

ESPECIAL VERANO. Los municipios de la comarca vuelven a vivir sus fiestas como antes de la pandemia. P8

RESIDUOS. El Ayuntamiento de Villar del Arzobispo continúa con las sesiones de difusión e información sobre el nuevo sistema de recogida de residuos. p6



SUCESOS

El fuego amenaza La Serranía

P7



LOS BOMBEROS TRABAJAN DÍA Y NOCHE CONTRA LAS ALTAS TEMPERATURAS PARA EVITAR SU EXPANSIÓN

ALTO TÚRIA



Presentan la 3ª edición de la Universidad de Primavera

► En las ponencias y la mesa redonda se ha puesto el foco en la ciencia y la realidad geográfica ► P

FIESTAS

Titaguas se llena de luz en la Noche de las Velas ► P9

MUNICIPAL

Benagéber solicita mejoras y adquirir vivienda social ► P7

SERVICIOS

- Servicio de Asistencia 24 h.
- Traslados de Féretros.
- Incineraciones.
- Tramitación - Gestoría
- Arcas fúnebres, Urnas, Lápidas.
- Coche propio.
- Personal cualificado.
- Tanatorio a su elección.

Tanatorio propio en Villar del Arzobispo

FUNERARIA

LA SERRANIA.S.L.

Trabajamos con los asegurados de cualquier compañía de decesos

VILLAR DEL ARZOBISPO

Pol.Ind. LA LOMA C/Garnacha 34

CASINOS

C/. Cervantes, nº 26 B

VALENCIA

C/. Periodista Gil Sumbiela, nº 17 B

info@funerarialaserrania.es • www.funerarialaserrania.es • 618 878 819 • 659 563 990 • 627 968 130

Anecoop

producto 100% nacional

30 años

Una BUENA IDEA que te hace la vida más fácil y que perdura en el tiempo GRACIAS A NUESTROS AGRICULTORES.

PIONEROS en SANDÍAS SIN PEPITAS



BOUQUET

bouquet.es

Y SEGUIMOS CULTIVANDO FUTURO

EL PERIÓDICO
De aquí

© Medios Impresos y Digitales de Aquí S.L. no puede ser reproducida, distribuida, comunicada públicamente o utilizada, ni en todo ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma, ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, ni modificada, alterada o almacenada sin la previa autorización por escrito de la sociedad editora. Queda expresamente prohibida la reproducción de los contenidos de Medios Impresos y Digitales de Aquí S.L. a través de recopilaciones de artículos periodísticos, conforme al Artículo 32.1 de la LEY 23/2006, texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual. Para autorizaciones: redaccion@elperiodicodeaqui.com.



C. C. L'Epicentre
Avenida Fausto Caruana,
37. Piso 3. Despacho 3000.
46520 Puerto de Sagunto

Teléfono: 96 266 56 71
Publicidad: 666 411 185

redaccion@elperiodicodeaqui.com
www.elperiodicodeaqui.com

CEO:

DANI NAVARRO

Delegados

VALENCIA:
Dani Navarro
valencia@elperiodicodeaqui.com

ALICANTE / CASTELLÓ:
alicante@elperiodicodeaqui.com
castello@elperiodicodeaqui.com

CAMP DE MORVEDRE:
Borja Pedrós
morvedre@elperiodicodeaqui.com

L'HORTA NORD:
Mª José Ros
horta@elperiodicodeaqui.com

L'HORTA SUD:
Dani Navarro
hortasud@elperiodicodeaqui.com

CAMP DE TÚRIA / LA SERRANIA:
Alba Juan
turia@elperiodicodeaqui.com
laserrania@elperiodicodeaqui.com

PALANCIA / MIJARES:
palancia@elperiodicodeaqui.com

LA PLANA DE UTIEL-REQUENA / LA HOYA DE BUÑOL-CHIVA / EL VALLE DE AYORA-COFRENTES
Laura Florentino
requenautil@elperiodicodeaqui.com
lahoya@elperiodicodeaqui.com
elvalle@elperiodicodeaqui.com

LA RIBERA ALTA / LA RIBERA BAIXA:
Laura Florentino
la.ribera@elperiodicodeaqui.com

Comerciales:

publicidad@elperiodicodeaqui.com

DIANA BALLESTAR
691 516 508
web@elperiodicodeaqui.com

M.ª ÁNGELES VILLANUEVA
666 411 185
angeles@elperiodicodeaqui.com

DANI RIERA
636 713 236
dani@elperiodicodeaqui.com

VICENTA CARRASCOSA
666 411 186
vicenta@elperiodicodeaqui.com

Coordinación

Comercial:
DIANA BALLESTAR
Tel. 691 516 508
web@elperiodicodeaqui.com

Eventos:
MIRIAM SÁNCHEZ
Tel. 611 624 192
secretaria@elperiodicodeaqui.com

Jefa de redacción digital:
Mª JOSÉ ROS MATEU
horta@elperiodicodeaqui.com

Diseño:
AIDA IBÁÑEZ
arte@elperiodicodeaqui.com

Diseño web:
KONOCER SOFTWARE

PRESIDENTE DEL GRUPO:
PERE VALENCIANO

EDITA:
Medios Impresos y Digitales de Aquí S.L.
Depósito Legal: V3531-2012.



EDITORIAL

Los incendios y el cambio climático

Por mucho que se quiera negar la Evidencia, el cambio climático hace tiempo que está causando estragos. Y si, como muchos afirman, en verano siempre ha hecho calor. Pero la falta de agua en ciertos puntos de España, acompañado de dos olas de calor consecutivas, hacen pensar que algo está cambiando. No hace falta hablar con agricultores, pero si algo tiene La

Serranía es que alberga multitud de espacios naturales donde pararse a mirar estos cambios. Los encargados de trabajar con las abejas hablan de los efectos en el cambio del tiempo para la polinización y la extracción de miel. Pero si algo se vive cada verano y que al llegar el invierno se olvida son los constantes focos de incendios que se suceden, sobre todo en las zonas con más vegetación, y

por ello el incendio de Calles está tardando tanto en controlarse. A todo esto, le hace falta una mirada madura sobre los cambios que vivimos y que hace tiempo están afectando a nuestro día a día. En algunos reportajes ya se habla de refugiados climáticos, y aunque suene apocalíptico, cada vez habrán menos personas que puedan soportar los 40 grados -y sumando- cada verano.

VICENTE GARCÍA NEBOT



TRIBUNA

Luis Suller

CONCEJAL DE MEDIO AMBIENTE EN EL AYUNTAMIENTO DE VILLAR

La migración como arma arrojadiza

Los distintos gobiernos, Estatal y Europeo, NO abordan el problema de la migración con la celeridad y el rigor que requiere. Mientras explotamos sus recursos y desestabilizamos sus países, blindamos las fronteras a lxs hijxs del hambre y la desesperación, a no ser que sean rubixs y europexs; a esxs les pagamos billetes de avión y lxs recibimos con los brazos abiertos.

Muchxs huyen de las guerras, de la represión, de las hambrunas, de los desastres naturales,... nadie sale de su país si no le empujan a hacerlo.

La Ley de Extranjería en vigor mantiene la prisión preventiva por tan sólo no tener tus "papeles en regla" (acabas entre rejas por una falta administrativa).

La coordinadora de ONG's viene denunciando esta situación desde hace años y mantiene la campaña "CIE's NO".

Las condiciones de estos centros es vergonzosa, de hecho el CIE

(Centro de Internamiento de Extranjeros) de Zapadores (Valencia) tuvo que cerrar durante un año por su pésimo estado y por una emergencia sanitaria (estos centros dependen del Ministerio de Interior).

Pero el último y más grave episodio se ha producido en la ciudad de Melilla el pasado 24 de junio, (sin olvidar las 15 muertes del paso del Tarajal en 2017 que quedaron impunes).

Mientras muchxs estábamos durmiendo tras la noche mágica del solsticio de Verano, en la valla fronteriza se producía un salto masivo protagonizado por más de 1.500 personas, de las cuales 133 lograron entrar al lado europeo y debido a la brutal represión de las Fuerzas de Orden marroquíes y españolas, se produjeron 37 muertes (según denuncia las ong's).

Un episodio en el que se vulneraron los Derechos Humanos más fundamentales, como el Derecho a la Vida, al Auxilio y al Refugio.

No se atendieron a las personas heridas amontonadas en el suelo (las ambulancias españolas estaban a escasos metros), agonizando durante horas a pleno Sol.

La gravedad de los hechos clama a que se investigue lo sucedido, se depuren responsabilidades y se rompa de una vez por todas con Marruecos, Dictadura que persigue, reprime y viola los Derechos Humanos.

Nada más lejos de todo esto, el Gobierno de Sánchez ha firmado un acuerdo de colaboración que pasa por la traición del Estado Español al pueblo Saharaui.

Se abandonan a miles de ciudadanxs saharauis (con DNI español), incumpliendo resoluciones de las Naciones Unidas y perpetuando la ocupación de sus territorios y el saqueo de sus recursos naturales, minerales y bancos de pesca en beneficio del reino de Marruecos.

A cambio tenemos sicarios que nos hacen el trabajo sucio que Es-

paña no se atreve. Represión y violencia frente al flujo migratorio.

Muchas son las voces que denuncian que este salto a la valla no es casual: durante días la Gendarmería y el Ejército Marroquí hostigaron y asaltaron los campamentos de las personas migrantes que tienen en los montes cercanos a la frontera.

La mafia organizada entre el Gobierno Sánchez y el tirano Mohamed VI que forzaron a lxs migrantes a abandonar su campamento, para justificar la militarización de la frontera Sur ante la cumbre de la OTAN.

No hay justificación alguna: se debe juzgar por Crímenes de Lesa Humanidad a los autores materiales e intelectuales de estas muertes.

"Asunto bien resuelto" dijo el presidente de este país de mediocre Democracia (por no decir decadente).

VERGÜENZA SEÑOR SÁNCHEZ.

LO +VIRAL



/AquíLaSerranía



► **El incendio de Calles podría ser intencionado.** Bravo ha informado a los periodistas, tras reunirse con los representantes de PMA.

► ME GUSTA 52

► ALCANCE 164

► INTERACCIONES 96



► **Titaguas amanece con pintadas homófobas en su fachada.** Tan solo una semana después de la celebración del Orgullo recibieron el ataque.

► ME GUSTA 31

► ALCANCE 384

► INTERACCIONES 51



TIERRAS ADENTRO

Juan Pedro Burgos

FUNDADOR DE LA MANCOMUNIDAD DE LA SERRANÍA

El frenazo

La Serranía, esta bella valenciana tan desconocida. Esta comarca es singular, y exprime sus recursos de forma espectacular.

El sábado 30 de julio de 2022, se celebra en Higuieruelas, el cuarenta aniversario de la inauguración del Bar Restaurante EL FRENAZO. En los pequeños pueblos escasean los lugares de ocio, y algunos sitios se convierten en templos gastronómicos de reunión, de relaciones, de risas y de distracción.

Es obvio que las personas que atienden magníficamente un local hacen que ese espacio sea maravilloso, y eso es lo que sucede en EL FRENAZO de Higuieruelas.

Hace ahora cuarenta años una familia tomó la muy arriesgada iniciativa de abrir un bar en Higuieruelas, hoy es el bar más antiguo del pueblo. Pero EL FRENAZO durante todos estos años ha sido y es mucho más que un bar.

Tiene muchas vertientes sociales, entre otras, cumple la función social de proveer de comida diaria a aquellas personas que por su situación familiar se lo requieren.

También, como el resto de establecimientos del pueblo, EL FRENAZO colabora de forma decisiva siempre en todos y cada uno de los actos que se organiza en Higuieruelas para todo el pueblo y sus visitantes.

EL FRENAZO hace pueblo. EL FRENAZO es un sitio en el que te puedes tomar una copa en las que muchas ocasiones alguien saca una guitarra, o varias, y se improvisa una agradable jarana que puede comenzar a media tarde y alargarse en la noche.

Y eso pasa ahora y ha sucedido a lo largo de toda la larga historia del bar. Las cuadrillas del pueblo seguro que pueden contar muchísimas buenas anécdotas que han disfrutado allí tanto bajo la higuera, hace años; como ahora en la terraza; o dentro.

Su parte gastronómica evidentemente también es muy digna de justa alabanza, no sólo por lo naturales de sus productos muchos de ellos locales y su alta calidad de las viandas, sino también por lo copiosos de sus platos, y los exquisitos de sus aperitivos y postres.

Muchos visitantes ya sea por ocio o por trabajo, tienen muy buenos recuerdos de Higuieruelas porque tienen memoria de muchos magníficos ratos disfrutados en EL FRENAZO.

Me consta que EL FRENAZO está agradecido a todos sus clientes y amigos, y también me consta que Higuieruelas y sus visitantes estamos muy agradecidos al bar EL FRENAZO.

Que sean los primeros cuarenta años de este bar que es ya una institución.

¡Muy feliz cumpleaños para EL FRENAZO!



TRIBUNA

Vicent Sebastián-Fabuel

CRONISTA DE CHULILLA

Del pan de San Juan a Karobia

To los naranjeros/voy asmochar/y de garroferas/voy ampeltar.

Este fue uno de los mayos que se trovaron en las pasadas fiestas de la Enramá, canto en que por primera vez participó una voz femenina: Rocío, junto a Juanma y Alfredo.

Efectivamente la evolución al alza del precio de la garrofa en los últimos años está siendo bastante destacada y llamativa después de muchísimos años de precios ruinosos.

Precisamente sobre esta cuestión presenté el 12 de mayo, en el VII CUHC de la Universidad Católica de Valencia "Antropología de la Alimentación", una ponencia que bajo el título de "Garroferas y garrofas: identidad, tradición y futuro" abordaba la importancia de su cultivo para nuestras comarcas, tanto en el aspecto económico, la Comu-

nitat es la mayor productora de España, como de organización del espacio agrario y doméstico e incluso el léxico particular asociado a su actividad.

Se hizo referencia a la etimología de su nombre "harrubakharubu", cuerno, y el de su semilla "qirat-keration" del que deriva "quilate" unidad de medida de precisión usada desde antiguo para pesar metales y piedras preciosas. Repasamos sus características y resistencia.

Mostramos los orígenes de su cultivo en el Próximo Oriente y las múltiples y diversas utilidades ya aprovechadas desde la antigüedad.

Aquí reflejamos su uso alimentario, no solo para las bestias, sino abundando en su empleo para la alimentación humana y no solo en época de crisis: "pan de los pobres" o "pan de San Juan", por la estancia en el desierto del Bau-

tista; sino como, dada su importancia nutritiva, alimentación regular y tradicional, muchas veces también asociada a ritos religiosos.

Para ello se proporcionaron algunas recetas existentes referidas a platos populares, dulces y bebidas.

Por su puesto su uso en la medicina antigua, para combatir un amplio número de dolencias.

Y referimos otros aspectos de su aprovechamiento: madera para la construcción en Mesopotamia o como adhesivo para embalsamar a las momias en Egipto.

En el presente y futuro, todo un mundo lleno de posibilidades: cosmética, licores, conservantes, medicina y alimentación innovadora, como "Karobia" el helado de garrofa y naranja ganador del Ecotrophelia España 2021.



TRIBUNA

Melanio Esteban

ALCALDE DE HIGUERUELAS

Divalterra se va

Que las políticas públicas contra la despoblación han ido sumando, a día de hoy, un fracaso tras otro es algo más que evidente. Pero que sean esas propias políticas las que disparen, una vez tras otra, contra el corazón de la España vaciada es un caso digno de estudio.

La última ocurrencia de la Diputación de Valencia, cerrando las bases de Divalterra en un importante número de municipios de nuestra comarca, es un ataque frontal a la supervivencia de nuestros montes y de nuestros pueblos. Si las pocas opciones de conseguir empleo en esta zona van desapareciendo, junto a ellas se irán las esperanzas de ver revertido el proceso de despoblación que tanto afecta a la comarca de La Serranía.

Cuando la población no tiene trabajo, el cambio de residencia puede demorarse durante unos años, pero acaba siendo una apuesta segura. Si a esta realidad añadimos la necesidad de cuidar los montes, de prevenir incendios y de mantener en condiciones las áreas recreativas para disfrute y seguridad de todos, el llamado "proyecto de remodelación" no es más que la desaparición de la Diputación de Valencia, del Ayuntamiento de ayuntamientos, en una función primordial como es la gestión forestal. Cargar a los ayuntamientos con más competencias, pero sin más financiación, no es más que pretender un culpable, en vez de querer alcanzar una solución. El medio rural necesita ser atendido de forma inmediata y sin parches.

Y necesita serlo tanto de forma preventiva como en las actuaciones necesarias en caso de emergencia. En estos casos, la lejanía de las bases puede ser fundamental para aumentar exponencialmente la gravedad de un incendio. Luego lloraremos las consecuencias, pero ahora estamos aún a tiempo de evitar las causas. Desde el Partido Popular de La Serranía, nos oponemos frontalmente a este proceso de remodelación.

Por todo lo expuesto anteriormente, desde Benagéber pedimos un análisis serio y riguroso de las necesidades del suelo forestal de nuestra comarca y no vamos a consentir improvisación, descoordinación y ausencia total de lógica en este proceso. Las bases deben quedarse como están, mejorar sus dotaciones y ampliar, con ello su eficacia. Nuestros montes lo merecen y nuestros pueblos también.

GASTRONOMÍA

La ruta perfecta para comer

LA COMUNITAT VALENCIANA HACE GALA DE UNA GASTRONOMÍA DE EXCELENCIA DE LA QUE PUEDES DISFRUTAR SIGUIENDO NUESTRAS RECOMENDACIONES

■ REPORTAJE ELABORADO POR: MARÍA JOSÉ ROS, LAURA FLORENTINO, ALBA JUAN, BORJA PEDRÓS, RAFAEL MARTÍN, SHEILA PEDRO Y DANI NAVARRO

La Comunitat Valenciana es uno de los destinos preferidos por quienes quieren disfrutar del sol, la gastronomía, la fiesta nocturna o el descanso en alguna de sus interminables playas o pequeñas calas. Una autonomía que multiplica su población en verano y que hace gala de una gastronomía con un producto de tierra y mar de primerísima calidad. En esta edición veraniega de En Ruta te llevamos por algunos de los mejores restaurantes de las provincias de Castellón y Valencia.

LA MOZAIRA

Hace años, el empresario Pepe Polo, amante confeso de la huerta, tomó la decisión de restaurar una alquería abandonada, ubicada en el corazón de la huerta de Alboraya, para convertirlo en uno de los hoteles con más encanto de la Comunitat Valenciana, La Mozaira.

Como si de un oasis se tratase, el Hotel de La Mozaira, rodeado de campos, cuenta con todo lo necesario para hacerte disfrutar de momentos inolvidables. Una alquería de ensueño repleta de entornos mágicos que van mucho más allá de la experiencia de un hotel tradicional. La Mozaira goza de un entorno privilegiado, a 800 metros de la playa sin necesidad de abandonar la tranquilidad de la huerta.

Gracias a su ubicación y su estilo único, La Mozaira se convierte en el lugar idóneo para pasar unos días de descanso. En sus instalaciones, en el Camino Del Magistre número 50, nos podemos dejar seducir por los detalles mientras saboreamos la mejor gastronomía mediterránea en su restaurante.

Hablar del restaurante La Mozaira es hablar de gastronomía mediterránea, de cocina tradicional con un toque vanguardista e innovador, y sobre todo, de la máxima calidad en cuanto a productos. Hablar del restaurante La Mozaira es dejarse seducir por el ambiente que se crea en sus cenas a la luz de la luna. Es relajar-



Hotel y restaurante La Mozaira ubicado en la huerta de Alboraya. / EPDA



Uno de los arroces preparados por los cocineros de Casa Alba de Segorbe. / EPDA

se y disfrutar con todos los sentidos.

ALQUERÍA VILLA CARMEN

Alquería Villa Carmen, en el municipio de Catarroja, es el espacio perfecto para celebrar cualquier evento o acontecimiento especial, comidas familiares, bodas, bautizos o comuniones...

Yolanda, con su experiencia, profesionalidad e ilusión, es capaz de hacer inolvidable cada momento.

Y es que, este establecimiento ofrece todos los servicios necesarios para la ocasión, entre ellos fotógrafo, animación, cóctel, montaje de candy bar personalizado, rincón de coctelería, e incluso bodas civiles tematizadas, en un entorno muy romántico.

Sus diferentes salones, decorados cuidando cada de-

talle, hacen que el cliente se sienta en un entorno acogedor e íntimo, disfrutando la experiencia con los 5 sentidos.. Y es que, el interior de Alquería Villa Carmen, está cargado de historia, sus pilares han vivido momentos inolvidables, desde la época de la Condesa de Ripalda, pasando por la guerra Civil, siendo corazón de la huerta Valenciana, llegando a ser incluso un colegio... Un lugar emblemático que complementa sus excelentes experiencias gastronómicas donde destaca la cocina de origen, siempre con productos frescos de la huerta Valenciana y en donde, dada la cercanía con l'Albufera, destacan los arroces desde los más atrevidos a los más innovadores. Una experiencia que seduce a cada comensal, ya que como dice su le-

ma: "el sabor de la tradición es la tentación"...

CASA ALBA

La transformación que en los últimos tiempos ha sufrido la gastronomía en la comarca del Palancia es formidable. En cualquier población se puede encontrar un bar o restaurante en condiciones de ofrecer calidad y precio competitivos. Pero también los hay especializados. En Segorbe y con los sellos de L'exquisit mediterrani y Compromiso de Calidad Turística, el restaurante Casa Alba demuestra que la excelencia en la elaboración de los arroces no es exclusiva de los pueblos y ciudades de la costa. Se trata de una arrocería con diez modalidades de paella y siete especialidades de melosos en la carta, y como pueblo del



Restaurante El Rincón del Faro ubicado junto a la playa de Cu-



Alquería Villa Carmen de Catarroja. / EPDA

interior, no podía faltar las especiales preparaciones de carnes, además de los pescados y postres propios, con carta de vinos para todas las exigencias. Su especialidad se ve acentuada con la organización de una Muestra del arroz, además de las Jornadas de la Olla, la Muestra de las Setas y otros menús especiales para fechas señaladas como la noche de Reyes, San Valentín o la Semana de la Entrada de Toros y Caballos de Segorbe.

SAL I OLI

Situado en una ubicación perfecta, a los pies de la Serra Espadà y a tan solo diez minutos del mar Mediterráneo se encuentra en La Vilavella el restaurante Sal i Oli. Con tiempo y dedicación, Sal i Oli se ha posicionado como una de las apuestas gastronómi-

cas más potentes de la zona. Este restaurante, caracterizado por su innovadora apuesta por la cocina tradicional, es ideal para cenar en la terraza una noche de verano o para degustar sus menús diarios. De martes a viernes, Sal i Oli ofrece varios menús con toque vanguardista que incluyen primer y segundo plato, postre o café y una bebida por tan solo 13,50€.

Uno de los mayores reclamos de Sal i Oli se encuentra en la amplia variedad de arroces por encargo que cocinan. Sus clientes destacan el arroz del senyoret; el arroz de secreto, foie y setas; o la tradicional paella valenciana, entre otros. Aunque, también resaltan su fideuà trufada de setas; la fideuà de verdura; y la fideuà negra.

Entre las tapas estrella de Sal i Oli se posiciona en ca-



► **LA MERSEGUERA.** Los visitantes podrán ver el río Túria mientras comen en el restaurante.

► **LA MERSEGUERA.** Un restaurante tradicional en La Serranía con un menú diverso.

► **BUENA ACOGIDA.** Desde La Merseguera confían en el impulso del verano.



llera. / EPDA

Exterior del restaurante Merseguera ubicado en Burgarra. / EPDA

Plato del restaurante Sal i Oli de La Vilavella. / EPDA



Posada Venta Pilar ubicada en el municipio de Buñol. / EPDA

beza la tradicional “mayonesa”, una de las elaboraciones más típicas de La Vilavella y que más éxito cosecha en el restaurante. Tanto los vecinos de La Vilavella como los clientes que se acercan a comer a Sal i Oli, una vez prueban la “mayonesa” siempre repiten. Asimismo, la amplia

carta de Sal i Oli también incluye novedosas hamburguesas, tostas y bocatas. Con opciones para celíacos, veganos y vegetarianos.

Sal i Oli es una apuesta segura para aquellos que quieren disfrutar de la comida tradicional con un toque innovador. Este verano atrévete

a explorar las diferentes rutas senderistas de La Vilavella o a escalar la Vía Ferrata, y reserva tu comida o cena en Sal i Oli llamando al 644 012 585.

EL RINCÓN DEL FARO

Desde 1982 El Rincón del Faro lleva dos generaciones a

cargo de la familia Cantos y más de 30 años ofreciendo a los clientes la mejor cocina mediterránea, combinada hoy con platos vanguardistas e innovadores. Son especialistas en arroces y cocina de autor elaborados con la mejor materia prima: carnes de alta calidad y pescado fresco de la lonja de Cullera. Este reconocido restaurante renueva cada temporada la carta con más de medio centenar de deliciosas propuestas para no dejar de sorprender a los clientes. Disfrutar del mejor maridaje, gracias a una excelente bodega con más de 500 referencias de vinos locales, nacionales e internacionales y dejarse asesorar por el sumiller, es un plan idóneo para gozar de la buena gastronomía. Su nueva apuesta: descubrir la carta de coctelería creativa.

MERSEGUERA

El restaurante Merseguera, ubicado en Bugarra, cuenta con uno de los entornos

más especiales de La Serranía. Situado justo al borde del río Túria, los visitantes de Merseguera podrán disfrutar de estas vistas desde su amplia terraza, acompañados por una copa de vino. Merseguera es una de las especialidades de esta zona -un tipo de uva de la que nacen vinos blancos de montaña- ya que la comarca es una de las mayores productoras. Este es un negocio acogedor y familiar, que durante los meses de otoño e invierno cuenta principalmente con visitantes locales, pero que en verano recibe a comensales de diversos lugares de la Comunitat Valenciana, principalmente de la capital. Como señalan desde el restaurante, se trata de una apuesta tradicional -con sus particulares arroces, bocadillos, almuerzos, etc- pero con un toque diferente, ya que también lo combinan con toques de cocina gallega. Pese a los baches de la pandemia, desde Merseguera

del Túria tienen muy buenas sensaciones de cara a este periodo estival.

POSADA VENTA PILAR

Nos adentramos ahora en el interior de Valencia, concretamente en la comarca de la Hoya de Buñol-Chiva. Ahí se ubica la ‘Posada Venta Pilar’, una antigua posada de caballos del siglo XVII que ha conservado su estilo rústico, adaptándose a las necesidades del siglo XXI. Está situada en el casco urbano de Buñol a cinco minutos a pie de la estación de tren. Un restaurante / hotel que presentan una decoración rústica y una capacidad para 200 comensales con menú diario, a la carta y alberga celebraciones del calibre de bautizos, comuniones y bodas. Venta Pilar es típica por sus paellas a la leña o sus arroces, entre muchos otros. Una espectacular posada ubicada en un enclave de parajes naturales de gran belleza y fácilmente accesibles.

ESPECIALIDAD
EN
ARROCES



Camino del cementerio, 25 D · Tel. 644 877 901
BUGARRA (Valencia)

SÁBADOS
Y DOMINGOS
ALMUERZOS
A LA BRASA

ALTO TÚRIA

Presentan la tercera edición de la Universidad de Primavera del Alto Turia

ESTE AÑO LA TEMÁTICA DE LA JORNADA FUE 'CIENCIA Y TERRITORIO: INVESTIGACIONES EN TORNO A LA RESERVA DE LA BIOSFERA

■ REDACCIÓN | BENAGÉBER

El día 14 de julio se celebró en Benagéber la 3ª Edición de la Universidad de Primavera del Alto Turia, impulsada por la Universitat de València. Este año la temática de la jornada fue 'Ciencia y territorio: Investigaciones en torno a la Reserva de la Biosfera del Alto Turia'. En esta tercera edición la jornada consistió en cinco conferencias invitadas y una mesa redonda. Todas ellas dirigidas tanto a las personas que viven o trabajan en el Alto Turia, como a investigadores, estudiantes y gestores de espacios protegidos con interés en la conservación y desarrollo de los territorios de interior.

Esta tercera edición está dedicada a las investigaciones que se han venido desarrollando sobre la Reserva, entre las que se incluyen no solo aspectos estrictamente medioambientales sino también históricos y patrimoniales. Además, y con la vista puesta en el futuro, se ha analizado de qué modo puede be-



El presidente del Alto Túria dando comienzo a las jornadas. / EPDA

neficiar esta figura de protección al desarrollo local y cómo puede contribuir a evitar la despoblación.

Ha sido el presidente de la Mancomunitat y alcalde de Benagéber, Rafael Darío, quien ha dado comien-

zo a la inauguración, seguido de Esther Alba Pagán, Vicerrectora de Cultura y Sociedad (UV), Emilio Barba Campos, Codirector de la Cátedra AVANTUV (Agenda Valenciana Antidespoblación), Ángel Morales Rubio, Coordinador

de la Universidad de Primavera del Alto Túria (UV) y Ramiro Rivera, Presidente del Consejo Rector de

la Reserva de la Biosfera y Diputado de Desarrollo Rural.

Por otra parte, las conferencias han comenzado hablando

de 'Memoria Histórica' y 'Caracterización de la despoblación valenciana. El caso del Alto Túria', de la mano de Jorge Hermosilla, profesor de la UV. José Luis Jiménez, profesor de prehistoria, ha hablado en la conferencia 'Hitos patrimoniales de la Reserva de la Biosfera: el acueducto de Peña Cortada' y Héctor Botella, dedicado al departamento de botánica, ha hablado sobre el patrimonio paleontológico en el contexto de la reserva y su papel en el desarrollo de zonas rurales.

Seguidamente, ha intervenido Olga Mayoral para hablar de 'Flora y vegetación de la Reserva de la Biosfera' tras la pausa, que es subdirectora del Jardín Botánico de la UV. Finalmente, ha sido Inmaculada Revuelta quien ha concluido las conferencias con 'Declaración de Reserva de la Biosfera y desarrollo sostenible: implicaciones y desafíos a la luz del marco normativa'. Posteriormente, se ha realizado la mesa redonda.

Así, la Universitat de València ha estado presente en el territorio del Alto Túria gracias al programa de las Jornadas estacionales, que ha llevado la producción científica de la universidad a un total de 20 sedes repartidas por toda la provincia de Valencia. Se ha presentado, así, la III edición de la Universidad de Primavera del Alto Turia (UPAT), fruto de la estrecha colaboración entre la Universitat de València, la Mancomunidad del Alto Turia, la Diputación de Valencia y Caixa Popular.

UNIVERSIDAD DE PRIMAVERA

El origen de la UPAT debe vincularse con la declaración, en 2019, de la Reserva de la Biosfera del Alto Turia, por lo que las temáticas que desde entonces se han tratado en estas jornadas han girado en torno a lo que conlleva dicha declaración.

La inscripción de la actividad fue totalmente gratuita a causa del carácter público de la Universitat de València. Además, todas las personas inscritas han obtenido un certificado de asistencia.

VILLAR DEL ARZOBISPO

Villar informa sobre el sistema de recogida de residuos

SE VA A IMPLANTAR EL MODELO DE FRACCIÓN DE RESTO Y ORGÁNICAS

■ REDACCIÓN | VILLAR

El Ayuntamiento de Villar del Arzobispo continúa con las sesiones de difusión e información sobre el nuevo sistema de recogida de residuos de las fracciones resto y orgánica que se va a implantar en el municipio.

El pasado martes 12 de julio se realizaron reuniones de trabajo específicas, con entidades y usuarios del municipio que fruto de su actividad son grandes productores de residuos.

El objetivo de estas reuniones es identificar necesidades específicas a atender en la implantación del sistema



Reunión de Villar. / EPDA

e implicarles activamente en la detección de nuevas necesidades y la mejora continua del sistema.

También se ha dado continuidad el pasado lunes 18

de julio con los comercios y establecimientos de hostelería del municipio, así como el martes 19 de julio con las asociaciones de Villar del Arzobispo.

VILLAR



Instantes de la cena. / EPDA

Villar acoge la cena de la Asociación Contra el Cáncer tras dos años

■ REDACCIÓN | VILLAR

El pasado viernes 22 de julio se realizó la tradicional cena benéfica que organiza la agrupación local de la AECC.

Tras dos años en los que no pudo realizarse por la pandemia, este año la junta organizó la cena en la Cubierta del Cole-

gio para recaudar fondos para la lucha contra el cáncer, a la que asistieron el alcalde Vicente Portolés y miembros de la corporación municipal. Allí se sortearon entre los asistentes los premios que fueron obsequiados por los comercios y entidades de la población.

+deAQUÍ

VILLAR



La fruta. / EPDA

La Guardería Rural y la Policía Local decomisan 60 kg de frutas y hortalizas

► Gracias a la campaña de vigilancia rural de hurtos de productos hortofrutícolas en nuestro municipio, ayer jueves 21 de julio los agentes de la Policía Local y el Guarda Rural, personados en el lugar del hecho, contabilizaron aproximadamente 60 kg de fruta y verdura repartidos en bolsas de plástico. Al no poder acreditar su propiedad los presuntos delincuentes, tanto ellos como la propia mercancía fueron trasladados a la policía.

SUCESOS

Medios terrestres y aéreos trabajan en el incendio de Calles

■ DURANTE DOS DÍAS EL CONSISTORIO HA PASADO DÍA Y NOCHE INTENTANDO SOFOCARLO, SELLANDO LA ZONA E INTENTANDO CONTROLAR TODOS LOS FOCOS QUE SE HAN IDO CREANDO

■ REDACCIÓN | CALLES

El municipio de Calles ha sido uno más de los afectados por la ola de incendios que se extiende por casi toda España en los últimos días y que las altas temperaturas están complicando aún más. Fue el lunes 25 de julio cuando se dio el aviso de un incendio forestal en el término de este municipio.

Unidades aéreas del Ministerio de Transición Ecológica (Miteco) se han incorpo-

rado a las 8.00 horas de esta mañana a las tareas de extinción del incendio declarado en una zona boscosa de la localidad valenciana de Calles, en la comarca de Los Serranos.

Desde primera hora de la mañana están actuando seis medios aéreos de la Generalitat valenciana (dos de ellos con unidades helitransportadas de Bomberos forestales), cuatro del Ministerio de



Diversos efectivos continúan trabajando en el incendio, que se ha extendido a otras zonas de La Serranía

Transición Ecológica (Miteco) y dos helicópteros de la Unidad Militar de Emergencias (UME).

En tierra trabajan en la extinción de incendios 5 unidades de Bomberos Forestales de la Generalitat, doce brigadas forestales, cinco autobombas, y 197 militares con 17 vehículos y dos drones de la Unidad Militar de Emergencias (UME).

Durante esta pasada noche han continuado trabajando en la zona cuatro unidades de bomberos forestales de la Generalitat con 3 autobombas, cinco dotaciones y 8 brigadas forestales del Consorcio de Bomberos y 76 militares con 13 vehículos de la Unidad Militar de Emergencias.



Una de las imágenes del incendio, cedida por los bomberos. / EPDA

Las unidades del Miteco se sumarán a los medios aéreos de la Generalitat, once en total, que ayer ya realizaron continuas descargas sobre el frente del incendio.

El incendio comenzó, por causas que se desconocen, sobre las 16.41 horas en las inmediaciones del camino de Saletas del término municipal de Calles (Valencia), donde se ubica la planta de compostaje, "también afectada por el incendio".

El fuego, declarado en una "zona forestal complicada" y que han estado tratando de sofocar durante la tarde hasta 12 medios aéreos, entre otros, continúa sin estar estabilizado, según han indicado fuentes del Consorcio de Bomberos.

Los registros de temperaturas muy altas en la zona, que alcanzaron los 40 grados, y la humedad muy baja, por debajo del 20 % hasta la llegada de la brisa a las 18.00 horas,

cuando subió de forma brusca hasta el 50 %, han propiciado la intensidad y fuerza del fuego.

En consecuencia, la pedanía de Alcotas fue evacuada a última hora de la tarde de ayer "por precaución" debido a la virulencia del incendio, aunque los vecinos pudieron volver a sus casas por la noche, cuando el fuego ya no amenazaba el entorno, aunque al día siguiente pudieron volver.

BENAGÉBER

Benagéber solicita mejoras en el municipio y adquirir alquiler social

■ EL AYUNTAMIENTO HA SOLICITADO DIVERSAS AYUDAS Y OBRAS A LA DIPUTACIÓN DE VALENCIA

■ REDACCIÓN | BENAGÉBER

El Ayuntamiento de Benagéber, tal como ha señalado su alcalde Rafael Darijo, va a solicitar diversas obras y mejoras para el municipio.

Así, siguiendo con las solicitudes para el Plan de Inversiones de Diputación, el Consistorio solicitará una escalera de seguridad en la depuradora, cuyo coste asciende a 4.380,54 euros, con la cual se pretenden mejorar las instalaciones y seguridad de los trabajadores de Benagéber.

Por otra parte, también se solicitará la adecuación del canalón del salón multiusos, por un valor de 44.620 euros. Además, con el objetivo de garantizar una política de vivienda igualitaria y ayudar a los vecinos que se trasladen a Benagéber en materia de alquiler, el Ayuntamiento de Benagéber quiere adquirir seis viviendas para el alquiler



Embalse de Benagéber. / EPDA

social, cuyo coste total serán de 220.000 euros.

En la primera lista de demandas a la Diputació de València para los años 2022-2023 también se ha incluido

la pavimentación peatonal de las calles El Puntal; La Dalta y El Sequer, por importe de 33.820 euros. Por otra parte, Benagéber cuenta con multitud de recursos naturales



Se pedirá el apoyo del Plan de Inversiones de la Diputació de València

que también pretende poner en valor, por ello ha solicitado una escalera paisajística entre las calles Fuente de las Piñas y Fuente de Tornajos, por un importe total de 20.800 euros.

Por último, también ha pedido la adecuación de la recepción y emisión de aguas del pantano y del casco urbano. Unas obras que servirán para mejorar el servicio y modernizar el ciclo, y que tendría un coste de 47.610 euros.

BENAGÉBER



El alcalde de Benagéber con la presentación. / EPDA

La 3ª etapa de la Volta Ciclista será Benagéber

■ REDACCIÓN | BENAGÉBER

La 11ª edición de la Volta a la Provincia de Valencia para ciclistas élites y sub-23 se los días 9 y 12 de septiembre y tendrá su tercera etapa en Benagéber. La que está considerada como la mejor vuelta del calendario amateur español partirá el jueves día 9 desde Valencia y finalizará el domingo 12 en las calles de Moncada. Con la visita del presidente del Alto Túria y alcalde de Benagéber, Rafael Darijo, se da por oficializada la ruta de la etapa reina.

El arranque de la prueba de hará en Bioparc. La etapa, que dará inicio a las dos de la tarde,

constará de 135 Km. En el primer tramo el pelotón atravesará Beniparrell, Almussafes, Benimuslem, Alberic y l'Enova. Los ciclistas deberán completar un total de cinco vueltas a un circuito de 16 kilómetros, La llegada estará situada en la avenida Jaume I de Barxeta, donde se conocerá el primer ganador.

El 10 de septiembre, la carrera se trasladará hasta Estivella. Desde el Restaurante Els Pins, los ciclistas afrontarán una jornada de 130 Km. Las dos metas volantes estarán situadas en los Km 21 y 73 al paso por Estivella.



LAS FIESTAS GORDAS VUELVEN A TUÉJAR

DE NO SER POR LA PANDEMIA SE HUBIESEN CELEBRADO EN 2020



Una celebración de las Fiestas Gordas

En los años acabados en 0 y 5 el municipio acoge estas fiestas

■ REDACCIÓN | TUÉJAR

Tras dos años de pandemia que han interrumpido cualquier preparación de actos, Tuéjar vuelve a acoger sus Fiestas Gordas, las más importantes, que se celebran cada cinco años en el municipio con peculiares representaciones en las calles del pueblo. Las Fiestas Gordas de Tuéjar fueron declaradas en 2019 Fiesta de Interés Turístico Autonómico de la Comunidad Valenciana, lo que supone un reconocimiento del carácter

extraordinario que tienen y que las equipara al nivel de "Les Alfábegues" de Bétera o el "Sant Antoni" de Canals.

Se celebran cada cinco años, desde 1974, los acabados en 0 y en 5, con la excepción de este año 2022 en el que se iban a celebrar en 2020, aunque no fue posible por la situación sanitaria.

Son la continuidad de una antigua tradición donde se unen religión, historia, cultura y las costumbres de nuestro pasado en

honor a la Patrona. Las Fiestas Gordas son esperadas con ilusión por toda la población, que celebra y participa activamente en ellas: calles y fachadas engalanadas, romerías, vinos de honor, mascletás y un amplio programa de actos con tres celebraciones propias y muy especiales.

■ LA RODÁ DE LA BANDERA

La Subida de la Virgen supone el inicio de las Fiestas, con una romería donde cientos de

personas acompañan la imagen de la Purísima desde su Ermita hasta la Iglesia Parroquial con poesías, música, pétalos de flores y danzas, efectuando paseos por la población durante diferentes días. Hasta que vuelve acompañada en la Bajada otra vez a la Ermita.

■ LA RODÁ DE LA BANDERA

La Rodá de la Bandera. Es una ceremonia con origen militar, con tres protagonistas principales: el Capitán, el Abanderado y el Punchón. En la Plaza Mayor, el Abanderado efectúa una exhibición con sorprendente habilidad haciendo girar una bandera de gran tamaño alrededor de su cuerpo mientras la Banda de Música interpreta la marcha militar Bailén. Esta bandera azul es la "bandera de rodar", de 2 por 2 metros y con una bola dorada como contrapeso. Al Abanderado le acompañan el Capitán, con nuestra bandera de gala apoyada en el hombro, y el Punchón. Se ruegan siempre los días 15, 16 y 17 de agosto después de la Misa.

■ EL ENTRAMORO

Es una representación teatral al aire libre, cuyo texto proviene de una tradición que se remonta, creemos, al siglo XVII. Aunque el texto ha ido evolucionando constantemente, el argumento de la historia se ha mantenido. Se realiza a caballo y con vistosas vestimentas y representa un enfrentamiento entre los antiguos bandos musulmán y cristiano. Se efectúan dos representaciones, en la Plaza Mayor y en la Ermita.

Dos semanas de agosto, en las que Tuéjar al completo, visitantes y amigos se sumergen en sus Fiestas Gordas con un calendario repleto de actividades lúdicas y culturales para todos los públicos.

Para ir adelantando el sentimiento festivo, el Ayuntamiento ha preparado una serie de actividades como el Bingo de Productos del Terreno en el Mercado Municipal o la observación de estrellas a través de telescopios. Una oportunidad para disfrutar de La Serranía también durante el verano.

Chulilla celebrará en agosto Santa Bárbara: "Es una fiesta que se vive en la calle"

VICENTE POLO: "LA GENTE QUE VIVE FUERA SUELE VOLVER POR LAS FIESTAS"

■ REDACCIÓN | CHULILLA

El municipio de Chulilla volverá a celebrar en agosto sus fiestas patronales de 'Santa Bárbara' tras el parón obligado de la pandemia. Son las fiestas en honor de la patrona de Chulilla. Las fiestas comienzan con uno de los actos más significativos para los chulillanos, el traslado en romería de la patrona desde su ermita hasta el pueblo. Durante esta semana también se celebra la festividad de la Virgen de los Ángeles y de San Isidro Labrador.

Los actos de las fiestas tienen lugar durante toda una semana. Además de los distintos actos religiosos, se celebran entre otros eventos, cenas populares, verbenas, exposiciones etc. Los actos culminan con el traslado de

regreso de la patrona desde la iglesia hasta la ermita.

"El 6 de agosto es el traslado de Santa Bárbara desde la Ermita hasta el pueblo. Es el día que más gente hay, porque sean creyentes o no es un acto en el que participa todo el pueblo, está muy arraigado, y hay mucha costumbre de gente que viene expresamente para ver ese día. Luego durante la semana el domingo se celebra misa y procesión. Es una fiesta que se vive mucho en la calle, con procesiones, conciertos, muchas cenas populares etc", señala el alcalde, Vicente Polo.

"Los clavarios se van nombrando todos los años, y luego hay otros que siempre llevan las andas durante la procesión", añade el edil. "Todas las noches se hacen cenas

populares, ya sea porque los clavarios o la Sociedad de cazadores organizan una paella gigante, este año creo que se hará un concurso de tapas, por ejemplo", explica.

"La gente que suele venir suele ser de Chulilla pero que por circunstancias se ha ido del pueblo, y la fiesta es una buena oportunidad para volver aunque no tenga casa aquí. Y ese día viene a pasar la tarde, y es bonito porque te sueles encontrar con amigos que hace mil años que no ves. Ese día vienen por la costumbre familiar de ese día especial", afirma Polo.

Aunque parte de los actos de Santa Bárbara se paralizaron por el Covid, el alcalde señala que en diciembre -la fecha original de la patrona es el 4 de diciembre, aunque



Santa Bárbara, patrona de Chulilla



El alcalde ha señalado que los vecinos están ilusionados de volver a celebrar sus actos patronales

hace muchos años se trasladó a verano- celebraron la fiesta local. "Este año lo que hicimos, al tener dos años seguidos en los que no se había hecho nada, y al caer Santa Bárbara en domingo, montamos una especie de carroza, y fuimos desde la Ermita al pueblo. La gente sí que la esperó en la plaza, aunque la santa vino y volvió sola, no la acompañó nadie", añade. Así, la recibió la banda de música y se realizó esta pequeña procesión. "Estamos contentos porque por lo menos, dentro de todo lo que está ocurriendo, había ganas de poder celebrar unas fiestas como toca y una verbenas en condiciones", concluye el alcalde.



TITAGUAS SE LLENA DE LUZ EN LA NOCHE DE LAS VELAS



Durante el día el municipio ofrece multitud de opciones, desde pintura hasta rutas gastronómicas

EL PUEBLO SE ILUMINA DURANTE EL VERANO CON ESTA CELEBRACIÓN

■ REDACCIÓN | TITAGUAS

Titaguas acoge durante el último sábado de julio un espectáculo mágico de luces. Y es que se celebra 'La noche de las velas' en este municipio serrano, un día en el que el pueblo se despidе del alumbrado artificial y lo sustituye por una velada.

Desde 2013 se realiza esta práctica en la que participa todo el pueblo con ventanas y balcones, alumbrados únicamente por las llamas.

Un escenario único, con un ambiente acogedor, que además es el marco ideal para actuaciones musicales.

Asimismo, durante el día se puede disfrutar de una amplia programación de actividades, como el concurso de pintura, rutas gastronómicas, paseos a caballo, exposiciones, circuitos deportivos y un largo etcétera dedicado al disfrute de vecinos y visitantes.

Así, es a las 21:30 cuando se apaga el alumbrado público, con conciertos que se prolon-

gan hasta las 2.30 de la madrugada. Los músicos son voluntarios de Titaguas como de otros municipios cercanos, y los encontraremos en la Iglesia, la Plaza Cuadrante o la Calle Blanqueador. Además, con las luces apagadas podremos disfrutar del magnífico cielo de Titaguas desde el telescopio del observatorio; y en las fachadas de algunas casas se proyectarán fotos.

Esta celebración ha conseguido llegar a más de cin-

co mil visitantes de toda la provincia. Dentro de la gran tradición musical de la Comunitat Valenciana, Titaguas cuenta con la segunda banda de música más antigua de toda la comunidad. Además está incluido en la Reserva Starlight de Gúdar-Javalambre porque cuenta con unas condiciones excepcionales para el astroturismo. El evento suponía por tanto la unión de la música, la noche y las estrellas, valores singulares del municipio.

La idea de la Noche de las Velas nació a semejanza de los conciertos de las velas que se organizan en el pueblo de Pedraza, en Segovia, pero adaptado las circunstancias de un pueblo tan pequeño como Titaguas que lo lanzó con apenas 6000 euros de presupuesto pero, como señalan desde el pueblo, "con mucha ilusión".

Según el Ayuntamiento, la escasa inversión publicitaria se ve solventada por la magnífica representación que tie-

ne esta celebración en redes sociales, pues tiene una gran puesta en escena en las fotografías.

También durante el día se puede disfrutar de una amplia programación de actos, como el concurso de pintura, exposiciones, rutas gastronómicas, paseos a caballo, o circuitos deportivos. De esta manera, los vecinos de Titaguas podrán disfrutar de un gran día, tanto mayores como niños.



Las luces de las velas iluminan todo el pueblo durante esa noche

Titaguas celebra esta tradición durante el verano



Higueruelas se prepara para los meses estivales

GRAN CANTIDAD DE ACTOS PARA NIÑOS Y MAYORES

■ REDACCIÓN | HIGUERUELAS

Este verano en Higueruelas es muy tenso en la programación de las fiestas. Empezaron con la apertura de la piscina municipal al final de junio, arreglada y reformada. Después estrenaron la fiesta de San Antón de verano con animaciones para los niños, con la tortilla gigante, concierto de música por la tarde y Discomóvil por la noche. La primera edición de la fiesta tuvo gran éxito que se supone la continuación en el año que viene.

De los hinchables en la piscina municipal en julio disfrutaron los niños del pueblo y del alrededor. En la mitad de julio tuvo lugar el concier-

to de la Orquesta sinfónica "La Artística Manisense". Entre las obras musicales nacionales e internacionales la gente escuchaba música del mundo.

Al final de julio comenzó XIX Campaña de Conciertos de Intercambio. Unión Musical de Higueruelas visitó a Aras de los Olmos y una semana después la Unión Musical de Aras de los Olmos devolvió su visita dando el concierto magnífico en la Plaza de la Iglesia en Higueruelas.

Julio terminó con la fiesta Summer Cecilia y un concierto de la Unión Musical de Higueruelas. El agosto empezará con un espectáculo "Un viaje por la música" dirigido a ma-



Los niños pueden disfrutar de la piscina y los hinchables durante esta época

yores, con canciones en español de los años 50, 60 y 70. Fue una verbena en la que se podía bailar y cantar, con mucho humor y amor.

La culminación de esta temporada calurosa será la fiesta del agua H2O en la mitad de agosto. Es una tradición del pueblo y un gran divertimento para todos. En un día los vecinos de Higueruelas viajarán en pasado convirtiéndose en los niños para darse un buen chapuzón y luchar con sus globos y pistolas de agua. El verano finalizará con Playback 2022 y Discomóvil en la Plaza de la Iglesia para volver a disfrutarlo de nuevo el año que viene.

CHELVA

Chelva y la Conselleria de Educación impulsan los ciclos formativos

EL ALCALDE, DAVID CAÑIGUERAL, SE HA REUNIDO CON MANUEL GOMICÍA, DIRECTOR DE FORMACIÓN

■ REDACCIÓN | CHELVA

El Director General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial, Manuel Gomicía, ha recibido en la Conselleria al alcalde David Cañigüeral, a personal técnico del Ayuntamiento y al Presidente de la Sociedad Musical Santa Cecilia Joaquín Roger.

En la reunión se han abordado asuntos de interés para el municipio como el nuevo Ciclo de Formación Profesional, que comenzará el próximo curso 2022-2023 de Cuidados Auxiliares de Enfermería y que permitirá obtener una titulación oficial y homologada, con salidas profesionales en centros sanitarios, hospitales, clínicas y centros geriátricos.

Dicho ciclo se impartirá en la Casa de la Cultura y en estos momentos ya se está equipando con el material necesario. Además se trató



Vista del alcalde de Chelva. / EPDA

el tema de la formación musical en el municipio y en la Comarca con la posibilidad de implantación de una sección de Conservatorio de Música

en Chelva y así poder prestar esta formación al alumnado de la población y de la Comarca, es fundamental acercar este tipo de enseñanzas



El ciclo de Formación Profesional comenzará el próximo curso 2022-2023 de cuidados auxiliares

para que quienes quieren formarse puedan tener más oportunidades de hacerlo. Es una prioridad seguir trabajando para conseguir este y otros objetivos para el municipio.

GESTALGAR



Vecinos tomando el baño. / EPDA

Las aguas del Motor de Gestalgar aprueban en calidad del agua

■ REDACCIÓN | GESTALGAR

El análisis de las aguas del Motor de Gestalgar, playa continental, han tenido un resultado excelente, según ha podido informar el Consistorio a través de los informes de la Conselleria.

La gestión de la calidad de las aguas de baño viene regulada actualmente por el Real Decreto 1341/2007, de 11 de octubre, sobre la gestión de la calidad de las aguas de baño. La Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática, y Transición Ecológica, y en concreto la Dirección General del Agua, tie-

ne competencia en el control de la calidad de las aguas de baño y vertidos al mar. En el desarrollo de estas competencias, desde el su Servicio de Planificación de los Recursos Hidráulicos y Calidad de Aguas se realiza, durante la temporada de baño, un control y vigilancia continuada de la calidad de las aguas de baño de nuestras playas.

Este control incluye toma de muestras de agua de mar e inspecciones a las playas, así como control de efluentes de cauces que viertan al mar con posibles aportes de contaminación.

SOT DE CHERA

Sot de Chera organiza el concurso de engalanamiento de balcones

UNA MANERA DE FOMENTAR EL TURISMO AL PUEBLO

■ REDACCIÓN | SOT DE CHERA

El municipio de Sot de Chera, debido a la proximidad de las fiestas patronales, se ha recuperado el tradicional concurso de engalanamiento de balcones. La Concejala de Vías Públicas y Participación Ciu-

dadana, María Dolores Atienza Mínguez, destaca la vuelta de este concurso, ya que es una tradición que se perdió con el tiempo.

A través de él, se pretende conseguir el embellecimiento de las calles de nuestro municipio, nuestros balcones, fachadas y más rincones, haciendo cómplices a todos/as los sotereros y las sotereras para cuidar la imagen de nuestro pueblo, Sot de Chera.

La inscripción, que será obligatoria para poder participar, se hace en el Ayuntamiento hasta el 22 de julio de 2022.

Se trata de una buena iniciativa para motivar a los vecinos y vecinas a cuidar del espacio público, ya sea por la fachada como en la propia calle. Se trata de una iniciativa que se ha incentivado también en otros municipios de La Serranía en los últimos años.



El ciclo de Formación profesional comenzará el próximo curso 2022-2023 de cuidados auxiliares

BUGARRA

Bugarra acoge las XXIX Jornades La Serranía de la Generalitat y el Cefire

■ REDACCIÓN | BUGARRA

Hoy en Bugarra se han celebrado las "XXIX Jornades La Serranía", organizadas por la Generalitat y el Cefire de Torrente, donde el Ayuntamiento de Bugarra ha colaborado junto al CRA Bajo Turia en dicha organización.

Unas jornadas donde el profesorado de la Serranía,

junto al de distintas comarcas vecinas han podido disfrutar de un programa de lo más variado y entretenido. Bugarra ha sido el municipio elegido para exponer opiniones, vivencias, valoraciones y lo más importante, para reivindicar mejoras en los centros educativos en las zonas rurales.

TITAGUAS

Titaguas, víctima de pintadas homófobas

■ REDACCIÓN | TITAGUAS

El Ayuntamiento de Titaguas, perteneciente a la comarca de La Serranía, amaneció este mes de julio con pintadas homófobas en su fachada, en la que se pueden leer frases como "Socialistas maricones". Un ataque discriminatorio que aparece apenas una semana después de la celebración del Día del Orgullo LGTBI+, motivo por el cual el Consistorio tenía la bandera

del colectivo colgada del balcón.

Desde el Ayuntamiento han asegurado que se encuentran atónitos por la situación.

Diversos miembros socialistas se han pronunciado contra estos actos vandálicos, como Juan Vicente Cosín, que a través de sus redes ha denunciado el "ataque fascista" que ha recibido el Ayuntamiento. "Fuera fascismo de calles y plazas, vividores y far-

santes", ha añadido. Por su parte, Martín Navarro, presidente del PSPV-PSOE València Nord, ha arropado al municipio y ha lamentado la situación: "Arriba Titaguas, tolerante y festiva. Abajo los energúmenos haciendo gala de la política que representan."

No dejaremos que la intolerancia se instale en nuestros pueblos, por pequeños que sean", ha concluido.

"La presencia de este tipo de discursos homófobos e impropios de una sociedad avanzada nos empuja con más fuerza a seguir construyendo ciudades y pueblos tolerantes donde el odio no tiene cabida", reivindica el PSPV provincial a través de otro mensaje, trasladando su apoyo al Ayuntamiento y al alcalde de Titaguas, Ramiro Rivera.



Fachada del consistorio / EPDA

HIGUERUELAS

El Bikerails Valencia impulsado por Higuieruelas, subcampeón de Europa

ES UN PROYECTO PROMOVIDO POR EL AYUNTAMIENTO CON LA AYUDA DESINTERESADA DE UN GRUPO DE APASIONADOS POR EL CICLISMO

■ REDACCIÓN | HIGUERUELAS

La Asociación Internacional de Bicicleta de Montaña (IMBA - International Mountain Bicycling Association) ha promovido recientemente un programa denominado "Take Care of Your Trails" (Cuida Tus Senderos), cuyo objetivo es promover la recuperación y el mantenimiento de los senderos para la práctica del ciclismo de montaña a nivel europeo.

Bikerails Valencia ha sido galardonado con un segundo puesto dentro de este programa, obteniendo un reconocimiento a nivel europeo como equipo local destacado en la gestión realizada para la recuperación y el mantenimiento del patrimonio.

La asociación recibirá una subvención de apoyo para utilizarla en futuros eventos

de mantenimiento de senderos.

La contribución de Bikerails Valencia al desarrollo de ciclismo de montaña a la comarca La Serranía y al desarrollo del turismo activo de la Comunidad Valenciana es absoluta.

Bikerails Valencia es un proyecto promovido por el Ayuntamiento de Higuieruelas, que cuenta con la ayuda desinteresada de un grupo reducido de personas apasionadas por la bicicleta y conocedoras del gran potencial de la zona para la práctica de la bicicleta de montaña, que han decidido involucrarse en el proyecto y contribuir en su gestión.

En sólo tres años se han recuperado varios senderos, se ha trabajado en el mantenimiento de otras sendas ya

existentes, se ha construido un campillo de saltos o "gravitypark" y se ha dado forma al centro Bikerails Valencia con la remodelación del antiguo campo de fútbol de Higuieruelas.



Una de las calles durante la segunda edición del concurso. / EPDA

ARAS



Aras de los Olmos. / EPDA

Aras se acoge a EMDONA para fomentar el empleo para las mujeres

ESTÁ SUBVENCIÓN DURARÁ NUEVE MESES

■ REDACCIÓN | ARAS

El Ayuntamiento de Aras se acoge al programa EMDONA 2022. Desde este lunes, tres mujeres de Aras, desempleadas, trabajan a jornada completa. A través del programa EMDONA han sido contratadas durante 9 meses.

El objeto del programa consiste en la concesión de subvenciones destinadas a la contratación de mujeres desempleadas, para



Se contratará a tres mujeres del pueblo

la realización de obras o servicios de interés general en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

Durante este tiempo realizarán labores de mantenimiento y saneamiento de edificios y calles de Aras y Losilla.

Empresa especializada en la comercialización y distribución de insumos para uso en agricultura con más de 30 años en el sector.

Comprometidos con la agro-ecología y el respeto al medio natural que nos rodea.

- Venta de productos
- Servicio técnico
- Trámites agricultura ecológica
- Asesoramiento en Agro-ecología

Av. Médico Pascual Aroca, 2 - 46164 Pedralba (Valencia)
www.pascualcabedo.es

962 70 70 24 | 962 70 70 62

Agricultura Sostenible
Pascual Cabedo, s.l.u.

Timac AGRO

SIPCAM IBERIA

AGRIMOR

BIAGRO

Haifa

YARA



Las estrellas de Aras de los Olmos

REDACCIÓN
VALENCIA

El municipio de Aras de los Olmos cuenta con multitud de atractivos turísticos. Al igual que la mayoría de municipios que conforman La Serranía, la tranquilidad y la naturaleza son emblemas de Aras. No obstante, también destaca su cielo estrellado -Aras de los Olmos es reserva starlight- ya que la escasa contaminación lumínica posibilita que se pueda observar un cielo despejado y luminoso.

durante todo el año se organizan actividades para el público general tales como charlas, observaciones astronómicas guiadas con telescopios robóticos, visitas guiadas a los observatorios astronómicos y un innumerable sinfín de actividades para que puedan descubrir las maravillas que atesora el cielo estrellado de Aras de los Olmos.

Aras cuenta con tres observatorios astronómicos, al ser uno de los cielos más limpios del planeta, no sólo de España, puesto que sólo existen 13 zonas certificadas como Reserva en el mundo. La certificación Starlight tiene como función la

preservación de la calidad del cielo nocturno y de los diferentes valores asociados. Aras de los Olmos cuenta con una infraestructura turística de calidad para acoger a quienes se acerquen a disfrutar de la astronomía, con una muy buena relación precio-calidad.

Así, se podrá observar el firmamento en tres centros: el observatorio Astronómico La Cambra, sede de la Asociación Astronómica AstroARAs, el Centro Astronómico del Alto Turia, perteneciente a la Asociación Valenciana de Astronomía, y el observatorio Astronómico de la Universidad de Valencia.

Tras dos años sin ofrecer este servicio debido a la pandemia de covid-19, el Observatorio Astronómico de la UV ha vuelto a abrir la agenda de visitas.

Desde allí se ve perfectamente la grandiosidad de la Vía Láctea, las miles de estrellas que la componen, el trazado de las constelaciones y las leyendas y mitología que las rodean. Las visitas admiten un máximo de 25 personas por cada sesión, que comienza a las 8:30 de la tarde y tiene una duración de dos horas y media.

Los molinos de Alcublas

Los molinos ya no se encuentran únicamente en Castilla La Mancha: el municipio valenciano de Alcublas tiene este atractivo turístico en La Serranía.

El municipio ha estado estos últimos años trabajando para recuperar los molinos del siglo XVIII que dominan el valle, cuyas obras han sido subvencionadas por la Diputación y el Ayuntamiento. Así, se ha convertido en un punto turístico muy interesante, para que se conozca la historia de tradición agrícola que se encuentra detrás de estas estructuras. Se construyeron en el siglo XVIII para moler trigo y su estado actual de conservación es óptimo. Durante la última reforma se añadieron las características aspas de estos molinos.

Junto a ellos encontramos los restos de unas viviendas que fueron en su día el almacén para el trigo y las casas de los molineros, así como las típicas ruedas del molino de piedra.

Los primeros vestigios de presencia humana en el municipio datan de la edad de Bronce, concretamente se encuentran en los yacimientos del Cerro de los Molinos, el Cerro Pedroso, la Clocha Roya, la Cueva Sabuquera y la Cumbre. Encon-

tramos también restos de poblamientos ibéricos en los yacimientos de Casales, La Rodena, Corral de Capa, El Frontón, La Pedrosa, Las Lomas, Palancia, Puerta, Solimán, Lindonero y Loma del Ruejo. Los poblamientos de bronce e ibéricos no son los únicos con representación en el municipio de Alcublas aunque son los más visibles; hay también restos de la época romana en la Pedrosa, Casales y el Cerro Pedroso.

Un tranquilo paseo por el pueblo permite al viajero descubrir algunas muestras de un interesante patrimonio arquitectónico entre las que destaca el Ayuntamiento del siglo XVII, el antiguo matadero habilitado como colección museográfica etnológica y la antigua almazara en la que se elaboraba el aceite.

Destaca también la iglesia de San Antonio Abad, de entre los siglos XIII y XVII en el entorno de una plaza con casas de la época. Otras construcciones significativas son las ermitas de Santa Lucía y de San Agustín, la masía de las Dueñas que perteneció a la Cartuja de Vall de Crist y el acueducto de la Mena de cerca de un kilómetro de longitud, construido en piedra con contrafuertes y cubierto con losas de mármol.





Los puentes de Chulilla

Los puentes de Chulilla son uno de los principales núcleos de atracción de los visitantes a la comarca. Instagram se llena de fotografías cuando llega el periodo estival de este curioso paisaje, en el que, tras un recorrido a pie, se encuentran unos puentes colgantes.

Aunque los puentes que se encuentran ahora tienen una reciente creación, su historia es mucho más lejana, pues no será hasta los años 50 cuando, en plena construcción del embalse de Loriguilla y auge de los pantanos de la época franquista, cuando comience una ola de población hacia este municipio. Así, la mayoría de los trabajadores que venían a encargarse del embalse se alojaban en Chulilla, y fue entonces cuando se decidió acortar el camino hacia ellos construyendo puentes colgantes, pues debían realizar este trayecto dos veces al día.

Así, se construyó un puente colgante y otro fijo, a través de los cuales se atravesaba el cañón del

Túria. Tras la riada que llegó a Valencia en el mes de octubre de 1957, el caudal atravesó el cañón y se llevó consigo ambos puentes. Así, no fue hasta el siglo XXI cuando se comenzó la nueva construcción de los puentes, motivo por el cual ahora son mucho más seguros para los visitantes.

El puente más alto tiene una altura sobre el río de aproximadamente unos 15 metros, no apto si tienes miedo a las alturas, y una longitud de pasarela de aproximadamente uno 21 metros.

En la actualidad, el cañón del Turia es apreciado por escaladores y por senderistas, con un gran valor medioambiental, además de los numerosos paisajes fluviales que pueden visitarse.

Para acabar la ruta, se puede recorrer la población de Chulilla, que guarda un gran encanto con sus casas bajas. Este año se ha recuperado la conocida fiesta de 'La Enramà', que ha ido pasando generación tras generación, es una fiesta para los jóvenes y que disfruta todo el pueblo.



Naturaleza en Sot de Chera

El municipio de Sot de Chera tiene un encanto natural muy interesante, debido a la gran cantidad de actividades que se pueden realizar en su término municipal. De esta forma, uno de sus principales atractivos es su parque natural.

Con una superficie de 6.451,17 hectáreas, posee unos relevantes valores medioambientales, paisajísticos y culturales, además de ser la sede del primer parque geológico de la Comunidad Valenciana, el Parque Geológico de Chera.

Parte del término territorial también está incluido en el LIC (Lugar de Interés Comunitario) de la Sierra Negrete. Entre las actividades que se pueden realizar, destaca el montañismo en la zona de Buseo y el senderismo.

CASTILLO DE SOT DE CHERA

Sot de Chera también cuenta con una torre defensiva. Un castillo de tipo roquero situado en

un promontorio rocoso sobre las aguas del río Sot en el centro de la población, en el actual barrio del castillo del molino, junto al cual existen las ruinas de la primitiva Iglesia.

Se trata de una estructura de fábrica de tapial y mampostería. En los tapias de la obra tan solo se conservan unos lienzos de muralla y restos de una torre cuadrangular. Dicha torre parece ser la del homenaje y todavía conserva los huecos de las ventanas y restos de las almenas.

La parte que queda alrededor de la Torre correspondía al antiguo recinto defensivo. En fuentes bibliográficas se han relacionado los hallazgos de cerámicas ibéricas y musulmanas en el barrio del Castillo de esta población.

Se ha podido constatar la existencia en algunas viviendas de túneles y galerías subterráneas que serían coetáneos con el Castillo.

