

# 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° 152 - Jul/Ago 2022 – Redactora Responsable: Mariela García Boronat – E-mail: smdotta@adinet.com.uy





# En este número:

#### Pág.

- 2 Calendario de Eventos 2022
- 3 El lèxic de: "L'Hivern"
- 4 Recull de Premsa
- 5 Recull de Premsa en valencia
- 6 Nit de Sant Joan ALICANTE
- 8 Museo de Hogueras
- 9 Batalla de Las Flores VALENCIA
- 10 La Fira d'Agost de XÁTIVA
- 11 Pueblos Valencianos: "CALP"
- 13 Carta a socios y amigos
- 14 Talleres patrimonio cultural valenciano
- 16 Celebración Día de la Virgen de los Desamparados
- 17 Festejamos la Nit de Sant Joan en nuestra sede social
- 19 Actividades 2022
- 20 Información para SOCIOS
- 21 Receta salada: "Arrós amb crosta"
- 22 Receta dulce: "Taten de nispros i formatge de cabra"

# **CALENDARIO DE EVENTOS 2022**

# **JULIO**

SÁBADO 2 TALLER LITERARIO - HORA: 18.00. "A 100 años de la Semana de Arte

Moderno de San Pablo" - Oswald de Andrade. Nos quedaremos luego a

nuestra cena de camaradería. Chef Javier Vázquez.

DOMINGO 17 PAELLA DÍA DEL AMIC - HORA: 13.00.

VIERNES 22 PRESENTACIÓN DEL LIBRO: "Elefante Verde y Poesía Sin Tapabocas"

del Escritor: Yamandú Paredes. HORA: 19.00

SÁBADO 30 TARDE DE CHOCOLATE, CHURROS Y BINGO. HORA: 16.00.

Tendremos opción de Té y Tortas.

# AGOSTO

SÁBADO 6 TALLER LITERARIO - HORA: 18.00. Escritor: Yasunari Kawabata-

Premio Nobel Japonés. A cincuenta años de su fallecimiento, leeremos: "El Rumor de la Montaña". Compartiremos después del taller nuestra cena de

camaradería. Chef Javier Vázquez.

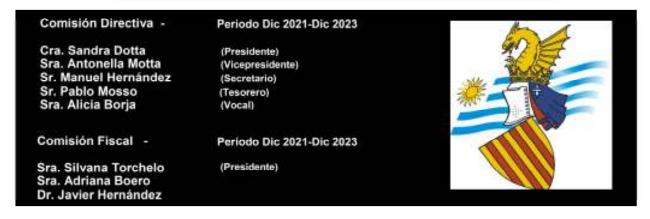
SÁBADO 13 CATA DE VINOS Y JUERGA FLAMENCA. HORA: 20.00. Tendremos

una cata profesional a cargo de nuestra socia, la Enóloga Silvana Torchelo Valero. Nos introducirá en el fascinante mundo del vino y degustaremos una selección de tapas para maridar con los vinos elegidos para esta ocasión. Después tendremos la actuación de un grupo de baile flamenco para cerrar

una velada muy alegre y española.

DOMINGO 21 PAELLA DE LA NOSTALGIA. - HORA: 13.00

### Por más información, comunicarse al 094 442 892



# EL LèXIC de...



# RECULL DE PREMSA - RECULL DE PREMSA

# Oltra, entre lágrimas, traspasa a Mas la cartera de vicepresidenta del Consell

Las Provincias -30/06/2022



La aún líder de Compromís acude junto a sus hijos al acto celebrado en la sede gubernamental

# Xàtiva disfruta desde este sábado de las 'Nits a la Fresca'

#### Las Provincias -30/06/2022

La programación de 'Nits a la Fresca' vuelven a Xàtiva con un variado programa y siete citas distribuidas en los distintos barrios de la ciudad. Así lo ha explicado la concejala de Cultura, Raquel Caballero, en la presentación.

Caballero ha manifestado que la programación de esta edición «cuenta con conciertos de música, espectáculos para gente mayor, poesía y cine. Hemos intentado que todas estas actuaciones no coincidieran con la programación de Nits al Castell y que algunas de ellas se alberguen en los barrios de la ciudad y en los Jardines del Palasiet, un espacio que permite un aforo de hasta 200 personas».

# Los últimos hallazgos en San Nicolás de Valencia, al descubierto

#### Las Provincias -30/06/2022

La última restauración de la iglesia museo gracias al mecenazgo de la Fundación Hortensia Herrero descubre nuevas estancias del templo I En estas dependencias rehabilitadas se expondrán una parte de los extensos fondos de la colección y se abrirán al público el 7 de julio

#### Visitas nocturnas guiadas -

Estas dependencias pueden ser visitadas por el público a través de las visitas guiadas nocturnas que tendrán lugar cada jueves a partir del 7 de julio a las 20.30horas, con reserva previa. En el recorrido, el público descubrirá las zonas presentadas, así como la sala capitular, acompañados por un guía especializado. El aforo máximo será de 15 personas por visita, que tendrá una duración de 90 minutos.



# RECULL DE PREMSA EN VALENCIÀ

### L'ampliació de l'accés a València per la V-21 entrarà en servici a l'octubre

#### Europapress -30/06/2022

L'ampliació de la V-21 entre el barranc del Carraixet i la ciutat de València entrarà en servici al complet a l'octubre després de diversos anys en obres per a afegir un tercer carril per sentit a aquest accés a València.

Així ho ha anunciat la ministra de Transports, Raquel Sánchez, en una roda de premsa que ha oferit aquest dijous a València, on també ha indicat que les obres d'ampliació del bypass de la capital ja han començat.

L'accés a València per la V-21 és una obra d'ampliació que porta diversos anys en marxa i que, en el seu moment, va causar polèmica a causa de l'enderrocament d'edificis com el Forn de Barraca.

Entre les noves inversions en carreteres, Sánchez ha anunciat que aquest mes de juliol s'inauguren les obres de millora del traçat de la N-232 en el Port del Querol, a la comarca dels Ports, i que es posarà en servici a la fi de mes de juliol la variant de Benissa, a Alacant.



# Puig diu al VCF que cal complir els acords sobre Mestalla i defèn que València siga seu del Mundial en 2030

#### Europapress - 30/06/2022

El president de la Generalitat, Ximo Puig, ha instat el València Club de Futbol (VCF) a complir els acords amb les administracions sobre la construcció de Mestalla i ha defès que la ciutat de València siga una de les seus del Mundial de Futbol de 2030 en cas que la candidatura d'Espanya i Portugal siga la guanyadora.

Així ho ha indicat Puig aquest dijous en una roda de premsa que ha oferit després de reunir-se amb la ministra de Transports, Raquel Sánchez, en ser preguntat sobre la .seua reunió amb l'expresidenta del VCF, Layhoon Chan. El president ha manifestat que la solució al problema ha de vindre "amb un full de ruta vinculat sempre a la legalitat".

Puig ha indicat que va ser una reunió demanada per Chan, amb qui la Generalitat va mantindre una "relació molt positiva" durant la seua presidència i ha defès que el govern valencià "té una actitud permanent de diàleg i obertura" i que vol una "relació de respecte" amb el club.

Quant al Mundial, ha considerat que "la tercera ciutat d'Espanya no podria quedar-se" fora d'aquest esdeveniment. A més, ha insistit que volen que la Comunitat Valenciana participe i espera que els estadis dels altres clubs de màxima categoria puguen acollir aquesta competició. De fet, ha indicat que els equips valencians comptaran amb el suport de la Generalitat.

# **FOGUERES DE SANT JOAN - Alicante**

#### **LA PALMERA**

La palmera es un espectáculo pirotécnico que se dispara, desde la cumbre del castillo de Santa Bárbara, a las 12 de la noche del 24 de junio. Consiste en lanzar más de 1.000 cohetones a la vez que, al explotar, forman una palmera de fuegos artificiales cuya luz se abre sobre la ciudad. Su gran diámetro la hace visible desde todos los puntos.

La palmera es la señal para el inicio de la cremà de les fogueres, les fogueres infantils i les barraques.





### **NANOS I GEGANTS**

Les *Fogueres de Sant Joan* son unas fiestas basadas en las tradiciones de la ciudad de Alicante. En ellas se reproducen indumentarias, festejos y manifestaciones artísticas de nuestros antepasados.

En el afán por rescatar tradiciones, *les Fogueres* comparten expresiones tradicionales con otras poblaciones como son los *Nanos i Gegants*, figuras gigantes o cabezonas que bailan por las calles de la ciudad antes de cada mascletà y en algunos desfiles.

### **MASCLETAES y CASTILLOS**

La manifestación más popular de disparo de pólvora es *la mascletà*, disparo de una gran cantidad de material pirotécnico con un ritmo calculado para que formen una especie de sinfonía con el ruido que genera la pólvora al estallar. Las más importantes se disparan durante los días de *Fogueres* a las 14 horas en la plaza de los Luceros. EN LOS DÍAS PREVIOS:

Los días previos a Fogueres, en diferentes barrios de la ciudad se



disparan *mascletàs* nocturnas, que unen el ruido de los petardos con la luminosidad de los fuegos artificiales. Un espectáculo de luz y sonido, que anuncia la llegada de las fiestas grandes en cada rincón de la ciudad.

### **LA MÚSICA**

Es un elemento esencial en la fiesta, las bandas de música y los grupos de dolçaina i tabal amenizan los desfiles y pasacalles de las comisiones tocando piezas tradicionales. Les Fogueres

de Sant Joan poseen un amplio repertorio de pasodobles compuestas piezas especialmente para esta celebración como himnos comisiones, son de las composiciones dedicadas personas relevantes como Presidentes de Federació o Belleses del Foc. La obra más importante es el himno "Fogueres de Sant Joan" del maestro Torregrosa, una composición de gran calidad que se toca en cada acto importante de la fiesta.

El día más importante para la música en las fiestas de Fogueres es el de la Entrada de Bandas, que se celebra el sábado anterior al



inicio de las mismas.



# <u>LA GASTRONOMÍ</u>A

Arroz a banda: El arroz a banda es un plato típico de pescadores que se hacía a base de cocer los pescados que no iban a vender (morralla y demás) con una patata y en ese caldo de cocción hacían el arroz. Actualmente se echa todo tipo de pescados ricos y limpios de espinas.

Coca amb tonyina: La popular coca amb tonyina (atún) es una receta sorprendente por su sencillez e inesperado sabor, con un toque de anís, sobre la base de ingredientes sencillos y de la tierra. Forma parte de

la tradición alicantina más popular y se hace para excursiones

tan típicas como la peregrinación desde Alicante a la Santa Faz, Les Fogueres de Sant Joan, etc.

Además de propuestas tan alicantinas como los salazones, el arroz al horno, el caldero, o el turrón y bebidas como el licor de anís, la mistela o el fondillón.

### **LA CREMA**

El momento más especial de *Les Fogueres de Sant Joan* es **la noche del 24 de junio**, la llamada '*Nit de Sant Joan'*. Esta noche pondrá fin a las fiestas con *la cremà* (quema) de los monumentos. Este rito comienza con el disparo de una monumental palmera de fuegos artificiales desde el monte Benacantil que se ve desde cada punto de la ciudad. Tras ese disparo pueden comenzar a arder les fogueres.



### **MUSEO DE HOGUERAS**

**El museo de Hogueras de Alicante** es un espacio donde se muestran las diferentes etapas evolutivas que ha tenido la fiesta de les Fogueres de Sant Joan.

Se pueden contemplar colecciones de los **ninots indultados** –las figuras que se salvan del fuego por votación popular- maquetas de hogueras, trajes típicos, etc.

#### Dirección

Calle Teniente Álvarez Soto s/n, Alicante (junto a Rambla Méndez Núñez)

Tel: 965 14 68 28

Para consultar el horario: <a href="http://www.alicanteturismo.com/museo-de-hoqueras/">http://www.alicanteturismo.com/museo-de-hoqueras/</a>

**Entrada GRATUITA** 

# El museo se completa con las siguientes salas: 1936-Los Orígenes.

La primera sala se recopila una importante galería gráfica de estos brillantes primeros años que concluyen dramáticamente con la llegada de la guerra civil en 1936. Se incluyen bocetos y carteles, así como objetos testimoniales de especial interés al ser los que más antigüedad albergan estas instalaciones, permitiendo atisbar retazos de los orígenes de la principal fiesta de Alicante.

#### 1979- Autarquía y desarrollismo

Espacio que aglutina cuatro décadas divididas en dos salas bien definidas. En el primer salón vemos la evolución de la fiesta entre 1940 y 1960. En el segundo salón comprende entre 1961 y 1979, en el que se abre un periodo de desarrollismo español.

#### Fiesta en Democracia

A partir de la llegada democracia de la municipal se abre para la fiesta un periodo de especial brillantez. Esta es la última sala histórica abarcando desde el año 1980 hasta la actualidad. Es esta sala donde se encuentran un mayor número de ninots indultados, puesto que la cercanía en el tiempo ha permitido salvaguardarlos.

#### **Sala Audiovisual**

En la Sala Descriptiva



podemos encontrar los últimos ninots indultats una muestra de la indumentaria de Les Fogueres, así como un mosaico descriptivo de las principales celebraciones de los actos realizados.

# BATALLA DE LAS FLORES DE VALENCIA

La Batalla de Flores es el último gran acto de la Feria de Julio. Este cierre de flores y mucho color que se viene celebrando desde 1891. Y el próximo domingo 28 de julio regresa a la ciudad. Todo se remonta a los viajes del barón de Cortes de Pallás y presidente de lo Rat Penat, Pascual Frígola. Tras visitar la ciudad francesa de Niza durante el carnaval, allí presenció un desfile de carrozas, color y muchos clavellones que volaban de un lado a otro de la calle.

A lo largo del siglo XX, las carrozas fueron sustituidas por plataformas (siempre arrastradas por caballos) sobre las cuales





se montan escenarios

alegóricos; pero el resto del ritual sigue igual. Además, también se añadieron los «gropes», caballos muy ataviados que traen encima una pareja, con los vestidos de gala de los labriegos de la Huerta de Valencia.

Valencia fue pionera en instaurar esta fiesta, que **después lo copiarían en otras ciudades de España**. Durante el desfile actualmente se lanzan unos dos millones de clavellones de color naranja, amarillo y rojo.

Este año desfilarán unas 40 carrozas a lo largo de todo el Paseo de la Alameda. El espectáculo arrancará a las 20 horas para despedir la segunda gran fiesta de la ciudad de Valencia.

El Micalet Pág. 10 Fira D'Agost -XÁTIVA

# FIRA D'AGOST - Xàtiva



La Fira de Xàtiva, o *Fira d'Agost*, se celebra por privilegio de Jaume I desde el año 1250. Durante unos días Xàtiva se convierte en capital de una extensa área de influencia, y sus calles rebosan de gente llegada de todas partes. La inauguración, y la clausura, son todo un acontecimiento que se celebra con noches brillantes de espectáculo.

La Fira tiene lugar entre el 15 y el 20 de agosto. La presencia de ganado, motivo original de la



Fira, ha pasado a un segundo plano.

De entre las inacabables actividades destacamos el concurso de tiro y arrastre, la noche de canto de las tradicionales *albaes*, el clásico trofeo de motociclismo, en circuito urbano, el ciclo de teatro infantil o el recuperado Festival de la Cancó.

Es una tradición veraniega acudir a Xàtiva durante la celebración de la Fira. Pasear por la Alameda entre el abigarrado mosaico que forman los centenares de puestos tradicionales, algunos transmitidos de generación en generación, es una experiencia de las que no se olvidan.

Encontraremos un variadísimo repertorio de aperitivos y refrescos, con recetas que van desde el típico aigua-llimó hasta las propuestas más sorprendentes.

# **Pueblos Valencianos: "CALPE"**

Calpe<sup>2</sup> (en valenciano y oficialmente, *Calp*) es un municipio de la provincia de Alicante, Comunidad Valenciana (España), situado en la costa norte de la provincia de Alicante, en la comarca de la Marina Alta. Cuenta con 22.725 habitantes (INE 2019), de los cuales más del 47 % son de nacionalidad extranjera.

En su costa se alza majestuosamente el peñón de Ifach, una mole rocosa de 332 m de altura. Dicho peñón es uno de los símbolos de la Costa Blanca.

La referencia más evidente de la geografía calpina es el peñón de Ifach, declarado parque natural por la Generalidad Valenciana en 1987. El término municipal presenta muchas playas y calas de muy buena calidad y destaca su bahía. Otro lugar reseñable lo constituyen las salinas, de las que antiguamente se ha extraído sal desde la época romana. Pertenece al sistema prebético, que empieza en la Sierra de Cazorla y termina en el peñón de Ifach.

#### El Peñón de Ifach

El "Peñón de Ifach", símbolo de la Costa Blanca, se alza en el mar como roca calcárea de unos 50.000 m2 a 332 m. de altura y un kilómetro de longitud. Unido a tierra por un estrecho istmo, es producto de un deslizamiento de la cercana "Sierra de Oltà" constituyendo uno de los accidentes geográficos de mayor singularidad y belleza de todo el litoral mediterráneo.

Es uno de los espacios naturales más visitados, punto de encuentro de submarinistas, escaladores y senderistas.

El recorrido consta de unas 2h y 30 minutos de duración y comprende 2 tramos.

El primer tramo llega hasta un túnel de unos 30 metros, construido en 1918 para poner fin a las peligrosas escaladas. Discurre por una senda bastante regular en la que encontraremos dos miradores; el de Poniente y el del botánico Cavanilles, con preciosas vistas sobre las playas y calas de poniente. Entre lavandas y pinos que crecen de manera casi horizontal por efecto del viento atravesamos los restos del poblado ibérico (S. IV a.C.).

Por el interior del túnel acondicionado con maromas de cuerda para evitar resbalones, llegamos a la parte de Levante, donde encontramos esparto, romero, sabinas y enebro. En este momento se estrecha la senda y se inicia un tramo más complicado por la pendiente y el relieve que nos lleva hasta la cima y que merece la pena recorrer para tener la sensación de tocar el cielo con la mano y disfrutar de las espectaculares panorámicas sobre el Mediterráneo que en los días más claros alcanza hasta la isla de Ibiza.

En el Peñón de Ifach, se han establecido diversos poblados desde tiempos remotos. En la ladera occidental hay constancia de un poblado íbero, en época romana la población descendió al istmo y durante la Edad Media vuelve a haber indicios de ocupación de las laderas, destacable la Pobla Medieval de Ifac, del siglo XIII, hasta que finalmente ante los ataques por mar, sus habitantes descendieron al pueblo y crearon un nuevo sistema defensivo. El peñón ha sido propiedad de varios particulares hasta que en 1987 pasó a ser propiedad de la Generalitat Valenciana que lo declaró Parque Natural.

Su vegetación ha sido estudiada desde 1971 en tiempos del botánico Cavanilles y son cerca de 300 las especies que conforman la comunidad vegetal con importantes endemismos valencianos considerados entre los más amenazados de la flora ibérica. En la fauna destaca la presencia de aves como el halcón Eleonor o el cuervo marino, con unas 80 variedades en total considerando las migratorias, errantes y nidificantes.

Entre la fauna y flora marina que albergan en sus acantilados, destacamos los líquenes, algas, poríferos y peces diversos, con una importante presencia de coral mediterráneo y una importante comunidad de algas que son indicador del buen estado de las aguas.



El Micalet Pág. 13 Carta a Socios y Amigos

#### Queridos Socios y Amigos:



Como ya les adelantáramos el día de la Paella de la Virgen de los Desamparados, nos encontramos abocados a organizar una serie de actividades entre los meses de Julio y Septiembre en un esfuerzo conjunto entre nuestra Asociación y el Museo de las Migraciones de Montevideo (MuMi) – Muralla Abierta bajo la Dirección del Sr. Luis Bergatta. El evento cultural y expositivo cuenta con el apoyo de la Intendencia Municipal de Montevideo.

Comenzaremos en las próximas semanas con la visita del museólogo, etnógrafo y filólogo valenciano Lluís-Xavier Flores Abat, quien impartirá un ciclo de charlas sobre "Patrimonio Cultural e Identidad Valenciana" en el MuMi y Talleres de Danza y Música Valenciana en la sede de nuestra Asociación. También realizará una serie de entrevistas con socios valencianos para un trabajo sobre la Inmigración.

Posteriormente, en el marco de "Valencia – Capital Mundial del Diseño 2022", recibiremos una exposición temporal de "Afiches Falleros" proveniente del Museo Fallero de Valencia.

En el mes de Septiembre tendrá lugar la "Semana de Valencia – Valencians, Comunitat que Arde Entre Dos Mundos" con un evento festivo-gastronómico en las instalaciones del MuMi. Tenemos confirmada la presencia desde Valencia del historiador y museólogo Joan Gregori Berenguer (Jefe del Área de Patrimonio de la Diputación de Valencia) y la de un Chef Profesional que disertará sobre "Valencia y su Cultura Gastronómica" ofreciéndonos una Master Class en la elaboración de nuestro plato insignia: la Paella Valenciana.

Nos encontramos en el proceso de construcción de una "Falla", a cargo del artista plástico Federico Gauthier, la que será plantada entre el 19 y 24 de Septiembre, para que pueda ser visitada con entrada libre. Será una magnífica oportunidad para compartir y difundir nuestra fiesta mayor, transmitiendo la cultura y tradiciones valencianas que tanto nos enorgullecen. Culminaremos con la "Cremá" acompañada de un espectáculo de fuegos artificiales y música del repertorio fallero.

Los mantendremos informados.

Reciban un fuerte abrazo,

Sandra Dotta Presidente Asociación Comunidad Valenciana

#### TALLERES SOBRE PATRIMONIO CULTURAL VALENCIANO

**PROFESOR**: Lluís-Xavier Flores Abat (etnógrafo, museólogo y filólogo. Alicante, 1975) **LUGAR**: Asociación Comunitat Valenciana y Museo de las Migraciones, MUMI)

**FECHA**: A partir de la última semana de julio y la penúltima de agosto 2022. 3 o 4 sesiones (según el taller)

de 1 hora y media. 1 sesion por semana.

MATRÍCULA: Gratuita y abierta a todas las personas interesadas.

INFORMES: WhatsApp 094442892

#### 1. Taller de ball tradicional valencià

La riquesa i varietat del que sol anomenar-se "ball popular tradicional" o "ball folklòric" valencià és ben coneguda per estudiosos del nostre patrimoni etnomusical. Gèneres com la jota, la seguidilla, el fandango, la malaguenya o ball de l'u, el bolero, les folies, les valencianes, les Danses... configuren un dels llegats etnocoreològics més diversos, importants i encara poc conegut de les terres ibèriques.

De fet, quant al primer, el ball i cant de la jota és precisament un patrimoni compartit per tots els pobles hispans peninsulars així com amb Portugal, Andorra, Mèxic, les Filipines... i ja es manifesta al País Valencià de manera molt primerenca (inicis s. XVIII) i sota la misteriosa denominació de "valenciana".

En esta activitat de 4 sessions acostarem tant a la comunitat de valencians com a membres externs d'ella que hi vulguen participar, els esquemes i estructures més tradicionals del ball de la jota al País Valencià (ball de dos, ball de tres, ball de quatre, ball de sis, ball en reng...) propis de les comarques del Sud i Nord Valencià (i de terres veïnes), les quals encara estan vigents en la tradició dels *bureos*, *saraus* i ballades que s'hi celebren.

Esta activitat se suma a l'actual campanya d'elaboració per part del Govern d'Espanya d'una candidatura mundial per a prensentar la jota com a patrimoni immaterial davant la UNESCO, i que compta amb el suport de la Generalitat Valenciana, la Generalitat de Catalunya, el Govern Balear i la Diputació General d'Aragó, entre altres institucions oficiales.

#### 1. Taller de baile tradicional valenciano

La riqueza y variedad del que se suele llamar "baile popular tradicional" o "baile folklórico" valenciano es bien conocido por estudiosos de nuestro patrimonio etnomusical. Géneros como la jota, la seguidilla, el fandango, la malagueña o "ball de l'u", el bolero, las folias, las valencianas, las Danzas... configuran uno de los legados etnocoreológicos más diversos, importantes y aun poco conocido de las tierras ibéricas.

De hecho, respecto al primero, el baile y canto de la jota es precisamente un patrimonio compartido por todos los pueblos hispanos peninsulares así como con Portugal, Andorra, México, Filipinas... y ya se manifiesta en el País Valenciano de manera muy temprana (inicios s. XVIII) y bajo la misteriosa denominación de "valenciana".

En esta actividad acercaremos tanto a la comunidad de valencianos como a miembros externos de ella que quieran participar, los esquemas y estructuras más tradicionales del baile de la jota en el País Valenciano (baile de dos, baile de tres, baile de cuatro, baile de seis, ball en reng...) propios de las comarcas del sur y norte valenciano (y de tierras vecinas), las cuales todavía están vigentes en la tradición de los bureos, saraos y bailes públicos que se celebran.

Esta actividad se suma a la actual campaña de elaboración por parte del Gobierno de España de una candidatura mundial para presentar la jota como patrimonio inmaterial ante la UNESCO, y que cuenta con el apoyo de la Generalitat Valenciana, la Generalitat de Cataluña, el Gobierno Balear y la Diputación General de Aragón, entre otras instituciones oficiales.

#### 1. Taller de cant tradicional valencià

Acompanyats d'un guitarró valencià (guitarra xicoteta de 5 cordes) i una pandera coordinarem un taller en el qual fent un viatge per la geografia del País Valencià, ens centrarem en l'ensenyament durant 4 sessions de cançons populars autòctones tant de la tradició folklòrica antiga com de la més actual, que caracteriza el panorama de la música folk de las últimas décadas.

Entre el repertori escollit hi ha temes de diverses comarques valencianes com ara Elx (Baix Vinalopó), Alacant (Alacantí), Alcoi (Alcoià), Cullera (Ribera Baixa), València (Horta), Castelló (Plana Alta)... i d'altres pròpies i popularitzades per coneguts grups de folk valencià com Carraixet, els Pavesos, Al Tall i Pep Gimeno "Botifarra".

#### 2. Taller de cultura i identitat valenciana

Estructurat en 3 sessions o temàtiques, en este taller ens introduïrem en el coneixement de les característiques definitòries del País Valencià, del seu patrimoni natural, lingüístic, arquitectònic, literari, musical... que ens ajudaran a compartir amb els membres de la comunitat i altres persones interessades que hi acudisquen, el seu i el nostre nivell de coneixement sobre la mare pàtria dels valencians.

Repasaremos, de manera conjunta e interactiva, els espais naturals, les obres artístiques, les fites i personatges històrics, els trets lingüístics, el calendari festiu, els costums, tradicions i maneres de pensar... que ens definixen com a valencians i valencianes tants als que vivim a l'actual Comunitat Valenciana com als descendents que residixen a l'Uruguai, i descobrirem quina és l'aportació que el poble valencià ha fet a la Humanitat.

#### 2. Taller de canto tradicional valenciano

Acompañados de un guitarrón valenciano (guitarrilla de 5 cuerdas) y una pandereta coordinaremos un taller en el cual, haciendo un viaje por la geografía del País Valenciano, nos centraremos en la enseñanza de canciones populares autóctona, tanto de la tradición folclórica antigua como de la más actual, que caracteriza el panorama de la música folk de las últimas décadas.

Entre el repertorio escogido hay temas de diversas comarcas valencianas como Elche (Baix Vinalopó), Alicante (Alcantino), Alcoy (Alcoyano), Cullera (Ribera Baja), Valencia (Huerta), Castellón (Plana Alta)... y de otras propias y popularizadas por conocidos grupos de folk valenciano como Carraixet, Els Pavesos, Al Tall y Pep Gimeno "Botifarra".

#### 3. Taller de cultura e identidad valenciana

Estructurado en 3sesiones o temáticas, en este taller nos introduciremos en el conocimiento de las características definitorias del País Valencià, de su patrimonio natural, lingüístico, arquitectónico, literario, musical... que nos ayudarán a compartir con los miembros de la comunidad y otras personas interesadas que acudan, su y nuestro nivel de conocimiento sobre la madre patria de los valencianos.

Repasaremos, de manera conjunta e interactiva, los espacios naturales, las obras artísticas, los hitos y personajes históricos, los rasgos lingüísticos, el calendario festivo, las costumbres, tradiciones y maneras de pensar... que nos definen como valencianos y valencianas tantos a los que vivimos en la actual Comunidad Valenciana como a los descendientes que residen en Uruguay, y descubriremos cual es la aportación que el pueblo valenciano ha hecho a la Humanidad.

# Celebramos el Día de la Virgen de los Desamparados

El domingo 22 de Mayo, la Asociación Comunidad Valenciana de Montevideo ha celebrado el día de la Virgen de los Desamparados, la Geperudeta (patrona de Valencia).

La misa tuvo lugar en la Iglesia de los padres Carmelitas del Prado, como cada año, desde 1956, año en el cual se fundó la congregación de la Virgen de los Desamparados en el Uruguay.

Previo a la misa, se realizó la procesión con la entrada de los pabellones de Uruguay España y Comunidad Valenciana, así como el estandarte de la Congregación, portado por la presidente de la institución, la Cra. Sandra Dotta, seguida de la fallera mayor 2022, Fabiana Hana con su cort d'honor, fallera mayor infantil, Sofía Osorio, y la fallera mayor 2021, Antonella Motta. Ambas falleras son nietas de valenciana, por vía materna.

La Sra. Cónsul General de España en el Uruguay, Dña. María Victoria Scola Pliego asistió tanto a la misa como a la paella que se degustó luego en la sede social.

Asimismo, también estuvo presente tanto en la misa como en la paella, el director del museo de las Migraciones, el Sr. Luis Bergatta. En esta ocasión, la encargada de la elaboración de la exquisita paella ha sido la Sra. Alicia Borja, quien recibió sendos aplausos.













# NIT de SANT JOAN en Montevideo

Un año más, la Asociación Comunidad Valenciana de Montevideo celebró la tradicional Noche de San Juan, de Alicante.

En la misma participaron las actividades curriculares de la institución, desplegando su arte, asociado a esta noche tan arraigada a las costumbres alicantinas.

La actuación de la Coral La Senyera, bajo la dirección de la Prof. Sandra Scorza, se destacó luego del receso de dos años, debido a la pandemia. Se han integrado nuevos socios, en cada una de las cuerdas que integra la coral.

Luego se destacó la actuación del grupo de teatro La Barraca, bajo la dirección de la Prof. María Leonor López. Interpretaron el espectáculo titulado "Con T de teatro y tango".



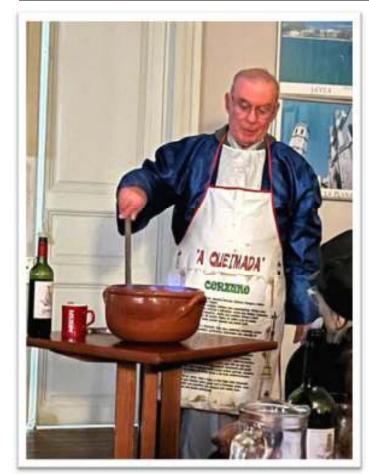
Consistió en cuatro cuadros actorales muy entretenidos y dinámicos donde el público tenía que descubrir qué tango se representaba en cada escena. Una vez adivinado, premio mediante, la pareja de baile integrada por Déborah Menciones y Andrés Parrado, interpretaba la pieza, en un despliegue de arte y profesionalidad.

La paella estuvo a cargo de nuestro joven Chef Santiago Perelló que se llevó un fuerte aplauso de todos los felices comensales.



Para terminar la noche, un año más, el Sr. Rodríauez Martin tuvo Caridad gentileza de compartir su arte en elaboración de una Queimada, con el ritual de fuego y conjuro tradicional de la Noche de San Juan.

Fue el cierre perfecto para una noche llena de magia con la alegría de poder festejar juntos otro año lejos de las tradicionales fiestas alicantinas con sus Hogueras de San Juan, pero cerca con el corazón.







# **ACTIVIDADES 2022**





Directora:

**Prof. Susana Bassi** 

**LUNES** 

Hora: 15:00



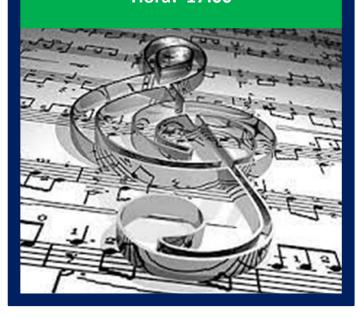
# CORAL LA SENYERA

Directora:

**Prof. Sandra Scorza** 

**MIÉRCOLES** 

Hora: 17:00



# TEATRO LA BARRACA

Directora:

Prof. Leonor López

**MARTES** 

Hora: 16:30



# **INFORMACIÓN PARA SOCIOS**

#### **PAGO DE CUOTAS SOCIALES**

#### <u>Importe de Cuotas:</u>

Se mantienen incambiados

Menores de 30 años \$ 50 Mayores \$ 100

#### Se abonan de la siguiente manera:

#### **Transferencia Bancaria:**

BBVA
COMUNIDAD VALENCIANA
Cuenta Corriente 993312013

### **Depósito Bancario en Red Pagos**

BBVA
COMUNIDAD VALENCIANA
Cuenta Corriente 993312013

Queremos mantener el sistema de pagos que hemos utilizado a lo largo de toda la pandemia a través del banco o en la red de cobranzas. Eso facilita el control y evita el manejo de efectivo. No obstante y de manera excepcional, aquellos socios que no puedan realizar el pago por estos medios podrán abonarlo en la sede en las Paellas Mensuales o en el Taller Literario.

### Cocinamos a la Valenciana

# 'Arrós amb crosta'

#### Ingredientes

Arròs (100 gr per persona)

Aigua (el doble que la quantitat d'arròs,

un got d'aigua = 200 gr)

Oli d'oliva verge extra (160 ml)

Ous (18)

Carn trossejada (1 kg) : conill i pollastre

Llonganissa blanca i roja (3 unitats de c/u)

Blanco (tipus d'embotit) (4 rodanxes)

Butifarrón (4 rodanxes)

Cigrons olles (300 gr) (opcional)

Tomaca triturada (500 gr) (opcional)

Safrà

Sal

#### **Preparació**

- 1. Calfar l'oli en la paellera/sartén i sofregir la llonganissa blanca i la roja tallades en trossets d'uns 3 cm.
- 2. Reservar en un plat.
- 3. A continuació, sofregir el blanc i després el butifarrón (per separat, ja que tenen distints punts de cocció) i reservar junt amb la llonganissa.
- 4. Salar la carn ja trossejada i sofregir fins que estiga daurada. Reservar en un perol de fang.
- 5. Sofregir en la paellera/sartén en el mateix oli la tomaca i els cigrons (opcional) .
- 6. Afegir la mescla al perol de fang en què estava la carn i posar-ho al foc.
- 7. Afegir l'aigua i portar-ho a ebullició.
- 8. Comprovar el punt de sal, afegir el safrà i l'arròs repartint-ho bé per tot el perol.
- 9. A continuació, afegir l'embotit que teníem reservat per damunt.
- 10. Acabar de fer l'arròs, llevant-li a poc a poc el foc i una vegada fet, afegir l'ou batut per damunt.
- 11. Acabar la cocció en el forn o col·locar la costrera damunt.
- 12. Deixar reposar uns minuts abans de menjar.

### "Arroz con costra"

Arroz (100 gr por persona)
Agua (el doble que la cantidad de arroz,
un vaso de agua = 200 gr)
Aceite de oliva virgen extra (160 ml)
Huevos (18)
Carne troceada (1 kg): conejo y pollo
Longaniza blanca y roja (3 unidades de c/u)
Blanco (tipo de embutido) (4 rodajas)
Butifarrón (4 rodajas)
Garbanzos cocidos (300 gr) (opcional)
Tomate triturado (500 gr) (opcional)
Azafrán
Sal

#### **Preparación**

- Calentar el aceite en la paellera/sartén y sofreír la longaniza blanca y la roja cortadas en trocitos de unos 3 cm.
- 2. Reservar en un plato.
- 3. A continuación, sofreír el blanco y luego el butifarrón (por separado, ya que tienen distintos puntos de cocción) y reservar junto a la longaniza.
- 4. Salar la carne ya troceada y sofreír hasta que esté dorada. Reservar en un perol de barro.
- 5. Sofreír en la paellera/sartén en el mismo aceite el tomate y los garbanzos (opcional).
- 6. Añadir la mezcla al perol de barro en el que estaba la carne y ponerlo al fuego.
- 7. Añadir el agua y llevarlo a ebullición.
- 8. Comprobar el punto de sal, añadir el azafrán y el arroz repartiéndolo bien por todo el perol.
- 9. A continuación, añadir el embutido que teníamos reservado por encima.
- 10. Acabar de hacer el arroz, quitándole poco a poco el fuego y una vez hecho, añadir el huevo batido por encima.
- 11. Acabar la cocción en el horno o colocar la costrera encima.
- 12. Dejar reposar unos minutos antes de comer.

### Cocinamos a la Valenciana

### "TATEN DE NISPROS I FORMATGE DE CABRA"

## "TATEN DE NÍSPEROS Y QUESO DE CABRA"

#### Ingredients:

#### Massa:

250 gr. de farina de rebosteria 205 gr. de mantega en glaçons 3 gr. de sal

55 gr. d'aigua gelada

#### Farcit:

300 gr. de formatge d'untar
70 gr. de formatge de cabra
50 gr. de formatge séel meu fumat
100gr. de nata
3 rovells d'ou
½ ou
1 cda de te de sucre
½ llima, ratlladura i suc

#### Altres:

500 gr. de nispros naturals o en almívar ½ litre d'aigua 200 gr. de sucre melmelada de taronja pistatxos garapinyats"

#### Preparació

Mesclem els ingredients sense pastar massa, deixem reposar mínim 30 m., mentres preparem els nispros. Pelem els nispros, els partim pel mig, llevant-los l'os, els agreguem a una paella amb l'aigua i el sucre, els cuinem fins que es reduïsca al màxim i es comence a fer un caramel ben clar. Retirem del foc. PreCalfem el forn a 160é. En un bol ratllem els formatges. El de cabra artesà amb la pell ja que li dóna un sabor característic.

Agreguem els altres ingredients i mesclem bé amb un batedor. Col·loquem els nispros, amb la part exterior cap avall, en la mateixa paella si esta es pot portar al forn o en motles individuals i agreguem la crema de formatges. Portem al forn. Cuinem durant 15-20 minuts. Deixem entebeir i donem volta sobre alguna taula de tallar. Estirem la massa amb corró i li donem la forma de la tortada de formatges, la cuinem per separat fins que es dore un poc.

La massa sobrant la podem congelar per a una altra ocasió. Retirem, deixem que es refrede i la col·loquem sobre el plat de presentació, amb atenció ja que es trenca fàcilment. La untem amb la melmelada de taronja, col·loquem la tortada de formatges per damunt, pintem amb l'almívar sobrant, melmelada de taronja i alguns pistatxos garapinyats.

#### Ingredientes:

#### Masa:

250 gr. de harina de repostería 205 gr. de mantequilla en cubitos 3 gr. de sal 55 gr. de agua helada

#### Relleno:

300 gr. de queso de untar 70 gr. de queso de cabra 50 gr. de queso semi ahumado 100gr. de nata 3 yemas de huevo ½ huevo 1 cda de té de azúcar ½ lima, ralladura y zumo

#### Otros:

500 gr. de nísperos naturales o en almíbar ½ litro de agua 200 gr. de azúcar mermelada de naranja pistachos garrapiñados

#### Preparación

Mezclamos los ingredientes sin amasar demasiado, dejamos reposar mínimo 30 m., mientras preparamos los nísperos. Pelamos los nísperos, los partimos por el medio, quitándoles el hueso, los agregamos a una sartén con el agua y el azúcar, los cocinamos hasta que se reduzca al máximo y se empiece a hacer un caramelo bien claro. Retiramos del fuego. Precalentamos el horno a 160°. En un bol rallamos los quesos. El de cabra artesano con la piel ya que le da un sabor característico.

Agregamos los demás ingredientes y mezclamos bien con un batidor. Colocamos los nísperos, con la parte exterior hacia abajo, en la misma sartén si esta se puede llevar al horno o en moldes individuales y agregamos la crema de quesos. Llevamos al horno. Cocinamos durante 15-20 minutos. Dejamos entibiar y damos vuelta sobre alguna tabla de cortar. Estiramos la masa con rodillo y le damos la forma de la tarta de quesos, la cocinamos por separado hasta que se dore un poco.

La masa sobrante la podemos congelar para otra ocasión. Retiramos, dejamos que se enfríe y la colocamos sobre el plato de presentación, con cuidado ya que se rompe fácilmente. La untamos con la mermelada de naranja, colocamos la tarta de quesos por encima, pintamos con el almíbar sobrante, mermelada de naranja y algunos pistachos garrapiñados.