

AÑO V
JULIO /
AGOSTO DE 2025
15
ANIVERSARIO

EL PERIÓDICO De aquí



*La Serranía
Rincón de Ademuz*

TIRADA: 20.000 EJEMPLARES/MES

EIPeriodicodeAqui.com

INIGUALABLES

Nº 6

LA VOZ DE NUESTROS PUEBLOS, CIUDADES Y COMARCAS



ENTREVISTA A CRISTÓBAL AGUADO, PRESIDENTE DE AVA-ASAJA: "Si en la Comunitat Valenciana se comprara producto de proximidad se revalorizaría todo". ▶ P4-5

HIGUERUELAS. El Ayuntamiento pone en marcha una comunidad energética local para democratizar la energía. ▶ P10



DESARROLLO RURAL



Gastronomía gourmet para reactivar el Rincón de Ademuz

EL PROYECTO 'RICORINCÓN' TIENE COMO OBJETIVO REVALORIZAR LA CARNE DE CORDERO Y CABRITO DE PASTO A TRAVÉS DE ELABORACIONES INNOVADORAS DE QUINTA GAMA, FRESCOS Y CURADOS ▶ P10

CHIRINGUITO LOS SANTOS

· Castielfabib ·

C/ Mayor de los Santos, Castielfabib
Rincón de Ademuz, Valencia

604 920 915

¿Planes?

En Los Santos lo tienes todo



LA RESIDENCIA EN CASA




LA CRUZ AZUL

30 años de experiencia ofreciendo servicios en toda España de ayuda domiciliaria para personas mayores

- + Cuidamos a personas mayores y/o con discapacidad en su domicilio, encargándonos de todas las tareas domésticas y sociales.
- + Incluido servicio de MEDICINA, PSICOLOGÍA Y FISIOTERAPIA.
- + Somos especialistas en rehabilitación a domicilio en patologías de daño cerebral: Alzheimer, Demencias, Ictus, Parkinson, etc.
- + Tenemos un equipo de psicólogos especialistas en Recursos Humanos y atención social y familiar.

Infórmese en nuestro teléfono 902 456 456 - 960 001 615 | www.lacruzazul.com

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.



Calle Pintor Rafael Solbes, 12
Bajo
46017 Valencia (Valencia)

Teléfono: 691 516 509
Publicidad: 691 516 508

redaccion@elperiodicodeaqui.com
www.elperiodicodeaqui.com

PRESIDENTE DEL GRUPO:

PERE VALENCIANO

DIRECTOR:

HÉCTOR GONZÁLEZ
director@elperiodicodeaqui.com

Delegados:

VALENCIA:
Héctor González
valencia@elperiodicodeaqui.com

CASTELLÓN:
Judith Celma
castellon@elperiodicodeaqui.com

ALICANTE:
alicante@elperiodicodeaqui.com

CAMP DE MORVEDRE:
Borja Pedrós
morvedre@elperiodicodeaqui.com

L'HORTA NORD:
Ada Dasí
horta@elperiodicodeaqui.com

L'HORTA SUD:
Ada Dasí
hortasud@elperiodicodeaqui.com

CAMP DE TÚRIA / LA SERRANÍA /
EL RINCÓN DE ADEMÚZ:
Judith Celma
turia@elperiodicodeaqui.com
laserrania@elperiodicodeaqui.com
rincon@elperiodicodeaqui.com

LA RIBERA / LA SAFOR:
Borja Pedrós
laribera@elperiodicodeaqui.com
lasafor@elperiodicodeaqui.com

PALANCIA / MIJARES:
Jonathan Ginés
palancia@elperiodicodeaqui.com

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

Comerciales:
publicidad@elperiodicodeaqui.com

DIANA BALLESTAR
691 516 508
web@elperiodicodeaqui.com

DANI RIERA
636 713 236
dani@elperiodicodeaqui.com

OLGA ROGER
664411186
olga@elperiodicodeaqui.com

AITOR MOLPECERES
666 41 11 85
aitor@elperiodicodeaqui.com

Coordinación:

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

Eventos:
MIRIAM SÁNCHEZ
Tel. 611 62 41 92
secretaria@elperiodicodeaqui.com

Administración:
ESTEFANÍA MUÑOZ
administracion@elperiodicodeaqui.com

Diseño:
JAIME SORIANO
arte@elperiodicodeaqui.com

Diseño web:
KONOCER SOFTWARE

EDITA:
Medios Impresos y Digitales de Aquí S.L.
Depósito Legal: V-646-2014



EDITORIAL

Vías que atraen vida

La cohesión territorial no puede entenderse sin una red viaria adecuada que conecte todos los rincones del territorio, también –y especialmente– los municipios del interior. La mejora de las comunicaciones no es solo una cuestión de movilidad o seguridad; es una herramienta fundamental para frenar la despoblación y ofrecer igualdad de oportunidades a quienes deciden vivir lejos de las grandes ciudades.

La reclamación del Ayuntamiento de Benagéber para acondicionar el tramo de la carretera CV-390 que lo une con la urbanización Casa Medina, en Utiel (pág. 7), pone de relieve una situa-

ción compartida por muchos pueblos de La Serranía o el Rincón de Ademuz: la necesidad de contar con infraestructuras seguras, modernas y bien conservadas.

La carretera autonómica CV-390, con apenas intervenciones en más de cuatro décadas, sigue siendo una vía estrecha, sinuosa y de montaña, que asume un gran volumen de tráfico, especialmente durante las campañas escolares y juveniles que tienen como destino el albergue de Benagéber. Además, esta vía constituye un enlace estratégico entre comarcas del interior y una de las principales autovías del país, la A-3.

La despoblación es un fenómeno complejo, con múltiples causas y posibles respuestas. Pero hay una base cuestionable: sin infraestructuras, resulta difícil generar condiciones atractivas para residir o emprender en las zonas rurales. Pueblos pequeños, pero bien comunicados, pueden ser una alternativa real para muchas personas, especialmente si se tiene en cuenta su cercanía a centros urbanos como Llíria o la propia ciudad de Valencia.

Invertir en carreteras, en conectividad digital y en servicios públicos no es una opción, sino una necesidad si se quiere garantizar la igualdad territorial y atraer vida a las zonas despobladas.

LA VIÑETA POR VICENTE J. GARCÍA NEBOT (@ZENTEJUAKIN)



TRIBUNA ABIERTA

Susana Gisbert

FISCAL Y ESCRITORA

Personas que dejan huella

Hay personas que pasan por nuestras vidas y ni nos rozan, y otras que se incrustan en nuestro disco duro y permanecen ahí, pase lo que pase. Son esas las que valen la pena, y de ellas de las que quería hablar. O, mejor dicho, de una en concreto. Una persona muy querida que nos ha dejado estos días sin previo aviso y dejando desolada a toda la gente por cuya vida había pasado.

Carlos era mi cuñado, un término denostado en muchas partes y que él engrandecía. Pero era mucho más. Tanto, que le escogí entre todas las personas del mundo para ser el padrino de mi hija. Y ni ella, ni yo ni nadie de quienes le queríamos podemos creer todavía que se haya marchado.

Se nos ha ido una persona buena, que es mucho más que una buena persona. Se ha ido el compañero de vida, el padre, el hermano, el abuelo, el amigo. Se ha ido el gran conversador, el que siempre tiene una respuesta preparada y un chiste en la recámara. Se ha ido el viajero, la persona pa-



Hay personas que pasan por nuestras vidas y ni nos rozan, y otras que se incrustan en nuestro disco duro y permanecen ahí, pase lo que pase"

ra la que el mundo nunca era demasiado grande para dejar un rincón sin explorar. Se ha ido el amante de la música y la literatura, el que siempre tenía una melodía en la cabeza y un libro en la maleta. Se ha ido aquel que parecía que iba a estar siempre.

Y os lo cuento a través de esta ventana al mundo porque necesitaba compartirlo. Porque quie-

nes le conocíais sabéis muy bien de lo que estoy hablando, y quienes no le conocíais merecís la oportunidad de conocerlo, aunque sea a través de estas líneas. Porque un ser humano de esta categoría es difícil de encontrar.

Le imagino, allá donde esté, dirigiendo esa orquesta que tantas veces dirigió en sueños, cantando cada vez que su querido orfeón interprete un tema, haciendo reír a todo el mundo con ese humor tan especial que era su marca de fábrica, explorando cada trozo de ese Más allá al que van las grandes personas.

Lo que me cuesta, sin embargo, es imaginar la vida sin poder verle a nuestro lado. Y no digo que no imagino la vida sin él, porque la vida nunca será sin él. Forma parte de nuestros recuerdos y de nuestras vidas para siempre. Y seguirá ahí siempre, porque vive en cada una de las personas que nos acordaremos de él. Y somos tantas, y tantas, que seguirá viviendo eternamente en cada uno y cada una de nosotras. Para siempre.

REDES
SOCIALES

Seguidores del grupo

▶ TOTAL 125.000

@elperiodicoaqui

@aqui_laserrania

@AquiLaSerrania

@elperiodicodeaqui



TRIBUNA ABIERTA

Blas Valentín Moreno

FILÓLOGO Y ESCRITOR

Rincón de Ademuz frente al olvido

El Rincón de Ademuz, ese triángulo excéntrico de la provincia de Valencia encajado entre Teruel y Cuenca, vive con una densidad de población inferior a 6,5 habitantes por kilómetro cuadrado. Cifras que lo sitúan por debajo incluso de regiones como la Serranía Celtibérica (6,99 hab/km²), aunque todavía por encima de zonas más extremas del interior peninsular como los Montes Universales –ese remoto sistema montañoso entre la Sierra de Albarracín (Teruel) y el Alto Tajo, en Cuenca y Guadalajara–, donde la densidad cae por debajo de 1,5 hab/km². Incluso la Laponia finlandesa, paradigma europeo del desierto demográfico, registra cifras más bajas. El Rincón de Ademuz es, así, un caso límite dentro del fenómeno conocido como la ‘España vacía’, que afecta a más del 70% del territorio nacional.

O, como prefieren algunos, la ‘España vaciada’. La primera expresión apunta al resultado; la segunda, al proceso. Pero ambas nombran una misma realidad: el desmantelamiento demográfico y la pérdida de servicios en buena parte del interior peninsular, relegado durante décadas por políticas que favorecieron la concentración urbana y litoral.

Pero en el Rincón no hay vacío. Hay una población menguante, sí, pero con memoria, con vínculos, con estaciones que todavía laten: la Semana Santa, las vacaciones de agosto, las fiestas patronales. Hay casas abiertas, aunque sean solo unas semanas. Hay huertas que se limpian y caminos que se pisan una vez al año, pero se pisan.

Basta volver una vez al año para que el paisaje recobre su lenguaje. Lo sé bien.



Hay una población menguante, sí, pero con memoria, con vínculos, con estaciones que todavía laten: la Semana Santa, las vacaciones de agosto, las fiestas patronales; hay casas abiertas, aunque sean solo unas semanas; hay huertas que se limpian y caminos que se pisan una vez al año, pero se pisan"

Esta comarca no solo sufre la despoblación: la resiste, con lo que tiene. Desde hace años, asociaciones culturales, pequeños negocios, ayuntamientos y familias enteras hacen lo imposible por sostener lo que queda. La economía rural ha girado hacia el turismo estacional, la agricultura de subsistencia, la segunda residencia. Es frágil, sí. Pero sigue ahí.

El Rincón de Ademuz comparte diagnóstico con buena parte del interior peninsular. Más del 70% del territorio español no alcanza los 13 habitantes por kilómetro cuadrado. Más de 1.800 municipios están en riesgo de

desaparición irreversible. La situación exige políticas estructurales, no titulares. Infraestructura, conectividad, servicios públicos, incentivos reales.

Y sin embargo, mientras llegan –o no– esas soluciones de arriba, la resistencia viene de abajo: una escuela que no cierra, una carnicería que aguanta, una familia que regresa. Hay un arraigo que no se mide en cifras. Hay un deseo de no desaparecer aunque el futuro esté cuesta arriba.

Hay quienes mantienen abiertas panaderías tradicionales. Hijos que recuperan la casa del abuelo para volver en verano. Viejos oficios que sobreviven en la memoria y en manos que aún los practican. Jóvenes que, tras formarse fuera, sueñan con regresar, aunque sea por temporadas.

No todos pueden, pero algunos lo intentan. Y eso basta para que el Rincón respire.

En muchas casas del Rincón no hay calefacción central, pero hay braseros que siguen encendiéndose en invierno. No hay grandes cadenas comerciales, pero hay quien cultiva sus tomates, quien recuerda cómo se hacía la matanza, quien baja al horno o a la plaza a por pan, o porque hay mercado. La vida no es fácil, pero tampoco ha dejado de existir.

Este artículo no quiere ser elegía. Es testimonio.

Porque mientras haya vida en el Rincón, aunque sea a fogonazos, aunque sea de forma intermitente, no estaremos hablando de olvido, sino de permanencia.

No todo lo que resiste hace ruido. Y no todo lo que calla está muerto.

A veces, quien mejor se recuerda es quien no hizo ruido pero nunca dejó de estar.



TRIBUNA ABIERTA

Luis Suller Estevan "Porrio"

MIEMBRO DE ECOLOGISTAS EN ACCIÓN LA SERRANÍA Y SERRANÍA ES FUTURO

La corrupción expolia lo público

Hartazgo producen las declaraciones de los portavoces del PP y del PSOE. Del “y tú más” no salen, y lo que ocurre es que a la sociedad nos tratan como si fuéramos gilipollas. Como si tuvieran un manual post-corrupción, disculpando, jurando y perjurando que todo es un caso aislado, que no tiene que ver con el partido... y bla, bla, bla.

El problema es sistémico, y se ha ido reproduciendo desde la llegada de la democracia. Prácticamente todos los presidentes han salido salpicados por la corrupción: desde Felipe González hasta Aznar o M. Rajoy, a quien los jueces no pudieron descifrar si era Mariano o su primo el que se llevaba las mordidas.

Manda narices que haya políticos como Ábalos y Santos Cerdá que siguen robando con las mismas prácticas. ¿Será porque los corruptores siguen llamando a sus puertas? A estos ni se les nombra; siempre salen impolutos, cuando son la mitad del problema. Amén de lo asqueroso de sus conductas machistas y sus puterios pagados con nuestro dinero.

Para eso solo hay que aplicar la normativa que ya tenemos y reforzarla con medidas que



Hay que aplicar la normativa que ya tenemos y reforzarla con medidas que impidan que empresas que han estafado o se han lucrado de manera ilícita puedan volver a contratar con la administración: un carnet por puntos para trabajar con lo público; no puede ser que robar les salga gratis, porque nunca se recupera el dinero; a lo sumo, unos meses al talego, pacto con la fiscalía... y a disfrutar lo robado"

impidan que empresas que han estafado o se han lucrado de manera ilícita puedan volver a contratar con la administración. Un carnet por puntos para trabajar con lo público. No puede ser que robar les salga gratis. Porque nunca se recupera el dinero; a lo sumo, unos meses al talego, pacto con la fiscalía... y a disfrutar lo robado.

Ahora sale el PP de un congreso en el que cuatro magníficos de la corrupción, estafadores de pro, se autoproclaman nuestros salvadores. Aznar, con 12 de sus ministros procesados, condenados o en prisión. Rajoy, con un ministro que creó la “policía patriótica” para perseguir y destruir opositores. Además, su partido fue condenado por financiación ilegal. Feijóo, el moderado, que viene de pasear en yates de narcotraficantes que financiaban su partido. O Ayuso, que vive con un defraudador confeso en un ático comprado con dinero de comisiones de mascarillas, además de que toda su gente más cercana trincaron como campeones durante el confinamiento.

Si esta es la alternativa, creo que estamos para resetear este sistema que se ha colgado y empezar de nuevo.

POESÍA

El castillo de Tuéjar

*Quizás algún día te asomes,
luciendo como antaño tus almenas...
o tal vez, sólo sean ilusiones,
cuentos o leyendas muy amenas.*

*Tus paredes enseñas entre portales,
tras “faldiegues”, piedras centenarias...
a tus pies se “enrochan” arrabales árabes...
y las huertas, sembradas de “canarias”.*

*El portal de los Santos y del Calvario,
blanquean, luciendo tu memoria...
del trasiego de gentes que a diario,
iban buscando del noble, su custodia.*

*Fortaleza poderosa sobre el cerro...
vigilante de montañas y de riscos...
plaza de expulsión de los moriscos,
protector de creyentes en el cielo.*

*A Doña Buenaventura de Arborea,
le mandaron repoblar sólo con cristianos...
y quizás al castillo, alguna vez viniera...
por examinar los censos ciudadanos.*

*Por orden del rey Pedro de Aragón,
se le concedió la carta puebla a Tuéjar
y a la noble señora, puso condición,
que la repoblación, debía de alentar.*

*Sus muros, vigilantes de fueros y de leyes,
como arcones guardaron las costumbres,
derruidos por las lluvias y las nieves,
y ennegrecidos por humos de las lumbres.*

*Tal vez hoy, se consiga a base de dineros,
que el aljibe y la torre abovedada,
se luzcan restaurados y altaneros...
siete siglos en el tiempo abandonada.*

*Y esa arqueología con su ciencia...
descubra del medievo los misterios,
de las huellas del castillo y cementerios,
en los alledaños, con años y paciencia.*

*Parte de nuestro recinto amurallado,
escondido entre casas y fachadas...
el Cubo, orgulloso se ha librado,
con sus antiguas piedras restauradas.*

*Setecientos años siempre deterioran...
con sus guerras, cambios y avatares,
hoy los patrimonios a veces se mejoran,
devolviendo la historia a sus lugares.*

*Que el relato sea motivo y un referente,
y las rimas sean una gran inspiración,
restaurar el castillo sea un referente...
recuperando lo medieval, con precisión.*

*También el poeta versa muy ufano...
poder tener en este pueblo laborioso...
un museo del bronce, y de lo romano...
de lo morisco y de lo rural, sería hermoso.*



Francisco Camps Muñoz

ESCRITOR AFICIONADO

CRISTÓBAL AGUADO**Presidente de AVA-ASAJA, la Asociación Valenciana de Agricultores**

“SI EN LA COMUNITAT VALENCIANA SE COMPRARA PRODUCTO DE PROXIMIDAD SE REVALORIZARÍA TODO”

EL RESPONSABLE REPASA MEDIO SIGLO DE LA ENTIDAD, A LA VEZ QUE RECLAMA MÁS APOYO PARA EL CAMPO Y REFLEXIONA SOBRE LA FALTA DE RELEVO GENERACIONAL, ADEMÁS DE LAMENTAR EL ABANDONO DE TIERRAS EN LA COMUNITAT

■ HÉCTOR GONZÁLEZ | VALENCIA

Cristóbal Aguado personifica la historia de la Asociación Valenciana de Agricultores. Constituyó parte activa de su fundación, en 1977, y ocupó diversos cargos, incluida la vicepresidencia durante diez años, hasta que dos décadas después, en 1997, ascendió a la presidencia. Ahora este agricultor especializado en cítricos o caqui planifica ya el 50 aniversario de la entidad, en 2027. De esas cinco décadas que se cumplirán en un bienio, con su reciente reelección el pasado mes de mayo Aguado llevará tres de presidente. En estos 30 años muchos problemas del campo se mantienen o se agravan y surgen otros que afrontará.

► **Falta de relevo generacional, minifundismo extremo, trabajo deficitario en la remuneración... cuando ganó su primera presidencia, en 1997, ya existían estas dificultades para el sector agrario. 28 años después, ¿considera que puede hacerles frente?**

► Si no estás, todo podría ser peor. En una democracia, la participación social resulta fundamental. Los políticos nunca han de estar solos y deben de tener contrapesos, como el Colegio de Médicos, la CEOE, las organizaciones agrarias... Y los periodistas y medios de comunicación, que sois notarios de la realidad y hacéis visible lo que ocurre. Los agricultores no vamos a mejorar, porque se nos oye, pero no se nos escucha. Hay gente, o responsables públicos, que piensan que nos quejamos

por costumbre y no ven las luces rojas de alarma encendidas, como las 170.000 hectáreas abandonadas o una media de edad en el campo que supera los 65 años. Somos la región que menos jóvenes tiene de Europa.

► **Y todo esto sigue sucediendo pese a que su materia prima (cítricos, hortalizas, verduras...) resulta esencial para el consumo. ¿A qué se debe esa incongruencia?**

► Ahora te compras un campo y la Agencia Tributaria te sangra. Los políticos se han atrevido a situarse por encima de los científicos y a aplicar unas normativas que, por ejemplo, nos han quitado el 70% de los activos que utilizábamos para matar plagas y obtener cosechas de calidad. En la actualidad, dentro de esa misma incongruencia, el desperdicio alimentario en el campo es mayor y hasta un 30% de la producción puede ir a destrío por los productos que te obligan a emplear. Me parece muy bien que se busque un sistema mucho más limpio, pero hay que facilitar herramientas para hacerlo al agricultor. Y tampoco resulta comprensible que en la época de la tecnología y la inteligencia artificial nos coma la burocracia porque las administraciones quieren convertirnos en oficinistas. Esa burocracia debería de asumirla la Administración y no los agricultores.

► **Precisamente esa falta de ayuda oficial se ha convertido en una de sus reivindicaciones habituales. ¿Se ha produci-**

do una mejora en los últimos lustros desde su punto de vista, ya que usted ha sido testigo de la evolución?

► El dinero de la Unión Europea para la agricultura mediterránea es una limosna. En los diez años de periodo transitorio para España antes de ingresar en la UE se eliminó la preferencia comunitaria y Marruecos, por ejemplo, tenía muchas más ventajas para vender su producto. Europa no ha favorecido que en España haya una reestructuración del sector agrario, al contrario que sí que hizo en Francia e Italia y les permitió modernizarse. Necesitamos, y así lo vengo reivindicando desde hace tiempo con cada conseller, un plan de modernización del campo, y en particular del sector cítrico. Por no tenerlo algunos grandes agricultores se han mar-

chado a Andalucía o fuera de España.

► **¿No cree que el panorama que describe contrasta con la defensa de la huerta y su protección que forma parte de las propuestas de cada vez más partidos políticos?**

► Aquí se ha sacralizado la huerta; sin embargo, los agricultores necesitamos bastante más que el hecho de que sirva de entorno para fotos. Nos hace falta ayudas, que atraiga a jóvenes, que no padezca un minifundismo exagerado. La labor que desarrollamos constituye una actividad económica que, además, mejora el medio ambiente. Por otra parte, la seguridad alimentaria resulta básica. Si dependemos de fuera, siempre estaremos en peligro. Si falla el lineal de alimentación del

supermercado la gente se vuelve loca. Si tienes un coche cinco días en el taller en reparación, asumes la espera; pero para comer no puedes esperar.

► **De la forma que lo plantea parece obvio; no obstante, se quejan de que no consiguen el respaldo político de quien adopta las decisiones. ¿Cree que en su último mandato –usted ha anunciado que ya no volverá a optar a la presidencia– logrará revertir esa situación?**

► Los políticos nos dan abrazos, pero luego levanta la mano un señor en Bruselas y todos le hacen caso. En la presentación de mi candidatura la principal novedad ha consistido en la reivindicación de una ley de espacios verdes que incentive la entrada de jóve-

nes y la actividad agraria. Y que conlleve un seguro de estabilidad económica de la cosecha, de garantía de renta. La finalidad consiste en que se valore el esfuerzo del agricultor y que, en caso de pérdidas, haya una compensación que garantice el recambio generacional. Esto permitiría desarrollar una modernización de estructuras agrarias. Europa lo arregla todo diciendo que va a dar más ayudas a los jóvenes; en cambio, lo que necesitamos es que su trabajo, calidad y profesionalidad se premie con salarios más altos, que exista garantía de ello.

► **Habla de carencia de relevo generacional, un problema que adquiere tintes de endémico en el campo. ¿Esto deriva en una falta de personal en toda la industria,**



El presidente de la entidad durante la conversación con El Periódico de Aquí. / EPDA



Aquí se ha sacralizado la huerta; sin embargo, los agricultores necesitamos bastante más que el hecho de que sirva de entorno para fotos"



Los políticos nos dan abrazos, pero luego levanta la mano un señor en Bruselas y todos le hacen caso"



Hay gente, o responsables públicos, que piensan que nos quejamos por costumbre y no ven las luces rojas de alarma encendidas, como las 170.000 hectáreas abandonadas o una media de edad en el campo que supera los 65 años"

y no únicamente en la propiedad del terreno y en la siembra?

► Antes había cuadrillas en los pueblos para cosechar y equipos de podadores, pero ahora eso resulta impensable. He viajado mucho a países como Brasil, Sudáfrica, Italia... y la gente sube con la escalera para recolectar la cosecha con cuidado. Aquí se coge lo que se alcanza con la mano y se tira a la caja, y eso produce un deterioro de calidad, y más producción a destrío. Una solución podría ser que los inmigrantes ilegales que quieren trabajar entren legalmente, que les hagan un curso de formación y, ya con conocimientos, vayan al campo a realizar bien la faena durante el tiempo que dure el contrato. Las cosas funcionan de manera adecuada si se organizan correctamen-

te. Aquí persiguen a agricultores con helicópteros como si fueran delincuentes y muchos inmigrantes no quieren trabajar legalmente. Y la fruta hay que recogerla cuando toca, porque su vida dura unos días.



Cristóbal Aguado y Héctor González en un momento de la entrevista en la sede de Ava-Asaja. / EPDA

► **Uno de los datos más escalofrantes que suele comentar es el de abandono de tierras de cultivo. Antes ha aludido a 170.000 hectáreas. En la práctica, ¿en qué deriva esta situación en el día a día del agricultor?**

► Una de cada cinco hectáreas de cultivo de la Comunitat Valenciana está perdida y es un refugio de ratas y jabalíes o un espacio de matojos que pueden generar un destrozo en caso de incendio y de propagación de plagas. Muchos ayuntamientos no se han concienciado de esta situación ni adoptan medidas preventivas. Deberían de funcionar los consejos agrarios y escuchar a expertos. En todos los campos donde no se cultiva debería de triturarse la broza dos veces al año, y si no lo hace el propietario que se ocupe la Administración y luego le pase la factura.

► **Una de las soluciones que han impulsado frente a la precariedad en el campo la constituyen los nuevos cultivos. ¿En qué estado se encuentra la Comunitat Valenciana en ese aspecto?**

► El agricultor valenciano siempre ha sido emprendedor. Desde AVA hemos impulsado la producción de aguacate con la creación de Asoproa al comprobar su crecimiento en consumo y que la Comunitat Valenciana reúne las condiciones para su cultivo. En la actualidad se plantan entre 300 y 400 hectáreas y ya somos la segunda zona productora nacional, con expectativas de seguir aumentando.

► **Ese optimismo, ¿lo traslada también a la fruta de hueso o de verano, que este año alcanza unos precios elevados?**

► Sí, paraguayos o melocotones, por ejemplo, tienen buena cotización. No obstante, también padecen el problema de la falta de mano de obra. Necesitamos grupos de producción para agrupar tierras, ya que dentro de 10 años el 20% de los actuales agricultores ya no estará en activo y hay que cultivar esos campos. Necesitamos más técnicos cualificados también, pues si se hace agujeros sin miramiento en las podas, por poner un ejemplo, se mata el árbol. La profesionaliza-

ción de la gente trabajadora resulta esencial.

► **Usted insiste en la falta de atención al campo; no obstante, ¿no considera que sí que existe un mayor aprecio a elaboraciones autóctonas, de algunas zonas geográficas en particular, por parte del consumidor, como tomate o vino, que ayudan a mejorar su rentabilidad?**

► Una pequeña parte de la sociedad valenciana mira mucho el origen en el tomate, la naranja o el vino, pero poca. No exista la validación que tiene Francia. La clementina francesa se paga en ese país el doble que la española pese a que la nuestra es de mayor calidad. Si en Valencia se comprara producto de proximidad se revalorizaría todo; sin embargo, no hemos entendido lo que significa retroalimentar nuestro circuito de economía y producción. ¡Qué mejor que comprar patata o cebolla de nuestra huerta! Cuando viene gente de fuera a nuestro territorio te pregunta por qué no saben las naranjas así al comprarlas en su país. La fruta cogida directamente del campo presenta un sabor excep-

cional. La Comunitat Valenciana tiene muchas ventajas para disfrutar de calidad agroalimentaria, pero en lugar de disfrutar de esta circunstancia mucha gente opta por comprar fruta exótica muy cara y tirar piedras sobre su propia casa.

► **Para concluir, y después de todo lo hablado, voy a reformularle la primera pregunta de esta entrevista. Si empieza su octavo ciclo como presidente a sus 74 años se presupone que se debe a que, pese a todas las dificultades relatadas, tiene ilusión y ve soluciones. ¿No le mina la moral que los problemas que ahora cuenta sean, en su mayoría, los mismos de décadas atrás y no se hayan solucionado?**

► Voy a seguir reivindicando como el primer día. Continuaré insistiendo y pegaré muchos martillazos, como un buen escultor a su obra. Desde luego, si continuo es porque cuento con un equipo amplio, comprometido y con capacidad, que permite repartir las tareas y estar presentes donde se pueda defender el campo valenciano.

OFICIOS PERDIDOS

Los oficios perdidos del interior valenciano

Blas Valentín



Hubo un tiempo en que los oficios no eran una elección, sino una herencia. No se trabajaba por vocación, se trabajaba por necesidad. Pero esa necesidad, tozuda y precisa, fue tejiendo un mundo. En la Ribera, la Safor, el Rincón de Ademuz, en la Serranía, en la Canal de Navarra, en las aldeas del Alto Turia, en tantos pueblos donde la economía era de subsistencia y la comunidad lo era todo, los oficios fueron la forma de estar en el mundo. Hoy, muchos de esos oficios han desaparecido. Y con ellos, una parte del lenguaje, del gesto, del saber.

No se fueron de golpe, ni con ruido. Se fueron deshaciendo en silencio, como se deshace una sogá vieja entre las manos. Oficios humildes, sí, pero cargados de inteligencia práctica, de palabras precisas, de saberes que no salían en los libros pero que sostenían la vida cotidiana.

No hablamos solo de la figura del albartero, del ganche-ro, del esquilador, del carretero o del afilador. Hablamos de una cultura del hacer. De una ética del trabajo donde la precisión del gesto importaba más que el discurso. Donde un oficio era también un modo de mirar el mundo.

Un albartero, por ejemplo, no era solo quien fabricaba albardas para las caballerías. Era alguien que conocía la anatomía del animal, los tiempos de la carga, el desgaste de las cinchas, el cuero y el yute.

Un ganche-ro no era solo quien bajaba troncos por el río. Era quien leía la corriente como otros leen un libro, quien sabía cuándo empujar y cuándo dejarse llevar.

Un carretero no era solo quien guiaba un carro: era quien domaba la pendiente, conocía el crujido de cada eje y sabía cargar sin quebrar la

bestia ni el madero. Bajaban madera desde Cuenca, Albar-racín o Javalambre, por caminos duros como la vida. Muchos lo hicieron por la Rambla de la Virgen hasta Ademuz, según ha documentado Vicente Gómez Morales, con manos recias y rueda bien engrasada. Oficio callado, sin heroísmo, pero sin él no habría ni ganche-ro ni ribera.

El calero. El que transformaba la piedra en cal viva, entre hornos humeantes y noches de vigilancia. Oficio lento, exigente, de humo y espera. Nadie quema piedra ya. Nadie blanquea la fachada con la cal que uno mismo ha cocido.

El espartero. El que trenzaba pleitas, esteras, capachos. Con paciencia. Con dedos curtididos. Su saber estaba en las manos y en la mirada: sabían cuándo un esparto estaba a punto y cuándo había que dejarlo reposar.

El pastor trashumante. El que recorría kilómetros de monte y cañada en silencio. El que leía el cielo como un almanaque de viento y escarcha. El que tejía con su rebaño una economía humilde, pero viva.

Como estos, decenas de oficios se han ido sin estruendo. Pregoneros. Herradores. Tejedores. Cada uno con su lenguaje, su forma de caminar, su manera de nombrar la vida. Parte de ese léxico –palabras exactas para nombrar herramientas, gestos, tareas– sobrevive en recopilaciones como el Diccionario del habla del Rincón de Ademuz (UNED, 2016) o en trabajos del Museu Valencià d'Etnologia sobre oficios tradicionales. Pero ya casi nadie lo dice en voz alta. Son palabras que esperan cuerpo. Que suenan como fósiles sonoros: intactos, sí, pero mudos.

Lo más duro es que ni siquiera desaparecieron con



Diferentes oficios perdidos del interior valenciano. /EPDA

solemnidad. Simplemente dejaron de tener sentido en un mundo que ya no los necesitaba. No hubo despedidas. Solo silencio. Como si todo ese saber no mereciera ni la cortesía del recuerdo. Como si el que sabía encantar un cántaro roto no tuviera nada que decir frente a quienes vinieron a explicarle qué era el mundo rural.

Y, sin embargo, allí donde alguien recuerda cómo se cargaba un macho sin herirle el lomo, cómo se trenzaba una pleita –esa ancha tren-

za de esparto que servía para hacer esteras, capachos o cubrir garrafas– sin que crujiera la fibra, cómo se curaban las grietas con sebo de cerdo y ceniza de sarmiento, queda algo que no ha sido vencido. Una forma de dignidad intacta. Una forma de estar sin ruido. Una forma de saber que no busca escaparate, pero que sostuvo durante siglos la vida cotidiana.

Quien sabía cargar un macho sabía también medir el peso del día, el ritmo del ca-

mino, la hora exacta en que convenía detenerse. Sabía que el equilibrio no es teoría: es carne, es carga, es cuidado. No había romanticismo en ello. Había precisión. Había respeto. Había oficio.

No se trata de convertir estos oficios en parque temático ni en postal. Se trata de admitir –sin condescendencia ni folclore– que hubo una sabiduría que no cabía en los libros. Una que se aprendía mirando, tocando, haciendo. Y que hoy, mientras se sacraliza lo digital y

se desprecian las manos, esa sabiduría apenas cuenta.

Quizá el mundo avance. Pero a veces uno duda.

Porque hay más verdad en el silencio del que sabía encantar un cántaro roto que en muchas teorías sobre el mundo rural.

Porque no todo lo que se pierde debía perderse.

Porque no todo lo nuevo mejora lo que se fue.

Y porque, aunque lleguemos tarde, aún estamos a tiempo de escuchar lo que esa gente sabía.

BENAGÉBER

Benagéber exige la mejora urgente de la CV-390 hasta Casa Medina

EL ALCALDE, RAFA DARIJO, LAMENTA QUE LA VÍA AUTONÓMICA NO HAYA RECIBIDO INVERSIONES DESDE HACE MÁS DE 40 AÑOS

REDACCIÓN | BENAGÉBER

El Ayuntamiento de Benagéber ha reclamado a la Generalitat Valenciana el acondicionamiento urgente del tramo de la carretera CV-390 que une el municipio con la urbanización Casa Medina (Utiel), comprendido entre los kilómetros 21 y 39. Se trata de una vía estrecha, sinuosa y de montaña, que no ha recibido inversiones significativas desde hace más de 40 años, más allá de actuaciones puntuales de parcheo.

La carretera, de titularidad autonómica, constituye una vía estratégica que conecta la comarca de la Serranía con la zona de Utiel-Requena y con la autovía A-3. Por ella, transitan cada año entre 6.000 y 7.000 personas, especialmente jóvenes y escolares que acuden al albergue de Benagéber en autobuses, lo que incrementa los riesgos en seguridad. En los últimos años se han produci-

do varios accidentes, algunos con víctimas mortales, la última de ellas en 2014.

El Ayuntamiento tiene constancia de la existencia de tres proyectos redactados pendientes de licitación en este tramo: el refuerzo del firme entre Benagéber y Casa Medina (2,1 millones de euros), la mejora de curvas y cunetas (1,75 millones), y el reasfaltado del tramo Casa Medina-Utiel (800.000 euros). Sin embargo, ninguno de ellos ha sido incluido en los presupuestos autonómicos de 2025.

"Pienso que no van a hacer nada, porque ahora van a asfaltar algunos tramos afectados por la dana en el entorno del Pantano y en el acceso a la Aldea de Cortes, pero nada más", lamenta el alcalde de Benagéber, Rafa Darijo.

El primer edil subraya, además, que Benagéber mantiene una intensa vinculación con Utiel en aspectos clave



Carretera CV-390 entre Benagéber y Utiel. / GOOGLE MAPS



Somos vecinos de la Comunitat Valenciana, si no llegan la carretera ni la conectividad digital, ¿qué sentido tiene para algunos vivir en Benagéber?"

RAFA DARIJO
Alcalde de Benagéber

como educación, sanidad y comercio, y que la falta de accesos adecuados agrava la situación de aislamiento y riesgo de despoblación. "Somos vecinos de la Comunitat Valenciana. Si no llegan la carretera ni la conectividad digital, ¿qué sentido tiene para algunos vivir en Benagéber?", se pregunta.

Ante la inacción institucional, el alcalde asegura que ha llegado el momento de "reivindicar de otra manera" una actuación largamente postergada y que la ciudadanía considera ya inaplazable.

MANCOMUNIDAD ALTO TURIA

Un verano en el Alto Turia: naturaleza, frescor y tradición

REDACCIÓN | TUÉJAR

Cuando el calor aprieta en la ciudad, el Alto Turia ofrece un respiro auténtico. Las tardes aquí son más frescas, el aire más limpio y el entorno invita a detenerse. En verano, los pueblos de la Mancomunidad (Aras de los Olmos, Benagéber, Chelva, Titaguas y Tuéjar) celebran sus fiestas patronales y eventos únicos, una ocasión perfecta para conocer nuestras tradiciones, compartir con la gente y disfrutar de una hospitalidad que no entendi de prisas.

Las piscinas municipales abren sus puertas ofreciendo desconexión, diversión y haciendo más llevadero el calor estival. Junto al río Turia y sus afluentes, hay zonas de baño donde refrescarse. Eso sí, se ruega precaución: los efectos de la DANA han modificado algunos tramos del cauce y se desaconseja el baño en lugares no habilitados o no señalizados.

Para quienes buscan experiencias diferentes, proponemos observaciones astronómicas bajo cielos limpios y



Experiencias de verano en los diferentes municipios del Alto Turia. / EPDA

actividades enoturísticas entre montes y viñedos. Además, los museos de los municipios guardan la historia viva de la comarca y merecen una visita pausada que te acercará a la cultura y herencia de generaciones pasadas.

Aras de los Olmos con sus calles de cuento, Benagéber y su exuberante naturaleza, Chelva y sus calles llenas de diversidad cultural que te transportan a otra época, Titaguas y su anfitrión Simón de Rojas y Tuéjar con su legado histórico y sus rutas naturales.

La agenda completa de actividades está disponible en www.visitaltoturiam.es, donde también se pueden realizar visitas virtuales en 3D con explicaciones audibles. Pero nada sustituye a la experiencia real: venir al Alto Turia es desconectar, respirar y redescubrir el verano.

TUÉJAR

Tuéjar apuesta por la gestión forestal para prevenir incendios y conservar el entorno

EL AYUNTAMIENTO REALIZA UNA SEGUNDA SUBASTA DE MADERA, QUE SERVIRÁ PARA FINANCIAR UNA PARTE DEL PROYECTO DE LA NUEVA PELETIZADORA

■ REDACCIÓN | TUÉJAR

El Ayuntamiento de Tuéjar sigue apostando por su estrategia de gestión forestal sostenible como herramienta clave para la prevención de incendios y la conservación del medio natural. Así lo ha explicado el alcalde, Carlos Tarazón, en un vídeo compartido en redes sociales, a través del cual ha detallado el proceso de limpieza y aprovechamiento de la masa forestal local.

Tarázón ha subrayado que "el 85% del término municipal de Tuéjar es suelo forestal y, si no lo gestionamos nosotros, lo hará el fuego". En este contexto, se han llevado a cabo importantes trabajos en zonas como el corredor entre la CV-35 y el río Turia, extrayendo más de 22.000 toneladas de madera, principalmente de pino carrasco (*Pinus halepensis*), típico de la zona.

Los ingresos derivados de esta actividad, que alcanzan

los 159.040 euros (IVA incluido), se destinarán a financiar parte de la futura planta de valorización de biomasa del municipio. La licitación para el suministro de la línea de peletizado –publicada ya en la Plataforma de Contratación del Estado y en el Diario Oficial de la Unión Europea– tiene un presupuesto total de 333.463,90 euros. Este será cubierto íntegramente con subvenciones de administraciones superiores y sin coste directo para el Consistorio: 139.248,40 euros del IVACE, 36.781,80 de la Diputación de Valencia y 157.433,70 procedentes de la subasta del monte VO61.

"Los beneficios de la gestión forestal, más allá de limpiar el monte, que es lo que a primera vista se puede ver son, desde prevenir incendios hasta mejorar la biodiversidad, crear corredores naturales para la fauna y también para los



El alcalde de Tuéjar, Carlos Tarazón, junto a la madera extraída. / EPDA

6

El 85% del término municipal es suelo forestal; si no lo gestionamos nosotros, lo hará el fuego"

CARLOS TARAZÓN
Alcalde de Tuéjar

cazadores, mejorar la absorción del suelo y recuperar los acuíferos. Son infinitos todos los beneficios que nos trae la gestión forestal, por eso entendemos que cuidar nuestros montes es hacer gestión", asegura Tarazón.

Noche de las Velas
TITAGUAS

¡Disfruta la noche más bonita del año!

26 JULIO 2025
OCIO, ACTIVIDADES, MÚSICA Y VELAS

www.titaguas.es
www.nochedelasvelas.es
96 163 40 01
ad@titaguas.es
NocheDeLasVelas

Organizan: AYUNTAMIENTO de TITAGUAS, COMISIÓN NDL, ALTO TURIA, COWVET, VALENCIA, COMUNITAT VALÈNCIANA, Forisme Pòlio, Forisme Pòlio

Evento premiado en 7 Premis SER València Comunitat Valenciana, Benidorm 2022. A la mejor actividad cultural festiva.

Evento premiado en los Premis Turisme Comunitat Valenciana 2018, Modalidad "Turisme Sostenible".

TITAGUAS

Vuelve la noche más 'bonica' a Titaguas el próximo 26 de julio

■ REDACCIÓN | TITAGUAS

Titaguas se transformará una vez más en un escenario de magia y cultura los próximos 26 y 27 de julio con la celebración de la esperada Noche de las Velas 2025, un evento que desde 2013 convierte este pintoresco municipio de La Serranía en un oasis de luz tenue, música en vivo y propuestas culturales para todos los públicos, que este año llegan con muchas novedades.

La cita, galardonada en los Premis Turisme Comunitat Valenciana por su carácter inclusivo, amplía este año su programación a dos días repletos de actividades, combinando el encanto de la noche iluminada por más de 20.000 velas con una oferta diurna pensada para disfrutar en familia.

El sábado 26 desde las 11:30 horas y hasta las 20:00 horas, Titaguas ofrecerá talleres temáticos que incluyen actividades infantiles, manualidades con arcilla, creación de velas aromáticas, cocina tradicional, astronomía y reciclaje. También

se llevará a cabo por primera vez una ruta urbana con recital de poesía, una exposición en la Casa de las Luces, un mercadillo artesanal, microteatro y, una muestra de productos de la Reserva de la Biosfera del Alto Turia, fomentando así el consumo local y sostenible.

A partir de las 19:00 horas comenzará el montaje del decorado más simbólico del evento: la colocación de miles de velas que darán paso, a las 21:30 horas, al esperado encendido colectivo. Este espectáculo visual marca el inicio de la noche más 'bonica' del año, como la han bautizado sus organizadores. Entre las 22:30 y la 01:30 horas, diversos miniconciertos llenarán de música clásica y contemporánea los rincones más bellos del casco antiguo.

Esta edición contará además con un día más, por lo que el domingo estará dedicado especialmente al ocio familiar con un parque acuático que refrescará a vecinos y visitantes, mercado artesanal, barra a cargo de los clavadistas y mucho más.



La cita combina el encanto de la noche iluminada por más de 20.000 velas con una oferta diurna pensada para disfrutar en familia

La Noche de las Velas de Titaguas es mucho más que un evento: es una invitación a vivir el patrimonio, la creatividad y la música en un entorno natural y acogedor. Su éxito reside en la implicación de los vecinos, y la fusión entre lo tradicional y lo contemporáneo.

Para más información, el público puede visitar el sitio web oficial www.nochedelasvelas.es o escanear el código QR disponible en los carteles informativos del evento.

VILLAR DEL ARZOBISPO

Villar será la única sede de Unisocietat en La Serranía

ESTE PROGRAMA DE LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA ESTÁ DIRIGIDO A PERSONAS DE 30 AÑOS O MÁS

REDACCIÓN | VILLAR

Villar del Arzobispo se convierte en referente comarcal de la formación universitaria para adultos con la implantación del programa Unisocietat, impulsado por la Universitat de València con el apoyo del Ayuntamiento. Este programa, dirigido a personas de 30 años o más, tiene como objetivo fomentar el aprendizaje a lo largo de la vida, acercando la universidad al entorno rural y a los municipios del interior.

La localidad será la única sede en la comarca de La Serranía donde se impartirá esta formación, y la presentación oficial del programa tuvo lugar el miércoles 25 de junio.

El curso académico 2025-2026 ofrecerá un itinerario multidisciplinar de 120 horas lectivas, distribuidas en dos



Presentación del programa en Villar. / EPDA

cuatrimestres. Cada cuatrimestre incluirá dos asignaturas troncales, impartidas por profesorado de la Universitat de València, y se complementará con conferencias temáticas y salidas formativas.

Las clases se desarrollarán los miércoles por la tarde, de 16:00 a 19:20 h, en el Centro Polivalente Instituto Viejo (Espacio Sociocultural) de Villar del Arzobispo.

Este proyecto se suma a otras iniciativas fruto de la colaboración estable entre el Ayuntamiento de Villar, la Universitat de València, la Diputación de Valencia y Caixa Po-

pular. Fruto de esta alianza, el pasado año se celebró en el municipio la I Universidad Estacional de Villar.

Además, en 2024, el Ayuntamiento fue reconocido por la Universitat de València en el acto conmemorativo de su 525 aniversario, por su destacada trayectoria de colaboración con la institución académica, consolidándose como un modelo de cooperación entre universidad y territorio.

El periodo de matrícula estará abierto del 2 al 26 de septiembre de 2025, y toda la información está disponible en la web de la UV.

PEDRALBA

Arrancan en Pedralba el campus deportivo y la escuela de verano

MÁS DE 100 NIÑOS Y NIÑAS PARTICIPAN EN LAS ACTIVIDADES

REDACCIÓN | PEDRALBA

El pasado 30 de junio dio inicio el Campus Deportivo y la Escuela de Verano 2025 organizados por el Ayuntamiento de Pedralba junto a la empresa Match Gestión.

Más de un centenar de niñas y niños están disfrutando de todo tipo de actividades. Los más pequeños, un total de cuarenta y cinco, se encuentra en las instalaciones del CEIP Maestro Juan Bernia y hacen actividades de desarrollo artísticos, juegos de agua y lectura, entre otras.

Por otra parte, los más mayores están disfrutando del campus deportivo en el Polideportivo Municipal. Juegos de pelota, piscina, actividad física y mucho más hacen que los más de setenta participantes pasen unas agradables mañanas de verano.

El jueves el alcalde, Andoni León, junto a Javier Pons y Gloria Ruiz, concejales de de-



El alcalde y los ediles visitan las actividades. / EPDA

portes y educación respectivamente visitaron ambos espacios. Los coordinadores, Noelia López y Carlos Martínez, explicaron como se está desarrollando el campus y la escuela. Además, se mantuvieron conversaciones con los niños y niñas para saber cómo lo están pasando y conocer sus inquietudes para seguir mejorando en la oferta de actividades.

El concejal de deportes y juventud, Javier Pons, desta-

ca la importancia del Campus Deportivo para el fomento de la actividad física, el desarrollo de habilidades motoras y deportivas, enseñar valores y trabajo en equipo, además de disciplina y responsabilidad.

Gloria Ruiz, concejala de educación, remarca que la Escuela de Verano es beneficiosa para la continuidad del aprendizaje, el desarrollo de nuevas habilidades y fomentar un ambiente lúdico y educativo.

ALPUENTE

Primera misa en honor a San Francisco Pinazo en El Chopo

EL ALPONTINO FUE CANONIZADO EN 2024 POR EL PAPA FRANCISCO

REDACCIÓN | ALPUENTE

La aldea alpentina de El Chopo acogió el pasado 5 de julio la primera misa solemne en honor a San Francisco Pinazo, coincidiendo con su festividad y tras su reciente canonización en octubre de 2024 por el Papa Francisco. La celebración estuvo presidida por el Arzobispo de Valencia, Mons. Enrique Benavent.

Previamente, fieles y devotos del santo peregrinaron desde Los Arcos hasta la ermita de El Chopo, aldea natural del santo, en cuya explanada el Arzobispo ofició una misa de campaña a las 12 horas. El párroco, Renato Amorín, destacó la gran alegría que sintieron por acoger esta primera celebración en honor a San Francisco Pinazo.

Por la tarde, tuvo lugar otra peregrinación desde la



Un instante durante la misa solemne. / EPDA

Casa de la Cultura en dirección a la iglesia de Alpuente, y en ella los fieles llevaron el estandarte y una imagen réplica del santo.

Francisco Pinazo, religioso franciscano martirizado en Damasco en 1860, fue declarado santo junto al también franciscano Carmelo Bolta, natural de Real de Gandia, y otros seis compañeros mártires de Damasco.

SAN FRANCISCO PINAZO

San Francisco Pinazo nació en la aldea de El Chopo, en 1802, e ingresó en 1825 en el convento franciscano de

Chelva. Hizo su noviciado en el convento de San Francisco de Valencia y profesó la regla franciscana en 1832.

Embarcó en 1843 para Tierra Santa y su primer destino fue Damasco. Pasó, después, a la comunidad de la Basílica del Santo Sepulcro, de Jerusalén y luego fue a Nicosia (Chipre). Después estuvo en Nazaret, Jaffa, San Juan de la Montaña y, finalmente, fue destinado a Damasco, donde sufrió martirio. Asimismo, hermano lego de la orden franciscana, es patrón del grupo Juniors de la localidad de Benaguasil.

JULIO

MES DEPORTIVO Y CULTURAL 2025

<p>11 viernes CINE DE VERANO 22.30 H. EN LA PLAZA</p> <p>12 sábado TALLERIN FANTIL CIENCIAMÁGICA 18 H. TEATRO</p> <p>14 lunes CAMPEONATO DE FÚTBOL 7 20 H. CAMPO EL PARRAL</p> <p>16 miércoles INAUGURACIÓN EXPO. DE COCINA MARIA GIMÉNEZ 19.30 H. CASA DE LA CULTURA</p> <p>18 viernes CINE DE VERANO 22.30 H. EN LA PLAZA</p>	<p>19 sábado ESTRENO DEL DOCUMENTAL "EL CHIQUET DE PEDRALBA: LA VOZ SERRANA DEL CANT VALENCIÀ" 19 H. TEATRO</p> <p>24 jueves FINAL CAMPEONATO DE PÁDEL 20 H. POLIDEPORTIVO</p> <p>30 miércoles FINAL CAMPEONATO DE FRONTÓN 20 H. POLIDEPORTIVO</p> <p>31 jueves FINAL CAMPEONATO FÚTBOL 7 21.00 H. CAMPO EL PARRAL</p>
--	--

AGOSTO

01
viernes
FESTIVAL DE BANBAS
22.30 H. PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN

AYUNTAMIENTO DE PEDRALBA

DESARROLLO RURAL

RICORINCÓN, un proyecto pionero para revalorizar la carne de pasto

LA INICIATIVA PLANTEA UNA ESTRATEGIA COMERCIAL PARA POSICIONAR LOS PRODUCTOS COMO SÍMBOLO DE CALIDAD DE LA COMARCA

REDACCIÓN | TORREBAJA

El municipio de Torrebaja acogió el pasado 17 de junio la presentación del proyecto RICORINCÓN, una iniciativa del Grupo de Acción Local (GAL) Turia-Calderona financiada en un 90% por la Diputación de Valencia, que tiene como objetivo revalorizar la carne de cordero y cabrito de pasto a través de elaboraciones innovadoras de gastronomía de quinta gama, frescos y curados, orientadas a los canales HORECA y gourmet.

El alcalde de Torrebaja, José Antonio Monterde, fue el encargado de la apertura del evento, junto al personal técnico del área de Desarrollo Territorial Sostenible de la Diputación y el director general de Industria y Cadena Alimentaria, Ernesto Fernández Pardo.

En la jornada de trabajo se reivindicó el valor la ganadería extensiva, una actividad tradicional con beneficios sociales, económicos y medioambientales. Este modelo de producción, vinculado al territorio, contribuye al mantenimiento del paisaje y a la prevención de incendios forestales, ya que el pastoreo actúa como herramienta natural de limpieza y fertilización del monte. Además, representa una oportunidad real para fijar población en zonas con riesgo de despoblamiento, al generar empleo local y fomentar un modelo productivo sostenible.

El diputado de Desarrollo Territorial Sostenible, Avelino Mascarell, subrayó "el papel estratégico que puede ju-



Showcooking y degustación de alimentos en la presentación de RICORINCÓN. / EPDA

gar la ganadería extensiva y la innovación alimentaria en las comarcas de interior. Iniciativas como RICORINCÓN son fundamentales para potenciar el uso gastronómico del producto de proximidad, dinamizar la economía local, generar oportunidades, cuidar del territorio y prevenir incendios gracias a una gestión sostenible del entorno", recordó Mascarell, también diputado de Medio Ambiente.

En este sentido, Mascarell especificó que "este apoyo a la prevención de incendios lo estamos canalizando

también a través de colaboraciones con entidades profundamente arraigadas en el territorio, como la Asociación de Municipios Forestales (AMUFOR), el Observatorio del Pastoralismo Extensivo del Mediterráneo (OPEM) o la Asociación Reserva de la Biosfera del Valle del Cabriel, que son los que mejor conocen las características y necesidades de estos espacios rurales".

'SHOWCOOKING' Y DEGUSTACIÓN

Uno de los momentos destacados de la jornada fue el 'showcooking' liderado por

la chef Chabe Soler, conocida por su enfoque creativo en la manera de entender la cocina. Su implicación como directora gastronómica del proyecto ha permitido explorar nuevas formas de presentar la carne de pasto, desde platos tradicionales reinterpretados hasta propuestas contemporáneas que pueden abrir puertas en el mercado nacional e internacional.

"Trabajar con estos productos es una forma de poner en valor lo auténtico. La gastronomía es cultura, y en este proyecto hay mucho compo-

nente de las dos cosas", señaló la chef, que se manifiesta "enamorada del Rincón de Ademuz, y de su gente: aquí dan ganas de hacer cada vez más cosas, porque he encontrado mucha profesionalidad a la hora de trabajar, además de un valor humano que impregna cada acción".

El evento concluyó con una degustación de productos y un espacio de 'networking' que permitió establecer conexiones entre productores, distribuidores e instituciones interesadas en apoyar este modelo de desarrollo territorial.



Los productos de quinta gama son elaboraciones culinarias de alta calidad, ya cocinadas y listas para calentar y servir, que conservan sus propiedades organolépticas y nutricionales

ALIMENTACIÓN DE CALIDAD

Además del enfoque sostenible y de kilómetro cero, RICORINCÓN plantea una estrategia comercial ambiciosa que pretende posicionar estos productos como símbolo de calidad ligada al territorio. Esta visión aúna el potencial turístico, la creación de redes comerciales, la lucha contra la despoblación y la valorización de los recursos naturales del Rincón de Ademuz.

Así, los productos de quinta gama son elaboraciones culinarias de alta calidad, ya cocinadas y listas para calentar y servir, que conservan sus propiedades organolépticas y nutricionales gracias a técnicas como la pasteurización o el envasado al vacío. Se trata de platos diseñados para el canal profesional (restauración, catering, hostelería) que permiten una gran eficiencia sin renunciar al sabor ni a la presentación. En el caso de RICORINCÓN, estos productos incorporan carne de cordero y cabrito de pasto cocinada con recetas tradicionales o innovadoras, pensadas para conquistar tanto al comensal como al chef.

CASAS BAJAS

Casas Bajas inaugura su primera vía ferrata

REDACCIÓN | CASAS BAJAS

Casas Bajas inauguró, el pasado 28 de junio, su nueva vía ferrata, bautizada como La Puente en homenaje al paraje histórico donde se ubica, convirtiéndose seguramente en el mirador más privilegiado de este pequeño pueblo del Rincón de Ademuz. La instalación contará con cuatro puentes de diferentes modalidades, lo que supondrá un atractivo añadido tanto para escaladores como para

senderistas y amantes de la naturaleza.

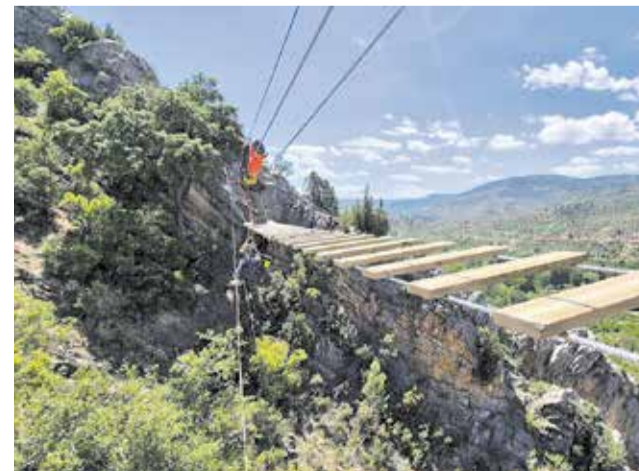
"La vía ferrata La Puente representa una apuesta firme por dinamizar el turismo y convertir este nuevo recurso en motor socioeconómico del pueblo", ha declarado el alcalde de Casas Bajas, Pablo Escribano, quien subraya que esta infraestructura deportiva "añade valor y complementa una visita que ya es atractiva por su riqueza histórica, natural y patrimonial".

La inauguración contó con la participación de los monitores e instructores de la empresa Tangos en la Roca que han diseñado y construido la vía, quienes realizaron un recorrido demostrativo por el trazado.

Los carteles informativos situados al inicio del recorrido recuerdan las instrucciones básicas y recomendaciones para su uso correcto. La vía está pensada para usuarios con experiencia mínima

en este tipo de instalaciones y ofrece una experiencia combinada de aventura, naturaleza y vistas privilegiadas del entorno del río Turia y el núcleo urbano de Casas Bajas.

La instalación se suma a la oferta turística del municipio, que ya contaba con senderos señalizados, rutas ciclistas, zonas de escalada y patrimonio histórico. Con esta nueva vía ferrata, Casas Bajas refuerza su posición como destino de referencia.



Vía ferrata La Puente de Casas Bajas. / EPDA

Tu eres molt de
disfrutar del menjar.
I este esquirol
és com tú.

El bosc és dels teus

No tires puntes de cigarret • Apaga el foc
• Arreplega el fem abans d'anar-te'n

STOP
AL
FOG

*En la prevenció
comptem tots.*



GENERALITAT
VALENCIANA

ACI.
ARA.



112
TELÉFON
D'EMERGENCIES
COMUNITAT VALENCIANA

ANDILLA

Andilla celebra sus IV Jornadas Íberas con un amplio programa

LA CITA TENDRÁ LUGAR EL 26 Y 27 DE JULIO

REDACCIÓN | ANDILLA

El fin de semana del 26 y 27 de julio, el municipio de Andilla acogerá la cuarta edición de sus Jornadas Íberas, una iniciativa cultural que busca acercar al público la historia y las tradiciones del mundo íbero a través de exposiciones, talleres y visitas teatralizadas.

Durante dos días, vecinos y visitantes podrán sumergirse en el legado de los antiguos pueblos íberos con una variada programación. La actividad estrella será la exposición de piezas halladas en la Necrópolis Ibérica "El Carnoso", que podrá visitarse en el Local Social de Andilla en horario de mañana y tarde.

El sábado comenzará con un taller infantil titulado "Descubriendo las armas y utilaje de los pueblos íberos", seguido de una representación de una tradicional boda íbera, que culminará con un banquete para los



Edición anterior de las Jornadas Íberas de Andilla. / EPDA

asistentes, previa inscripción. Por la tarde, los más pequeños podrán participar en un taller de cerámica íbera.

El domingo se dedicará a visitas a la Necrópolis, ubicada a 6 kilómetros de La Pobleta. A las 8:00 horas se celebrará una visita teatralizada con inscripción previa, y por la tarde tendrá lugar una visita guiada para los interesados en conocer más a fondo este enclave arqueológico.

Las inscripciones para las actividades que lo requieren pueden realizarse llamando al teléfono 962 729 005, enviando un correo a info@andilla.es o directamente en las oficinas municipales del Ayuntamiento.

Estas jornadas suponen una oportunidad única para descubrir de manera lúdica y educativa el patrimonio íbero que atesora la comarca de La Serranía.

BUGARRA

Bugarra reabre su piscina tras los daños causados por la dana

LA RENOVADA INSTALACIÓN MANTENDRÁ LAS TARIFAS DE AÑOS ANTERIORES

REDACCIÓN | BUGARRA

La piscina municipal de Bugarra volvió a abrir sus puertas el pasado 1 de julio, culminando un largo proceso de recuperación tras los graves desperfectos que provocó la dana del 29 de octubre de 2024. La instalación, uno de los espacios públicos más utilizados durante el verano, ha sido completamente remodelada gracias al trabajo conjunto de la brigada municipal, personal voluntario y la empresa concesionaria del servicio.

La alcaldesa, Teresa Cervera, ha subrayado la complejidad de la reapertura en un año especialmente difícil: "Si cualquier año ya conlleva dificultades el poder reabrir este tipo de instalaciones, este año llevaba una dificultad añadida, que es que sufrió la devastadora dana". Según ha explicado, el Ayuntamiento



Piscina de Bugarra tras su recuperación. / EPDA

ha destinado más de 100.000 euros al proyecto de rehabilitación, que ha incluido actuaciones tanto en el vaso de la piscina como en las instalaciones anexas.

Además del esfuerzo municipal, Cervera ha querido poner en valor el papel de la empresa concesionaria, que ha mantenido los precios del año anterior y ha ampliado el horario a jornada ininterrumpida para garantizar el acceso

a todas las personas: "El objetivo es que nadie se quede sin disfrutar de un baño al aire libre este verano", ha afirmado.

La reapertura de la piscina supone no solo la recuperación de un espacio de ocio fundamental para el municipio, sino también un símbolo de resiliencia tras los efectos de un episodio meteorológico que causó importantes daños en varias infraestructuras de Bugarra.

IV JORNADAS ÍBERAS en Andilla

SÁBADO 26 JULIO 2025

- 11:00 - 14:00** Exposición de Piezas de la Necrópolis Ibérica "El Carnoso".
Local Social de Andilla
- 11:00** Taller Descubriendo las armas y utilaje de los pueblos íberos.
PÚBLICO INFANTE.
- 13:00** Representación Boda Íbera, a continuación banquete íbero.
Plaza de la Muralla de Andilla
- 18:00 - 20:30** Exposición de Piezas de la Necrópolis Ibérica "El Carnoso".
Local Social de Andilla
- 18:30** Taller de Cerámica Íbera.
PÚBLICO INFANTE.

DOMINGO 27

JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS NECRÓPOLIS IBÉRICA "EL CARNOSO"

- 8:00** Visita Teatralizada a la Necrópolis Ibérica "El Carnoso".
INSCRIPCIÓN PREVIA
- Salida desde La Cruz de San Sebastián La Pobleta
6KM DIFICULTAD MODERADA
- 11:00 - 14:00** Exposición de Piezas de la Necrópolis Ibérica "El Carnoso".
Local Social de Andilla
- 16:00 - 20:30** Exposición de Piezas de la Necrópolis Ibérica "El Carnoso".
Local Social de Andilla
- 18:30** Visita Guiada a la Necrópolis.
INSCRIPCIÓN PREVIA
- Salida desde La Cruz de San Sebastián La Pobleta
6KM DIFICULTAD MODERADA

INSCRIPCIÓN PREVIA: LLAMANDO AL 96 272 90 05 - EMAIL: info@andilla.es - o en las oficinas municipales.

CAMPEONATO FÚTBOL SALA Y FRONTÓN VERANO

31 DE JULIO

Las inscripciones se abren el 14 Julio y se cierran el 25 Julio

Las inscripciones se pueden realizar en el ayuntamiento de 9 a 14 horas desde el 14 al 25 de julio

PRECIO: 60€ POR EQUIPO

PREMIOS PARA EL PRIMER, SEGUNDO Y TERCER CLASIFICADO

Organiza

Colabora

CHULLILLA

Chulilla edita un libro con medio centenar de recetas tradicionales

EL RECETARIO, ESCRITO POR MARÍA JIMÉNEZ, HA CONTADO CON LA PARTICIPACIÓN ACTIVA DE UNA VEINTENA DE MUJERES DEL MUNICIPIO

REDACCIÓN | CHULLILLA

Chulilla rindió homenaje a su tradición culinaria el pasado 31 de mayo con la presentación oficial de 'Raíces: gastronomía de Chulilla', un libro que recoge cerca de cincuenta recetas tradicionales del municipio, elaborado con la participación activa de las mujeres del pueblo. La obra ha sido escrita por María Jiménez y editada por el Ayuntamiento, que ha financiado íntegramente el proyecto.

La iniciativa, que nació en 2024 con el objetivo de pre-

servar el patrimonio gastronómico local, ha contado con una gran implicación vecinal a lo largo de más de un año de talleres semanales. Cada viernes, las mujeres de Chulilla se reunían para cocinar una receta típica, compartir vivencias y transmitir los conocimientos que han pasado de generación en generación.

"Es un libro de cocina que se ha estado haciendo durante todo el año 2024 y parte de 2025. Una vez a la semana nos juntábamos las



Diferentes instantes durante la presentación del libro 'Raíces: gastronomía de Chulilla'. / EPDA



mujeres, y cada semana se hacía una receta tradicional y ella –María Jiménez– lo plasmaba en el libro", explica la concejala M^a Dolores Gómez, quien destaca también la gran acogida que ha tenido la publicación entre los vecinos.

Desde dulces típicos hasta platos de cuchara, Raíces es un compendio de sabores que evoca las cocinas de antaño, donde se cocinaba con paciencia, sabiduría y mucho cariño. Cada receta va acompañada de historias,



Desde dulces típicos hasta platos de cuchara, 'Raíces' es un compendio de sabores que evoca las cocinas de antaño

anécdotas y detalles que reflejan el alma de un pueblo que ha sabido conservar sus tradiciones a través de la cocina.

La presentación contó con una notable asistencia de público y fue un emotivo encuentro intergeneracional en el que se compartieron recuerdos y se reivindicó el papel fundamental de las mujeres en la transmisión del patrimonio culinario.

El libro ya está a la venta al público en el Ayuntamien-

to, donde los vecinos y visitantes podrán adquirir un ejemplar y llevarse a casa un pedazo del sabor más auténtico de Chulilla.

Este proyecto se enmarca en el compromiso del Ayuntamiento por preservar y poner en valor la identidad cultural del municipio. Como se destacó en su momento durante la realización de los talleres: "Es una forma de recuperar ese patrimonio gastronómico que tenemos en todos los pueblos", señaló el alcalde, Vicente Polo.

LOSA DEL OBISPO

Losa del Obispo, en fiestas del 25 de julio al 3 de agosto

LA COMISIÓN HA ORGANIZADO UN COMPLETO PROGRAMA

REDACCIÓN | LOSA

El municipio de Losa del Obispo ya lo tiene todo preparado para celebrar sus esperadas fiestas patronales en honor a San Pedro de Verona, que este año se celebrarán del viernes 25 de julio al domingo 3 de agosto. Serán diez días repletos de música, tradición, humor y actividades pensadas para todos los públicos.

La programación arranca el viernes 25 con la presentación oficial y la verbena a cargo de la orquesta Mito. El sábado 26 habrá almuerzo popular con concentración de motos y coches (además del grupo local de rock LOKEAI), tardeo y noche de verbena con la orquesta La Fiesta. El domingo 27 se celebrará el tradicional concierto de bandas, y el lunes 28 una animada jornada de paellas (¡sé el mejor del concurso!) con música en directo de la mano de la orquesta Óxido. El martes 29 tendrá lugar el divertido concurso de playbacks, y el miércoles 30 será el turno del colorido desfile de carrozas, seguido de una gran discomóvil con DJ Mondragón. El jueves 31 se dedicará al concurso de tortillas y al clásico rally humorístico.



Imagen de archivo de las Fiestas de Losa. / EPDA

Ya en agosto, el viernes 1 se vivirá una jornada de disfraces con la orquesta Freedom. El sábado 2, se irá de romería a nuestra virgen de los Dolores y, por la noche,

una gran macrodiscomóvil con "Rollazo On Tour", que pondrá el broche al penúltimo día. Finalmente, el domingo 3, habrá espectáculo de magia y se hará la entrega de premios para cerrar las fiestas por todo lo alto.

Desde la Comisión de Fiestas 2025 invitan a vecinos y visitantes a acercarse a Losa del Obispo y disfrutar de un ambiente único, festivo y acogedor. El pueblo abre sus puertas a todos los que quieran vivir unos días llenos de alegría, tradición y buen humor.

25/07-3/08 FIESTAS LOSA SAN PEDRO DE VERONA 2025

- 25/07 PRESENTACIÓN+VERBENA+DJ
- 26/07 ALMUERZO+TARDEO+VERBENA+DJ
- 27/07 CONCIERTO BANDAS
- 28/07 PAELLAS+VERBENA+DJ
- 29/07 CONCURSO PLAYBACKS
- 30/07 CARROZAS+DISCOMÓVIL
- 31/07 TORTILLAS+RALLY HUMORÍSTICO
- 1/08 DISFRACES+VERBENA+DJ
- 2/08 ROMERÍA+MACRODISCOMÓVIL
- 3/08 ESPECTÁCULO+PREMIOS