

Digital MAICA

Ocio en la
Comunidad Valenciana

Fiestas y Tradiciones

Gastronomía

Valencia al día Actualidad



**FALLERAS
MAYORES de
VALENCIA
CONSUELO
LLOBELL Y
CARLA GARCIA**



**Marina y Sara celebran
el día de Pilar**

**Festividad del 9 de octubre: Día de
la Comunidad Valenciana**



**VANESSA PÉREZ, SERÁ LA PRIMERA MUJER EN
REPRESENTAR A ESPAÑA EN EL CONCURSO
INTERNACIONAL DE BARTENDERS EN CHENGDU (CHINA)**



GASTRONOMIA SOCIEDAD Y MUCHO MAS

Sandels

PREMIUM BEER



250
aniversario



Editorial



Por Maica

ACONTECIMIENTOS

Octubre, fue un mes lleno de acontecimientos, Proclamación de Falleras Mayores de Valencia, 9 d'Octubre, fiestas del Pilar, los premios Jaime I,

También hay que destacar que es tiempo de caza, y de setas en la Comunidad Valenciana hay muchos adeptos a este hobby, unos lo dicen y otros marchan en silencio. Ahora la perdiz, un ave ante la que siempre me planteo varias dudas referentes a sus orígenes y alimentación, que tanto rastro deja en su sabor, al igual que las setas que también es tiempo ahora aunque hay que ir con más cuidado si vas a cogerlas al campo.

Un mes, donde hubo cambio de hora, no se para que, nos trastorno a todos, al igual que vino el frio, sin esperarlo en estas fechas, ahora todos pendientes del puente del 1 de Noviembre, unos se irán, otros nos quedaremos en nuestra "aldea feliz".

Que sean felices, y disfruten del puente del 1 de noviembre y se preparen para el puente de diciembre.

MAICA

Revista valenciana de sociedad, gastronomía e información general.

redaccion@revistamaica.com

Revista Digital Maica www.revistamaica.com

Festividad del 9 de octubre: Día de la Comunidad Valenciana

El día 9 de octubre del año 1238 el Rey de Aragón Jaime I el Conquistador entra en la ciudad de Valencia, siendo más una rendición que una victoria militar.

Nuestra senyera (bandera) consta de cuatro franjas rojas sobre un fondo amarillo y con una franja azul en el lado del asta. Comparte gran parte de sus atributos con la bandera de Aragón, Cataluña y Baleares.

Uno de los actos festivos clave es la procesión cívica de la que es protagonista nuestra senyera. Recalcar que la que sale actualmente en procesión data de 1928.

Otra de las tradiciones de esta festividad es la mocaorà, que consiste en un pañuelo de seda que envuelve dulces hechos con mazapán en forma de frutas y verduras, además de la figura del tronaor y de la piuleta que hace alusión a los órganos sexuales del hombre y la mujer, respectivamente. Es un regalo que se hacen los enamorados puesto que el 9 de octubre, S. Dionís, se considera el día de los enamorados en Valencia. Esta tradición es muy curiosa, y que se remonta a tiempos de la conquista cuando las mujeres regalaban a los conquistadores frutas y verduras frescas envueltas en pañuelos. Poco a poco la fiesta del 9 de octubre fue ganando mayor auge y los petardos estaban muy presentes. Pero en el siglo XVIII, tras la Guerra de Sucesión, Felipe V prohíbe con los Decretos de Nueva Planta esta celebración, de manera que los confiteros de la época deciden representar esos petardos prohibidos en los dulces mencionados y cuya tradición perdura hasta la actualidad.

El 9 de Octubre se celebra la fiesta de la Comunidad Valenciana la festividad conmemora la conquista de Valencia, (9



de octubre de 1238), por las tropas del rey Jaime I.

El día 9 Octubre, la ciudad celebra la conquista de Valencia y lo hizo con los siguientes actos a las 12:00 horas Procesión cívica y ofrenda de flores junto a la estatua del Rey Jaume I, a las 14 horas la tradicional Mascletà en la plaza del Ayuntamiento de Valencia. Un espectáculo diferente y único de sonido y emociones.

Para reponer fuerzas, elegimos el Bar Restaurante Taurino, en la calle General San Martín 12, comimos unos entrantes esgarraet, sepia y una paella de marisco muy buena.

Por la tarde a las 17:00 horas la entrada de Moros y Cristianos Ciudad de Valencia una oportunidad de disfrutar de la magia, color y majestuosidad de los moros y cristianos, por las calles: Glorieta Paz, San Vicente, Pza. del Ayuntamiento y Marqués de Sotelo.



Reportaje gráfico 9 d'Octubre día
de la Comunidad Valenciana



Distinción de la Generalitat, 9 d'Octubre

La escritora y editora de libros en valenciano Rosa Serrano, el poeta Francisco Brines, el diseñador Francis Montesinos y la ya desaparecida activista política Laura Pastor recibieron la alta distinción de la Generalitat.

Francisco Brines (Oliva, 1932) está considerado uno de los mejores de la poesía en castellano. **Francis Montesinos** (València, 1950) es un referente en la moda española desde los años ochenta.



Rosa Serrano (Paiporta, 1945) ha sido pionera en la edición en valenciano. Ha escrito libros de

poesías y puso en marcha la Escola Gavina, que abrió la senda de la enseñanza en valenciano. Ha presidido la asociación de editores valencianos y ha sido miembro del Consell Valencià de Cultura (CVC).

Laura Pastor fue activista política contra el franquismo y la única mujer integrante de los 10 d'Alaquàs.

Asimismo, las Distinciones de la Generalitat se otorgaron a los **equipos de respuesta civil y militar** por su trabajo durante la última gota fría; al pilotari **Paco Cabanes Pastor "Genovés"**, y a título póstumo tanto para el enterrador de Paterna entre 1939 y 1945 **Leoncio Badía Navarro** como para la maestra y pedagoga **Carme Miquel**, fundadora de Escola Valenciana.



Además, se concede la Distinción de Embajador de la Comunitat Valenciana al cantante **Camilo Sesto** -fallecido el pasado 8 de septiembre- y las distinciones al Mérito Empresarial y Social a la **Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV)**; la **Caja Rural de Orihuela**; a **Rosa Escandell**, promotora de la Empresa Social "A Puntadas" para la integración sociolaboral de colectivos vulnerables; y a la **cooperativa Anecoop**.

Puig pide que España salga ya de la parálisis para avanzar en la financiación

El president de la Generalitat, Ximo Puig, ha reclamado en el día 9 d'Octubre que España "salga ya de la parálisis institucional" y haya un Gobierno estable y un Parlamento que entienda la diversidad territorial y garantice la igualdad entre los españoles, para así avanzar en la nueva financiación autonómica.



Puig se ha pronunciado en su discurso institucional con motivo del Día de la Comunitat Valenciana, con **palabras de agradecimiento a quienes en la pasada gota fría colaboraron, sobre todo en la Vega Baja**, en las labores de rescate y asistencia "en los momentos más difíciles".

El president ha recordado que **los valencianos llevan "demasiados años" reclamando un sistema de financiación "justo"** que haga viable el autogobierno y asegure el bienestar, y ha indicado que, aunque la legislatura pasada se dio un "relevante" avance, "no es suficiente".

Ha resaltado que la reivindicación de una financiación justa debe ir acompañada de "responsabilidad", pues es "demasiado trascendental para buscar otra cosa que no sea el interés general del pueblo valenciano", y



ha calificado de "intolerable" que algunas comunidades autónomas apliquen "dumping fiscal", que permite la aparición de "paraísos fiscales".

La escritora y editora de libros en valenciano Rosa Serrano, el poeta Francisco Brines, el diseñador Francis Montesinos y la ya desaparecida activista política Laura Pastor han recibido este año la alta distinción de la Generalitat.

Rosa Serrano ha sido la encargada de hablar en nombre de los galardonado.

Además, la Distinción de la Generalitat ha recaído en las organizaciones y entidades que se han volcado para ayudar a todos los damnificados por la última gota fría. También el pilotari Paco Cabanes, conocido como Genovés. Y junto a ellos dos distinciones a título póstumo para la maestra y escritora Carmen Miquel y Leoncio Badía, el enterrador solidario con los fusilados del franquismo.

Como embajador, la Generalitat ha decidido distinguir al cantante Camilo Sesto recientemente fallecido.



FALLERAS MAYORES CONSUELO LLOBELL Y CARLA GARCIA

Consuelo Llobell, graduada en Medicina, a sus 23 años es la fallera mayor de Valencia de 2020 y **Carla García Pérez**, con 10 años, alumna de quinto de Primaria en el colegio Tomás de Montañana, le acompañará en este año como representante infantil.

En las casas de 26 candidatas esperaban la llamada, pero fueron ellas las afortunadas. El alcalde de Valencia, Joan Ribó, abrió primero el sobre que contenía el nombre de la niña. Carla conocía la noticia en casa de su abuela materna, junto a todos los suyos.

Con un vestido de bordados en color dorado de la indumentarista 'Bordados Julia', Carla recibía a familiares, amigos y a su corte de honor en el hogar familiar. Arropada por sus padres, **Vanessa Pérez y Alfredo García**, Carla no dejó de sonreír en todo momento.



Los siete componentes del jurado infantil se fundieron en un abrazo con Carla. Alicia Andrés, miembro del jurado y corte de honor 2018, no dudó en afirmar que la decisión había sido unánime porque «Carla es una niña que reúne muchas condiciones.

Tras la visita del alcalde y del presidente de Junta Central Fallera, Pere Fuset, Carla García, junto a su corte de honor, se reunieron en el domicilio de Consuelo Llobell.

Para un acto tan especial, Consuelo Llobell eligió un traje en color azul petróleo confeccionado por Greta que llevaba una flor en el hombro derecho y lo complementó con unos tacones de aguja de color nude.

Una anécdota bonita de la noche es que la llamada del alcalde de Valencia, Joan Ribó, a la casa de Consuelo Llobell se produjo a las 19.19 horas y resulta que el número '19' trae mucha suerte a esta familia. Como explica su padre, Antonio Llobell, cuando hemos visto que sonaba el teléfono a esa hora en concreto, hemos pensado que seguro que era Ribó», bromeó el padre. **Antonio Llobell es autónomo, se dedica a la joyería, y su esposa, María José Frasquet, trabajaba en banca, pero ya está prejubilada.**



Los componentes del jurado también tuvieron palabras de alabanza para todas las candidatas y para Consuelo. «Todas tenían muy buenas cualidades. No nos hemos dejado influenciar por las redes sociales, a pesar de que Consuelo era una de las que más sonaba. Es muy fallera, muy de casal, es una chica cercana a los falleros y sabrá estar en todas las situaciones», indicó María Uríos, jurado y corte del año 2018.

Marina y Sara celebran el día de Pilar



Marina y Sara celebraron el día de Pilar las FFMMV 2019 asistieron a la festividad del día de Pilar. El pasado sábado, doce de octubre, día de la Hispanidad y de la Virgen de Pilar, las Falleras Mayores de València 2019, Marina Civera i Sara Larrazábal, asistieron a la celebración en el cuartel de la Guardia Civil de Cantarranas, junto al Puerto de València, en el cual ofrendaron a su Patrona, la Virgen de Pilar. En el acto desfilaron las tropas de la Guardia Civil bajo la atenta mirada de nuestras FFMMV y seguidamente ofreció un discurso el General Jefe de la VI Zona de la Guardia Civil, José Hermida, y el Delegado del Gobierno en la Comunidad Valenciana, Juan Carlos Fulgencio. También asistió el consejero de Obras Públicas, Arcadi España. Para finalizar el acto se otorgaron reconocimientos a toda una vida dedicada al cuerpo de la Guardia Civil.



ANDALUCIA CON EL NOU DE OCTUBRE

La Federación de Entidades Culturales Andaluzas de la Comunidad Valenciana, que preside Dña. Puri Torres, organizó el pasado 26 de Octubre, en el Auditori Molí de Vila, de Quart de Poblet (Valencia), un acto de homenaje a Valencia en el que se recitaron versos en valenciano y en castellano, con unas rapsodas extraordinarias: Amparo de "Arrancapins" de Valencia; Francisca, del Centro Cultural Andaluz de Almussafes; Isabel, de la Casa de Andalucía de Valencia. Todas fueron fuertemente aplaudidas y vitoreadas por los asistentes.

En el acto se dieron cita numerosas e importantes autoridades de las diferentes administraciones de la Comunidad Valenciana, así como representantes de las diferentes Casas Regionales.

El evento se cerró con la actuación de "Oscar de Manuel & Flamenco



Chambers Orchestra", que hizo las delicias del público dejando constancia de la gran categoría de los músicos que componen esta orquesta.

Mención especial para la artista invitada, la bailaora Verónica Clavero, con su obra "Con Cierta Duende".

Una velada inolvidable en el que la gracia de Andalucía, con su poesía, con su música y con su baile hicieron vibrar los corazones de los andaluces y valencianos que se dieron cita para homenajear a esta tierra Valenciana que es la mejor del mundo.



Nicolás Martínez Puga

ANDALUCIA CON EL NOU d'octubre

ORGANIZA:
FEDERACIÓN DE ENTIDADES
CULTURALES ANDALUZAS EN LA
COMUNIDAD VALENCIANA



Día de la Comunidad Valenciana



26 de Octubre 2019
18:00 horas
Auditori Molí de Vila
(Quart de Poblet)



CON INVITACIÓN
(hasta completar aforo)

Actuación estelar :

*Óscar de Manuel, & Flamenco
Chamber Orchestra ; al baile, la
artista invitada Verónica Llavero.
Con su obra: "Con cierto duende".*



COLABORA:



GENERALITAT
VALENCIANA | TOTS
A UNA
veu

Conselleria de Participació,
Transparència, Cooperació
i Qualitat Democràtica



AJUNTAMENT DE
Quart
de Poblet

ATENEU REPUBLICANO BLASCO IBÁÑEZ

“EL HUMOR A TRAVÉS DE LA HISTORIA Y LA LITERATURA”

El pasado 24 de Octubre, la Asociación Ateneo Republicano Blasco Ibáñez, organizó en el Salón de Actos del Ateneo Marítimo de Valencia, una conferencia a cargo del escritor José Carlos Llorens (persona polifacética donde las haya), que versaba sobre el humor a través de la historia y la literatura.



CONFERENCIA



“EL HUMOR A TRAVÉS DE LA HISTORIA Y LA LITERATURA”

PONENTE: JOSÉ CARLOS LLORENS, ESCRITOR.

JUEVES, 24 DE OCTUBRE, A LAS 19:00 H. EN EL ATENEU MARÍTIMO, C/ DE LA REINA, 68.

SE RUEGA PUNTUALIDAD. ENTRADA LIBRE

La mesa presidencial estaba compuesta, de izquierda a derecha, por el ponente D. José Carlos Llorens, la Presidenta del Ateneo Republicano, Doña Isabel Oliver y por el presentador del acto, el actor y rapsoda D. Celestino Álvarez-Cienfuegos.

La disertación de la conferencia fue muy amena e ilustrativa, José Carlos Llorens explicó en la primera parte de la conferencia cómo había sido el humor a través de las diferentes épocas de la historia, remontándose hasta varios siglos antes del nacimiento de Cristo.

En la segunda parte interpretó varios monólogos, alguno escrito por él, que hizo que el numeroso público asistente se lo pasara de lo lindo riéndose continuamente.

Nuestra en hora buena a José Carlos Llorens, por haber escogido un tema tan atractivo para dar una conferencia, y sobre todo por lo bien que se lo hizo pasar a todas las personas que asistieron al evento.

Nicolás Martínez Puga



EL SHOW DE ALICIA CASAÑ

(RECORDANDO A LINA MORGAN)

El pasado 18 de Octubre tuvo lugar en Alfafar (Valencia), un espectáculo de variedades organizado por la Asociación Democrática de Jubilados y Pensionistas del Barrio Orba; que se llevó a cabo en el Salón Sanchis Guarner.

El espectáculo se denominaba "Gracias por venir", con el subtítulo: "Recordando a Lina Morgan" en el que la vedette Alicia Casañ, volvió a entusiasmar al público asistente con su imitación de Lina Morgan, es una artista genial, todo lo hace bien, lo que lleva preparado y lo que improvisa según va avanzando el espectáculo.

En el salón se tuvieron que habilitar sillas porque estaba desbordado de público, aún así, algunas personas se quedaron de pie. En el mismo se encontraban autoridades del Ayuntamiento de Alfafar y personas de todas las edades que no quisieron perderse la oportunidad de pasárselo bien con el show de Alicia Casañ.

El que escribe estas líneas, que como todo el público no paraba de reír, llegó a pensar si no le daría "algo", a alguna persona de tanto retorcerse en los asientos de las risas que provocaba Alicia. En definitiva quién no haya visto un espectáculo de Alicia Casañ, que no



Gracias por venir

RECORDANDO A

Lina Morgan

Artistas invitados

JUAN ANTONIO
RAÚL RUBIO
NICOLÁS MARTÍNEZ

Asociación jubilados y pensionistas
Barrio Orba
ALFAFAR - (Valencia)

Salón Sanchis Guarner
18 Octubre - 18'30 horas

El show de
Alicia Casañ

ENTRADA GRATUITA

se lo pierda en la próxima actuación que tenga. ¡Que gran artista!

Como artistas invitados participaron en el mismo Juan Antonio, cantautor, que compone unas canciones bellísimas y da gusto escucharlo, por el sentimiento que pone y por su voz melodiosa. Un gran cantante.

Igualmente el cantante joven, Raúl Rubio, cautivó a los presentes por su gran voz, por la garra que pone cuando canta y por llenar el escenario con su sola presencia, Está considerado como el mejor cantante joven de Valencia.

Hizo de presentador del evento el humorista Nicolás, que puso su nota de humor cada vez que presentaba a un artista, consiguiendo que el público no dejara de reír. Hubo quien dijo, al final del espectáculo, "Nunca había visto en toda mi vida una actuación en la que me hubiera reído tanto".

Nuestra enhorabuena a esta Asociación de Jubilados, por haber llevado a Alfara un espectáculo tan brillante.

MAICA DIGITAL



VIOLENCIA DE GÉNERO

*“Un total de **49 mujeres han sido asesinadas** por sus parejas o exparejas (violencia de género) en lo que va de año de este 2019, por lo que a fecha 22 de octubre ya se supera el número de víctimas mortales por este tipo de violencia en todo 2018, cuando de forma oficial **se contabilizaron 48 asesinadas**”.*

RECIBÍ FLORES HOY

No es mi cumpleaños o ningún otro día especial; tuvimos nuestro primer disgusto anoche y él me dijo muchas cosas crueles que en verdad me ofendieron. Pero sé que está arrepentido y no las dijo en serio, porque él me mandó flores hoy.

No es nuestro aniversario o ningún otro día especial; anoche me lanzó contra la pared y comenzó a ahorcarme. Parecía una pesadilla, pero de las pesadillas despiertas y sabes que no es real; me levanté esta mañana adolorida y con golpes en todos lados, pero yo sé que está arrepentido; porque él me mandó flores hoy.

Recibí flores hoy y no es día de San Valentín o ningún otro día especial; anoche me golpeó y amenazó con matarme; ni el maquillaje o las mangas largas podían esconder las cortadas y golpes que me ocasionó esta vez.



No pude ir al trabajo hoy, porque no quería que se dieran cuenta. Pero yo sé que está arrepentido; porque él me mandó flores.

Recibí flores hoy y no era el Día de las Madres o ningún otro día especial. Anoche, él volvió a golpearme, pero esta vez fue mucho peor.

Pero si logro dejarlo, ¿Qué voy a hacer? ¿Cómo podría yo sola sacar adelante a los niños? ¿Qué pasará si no falta el dinero? ¡Le tengo tanto miedo! Dependo tanto de él que temo dejarlo. Pero yo sé que está arrepentido, porque él me mandó flores hoy.

Recibí flores hoy, hoy es un día muy especial: "Es el día de mi funeral".

Anoche por fin logró matarme. Me golpeó hasta morir. Si por lo menos hubiera tenido el valor y la fortaleza de dejarlo. Si hubiera leído el miedo en los ojos de mis hijos. Si hubiera aceptado ayuda profesional, ¡Hoy no hubiera recibido flores!

Allen «Two Trees» Dowdell (1991)

Digital Maica.



29º Medio Maratón Valencia

Arranco la Media Maratón de Valencia! Con 17.500 corredores y estas otras cifras

La **Media Maratón de Valencia** del domingo 27 de costumbre se quedó sin dorsales disponibles en junio, pese a la ampliación de 15.000 a 17.500 puestos. Abrió entonces una lista de espera que se llenó con 3.300 personas, de las que 500 tuvieron la suerte de aprovechar las bajas por lesión o imposibilidad de acudir de otros participantes. De todos los corredores, un 25%, es decir, 4.504 serán mujeres. Son un 1% más que el año pasado y un mayor número en cifras absolutas. Y para 3.506 inscritos, el 17% de todos los participantes, será su primera carrera sobre la distancia de 21km.



Pero quizá el dato más sorprendente de los que este jueves ha dado a conocer la organización esté en los 87 países que van a estar representados en la prueba. Cada vez más runners y atletas profesionales de todo el mundo quieren correr en Valencia, donde habrá un corredor que cumpla con el requisito de ser mayor de edad por solo 17 días y, en el otro extremo, un participante de 77 años.

La Media Maratón valenciana tiene otros datos de intendencia: 2.017 vallas, 30 médicos, 20 ambulancias, 140 WC portátiles, 36.162 litros de agua, 20.000 plátanos y 15.000 mallas de naranjas, 245.000 obsequios y 35.000 bolsas de plástico (y eso que se han ahorrado).

El ganador de la prueba fue Yomif Kejelcha que paro el crono en 59:05 y Senbere Tefere en 1:05:32, seguida por la favorita Sifan Hassan, que sufre dos tropiezos.

Kejelcha se ha impuesto al esprín con un tiempo de 59:05, lo que implica que es la cuarta mejor marca del año en los 21.097 metros. En la categoría masculina, Chiki Pérez, del Cárnicas Serrano y que suele entrenar gran parte del año en



Valencia, ha logrado la segunda mejor marca española en la distancia. En la carrera, cinco atletas españoles han logrado mínima para el Mundial de Medio Maratón.



En categoría femenina el jarro de agua fría llegó con el traspie de Sifan Hassan pasado el primer tercio de carrera que ha lastrado definitivamente a la holandesa. La victoria se la ha llevado Sembere Teferi en 1.05.32, con lo que ha mejorado su marca, seguida por Sifan Hassan más de 20 segundos después.

Medio Maratón Valencia: Tiempos oficiales

Estos son los resultados provisionales del Medio Maratón Valencia Trinidad Alfonso EDP, donde se ha vuelto a bajar de la hora por novena vez consecutiva.

Hombres: 1º. Yomif Kejelcha – 59:05. 2º. Bernard Kipkorir – 59:07. 3º. Leonard Barsoton



– 59:09. 4º. Jemal Yimer – 59:09. 5º. Shadrack Kimining – 59:40.

Mujeres

1º. Sembere Teferi – 1h05:32. 2º. Sifan Hassan – 1h05:53. 3º. Joan Chelimo – 1h06:09. 4º. Alia Saeed – 1h08:01. 5º. Tigst Assefa – 1h08:24



VANESSA PÉREZ, SERÁ LA PRIMERA MUJER EN REPRESENTAR A ESPAÑA

EN EL CONCURSO INTERNACIONAL DE BARTENDERS EN CHENGDU (CHINA)

La valenciana Vanessa Pérez, representará a España y a la Comunidad Valenciana, en el Concurso Internacional de Coctelería que se celebrará en Chengdu (China) del 4 al 8 de noviembre.

El cóctel ROCINANTE espera cautivar al jurado.



Vanessa Pérez se proclamó Campeona absoluta de Coctelería en el LXV Concurso Nacional que se celebró el año pasado en Zaragoza.

Este título le da la oportunidad de que por primera vez sea una mujer la que represente a España en el Mundial, que reúne a más de 60 países. Junto a ella, un valenciano, original de Algemesí; Sergio Santamaría, colaborará con ella, al haberse proclamado Campeón de Jóvenes Barman 2018.

El cóctel que presentará Vanessa recibe el nombre de Rocinante, y se compone por los siguientes ingredientes: 1,5 cl de Licor Baijou Wu Liang Ye, 1,5 cl de Cognac Courvoisier V.S.O.P, 1cl. Select Aperitif, 0,50 cl Sirope de mango picante Monin y 9 cl. de Champagne Veuve de Clicquot. Todo ello, será aromatizado con Agua de Azahar, con él intentará conquistar a un jurado compuesto por profesionales de la Coctelería de todo el mundo, I.B.A. (INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION).

La Campeona de España, estará acompañada por el Presidente de ABCV (Asociación de Barmans Comunidad Valenciana), Héctor Talens y el Secretario General de FOTUR Juanjo Carbonell además de la delegación española, F.A.B.E (Federación de Asociaciones de Barmans de España).

MarisGalicia, la gran Fiesta del Marisco en Valencia

Vuelve a Valencia **MarisGalicia**, la Gran Fiesta del Marisco, un trocito de Galicia que se instaló en el Puerto de Valencia, junto a la Antigua Estación del Grao. En esta gran fiesta se degustó además de buen marisco muchos platos típicos de su gastronomía y así conocer más de cerca su cultura y sus tradiciones.

Saborear platos muy típicos y conocidos de las tierras gallegas como el pulpo a Feira, vieiras al horno, zamburiñas, almejas, percebes,... Además también podemos comer arroces, ricas empanadas, tartas y pan artesano.

Camiones piscina transportaron a diario la mercancía desde Galicia. 60 toneladas de marisco, 25.000 botellas de albariño y 90.000 visitantes en este gran evento que se celebró desde el viernes 4 hasta el domingo 27 de octubre de 2019.



MarisGalicia, el mayor evento gastronómico que se encuentra de gira por España, regreso, por séptimo año consecutivo, llegó a Valencia el pasado viernes 4 de octubre de 2019. Una gran carpa de más de 1.000 metros cuadrados instalada en la zona Puerto, frente al Tínglado 4, hasta el domingo 27 de octubre de 2019.

Tras el éxito de participación obtenido en las ciudades visitadas desde el año 2009 (Madrid, Albacete, San Sebastián, Granada, Gijón, Sevilla, Vitoria-Gasteiz, Logroño, Pamplona, Zaragoza, Barcelona, Santander, Salamanca, Córdoba, Valladolid y Palma de Mallorca), la organización de este evento calcula que cerca de 90.000 personas participen en estas jornadas dedicadas a la promoción de la gastronomía, el turismo y el folklore de Galicia.

El mejor marisco de Galicia:

Algunos de los platos que los asistentes saborearon estos días: arroz de marisco, buey cocido, pulpo a feira o percebes gallegos, entre una variada carta que ofreció más de 25 recetas típicas de Galicia.

“El marisco directamente del mar a diario en camiones-piscina, sin intermediarios. Esto hace posible, por una parte, que tenga una calidad excepcional y por otra, nos permite ofrecerlo a los comensales por unos precios económicos”, afirmó Gómez. “Al decir marisco y Galicia poco más podemos añadir.

Con música folclórica como telón de fondo y los sabrosos platos en la mesa, los comensales se sienten como si estuvieran en Galicia”, explica Gómez.

En el interior de la carpa diferentes stands para adquirir los platos ya cocinados. La carpa dispone de numerosas mesas y sillas ofreciendo total comodidad a los comensales. El aforo para visitantes sentados es de 1.000 personas.

MarisGalicia ofrece sus tradicionales mariscadas para dos personas a precios populares. “Por ejemplo, la ‘Mariscada Fisterra’ está compuesta por buey cocido, nécoras cocidas, cigalas cocidas, langostinos cocidos, mejillones a la vinagreta y salpicón de buey y centollo. ¡Todo por 43 euros para 2 personas.

Las personas que visitan MarisGalicia sienten cómo se trasladan a la tierra del marisco, y es que el evento está adornado con motivos marineros (redes, salvavidas, boyas, etc.) y cuenta con música folclórica como telón de fondo.

EXHIBICIÓN DE MARISCO VIVO

MARIS GALICIA
Sabor a Galicia
Presenta

La Auténtica

ENTRADA GRATUITA

M GRAN FIESTA DEL Marisco

SÉPTIMA EDICIÓN EN
VALENCIA - ANTIGUA ESTACIÓN GRAU
DEL **4** AL **27** DE OCTUBRE

HORARIO: Mañanas de 12:30 a 16:30 h y Tardes de 19:30 a 23:30 h

SÍGUENOS EN
f
TEL 695 97 11 00

MarisGalicia seguirá implementando el novedoso sistema de reciclaje que permitirá tratar el cien por cien de los residuos generados. “Hasta ahora éramos capaces de reciclar más de la mitad de los residuos, pero con la implementación de este nuevo proceso, llegamos a la totalidad”, afirma el coordinador del evento.

GASTRONOMIA DEDICA UNA JORNADA A LA COSTA BLANCA

El lunes 11 de noviembre la Cocina Central pondrá en marcha su programa "Costa Blanca", representado por los grandes chefs de la provincia de Alicante

Gastronomía la feria gastronómica del Mediterráneo, tendrá un día entero dedicado a la cocina de la Costa Blanca. Será el lunes 11 de noviembre cuando la Cocina Central viaje a la provincia de Alicante de la mano del programa 'Costa Blanca', representado por grandes chefs como Alberto Ferruz, Kiko Moya, Susi Diaz, Paco Torreblanca y Nazario Cano.

De este modo, con el apoyo de la Diputación de Alicante y su Patronato Provincial de Turismo, Gastronomía ha querido dar voz a la Costa Blanca, un lugar que cuenta con una historia gastronómica que abarca desde guisos tradicionales hasta una alta cocina de vanguardia.

En su territorio tiene más de una decena de Estrellas Michelin y muchos productos con denominación de origen, dando a la zona una identidad que merece ser contada. Los pescados y mariscos de la bahía, las frutas y verdura de la cercana huerta, acompañados con los prestigiosos vinos de la tierra, componen el núcleo de una gastronomía sana y natural. Todo esto se podrá ver en Gastronomía el lunes 11 de noviembre.

El congreso gastronómico contará con el mejor programa de sus últimos años. Cerca de 30 estrellas Michelin y 40 soles Repsol pasarán por la cocina central y otras lo harán por los otros escenarios del certamen. En total se espera que un centenar de chefs cocinen en Feria Valencia del 10 al 12 de noviembre en la que será la mejor edición de Gastronomía. Joan Roca, Quique Dacosta, José Andrés, Ángel León, Ricard Camarena, Susi Diaz, Kiko Moya, Begoña Rodrigo, Alberto Ferruz y Josean Alija son algunos de los chefs que ya han confirmado.

Gastronomía mantendrá en esta nueva edición la Cocina Central, el espacio de #pandeverdad, la barra gourmet, el cooking y la zona de los vinos. Además, se abrirán nuevos espacios, como la zona Be Sweet, una plaza protagonizada por la alta pastelería y los grandes pasteleros nacionales, como Paco Torreblanca, Oriol Balaguer o Josep Maria Ribé. Además, se celebrará el concurso de Escuelas de Pastelería de la Comunidad Valenciana que buscará jóvenes talentos.

Gastronomía cuenta con el apoyo de la Generalitat Valenciana, las diputaciones de Alicante, Castellón y Valencia y está organizada por Feria Valencia, con el apoyo de las principales asociaciones sectoriales y la ayuda de los chefs de la Comunidad Valenciana.



Momentos Alhambra llega a Valencia

En la calle Denia, 73, escenario de la gastronomía contemporánea en Valencia del 1 al 10 de noviembre.

Del 1 al 10 de noviembre, quienes se acerquen en la calle Denia, 73 tendrán la oportunidad de realizar talleres, catas y degustaciones donde el origen, la materia prima y la creación contemporánea serán los protagonistas.

En los Talleres de Cocina de Temporada, Rakel Cernicharo (Karak), Junior Franco (Paraíso Travel) y Miguel Ángel Mayor (Sucede), tres de los chefs más reputados de la ciudad, guiarán a los asistentes a través de las mejores recetas de cocina de temporada. Son encuentros informales donde redescubrir los matices de diferentes platos a través de los sabores, las texturas y las historias que caracterizan cada uno de ellos.

Los talleres **Cervezas Gastro** sorprenderán con degustaciones de las tres variedades de referencia en el ámbito gastronómico: **Reserva Roja**, **Las Numeradas** y la nueva **Baltic Porter**, acompañadas de un maridaje guiado por un experto *Beer Sommelier*. Los participantes experimentarán todas las posibilidades que ofrecen estas cervezas, dedicando el tiempo necesario para percibir las mejores combinaciones.

Antes de catar una cerveza, es importante parar y reflexionar sobre lo que de verdad nos apetece para convertir cada sorbo en algo único. Los talleres **Cervezas Alhambra** enseñarán, de la mano del *Beer Sommelier*, la importancia de interpretar lo que queremos consumir en cada momento para disfrutar intensamente.

La Marina de València celebrará su Festa Aniversari con actividades náuticas y culturales para toda la familia

Así será la **XII Festa Aniversari**, que se celebrará del 1 al 3 de noviembre junto a Valencia Boat Show, el salón náutico co-organizado por La Marina de València. Unos días para celebrar junto a toda la familia y acercar a la ciudadanía las múltiples formas de disfrutar del mar. Tres días de mar, náutica, música, poesía, cine, talleres y gastronomía.

Por una lado, Valencia Boat Show será un plan perfecto para empresas y profesionales de la navegación, pero también para familias que se acerquen a pasear y disfrutar de la oferta de actividades para adentrarse en el mundo marino. El salón náutico estará situado en la Plaça de l'Ona, junto a La Base, desde el miércoles, 30 de noviembre. Durante esos días, además de zona enfocada a profesionales podréis encontrar actividades para todos los públicos, la Playa de Decathlon, una zona para probar de forma gratuita: tablas de windsurf, paddle surf, kayaks y un nuevo velero hinchable, hasta un escape room al aire libre, zona de gastronomía, un market, cine de temática náutica, charlas y actividades para todos los públicos.

Programación musical y cultural para toda la familia

La celebración del Aniversario se sucederá con actividad náutica y cultural desde el viernes 1 de noviembre. En el escenario de la Plaça de l'Ona y en Amstel Arts podrán disfrutarse de los conciertos de Airbag, Cápsula, Smile, Sweet Barrio, Peranoia, Tenda, Tirano, Tin Robots Play Beatles for Kids, Señor Aliaga, Sand Stories, Nathan Jaime Color Sound, Mamífero i Pistacho y el domingo, sin olvidar nuestra cita con las Bandas, estarán en el escenario la Societat Musical Barri de Malilla y la Agrupación Musical Santa Cecilia del Grao.



Taberna El Albero el tapeo andaluz en Valencia punto de encuentro

Ubicado en el ensanche, concretamente en la calle Ciscar, con aire de taberna andaluza, es un lugar ideal para tapear, productos buenos y bien elaborados.

Típicas tapas andaluzas! Vale la pena ir de vez en cuando para comer cosas diferentes, si vas por la noche hacen un acto de cantarle a la virgen que hay dentro de local, así que no os asustéis. Entre la multitud de sitios apiñados del entorno de la calle Císcar, destaca El Albero.

Taberna decorado con motivos taurinos y andaluces, ha dado un aire más fresco, moderno y renovado la taberna andaluza más chic de la ciudad de Valencia.



Los aperitivos siguen el modelo andaluz destacando también la gran variedad de tapas, gambitas blancas de Huelva, atún encebollado, rabo de toro, lagrimitas (pechugas de pollo), jamón de bellota. Buenas tapas a buen precio, decoración rociera (con parada a las 23:00 para escuchar la Salve Rociera), servicio amable y ambiente agradable.

Vinos andaluces (Barbadillo, manzanillas, finos...), además de otras referencias procedentes de las D.O. más habituales del país.

El Albero de lo mejor para empezar la noche o acabar el día. La cerveza bien tirada, ambiente agradable, y un jamón de los de verdad. Un lugar a visitar.

TASCA EL ALBERO

C/. Ciscar, 12 – Tel. 963 356 273

VALENCIA

<p>Sandels Graduación Alcohólica 4,7%</p> <p>Sandels se fabrica con los mejores ingredientes y se condensa toda la experiencia de Olvi en el noble arte de la elaboración de cerveza. Sandels lleva el nombre del héroe legendario de guerra el Coronel <i>Johan Augusto Sandels</i>, que era conocido por ser un excelente entendido en comida y bebida, es probablemente la razón de la calidad de esta cerveza premium, que se distingue por su suavidad y su cuerpo.</p> 	<p>A. le Coq PORTER Graduación Alcohólica 6,5%</p> <p>A. le Coq PORTER es una cerveza con cuerpo y oscura con un equilibrio perfecto sabor, que se descubre degustandola en cada trago. El saber hacer cerveza se transmite de generación en generación. Antiguamente A. le Coq PORTER era la cerveza oficial de los Zares de la Rusia Imperial.</p> 	<p>A. le Coq IMPERIAL ALE Graduación Alcohólica 5,0%</p> <p>La Imperial Ale es una cerveza de alta fermentación con un excepcional bouquet. Hay un equilibrio perfecto entre el delicioso sabor amargo del lúpulo y la dulzura de la malta cuidadosamente seleccionada. El color cobre que caracteriza a las mejores cervezas, agrega una respetabilidad en referencia a su pasado Imperial.</p> 
<p>Olvi Tuplapukki Graduación Alcohólica 8,5%</p> <p>Su fuerte y rica presencia en boca, se suaviza con una frescura de sabor que se produce por la fermentación prolongada. Un sabor a lúpulo pronunciado y aromático, completa el sabor suave, mientras que su color es como el cobre y su espuma blanca y duradera. Olvi Tuplapukki es la cerveza más fuerte y popular de Finlandia, en 2007 su cuota de mercado alcanzó el 38% de su segmento de cervezas.</p> 	<p>A. le Coq TÖMMU HIID Graduación Alcohólica 4,7%</p> <p>A. le Coq TÖMMU HIID es una cerveza oscura y suave, quien la ha probado no olvida su sabor. No hay otra cerveza en Estonia con un sabor tan suave, es ligera y se puede beber bien hasta la madrugada. A. le Coq TÖMMU HIID estará presente en todas las fiestas y siempre contará con los recuerdos que se transmiten de padres a hijos.</p> 	<p>A. le Coq IMPERIAL GOLD Graduación Alcohólica 4,8%</p> <p>La Imperial Gold es una cerveza de primera calidad con un sabor rico y con cuerpo. La valiosa malta originaria de Escocia le da un color dorado e intenso y una espuma blanca y gruesa. El sabor y la apariencia de A. le Coq Imperial Gold, son tan dignas de atención real hoy como siempre lo fueron.</p> 
<p>A le Coq PREMIUM Graduación Alcohólica 4,7%</p> <p>A. le Coq PREMIUM es un compañero para los que pueden y saben apreciar el sabor de una buena cerveza. Nuestros maestros cerveceros han sabido siempre, que además de seleccionar los lúpulos perfectos y la malta cuidadosamente, también tienen que poner el alma en la cerveza.</p> 	<p>A. le Coq DOUBLE BOCK Graduación Alcohólica 8,0%</p> <p>Esta cerveza ha sido elaborada durante siglos en Europa. La A. le Coq DOUBLE BOCK es la primera cerveza en Estonia. Tiene un sabor agradable por su contenido en alcohol que la hace fresca al paladar. La elaboración de esta cerveza ha sido desarrollada teniendo en cuenta las preferencias del gusto de los consumidores actuales.</p> 	<p style="text-align: center;"><i>Mitaberna</i></p> <p style="text-align: center;">Todas nuestras Cervezas serán acompañadas de una selección de exquisitas tapas de elaboración casera para disfrutar de un momento inolvidable.</p>

Variedad de cervezas del Grupo Olvi

SHAMAN IBERIA. S.L.

Calle Jorge Luis Borges, 23

28806 Alcala de Henares

Madrid España

Tlf. 619 239 728

www.shmanspiris.com

LA PEPICA RESTAURANTE CENTENARIO

Más de un siglo lleva el restaurante La Pepica dando de comer a los valencianos y turistas que se acercan a Valencia. Situado en el paseo marítimo de la ciudad de Valencia, en primera línea de playa y cerca del área portuaria, en su cocina se elabora la cocina típica valenciana, pescados y mariscos, pero su especialidad son los arroces. Además dispone de una buena carta de vinos.



La especialidad es el arroz Pepica

Al pintor valenciano Joaquín Sorolla, se le hizo por primera vez “el arroz La Pepica”, cuando visitó el restaurante acompañado de otros artistas. Le prepararon el arroz de siempre pero con el marisco pelado para evitar que se ensuciase. La visita de la Reina Sofía también hizo que se integrara otro arroz en la carta, ya que al ser vegetariana se le hizo una paella de verduras. Hoy se mantiene como una variedad más de las paellas de La Pepica.



Cocina y tradición

La cocina valenciana de La Pepica y su sabroso arroz, las vistas al mar mediterráneo, el sol y el buen ambiente son el mejor atractivo de un restaurante que va camino de sus 120 años de historia.

Multitud de ilustres personajes han visitado La Pepica, destacando entre otros a los Reyes Don Juan Carlos y Doña Sofía, Ernest Hemingway,

Orson Welles, Octavio Paz o Manolete. Pero para La Pepica todos nuestros clientes son ilustres.

Insuperable trato personalizado y comida excelente el ambiente y las vistas al mar no tienen precio, los propietario y camareros están pendientes constantemente de los clientes que no les falte atención.

La Pepica restaurante tradicional al lado de la playa, carta de platos típicos. visita obligatoria cuando se venga a valencia

RESTAURANTE LA PEPICA

Paseo Neptuno, nº 4 Tel. 96 371 03 66 Valencia

RESTAURANTE JAUME I

Situado en la calle Derechos, 11 al lado de la plaza Redonda, se encuentra el restaurante Jaume I, tienen una buena materia prima destacamos excelentes carnes a la piedra, sus ibéricos y croquetas de jabalí, cocina medieval.

Está ambientado con numerosas botellas de vino por los alfeizares de las ventanas, y cuenta con una variada y nutrida bodega de casi todas las procedencias nacionales.

Las mesas, de madera maciza,



así como las sillas, robustas y pesadas, le confieren un ambiente grato y cálido. El servicio atento y profesional con unos adecuados tiempos de espera entre platos. La cristalería superior a la media así como la cubertería. Los servicios limpios bien iluminados y bien provistos.

En definitiva, un restaurante a tener en cuenta, cuando busques "algo por el Centro", recomendado por Gastur.



RESTAURANTE VIRREY COCINA TRADICIONAL EN VALENCIA



El restaurante El Nuevo Virrey destaca por su refrescante propuesta de **cocina tradicional española** y a unas tapas que aspiran a ser reconocidas entre la élite de la Capital del Turia.

Ofrecemos gran variedad de **tapas bien elaboradas del día** y una carta en la que podrás encontrar especialidades como el salmorejo, rabo de toro, paella valenciana y arroz meloso de ternera y setas, sin olvidarnos del pescado fresco o cortes de carne de primera calidad. Postres caseros. Servicio atento.

También puedes disfrutar del **menú diario** o de bocadillos por si tienes prisa. Organizamos cenas de grupos y disponemos de una bonita terraza exterior.

Para disfruta de una agradable velada. Restaurante Virrey Avd. Blasco Ibañez, 74 cruce Cardenal Benlloch, Tefs. 963 93 48 81 o 622173873 Valencia.

Guía de restaurantes

Si buscas un restaurante para, comida de negocios, sorprender a tu pareja, o una cita especial aquí encontrarás tu restaurante.

Valencia es conocida por sus arroces siendo su plato más conocido, la Paella, platos de arroz como el arroz a banda, arroz negro, paella de marisco, entre otros.

Restaurante Casa Roberto: Su titular Roberto Aparicio, cincuenta años trabajando en los fogones, ofrece una cocina de alta calidad, su cocina típica valenciana, especialidad sus arroces. Con un ambiente acogedor, mantiene una regularidad con buen trato y un servicio eficiente, que sus clientes han sabido reconocer. Cerrado domingos noche y lunes todo el día. Calle del Maestro Gozalbo, 19, Tel. 963 95 13 61 46005 Valencia.

Restaurante La Pepica:

La Pepica es un restaurante de tradición, situado en primera línea del paseo marítimo, donde lleva desde sus inicios hace más de 100 años lo hacen muy apetecible. Situado en un lugar en alza, en la playa de Malvarrosa.

Entre sus platos podemos encontrar todo tipo de plato valenciano con un ingrediente por excelencia: el arroz (paella de marisco, arroz a banda, paella de verduras...) recomiendo la primera. También hay distintas carnes al punto muy apetitosas. Los postres muy bien presentados. Siempre está lleno de gente. El local, es muy bonito. Tiene dos entradas, una desde la calle y otra desde la playa. Si entras desde la calle, pasas junto a la cocina, donde puedes ver cómo preparan las paellas. A mano izquierda hay una barra, por si quieres tomar un aperitivo o para pagar. A continuación están las mesas que llegan hasta la terraza, ya en el paseo de la playa. El mayor atractivo turístico: la posibilidad de saborear una paella junto a la playa tomando el sol. Paseo Neptuno 4, Playa de la Malvarrosa, 46011 Valencia Contáctanos: 963712053 www.lapepica.com



Restaurante La Riua

Buen restaurante en el centro de Valencia. Para comer una buena paella valenciana sin tener que salir de la ciudad. Imprescindible reservar. Entrantes buenos - calamar a la plancha, buen jamon - y magnífica paella valenciana, al centro, con raciones muy abundantes. Buena carta de vino. Y de precio normal en este tipo de establecimiento. Calle Mar 27 46003 Valencia, +34 963 91 45 71

Restaurante Ca Teresa En la zona de El Saler Ca Teresa en el Parque Natural de la Albufera, lo hace un excelente lugar para relajarse y disfrutar de la naturaleza. Ca Teresa ofrece unos espacios clásicos que se tornan románticos llegada la noche a la luz de las velas, y una cocina especialista en todo tipo de arroces, lubina y gazpacho mariner. Ofrece una variedad de platos como el "esgarraet" con mojama de bacalao, gazpacho mariner con diferentes productos del mar o ensalada de queso de cabra con setas y jamón.

Restaurante Genuina

Cocina valenciana, especializada en arroz meloso, en una barraca de 200 años decorada con aperos y azulejos. Carrera del Riu, 283, 46012 Valencia.

El Reloj del Sol

Todos días hay menú variado, 5 platos de primero y 5 de segundo, bebida, postre y café por 8 euros, los sábados y domingos menú especial, solo cierran los martes por descanso del personal, la bodega es muy amplia y selecta, el lugar muy acogedor, un lugar muy recomendable para ir a comer o cenar, en un lugar privilegiado como es Monserrat a muy pocos km. de Valencia. En la Avda. Ribera Alta, 17, Tel. 96 299 91 88

El nuevo virrey

Para disfrutar de una agradable velada. Restaurante Virrey en Avd Blasco Ibañez 74 cruce con Cardenal Benlloch, Tel. 96 393 48 81 o 622 17 38 73 Valencia

Taberna El Albero

En Valencia taberna El Albero, salve rociera **TABERNA ANDALUZA** RECOMENDADA. Muy buenas tapas y ambiente y sus tapas con una buena copita de barbadillo. De fondo música **andaluza** (...) independientemente de su procedencia. Y esta **taberna** es especialmente **andaluza**, con su decoración (...) y que vengan a visitarme y acabar en una **taberna andaluza** cantando la Salve rociera no tiene precio

BOTHNIA BAY
Dry
GIN



SHAMAN
Oy Ltd
SPIRITS

SE RECOMIENDA EL USO RESPONSABLE. SOLO PARA MAYORES DE 18 AÑOS



La Ginebra elaborada en la
Destileria más próxima al Polo Norte



SHAMAN
Oy Ltd
SPIRITS

Solo con hielo
instintivamente único.



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 43°

BARCELÓ
RON DOMINICANO