con almendros, algarrobos, olivos y vides por la llanura del Camp del Turia hasta adentrarse en los Montes de la Concordia, estribaciones de la Sierra Calderona.

La ruta posee un nivel bajo de dificultad, es decir que es apta para jinetes experimentados o noveles, tanto por la amplitud de los caminos como por el desnivel de los mismos que no supera el 6% y pasa por varias balsas que sirve de abrevaderos para los caballos. También se han diseñado variantes adaptadas a carruajes y coches de caballos y se ha tenido en cuenta la participación de otras especies equinas, como el burro o la mula.

Texto: Maica Botella

*QF Turisme, empresa especializada en la adecuación y señalización de recursos turísticos, es la que ha realizado las rutas IE-001 en Alzira y las IE-002, IE-003 y IE-004 en Cofrentes. La IE-005 en Lliria, patrocinada por el Ayuntamiento, es obra de las investigadoras de la Universitat Politècnica de València, dirigidas por María José Vifals.

INFORMACIÓN



- QF Turisme
Tel. 962 402 690
www.qfturisme.com
- Real Federación Española de Hípica
Tel. 914 364 200
www.rfhe.com
- Federación Hípica de la Comunitat Valenciana
Tel. 963 925 695
www.fhcv.org
- Tourist Info Alzira
Tel. 962 419 551 / 961 116 776
- Tourist Info Cofrentes
Tel. 961 894 316
- Tourist Info Lliria
Tel. 962 791 522





VISITAMOS:

Cofrentes celebra, enmarcada en las fiestas de mayo, la Maderada, una tradición ancestral recuperada y convertida en uno de los actos centrales de las celebraciones cofrentinas. La Maderada es una recreación del oficio de gancho o maderero, hoy desaparecido, y que permitía para conducir las maderas por Cabriel, desde la Serranía de Cuenca hasta la costa valenciana.

Madereros de Cofrentes: una tradición recuperada

La Maderada de Cofrentes es una recreación del oficio de gancho o maderero, hoy desaparecido

Durante muchos siglos el río Cabriel fue el único medio de transporte para conducir los troncos, desde la Serranía de Cuenca hasta el mar. Los madereros o ganchoeros eran los encargados de guiar a estos grandes troncos para que en su largo recorrido no encontraran ningún obstáculo.

Con el paso de los años, el oficio fue consolidándose y el paso de los troncos guiados por los ganchoeros terminó por convertirse en una auténtica tradición para los vecinos de esta localidad del Valle de Ayora-Cofrentes. La organización de los madereros se realizaba con un maestro de conducción, un mayoral para la zona delantera, otro para la trasera, los cudrilleros que encabezaban las compañías de diez o doce hombres y un gran grupo de intendencia conformado por el guisandero o encargado de la comida, los centinelas o encargados de transmitir seña-



les y abrir compuertas y el *mudaero* o encargado de recoger y llevar la ropa limpia, entre otros.

La construcción de la vía férrea de Valencia Utiel, en 1885, facilitó que debajo del puente de Contreras se habilitase en la orilla izquierda del Cabriel un desembarcadero en el que se separaba una parte importante de madera que eran transportadas en carros por carretera hasta Utiel. Las últimas noticias de los madereros se datan en la década de los años 20 del siglo pasado, cuando los camiones empezaron a cobrar importancia.

Más que un oficio, ser ganchoero era una tradición que se transmitía en Cofrentes de padres a hijos. Hoy, los tiempos han cambiado y el oficio de maderero ha dejado de ser útil. Cofrentes ha recuperado la tradición para las fiestas de mayo y la Maderada, se ha consolidado en homenaje a aquella arriesgada profesión.



INFORMACIÓN

www.turismocofrentes.com

El Caramelito

Restaurante El Caramelito
Club de Tenis Alzira
Urbanización El Respirall
46600 Alzira
Tel. 962 419 582
www.restauranteelcaramelito.com

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE NOVEDOSO



La unión entre tradición e innovación es la marca distintiva del Restaurante El Caramelito de Alzira, un lugar dirigido con encanto desde hace tres años por Vicky Sáez, jefa de sala y somelier. También

es el lugar en el que David Ramírez, el jefe de cocina, se atreve a ensamblar sabores diversos para lograr platos sorprendentes, minimalistas en la forma y barrocos en sabores.

El Caramelito, en el prestigioso Club de Tenis Alzira abierto en 1972, es un local moderno decorado exquisitamente, rodeado de frondosos campos de naranjos y con vistas al Monasterio de Santa María de la Murta y al Mediterráneo. Ese es parte de su encanto, como lo es también su cocina, una gastronomía de mercado que varía con las estaciones. El caramelito, con capacidad para 120 personas, organiza además banquetes personalizados para bodas y comuniones.

Especializado en arroces, el restaurante ofrece espectaculares entrantes como sepietas con figatells, croquetas de chipirones en su tinta o el steak tartare y postres caseros como el Minigofre con helado de queso de oveja o sus fresas al PX.

El Caramelito, que no cierra ningún día de la semana, ofrece un menú diario de lunes a viernes al precio de 13 euros con tres primeros y dos segundos a elegir. Una comida a la carta con vino incluido ronda los 30 euros.



La receta para 4 personas

FOIE GRAS MICUIT ENTIER AHUMADO CON *ARROP I TALLAETES*, YOGUR BALSÁMICO Y BIZCOCHO DE CENTENO ESPECIADO

Foie:

400 gr. de foie extra
1,5 l. de leche
150 grs. Amaretto
Sal y Pimienta
Virutas de madera y pipa de humo

Yogur balsámico:

90 gr. de yogur griego
2 gr. juanolas
25 gr. agua hirviendo

Bizcocho:

5 huevos
60 grs. harina de centeno
60 grs. harina trigo integral
50 grs. miel
50 grs. azúcar moreno
5 grs. comino molido
20 grs. jengibre rallado
100 gr. de *arrop i tallaetes*

Elaboración:

Ahumar el Foie-gras con la pipa y dejarlo reposar 30 minutos a temperatura ambiente. Salpimentar y marcarlo en plancha por todos los lados. Introducirlo en la mezcla de leche y Amaretto, dejándolo en la cámara veinticuatro horas. Sacarlo y envasarlo en una bolsa de cocción al 99 %. Cocerlo durante 50 minutos a vapor 65°C. Mientras preparamos un baño con agua fría,

hielo y sal. A los 50 minutos sacar el foie e introducirlo en el baño anterior. Cuando lleve una hora en el baño, sacarlo y con film darle presión hasta hacer un rulo. Volver a introducir en el baño, dejándolo en la cámara hasta el día siguiente.

Para el yogur balsámico se deshacen las juanolas en el agua hirviendo hasta conseguir una pasta y mezclarla poco a poco con el yogur.

Para el bizcocho se montan las yemas con el azúcar y le incorporamos el comino, la miel y el jengibre. A continuación las claras a punto de nieve y, por último con movimientos envolventes, la mezcla de las harinas tamizadas. Poner la mezcla en un molde de pudín antiadherente en el horno a 170 °C durante 25 minutos.

Montaje del plato:

Cortar el foie-gras en rodajas de 1,5 centímetros y disponerlo escalopado en el plato, al lado un trazo de yogur balsámico y el *arrop i tallaetes* troceado. Por último decoramos con alguna hierba y semillas de calabaza. Servir acompañándolo con el bizcocho de centeno.





Inma Bermúdez

DISEÑO POR VOCACIÓN

Inma Bermúdez ha llegado a ser lo que siempre quiso: diseñadora. Hace tiempo que trabaja desde Valencia para Ikea, la titánica multinacional sueca, también plantea exquisitas piezas para Lladró y espectaculares botellas para uno de los cavas de la bodega de Torre Oria. Son proyectos tan dispares que le permiten pasar de un plumazo de lo funcional a lo superfluo, de lo sencillo a lo complejo, de lo natural a lo eficaz. Después de graduarse en Diseño Industrial por la Universidad Cardenal Herrera CEU de Valencia y pasar un año de prácticas en la Escuela de Ciencias Aplicadas y Diseño de Pforzheim en Alemania comenzó su carrera profesional. Tras su paso por un taller del Vitra Design Museum en Francia, Bermúdez envió a Ikea a instancias de Sigga Heimis, una de sus profesoras, una muestra de sus proyectos y consiguió el trabajo. Un compromiso que le ha llevado a crear el lavabo Lillangen, uno de los diseños estelares de Ikea. Y así empezó todo para Inma Bermúdez.

*Un diseñador
tiene que ser
capaz de
acertar con
lo que pide
el cliente*

Inma bermúdez

Desde pequeña siempre me ha gustado pintar y dibujar, me imaginaba cómo podría ser mi cuarto y lo dibujaba, cambiando los muebles y los colores



¿Cómo llega al mundo del diseño?

Desde pequeña siempre me ha gustado pintar y dibujar, me imaginaba cómo podría ser mi cuarto y lo dibujaba, cambiando los muebles y los colores. Yo todavía no sabía que era diseño pero me gustaba hacerlo. Ya de mayor empecé a estudiar Ingeniería Técnica de Diseño Industrial en Valencia, aunque finalmente me decidí por el diseño de producto. La verdad es que el diseño es mi vocación y no puedo imaginarme haciendo otra cosa en la vida.

Mi sueño es ser feliz y disfrutar de la vida, de mi familia, del campo, de mi casa

¿Cuál fue su primer diseño?

Cuando era niña el mobiliario de mi cuarto. Ya de profesional además de los proyectos de la carrera, hice en Alemania varios diseños de producto como un telefonillo o frigoríficos. Fue entonces cuando empecé mi camino aunque con un trabajo de diseño mucho más industrial que lo que hago ahora.

¿Y el primero que hizo para Ikea?

El lavabo Lillangen, lo diseñé en 2006, aunque no entró en catálogo hasta hace un par de años porque en Ikea se trabaja con mucha antelación

Trabaja en Ikea y también en Lladró ¿cómo compagina diseñar para dos marcas diametralmente opuestas?

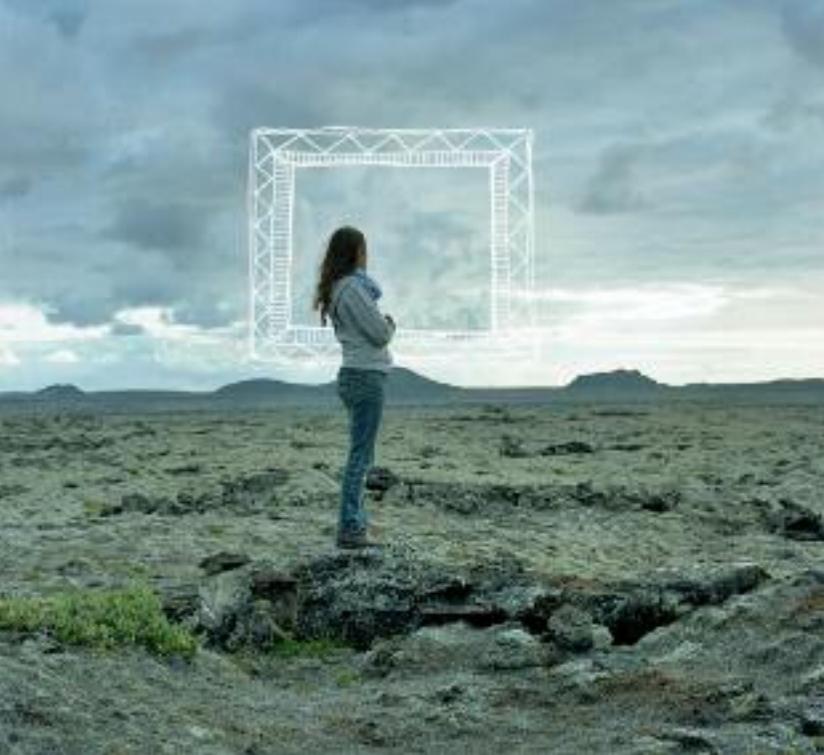
Me encanta porque me gustan las dos vertientes, precisamente porque son la cara opuesta. La verdad es que creo que un diseñador tiene que ser capaz de acertar con lo que pide el cliente. Por una parte, me encanta trabajar en el Departamento de Diseño Interno de Lladró y me gusta por el carácter ornamental de sus piezas, porque son decorativas, románticas y cuentan historias. Todo lo contrario que mi trabajo en Ikea, donde el diseño debe ajustarse a la funcionalidad y al embalaje plano. Creo que un diseñador debe amoldarse a lo que le pidan, debe ser polivalente. Yo siempre intento ponerme en el lugar del que me encarga algo.

Ahora no es su caso porque ya es muy conocida en el mundo del diseño, sin embargo, el reconocimiento de un trabajo es siempre para la marca para la que se trabaja ¿se lleva bien algo así?

Nunca he buscado el reconocimiento profesional, porque soy feliz trabajando en lo que me gusta, me siento afortunada, me lo paso bien y además me pagan. Aunque ahora soy más conocida que hace unos años, no lo he buscado. No he necesitado nunca ser famosa si no trabajar en lo mío.

¿Donde encuentra la inspiración a la hora de diseñar una colección?

Depende. La vida, las vivencias personales, las casualidades... Por ejemplo en Ikea la inspiración me viene



de las necesidades que me planteo yo misma y de la funcionalidad. En el caso de Lladró es diferente porque como he dicho antes las piezas son artísticas, con historia. En cualquier caso la inspiración no llega así como así, llega trabajando.

¿Admira algún diseño?

Me encantan los bloques de lego. Me parece algo excepcional, son cuatro bloques de colores con los que se puede hacer multitud de cosas. Muchas generaciones de niños han jugado con los legos y sigue vigente. Es un juego que no pasa de moda, es actual y seguirá siéndolo.

¿En que está trabajando en estos momentos?

En Lladró estoy trabajando en iluminación y en la colección de Parrot's Party y en Ikea también en iluminación pero con vidrio. Además estoy acabando de construir mi casa. Estamos en la fase final y aunque es un poco estresante estoy contenta.

¿Cuales son sus expectativas de futuro?

Pues acabar la casa que estamos haciéndonos en el campo. Mi pareja, que es arquitecto, y yo hemos diseñados los muebles y también vamos a hacerlos. En el tema laboral estoy abierta al futuro y espero que el destino me siga dando regalitos como los que me ha hecho la vida hasta ahora.

¿Tiene algún sueño por cumplir?

Mi sueño es ser feliz y disfrutar de la vida, de mi familia, del campo, de mi casa, estar con mis perros, y por supuesto tener salud.

¿Cómo ve el diseño en la Comunitat Valenciana?

Lo veo espectacular. Hay gente buenísima que lleva años en el mercado y además tenemos escuelas extraordinarias donde formarse. Lo que me gustaría es que los

empresarios apostaran más por el diseño porque tenemos una industria impresionante que está un poco adormecida. Creo que hay que renovarse para competir. En cualquier caso veo el futuro con esperanza a pesar del difícil momento económico que estamos viviendo.

¿En qué lugar de la Comunitat Valenciana le gustaría perderse?

Estoy encantada en mi casa. También me gusta ir a las Hoces del Cabriel y a Chulilla, me gusta pasear por las montañas con mis perros y también por la playa, pero sólo en primavera y otoño, nunca en verano.

www.inmabermudez.com

En la Comunitat Valenciana hay gente buenísima que lleva años en el mercado internacional



Verdil 2011
Bodega J. Belda

Bodega J. Belda.
C/ Salvatierra, 54
46635 Fontanars dels
Alforins
Tel: 962 222 245 /
962 222 278
www.danielbelda.com

La bodega J. Belda, fundada en 1931 y dirigida por el enólogo Daniel Belda, ha sido capaz de conseguir vinos monovarietales de gran calidad. Daniel ha sabido combinar la tradición familiar con las mejoras producidas por las nuevas tecnologías y la recuperación de variedades autóctonas.

Verdil 2011 es el producto de la confianza en una variedad autóctona, la verdil, de ciclo corto y que se encontraba casi desaparecida. Gracias a la apuesta personal y los conocimientos enológicos de Daniel Belda se consiguió recuperarla y de ella ha nacido este vino de corte moderno y que respeta la autenticidad y singularidad de la uva verdil.

La bodega está en Fontanars dels Alforins, en una comarca de la subzona de Clariano, una de las cuatro que componen la D.O. Valencia. El viñedo está en pleno valle, a seiscientos metros de altitud, en un terreno arenoso de baja producción y a umbría debido a la insolación que le aporta el clima continental de la comarca en verano.

La vendimia de la verdil es temprana, en la segunda quincena de agosto. Una vez vendimiada entra en bodega, se prensa y se realiza una criomaceración de siete u ocho horas a una temperatura de 5°C posteriormente se separan los hollejos del mosto flor, que pasará a la fermentación alcohólica controlada a unos 15-16°C con levaduras seleccionadas.

FICHA TECNICA:

D.O.: Valencia.

Subzona: Clariano.

Población: Fontanars del Alforins.

Bodega: J. Belda.

Enólogo: Daniel Belda.

Varietades: 100 % Verdín.

Tipo de vino: blanco joven.

Graduación alcohólica: 12%.

FICHA ORGANOLÉPTICA:

Aspecto: limpio, brillante y casi cristalino.

Color: amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Nariz: muy expresivo, con matices floreales característicos de la variedad y aromas de manzana verde, piña y melocotóna los que se añade notas herbáceas y elegantes aromas florales de jazmín.

Boca: suave, equilibrado y con un refrescante paso en boca. Paso ligero y un final amargoso muy agradable al paladar.

Postgusto: medio largo, destacando un final con marcadas notas cítricas.

Maridaje: todo tipo de pescados blancos a la plancha o al vapor, mariscos, crustáceos y moluscos. También es ideal para tomarlo como aperitivo.

Temperatura de servicio: 8°C.



Nuestra Oferta

What we offer

OSTENSORIO DE LA IGLESIA DE SAN ESTEBAN

La **Luz de las Imágenes** ha restaurado un ostensorio de la iglesia de San Esteban de Valencia. La pieza, datada en la segunda mitad del siglo XVIII, es una delicada talla de madera que muestra un variado surtido de hojas de acanto, volutas y roleos, que enmarcan un pequeño lienzo con la representación del santo rostro.

Este tipo de piezas devocionales en las que se representa una réplica de la cara de Cristo adquirieron gran importancia tras el Concilio de Trento, ya que se consideraban piezas de carácter santuario. En el momento en que los técnicos de la Luz de las Imágenes abordaron la restauración de la pieza, ésta se encontraba totalmente desmembrada debido a un inadecuado almacenaje, expuesta además a un ambiente con altos índices de humedad. Al mismo tiempo una plaga de insectos xilófagos había atacado la base y el vástago que la une con el cuerpo central.

La restauración de esta valiosa pieza comenzó con un lento proceso de consolidación y protección de todas las piezas, para posteriormente limpiar y ensamblarlas. Tras ello, las piezas se consolidaron con estuco para fortalecer el soporte lúneo. Posteriormente los restauradores de la Luz de las Imágenes han dorado los faltantes, desgastando el oro nuevo para integrarlo con el original, y han reintegrado cromáticamente toda la pieza con colores acuarela.

www.laluzdelasimagenes.es



MIL NARCISOS EN LAS LAGUNAS DE LA MATA Y TORREVIEJA

La Conselleria de Infraestructuras, Territorio y Medio Ambiente ha contabilizado un censo de 1.033 narcisos en el **Parc Natural de las lagunas de la Mata y Torrevieja**. Este número de plantas pone de manifiesto el buen estado de salud de este endemismo del sudeste peninsular. Cabe destacar que en las inmediaciones de la laguna de Torrevieja se han detectado 865 ejemplares en tan solo veinte metros cuadrados.

Además, se está desarrollando en el Parc Natural un proyecto de conservación del narciso, integrado en el Programa de Conservación de Flora rara, endémica o amenazada de este espacio protegido. En el ámbito de las lagunas de la Mata y Torrevieja pueden distinguirse dos especies de narciso: el *Narcissus miniatus*, que presenta en el centro de la flor una corona de color naranja y además cuenta con un escapo o tallo desprovisto de hojas y con flores en el ápice, y el *Narcissus serotinus*, con corona verde o amarillo verdoso y escapo con una sola flor.

A los trabajos de conservación de las poblaciones de narciso se han sumado treinta voluntarios de la asociación de voluntarios Rutas y Caminos de la Sal, que además participan en tareas de preservación de otras plantas, como la orquídea *Orchis collina* y el *Cinorium coccineum* más conocido como jopo de lobo.

www.cma.gva.es



La gastronomía valenciana cuenta desde ahora con un nuevo protagonista: **la ostra de València**. Un molusco que bajo la marca genérica de Perles de Valencia comenzó a cultivarse a finales del pasado año en las mismas bateas clochineras del Puerto de Valencia y que ya ha iniciado su comercialización con una excelente acogida por parte del mercado.

La empresa Deltimussel, con más de treinta años dedicados al cultivo de moluscos e integrada en la Agrupación de Clochineros del Puerto de Valencia, encabeza el proyecto con la producción de la primera ostra valenciana bajo el nombre comercial Les Perles de València.

El producto cuenta con unas características organolépticas extraordinarias, fruto de su cultivo en aguas valencianas, que ya han sido aplaudidas por los críticos y la alta restauración nacional.

Actualmente, existen tres bateas autorizadas para el nuevo cultivo en las que se van a producir alrededor de cincuenta mil docenas de ostras hasta la llegada del verano, época en la que las ostras compartirán el protagonismo con la clóchina de Valencia.

Se prevé la incorporación progresiva del resto de las bateas por lo que la ostra de València va a suponer para el colectivo de trabajadores del mar una excelente alternativa de trabajo con un cultivo que, a diferencia del de la clóchina, se realizará durante todo el año.

www.lesperlesdevalencia.es



NICO TEROL, UNA CURVA EN EL CIRCUIT

El consejo de administración del **Circuit de la Comunitat Valenciana Ricardo Tormo** ha decidido conceder al piloto Nico Terol el nombre de una de las curvas del trazado de Cheste. Terol, cuarto piloto valenciano que ha conseguido ganar un mundial de motociclismo, se une así a Doohan, Aspar, Adrián Campos, Champi Herreros y Ángel Nieto que cuentan con este mismo reconocimiento.

www.circuitvalencia.com



SEGORBE NOSTRUM EN LA GUÍA FLOS OLEI 2012

El aceite de oliva virgen extra **Segorbe Nostrum**, avalado por la D.O. Aceite de la Comunitat Valenciana y producido en la Cooperativa San Isidro de Segorbe, ha sido incluido en la Guía Flos Olei 2012 tras participar en su acreditado concurso internacional. Segorbe Nostrum Intenso sin Filtrar, aceite de oliva virgen extra elaborado con la variedad Serrana Espadán, se integra así en el privilegiado grupo de los mejores aceites del mundo.



www.doaceitecomunitatvalenciana.com



PROYECCIÓN INTERNACIONAL DE BERKLEE VALENCIA

La proyección internacional de la Comunitat Valenciana se consolida desde la perspectiva de la enseñanza musical gracias a la escuela Berklee Valencia. Es la primera vez que la **escuela Berklee College of Music** cuenta con un campus propio fuera de Boston para preparar a los alumnos que se convertirán en los creadores y líderes de la comunidad musical global. El campus ocupa 3.600 metros cuadrados de superficie y está ubicado en el anexo sur del Palau de Les Arts.

www.berkleevalencia.org

PRIMAVERA EN MUNDOMAR

La familia de los Cynomys de **Mundomar**, más conocidos como perritos de la pradera, después de su periodo de hibernación en sus madrigueras, auténticas obras de ingeniería subterránea. Los perritos han permanecido bajo tierra hasta la llegada del buen tiempo cuando estos alegres roedores han vuelto a corretear a pleno sol bajo la atenta mirada de los visitantes del parque de flora y fauna más prestigioso de España.

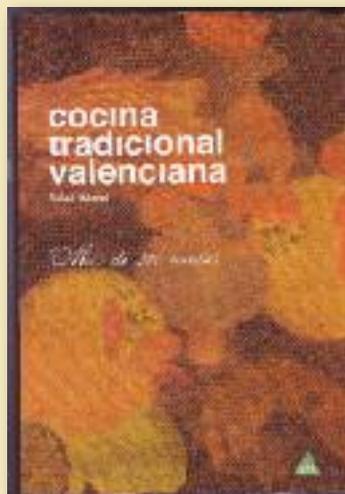
www.mundomar.es



Ediciones

Cocina tradicional valenciana

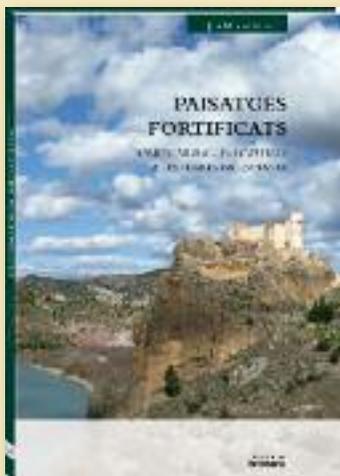
El cocinero de Alcázar de San Juan Rafael Mármol ha pasado más de tres años y medio recorriendo la Comunitat Valenciana, entrevistándose con particulares y profesionales con el objetivo de elaborar el libro *Cocina tradicional valenciana*. Esta publicación reúne más de 370 recetas de ensaladas, salmueras, arroces, verduras, ollas, guisos, carnes, pescados, caza, mariscos, frutas y dulces conforman las páginas de un libro capaz de trasladar al paladar sensaciones y sabores que permanecen anclados en el recuerdo. Los platos autóctonos de Alicante, Castellón y Valencia son un fiel exponente de la cocina mediterránea, elaborados con gran sencillez, considerados y conocidos en todo el mundo.



www.carenaeditors.com

Guía de senderos en Elda

A su paso por Elda, *Vuelta a Bolón*, *Vuelta a Camara*, *Elda-Salinas* y *Las Cañadas*, son los seis recorridos que reúne esta publicación. Además aporta información sobre alojamientos, teléfonos de interés, recomendaciones, gráficos, un mapa y otra información útil para el excursionista. Las rutas oscilan entre los siete kilómetros y los 34, consecuentemente con diferentes duraciones y además se especifica la dificultad en cada trayecto. La *Guía de senderos en Elda* es muy visual y permite encontrar rápidamente los contenidos que interesan al lector, motivo por el que no deberá faltar en la mochila de todo visitante amante de la naturaleza.



www.elda.es

Valencia Guía Total

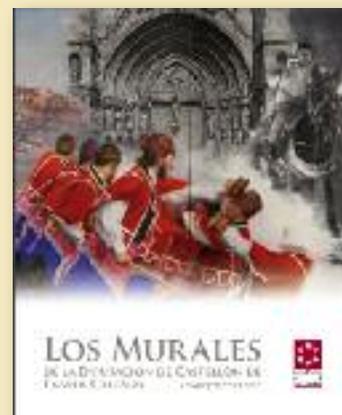
En esta guía de 248 páginas, elaborada por Pascual Izquierdo, se describen once recorridos por la capital del Turia, también cuenta con un plano de Valencia que facilita el desplazamiento por la ciudad y ayuda a localizar los monumentos más destacados. *Valencia. Guía Total* permite al visitante aproximarse a la historia, al arte, a la gastronomía y otros aspectos, como las fiestas y la oferta cultural de la ciudad de Valencia. En el capítulo Informaciones prácticas se encuentran los datos de algunos hoteles, hay un completo plano de Valencia y mapas de accesos y del metro.

www.anayatouring.com



Los murales de la Diputación de Castellón

Esta publicación, obra de Antonio José Gascó, se basa en la descripción y análisis técnico e iconográfico de los diez murales que decoran el vestíbulo del palacio de la Diputación provincial de Castellón. Durante los últimos nueve años, el artista de Burriana, Vicente Travel Calzada, se ha dedicado a plasmar en estos grandes lienzos los más diversos aspectos que configuran las comarcas de la provincia más al norte de la Comunitat Valenciana. El macizo del Penyagolosa, las pinturas rupestres de la Valltorta, la entrada de toros de Segorbe, las danzas guerreras de la Todolella, entre otros, son algunos ejemplos de la historia y mitología que aparecen en el libro.



Agenda



SONRISAS Y LÁGRIMAS LLEGA AL PRINCIPAL DE ALICANTE

El Teatro Principal de Alicante acogerá 16 representaciones del musical *Sonrisas y lágrimas*, desde el 26 de abril al domingo 6 de mayo. *Sonrisas y lágrimas*, considerado el espectáculo teatral con la producción más grande que ha estado de gira por España, reúne importantes medios técnicos y artísticos con más de un centenar de personas, 140 trajes y 22 cambios de escenario y en el que se mezclan artistas infantiles y adultos.

Sonrisas y lágrimas despliega en escena una historia de dos horas y media, ambientada en la Austria acosada por el régimen nazi, donde una familia con siete hijos adopta cambios en sus relaciones gracias a la incorporación como institutriz de María, una joven novicia. La obra se basa en la novela *The story of the Trapp family singers*, en la que la familia protagonista huye en medio de una historia sembrada de ingenuidad y encanto. “Teatro y música unidos nos trasladan a un mundo de sentimientos”, en palabras del director del montaje, el veterano Jaime Azpilicueta, que ha estado al frente de musicales como *Evita*, *Jesucristo superstar* o *Cabaret*.

Esta nueva propuesta constituye un suma y sigue en el listado de los mejores musicales que han pasado por el escenario del Principal en las últimas temporadas: 40 el Musical, *Chicago*, *Hoy no me puedo levantar*, *Mamma mía*, *Jesucristo Superstar*, *Fiebre del Sábado Noche* o *Los emigrantes*.

Teatro Principal
Plaza Chapí, s/n
03001 Alicante
Tel. 965 203 100
www.teatroprincipaldealicante.com



GANDIA. EL ARTE DE LA FIDEUÀ

El Hotel Bayren en la Playa de Gandia acoge el próximo 16 de mayo la trigésimo octava edición del Concurso Internacional Fideuà de Gandia, plato autóctono por excelencia. El objetivo de este concurso es promocionar el plato gandiense más típico, exquisito y original y que tras 38 ediciones ha conseguido una amplia proyección nacional e internacional.

En el certamen han participado durante todos estos años representantes de escuelas de cocina y cocineros profesionales de todo el mundo. Europeos como italianos y franceses, así como otros procedentes de continentes como Asia o América son habituales a este certamen. Hay que reseñar que la participación de la delegación mexicana es habitual desde hace varios años.

La mejor *fideuà* se llevará un premio de seis mil euros y su cocinero el prestigioso Collar de Santa Isabel. El premio al mejor plato libre estará dotado con tres mil euros y la presentación del mejor buffet con otros mil euros. Además el premio al mejor postre será también de mil euros. Tras un refinado proceso de selección, participarán en el concurso una veintena de cocineros aproximadamente que deberán elaborar una *fideuà* para diez comensales.

Aunque hay varias versiones de cómo nació este plato, cuentan que fueron los marineros de Gandia quienes inventaron esta receta cuando en alta mar decidieron cocinar una paella de marisco y se dieron cuenta de que no disponían de arroz, pero sí de fideos. La solución final fue hacer una paella de fideos.

www.visitgandia.com



Información sobre fiestas y eventos
en la Comunitat Valenciana en
www.comunitatvalenciana.com



**ÚNETE A LA COMUNIDAD
DE GOLFISTAS QUE ASEGURA
QUE SI NO HAS JUGADO AQUÍ,
NO SABES LO QUE ES EL GOLF**

Las experiencias intensas hay que **compartirlas**

comunitatvalenciana.com