

Digital MAICA

Ocio en la
Comunidad Valenciana

Fiestas y Tradiciones

Gastronomía

Valencia al día Actualidad

Castell de L'Olla de Altea, un espectáculo único



La Tomatina colorea el final del verano en Buñol



Tradicional
romería por el
lago de
l'Albufera



GASTRONOMIA SOCIEDAD Y MUCHO
MAS

Sandels

PREMIUM BEER



250
aniversario



Editorial

Por Maica



SE ACABA EL VERANO

Ya se acaba el verano, ya acabaron las vacaciones, todos regresamos a nuestras tareas cotidianas, un mes deseado por todos, para desconectar una vez al año, y como se dice vulgarmente “recargar pilas”, para el otoño tan calentito que nos espera a todos, con los dichosos políticos, todos quieren el sillón de la



Moncloa, con los problemas de la sanidad, y la educación, todos nos levantaremos con el miedo en el cuerpo pensando en la reunión de ministros que decreto nos tendrán preparados, para todo ello y mirar si es que se puede el futuro con optimismo, pues no hay otra.

Nosotros intentaremos por medio de esta publicación, contarles puntualmente todo cuanto acontece en nuestra “aldea feliz”, les tendremos puntualmente informados de los eventos que a lo largo del año se hagan, tanto de gastronomía, moda, ferias, bodegas, conferencias, concursos, etc..

DIGITAL MAICA

Avd. R. Valencia, 88 – 30 Tel. 96 373 82 26 redaccion@revistamaica.com
46006 Valencia

La Cordà de Paterna acaba con 29 personas heridas



Paterna acaba con 29 personas heridas La tradicional Corda, celebrada en Paterna, ha dejado un balance de al menos 29 personas heridas, dos de ellas de gravedad. En la festividad han participado más de 350 tiradores, que han lanzado más de 70.000 cohetes en poco más de veinte minutos. Cabe de las personas heridas de gravedad ha sido trasladada a un hospital, sino que han sido directamente atendidas al ambulatorio de heridas al pie, en la mano o a los ojos, según ha informado a Las noticias de la mañana el Ayuntamiento de Paterna. La cifra de heridos ha crecido respecto al primer cálculo de siete heridos que había ofrecido el alcalde de Paterna, Juan Antonio *Sagredo, solo acabar la fiesta a la calle Mayor. En esta edición, entre los tiradores se ha notado un incremento de la presencia femenina, con un 30% más respecto del año pasado. En los últimos años, el consistorio ha reforzado las medidas de seguridad con brazaletes luminosos que disponen de un chip con información personal de los participantes, además de incrementar el número de efectivos de la Policía Local, Protección Civil, bomberos y sanitarios. De hecho, el año pasado, el número de heridos ascendía a 21 de leves.





131 menores participaron en las Cordàs del Cohetódromo de Paterna



Los niños y niñas de Paterna se convirtieron en los protagonistas de las fiestas de fuego de la localidad durante la celebración en el cohetódromo de las diferentes tiradas organizadas por la Federación Interpenyes, el Consejo Sectorial de la Cordà y el Ayuntamiento.

Primero fue el turno de la Cordà Querubín, con 29 participantes de entre 8 a 10 años, seguida de dos Cordàs Infantiles en la que participaron un total de 54 menores con edades comprendidas entre los 10 y 14 años.

Todos los niños y niñas habían asistido previamente a la *Escoleta del Foc* organizada por Interpenyes, donde pudieron aprender todo lo necesario para participar en la Cordà, desde el uso adecuado de los cohetes, a la manera correcta de proceder durante la tirada para prevenir riesgos.

Finalmente fue el turno de la Cordà Juvenil con 48 tiradores y tiradoras que, como novedad de este año, recibieron de manos del alcalde, Juan Antonio Sagredo y la concejala de Turismo, Cultura y Fuego, Teresa Espinos, un brazalete rojo de seguridad como los que se utilizan en la calle Mayor.

Los diferentes espectáculos contaron con los rituales propios de la Cordà, como el paso de la corneta por la jaula, en el que participó la concejala Espinosa, o el encendido de la bengala verde que dio comienzo a los diferentes espectáculos de fuego que hicieron las delicias de las decenas de asistentes que se acercaron hasta el cohetódromo.



Más de 2.000 personas asistieron al concierto del grupo La Unión en Paterna

Más de 2.000 personas disfrutaron del concierto de La Unión con el que se inauguraba el ciclo de conciertos de las Fiestas Mayores de Paterna.

El grupo, que estuvo acompañado por las bandas Automatic Band e INC, ofreció un concierto en el que hicieron un repaso de sus temas más emblemáticos.

Durante los próximos días, artistas de primer nivel como Ana Guerra, Bombai, El Arrebato o Blas Cantó amenizarán las noches de las Fiestas Mayores con sus actuaciones.

TOBOGÁN GIGANTE

Además, cientos de vecinos y vecinas se han dado cita esta mañana para disfrutar del tobogán gigante acuático de más de 100 metros de longitud que se ha instalado en la calle San Antonio.

La atracción acuática, que ha estado abierta de las 10 a las 14 horas, ha permitido a los vecinos y vecinas de Paterna disfrutar de una mañana de ocio y diversión en la calle, antes de seguir con la extensa programación de las Fiestas Mayores de Paterna.



Por unas fiestas sin violencia machista

MONCADA EN FIESTAS DEL 29 DE AGOSTO AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019.

El Ayuntamiento de Moncada ha presentado una campaña de sensibilización para las fiestas patronales que tienen lugar del 29 de agosto al 10 de septiembre. El principal objetivo prevenir cualquier agresión y actitud machista, concienciando al ciudadano de vivir unas fiestas por la igualdad y sin violencia.

El acto ha estado presidido por la alcaldesa de Moncada, Amparo Orts Albiach; la concejala de Bienestar Social, Feli Bondia y la coordinadora del Área de Igualdad, María Sánchez.

Orts, ha destacado la importancia de llevar a cabo este tipo de acciones para combatir esta problemática que afecta a toda la sociedad. Bondia, por su parte, ha señalado que desde la concejalía de Bienestar Social siempre se trabajará por prevenir todo tipo de violencia sexista y ha puesto en valor el trabajo que desde el área de Igualdad se realiza continuamente.

“Esta iniciativa se lleva a cabo porque en muchas ocasiones los espacios de ocio, especialmente el nocturno, no son seguros para las mujeres, ya que se producen actitudes y comportamientos sexistas”, ha destacado María Sánchez.

En este sentido, se lanza una guía con frases para visibilizar las agresiones, muchas veces, normalizadas por parte de la población, y anima a disfrutar de unas fiestas desde el respeto y libres de cualquier tipo de violencia o discriminación.

“Insistir es acosar, acosar es agredir”, “Sólo sí es sí. No me toques sin mi permiso”, “El alcohol no justifica las agresiones machistas” o “El no sigue siendo no” son algunas de las frases que podemos leer en esta guía contra las actitudes machistas.

El Ayuntamiento organizará puntos violeta en los eventos más importantes y de mayor afluencia donde existe un mayor riesgo de agresiones.

Desde el área de Igualdad se recuerda que las fiestas son para todas las personas. Por lo tanto, deben ser unas fiestas inclusivas donde la población se posicione en contra de la discriminación y denuncie cualquier tipo de agresión para disfrutar de unas fiestas en libertad.

El Palmar vivió su tradicional romería por el lago de l'Albufera

El Palmar, vivió uno de los momentos más emotivos del año como es la romería en honor al Cristo de la Salud por el lago de l'Albufera. Entre los asistentes como es habitual, las falleras mayores de València y sus cortes de honor, así como una nutrida representación política y social, se concentraron, a las 17:30 horas en la plaça de la Sequiota de El Palmar. De ahí la procesión, a las 18 horas, desde la parroquia hasta el lago de l'Albufera.



En la romería participaron las 400 embarcaciones que tienen censada su actividad. Este acto, que se enmarca en el programa de las fiestas patronales de los Pueblos del Sur de la ciudad, acudieron la concejala de Pueblos de València, Lucía Beamud Villanueva, y la alcaldesa de El Palmar, Raquel Romero Soler.

Desde 1974, se recorre el lago de La Albufera con la imagen del Cristo de la Salud situada en una barca hasta la zona más abierta y profunda, denominada «Lluent». Posteriormente, se rodea el cristo con diversas barcas y se reza un responso de origen ancestral.



Este año, como novedad, los vecinos y las vecinas pudieron subir a las embarcaciones municipales ocupando las plazas libres.



Una vez en el embarcadero, la Muixeranga de Torrent realizó una torre humana, que después repitieron cuando regresó la imagen del Cristo de camino a su parroquia. Al finalizar la romería, declarada de interés turístico, se disparó una mascletà y la imagen del Cristo regresó a la iglesia del pueblo. La parroquia acogió, a las 20 horas, una ofrenda de flores y frutos al Cristo, y el martes finalizaron las fiestas de la pedanía con la celebración de la misa mayor, a las 12.30 horas, y la procesión, a las 21 horas.



Requena rinde homenaje a su vendimia en Ferevin 2019

Requena vive mirando a la viña. La vendimia se acerca como cada año a la comarca y la ciudad lo celebra con su Feria y Fiesta de la Vendimia que, en su programa, acoge la **XXIX FERIA Requenense del Vino (FEREVIN)** que se inauguro en el edificio multifuncional del Recinto Ferial de Requena.

El certamen, que se celebro hasta el domingo 25, conto con cerca de una treintena de expositores, con más de una veintena de socios y el resto destinados a productos de alimentación. Y es que la XXIX edición de la Feria Requenense del Vino espera superar este año los **15.000 visitantes** del año pasado. El acceso es gratuito y en la entrada se adquieren los **tickets de consumición**: uno de 8 consumiciones con un coste de 10 euros y otro de 4 consumiciones por 6 euros. Con ambos se entregará una copa.



Y es que estos días festivos son una gran ocasión para visitar Requena y disfrutar de un ambiente irrepetible paseando por las calles de su casco antiguo, por sus templos, su castillo, sus museos... y más aún si lo hacen disfrutando de los vinos que se elaboran en la comarca y que pueden conocer en Ferevin.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena y el Grupo Cooperativo Cajamar celebraron los próximos días 23 y 24 de agosto unas **catas comentadas a cargo de los enólogos** de algunas de las bodegas participantes en la muestra.

Ambas entidades han organizado por tercer año consecutivo esta actividad, denominada '*Conoce los vinos de tu D.O. Iniciación a la cata*', con el objetivo de acercar y divulgar las singularidades de los vinos y cavas de la zona entre los asistentes a esta feria, para lo cual cuenta con la participación de diez de bodegas.

Se realizaron cuatro sesiones, con un aforo limitado a 50 personas para cada una de ellas, en las que los enólogos presentaron sus propios caldos y proporcionarán **pautas para acercarse a las sensaciones que ofrecen sus vinos y cavas**. Con estas catas, el Grupo Cooperativo Cajamar y la D.O. Utiel-Requena amplían sus líneas de colaboración, emprendidas desde el compromiso mutuo de promoción e investigación del sector agroalimentario.

Finalmente, el sábado 24 de agosto se celebro el **Concurso de Cata** de Caixa Popular Ferevin donde, de una forma amena, se pone a prueba a todo aquel que quiera participar previa inscripción de 15 euros.

Requena

Feria y LXXII Fiesta de la Vendimia

del 21 de agosto al 1 de septiembre de 2019

DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO



LXXII FIESTA DE LA VENDIMIA 2019

En la tarde-noche del 26 de agosto de 2019, se celebró el acto de **Final de Feria y Pregón anunciador de la LXXII Fiesta de la Vendimia** en un marco no habitual para este evento como es el Teatro Principal ya que la previsión de lluvia no permitió celebrarlo en su lugar de costumbre, el **Monumento Universal a la Vendimia**.



Con la grada llena de público tomó la palabra el alcalde de Requena, **D. Mario Sánchez González**, para despedir la Feria 2019, haciendo repaso de los eventos organizados hasta la fecha por parte del M.I. Ayuntamiento, dando gracias al público por su asistencia a los mismos, así como a las entidades y asociaciones que han colaborado de una u otra manera; en especial a las Brigadas del Ayuntamiento que tan ardua tarea realizan en estos días.

A continuación, el alcalde cedió micrófono y atril al pregonero designado por la Comisión Central, **D. Juan Carlos Caballero Montañés**, cuyo curriculum puede leerse en la edición de agosto de nuestra revista El Trullo.

Si hubieron críticas en su día por parte de quienes no entendían que una persona “*que no es de Requena*” pudiese ser pregonero de las Fiestas, estas quedaron acalladas tras escuchar el sobresaliente discurso de pregón de *Juan Carlos*. Habló de todo... de la comarca, de la ciudad, de sus barrios, de vinos y gastronomía, de la Fiesta y, sobre todo, de las gentes de Requena.

Como persona joven que es, animó a la juventud de Requena a participar e inmiscuirse en cuantos proyectos se generen por el bien y disfrute de la comunidad, tal y como es la Fiesta de la Vendimia, tan carente de esa sangre fresca que venga a revitalizarla.

Como colofón al acto, las Reinas Centrales hicieron entrega al pregonero de un cuadro conmemorativo de este día tan grato para todos y que supone el inicio de la edición número 72 de la Fiesta.

Al final, las tradicionales setenta y dos carcasas se dispararon desde su lugar original, el Monumento, ya que no hubo tiempo material para hacer el traslado.

Castell de L´ Olla de Altea, un espectáculo único

El sábado día 10 por la noche, la bahía de Altea iluminada por cientos de palmeras compitiendo con las perseidas o lluvia de estrellas

A las doce en punto de la noche del sábado día 10 de agosto, comenzó en la ensenada de La Olla de Altea la gran fiesta de la luz, el fuego y el color que desde 1987 se celebra como un ritual de homenaje a San Lorenzo compitiendo con la lluvia de estrellas de las Perseidas que todos los años nos visitan y que reúne a miles de personas.

Miguel Lorente-Sorolla Boyer es vicedecano de la Facultad de Bellas Artes de Altea, Un biznieto de Joaquín Sorolla, autor del pregón del Castell de l'Olla 2019

El Castell de l'Olla, único castillo de fuegos artificiales que se lanza enteramente desde el mar en todo el Mediterráneo español, fue disparado por cuarto año consecutivo por la pirotecnia valenciana Ricasa, del laureado Ricardo Caballer, que aprovecha este evento para dar a conocer en primicia novedosos efectos que no ha utilizado antes, y que por las características de este castillo de fuegos fueron espectaculares, sin olvidar que no faltaron ni las colas de pavo real ni las grandes palmeras de más de 300 metros de diámetro.

En las fiestas de San Lorenzo, que se celebran cada segundo sábado de agosto en la partida de La Olla, en 1987 los mayores ofrecieron como novedad el disparo de un castillo de fuegos lanzado en parte desde el mar. El éxito que tuvo este evento animó a una parte de esos mayores a constituir la Cofradía del Castell de l'Olla para darle continuidad a un espectáculo pirotécnico que muchos auguraban que tendría una gran aceptación, como así ha sido, sobre todo desde que se lanza completamente desde el mar, convirtiéndolo en un espectáculo pirotécnico único en el Mediterráneo español. Desde el principio, los doce cofrades constituyentes presididos por José Navarro «Barranquí», unieron los fuegos con el arte de la pintura y la literatura para que se anunciara el castillo mediante un cartel y un texto poético de autores reconocidos, y durante unos años también el evento pirotécnico se ofreció paralelamente a la música y la danza que se interpretaban al son de los fuegos.

La expectación que levanta lleva a que alrededor 50.000 personas se congreguen en la costa la noche del disparo para presenciarlo.





La Tomatina colorea el final del verano en Buñol

La Tomatina de Buñol, que se celebró el 28 de agosto de 2019, el gran evento que cada año congrega miles de personas procedentes de todas las partes del planeta participaron en la que es sin duda una de las citas imprescindibles del calendario estival desde hace 74 años, y que este año vino protagonizada por un cartel que recuerda a la famosa serie "Juego de tronos" haciendo alusión al Rey Tomate, el cual se apodera de las calles de Buñol para hacer vibrar a buñoleros y visitantes en una batalla épica. Una Tomatina que durante sesenta minutos ha desatado la locura colectiva entre 22.000 personas con una "munición" de 145.000 kilos de tomate.

Como cada último miércoles de agosto, el pueblo valenciano de Buñol se ha teñido de rojo después de la batalla hortofrutícola más famosa y replicada del mundo, El particular campo de batalla de la Tomatina, que este año llega a su septuagésima cuarta edición, ha tomado el centro de este municipio desde primera hora de la mañana, con un recinto perfectamente acotado para quienes habían comprado previamente su entrada, 9.000 de ellos vecinos del pueblo.



Con un amplio dispositivo de seguridad, la fiesta ha transcurrido sin incidentes destacados y en medio de un ambiente veraniego y desatado de guerra pacífica sin cuartel, regada continuamente con el agua de mangueras y cubos que arrojaban los vecinos desde balcones y azoteas.

A las 10.50 horas se ha jaleado la salida con el lanzamiento del cohete que da inicio al desfile de los seis camiones, el primero de los cuales ha llegado a la abarrotada calle del Cid casi veinte minutos después para comenzar el lanzamiento de los frutos, entre quienes iban a bordo de los camiones cargados con la munición -procedente de La Llosa (Castellón)- y los asistentes, parapetados en su mayoría con gafas de bucear y, algunos, con cascos, fabricados incluso con media sandía.

La Tomatina 2019, que este año evocaba en su cartel a la serie "Juego de Tronos" y hacía propio su famoso lema -"Winter is coming"-, ha estado dominada por el ruido ensordecedor de bocinas y el griterío de los participantes, que no dudaban en arrojar a la piscina roja en que se había transformado el pavimento del pueblo.

Una hora después finalizaba el recorrido de los camiones pero no así la fiesta, que ha continuado por todo el pueblo con actos populares, música y gastronomía destinados a todos los públicos.

La alcaldesa del municipio, Juncal Carrascosa, ha destacado que la fiesta "ha vuelto a la gente", pues las previsiones iniciales del Ayuntamiento de vecinos que iban a participar en ella se han visto desbordadas: 4.000 buñoleros más han participado de su evento más internacional.

Por último, se han encargado de intentar limpiar los restos de tomate que se han vertido sobre las calles del municipio valenciano, que poco a poco volverá a la normalidad mientras despide el verano en una gran fiesta colectiva.



Riba-roja del Túria fiesta tematizada en la cultura y estilo de vida de los visigodos

Si hay algo que caracteriza a Riba-roja de Túria son sus yacimientos visigodos. El más conocido de ellos, Pla de Nadal, es reconocido en toda Europa por su riqueza escultórico-arquitectónica. Además, se sabe que el propietario de esta magnífica villa palaciega fue el Dux Tebdemir, duque visigodo que habitó durante el siglo VII estas tierras.



El 6, 7 y 8 de septiembre de 2019, los habitantes de Riba-roja de Túria, celebraron la III Gran Festa del Dux, un mercado ambientado en la época visigoda. A lo largo de las calles del casco antiguo se ubicó el mercado visigodo en donde encontramos todo tipo de artesanos que recrearon los oficios y profesiones más característicos de la época y podemos jugar en la ludoteca visigoda. También hay espacio para la gastronomía, la cetrería y la música en vivo.

Puedes participar en talleres y sentirnos unos auténticos artesanos visigodos. Este año se han incluido nuevos talleres infantiles sobre numismática, orfebrería y vestimenta; talleres muy interesantes para aprender sobre la cultura visigoda. La Asociación de Amigos del Museo Militar de Valencia está a cargo de las rondas de soldados y las exhibiciones de combate. Y, por supuesto, la población contó con la presencia de los señores de Pla de Nadal, Tebdemir y su esposa Teodora, sus soldados y artesanos.

En esta edición, la música visigoda volvió el domingo 8 de septiembre en la Sala Noble del Castillo. Músicos juglares interpretarán un interesante repertorio musical recuperado de la época antigua. El Concierto de Música Visigoda comenzó a las 12:30 y la entrada hasta completar el aforo.

Este año, la danza también está presente. El ballet de José Huertas presentó HISPANIA, danza con una visión visigoda. El sábado 7 a las 13:00 horas en el emblemático patio del Castillo de Riba-roja. Esta compañía, residente en el municipio, mostró un extracto de danza española y música a través del laúd y yunque.

Vuelta al cole valenciano

Empieza la primera semana del mes y, atrás quedan los días de playa, de dormir fondeando las transparentes y claras aguas del Mediterráneo, de las cenas diarias con amigos sin mirar el reloj y sin pensar el día de la semana en la que nos encontramos.

Pero llega septiembre, la recogida del arroz de nuestro Parque Natural de la Albufera y la recogida de la vid en cualquiera de nuestras D.O., nos marca el ritmo de este mes, y sin remedio alguno, hay que volver a coger el reloj y la agenda, para no perdernos ningún evento. En estas líneas te damos unas pinceladas, así que apunta, apunta:

Requena estará de actualidad, sus fiestas y sus ferias nos recordarán que en breve los pequeños empiezan el colegio y nosotros volvemos a la normalidad, pero no antes sin probar su embutido y sus vinos de D.O.

Del jueves 5 al domingo 8 de septiembre a las 21 horas, disfrutaremos de **Música a la Mar** que ofrecerá tres conciertos gratuitos en la Playa de las Arenas.

Hard Rock Café Valencia homenajea en la semana de 5 al 12 de septiembre al inigualable **Freddie Mercury**, en la celebración de su 73 cumpleaños.

Regresa el tapeo más esperado. En la zona de Cánovas, con sabor Andalúz y al más puro estilo valenciano, **El Albero** recibe a números conocidos de la sociedad valenciana, entre ellos destacan sus clientes y famosos empresarios y deportistas.



Los más marchosos, en Septiembre podrán seguir de **conciertos**, entre muchos otros artistas visitarán Valencia el 6 de septiembre Manuel Carrasco en la Plaza de Toros; el 7 de septiembre Maldita Nerea en Mislata, el 14 de septiembre Sweet California en el Palacio de Congresos, la Polla Récorde el 20 y 21 de septiembre, el 27 de septiembre Melendi o el 28 de septiembre en el Auditorio Marina Norte Cepeda + Ana Guerra.

Paterna celebrará, coincidiendo con sus fiestas patronales, su **Festival Internacional de la Cerveza** el 7 de septiembre, reuniendo a 10 cerveceras artesanas en la fábrica de cerveza Turia en el Polígono Fuente del Jarro.

La **II Market** volverá a celebrarse en Valencia el 8 de septiembre, un espacio donde podrás comprar o vender artículos de segunda mano.

Y si queremos seguir de fiestas patronales de nuestros pueblos no podemos perdernos la Nit de les Fogueretes en Agullent el 6 de septiembre, los Moros y Cristianos en Ontinyent o en Villena y las famosas fiestas patronales de Segorbe.

Este será un mes completo que tendrá como colofón el sábado 21 de septiembre, la **elección de la Corte de Honor** que acompañará a las Falleras Mayores de Valencia. El Pabellón Fuente de San Luis será elegida para conocer a esas 13 señoritas y 13 niñas de entre las que saldrán las Reinas de nuestras fiestas.

El cocinero Raúl Magraner de «El Palmar» de Valencia gana el I Concurso Internacional Alicante Ciudad del Arroz

Álvaro Abad, de El Plantío, Alicante, y Josetxo Pajares, de La Mejillonera, Benidorm, han quedado en segundo y tercer puesto.

El cocinero Raúl Magraner Martínez, del restaurante Bon Aire, situado en El Palmar, Valencia, se ha alzado a primera hora de la tarde como ganador del **I Certamen Internacional Alicante Ciudad del Arroz**. El premio conlleva una bolsa de 1.500 euros y un trofeo de Casa Mediterráneo. El jurado lo ha considerado como el mejor chef atendiendo a diversas características de su arroz, cocinado al aire libre en la Plaza del Ayuntamiento. **Los expertos han puntuado** el gusto, cocinado, estética y presentación, color, la utilización de productos de proximidad y la higiene alimentaria que ha rodeado su fogón.

El comité de expertos ha calificado en segundo lugar al chef Álvaro Abad, de El Plantío, Alicante. Y en tercer puesto ha quedado Josetxo Pajares, del restaurante La Mejillonera, Benidorm. 1.000 euros y 500 euros, respectivamente, **son los premios en metálico** para estos cocineros, que han recibido, además, presentes de Carmencita y Stella Artois, marcas que han tomado parte en el concurso como patrocinadores.

El alcalde Luis Barcala ha presidido el acto de entrega de premios, que se ha desarrollado **en la Plaza del Ayuntamiento**. Barcala ha subrayado que el certamen aspira a proseguir con nuevas ediciones en años sucesivos para promocionar el cocinado del arroz como producto estrella de nuestra gastronomía, así como para aupar a Alicante como destino turístico y gastronómico.

Los chefs han debido cocinar sus arroces observando los principios de calidad de Alicante Ciudad del arroz, es decir, sin emplear colorantes artificiales, ni potenciadores de sabor, ni aceites refinados.

El jurado que ha calificado el trabajo de los 10 cocineros seleccionados para el concurso ha estado formado por el alcalde Luis Barcala; Rosa Tovar, escritora; María José San Román, 1 estrella Michelin, del restaurante El Monastell; Cristina Figueira, 1 estrella Michelin, del restaurante El Xato (La Nucía); Alberto Ferruz, 2 estrellas Michelin, del restaurante Bon Amb (Jávea); Lluís Ruiz, crítico gastronómico de Información, y César Anca, de La Barra de César Anca, Alicante.



CINCO CHEFS MUESTRAN LA EVOLUCION DEL PLATO UNIVERSAL

Cinco chefs mostraron la evolución del plato más universal de València con elaboraciones hechas a partir de ingredientes como chorizos, longanizas, anguilas o guisantes en dos barracas del Tancat de l'Estell.

Las auténticas raíces de la paella se despolvaron EL DIA 26 al mediodía en dos barracas de 1916 y 1934 -rehabilitadas en 2010- de la quinta generación de la saga «Els Gorets», en el Tancat de l'Estell del Palmar, cuna del arroz Tartana.

El grupo de divulgación «Locos por la Paella», capitaneado por Esteban García y José Cuñat, junto al gerente de la marca de arroz Tartana, Juan Valero, organizaron un encuentro para volver a los orígenes del plato valenciano más universal con la demostración de cinco recetas que abarcan desde 1850 hasta 1950. Cinco cocineros de prestigio reivindicaron la historia con más 50 raciones de degustación.



El gerente de la marca de arroz Tartana aseguró que «la intención de este acto es llegar a la raíz del plato porque no queremos cambiar la receta contemporánea con los diez ingredientes básicos». Asimismo, José Cuñat también aclaró que se han utilizado estos ingredientes porque «eran los productos básicos que había en las casas después de la Guerra Civil». Precisamente, la paella con chorizo, longaniza, lomo de cerdo y jamón, fechada de 1913 y referenciada en «La cocina española antigua y moderna» de Emilia Pardo Bazán, se elaboró en tercer lugar a cargo del maestro arrocero Juan Carlos Galbis.

«La motivación de poner longaniza y chorizo era dar más sabor a la paella pero también lleva aves de tres tipos, ternera y cerdo», explicó Galbis tras sacar el arroz de la leña. «Después de hacer el sofrito de la carne, le he dado dos vuelta al embutido y he puesto el agua para que empezara a cocerse y dejara ese sabor del chorizo que se apodera del de la longaniza».

Entre los asistentes se encontraba la concejala de Emprendimiento y Empleo, Pilar Bernabé, y probó la paella con chorizo: «Le encanto a pesar de la extrañeza de la receta, aunque no podemos fijar solo esos diez ingredientes en la paella porque así nos aseguramos la universalidad del plato».

Por otro lado, la anguila del Palmar fue el ingrediente estrella de las dos primeras paellas. Una de ellas la realizó el chef Pablo García Vernetta, quien explicó que «nunca había hecho una paella así pero que la mezcla del sabor del pollo y el conejo con la anguila es lo que marca la diferencia». En ese sentido, sobre cómo hay que preparar este tipo de pez en la paella, Vernetta aclaró que «he puesto la anguila una vez el caldo se ha hecho, mucho antes de tirar el arroz, y no la he sofrito porque se me podía deshacer».



Un arroz negro con el rostro de Blasco Ibáñez conmemoró el 125 aniversario de la publicación de su novela «Arroz y tartana».

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



Sandels
Graduación Alcohólica 4,7%

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 Johan Augusto Sandels, 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.

2,40€



A. le Coq PORTER
Graduación Alcohólica 6,5%

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.

3,95€



A. le Coq IMPERIAL ALE
Graduación Alcohólica 5,0%

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.

3,95€



Olvi Tuplapukki
Graduación Alcohólica 8,5%

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.

3,00€



A. le Coq TÖMMU HIID
Graduación Alcohólica 4,7%

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.

3,50€



A. le Coq IMPERIAL GOLD
Graduación Alcohólica 4,8%

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.

3,95€



A. le Coq PREMIUM
Graduación Alcohólica 4,7%

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.

3,50€



A. le Coq DOUBLE BOCK
Graduación Alcohólica 8,0%

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.

3,95€

Mi taberna

Todas nuestras Cervezas serán acompañadas de una selección de exquisitas tapas de elaboración casera para disfrutar de un momento inolvidable.

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



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 Jaime I, tienen una buena materia prima destacamos excelentes carnes a la piedra, sus ibéricos y croquetas de jabalí, cocina medieval.

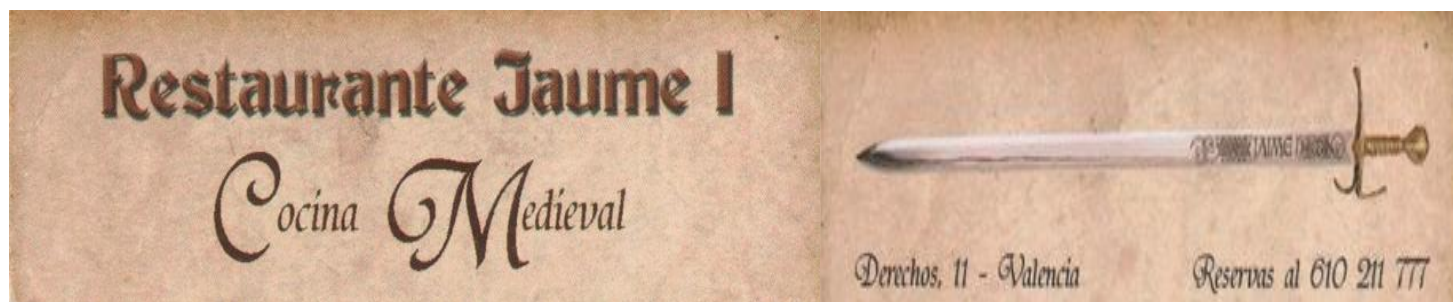
Está ambientado con numerosas botellas de vino por los alfeizares de las ventanas, y cuenta con una variada y nutrida bodega de casi todas las procedencias nacionales.

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 mas 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 magnifica 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