El Micalet

Boletín de Información y Difusión de la Cultura Valenciana

Asociación Comunidad Valenciana

Palmar 2163 – Tel.: 24085943 – Web: valenciauruguay.org.uy - Facebook: Asociación Comunidad Valenciana de Montevideo
Boletín Bimestral N° 149 – Dic 2021 – Redactora Responsable: Mariela García Boronat – E-mail: smdotta@adinet.com.uy

ÚLTIMO TALLER LITERARIO DEL AÑO

Tema libre

Sábado 4 de DICIEMBRE

Hora: 18.00

FIESTA FIN DE AÑO

SÁBADO 11 de DICIEMBRE

En este número:

Pág.

2 Calendario de Eventos 2021

3 El lèxic de: *"LES VERDURES"*

4 Recull de Premsa

5 Recull de Premsa en valenciā

6 Una despedida especial

7 Elecciones y visita de la Sra. Cónsul General

8 Paellas presenciales

9 Consejo de CEVEX

10 Navidad en Valencia

11 Cabalgata de Reyes de Alcoy

12 Pueblos Valencianos: "Albaida"

13 Villareal CF en Uruguay

14 Hasta siempre…

15 Diez cosas que demuestran que la Navidad es valenciana

17 Comunidad Valenciana

18 Saludo Sra Presidente

19 Receta salada: *"Olla amb Pilota"*

20 Receta dulce: *"Torró d'Alacant"*

CALENDARIO DE EVENTOS 2021

DICIEMBRE

SÁBADO 4 **TALLER LITERARIO presencial: 18.00 hrs.**
Directora Sandra Dotta, al Whatsapp: 094442892.
Tema: **"Libre". Luego habrá una cena "lluvia"**

DOMINGO 11 **CENA DE FIN DE AÑO: 20:00 hrs.**
Menú:
- **Degustación de pizzas**
- **Entrada: Selección de fiambres con ensalada rusa**
- **Plato Principal: Colita de cuadril con lechuga y tomate**
- **Postre: Helado casatta**
- **Brindis: Champagne y turrón**

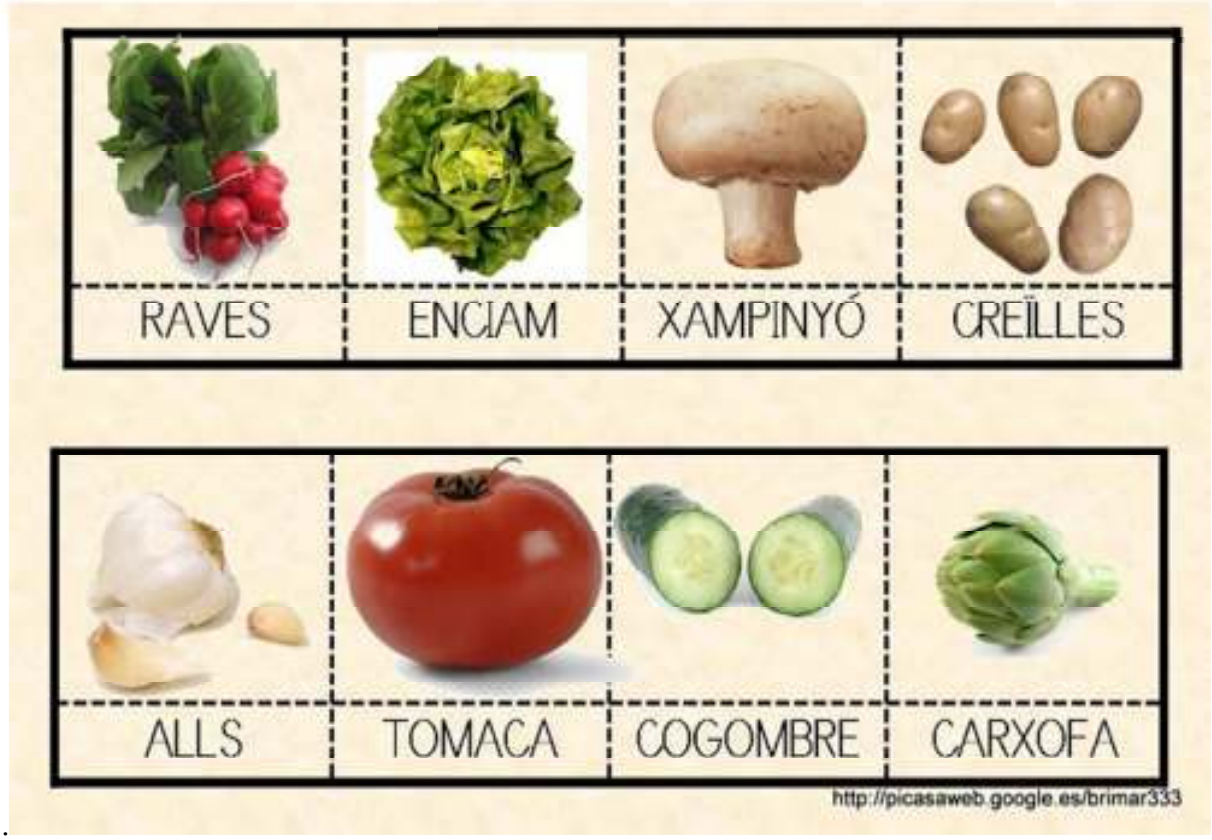
El ticket **incluye** Whisky, Vino, refrescos
Habrá una opción de carne sin sal y de brochetas de verduras para los que no quieran carne.
Actuará el tenor Diego Coronel, ganador de Got Talent Uruguay.

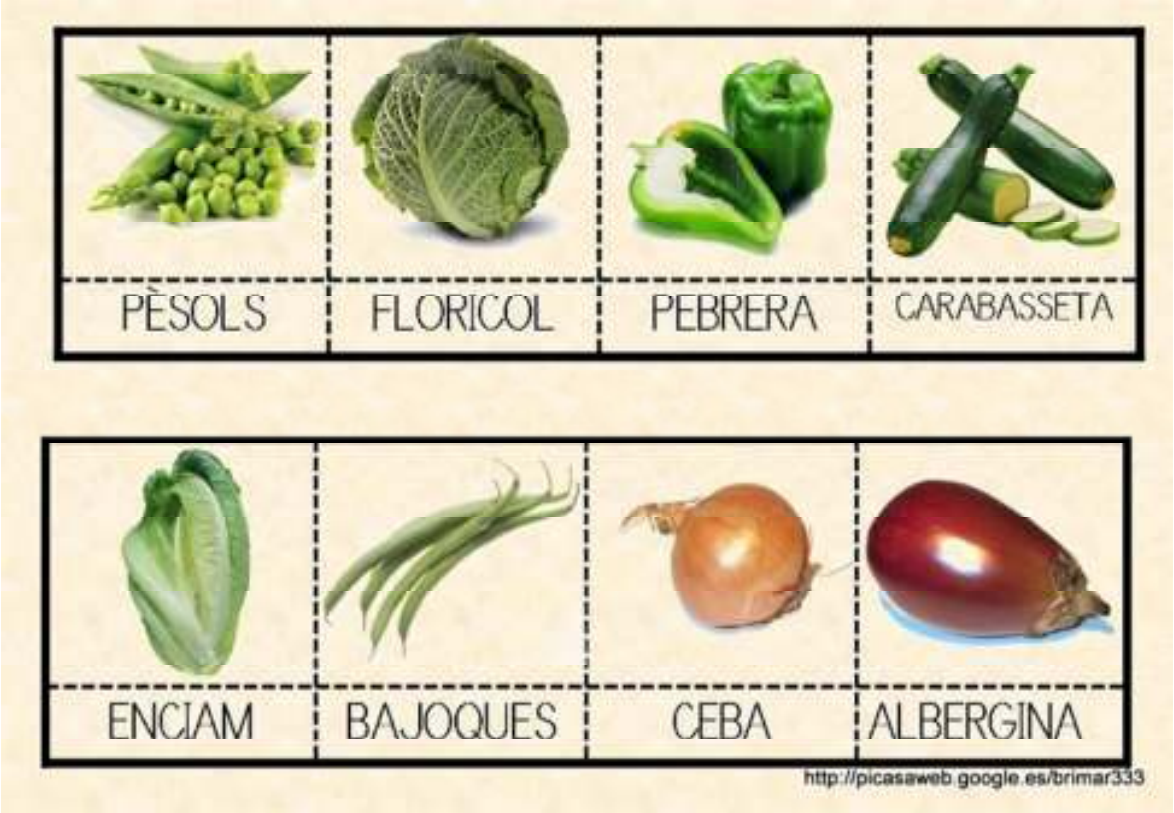
Se cumplirá con el aforo autorizado y con todos los protocolos sanitarios.
El jueves **9 de diciembre vence el plazo** para abonar el ticket.
Por más información, comunicarse al Whatsapp **094442892.**

Comisión Directiva -	Periodo Dic 2021-Dic 2023
Cra. Sandra Dotta	(Presidente)
Sra. Antonella Motta	(Vicepresidente)
Sr. Manuel Hernández	(Secretario)
Sr. Pablo Mosso	(Tesorera)
Sra. Alicia Borja	(Vocal)

Comisión Fiscal -	Periodo Dic 2021-Dic 2023
Sra. Silvana Torchelo	(Presidente)
Sra. Adriana Boero	
Dr. Javier Hernández	

EL LèXIC de... les VERDURES





RECULL DE PREMSA – RECULL DE PREMSA

Multas de hasta 30.000 euros para los locales que no pidan el pasaporte Covid

Las Provincias – 01/12/2021

Técnicos de Justicia y juristas preparan el texto legal que perseguirá a los establecimientos y ciudadanos que incumplan el decreto

Alzira premiará los balcones y fachadas mejor decoradas en Navidad

Las Provincias –01/12/2021

La dedicación de los alzireños y de las alzireñas, de la edad que sea, se verá recompensada con una Tarjeta Alzira para comprar en los negocios de la ciudad. Hay tres premios: el primero, **de 300 euros; el segundo, de 150 euros y el tercero, de 100 euros**. "Creamos ilusión y llenamos nuestras fachadas de luces y colores. Damos la bienvenida a estas fiestas de Navidad, y hacemos partícipes a los más pequeños de la casa de esta alegría y momentos mágicos", propone el concejal de Fiestas, quien considera que "es muy importante transmitir los valores de la Navidad a las niñas ya los niños del pueblo, y una forma divertida de hacerlo es a través de la decoración de las casas, así como de sus espacios exteriores, los balcones, las ventanas y las fachadas". De esta forma, además, se consigue el objetivo de la campaña: "Tener una ciudad más alegre en estos tiempos tan complicados", explica el concejal. Por eso, anima a todos "a participar en este concurso que alegra las calles de la ciudad".

Las 3 formas de conseguir el pasaporte Covid obligatorio en la Comunitat Valenciana

Las Provincias –01/12/2021

Hasta el momento, más de 2,9 millones de valencianos y valencianas ya lo tienen y en los últimos 7 días se han descargado más de 720.000 certificados Covid en la Comunitat Valenciana, con un promedio de 103.000 descargas diarias. Durante el mes de noviembre se han acumulado 1.256.640 descargas del certificado, detallan.

El pasaporte Covid se aplicará en toda la Comunitat Valenciana desde este sábado 4 de enero -a las 00.00 horas, es decir, entrará en vigor la noche del viernes al sábado-. Esta medida, que tratará de frenar los contagios de coronavirus de cara a la temporada de fiestas navideñas, supondrá la obligación de enseñar este certificado oficial, expedido por la Generalitat Valenciana, para poder acceder a algunos restaurantes, espectáculos u otros establecimientos de ocio.

Para todos aquellos que aún no lo tengan, estas son las tres formas en las que se puede obtener el documento:

1.- A través de una descarga en el móvil desde la app de la Conselleria

2.- Imprimirlo desde la página web de la Conselleria

3.- Solicitarlo en un centro de salud

RECULL DE PREMSA EN VALENCIÀ

Dos veïns de Benitatxell signen un acord per a recuperar cultius abandonats

Levante –01/12/2021

El banc de terres municipal del Poble Nou de Benitatxell, que es va crear el mes d'abril passat per a mitigar l'abandó dels camps i impulsar l'activitat agrícola, comença a donar els seus primers fruits. Aquest dimarts, dos veïns, Pep Ivars i Sergio Gallego, van signar el primer acord de cessió del banc.
Gràcies a aquest pacte, Sergio, un jove emprenedor del sector agrícola, podrà treballar les dues parcel·les de Pep, que sumen una extensió d'aproximadament una hectàrea (10.000 m²). Amb això, podrà obtindre els fruits que done la terra i, al mateix temps, tindre els bancals nets i cuidats per a evitar plagues i riscos d'incendi.
És el primer acord del banc de terres, però s'espera que en els pròxims mesos es tanquen més contractes, ja que no falten emprenedors interessats a treballar les terres locals. "Estem tenint molta demanda per part de gent que vol treballar les terres. En canvi, els propietaris de bancals en desús o abandonats estan sent més poc inclinats a cedir-los o arrendar-los", ha declarat la regidora d'Agricultura, Mayte Roldán.
És per això que des de l'Ajuntament fan una crida als amos de bancals del municipi perquè hi inscriguen les seues parcel·les. Ho poden fer en el web municipal en l'apartat "Banc de terres" https://www.elpoblenoudebenitatxell.com/va/areas/departamentos/agricultura/banc_terres).

Cultura prorroga quatre anys el conveni amb À Punt "per a enfortir els mitjans de comunicació públics"

Europapress – 01/12/2021

La Conselleria d'Educació, Cultura i Esport prorrogarà quatre anys més el conveni amb la Corporació Valenciana de Mitjans de Comunicació "per a enfortir els mitjans de comunicació públics".
L'acord, firmat en 2017, estava centrat en l'impuls de projectes en quatre àrees: educació i divulgació de la investigació, cultura, esport i normalització lingüística

La Comunitat Valenciana rep del Govern 12,6 milions per a modernitzar la seua administració

Europapress – 01/12/2021

La Conferència Sectorial d'Administració Pública ha aprovat aquest dimecres la proposta realitzada pel Govern de distribució entre les comunitats autònomes dels crèdits pressupostaris de 118,2 milions destinats a la modernització de l'Administració segons el criteri del pes de la població de cada territori. Del muntant total, la Comunitat Valenciana percep 12,6 milions. Andalusia (21,1 milions d'euros), Catalunya (19,4 milions d'euros) i la Comunitat de Madrid (16,9 milions) seran les que més reben, mentre que La Rioja, Ceuta i Melilla, les que menys. Aquesta xifra, la de 118,2 milions, és el crèdit corresponent a l'any 2021, segons s'aborda en el Fons de Recuperació.

UNA DESPEDIDA ESPECIAL

El próximo jueves 9 de Diciembre, Mariela y Mariano parten rumbo al sueño de vivir en Valencia. Es una sensación especial. Por un lado la gran alegría de saber que dos pilares de la Asociación van a concretar el deseado anhelo de toda una vida pero por el otro aceptar que ya no van a estar con nosotros es difícil. Nos hubiera encantado hacerles una gran despedida, poder homenajearlos como corresponde con una fiesta, compartir recuerdos, abrazarlos pero no será posible. Es muy comprensible que a las puertas de un viaje tan importante hayan decidido continuar con los cuidados de salud.

Al momento de escribir estas líneas se me presentan tantos recuerdos que no sé por dónde empezar. Quizá lo más auténtico sea darles las gracias por tantos años de dedicación incansable, por las horas compartidas y por todo el gran trabajo que han realizado en la Asociación por todos y cada uno de los socios. Mariela es parte de la vida misma de la ACV, ha sido un emblema de compromiso y es todo lo que la palabra "valencianía" representa. Ha ocupado todos los cargos directivos pero sobre todo ha sido alguien dispuesta a dar ayuda a quien lo necesitara independientemente del lugar que ocupara. Y Mariano ha estado siempre al firme. Como Chef, con sus paellas espectaculares pero también con su voz en la Coral "La Senyera", en la entrañable "Rondalla" y en las galas interpretando a Nino Bravo, o arreglando lo que se rompe, en fin, mil cosas más que seguro todos tienen presentes. Pero ellos van a estar aquí como lo han estado siempre. Porque desde Valencia van a seguir apoyando esta Asociación que es la casa de ellos.

Y en lo personal saber que dos amigos se van hacen que el corazón se entristezca. Pero como sé que es algo que los llena de ilusión me hace muy feliz la felicidad de ellos y solo puedo desearles lo mejor y saber que les va a ir muy bien porque son muy emprendedores y se merecen todo lo que el futuro les deparará. Con el más sincero de los sentimientos, sabiendo que lo mejor está por venir les deseamos muchos éxitos y que se cumplan todos sus sueños.

Hasta siempre Amigos, los vamos a extrañar!!!

Sandra Dotta

Presidente de Asociación Comunidad Valenciana

Elecciones y posterior visita de la Sra. Cónsul General

Gentileza del Sr. Mario Corrales de España Vale

Asociación Comunidad Valenciana
de Montevideo
Elección de Autoridades
Miércoles 24 de Noviembre de 2021
Lema: "Valencians Units"
Lista de Candidatos
COMISION DIRECTIVA
Titulares:
Presidente: SANDRA DOTTA
ANTONELLA MOTTA
MANUEL HERNÁNDEZ
PABLO MOSSO
ALICIA BORJA
Suplentes:
AMPARO VALERO
JOSEFA FERRIZ
MARIELA ROBERTO
FIORELAMARTINEZ
ANDREA VIVES

Se presentó una sola lista en la que permanece la actual presidente Sandra Dotta y en esta ocasión la acompaña Antonella Motta con solo 22 años y Manuel Hernández, Pablo Mosso y Alicia Borja.

Esta comisión directiva asumirá en diciembre y según la presidente apuntaron a renovar con gente jóven y que no solo ocuparan lugar de vocal, sino de vicepresidente con solo 22 años.

«Esta institución mantuvo durante la pandemia actividades por plataforma ZOOM, talleres literarios, charlas y el contacto permanente con socios a través de redes sociales. También hemos mantenido la sana costumbre de saborear las paellas con entregas a domicilio, hasta que en setiembre retornamos a lo presencial con las medidas sanitarias, en la propia sede social». Afirmó Sandra Dotta.

La ocasión ha sido propicia para invitar a la cónsul Gral. María Victoria Scola Pliego a conocer la sede. Ha sido una muy agradable reunión en la que la jerarca consular ha firmado el libro de honor de la institución y ha recibido también de manos del escritor Paco Planelles, un libro de su autoría. Asimismo, se le hizo obsequio de un libro sobre Uruguay, a modo de bienvenida.

Mientras se realizaba esta reunión algunos socios colocaron su voto en la urna y esperaron todos a realizar el conteo para rubricar el acta que formaliza a las nuevas autoridades.

Scola Pliego ha puesto el consulado a las órdenes de todos y destacó algunas de sus funciones laborales, principalmente atender a los españoles que residen (cerca de 70.000 registrados).

Felicitó a la junta directiva entrante y a la presidente Sandra Dotta también, por ser miembro del Consejo de Valencianos en el Exterior y ha prometido volver a la institución en alguna ocasión.

Retorno de las PAELLAS MENSUALES presenciales

En el mes de Octubre socios y amigos de la institución se reencontraron con las paellas de presenciales, luego de casi dos años de inactividad a causa de la pandemia, respetando todos los protocolos y aforos exigidos por el Ministerio de Salud Pública.

Dado que el chef de la institución, Mariano Martínez, es diabético e hipertenso, decidió resguardarse por pertenecer al grupo de riesgo, además de estar abocado a la organización de su radicación en Valencia.

En esta ocasión, la elaboración estuvo a cargo de Santiago Perelló Dotta, hijo de la presidente de la institución, quien se recibió como Profesional Gastronómico en el Instituto Gastronómico Internacional, quien recibió sendos aplausos porque estaba realmente exquisita.

Consejo de CEVEX
(vía zoom)

Extraído de Comunidad Valenciana Exterior – 1° dic 2021

La consellera de Participación, Transparencia, Cooperación y Calidad Democrática de la Generalitat Valenciana, Rosa Pérez Garijo, presidió el 23 de noviembre la 9ª sesión del Consell de Centres Valencians en l'Exterior (Cevex), reunión que se celebró a través de videoconferencia. Al encuentro también asistió la directora general de Participación, Mariaje Pérez Galant.

Pérez Garijo afirmó que desde la Dirección General de Participación se está trabajando en el diseño de la estrategia de retorno a la Comunitat de los valencianos emigrados por motivos económicos y que "tengan voluntad de volver", manifestó Pérez Garijo.

En el marco de esta estrategia, se ha constituido un grupo de trabajo y la consellera anunció, además, "la puesta en marcha de una encuesta" en el portal de participación ciudadana de la Generalitat GVA Participa "que permitirá conocer la realidad actual de la emigración valenciana para desarrollar un plan de retorno lo más efectivo posible y para ello es fundamental el trabajo de los Cevex".

En la reunión, se trasladó a los representantes de los Cevex el nuevo proceso participativo para elaborar la Ley de Participación Ciudadana y Fomento del Asociacionismo de la Comunitat.

Entre los asuntos tratados en la reunión, la consellera presentó el informe previo para el reconocimiento de un nuevo centro de valencianos en la ciudad de Bruselas 'Espai Valencià a Bélgica', propuesta que será trasladada al pleno del Consell para su próxima aprobación. De esta forma, el Consell de los Cevex contará con un total de 42 centros repartidos por todo el mundo.

Durante la sesión del Consell de los Cevex se abordó también la situación de las subvenciones 2020 y 2021, además de exponer la propuesta de actividades para la semana fallera de 2022, "actividades que esperamos puedan celebrarse el próximo año siempre que las condiciones sanitarias lo permitan", afirmó Pérez Garijo.

Patinaje en Valencia Navidad 2021

Las pistas de patinaje sobre hielo se han convertido en un clásico de la ciudad durante la campaña de Navidad, pero este año debido al coronavirus **no habrá pista de patinaje sobre hielo en la Plaza del Ayuntamiento**. Si quieres patinar sobre hielo con todas las medidas de seguridad e higiene del covid-19, puedes acudir a la pista de hielo Fun On Ice que se encuentra al lado del Centro Comercial Bonaire.

Circos de Navidad 2021-2022

Una de las citas imprescindible en **Navidad** es la asistencia de los más pequeños a los circos de Valencia que llegan a la ciudad.
El Ayuntamiento de València desde 2015 no da permisos a circos que utilicen animales, por lo que **todos los circos de Navidad son sin animales** en la ciudad de València.

Navidad en la Plaza del Ayuntamiento

València se llena de árboles navideños, luces y ambiente festivo para celebrar una de las fiestas más familiares del año. El Ayuntamiento de València se suma un año más a esta fiesta navideña con **12 árboles navideños** en los barrios de la ciudad y con la Plaza del Ayuntamiento repleta de actividades de Navidad: **carrousel, tren navideño**, puestos gastronómicos y actividades paralelas.

Mercados y ferias de Navidad 2021-2022

Valencia ofrece un gran número de mercados y ferias de Navidad en distintos puntos de la ciudad. En los puestos de los **mercados y ferias de Navidad** podemos encontrar regalos originales y todo tipo de artículos para decorar nuestras casas, montar belenes e impregnarnos del espíritu navideño. No dejes de visitarlos.

LA CABALGATA DE REYES MAGOS EN ALCOY

La Cabalgata de Reyes Magos que se celebra el 5 de enero en Alcoy (Alicante, España) se considera como la más antigua de España, seguida de la de Igualada en 1895 y la de San Vicente dels Horts en 1896. Está declarada fiesta de interés turístico nacional.

- Se inicia a las 18:00 en la zona alta de la ciudad, coincidiendo luego en parte su recorrido con el de las entradas mora y cristiana.
- Alrededor de las 20:00, los Reyes Magos (Melchor, Gaspar, Baltasar) llegan a la plaza de España y hacen la adoración en el nacimiento viviente, lanzándose castillo de fuegos artificiales.
- Una vez finalizado este precioso acto la cabalgata continúa por el resto de calles del centro finalizando alrededor de las 22:00 en la Iglesia de San Roque, donde los Reyes Magos entran en la Iglesia en señal de devoción y acción de gracias ante el Niño Jesús.
- A partir del 2020 la cabalgata sufre un cambio en el recorrido, empezando desde la Avenida de Elche y finalizando en el Puente de María Cristina terminando casi dos horas antes.

En la mañana del 5 de enero, y desde 2017, es posible visitar el Campamento Real en el Preventorio, lugar donde la noche de antes es visible las antorchas que indican que Sus Majestades pasaron la noche allí. La organización de este Campamento Real corre a cargo de la Asociación Cultural Samarita. Al llegar la tarde, Sus Majestades, por fin, recorren las calles de Alcoy a lomos de dromedarios y acompañados por todo su séquito real: pajes, "pastoretes"... En la cabalgata participan más de mil alcoyanos y alcoyanas. Los pajes suben a las casas por las fachadas ayudados de largas escaleras. Llevan con ellos regalos que entregan a los niños de algunas de las viviendas de los pisos principales de las calles del recorrido, especialmente la de Sant Nicolau (San Nicolás), con sus espectaculares edificios modernistas. Este espectáculo está acompañado por melodías musicales escritas para la cabalgata e interpretadas por la tres bandas de la localidad: Corporación Musical Primitiva, Sociedad Música Nova y Unión Musical y diferentes agrupaciones como La Xafigà de Muro.

Cuando los Reyes Magos llegan a la plaza de España, en el centro de la ciudad, descienden de sus camellos y se encaminan hacia el Nacimiento. En el momento de la adoración, sus majestades entregan oro, incienso y mirra al niño Jesús. Todo esto acompañado con la interpretación del Aleluya de Händel. Tras finalizar el acto de la adoración, la cabalgata sigue su curso por las calles de la ciudad.

Pueblos Valencianos:

"ALBAIDA"

Es un municipio y ciudad de España ubicados en la parte central de la comarca del Valle de Albaida, capital histórica de esta, en la provincia de Valencia, Comunidad Valenciana. Cuenta con 5914 habitantes (INE 2020).

Su etimología conduce a la voz árabe de /*al-baydà*/ (la blanca), referido probablemente al color de la tierra blanca de la mayor parte de la comarca o de las tierras cultivadas más próximas a Albaida.

Albaida se encuentra a unos 85 km al sur de la ciudad de Valencia, a una altitud media de 320 msnm.

Se encuentra situada en la orilla izquierda del río Albaida, entre el río Clariano y la sierra de Agullent. El territorio es ondulado, de poca altitud a excepción de la nombrada sierra de Agullent que se eleva al sur. La ciudad está situada sobre un altozano, desde donde se divisa gran parte de los alrededores.

Es destacable el conjunto histórico-monumental de la parte más antigua de la ciudad, donde se encuentran el Palacio de los Milá y Aragón, la Iglesia Arciprestal, el Museo de Belenes, la Casa-Museo de José Segrelles, el Museo Internacional de Títeres, el Museo de los Campaneros de Albaida, el Campanario, la Plaza de la Villa, y varias casas señoriales de los siglos XVIII-XIX ubicadas en el centro histórico.

Cuadrilla de Campaneros (*La Colla de Campaners*) de Albaida recibió el 2 de agosto de 2013 de la Generalidad Valenciana la distinción de Bien de Interés Cultural Inmaterial concedida a la tradición del toque manual de campanas de Albaida y su consueta. Es el único municipio de la Comunidad Valenciana que ha mantenido el toque manual (no electrificado) durante 800 años, desde el siglo XIII. (Decreto 111/2013 de 2 de agosto del Gobierno Valenciano. Generalidad Valenciana)

- Fiestas Patronales y de Moros y Cristianos en Honor a la Santísima Virgen del Remedio. Empiezan el día 29 de septiembre con la *"arbolà"* de San Miguel Arcángel. Se celebran durante los días 6 y 7 de octubre en honor a la Virgen del Remedio (patrona de la ciudad).Son dos espectaculares días el día 6 de octubre la espectacular ofrenda y subida del trono de la virgen. Y el día 7 día grande del municipio se destacan la espectacular missa en honor a la virgen y la espectacular emotiva procesión donde la gente del pueblo engalana el pueblo de las mejores prendas al finalizar la espectacular subida de la virgen a su trono. Continúan con los actos de moros y cristianos, día 9 de octubre espectacular entrada de moros y cristianos, días siguientes hasta el día 11 de octubre actos como las embajadas etc. En Albaida hoy en día existen 7 filadas cristianas Batallers, Muntanyesos, Pirates, Templaris, Mosqueters, Cordoveses y Maseros. Y 7 filadas moras Tuaregs, Berberiscos, Moros Nous, Cabiles, Sirocos, Al-Azraq y Kalifas.
- Feria de San Jaime (co-patrón de Albaida). Se celebra durante el fin de semana más próximo al 25 de julio, festividad de San Jaime.
- San Antonio Abad. Tiene lugar en el barrio de san Antonio, en donde se planta la tradicional hoguera delante de la ermita del mismo. Las fiestas duran un fin de semana, el más próximo a la fecha del Santoral, el 17 de enero. Se trata de una fiesta antiquísima y de carácter popular, celebrándose con cenas de embutidos (*botiffarres i llonganisses*), concursos de paellas y el tradicional almuerzo con *pericana* el domingo.
- San Juan. Es la fiesta en honor de San Juan, que se celebra el fin de semana más próximo al 24 de junio, con la *plantà* i quema de una hoguera en la calle *nueva* o en la calle mayor. Se organiza una cena popular en la calle de Sant Joan (popularmente conocida desde antaño, junto con la calle de Elías Tormo, como *Carrer Nou* - Calle Nueva-). Esta fiesta dura dos días y está organizada por las mujeres que ese año cumplen 40 años, popular y cariñosamente conocidas como *cuarentonas.*

Villarreal CF en Uruguay

El Villarreal CF desembarca en Uruguay con el fin de acercar a jóvenes uruguayos la experiencia de vivir, aprender y entender su exitosa modalidad de entrenamiento.

Villarreal Camps Uruguay

Programas de entrenamiento donde jóvenes de 6 a 17 años aprenderán a aplicar la metodología innovadora del Villarreal C.F, basada en la mejora de fundamentos individuales del jugador. Directores técnicos del Villarreal CF calificados por la UEFA viajarán a Uruguay para llevar a cabo jornadas de entrenamiento intensivo a comienzos del 2022.

Player Training Week

Los entrenadores del Villarreal CF seleccionarán a 4 participantes de los Villarreal Camps Uruguay para viajar a España y entrenar en la Ciudad Deportiva Pamesa.

Por más información, visitar la web: **villarrealuruguay.com**

Hasta Siempre…

Nunca pensamos que finalmente, un día llegaríamos a cumplir un sueño que perseguimos desde hace muchos años. Aún no lo hemos asumido del todo dado que, cuando uno anhela algo durante tanto tiempo, cuando está a punto de alcanzarlo, cuesta creérselo.

El deseo de afincarnos en nuestra querida "terreta" se hará realidad en unos días y eso nos provoca sentimientos encontrados. Por un lado, dejar a nuestros afectos, amigos, pero por otro, nos vamos llenos de ilusiones de poder desarrollar nuestro proyecto de vida en la ciudad de nuestros ancestros, la cual amamos con el alma.

Queremos despedirnos de todas las personas que en todos estos años han formado parte de nuestras vidas, con quienes compartimos entrañables momentos, a quienes aprendimos a conocer y a querer y que, por ende, echaremos mucho de menos.

Asimismo, agradecer a tanta gente que nos ha acompañado en todas las propuestas que hemos sugerido, en las actividades curriculares, etc. Muchos de ustedes nos ayudaron a difundir los eventos de la Asociación, a acercar amigos, a integrarse a las tradiciones valencianas (aunque no tuvieran ningún vínculo con la Comunidad), a dar a conocer las maravillosas costumbres levantinas, y tantas otras propuestas en las que se involucraron con entusiasmo.

En el acierto o en el error, queremos que sepan que todo lo que hemos hecho ha sido por un incondicional amor hacia Valencia y nuestras raíces, hemos intentado dar lo mejor de nosotros. Estamos seguros que la institución queda en excelentes manos, con la presidencia de la Cra. Sandra Dotta, junto a los demás directivo. Nadie es imprescindible, lo primordial es la institución, las personas pasan y la Asociación es la que debe perdurar.

Con certeza extrañaremos a los amigos que hemos ido cosechando a lo largo de los años, pero también la vida nos da esta oportunidad de un recomenzar, cumpliendo de esta forma nuestros sueños personales que se involucran profundamente con la cultura, el arte y la historia de Valencia.

Solo nos resta despedirnos con un HASTA SIEMPRE, con un abrazo fraterno hacia todos los socios y amigos de la colectividad española en general.

Forta abraçada

Moltes gràcies

Vixca València

Mariela y Mariano

Diez cosas que demuestran que la Navidad es valenciana

La Navidad, esa entrañable época en la que todos estamos un poco más contentos y queremos hacer más felices a los demás. Aunque a simple vista no lo parezca, la Comunitat Valenciana esconde algunos de los principales atractivos de estas fiestas. Estas son las diez cosas que demuestran que la Navidad es valenciana:

1.- Turrón de Jijona. De origen árabe, el turrón es elaborado con almendra y miel de abeja pura. Para degustar o comprar los mejores turrones visitar la Feria de Navidad de **Xixona**.

2.- Las peladillas de Casinos y el mazapán. La peladilla, una almendra acaramelada, es elaborada en la población de Casinos. El mazapán, también de gran tradición navideña, es un dulce de almendras, azúcar y huevo.

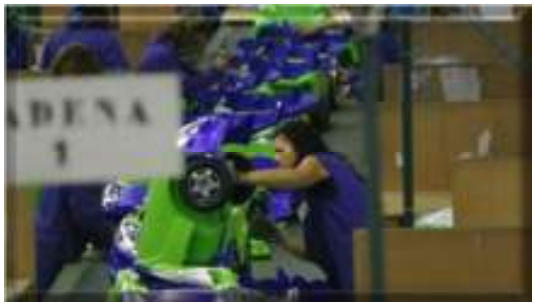
3.- Las uvas del Vinalopó. Las uvas que nos tomamos en nochevieja, tienen su denominación de origen en la comarca del Medio Vinalopó.

4.- Langostinos de Vinaròs. Se localizan en el litoral mediterráneo y pueden llegar a medir hasta 20 centímetros. Su particularidad es la carnosidad y firmeza de su cuerpo.

5.- El chocolate artesano. Las fábricas más tradicionales de bombones y chocolates se encuentran en Comunitat Valenciana. Son referencia en España y en gran parte del mundo.

6.- Cabalgata de Reyes más antigua de España (Alcoy). **Es una de las más espectaculares y tradicionales de todo el país. Con ésta se ha diseñado una trilogía que comienza con el desfile de les Pastoretes, el domingo anterior al 5 de enero, y el día de la burreta (burrita) que se celebra antes de la llegada de los reyes. Aquí puedes descubrir otras localidades que celebran la** cabalgata de Reyes Magos.

7.- Belenes históricos (Xàtiva). **La tradición en** Xàtiva **de hacer belenes la ha hecho famosa. Exponen los belenes más grandes de España.**



8.-La industria juguetera (Foia de Castalla).**La fabricación de juguetes ha sido durante más de un siglo la actividad económica fundamental de la Foia de Castalla. En esta municipio se encuentran el 42% de las empresas jugueteras de toda España.**

9.- Los villancicos de Burriana. **La tradición se ha fortalecido con los concursos de Armonización de Villancicos Populares Valencianos, los cuales pretenden desarrollar el repertorio coral navideño valenciano.**

10.- La Casa de Santa Claus en Alicante. **Esta casa abre sus puertas cada 6 de diciembre, Día de San Nicolás, Patrón de** Alicante**. Está ubicada en el Parque de la Ereta y se realizan actividades tradicionales hechas por elfos.**

Comunidad Valenciana

La **Comunidad Valenciana** (en valenciano y oficialmente, *Comunitat Valenciana*) es una comunidad autónoma española situada en el este de la Península ibérica. Se constituyó formalmente en el año 1982, al aprobarse su Estatuto de Autonomía, y desde el año 2006 es considerada nacionalidad histórica, al amparo de lo dispuesto en el artículo segundo de la Constitución.

El territorio valenciano actual coincide en su mayor parte con el del histórico Reino de Valencia (en valenciano, Regne de València), que a lo largo de la historia ha recibido diversas denominaciones. A finales del siglo XIX se conocía como *Región Valenciana,* a partir de la década de 1960 también se emplea de manera no oficial la forma de *País Valenciano,* y a partir del Estatuto de Autonomía de 1982 el término de «Comunidad Valenciana» se ha extendido y popularizado. También se usa *Valencia,* aunque este último puede llevar a confusión con la ciudad y la provincia homónimas.

Su territorio, con capital en Valencia, está situado en el este y sureste de la península ibérica, contando con una superficie de 23 255 km² y siendo la octava autonomía más extensa de España. Está formada por las provincias de Alicante, Castellón y Valencia, y limita al norte con Cataluña y Aragón, al oeste con Castilla-La Mancha y Aragón, y al sur con la Región de Murcia. También forma parte del territorio valenciano el archipiélago de las islas Columbretes, Tabarca y otras islas menores e islotes cercanos a la costa, además del Rincón de Ademuz, un exclave separado totalmente del resto del territorio valenciano por el municipio castellano-manchego de Santa Cruz de Moya al sur y el municipio turolense Arcos de las Salinas al norte.

En 2019, en el territorio de la Comunidad Valenciana habitaban 5 003 769 personas en un total de 542 municipios. La mayor concentración de población se da en torno a la ciudad de Valencia, cuya área metropolitana llega a 1 559 084 habitantes (2014), de los cuales 786 424 están empadronados en la ciudad. La segunda mayor concentración de población de la comunidad es el área metropolitana de Alicante-Elche, que cuenta con 757 085 habitantes (2014).

La Comunidad Valenciana constituye un territorio altamente industrializado, con un potente sector turístico y con un elevado peso del sector agrícola, motivo por el cual su economía es la cuarta más importante de entre las comunidades autónomas españolas, al generar el 9,6 % del PIB nacional.

En las primeras legislaturas autonómicas se sucedieron tres gobiernos socialistas presididos por Joan Lerma, mientras que tras las elecciones de 1995, por la firma de un Pacto por el Cambio con la formación Unión Valenciana, gobernó la Generalidad Valenciana el Partido Popular, que en todas las sucesivas elecciones consiguió mayorías absolutas. Fueron presidentes Eduardo Zaplana, José Luis Olivas, Francisco Camps y Alberto Fabra, quien ocupó el cargo tras la dimisión de su antecesor por su imputación en una rama del caso Gürtel. Desde las elecciones de 2015 es presidente el socialista Ximo Puig, elegido gracias al Acuerdo del Botánico, firmado con Compromís y Podemos y reeditado tras las elecciones de 2019, incluyendo a EUPV.

Saludo de Fin de Año de la Sra. Presidente

Queridos Socios y Amigos:

Este año ha significado el reencuentro con muchos de ustedes después de haber atravesado todas las dificultades que la pandemia nos dejó. Desde Septiembre hemos retomado actividades presenciales, volvimos a compartir nuestras tradicionales paellas mensuales y juntos hemos salidos adelante fortalecidos.

Nuevamente agradecemos a nuestros socios quienes constantemente se han acercado para ofrecernos su apoyo y aliento para seguir adelante. Esta Asociación es una gran comunidad y como tal ha demostrado que juntos es posible superar las adversidades.

Luego de dos años muy particulares el pasado 24 de Noviembre tuvimos elecciones y se ha renovado parte de la Comisión Directiva. Quiero en estas líneas agradecer en lo personal el trabajo de la actual Comisión por no dejarse vencer y por el entusiasmo y responsabilidad para enfrentar los problemas que nos tocó vivir y haber estado siempre comprometidos en buscar lo mejor para la Asociación. Ha sido un honor tenerlos de compañeros y en este próximo período al frente de la nueva Comisión Directiva, procuraré llevar adelante todos aquellos proyectos que nos habíamos propuesto y que la pandemia nos impidió cumplir.

El próximo sábado 11 celebraremos nuestra Fiesta de Fin de Año, con protocolo sanitario, con aforo reducido pero con mucha ilusión por volver a reunirnos y festejar. Los esperamos para cerrar un ciclo, esperanzados en un futuro mejor para todos.

En nombre de la Comisión Directiva les enviamos los mejores deseos de Salud, Paz y Prosperidad para el 2022 y que nos encuentre juntos trabajando por la Comunidad Valenciana!!!

Bon Nadal i Feliç Any Nou

Reciban un fuerte abrazo,

Cra. Sandra Dotta
Presidente de la
Asociación Comunidad Valenciana de Montevideo

Cocinamos a la Valenciana

"Olla amb pilota"

Ingredients:

400 grs de vedella tendra
150 grams de gallina
1 kg de pollastre
2 ossos de genoll de vedella
1 os de porc (espinada)
1 tros de costella (vedella)
400 grs de carn de porc molta (4 pilotes)
2 fetges de pollastre
60 grs de pa remullat
500 grs de penques de cards
500 grs de cigrons
4 carlotes fresques
4 creïlles
4 fulles de col (arrissada)
4 tasses d'arròs xicotetes
Pinyons, canyella, un nap blanc, pebre, sal, safrà i tres litres d'aigua.

Preparació

Per a fer les pilotes, es mesclen la carn picada amb els pinyons, el pa picat, el julivert, la sal, el pebre i la canyella i rovell d'ou (variant). Tot s'embolica en la col arrissada.

Per a fer el bullit, es posa a bullir l'aigua i es tiren en ella la vedella, els ossos, la gallina i se li afig sal. Temps: 25 minuts. Després s'afigen els cigrons, les verdures el pollastre i els ossos. Deixar coure 50 minuts més. L'últim, afegir les creïlles.

Per a fer l'arròs, senzill, es fa amb el caldo del bullit i **vint minuts de foc.**

L'arròs se serveix primer i després la resta en fonts de gran grandària.
L'olla amb pilota és un plat que convida a compartir en família en les dates assenyalades que uneixen del Nadal.

"Puchero con pelota"

Ingredientes:

400 grs de ternera tierna
150 grs de gallina
1 kilo de pollo
2 huesos de rodilla de ternera
1 hueso de cerdo (espinazo)
1 pedazo de costilla (ternera)
400 grs de carne de cerdo molida (4 pelotas)
2 hígados de pollo
60 grs de pan remojado
500 grs de pencas de cardos
500 grs de garbanzos
4 zanahorias frescas
4 patatas
4 hojas de col (rizada)
4 tazas de arroz pequeñas
Piñones, canela, un nabo blanco, pimienta, sal, azafrán y tres lts de agua.

Preparación

Para hacer las pelotas, se mezclan la carne picada con los piñones, el pan picado, el perejil, la sal, la pimienta y la canela y yema de huevo (variante). Todo se envuelve en la col rizada.

Para hacer el cocido, se pone a hervir el agua y se echan en ella la ternera, los huesos, la gallina y se le añade sal. Tiempo: 25 minutos. Luego se añaden los garbanzos, las verduras el pollo y los huesos. Dejar cocer 50 minutos más. Lo último, añadir las patatas.

Para hacer el arroz, sencillo, se hace con el caldo del cocido y **veinte minutos de fuego.**

El arroz se sirve primero y luego el resto en fuentes de gran tamaño.

El **puchero con pelota** es un plato que invita a compartir en familia en las fechas señaladas que unen de la Navidad.

Cocinamos a la Valenciana

“Torró d’ALACANT”

Ingredients:

150 grs de mel
150 grs de sucre
250 grs d'ametles torrades sense pell
1 clara d'ou
2 oblies

Preparació

Posar en una cassola el sucre i la mel. Calfar a foc lent i remoure fins que quede tot ben mesclat. Quan comence a bullir, deixar uns minuts més i retirar del foc.

Muntar la clara i afegir a la mescla removent suaument perquè no qualle. Posar la cassola a foc lent i remoure constantment fins que tinga textura de caramel. Agrega les ametles i mesclar i deixar reposar fins que estiga temperat.

Folrar un motle amb paper de forn, col·locar en el fons una oblia i abocar la massa damunt. Col·locar l'altra oblia i deixar refredar diverses hores.

“Turrón de ALICANTE”

Ingredientes:

150 grs de miel
150 grs de azúcar
250 grs de almendras tostadas sin piel
1 clara de huevo
2 obleas

Preparación

Poner en una cazuela el azúcar y la miel. Calentar a fuego lento y remover hasta que quede todo bien mezclado. Cuando empiece a hervir, dejar unos minutos más y retirar del fuego.

Montar la clara y añadir a la mezcla removiendo suavemente para que no cuaje. Poner la cazuela a fuego lento y remover constantemente hasta que tenga textura de caramelo. Agrega las almendras y mezclar y dejar reposar hasta que esté templado.

Forrar un molde con papel de horno, colocar en el fondo una oblea y verter la masa encima. Colocar la otra oblea y dejar enfriar varias horas.