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° 153 - Set/Oct 2022 – Redactora Responsable: Mariela García Boronat – E-mail: smdotta@adinet.com.uy

JUEVES
29 de Setiembre

Exposiciones en el MuMi

"La misma llama entre dos mundos"

"Valencia bajo la Luna de Montevideo. Una Comunitat que arde entre dos paises"

VIERNES 28 de OCTUBRE
19.30 hrs.

Muestra del Taller de Teatro LA BARRACA

"Un rincón en el mundo"

En este número:

Pág.

2 Calendario de Eventos 2022
3 El lèxic dels*: "Dies de la setmana"*
4 Recull de Premsa
5 Recull de Premsa en valenciā
6 Eventos Julio-Agosto
9 Visita de Lluis Xavier Flores
10 Participación de Amparo Valero en el mes de la Cultura Sefaradí - CCE
11 Celebración del Nou D'Octubre en la Comunitat Valenciana
12 SUECA: Capital Mundial de la Paella
13 Despedimos a Paco
14 Pueblos Valencianos: "Burriana"
15 El Valencia ficha a Cavani
16 Fallas Municipales 2023
17 Fiesta de la vendimia Requena
18 Convocatoria Asamblea
19 Actividades 2022
20 Información para SOCIOS
21 Receta salada: *"Olleta alicantina"*
22 Receta dulce: *"Pastissets valencians de moniato"*

CALENDARIO DE EVENTOS 2022

SETIEMBRE

SÁBADO 3 **TALLER LITERARIO – HORA: 18.00**. "Fusiles en el Paragüero" – Mauricio Bergstein. Nos quedaremos luego a nuestra cena de camaradería.

DOMINGO 18 **PAELLA MENSUAL – HORA: 13.30.**

JUEVES 29 **EXPOSICIONES en el MuMi** – (Bartolomé Mitre 1550 esq. Piedras). – HORA: 18.00. Inauguración de dos exposiciones.
En la sala central del museo: **"La misma llama entre dos mundos / La mateixa flama entre dos móns".** Incluye los carteles oficiales falleros desde 1929 hasta la fecha y fotografías históricas provenientes del Museu Faller de Valencia.
En la sala Comunidades: **"Valencia bajo la luna de Montevideo. Una *Comunitat* que arde entre dos países"**, dedicada a los inmigrantes valencianos en Montevideo. Ambas muestras estarán expuestas hasta finales de noviembre de 2022. Los esperamos.

OCTUBRE

SÁBADO 1° **TALLER LITERARIO – HORA: 18.00.** Escritor: Albert Camus. Leeremos: "El Extranjero". Compartiremos después del taller nuestra cena de camaradería.

DOMINGO 16 **PAELLA MENSUAL - HORA: 13.30**

MIÉRCOLES 26 **ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA ANUAL - HORA: 18.30**

VIERNES 28 **MUESTRA TEATRO LA BARRACA - HORA: 19.30 – "Un rincón en el mundo"**

Por más información, comunicarse al 094 442 892

Comisión Directiva -	Periodo Dic 2021-Dic 2023
Cra. Sandra Dotta	(Presidente)
Sra. Antonella Motta	(Vicepresidente)
Sr. Manuel Hernández	(Secretario)
Sr. Pablo Mosso	(Tesorero)
Sra. Alicia Borja	(Vocal)
Comisión Fiscal -	**Periodo Dic 2021-Dic 2023**
Sra. Silvana Torchelo	(Presidente)
Sra. Adriana Boero	
Dr. Javier Hernández	

EL LèXIC dels…

DIES DE LA SETMANA

Lunes = Dilluns

Martes = Dimarts

Miércoles = Dimecres

Jueves = Dijous

Viernes = Divendres

Sábado = Dissabte

Domingo = Diumenge

RECULL DE PREMSA – RECULL DE PREMSA

Así es el nuevo servicio de AVE entre Valencia y Madrid de lunes a jueves

Las Provincias –08/09/2022

Renfe aumenta la oferta de plazas para viajar entre estas ciudades con 30 nuevos trenes que comenzarán a rodar a partir del martes 13 de septiembre

Nuevo servicio de AVE entre Madrid y Valencia que conectará estas ciudades de lunes a jueves. Renfe ha programado un nuevo AVE entre las estaciones de Valencia-Joaquín Sorolla y Madrid Puerta de Atocha que estará en marcha a partir del próximo martes 13 de septiembre.

Por qué es fiesta en tantos municipios el 8 de septiembre

Las Provincias –08/09/2022

El santoral católico establece que es la festividad de la Natividad de la bienaventurada Virgen María.

Coinciden decenas y decenas de municipios. Bueno, no coinciden, simplemente se aplica el santoral católico que establece que este jueves se festeja la Natividad de la bienaventurada Virgen María. La celebración religiosa se acoge a nivel popular dando cabida y día a la fiesta de todas aquellas advocaciones y devociones surgidas tras la aparición de una talla mariana. Así se encuentran los casos de Algemesí, Benaguasil, Alfara de la Baronía o Chiva, entre otros.

Crece el número de madres con niños en las colas del hambre: "este va a ser un invierno duro"

Levante –08/09/2022

Muchas son mujeres inmigrantes recién llegadas al país, aunque también crece el número de españolas. "Ahora atendemos a 64.000 personas, si esto sigue así en navidades serán 70.000", asegura el director de una entidad

El 82 % de los niños de 2 años están escolarizados

Levante –08/09/2022

El secretario autonómico de Educación y FP, Miguel Soler, ha ofrecido datos de la escolarización en el nivel de 2-3 años, donde por primera vez la escolarización es gratuita en cualquier escoleta de la Comunitat Valenciana.

En la presentación del curso que empieza el próximo lunes, Soler ha explicado junto a la consellera Raquel Tamarit que el 82 % de los niños y niñas de dos años de la C.Valenciana están escolarizados y que esto es el resultado de una serie de medidas que el Consell ha ido implantando los últimos cursos y que pretende ampliar hasta llegar también a la gratuidad de la escolarización en la etapa de 1-2 años. “Hoy, solo el 18 % están en casa”, ha apuntado el secretario autonómico, sobre los niños de 2 años.

La subida en la matriculación se ha conseguido, según explican desde la conselleria, por el aumento progresivo del bono infantil durante los últimos cursos, que ha atraído a las familias hacia los centros.

RECULL DE PREMSA EN VALENCIÀ

El BCE apuja els tipus d'interès en 75 punts bàsics, el nivell més alt en més d'una dècada

Europapress –08/09/2022

El Consell de Govern del Banc Central Europeu (BCE) ha decidit elevar els tipus d'interès en 75 punts bàsics, de manera que per a les operacions de refinançament se situarà en l'1,25%, mentre que la taxa de dipòsit arribarà al 0,75% i la de facilitat de préstec, l'1,50%.

D'aquesta manera, el preu dels diners s'ha situat en el nivell més elevat des del 2011, quan el BCE va engegar una injecció d'estímuls a nivell monetari que ha durat més d'una dècada i va portar a situar els tipus d'interès en terreny negatiu.

La vacuna contra la grip pot reduir el risc d'ictus

Europapress –08/09/2022

"Els estudis han demostrat que contraure la grip augmenta el risc de patir un ictus, però encara s'està investigant si vacunar-se contra la grip pot ajudar a protegir --explica l'autor de l'estudi Francisco J. de Abajo, de la Universitat d'Alcalá--. Aquest estudi observacional suggereix que els qui es vacunen contra la grip tenen un menor risc de patir un ictus. Per a determinar si açò es deu a un efecte protector de la pròpia vacuna o a altres factors, es necessita més investigació".

David Ferrer, "orgullós" de l'acollida de la Davis a València: "Bon tennis no faltarà"

Europapress – 08/09/2022

La fase de grups de les Finals de la Copa Davis arrancarà dimarts que ve, 13 de setembre, a València, Bolonya, Hamburg i Glasgow, en un format "que ha vingut per a quedar-se". "Els aficionats de tot el món tenen eixe marge per a adaptar-se al calendari. A Espanya comptarem amb un grup molt dur i difícil, però al mateix temps bo per al tennis. Bon tennis no faltarà", ha incidit.

Berklee València inicia l'any acadèmic en el seu campus de la Ciutat de les Arts amb 293 estudiants de 51 països

Europapress – 08/09/2022

El cos estudiantil d'aquest curs 2022-2023 estarà compost per 141 estudiants de màster i 152 alumnes de grau que van arribar a València a través de dos programes d'intercanvi. Entre ells, s'inclouen nou estudiants procedents d'Espanya, dos d'ells de la Comunitat Valenciana.

Eventos JULIO-AGOSTO

Taller de Danza y Canto Valencianos

Durante dos sesiones, viernes 5 y 19 de agosto, **Lluís-Xavier Flores Abat**, etnógrafo y museólogo valenciano (Alacant/Alicante, 1975) ha estado en nuestra sede impartiendo un "Taller de baile tradicional valenciano, catalán, balear y aragonés", donde hemos aprendido diferentes jotas, malagueñas y fandangos de nuestra tierra de origen y de territorios vecinos y hermanos junto con compañeros del Casal Català, Centro Balear de Uruguay, Casa Asturiana, Centro Gallego, Casa de Portugal... y muchísimos socios y amigos que han

querido acompañarnos.

Con este taller nos sumamos a la campaña **#yoapoyoalajota #jodonesuportalajota** que el Gobierno de España, la Generalitat Valenciana y otros organismos públicos impulsan para el reconocimiento del canto y baile de la jota como patrimonio inmaterial de la Humanidad ante la UNESCO. Agradecemos a Lluís su apoyo y compromiso con la Asociación "Comunitat Valenciana", el cual muy pronto se se verá plasmado en un proyecto muy interesante.

El jueves 18 de agosto tuvimos nuevamente la visita del amigo Lluís-Xavier Flores Abat (Alacant/Alicante, 1975), etnógrafo y museólogo, que impartió un interesante "Taller de canto tradicional valenciano", en el que repasamos temas populares, conocidos y no tan conocidos, de nuestra tradición musical, viajando desde las habaneras de Elx/Elche hasta "la Panderola" de Castelló de la Plana.

Las letras humorísticas y satíricas, tan propias del carácter valenciano, acompañadas de los sones del "guitarro", la "pandera" y "les castanyetes" valencianas, nos hicieron pasar una agradable velada.

BINGO

Cumpliendo una promesa realizada a los socios, quienes insistentemente solicitaban que organizáramos un Bingo, llegó el día y en una tarde muy concurrida pudimos compartir con mucha alegría esta actividad. Con la "voz cantante" de Margarita Juncadella y con la ayuda de Javier Perelló anotando los números, se realizaron tres rondas de bingos muy divertidos. Disfrutamos de Chocolate y Churros de "La Valenciana" y de riquísimas tortas realizadas por socias que generosamente trajeron para compartir. También agradecemos a los socios que nos acompañaron con regalos y compartiendo su buena onda para hacer la tarde más entretenida y divertida. La próxima vez tendremos la experiencia que hemos recogido de todos los que participaron e hicieron que nuestro primer bingo fuera un éxito.

CATA DE VINOS

En una velada muy agradable, nuestra socia, la Técnica en Vitivinicultura Silvana Torchelo, nos guío por el fascinante mundo del vino en una charla instructiva y amena haciendo una recorrida por las distintas denominaciones de origen de los vinos de la Comunidad Valenciana acompañada de material didáctico audiovisual y enseñándonos los secretos de una cata. Se degustaron dos variedades de vino, un blanco y un tinto, los que a posteriori acompañaron una cena de tapas para terminar con un show flamenco a cargo del Cantaor Nicolás Narvaéz y la Bailaora Lola, que emocionaron al público con su arte.

PRESENTACIÓN DE LOS LIBROS:

"El Elefante Verde" y "Poemas sin Tapa Bocas" de Yamandú Paredes

El pasado 22 de Julio se presentó el libro de nuestro socio Yamandú Paredes "El Elefante Verde y Poesía sin Tapabocas". El acto se inició con unas palabras de la presidente de la Asociación, Sandra Dotta para dar la bienvenida a los invitados. Posteriormente, el escritor tomó la palabra, agradeciendo a la concurrencia su compañía y dio paso a la presentación a cargo del Prof. Néstor Ganduglia (responsable del prólogo) y al Sr. Eduardo Roel. Paredes compartió con el público la lectura de uno de sus poemas acompañado en guitarra por Miguel Domínguez y cerrando con la participación de Ana Laura De León representando a una "Mama Vieja" en homenaje a uno de los poemas. Terminada la presentación el escritor firmó ejemplares y brindamos con un vino.

VISITA DESDE VALENCIA

El miércoles 3 de Agosto, se presentó, en el marco del Festival Internacional "Barroco Criollo", la musicóloga y directora valenciana Marian Montegut, para dirigir "Tesoros del Barroco Español", con la dirección general y violín barroco de Gastón Gerónimo. La Comisión Directiva junto a un grupo de socios tuvo el gusto de recibirla en nuestra sede la noche anterior al concierto para compartir una agradable velada y que Marian pudiera recibir el calor de los valencianos en el exterior antes de su destacada actuación. El concierto fue un éxito y agradecemos que nos honrara con su presencia en Uruguay.

VISITA DE
LLUIS XAVIER FLORES

A mediados de Julio recibimos desde Valencia la visita de Lluis Xavier Flores. Era su primera estadía en el cono sur y lo impulsó el proyecto de conocer el fenómeno de la inmigración valenciana en la región e integrarse al trabajo que desde el MuMi-Muralla Abierta, su director, Luis Bergatta, prepara para una exposición sobre la Comunidad Valenciana de Montevideo.

Su firme formación académica como Etnógrafo, Museólogo y Filólogo, le daban solidez para compartir sus conocimientos sobre la cultura valenciana, pero sin duda su simpatía y calidez fue lo que le permitió conectar con todos los socios e inmediatamente se convirtió en alguien muy cercano y valorado.

Apoyar el proyecto que el Gobierno de España presentará ante la Unesco para declarar a la "Jota" como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad fue la primera excusa para organizar un "Taller de Danza". Invitamos a las autoridades del "Casal Catalá" y del "Centro Balear de Montevideo" para que integraran a sus socios a los talleres, obteniendo una muy buena respuesta y fue una experiencia muy gratificante. En dos clases aprendimos y compartimos parte de nuestras raíces mediterráneas e identificamos nuestros orígenes comunes. En un taller posterior integramos la música, con un "Taller de Canción Tradicional Valenciana" que tuvo su cierre en la Paella del mes de Agosto, invitando a todos los socios a cantar en una divertida y emotiva participación.

Lluis llevó adelante una serie de entrevistas con inmigrantes valencianos, recogiendo un valioso material que seguramente ha de volcar en un futuro libro pero que por el momento parte de ese trabajo será volcado en una exposición a realizarse en el MuMi-Muralla Abierta donde oficiará de Curador y que aguardamos con gran expectativa para finales de Setiembre.

Estamos esperanzados y haremos las gestiones que estén a nuestro alcance, para que pueda acompañarnos en la "Semana de Fallas" a realizarse en el próximo mes de Noviembre.

Hemos recibido a un profesor y despedimos a un amigo que sabemos que pronto nos volverá a visitar para compartir sus bastos conocimientos y toda su energía y alegría. Ha sido una suerte haber podido contar con sus aportes que han enriquecido nuestra cultura y esperamos que en un futuro cercano pueda regresar para darnos clases de lengua valenciana y seguir construyendo valencianía con su gran carisma y don de gente. ¡Te esperamos pronto!

Participación de Amparo Valero en el mes de la Cultura Sefaradí en el CCE

En el mes de la Cultura Sefaradí celebrado en el CCE, en el marco de la conferencia sobre "El Judeo-Español y las Lenguas Ibéricas" fuimos invitados a participar de una breve sátira inspirada en la obra de R.Acher "El Curtiyo de Hermá Sarota" realizada como cierre de las disertaciones.

La obra contó con la participación de distintas comunidades españolas, cada una en su propia lengua. Por nuestra Comunidad Valenciana actuó nuestra socia Amparo Valero a quien felicitamos y le damos las gracias.

Paella de la Nostalgia con la presencia de Lluis Xavier Flores

Celebración del Nou d'Octubre en la Comunidad Valenciana

Cada 9 de octubre, los valencianos y valencianas celebran el día de su comunidad. Históricamente se festeja que en esa fecha, en el año 1238, Jaime I entró oficialmente en la ciudad de València para liberarla del dominio musulmán.

Desde 1365, cada 9 de octubre la Senyera valenciana preside los actos. Es descendida desde el balcón principal del Excelentísimo Ayuntamiento y se traslada en procesión cívica hasta el Parterre, donde ante la Estatua del Rey D. Jaime se realiza una ofrenda floral. Al acabar el acto y después de cantar el Himno Valenciano es entregada en el Archivo Municipal.

Actualmente, el 9 de octubre es jornada festiva en toda la Comunitat Valenciana, aunque tiene mucho más arraigo en la ciudad de València.

Paralelamente al programa oficial, otras instituciones y colectivos efectúan otros actos, como por ejemplo bailes y música regionales o la entrada de Moros y Cristianos.

El 9 de octubre coincide con el día de Sant Donís, el día de los enamorados valencianos. Es típico de esta festividad que los hombres regalen a las mujeres lo que se conoce como "Mocadorà", o también llamada "Mocaorà", que es el nombre que se le dan a los dulces mazapán recogidos dentro de un pañuelo, en forma de hatillo, cerrado con un nudo o un anillo.

Cada año, los pasteleros valencianos preparan miles y miles de estas figuritas de mazapán. Como dato curioso, cabe decir que para ese día son más de 70.000 los kilos de mazapán empleados en elaborar unas 200.000 "mocadoràs", que luego se regalan a esposas, novias o

SUECA
Capital Mundial de la Paella

Valencia cocina este domingo la mejor paella del mundo

Sueca acoge una nueva edición del Concurso Internacional de Paella de Sueca, que reconoce la mejor receta de paella valenciana del mundo.

Durante toda la jornada del domingo, restaurantes de Valencia, España y otras partes del mundo competirán por un reconocimiento que actualmente ostenta El Madrileño, un restaurante de Madrid.

El evento cuenta con un aforo limitado y **los ganadores se darán a conocer durante la tarde del domingo** tras la deliberación del jurado.

Sin embargo, paralelamente, Sueca acoge viernes, sábado y domingo una nueva edición de Firarròs, la gran feria gastronómica de la localidad donde se podrán degustar productos autóctonos y diferentes arroces.

Todos estos actos se enmarcan dentro de la efeméride del **Día Mundial de la Paella**, que se celebra el próximo 20 de septiembre.

Despedimos a Paco

El pasado 14 de agosto, falleció Francisco "Paco" Planelles. Partió alguien respetado y querido por todos los que integramos la Asociación Comunidad Valenciana de Montevideo.

Un valenciano, que era "nuestro" escritor y que supo comunicarnos su sensibilidad y su amor por la cultura valenciana a través de su vida y de sus libros. Junto a él iniciamos el "Taller Literario" allá por el 2009 y a lo largo de los años, compartimos muchas horas de literatura e historias que nos enriquecieron y nos permitió disfrutar de su amistad. Planelles fue un incansable trabajador, un exitoso emprendedor, un gran luchador. Construyó una hermosa familia y tuvo la bendición de morir rodeado del amor de sus seres queridos.

Es difícil pensar que ya no lo tendremos entre nosotros. Pero, como la mejor manera de homenajear a un escritor es leer su obra, queremos compartirla con ustedes. Nuestra Biblioteca cuenta con ejemplares de todos sus libros, para que puedan, a través de su lectura, mantener viva su memoria, conocerlo, emocionarse y valorarlo.

En nombre de la Comisión Directiva y de todos los que lo conocimos, le hacemos llegar un fuerte abrazo a su esposa Adriana ("un ángel" como escribiera él en "El Regreso", su primer libro) y a sus hijos y nietos, nuestro sentido pésame. ¡¡Que en paz descanses querido Paco!!

Sandra Dotta
Presidente
Asociación Comunidad Valenciana

Pueblos Valencianos: "Burriana"

En homenaje a nuestro querido amigo Paco Planelles.
Burriana, su ciudad natal, de la que no se cansaba de mencionar en sus poemas y anécdotas, que con tanto cariño nos relataba. Él nos enseñó a quererla también.

Burriana (en valenciano y cooficialmente *Borriana*) es un municipio de la Comunidad Valenciana (España). Situado en el sureste de la provincia de Castellón, en la comarca de la Plana Baja. Cuenta con 35052 habitantes (INE 2020).
Burriana fue fundada por los árabes en el s. IX con el nombre de Medina Alhadra. Dado su gran número de torres (cuarenta según el historiador Rafael Martí de Viciana, posiblemente considerando las torres extramuros debido al reducido tamaño de la localidad amurallada), toma el nombre del término árabe *Burj*, que significa precisamente *torre* y del río Anna que flanquea toda la ciudad. 'Burj'+'Anna' -> Burriana.
Burriana cuenta con 15 km de costa llana, lineal y continua. La playa principal de Burriana, El Arenal (que dista 1,5 km del centro de la ciudad) es muy amplia, de arena fina y con mínima pendiente. En la zona marítima, la población aglutinada y diseminada llega a triplicarse durante el verano. Esta zona marítima cuenta con un puerto, construido para la antigua exportación de cítricos que en la actualidad se utiliza para actividades pesqueras.
Con 35.052 habitantes (INE 2019), Burriana es la tercera localidad de la provincia de Castellón por población.
En el núcleo de las Poblados Marítimos, la población aglutinada y diseminada es importante, llegando a alcanzar de forma permanente más de 4000 residentes durante todo el año; y durante la época estival, su población llega a triplicarse gracias al referente turístico que supone para las poblaciones limítrofes.

Cavani ya es nuevo jugador del Valencia hasta 2024

Es la guinda del club blanquinegro, llevará el dorsal 7 y será presentado este martes en Mestalla

Marca – 29 agosto 2022

Una guinda de nivel. **Edinson Cavani ya es jugador del Valencia**. El club de Mestalla ha hecho oficial la contratación del goleador **por dos temporadas**. El delantero aterrizó este lunes en Valencia y en breve se pondrá a las órdenes de **Gattuso**, que tendrá un **jugador top mundial** para liderar el ataque blanquinegro esta temporada.

El fichaje de **Cavani** no ha sido sencillo. El jugador quedó libre tras acabar su relación contractual con el United y el **Villarrea**l, por medio de **Unai Emery**, fue el primero en mover ficha. Pero el Valencia ha sabido trabajar la situación y tras muchos contactos ha logrado fichar al jugador uruguayo, **uno de los grandes goleadores de los últimos tiempos**.
Cavani también ha preferido la opción del Valencia por delante del Niza que le ofrecía un contrato mayor en duración y muy superior desde el punto de vista económico.
Listo para jugar

Cavani llega en forma, ya que su gran objetivo es rendir al máximo en el Valencia para ganarse una plaza en la selección uruguaya, en la que la competencia es feroz para el mundial de este invierno en Qatar. Con la llegada de Cavani son ya **cinco fichajes** los que ha realizado el Valencia para esta temporada. Llegaron **Castillejo, Lino, Nico, Ozkacar** y ahora el goleador uruguayo, que ha revolucionado a la afición valencianista.

Fallas Municipales 2023

A menos de ocho meses de que ya formen parte de la historia, las fallas municipales se han destapado en forma de boceto.
"Cardioversió valenciana" con un presupuesto de 217.300 euros, supone el regreso del taller de Manolo García a la plaza, en esta ocasión con el boceto y desarrollo de Marina Puche. Un gran corazón de vareta trasladará desde el centro de la falla grande municipal de 2023 las emociones y las experiencias "que hacen que se nos encienda el corazón". Una relación fraguada entre artista y diseñadora a raíz de la elaboración de una carroza en la Batalla de Flores. "Y los padres se conocen de toda la vida. La Ciudad Fallera es un pequeño pueblo". Se decidieron a presentar el proyecto, que fue el único que se presentó, pero para el que era necesario obtener el beneplácito del comité de selección.
"Es una falla que no se espera nadie y que conforme ha avanzado me gusta más" aseguraba Manolo García.
La falla tendrá su proceso participativo: ¿qué tienes en el corazón, qué te hace feliz y te emociona? Habrá una dirección de correo para tan particular concurso de ideas que servirá para generar las escenas.

FIESTA DE LA VENDIMIA DE REQUENA

LXXIII EDICIÓN - 24 DE AGOSTO AL 4 DE SEPTIEMBRE

La Fiesta de la vendimia de Requena está declarada de Interés Turístico y este año se celebra **del 24 de agosto al 4 de septiembre de 2022.** Aunque en realidad, Requena se viste de Fiesta durante muchos más días, pues los anteriores a la Fiesta de la Vendimia se celebra la Feria en honor a su patrona la Virgen de los Dolores. Entre sus actos destacan la Noche de la Zurra, el pisado de Uvas y la Bendición del Mosto, la noche del vino, la gran cabalgata, etc.

La historia de la Feria y Fiesta de la Vendimia de Requena se remonta a la antigua feria medieval de la villa, una fiesta reorganizada en el s. XVIII, a la que se le sumó en el s. XX, más concretamente en 1948, la actual Fiesta de la Vendimia.

La tradicional noche de la Zurra -que es el último martes de agosto, la Cabalgata; el Homenaje al Requenense Ausente; la Noche de la Fiesta; la Noche del Labrador; el Mercado Medieval; el Rally Humorístico; el pisado de uva y bendición del primer mosto, o diferentes noches gastronómicas como la Noche del Cava o la Noche del Vino, son algunos de los actos más destacados de la gran fiesta requenense, una cita que no te puedes perder.

Asamblea General Ordinaria Anual

CONVOCATORIA

de la Comisión Directiva de la Asociación Comunidad Valenciana en el Uruguay a todos sus asociados

De conformidad con sus Estatutos, se complace en convocar a todos sus asociados a participar en la **ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA ANUAL**, a celebrarse el **miércoles 26de octubre a las 18.30 horas** en su Sede Social, de la calle Palmar 2163, para considerar el siguiente:

ORDEN DEL DIA:

1) Nombramiento del Secretario de Acta.-
2) Lectura y aprobación del Acta de la Asamblea General anterior.-
3) Informe de la Memoria y Balance Anual presentados por la Comisión Directiva y Fiscal del Ejercicio Económico de la Asociación, correspondiente al período 1º de Setiembre de 2021 - 31 de Agosto de 2022.-
4) Designación de tres Asambleístas para firmar el Acta de la Asamblea.-

De acuerdo al Art. 12 de los Estatutos la Asamblea General Ordinaria sesionará validamente con el número de asociados hábiles para integrarla con plenos derechos, que se encuentren presentes a la hora de la citación.-

Según el Art. 4, inc. C: "Serán socios ACTIVOS los españoles nativos de la Comunidad Valenciana o descendientes de valencianos por vía materna o paterna o cónyuge de valencianos, con un año ininterrumpido de antigüedad en los registros sociales y al día con las obligaciones de tesorería.-" Los mismos contarán con voz y voto.-

Según el Art. 4, inc. E: "Serán socios SUSCRIPTORES todos los menores de 18 años de edad y los mayores de 18 años de edad que no reúnan las condiciones establecidas en el inciso C del presente Art. 4.-" Esta calidad de socio les habilita para participar de la Asamblea con voz pero sin voto.-

Manuel Hernández Roca
Secretario

Sandra Dotta Coev
Presidente

Montevideo, octubre 2022

ACTIVIDADES 2022

TALLER LITERARIO

Directora:
Cra. Sandra Dotta

1er SÁBADO del mes

Hora: 18:00

TALLER de MANUALIDADES

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

Importe de Cuotas:

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

"OLLETA ALACANTINA"

Ingredientes
Costella de porc
1 paquet de fesols blancs
1 grapat de llentilles
1 botifarra
Bledes
2 carlotes
Api o card, segons el gust
Porro
Cúrcuma (arrel o pols)
1 ceba
All
Salsa de tomaca fregit
Ñora
Pebre roig de la vora
Nap
Sal i pebre blanc

Preparació

1. Lavamos, pelamos y cortamos en dados todas las verduras. Reservamos y seguimos con la receta de olleta alicantina. Reservar en un plato.
2. Hervir las habichuelas blancas a fuego lento durante 3/4 de hora intentando no remover. Echar 2 dedos de agua para que sigan cociendo lentamente y se reblandezcan sin deshacerse.
3. Picamos el resto de verdura que vamos a sofreír, rehoga muy poquito durante unos 10 minutos a fuego lento. Cuando ya está, se le añade el tomate y se remueve. Si el tomate no está frito se le añade a la vez con todo lo que se está rehogando.
4. Transcorregut el temps de la cocció dels fesols blancs, se li afig unes llentilles, una botifarra i la costella a trossets. Continuem coent tot, i quan passen 10 m, afegim la verdura ofegada, deixem uns 5 minuts més. Agregar la resta de verdures que hem tallat en daus. Deixar coure a foc molt lent durant 1/2 hora.
5. introduïsc les bledes a l'olleta alacantina.
6. Ara tapem i deixem coure durant 10 minuts més aproximadament, afegint sal i pebre al gust

"OLLETA ALICANTINA"

Ingredientes:
Costilla de cerdo
1 paquete de judías blancas
1 puñado de lentejas
1 morcilla
Acelgas
2 zanahorias
Apio o cardo, según el gusto
Puerro
Cúrcuma (raíz o polvo)
1 cebolla
Ajo
Salsa de tomate frito
Ñora
Pimentón de la vera
Nabo
Sal y pimienta blanca

Preparación

1. Lavamos, pelamos y cortamos en dados todas las verduras. Reservamos y seguimos con la receta de olleta alicantina. Reservar en un plato.
2. Hervir las habichuelas blancas a fuego lento durante 3/4 de hora intentando no remover. Echar 2 dedos de agua para que sigan cociendo lentamente y se reblandezcan sin deshacerse.
3. Picamos el resto de verdura que vamos a sofreír, rehoga muy poquito durante unos 10 minutos a fuego lento. Cuando ya está, se le añade el tomate y se remueve. Si el tomate no está frito se le añade a la vez con todo lo que se está rehogando.
4. Transcurrido el tiempo de la cocción de las judías blancas, se le añade unas lentejas, una morcilla y la costilla a trocitos. Continuamos cociendo todo, y cuando pasan 10 m, añadimos la verdura rehogada, dejamos unos 5 minutos más. Agregar el resto de verduras que hemos cortado en dados. Dejar cocer a fuego muy lento durante 1/2 hora.
5. introduzco las acelgas a la olleta alicantina.
6. Ahora tapamos y dejamos cocer durante 10 minutos más aproximadamente, añadiendo sal y pimienta al gusto

Cocinamos a la Valenciana

"PASTISSETS VALENCIANS DE MONIATO"

Ingredients:

450 grs de moniato
1 cta de canella mòlta
1 cta de ratlladura de llima
2½ cdes soperes de sucre
Per a la massa:
250 mlts d'oli de gira-sol
75 grs de sucre
600 grs de farina
125 mlts d'aigua
½ cta d'anís estrelat
1 unitat d'ou

Preparació

1. Per a elaborar la massa dels pastissos de moniato, mesclem 3/4 de la farina tamisada amb el sucre. Fem la forma d'un volcà i afegim l'oli, l'ou i l'anís en el centre. Mesclem amb una cullera de pal fins que ja no podem més i continuem pastant amb les mans.
2. Agreguem la resta de la farina i deixem reposar la massa durant 15 minuts a temperatura ambient.
3. Mentrestant, coem els moniatos (ja pelats i a rodanxes) en una olla amb aigua bullint. Els cuinem fins que estiguen tendres.
4. Quan estiguen blans, escorrem els moniatos i els piquem amb la canella, el sucre i la ratlladura de llima. Reservem per a seguir amb la preparació dels pastissets de moniato d'Alcoi.
5. Formem boletes amb la massa i les esclafem en forma de cercle sobre un paper antiadherent per a forn.
6. Omplim la massa amb la confitura de moniato, tanquem en forma de pastisset i pintem amb ou batut per damunt. Fiquem els pastissets de moniato valencianes al forn a 200 ºC durant 20 minuts.

"PASTELITOS VALENCIANOS D BONIATO"

Ingredientes:

450 grs de boniato
1 cta de canela molida
1 cta de ralladura de limón
2½ cdas soperas de azúcar
Para la masa:
250 mlts de aceite de girasol
75 grs de azúcar
600 grs de harina
125 mlts de agua
½ cta de anís estrellado
1 unidad de huevo

Preparación

1. Para elaborar la masa de los pasteles de boniato, mezclamos 3/4 de la harina tamizada con el azúcar. Hacemos la forma de un volcán y añadimos el aceite, el huevo y el anís en el centro. Mezclamos con una cuchara de palo hasta que ya no podamos más y seguimos amasando con las manos.
2. Agregamos el resto de la harina y dejamos reposar la masa durante 15 minutos a temperatura ambiente.
3. Mientras tanto, cocemos los boniatos (ya pelados y en rodajas) en una olla con agua hirviendo. Los cocinamos hasta que estén tiernos.
4. Cuando estén blandos, escurrimos los boniatos y los machacamos con la canela, el azúcar y la ralladura de limón. Reservamos para seguir con la preparación de los pastissets de boniato de Alcoy.
5. Formamos bolitas con la masa y las aplastamos en forma de círculo sobre un papel antiadherente para horno.
6. Rellenamos la masa con la confitura de boniato, cerramos en forma de empanadilla y pintamos con huevo batido por encima. Metemos las empanadillas de boniato valencianas al horno a 200 ºC durante 20 minutos.