



REVISTA N° 27 OCTUBRE 2023

AYORA / COFRENTES / JARAFUEL / ZARRA / CAMPORROBLES / CAUDETE DE LAS FUENTES / CHERA / REQUENA / UTIEL / VENTA DEL MORO / VILLARGORDO DEL CABRIEL

A large crowd of people, mostly women, are participating in a breast cancer awareness walk. They are wearing pink shirts, some with race bibs. The crowd is moving along a paved path, and there are trees and bushes in the background. The text "19 OCTUBRE DÍA MUNDIAL CONTRA EL CÁNCER DE MAMA" is overlaid on the right side of the image.

25 OCTUBRE

DÍA AUTONÓMICO COMERCIO LOCAL

Adapte+!
PROYECTO DE EMPLEO Y FORMACIÓN
FERRARÍA LOCAL - C. AGROPECUARIO LOCAL
CON EL APOYO DE:

Tierra Bobal

Tu compra da vida
a nuestra comarca

A photograph of a happy, multi-generational family group. In the center, a young boy with blonde hair in a light blue shirt is smiling broadly. To his right, a young girl with long blonde hair in a light green sleeveless top is looking down at something in her hands. Behind them, an older couple with white hair are smiling warmly. The woman is wearing a floral patterned top, and the man is in a blue polo shirt. To the left, a man with dark hair in a light green polo shirt is smiling. To the right, a woman with long dark hair in a red sleeveless top is also smiling. The family is posed closely together against a plain white background.

VITALDENT
TU BOCA ES TODO
REQUENA
Avenida Del General Pereyra, 43
962 32 33 39

-15%
DESCUENTO⁽¹⁾
EN TU TRATAMIENTO DENTAL

FINANCIACIÓN 3 AÑOS
SIN INTERESES
TIN 0,00%, TAE 3,40%⁽²⁾

ASESORAMIENTO,
TRAMITACIÓN Y GESTIÓN DE:
HERENCIAS, DONACIONES, TESTAMENTOS,
COMPRARENTAS, SEGREGACIONES,
AGrupACIONES, OBRA NUEVA,
CAPITULACIONES, LIQUIDACIÓN GANANCIAS,
SOCIEDADES MERCANTILES,
CONTRATOS PRIVADOS...

ESTUDIO JURÍDICO Y FISCAL,
IMPUESTO DE SUCESIONES, DONACIONES,
TRANSMISIONES PATRIMONIALES,
ACTOS JURÍDICOS, PLUSVALÍA...

sumario

AMACMA D-8.....	3	CAUDETE DE LAS FUENTES.....	16
AYORA.....	4/5	REQUENA	16/20
ALM. VALLAYCO-CAROCHE AVOE.....	6	VOSTRACASA.....	21
ZARRA.....	7	TIERRA BOBAL	22
JARAFUEL	8	UTIEL	23/25
COFRENTES.....	9	LIBRE	26
MASA DE AGUA	10	ENOFORUM	27
VENTA DEL MORO.....	11	COVIÑAS.....	28
CAMPORROBLES	12	DO UTIEL REQUENA	29/31
MARGARITA IRANZO.....	13	CONTRAPORTADA	32
VILLARGORDO DEL CABRIEL.....	14		
CHERA	15		

Ocicom - Iv.revistalocal no puede ser reproducida, distribuida, comunicada públicamente o utilizada, ni en todo ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma, ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electro-óptico, por fotocopia o por cualquier otro, ni modificada, alterada o almacenada sin la previa autorización por escrito de la sociedad editora. Queda expresamente prohibida la reproducción de los contenidos de iv.revistalocal a través de recopilaciones de artículos periodísticos, conforme al artículo 31.1 de la LEY 23/2006, texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual.

Para autorizaciones: info@ocicom.es

iv.revistalocal

NECESITA TU COLABORACIÓN

para mantener la única revista en papel de las comarcas del interior valenciano



1€/MES

ENVIA UN WHATSAPP AL 650885059 CON LA PALABRA COLABORO + TU NOMBRE Y TE SOLICITAREMOS UN BIZUM



ESCANEA ESTE QR INFÓRMATE

Dirección:

Javier García

Colaboradores:

Yolanda Hernández

Laura Sánchez

Sara Contreras

Antonio Soriano

Marketing:

María Orero

Comercial:

Ernesto Montés

La más pequeña de las acciones AYUDA a continuar con la impresión de la revista si se hace con el corazón. Ninguna aportación es pequeña y la suma de todas es inmensa. Gracias por su colaboración.

- Newsletter quincenal con los eventos de las comarcas
- Acceso a descuentos especiales en nuestra tienda online



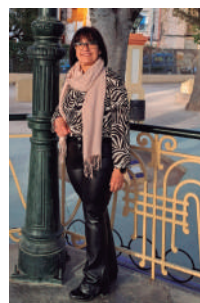
www.ocicom.es OCIO Y COMUNICACIONES DE TU CIUDAD S.L





AMACMA SE PROPONE REALIZAR TODAS LAS DONACIONES QUE PUEDAN PARA INVESTIGAR EL CÁNCER

La presidenta de AMACMA, la Asociación de Mujeres Afectadas por el Cáncer de Mama, con sede en Requena, Loli López, ya fue vocal y vice presidenta, los cargos van rotando cada cuatro años y ahora le toca a ella. Los retos que se ha marcado para este periodo son; luchar por la asociación, lo que incluye "hacer todas las donaciones que podamos", explica.



Son 200 las personas asociadas de toda la comarca e incluso de la del Valle, de ellas más de 70 están afectadas por la fatídica enfermedad y aunque hay muchos tipos de cánceres, ellas donan fondos sobre todo para que se investigue el de mama, pero al hacerlo se llevan a cabo descubrimientos muy importantes de cara a luchar contra otro tipo de cánceres. Sus aportaciones económicas para investigación no se quedan solo en la zona, han donado a investigaciones que se llevan a cabo en Madrid.

En Requena, en el Hospital General de la ciudad, han realizado donaciones gracias a las cuales la denominada sala blanca u otra para la quimio, son una realidad y muchas pacientes ya no tienen que desplazarse a Valencia para recibir el tratamiento. Este año la idea es realizar una donación para la adquisición de unos microscopios para investigar la anatomía patológica.

Uno de los platos fuertes en la recaudación de fondos es la carrera contra el cáncer que organiza en Requena cada año, este será el 22 de octubre próximo, y en la que participa en la organización Trail Requena, además de muchas otras entidades e instituciones.

Loli mandaba un mensaje muy concreto a todas aquellas mujeres a las que le detectan un cáncer, que "no tengan miedo en decir lo que les pasa, si se esconden es peor" dado que algunas personas piensan que son las únicas y "eso no es así" aclara, y mantiene que lo mejor es que luchen por que hoy en día con toda la investigación que está en marcha hay un 95% de posibilidades de supervivencia.

AMACMA D8 se constituyó en Requena el 27 de febrero de 2008 por un grupo de mujeres afectadas de cáncer de mama con el objetivo de ayudar a quienes padecen esta enfermedad y recaudar fondos destinados a la investigación del cáncer de mama y otros proyectos de investigación sanitaria. Para tal fin, organizan todos los años una carrera a beneficio de la investigación en cáncer de mama con mas de 6.000 participantes.

Sus donaciones han sido:

2011 Geican, grupo español d investigación del Cáncer Mama: **6.000 €**.

2013 Incliva, Instituto de Investigación Sanitaria, del Hospital Clínico de Valencia: **10.000 €**.

2014 Instituto de Investigación Sanitaria La Fe, de Valencia: **7.000 €**.

2015 Instituto de Investigación Sanitaria La Fe, de Valencia: **15.000 €**.

2016 Instituto de Investigación Sanitaria La Fe, de Valencia: **15.000 €**.

2017 Hospital General de Requena, un ecógrafo portátil para las salas de cirugía de mama valorado en **15.000 €**.

2018 Fundación de Investigación del Hospital General Universitario de Valencia: 15.000 €, destinados al uso de la biopsia líquida en pacientes con cáncer de mama triple negativo.

Al Hospital General de Requena, Valencia: probadores para la reconstrucción mamaria valorados en **4.290 €**.

Tenemos en marcha un **proyecto** para el **Hospital General de Requena**, es la creación de un **Hospital de Día Oncológico** con siete puestos de tratamiento, para que los pacientes con cáncer no tengan que

desplazarse y sean tratados en el hospital de origen lo que significaría una mejora importante en su calidad de vida. El coste de este proyecto es de **29.906,36 €**, en junio donamos 24.000,00 € para el inicio de la sala y en noviembre 5.906,36 €, restantes hasta completar el coste total de la sala. La primera fase para el acondicionamiento de la sala, ya está finalizada.

2019 Donación de **500,00 € al proyecto: "Match Point contra el cáncer de mama"**, realizado por María Salazar Roa (Centro Nacional de Investigaciones Oncológicas) a través de la plataforma PRECIPITA, que promueve la financiación colectiva de la ciencia.

Dotación de mobiliario y material necesario para el funcionamiento de la sala del **Hospital de Día Oncológico**, el coste de proyecto es **11.545,64 €**. Segunda fase finalizada.

2022 Hospital General de Requena se dona **31.795'39€** para proyectos de investigación.

Al Hospital General de Valencia, 20.000€ para proyectos de investigación.

A GEICAM (Grupo Español de Investigación en Cáncer de Mamá) se dona **20.000€** para proyectos de investigación.

BENITO
VINOTECA

Disfruta de tu copa y tapa por 3€

HORARIO:
Lunes a Viernes: 9:30 a 14 - 17:30 a 20:30 h.
Sábados: 9:30 a 14:30 h. Domingos: 11 a 14 h.

Plaza Pascual Carrión, 10 REQUENA
Tel 96 230 02 79 www.vinotecabenito.com

BESÁN
Bebidas y Alimentación

selección de conservas de primera
amplio surtido en bebidas premium
todo en productos ibéricos de alta calidad

647 83 99 29 - 960 655 178 santiutiel@gmail.com
Avd. Capitán Gadea, 25 - 46340 Requena

Castillo
C/ENERGÍA, PARCELA H5
POL."EL ROMERAL" REQUENA
962302415 - 648558881
info@marmolescastillo.com

ACEITE DE LA ALMAZARA AYORINA VALLAYCO-CAROCHE AOVE; UNO DE LOS MEJORES DEL MUNDO

La almazara Vallayco- Carоче AOVE ha recibido la medalla de oro en el concurso internacional "Dubai Olive oil Competition".

El resultado de este premio es la consagración del aceite de la variedad Alfafara, de sabor intenso, como uno de los mejores del mundo, el cual procede de una variedad de aceituna autóctona valenciana, muy extendida en la zona.



Revista Local ha hablado con Miguel Ángel Pardo, presidente de esta sociedad agraria de transformación de la localidad de Ayora, quien asegura sentir la satisfacción de haber hecho algo bien, lo cual le impulsa a seguir trabajando para revitalizar el cultivo tradicional del olivo.

Miguel nos habla de un proceso de selección complejo en el certamen de Dubai, donde la clasificación de aceites de calidad, inicialmente se hace por países, y posteriormente se realiza una segunda valoración con todos los aceites, indistintamente del país de procedencia.

La mecánica es la siguiente: En el proceso de selección, los aceites identificados con algún defecto, se descartan automáticamente, quedando los aceites sin defecto. De estos se mandan muestra a los paneles de cata elegidos por la organización, que suelen ser de los más exclusivos del mundo. Estos emiten su veredicto, valorando las cualidades afines al olor, sabor, intensidad en boca o retrogusto, entre otros.

Acerca de la puntuación obtenida, los expertos valoran de 0 a 100 cada una de las candidaturas, siendo denominados como Premium los que alcanzan una puntuación de 40 puntos o superior. De esto, podemos afirmar el sobresaliente del aceite ayorino, con una puntuación de 80 puntos en el panel de cata que menos puntuación lo califico y la máxima de 89 en su mejor valoración.



APETURA DE PUERTAS AL COMERCIO EUROPEO E INTERNACIONAL

Miguel Ángel nos cuenta que Dubai es la puerta de entrada a la alimentación de calidad en el mundo, con gran influencia en zonas de Oriente Medio, Asia y África.

Este premio les abre las puertas a ferias internacionales como Gulfood 2024, en la cual la almazara podría tener acceso a un stand. No obstante, esta declinará la invitación, ya que actualmente no dispone de existencias suficientes para iniciar una aventura de tanta dimensión para un evento como este.

Por lo anterior, uno de los objetivos a largo plazo es hacerse hueco en el mercado europeo en zonas como Berlín, mucho más accesible.

RECONOCIMIENTO PARA LOS PRODUCTORES DEL CULTIVO TRADICIONAL

En esta situación, **el presidente hace una reflexión**. Su mayor deseo es el reconocimiento de la calidad de la producción de secano, es decir, el cultivo tradicional, mucho más costoso, lento, y menos rentable para los productores que las plantaciones en seto de cultivos intensivos de grandes superficies. De estos últimos se obtiene un aceite cuyas cualidades intrínsecas no pueden compararse al de cultivo tradicional, donde los factores positivos como antioxidantes, entre otros, se encuentran en mayor cantidad. La filosofía es clara: **Es necesario cambiar la mentalidad del consumidor, instando a que valore y consuma el aceite tradicional, por su rendimiento, propiedades y calidad.**

NUEVA TEMPORADA DE VALLAYCO: INICIARÁ EL 15 DE OCTUBRE

El premio en Dubai impulsa a esta corporación a iniciar nuevos proyectos piloto de innovación. Por ejemplo, hablamos de trabajar nuevos productos ecológicos, así como, junto a la Universidad Miguel Hernández de Elche, conseguir la producción de un compostaje resultante de una mezcla alperujo (producto de desecho, resultante de la extracción del aceite), de hoja y basura ecológica, para revertirlo sobre el olivar y conseguir un abono de mayor calidad y cerrar el círculo de economía circular en la zona.

Por lo pronto, dan la entrada a la temporada de 2023 el próximo 15 de octubre, para la recogida de aceituna, elaboración de aceite de autoconsumo de propia cosecha y la compra de aceituna, para la elaboración de los distintos aceites.

Para el mejor funcionamiento a sus servicios, han instaurado un servicio de cita previa, siendo imprescindible obtener cita llamando al teléfono 960 26 04 75, o al número 621232599 o en la propia almazara, con el fin de evitar aglomeraciones y tiempos perdidos de espera innecesarios.

"QUEREMOS QUE EL CONSUMIDOR TENGA UN PRODUCTO DE CALIDAD A UN PRECIO JUSTO"

En palabras de Miguel Ángel, el reconocimiento de Dubai "No es un premio y ya está". El premio nos da un espaldarazo importante a nuestra apuesta por la calidad, nos confirma que algo hemos hecho bien y nos estimula a seguir mejorando". La idea es revalorizar el terreno de cultivo del valle de Ayora-Cofrentes, además de conseguir que sea catalogada como zona de montaña en cultivo de aceituna.

Vallayco asegura que gran parte del reconocimiento de marca se lo deben a los agricultores tradicionales, que han traído hasta nuestros días esos geniales magos de la naturaleza, los olivos, sin ellos, no hubiese sido posible.

El mayor deseo de Vallayco, es poder mantener sus precios y ofrecer el mejor servicio posible a quienes confían en este grupo de ilusionados amantes del olivo del Valle de Ayora-Cofrentes, donde nace nuestro nombre y al que pertenecen.

En definitiva, el reconocimiento obtenido se ha traducido en un impulso a continuar con un trabajo que, aunque laborioso y no siempre valorado, ha resultado ser, por el momento, de lo más gratificante para quienes forman parte de la almazara del valle de Ayora- Cofrentes y sus clientes.

Vallayco- Carоче AOVE.



ALMAZARA
ACEITE ECOLÓGICO
ELABORACIÓN EN FRÍO
MONOVARIAETALES
ELABORACIÓN DE
COSECHA PROPIA

Pol. San Antón, Calle 2, nave 23 AYORA 621 232 599 www.vallayco.es

EL PRIMER CORTE DE LA MIEL 2023; FIESTA, CULTURA Y AYORA EN ESTADO PURO DEL 11 AL 15 DE OCTUBRE



El primer
corte de la
miel.



AYORA

Del 11 al 15 de octubre de 2023



Revista Local se rinde ante la celebración de la XXII edición de El Primer Corte de la Miel de Ayora, su magnitud e importancia adquirida a lo largo de los años.

Esta feria está declarada como Fiesta de Interés Turístico Autonómico por la Generalitat Valenciana. En esta ocasión, serán cinco los días de celebración, del 11 al 15 de octubre, con una extensa y variada programación para toda la familia.

A partir de las 18:00 horas, tendrá lugar la inauguración en la Glorieta, la cual dará apertura a todo el recinto destinado a esta fiesta.



Es sabido que Ayora cuenta con una arraigada tradición apícola y es una de las localidades de referencia en producción y exportación de miel en la Comunidad Valenciana y a nivel nacional.



Por ello, haciendo homenaje a la cultura y riqueza de Ayora, este evento es una feria apícola, gastronómica, turística y cultural,

donde sus visitantes pueden conocer mejor todo el mundo y proceso de fabricación e importancia de la miel, todo de la mano de apicultores de la zona. Por ejemplo, hablamos de extracciones de miel en directo, muestras de colmena y catas para los asistentes.

Este evento no queda ahí, y es que la visita a La Feria de la Miel incluye un gran conglomerado de casetas con los productos típicos de la zona, se realizan espectáculos, actividades infantiles, visitas al patrimonio cultural y natural, vuelo de aves rapaces, conciertos, concursos, exposiciones, así como zonas comerciales y de artesanía, entre muchos otros actos de ocio.

En vista al éxito en otras ediciones, desde hace unos años se ha optado por la ampliación del recinto ferial, ofreciendo un mayor aforo y evitando aglomeraciones.

Como indica el Ayuntamiento de Ayora, este año la feria cuenta con novedades. Hablamos de visitas guiadas al Centro de Interpretación Apícola, el estreno de la nueva Ruta Renacentista, y la narración teatralizada de la vida de D. Rodrigo de Mendoza, Marqués de Zenete y Señor de Ayora. También tendrán lugar talleres infantiles como la creación de colmenas prehistóricas, espectáculos de magia o la elaboración en directo de tortas de gazpacho tradiciones.

En la siguiente página tienen la programación sintetizada. No obstante, no duden en visitar las páginas oficiales para estas fiestas y descubrir los detalles, notas, aclaraciones, horarios, entre muchos otros aspectos:

www.ayora.es

www.elprimercortedelamiel.com



Para información particular, no duden en escribir al correo: oficinaturismo@ayora.es.

optimil



HAY MUCHAS MANERAS DE VER LA VIDA

AVD. DE LA ESTACIÓN, 2 BAJO REQUENA
960708398

LUIS JAVIER ROLDÁN
ÓPTICO - OPTOMETRISTA
AUDIOPROTESISTA





EL PRIMIER CORTE DE LA MIEL . PROGRAMA 2023

Miércoles 11 de octubre

18:00 Inauguración XXII Edición de "El Primer Corte de la Miel", Apertura recinto ferial. Actuación de "EME Urban Dance".

18:15 Demostración en directo del corte de la miel, fuente La Negrita.

23:00 Cierre del recinto ferial.

Jueves 12 de octubre

9:15 Visita guiada al Poblado Íbero de Castellar de Meca

9:30 Visita guiada a las Pinturas Rupestres del Abrigo de Tortosilla

10:00 Apertura del Recinto Ferial.

10:15 Visita guiada al Centro de Interpretación Apícola

10:30 Visita guiada a las Pinturas Rupestres del Abrigo de Tortosilla

10:45 Visita guiada al castillo

11:15 Vuelo Aves Rapaces, explan. de Sta. María la Mayor- Castillo.

11:30 Ponencia "Apicultura y miel en la antigüedad"

11:45 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita.

12:00 Concierto Grupo "Pitabalet" de Ayora y "Canyes i baquetes" de Moixent, fuente La Negrita.

13:00 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita.

13:00 Degustación de gazpachos ayorinos, ensanche calle Peinada.

13:15 Vuelo de aves rapaces, expla. Sta. María la Mayor- Castillo

16:00 Vuelo de aves rapaces, expla. Sta. María la Mayor- Castillo

16:15 Taller de "Traumatropo" (niños de 4 a 10 años), C.I. Apícola.

17:00 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita.

17:00 Visita guiada al Castillo

18:00 Visita guiada a la Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción

18:15 Vuelo de aves rapaces, expl. de Sta. María la Mayor- Castillo.

18:20 Taller colmenas prehistóricas (niños de 8 a 14 años) en el CIA.

18:30 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

19:00 Concierto Coral "Vicente Martí i Soler", Igl. de Sta. Mª Mayor.

19:00 «Narración teatralizada de la vida de D. Rodrigo de Mendoza, I marqués del Zenete y señor de Ayora». Asc. de Teatro Ayora.

23:00 Cierre del recinto ferial.

Viernes 13 de octubre

9:15 Visita guiada al Poblado Íbero de Castellar de Meca

9:30 Visita guiada a las Pinturas Rupestres del Abrigo de Tortosilla.

10:00 Apertura del Recinto Ferial.

10:15 Vuelo de Aves Rapaces, expl. de Sta. María la Mayor- Castillo.

10:20 Visita guiada al Centro de Interpretación Apícola

10:30 Visita guiada a las Pinturas Rupestres del Abrigo de Tortosilla.

11:30 Ponencia "La Apicultura en la actualidad" por Mª Isabel Murcia

11:45 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

12:30 Ruta Renacentista

13:00 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

13:00 Degust. gazpachos ayorinos, en el ensanche de la calle Peinada.

13:00 y 16:00 Vuelo de aves rapaces, expl. de Sta. María la Mayor- Castillo.

17:30 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

17:00 Visita guiada al Castillo

17:15 Taller de jabón artesanal de miel por Fina Carrillo en la Lonja.

18:00 Visita guiada a la Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción

18:15 Vuelo aves rapaces, expl. de Sta. María la Mayor- castillo.

18:30 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

19:00 Espectáculo "El bosque encantado" salida del CIA.

19:00 «Narración teatralizada de la vida de D. Rodrigo de Mendoza, I marqués del Zenete y señor de Ayora». Asoc. de Teatro Ayora.

19:15 Concurso de mieles claras y oscuras, en La Lonja.

23:00 Cierre del recinto ferial.

Sábado 14 de octubre

9:15 Visita guiada al Poblado Íbero de Castellar de Meca

9:30 Visita guiada a las Pinturas Rupestres del Abrigo de Tortosilla.

10:00 Apertura del Recinto Ferial.

10:15 Vuelo de Aves Rapaces, expl. de Sta. María la Mayor- Castillo.

10:20 Visita guiada al C.I. Apícola.

10:30 Visita guiada a Pinturas Rupestres del Abrigo de Tortosilla.

11:15 Visita guiada al castillo.

11:30 Demo. de elaboración de tortas de gazpachos tradicionales en la calle Peinada.

11:30 Concurso de "Platos Dulces y Salados", en La Lonja.

11:45 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita.

12:00 Ponencia "Composición nutricional de la miel y derivados" por Diana Benejama

12:15 Concierto "Big Band" por S.M. Ayorense, fuente de La Negrita.

12:30 Cata de aceite local, almazara VALLAYCO en La Lonja.

13:00 Degustación de gazpachos ayorinos, en la calle Peinada.

13:00 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

13:15 y 16:00 Vuelo de aves rapaces, expla. de Sta. María la Mayor- castillo.

16:15 Visita guiada al C.I. Apícola

17:00 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

17:15 Visita guiada al castillo.

17:30 Espec Magia en La Lonja.

18:00 Visita guiada a la Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción.

18:15 Vuelo de aves rapaces, expl. de Santa María la Mayor- castillo.

18:30 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

19:00 «Narración teatralizada de la vida de D. Rodrigo de Mendoza, I marqués del Zenete y señor de Ayora». Aso. de Teatro Ayora.

19:45 Actuación de la Asociación "Latin Love", fuente de La Negrita.

20:00 Homenaje apícola a D. José Manuel Teruel y Dña. Amalia Anaya en la Casa de la Cultura.

20:10 Sorteo Cartones de la Suerte AFADIVAC, fuente de La Negrita.

23:00 Cierre del Recinto Ferial.

Domingo 15 de octubre

9:15 Visita guiada al Poblado Íbero de Castellar de Meca

9:30 Visita guiada a las Pinturas Rupestres del Abrigo de Tortosilla.

10:00 Apertura del Recinto Ferial.

10:15 Vuelo de aves rapaces, expl. de Sta. María la Mayor- Castillo.

10:20 Visita guiada al C.I. Apícola

10:30 Visita guiada a las Pinturas Rupestres del Abrigo de Tortosilla.

10:45 Conf "La restauración del retablo barroco de a Iglesia de Sta. María la Mayor y las puertas de acceso a la población", Casa d la Cultura por D. Marcos Roca Ramón.

11:00 Visita guiada al castillo

11:00 Cata de aceite local, almazara "VALLAYCO" en La Lonja.

11:30 Demostración elaboración de tortas de gazpachos tradicionales en la calle Peinada.

11:45 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

12:30 Ponencia "Qué es una alazara de cera y cuál era su funcionamiento en época medieval" por Frederic Aparisi.

13:00 Degustación de gazpachos ayorinos, en la calle Peinada.

13:00 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

13:30 y 16:00 Vuelo de aves rapaces, explanada de Sta. María la Mayor.

16:20 Visita guiada al C.I. Apícola.

16:45 Visita guiada "Ruta Street Art".

17:00 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

17:30 Visita guiada al castillo.

17:45 Sorteo "Cartones de la Suerte" AFADIVAC, en la Negrita.

18:00 Visita guiada a la Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción

18:30 Demostración directo del corte de la miel, fuente La Negrita

19:00 Concierto de música a cargo de Román de Urrutia, en la Iglesia de Sta. María La Mayor.

19:00 «Narración teatralizada de la vida de D. Rodrigo de Mendoza, I marqués del Zenete y señor de Ayora». Asociación de Teatro Ayora.

19:30 Actuación grupo de bailes tradicionales "Ira Chacha" de Ayora, en La Negrita.

20:00 Entrega de premios del concurso de mieles y platos elaborados con miel, en la fuente de La Negrita.

20:15 Acto de clausura.

20:25 Castillo de fuegos artificiales.

23:00 Cierre del recinto ferial.



LA FERIA DE LA MATANZA DE ZARRA 2023, GASTRONOMÍA Y FIESTA LOCAL PARA LOCALES Y VISITANTES

Los próximos 27, 28 y 29 de octubre se celebra en Zarra la Feria de la Matanza, la máxima expresión gastronómica-festiva de la localidad.

Esta fiesta se realiza en honor a la matanza del cerdo tradicional, la cual se realizaba antaño y que ahora se revive en esta feria a modo de representación, y lo que sería una matanza en una casa tradicional local.

Este evento seguirá una programación de tres días en los que tendrá lugar todo tipo de actividades de tipo gastronómica, lúdica y cultural. La Feria de la Matanza de Zarra 2023,

Gastronomía y fiesta local para locales y visitantes

Los próximos 27, 28 y 29 de octubre se celebra en Zarra la Feria de la Matanza, la máxima expresión gastronómica-festiva de la localidad.

Esta fiesta se realiza en honor a la matanza del cerdo tradicional, la cual se realizaba antaño y que ahora se revive en esta feria a modo de representación, y lo que sería una matanza en una casa tradicional local.

Este evento seguirá una programación de tres días en los que tendrá

LA XX CAMPAÑA DE CONCIERTOS MUSICALES DE LA COMUNIDAD VALENCIANA REÚNE A ZARRA Y JARAFUEL EN UN CONCIERTO CONJUNTO

El domingo 1 de octubre, la Unión Santa Ana de Zarra recibe a la Sociedad Musical "Filarmónica de Jarafuel", en Zarra, para realizar el concierto perteneciente a la Campaña de Intercambios Musicales, en su XX edición.

Esta actuación en conjunto tendrá lugar en la Casa de la Cultura, a las 11:30 horas.

Entre otras corporaciones musicales que componen este entramado, este evento está organizado por la Federación de Sociedades Musicales de la Comunidad Valenciana, la cual asegura que el objetivo de estos conciertos, que se realizan en una larga serie de localidades durante

todo el año, es la promoción musical e interrelación entre las diferentes agrupaciones de las entidades que participan.

De esta forma, esta se convierte en una oportunidad para, además de hacer reunión con otros músicos de localidades próximas, para hacer disfrutar a todos los asistentes que se acerquen al evento.



lugar todo tipo de actividades de tipo gastronómica, lúdica y cultural.

Como viene siendo tradicional, la parte estrella de la feria es la zona gastronómica, donde se puede degustar la comida tradicional de la zona como son los gazpachos, paellas, dulces tradicionales y todos los productos derivados del cerdo.

Complementando a la celebración, no está demás hacer hincapié en la oportunidad de realizar las visitas guiadas que presenta Zarra, las cuales no se dejan de ampliar y renovar, así como actuaciones en directo, exposiciones, y actividades para toda la familia.

Para este año, ya se organiza la comida popular, así como la realización de bailes tradicionales, pasacalles de la Unión Musical Santa Ana, tardeos, y su mercadillo artesano, además de la disposición una pequeña granja.

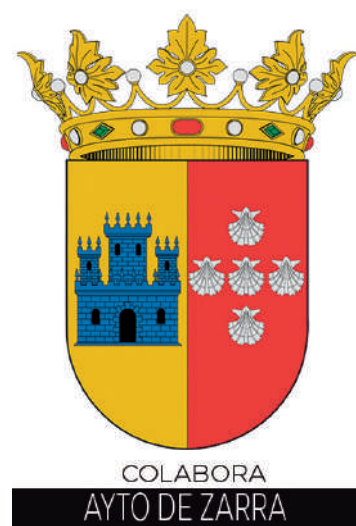
Sin duda, una de las fiestas más marcadas, visitadas y conocidas de la localidad de Zarra.

Como viene siendo tradicional, la parte estrella de la feria es la zona gastronómica, donde se puede degustar la comida tradicional de la zona como son los gazpachos, paellas, dulces tradicionales y todos los productos derivados del cerdo.

Complementando a la celebración, no está demás hacer hincapié en la oportunidad de realizar las visitas guiadas que presenta Zarra, las cuales no se dejan de ampliar y renovar, así como actuaciones en directo, exposiciones, y actividades para toda la familia.

Para este año, ya se organiza la comida popular, así como la realización de bailes tradicionales, pasacalles de la Unión Musical Santa Ana, tardeos, y su mercadillo artesano, además de la disposición una pequeña granja.

Sin duda, una de las fiestas más marcadas, visitadas y conocidas de la localidad de Zarra.



II FESTIVAL PRISMÁTICA EN ZARRA, ARTE EN CADA RINCÓN DEL VALLE

Zarra celebra la segunda edición de Prismática, el festival de danza en el entorno rural. Con la misión de descentralizar la cultura y conquistar nuevos públicos, los días 21, y 22, Zarra se convierte en el epicentro de la danza, con la participación de compañías como Cristina Cabo, Danseu-vos, Jacob Gomez, Marea Danza, Eyas Dance Company, Antes Collado, Migrodanza y Fil d'Arena.

Además, los asistentes podrán participar en diversos talleres, entre ellos, serigrafía, clases de salsa-contemporánea y estatic dance. También habrá actuaciones de grupos de danza locales, actividades participativas para la comunidad y una comida popular en la plaza de Zarra, tanto sábado

como domingo. La noche del 22 de octubre se cerrará con un concierto y sesión de DJs.

Es un evento inclusivo y de acceso gratuito, abierto a todas las personas que busca la unión a la celebración de la danza y la cultura, una experiencia única en el Valle de Ayora-Cofrentes, cuyos vecinos y vecinas están invitados a participar.



compra tus entradas anticipadas en www.entradaonline.es o desde la app en tu móvil [app iv.revistalocal](http://app.iv.revistalocal)





COLABORA
AYTO. DE JARAFUEL

LA ESCUELA COMARCAL DE MÚSICA "EL VALLE" COMIENZA EL CURSO CON NOVEDAD; LA APERTURA DE UN AULA DE MÚSICA MODERNA DIRIGIDA POR JORGE LARIO

La Escuela Comarcal Música «El Valle» comienza su andadura en el curso 2023 - 2024 con fuerzas renovadas y mucha ilusión, creciendo en número de alumnos, que ronda ya los 150, y con nuevos retos como el concurso de jóvenes intérpretes, su tradicional y campamento y más sorpresas a lo largo del año.

Como nos cuenta la directiva, la escuela cuenta con una plantilla de 10 profesores Titulados Superiores en cada uno de los instrumentos y con los más modernos recursos educativos, como es el Aula Virtual de Música.

En este nuevo curso no faltarán sus características audiciones de Halloween, Carnavales, Fallas, entre otros, donde los alumnos recorren las calles de su localidad amenizando cada una de las fechas señaladas en el calendario.

Una de las novedades de este curso es la ampliación de su oferta educativa, con la apertura de una nueva aula de música moderna, que estará dirigida por el ex guitarrista de Revólver y productor musical Jorge Lario.



El formato del aula consistirá en encuentros de fin de semana una vez al mes, donde se realizarán clases individuales, clases teóricas de introducción a la nomenclatura de música moderna, y combos, donde los alumnos tocarán en conjunto.

En esta aula se impartirán clases de guitarra acústica, eléctrica, bajo eléctrico, viento, teclados y batería.

También, está prevista la celebración de pequeñas actuaciones en locales y lugares emblemáticos de las diferentes localidades donde está instaurada la Escuela de Música, Cofrentes, Jalance, Zarra y por supuesto su sede, Jarafuel.

Cabe destacar, como nos señala la escuela, que se va a implementar un proyecto con los más mayores que en breve verá la luz, en la que los niños también tendrán un papel

importante, desarrollando la empatía y la labor social, tan necesarias en este momento.

Para la escuela, este es un paso más en su misión de dar una oferta global a nivel musical para todo el Valle, enfocada a todo tipo de música, edades y gustos. Su objetivo es que cada alumno crezca a nivel personal y como músico. Cada nuevo inicio de curso es una nueva oportunidad y experiencia para dar comienzo a lo que más les gusta, la música.

LA CULTURA DE OTOÑO LLEGA A JARAFUEL

"Me estás volviendo loco"

El próximo sábado, 7 de octubre, el Teatro Municipal de Jarafuel recibirá la función "Me estás volviendo loco", comedia de más de hora y media de Siete Comediantes.

La obra: "Me estás volviendo loco", es una divertida comedia en donde: Un marido celoso tiende una trampa. Hay una herencia, un cuñado delincuente, una criada enamorada de un gorrón y un crimen del que nada descubriremos hasta el final de la trama. Defiende la igualdad entre sexos y va contra del machismo.



Vertedero, concienciación y arte

El sábado 13 Oct., tendrá lugar, en el Centro Sociocultural la Olivarrera de Jarafuel, el espectáculo "Vertedero", de la compañía Disparatario. La obra se dirige al público familiar: "Vertedero" es una obra de teatro infantil que combina un paseo por la música clásica con un trabajo corporal minucioso", asegura la compañía.



La obra: Conscientes de que hay que hacer algo con los plásticos que se acumulan en los vertederos y en el mar, un grupo de bichos (mariquita, gusano, abejorro y erizo de mar) van a vislumbrar que entre todos y todas podemos hacer un mundo mejor.

VIVE HYUNDAI, EL SERVICIO DE ALQUILER DE VEHÍCULO DISPUESTO EN JARAFUEL

Una novedad que entrama una forma de independencia, eficacia y movilidad eficiente. El pasado 12 de septiembre, se presentaba, en el centro sociocultural la Olivarrera de Jarafuel, la puesta en alquiler de un coche compartido en la localidad, "VIVE Hyundai". Junto con el coche, la compañía también instala un punto de carga en el municipio para que el vehículo siempre esté listo para su uso.

La idea es facilitar los desplazamientos de los vecinos y vecinas que no dispongan de vehículo propio.

El alquiler del vehículo, es por horas y se hará a través de una App para que quienes lo precisen, puedan ver cuándo estará disponible y puedan reservarlo para su fecha deseada. Se trata de un servicio totalmente digital, limitando las reservas a 24h y acotando los desplazamientos dentro de un radio de hasta 170 kilómetros.

El lanzamiento de esta novedad ha

sido de forma eficiente, ya que se trata de un coche 100% eléctrico que lleva la movilidad sostenible al mundo rural. De esta forma, Hyundai refuerza su compromiso con el medioambiente, apostando por la humanización de la movilidad en la localidad.

Cabe destacar que Hyundai imparte pequeños talleres de formación, para aprender a usar la aplicación, incluso cederá teléfonos móviles de uso compartido para facilitar la conectividad de aquellos que no dispongan de uno.

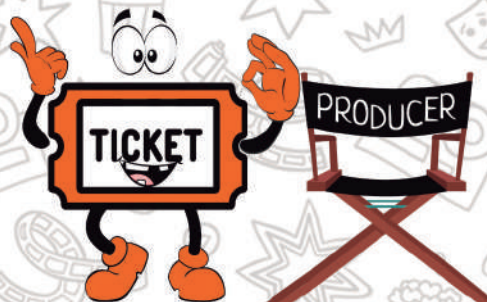
Esta novedad encarna el acercamiento de la digitalización y la comodidad a la llamada "España Rural", como asegura la compañía promotora de esta iniciativa.



SI ORGANIZAS EVENTOS
ERES PROMOTOR
CONTACTA CON NOSOTROS
TOMA EL CONTROL SIN GASTOS ADICIONALES

entradaonline.es

info@ocicom.es
960 053 574



ENTRADAS Y CONTROL DE Aforo
GESTIÓN PROPIA Y PERSONALIZADA
todo tipo de eventos y sesiones
tarifas y precios múltiples, mesas, vips, promociones...
entradas, salidas, guardarropia, venta productos extras
formas de pago: tarjeta, bizum...
VENTA ONLINE Y TAQUILLA sin límite de PDV
INFORMES previos y posteriores **BUSINESS INTELLIGENCE**
Homologados por el **ICAA**
ENTRADAS
con y sin numeración
venta por grupos
lista invitados
ADAPTADO A TU WEB

ADECUACIÓN Y ARREGLO DE VARIOS ESPACIOS EN LAS SALINAS DE SAN JAVIER.

Las Salinas de San Javier, en Cofrentes, estrenan nueva cara. Se trata de un enclave de gran atractivo histórico y natural de la localidad, así como uno de los recursos de gran atractivo paisajístico, el cual presume ahora de una nueva adecuación de acceso al mismo.

Como traslada el Ayuntamiento de la localidad, fue el año pasado cuando se iniciaron los trabajos, todo con el fin de poner en valor este espacio icónico de extracción de la sal. Así, señala que gracias a las ayudas de los Fondos de Compensación para los Parques eólicos del IVACE, se ha podido llevar a cabo la reforma.

Entre otras, se ha llevado a cabo una adecuación del almacén como centro de interpretación, dotándolo de materiales que permiten la didáctica a grupos. También se han arreglado dos de las eras de desecación, con la finalidad de poder usarlas tras tramitar la extracción de agua.

Cofrentes ha contado con una ayuda de 43.912, 00€. El consistorio asegura que ahora, la nueva edificación no solo permite conocer de qué manera se extraía la sal y la historia de su actividad. Ahora también se acerca más a la flora, la fauna y la formación geológica asociada a este tipo de terreno.

Se trata de un lugar importante para la cultura cofrentina, donde hubo explotación de sal hasta la década de los 90, del cual también se conoce que cuya producción y comercialización de la sal en Cofrentes se remonta hasta el Siglo XVI.



CONVOCA EL VIII CONCURSO DE FOTOGRAFÍA CON EL QUE SE ELABORARÁ EL CALENDARIO MUNICIPAL DE 2024

La fecha límite de entrega es el 7 de noviembre a las 14 horas.

Lo organiza como cada año la concejalía de Turismo de la localidad.

Bases del Concurso:

- 1.- Temática: Se aceptará cualquier fotografía referente a Cofrentes y entorno; paisajísticas, gastronómicas, de tradiciones o costumbres, de patrimonio...
- 2.- Podrán presentarse 5 fotos como se desee en blanco y negro, sepia o en color. Deberán estar en formato digital, tamaño mínimo de 1MG.
- 3.- Se deberán entregar en la Oficina de Turismo, en horario de 8:00 horas a 14:00 horas o al correo electrónico turismo@cofrentes.es, cumplimentando los datos de la solicitud y añadiendo una breve explicación de la fecha, lugar y motivo de la fotografía.
- 4.- Las fotografías serán valoradas y seleccionadas por el Ayuntamiento.
- 5.- Todas las fotografías presentadas al concurso quedarán a disposición y uso del Ayuntamiento. Los participantes autorizan el uso de ellas en la web municipal y redes sociales con fines de promoción o en cualquier otra publicación generada por el Ayuntamiento.
- 6.- Las fotografías presentadas no pueden haber sido publicadas anteriormente en ningún soporte profesional, con la excepción de redes sociales de uso personal.
- 7.-Premios:
 - Habrá un detalle para todos los participantes.
 - Cada foto seleccionada será premiada con 60 €.
 - Se hará pública la selección y la entrega de premios el domingo día 3 de diciembre en el ayuntamiento a las 13:00h.
 - El periodo de participación queda abierto hasta el 29 de octubre de 2023.

Concejalía de Turismo.



maher
ELECTRODOMÉSTICOS
www.electronicamaher.com

Electrodomésticos Antonio Martínez

C/. Poeta Herrero, 22 · Tel. 96 230 41 64 · Sólo 644 381 994

elecantonio@telefonica.net

46340 **REQUENA** (Valencia)



MÁS DEL 80% DE LAS COMUNIDADES DE REGANTES DE LA JUNTA CENTRAL DE USUARIOS SE ACOGE A LA SOLICITUD AGRUPADA DE SUBVENCIONES DEL PERTE DE DIGITALIZACIÓN DEL CICLO DEL AGUA

Más del 80 por ciento de las comunidades de regantes integradas en la Junta Central de Usuarios de la Masa de Agua Subterránea Requena-Utiel se ha acogido a la solicitud conjunta que va a presentar la Junta Central para acceder a las subvenciones para el regadío contempladas en el PERTE de Digitalización del Ciclo del Agua, impulsado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO).

En estos momentos, desde la Junta central se está perfilando la agrupación de las diferentes comunidades de regantes y usuarios que van presentar la solicitud conjunta, y se les está ayudando a recopilar la documentación necesaria para preparar las memorias y solicitudes pertinentes.

El pasado 2 de agosto de 2023, se publicaron en el BOE las bases para las ayudas PERTE para la digitalización de comunidades de usuarios de agua para regadío. Y el 8 de agosto se aprobó en Junta de Gobierno la participación en dichas ayudas por parte de la Junta Central de Usuarios, como organismo que engloba a diferentes usuarios. Por lo que se procedió a convocar a todos los usuarios de la Junta Central para informarles de las ayudas y la conveniencia de solicitarlas de forma agrupada.

La primera convocatoria de subvenciones para la digitalización del regadío tiene por objeto subvencionar aquellos proyectos que contribuyan a la consecución de los objetivos generales de la Componente 5, Inversión 3 (C5.I3) «Transición Digital en el sector del agua», del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, de acuerdo con la normativa reguladora del Mecanismo de Recuperación y Resiliencia y del Plan de Recuperación a nivel europeo y nacional.

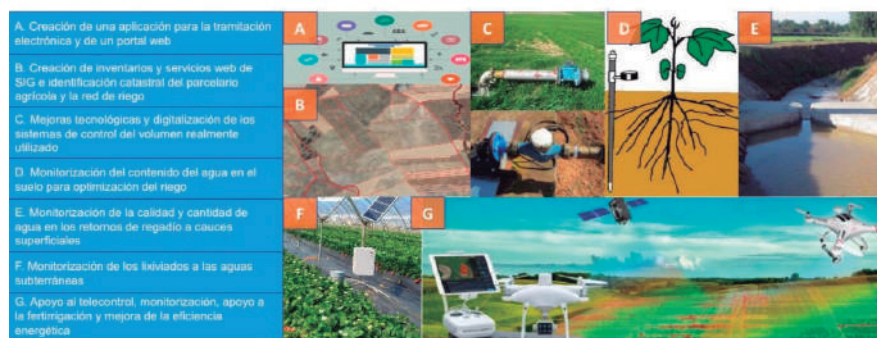


Los objetivos específicos que deben cumplir los proyectos para poder recibir las ayudas son los siguientes:

1. Mejora en el conocimiento de los usos del agua en el regadío y de la transparencia en la gestión administrativa del agua.
2. Mejora en el conocimiento de las pérdidas de agua en las explotaciones de regadío.



SOLUCIONES DIGITALES



3. Mejora en el empleo del agua en las explotaciones de regadío.
4. Mejora en el empleo de fertilizantes y plaguicidas.
5. Mejora en la eficiencia energética en las explotaciones de regadío y, en general, en la productividad de las mismas.

Entre los proyectos para los que va a solicitar subvención la agrupación de comunidades de regantes integradas en la Junta Central, destacan la creación de un software con tecnología SIG (Sistema de Información Geográfica); la instalación de contadores volumétricos en captación del dominio público hidráulico; colocación de sondas de humedad en los cultivos; sistemas telemáticos de control remoto; sistemas de gestión energética eficiente para bombas y motores; placas solares fotovoltaicas para estaciones de bombeo; lisímetros para comprobar la calidad del agua que se consume y que se vierte a los acuíferos; estudios de fertirrigación para riego por goteo; cambio de contadores analógicos a contadores inteligentes con emisores de pulsos y sistema de telecontrol a distancia; software para controlar todo el sistema de riego de la comunidad de regantes, programas de Inteligencia Artificial aplicada al riego, estaciones meteorológicas...

El Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PERTE) de Digitalización del Ciclo del Agua que impulsa el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO), y está financiado con los fondos Next Generation de la Unión Europea, supone una herramienta para transformar y modernizar los sistemas de gestión del agua, tanto en el ciclo urbano como en el regadío y la industria.

Las entidades beneficiarias son las comunidades de usuarios de agua para el regadío, las comunidades de usuarios de aguas subterráneas, las comunidades generales de usuarios de agua para regadío, las juntas centrales de usuarios de agua para regadío y las asociaciones o federaciones constituidas por los beneficiarios ya mencionados.

- Se financiarán con carácter general proyectos de 100.000 euros a 2 millones de euros, hasta un total de 100 millones de euros de presupuesto.
- Las ayudas otorgadas se instrumentarán como subvención de un porcentaje de los gastos subvencionables hasta el 100 % de los mismos.
- El periodo de ejecución de las actuaciones subvencionadas en esta convocatoria estará comprendido entre el 22 de marzo de 2022 y el 30 de junio de 2026.
- El plazo para la presentación de solicitudes finaliza el 13 de diciembre de 2023.
- La ayuda se articula en torno al Catálogo de Soluciones de Digitalización del Regadío, con siete componentes:



Junta Central de Usuarios Masa de Agua Subterránea REQUENA UTIEL

EL ALCALDE DE VENTA DEL MORO SERÁ EL NUEVO PRESIDENTE DE LA MITV

La Mancomunidad del Interior Tierra del Vino (MITV) celebró el pasado mes de septiembre la sesión de pleno en la que se llevó a cabo el acto de constitución de la nueva Corporación, surgida tras las elecciones locales del pasado mes de mayo, y la elección del presidente de la entidad durante el próximo mandato.

En la sesión, se constituyó la nueva Corporación de la Mancomunidad del Interior con la presencia de los representantes de los municipios mancomunados: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Chera, Fuenterrobles, Requena, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.



Por su parte, se aprobó por unanimidad la candidatura presentada por Luis Francisco López Yeves, quien tomó posesión como presidente.

Luis Francisco, alcalde del municipio de Venta del Moro durante 12 años (3 legislaturas y empezando la 4ª) ha agradecido públicamente el trabajo de sus predecesores, destacando la importante labor que se realiza desde la Mancomunidad del Interior para el fortalecimiento de la comarca.



La nueva Corporación queda conformada de la siguiente manera:

•**Camporrobles:** Faustino Pozuelo Ferriz y Ernesto Fernández Pardo

•**Caudete de las Fuentes:** Vanesa López Guijarro y Marisol Pérez García

•**Chera:** Alejandro Portero Igual y Manuel Gisbert Muñoz

•**Fuenterrobles:** Adrián Álvarez Díaz y Gema Marín Palomares

•**Requena:** Rocío Cortés Grau y Alejandro Hernández Pardo

•**Sinarcas:** María José Clemente Ramírez y Sebastián Carlos Mancebo Hernández

•**Utiel:** Ricardo Gabaldón Gabaldón y Aitor Iniesta Ortiz

•**Venta del Moro:** Luis Francisco López Yeves (presidente) y Begoña Ruiz Blasco

•**Villargordo del Cabriel:** Galo Valle García y Jorge García Viana



COLABORA
AYTO DE VENTA DEL MORO

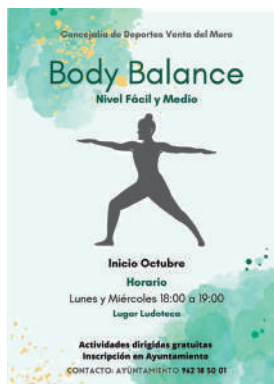
ACTIVIDADES GRATUITAS EN VENTA DEL MORO Y JARAGUAS

Desde la Concejalía de Deportes de Venta del Moro nos informan de diversas actividades gratuitas que se van a ofrecer por parte del Ayuntamiento.

Entre ellas podemos encontrar:

•Body Balance:

un entrenamiento creado por Les Mills que, de forma coreografiada, mezcla el Yoga, el Tai Chi y el Pilates. Además, ayuda mucho a la tonificación y tiene múltiples beneficios: Mejora la flexibilidad, la fuerza y aporta una sensación general de bienestar en todo el cuerpo. (lunes y miércoles de 18 a 19 h en la Ludoteca).



•Gimnasia de Mantenimiento:

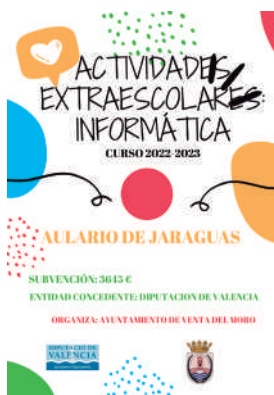
un método de trabajo de bajo impacto que ayuda a fortalecer la fuerza, la resistencia y la flexibilidad mediante múltiples ejercicios. Una excelente oportunidad para hacer ejercicio y mejorar la salud (lunes y miércoles de 9h- 10 h y de 10h a 11h en la Casa de la Cultura).



•Informática en el Aulario de Jaraguas

para estar al día de las nuevas tecnologías tan necesarias hoy en día para todo.

Para más información, ponerse en contacto con el Ayuntamiento.



COMIENZAN LAS CLASES EN LA ESCUELA DE MÚSICA DE VENTA DEL MORO

La Escuela de Música de Venta del Moro comienza este mes de octubre un nuevo curso con actividades dirigidas a todo tipo de personas sin importar la edad (desde los 2 a los 99 años).

Entre las materias que se van a trabajar, destacar las clases de jardín musical para los más pequeños. Un taller diseñado para que los niños de entre 2 y 5 años se inicien en la música, interactuando y disfrutando de ella en grupo y con actividades dinámicas adaptadas a la edad madurativa de cada niño/a.

Por otra parte, la Escuela ofrece clases de iniciación a la música, preparatorios, lenguaje musical para saber interpretar las notas, ritmos, aprender a tocar un instrumento, formar parte de una banda o conjunto...en resumen, ¡un conjunto de actividades llenas de valores y mucha diversión!

Más información: para la Escuela de Música (Diego): 680.917.612; para Jardín Musical (Almudena): 618.232.903.

¡DATE PRISA, QUE COMIENZAN ESTE MES DE OCTUBRE!



ITV MÓVIL AGRÍCOLA EN VENTA DEL MORO Y ALDEAS

Estas son las próximas fechas de los meses de octubre y noviembre que hay que tener en cuenta para quien necesite pasar la ITV móvil Agrícola en todo el municipio (Venta del Moro y Aldeas):

•**Venta del Moro: 26, 27 y 30 Oct.** de 08:30 a 13:00 h. en la Ada del Deporte (entrada al pueblo).

•**Las Monjas: 7 y 8 de noviembre** de 08:15 a 13:15h en la Cooperativa Agrícola.

•**Casas de Moya: 24 de octubre** de 08:30 a 13:00 h en la Cooperativa (junto a la báscula)

•**Casas de Pradas: 25 de octubre** de 08:30 a 13:00 h en el Centro Social (cubierta de estacionamiento)

•**Casas del Rey: 2 de noviembre** de 08:30 a 13:00 h en Calle Reina.

•**Los Marcos: 3 de noviembre** de 08:30 a 13:00 h en la Plaza

•**Jaraguas: 20, 21, 22 y 23 de noviembre** de 08:30 a 12:30 h en la Cooperativa Agrícola (báscula).





COLABORA
AYTO DE CAMPORROBLES

CURSOS DE CIUDADANÍA DIGITAL EN CAMPORROBLES

Del 23 al 27 de octubre se van a impartir 3 cursos de ciudadanía digital en Camporrobles, con el objetivo de conseguir que la tecnología esté al alcance de todos.

La fecha límite de inscripciones es el 6 de octubre. Puedes apuntarte en el Ayuntamiento de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas.

Los cursos serán los siguientes:

TU DÍA A DÍA DESDE EL MÓVIL

Que nos ayudará a aprender competencias digitales aliadas en la vida personal, social y profesional, así como, inicio en el manejo de los SMARTPHONE desde aplicaciones de comunicación o también, habilidad a la hora de utilizar fotos, videos o configurar el correo electrónico.

REALIZA TUS GESTIONES DESDE CASA

Nos enseñarán la tecnología activa que podemos realizar desde casa, identificación a través del certificado digital, DNI electrónico, cl@vePIN y autofirm@. Además, ayudarnos a descargarnos informes como la Vida Laboral, documentos de la Seguridad Social y otros trámites.

HERRAMIENTAS PARA CREAR TUS PROPIOS CONTENIDOS DIGITALES.

En este curso aprenderemos a hacer la creación de contenido digital a través de aplicaciones tan conocidas como Canva, Photoshop o Final Cut para la creación de videos.

El grupo deberá estar formado por un mínimo de 8 alumn@s y un máximo de 12.

Cursos ciudadanía digital en Camporrobles
LA TECNOLOGÍA AL ALCANCE DE TODOS

Fecha límite de inscripciones:
6 de OCTUBRE DE 2023
Apuntarse Lunes a Viernes en las oficinas del Ayuntamiento de 9 a 14h

1 TU DÍA A DÍA CON EL MÓVIL
Inicio en el manejo de los smartphone como se conecta, manejo de aplicaciones de comunicación, habilidad de fotos y videos, configurar el e-mail, protección del dispositivo móvil
De 9:00h a 13:00h

2 REALIZA TUS GESTIONES DESDE CASA
Tecnología actual día a día
Identificación mediante
Certificados digitales (D.N.I., cl@ve pin, Autofirm@)
Administración Electrónica (Seguridad Social, Vida Laboral y otros trámites)
Participación en plataformas y seguridad
Mañana o tarde

3 HERRAMIENTAS PARA CREAR TUS PROPIOS CONTENIDOS DIGITALES
La comunicación digital.
Herramientas de Diseño Gráfico (Canva, Adobe Photoshop e Illustrator)
Herramientas de Edición de Video (Final Cut Pro y Adobe Premier Pro)
Contenido de Redes sociales y sitios Web
Mañana o tarde

El grupo debe estar formado por mínimo de 8 alumnos y un máximo de 12.

CAMBIO EN LA RESERVA DE LAS PISTAS DEPORTIVAS

El Ayuntamiento de Camporrobles informa que, a partir de esta temporada, para reservar las pistas deportivas hay que dirigirse a la regencia del Bar Campo de Fútbol.

Se podrá reservar para jugar el mismo día, siempre y cuando se avise con antelación a María (Bar Campo de Fútbol)

La cantidad por el uso de las pistas se le abonará a ella misma en efectivo. Para Más información:

- Oficinas del Ayuntamiento de Camporrobles en horario de 9:00h a 14:00h
- Bar Campo de Fútbol, por las tardes con los entrenamientos o fines de semana

RESERVA DE PISTAS DEPORTIVAS TEMPORADA 2023/2024

DESDE EL DÍA 1 DE SEPTIEMBRE DE 2023, LA RESERVA DE PISTAS DEPORTIVAS SE LLEVARÁ DESDE LA REGENCIA DEL BAR DEL CAMPO DE FÚTBOL.

SE PODRÁ RESERVAR PARA EL MISMO DÍA SIEMPRE Y CUANDO AVISE CON ANTELACIÓN A MARÍA (BAR CAMPO DE FÚTBOL)

PRECIO POR PISTA	
	CON LUZ SIN LUZ
FRONTÓN (1H JUEGO)	5€ 2€
TENIS (1H JUEGO)	2€ 2€
PADEL (90MIN JUEGO)	6€ 3€

Ayuntamiento de Camporrobles
Camporrobles
«Vive lo auténtico»

ESCUELA DE KARATE CLUB YOSHITAKA CAMPORROBLES

ANIMATE A REALIZAR UN DEPORTE Y A LA VEZ, UN ARTE MARCIAL!!!

CUATRO RAZONES PARA PRACTICAR KARATE

1. Mejora tu salud y tu estado de ánimo.
2. Desarrolla tu disciplina y tu concentración.
3. Mejora tu resistencia y tu fuerza.
4. Desarrolla tu espíritu y tu carácter.

CLASES ESPECIALIZADAS PARA TODAS LAS EDADES (NIÑOS A PARTIR DE 3 AÑOS)

ESCUELA DE KARATE CON MÁS DE 31 AÑOS DE EXPERIENCIA

CLASES IMPARTIDAS POR PROFESORES DEL CLUB YOSHITAKA, TITULADOS COMO ENTRENADORES DEPORTIVOS DE III NIVEL POR LA REAL FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE KARATE

LUGAR: DOJO PATRONATO MUNICIPAL DE CAMPORROBLES
HORARIO: LUNES Y MIÉRCOLES
TELÉFONO DE CONTACTO (669.040.753)

ESCUELA DE FÚTBOL C.D. CAMPORROBLES FEMENINO

HORARIOS:
INICIACIÓN:
-Martes de 16:00h a 17:00h ¡Ven a probar gratis!

ALEVIN:
-Miércoles de 17:00h a 18:30h
-Viernes de 16:15h a 17:30h ¿Estás lista para unirse al equipo?

INFANTIL:
-Martes de 17:00h a 18:30h
-Jueves de 17:00h a 18:30h Matrícula GRATIS temporada 23/24

CADETE:
-Martes de 17:00h a 18:30h
-Viernes de 19:00h a 20:30h Fútbol para todas las edades

AMATEUR:
-Martes de 17:00h a 18:30h
-Viernes de 19:00h a 20:30h Entrenadores titulados

616864769

C.D. CAMPORROBLES
Quieres formar parte de la familia? ANIMATE y apuntate con nosotros.

CATEGORÍAS:

MASCULINO	FEMENINO
-INICIACIÓN (NACIDOS 2018)	-INICIACIÓN (NACIDAS 2015-2017)
-PREBENJAMIN (NACIDOS 2016-2017)	-BENJAMIN / ALEVIN (NACIDAS 2012-2014)
-BENJAMIN (NACIDOS 2014-2015)	-INFANTIL (NACIDAS 2010-2011)
-ALEVIN (NACIDOS 2012-2013)	-CADETE / JUVENIL (NACIDAS 2005-2009)
-INFANTIL (NACIDOS 2010-2011)	-AMATEUR (NACIDAS A PARTIR 2005)
-CADETE (NACIDOS 2008-2009)	
-JUVENIL (NACIDOS 2005-2007)	

+INFO: PACO (FETI) - 616864769
RODRIGO (HASC) - 606796267

3 LIGAS CONSEJADAS ESTE AÑO
ENTRENADORES TITULADOS
DESPLAZAMIENTOS EN BUS

CLASES DE YOGA

Lunes y miércoles de 19:00 a 20:15

A partir de octubre

Si estás interesado ponte en contacto con:
PACO: 616 86 47 69

Ayuntamiento de Camporrobles
Concejalía de deportes

garper
CLIMATIZACIÓN

C/. del Textil, 39 - P. I. El Romeral - REQUENA - 962 302 461 - www.gar-per.com

ECO-SOLUCIONES
en aerotermia,
climatización y
refrigeración

SEÑORA

¿NO COBRA ninguna PENSIÓN?

¿Tiene más de 65 años?

¿NUNCA HA COTIZADO a la Seguridad Social?

¿NO tiene suficiente COTIZACIÓN PARA JUBILARSE?

¡Ahora puede tener una pensión de más de 6.784€ al año!

MARGARITA IRANZO Y ASOCIADOS: La respuesta a sus dudas sobre pensiones

Durante más de 30 años Margarita Iranzo y asociados se ha consolidado como uno de los mejores especialistas en todo tipo de prestaciones (jubilaciones contributivas y no contributivas, incapacidades, pensiones del extranjero, etc.), asesorando a sus clientes tanto en la vía administrativa como en la judicial.

**¿Qué hacer cuando tenemos ya más de 65 años?
¿Podemos jubilarnos? ¿Cuándo?**

Hoy veremos el caso de ese grupo de personas que no tienen cotización suficiente para acceder a obtener una jubilación o que sencillamente nunca cotizaron, como les ha ocurrido a muchas amas de casa. En estos casos al llegar a la edad de la jubilación, ¿qué se puede hacer?

Para estas personas, para que no queden desamparadas, se crearon las llamadas pensiones no contributivas en el marco de la Ley General de la Seguridad Social. Y, si cumplen los requisitos, podrían jubilarse a los 65 años. Estas pensiones no contributivas le ofrecen en estos casos una prestación económica de hasta 484,57€ mensuales (más dos pagas extraordinarias), una cartilla sanitaria con asistencia médica y

farmacéutica gratuita y una serie de servicios complementarios. El importe de esta pensión puede llegar a los 6.784 euros al año, cantidad que puede aliviar las precarias economías de las personas mayores.

¿Qué requisitos necesita cumplir una persona para poder optar a esta pensión?

Hay que tener 65 años y no cobrar pensión de ningún tipo, que en el caso de estar casada la única pensión que se perciba sea la del marido. Cada unidad familiar es distinta, se dan muchas circunstancias diferentes; matrimonios solos, matrimonios con hijos solteros o separados, señoras que viven solas, etc.

¿Quiere saber si tienes derecho al cobro de pensión sin haber cotizado?

Dado que cada caso es diferente hay que evaluar cada situación en concreto y ver sus posibilidades. Puede contactar con nosotros y pedir cita, estudiaremos su caso en particular sin ningún compromiso.

Le recordamos que no cobramos las visitas.



MARGARITA IRANZO

GRADUADO SOCIAL COLEGIADO Nº. 656
CORREDOR DE SEGUROS DGS VP-1998-054



www.margaritairanzo.com

C/CANÓNIGO MUÑOZ, 23 - UTIEL

96 217 16 05 Llámenos, consultas gratuitas



COLABORA

AYTO DE VILLARGORDO DEL CABRIEL

VILLARGORDO DEL CABRIEL CELEBRA SU ROMERÍA A LA VIRGEN DE TEJEDA Y VISITA GARABALLA

Como marca la tradición, el mes de septiembre viene marcado en Villargordo del Cabriel por la celebración de la festividad de la Virgen de Tejeda. Entre sus actos principales cabe destacar la procesión y la romería.

Dicha Romería con la Virgen, conocida como la de los «caridaeros» (nombre que recibían desde antaño los que repartían las tortas o caridás) discurrió, primeramente, por el pueblo y, posteriormente, por los parajes de la localidad hasta el Cerro de la Cabeza, donde, tras la misa, disfrutaron de una buena comida campestre y los posteriores bailes al son del repertorio de la Unión Musical de San Roque.

Tras la festiva jornada, el peregrinaje formado por la Cofradía de la Virgen de Tejeda, colaboradores, «caridaeros y caridaeras», organizadores y público en general, llegó hasta la iglesia del pueblo donde se ovacionó a la Santísima Virgen de Tejeda.

Villargordo del Cabriel comparte esta festividad y

lo que unos días antes, concretamente el 7 de septiembre, villargordeños y villargordeñas se acercaron para celebrar la Ofrenda de Flores.

Asistieron al evento, como representantes de este municipio, el alcalde, Galo Valle García; las Reinas de las Fiestas 2023, Diana y Vera Hernández Zomeño; la dama de honor, Irene Olivera García; la dama infantil Laia Toro Zomeño con María Victoria Zomeño y D. Carlos García Esteban, párroco del pueblo, que encabezaba la comitiva.



devoción a la Virgen de Tejeda con el pueblo conquense de Garaballa, por

LÁSER COMBAT

TerritorioJovenTV, el departamento de juventud de la Mancomunidad del Interior Tierra del Vino, organizó con la colaboración del Ayuntamiento de Villargordo, una actividad muy novedosa el pasado 23 de septiembre: un Láser Combat, donde no faltaron momentos de risas y diversión.

“Láser Combat” es un juego que simula un combate entre dos equipos, en un entorno seguro y dinámico, controlado por un árbitro, donde los impactos son inocuos y tampoco manchan.

El objetivo del juego es conseguir puntos para el propio equipo, alcanzando con los disparadores de infrarrojos los dispositivos receptores de los rivales.

Sin duda la actividad resultó toda una experiencia llena de emociones con una gran acogida por parte de la gente joven del municipio.



SERVICIO DE TRANSPORTE DE VIAJEROS A DEMANDA

El Ayuntamiento de Villargordo del Cabriel ha recibido una ayuda económica de la Diputación Provincial de Valencia para la puesta en marcha del servicio de transporte de viajeros a demanda.

El importe de la subvención asciende a la cuantía de 2.295,65 €, y el objetivo es facilitar a municipios rurales y/o en riesgo de despoblación, y con un servicio de transporte de débil tráfico, la puesta en marcha del transporte público para viajeros y viajeros a demanda.

Una ayuda muy necesaria para la mejora del servicio de los vecinos y vecinas del municipio que sin duda ha tenido una gran aceptación.

Ayuntamiento participante en el Programa de Ayudas al Transporte Rural de la Diputación de Valencia

DIPUTACIÓN DE VALÈNCIA



Centro Social de Villargordo del Cabriel



Todos los martes a las 10.30h
Confirmar asistencia

Café Tertulia

Tiempo de debate y ocio. Punto de encuentro y de inicio de nuevos proyectos, manualidades y lo que vaya surgiendo.

Centro Social de Villargordo del Cabriel: 627364490

Hola! soy **Tania Esteban**, dinamizadora del Centro Social

Ya estoy de Vuelta

HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO DEL TELECENTRO

De lunes a viernes:
Mañanas de 10.00h - 13.00h
Tardes de 16.00h - 20.00h
jueves por la mañana: **CERRADO**

Telf: 627364490

Curso 2023-2024

ABIERTO EL PLAZO DE MATRÍCULA



Música y movimiento

Lenguaje musical

Banda juvenil

Instrumento

Música para adultos

Más información en:
636-114-323
655-769-859





COLABORA

AYTO DE CAUDETE DE LAS FUENTES

EL AULA DEL MAYOR VERÁ LA LUZ ESTE MES DE OCTUBRE

El MI Ayuntamiento de Caudete de las Fuentes está organizando la apertura del Aula del Mayor, un centro para personas mayores que, por fin, abrirá sus puertas este mes de octubre.

Este proyecto, que ocupa la que anteriormente fue la Casa del Médico, lleva varios años ya en marcha con las obras necesarias para la adecuación completa de todo el espacio.

La principal motivación que persigue el Consistorio con dicho proyecto es

“ofrecer un espacio a las personas mayores donde poder distraerse, relacionarse con sus iguales y que sigan activos a partir de las diferentes actividades de ocio y cognitivas que se van a realizar” explicó la

alcaldesa de la localidad, Vanesa López Guijarro.

“Con este servicio pretendemos trabajar por la prevención de la enfermedad del Alzheimer y otras enfermedades neurodegenerativas”.



La actuación cobra especial relevancia por el hecho de que, aproximadamente el 60% de la población caudeteña, son de avanzada edad.

Los objetivos específicos del Aula del Mayor son:

- Mantener la funcionalidad de los usuarios
- Prevenir la aparición de enfermedades neurodegenerativas y otras demencias
- Mantener la actividad física y cognitiva
- Proporcionar apoyo social a los usuarios y familiares
- Atender las necesidades psicosociales básicas
- Mejorar y favorecer la autoestima
- Favorecer las relaciones sociales
- Mejorar la autonomía e independencia

La alcaldesa afirma haber puesto gran ilusión en esta Aula por los grandes beneficios que va a reportar a la gente mayor e incluso a sus familiares, al saber que estarán bien atendidos y en compañía, evitando la tristeza de la soledad.

El Ayuntamiento, en colaboración con la empresa Residencia Tercera Edad Parqueluz, SL, inició este pasado mes de septiembre un cuidadoso proceso de selección para encontrar una persona candidata que reúna la cualificación necesaria para gestionar el Aula del Mayor.

Talleres y diversas actividades físicas, cognitivas y de convivencia formarán parte del día a día de este espacio que cada vez está más cerca de ver la luz y hacerse realidad.

ESTE MES DE OCTUBRE... ¡VISITA EL YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO DE KELIN!



¿Todavía no conoces el Yacimiento Arqueológico de Kelin que está situado en Caudete de las Fuentes? ¡Pues apunta estas fechas, que el mes de octubre te ofrece varias oportunidades para descubrirlo!

Todos los **sábados y domingos** de este mes podrás adentrarte, de forma gratuita y guiada, en la historia de esta antigua ciudad íbera, así como admirar la Colección Museográfica Luis García de Fuentes, donde puedes encontrar piezas de un interés excepcional procedentes del yacimiento, haciendo un recorrido por todos los aspectos de la vida cotidiana (ánforas, utensilios, monedas...)

Además, el 21 y 22 de octubre se realizarán las **XIX Jornadas de Puertas Abiertas** con diversas actividades y recreaciones históricas, entre ellas, la observación astronómica del privilegiado cielo mediante el evento que ofrece **Tierra Bobal** dentro de su programa de Circuito Starlight (21 Oct).

Para más información y reservas: conocekelin@gmail.com. Un destino patrimonial de obligada visita que además ha sido declarado Bien de Interés Cultural (BIC)

Un viaje en el tiempo ¡que no puedes dejar pasar!



FORMACIÓN SOBRE SALUD MENTAL Y BIENESTAR EN CAUDETE DE LAS FUENTES

Durante el mes de septiembre, el municipio acogió diversas formaciones para caudeteños y caudeteñas basadas en temas de gran interés. Una de estas intervenciones, fue la charla sobre la “Salud Mental y Bienestar” que tuvo lugar en la biblioteca municipal.

Los objetivos de dicha formación son fomentar una adecuada gestión emocional, así como enseñar qué tipo de herramientas son esenciales para cuidar nuestra

mente y nuestro cuerpo para conseguir tener una vida más saludable y feliz.

El taller, de carácter gratuito, financiado por la Diputación de Valencia e impartido por una enfermera especialista en Salud Mental de la Generalitat Valenciana, ha tenido una gran participación.

La implementación ha estado a cargo de la consultora social EQUÀLITAT, participació i igualtat.



compra tus entradas anticipadas en

www.entradaonline.es

o desde la app en tu móvil

[app iv.revistalocal](http://app.iv.revistalocal)



LA REAL COFRADÍA EL DESCENDIMIENTO DE REQUENA TENDRÁ REPRESENTACIÓN EN EL ENCUENTRO NACIONAL DE CÓRDOBA

Este mes de octubre se celebra en Córdoba el Encuentro Nacional de las Cofradías y Hermandades del Descendimiento. Requena será fiel a la cita, se trata del XIX encuentro y se desarrollará en Córdoba los días 6, 7 y 8 de octubre 2023.

La hermandad anfitriona puso días atrás a disposición de los interesados la documentación necesaria para el desarrollo de esta nueva edición de sus eventos.

Según la organización se va acercando la fecha para el próximo encuentro que este año se celebrará en Córdoba, pero ya están preparando los siguientes, que serán en:

- * 2023 - XIX ENCUENTRO - CÓRDOBA
- * 2024 - XX ENCUENTRO - MONTILLA
- * 2025 - XXI ENCUENTRO - PLASENCIA
- * 2026 - XXII ENCUENTRO - ALICANTE



A éstos hay que sumar los 19 que ya se han celebrado a lo largo de la geografía española, incluido el de Requena.

El presidente de la Real Cofradía el Descendimiento de Nuestro Señor Jesucristo de Requena, Víctor Elías Pérez Viana, confirmaba que, en esta ocasión, en la que también estarán presentes, habrá cuatro hermanos cofrades que se desplazarán al encuentro cordobés e invitaba a la participación "para asistir a este acto donde se realiza una convivencia, compartir experiencias y sobre todo un reencuentro con la gran familia que se ha creado", dijo.



LA 75 EDICIÓN DE LA FIESTA DE LA VENDIMIA DE REQUENA ECHA A ANDAR

Con ilusión y alegría afrontan los responsables de la 75 edición de la Fiesta de la Vendimia de Requena esta nueva edición. Así lo afirma tanto **el presidente central, Pascual Emilio Ortiz**, quien ha sido presidente de barrio en numerosas ocasiones como su hija y **reina central, María Ortiz Martínez**, quien ya ha sido tres veces reina infantil; de la Villa en la 64, de Arrabal en la 65 y Central en la 68 edición de la fiesta.

El flamante nuevo presidente explicaba que **se trata de una gran responsabilidad** por todo lo que conlleva organizar unos festejos de este calado tan importantes para la ciudad de Requena, visitada esos días por miles de personas. Pascual reconoce que están limitados económicamente, a pesar de los cual **tienen varios proyectos** en mente para desarrollar en las próximas fiestas.

El presidente adelanta que no habrá sorpresas respecto a los actos tradicionales que cada año se desarrollan; noche del labrador, del vino, ofrenda y muchos otros, aunque sí hay una cuestión que tienen muy en cuenta. **Quieren recuperar la comisión de ausentes**, desaparecido hace ya muchos años. "Hay muchas personas que se sienten identificadas con esa comisión porque viven o trabajan fuera de Requena", explica el presidente, quien afirma que sería muy bonito que el acto al requenense ausente lo organizara de nuevo dicha comisión.

Pascual nos cuenta que cuando ardió el monumento alegórico de la edición pasada, él no tenía a nadie para participar de la nueva edición, pero enseguida encontró presidente para Peñas y Arrabal. **María, la reina central se muestra muy contenta ya que es gran conocedora de la fiesta, de su historia y tradición.**

Respecto a los amigos del presidente, "aceptaron de buen grado estar en la comisión central, conocen la fiesta y pueden aportar mucho" explica el presidente.

La Feria y Fiesta de la Vendimia, declarada de Interés Turístico, es una de las fiestas más antiguas de España, de hecho, la más antigua con esta temática que sepamos. Se celebra cada año entre finales de agosto y principios de septiembre, las calles de Requena se llenan de un ambiente acogedor y, sobre todo, divertido.

La celebración incluye actos tan representativos como la proclamación de la reina de las fiestas y sus cortes de honor, la conocida Noche de la Zurra, el pisado de uvas y la bendición del mosto, la gran cabalgata de carrozas, el día del Requenense Ausente, la Noche del Vino o la quema del monumento al vino, entre

otros. Además, también desfila la comitiva del pueblo ataviada con los trajes regionales y, por supuesto, no falta la pólvora al más puro estilo valenciano en las «masquetas» y castillos de fuegos artificiales.



REINA Y PDTE CENTRAL INF.

CRISTINA PÉREZ LÓPEZ
HÉCTOR GIL GARCÍA

REINA Y PDTE CENTRAL

MARÍA ORTÍZ MARTÍNEZ
PASCUAL EMILIO ORTÍZ PÉREZ

requena lotería

Admin. de lotería nº 2
Avda. Arrabal, 3
46340 Requena Valencia

✉ info@loteriarequena.com
☎ 962 305 049
☎ 685 470 127



www.loteriarequena.com

COMPRA Y COMPRUEBA TU LOTERIA AQUÍ

ABIERTO EL PLAZO PARA ENCARGOS
LOTTERIA DE EMPRESAS Y ASOCIACIONES
NAVIDADES 2023



LOS CUADROS DE LOS REQUENENSES ILUSTRES VUELVEN AL SALÓN DE PLENOS DE REQUENA

Desde principios de agosto, en concreto el día en el que se celebró el primer pleno ordinario de la legislatura, los cuadros de los requenenses ilustres han vuelto al Salón de Plenos del M.I. Ayuntamiento de Requena, tal y como figura en el pacto de gobierno firmado entre el PRyA y el PP.

Según el comunicado hecho público por los partidos gobernantes, fue en junio de 2021 cuando el gobierno socialista de Mario Sánchez trasladó los cuadros de los requenenses ilustres del Salón de Plenos al claustro del Museo Municipal, quitándolos así del lugar de honor que les corresponde.

requenenses toman las decisiones que ayudan a dirigir y gestionar el municipio que, precisamente estos requenenses ilustres, ayudaron a mejorar y hacer más grande en todos los sentidos a lo largo de los años.

El quitar los cuadros de los requenenses ilustres del lugar que les corresponde por parte del gobierno socialista de Mario Sánchez, borró y ocultó un pasado que es parte de todos nosotros, intentando así ocultar la historia.

Por ello, desde el PRyA pedimos en su día la vuelta de los cuadros al Salón de Plenos, petición que no fue atendida por el entonces alcalde de Requena, el socialista Sánchez. Desde esa formación se comprometieron a reubicar estos cuadros en cuanto llegaran al gobierno municipal, medida que fue firmada en el pacto de gobierno entre el PRyA y el PP.

El PRyA afirma que cumple sus promesas y esta fue una de ellas, por lo que los cuadros de los requenenses ilustres vuelven a estar en el lugar de honor que les corresponde, el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Requena.

Los citados cuadros de requenenses ilustres siempre han estado ubicados en el Salón de Plenos para darles dignidad en el sitio más solemne de todo el municipio, en el lugar donde los representantes de todos los



EL AYUNTAMIENTO DE REQUENA CALIFICA DE "ÉXITO ROTUNDO" LA SEMANA DE FERIA Y LA LXXIV FIESTA DE LA VENDIMIA



La vibrante semana de Feria de Requena llegó a su fin tras una semana repleta de emocionantes eventos y actividades. Los balcones del ayuntamiento se iluminaron con el pregón, marcando el inicio de una serie de acontecimientos

memorables. Días después, con gran entusiasmo, se dio paso a la LXXIV Fiesta de la Vendimia, un evento que prometía ser tan espectacular como siempre, y así fue.

El ayuntamiento explica que, desde su inicio, la feria ha sido un auténtico éxito. Cada acto, desde los conciertos hasta las exquisitas catas, procesiones llenas de colorido y desfiles llenos de creatividad, ha cautivado a la comunidad y a los visitantes por igual. No podemos olvidar mencionar la magia del Ferevin y la atmósfera encantadora del mercado medieval, que han sumado aún más brillo a esos días de celebración.

En este momento de alegría y gratitud, desde el ayuntamiento quieren expresar su sincero agradecimiento a todos los participantes que hicieron posible que la Feria fuera un éxito sin precedentes. A las comisiones de la Fiesta de la Vendimia, cuyo esfuerzo incansable y dedicación incuestionable han dado vida a estos eventos tan esperados.



También extienden su agradecimiento a cada ciudadano que se unió a en esta celebración, llenando las calles de energía positiva y espíritu festivo.

La LXXIV Fiesta de la Vendimia continuó con el mismo entusiasmo y pasión que caracteriza a esta querida tradición de Requena. Con eventos planeados para todos los gustos y edades, estamos seguros de que esta fiesta seguirá siendo un hito en el calendario anual de la localidad.



Elige Telfy y llévate la mejor

FIBRA + MÓVIL + TV

29'90 €/mes

Precio final

Fantabulosa Lite: 200Mb Fibra, móvil con 15 GB + llamadas ilimitadas. Telfy TV, con más de 100 canales y el mejor contenido local a la carta. Permanencia de 18 meses. Alta GRATIS. IVA incluido.

telfy
INTERNET · FIBRA · MÓVIL · TV

960 26 28 26
C/ García Montés, 2 - REQUENA

DATOS DEL PARO , SEGURIDAD SOCIAL REGISTRADO A AGOSTO DE 2023 Y ESTADISTICA DEL IRPF EN REQUENA

Según los datos publicados por el SEPE el número de parados ha bajado en 51 personas. De las 51 personas que salieron de la lista del paro en Requena descendio en 10 hombres y 41 mujeres. El número total de parados es de 1013, de los cuales 369 son hombres y 644 mujeres.

Las personas mayores de 45 años con 556 parados son el grupo de edad mas afectado por el paro, seguido de los que se encuentran entre 25 y 44 años con 388 parados, el grupo menos numeroso son los menores de 25 años con 69 parados. Por sectores vemos que en el sector servicios es donde mayor número de parados existe en el municipio con 604 personas, seguido de la agricultura con 151 parados, la industria con 137 parados, la construcción con 68 parados y por ultimo las personas sin empleo anterior con 53 parados.

Agosto 2023	Total Parados	Variacion			
		Mensual		Anual	
		Absoluta	Relativa	Absoluta	Relativa
Total	1013	-51	-4.79 %	-189	-15.72 %
HOMBRES	369	-10	-2.64 %	-78	-17.45 %
MUJERES	644	-41	-5.99 %	-111	-14.70 %
MENORES DE 25 AÑOS:	69	-14	-16.87 %	-23	-25.00 %
HOMBRES	29	-8	-21.62 %	-16	-35.56 %
MUJERES	40	-6	-13.04 %	-7	-14.89 %
ENTRE 25 Y 44 AÑOS	388	-12	-3.00 %	-66	-14.54 %
HOMBRES	147	+3604	2,418.79 %	-13	-8.13 %
MUJERES	241	-10	-3.98 %	-53	-18.03 %
MAYORES DE 45 AÑOS	556	-25	-4.30 %	-100	-15.24 %
HOMBRES	193	0	0 %	-49	-20.25 %
MUJERES	363	-25	-6.44 %	-51	-12.32 %
SECTOR:					
AGRICULTURA	151	-16	-9.58 %	-75	-33.19 %
INDUSTRIA	137	-10	-6.80 %	-11	-7.43 %
CONSTRUCCIÓN	68	+5	7.94 %	+1	1.49 %
SERVICIOS	604	-20	-3.21 %	-106	-14.93 %
SIN EMPLEO ANTERIOR	53	-10	-15.87 %	+2	3.92 %

AFILIADOS A LA SEGURIDAD SOCIAL

Agosto 2023	Total Afiliados	Variacion			
		Mensual		Anual	
		Absoluta	Relativa	Absoluta	Relativa
Total	5794	+70	1.22 %	+193	3.45 %
REGIMEN:					
GENERAL	3753	+35	0.94 %	+177	4.95 %
AUTONOMOS	1588	-6	-0.38 %	-6	-0.38 %
AGRARIO	370	+42	12.80 %	+28	8.19 %
HOGAR	83	-1	-1.19 %	-6	-6.74 %
MAR	0	0	0 %	0	0 %
CARBON	0	0	0 %	0	0 %

ESTADÍSTICA DEL IRPF

Segun los datos hechos publicos por el Ministerio de Hacienda la renta bruta media por declarante, en el municipio de Requena en 2019 fue de 23.117€, 640€ mas que en el año 2018 . Una vez descontada la liquidacion por IRPF y lo aportado a la Seguridad Social la renta disponible media por declarante se situó en 19.399€, 490€ mas que en el año 2018. En 2019 Requena se sitúa como el municipio nº79 (de 266) con una mayor renta bruta media de la provincia de Valencia, y en la posición nº127 (de 542) en la Comunidad Valenciana, el 1817 a nivel Nacional.

BURBUJAS DE CAVA EN LA PEDANÍA DE BARRIO ARROYO

Barrio Arroyo ha puesto en marcha un interesante proyecto que ha hecho que la pedanía se impregne de Burbujas de Cava de Requena de forma periódica. Y es que, la alcaldesa de esta aldea de la carretera de La Vega, Amparo Domínguez, junto a su marido Jose Luis Domínguez (titulado como Maestro Cavista) y Ángeles Mínguez (gerente del Centro Cultural y encargada de preparar las delicias culinarias) están realizando unos talleres de Cava con maridaje que están resultando todo un éxito. Una gran iniciativa impregnada de ilusión donde se fusionan los tesoros de nuestra tierra con el conocimiento y formación del mundo de la burbuja, eso sí, de forma distendida y agradable. Así que, si te acercas por Barrio Arroyo, ¡ya tienes un plan nuevo! Y de paso puedes conocer el maravilloso entorno que le rodea.



compra tus entradas anticipadas en www.entradaonline.es o desde la app en tu móvil app.iv.revistalocal

DISPONIBLE EN Google play Disponible en el App Store

entradaonline.es





LAS ALDEAS SE PREPARAN PARA UN HALLOWEEN DE MIEDO

Las aldeas de Requena cada vez preparan más actividades para el disfrute de sus habitantes y, por supuesto, de todo aquel que quiera acercarse y pasarlo bien.

Catas, cenas y bailes son algunos de los numerosos eventos anuales que acontecen y, desde el pasado año, se aúna también la Fiesta de Halloween.

Vale que esta fiesta es el 1 de noviembre, y esta edición de Revista Local pertenece al mes de octubre, pero creo que hay que resaltar, no solo la fiesta en sí, sino el gran trabajo que hay detrás.

Y es que algunas pedanías, como El Derramador, llevan semanas de preparativos, juntándose un gran número de vecinos y vecinas para convertir su aldea en la más aterradora y fantasmal de toda la "contorná".

También Barrio Arroyo se plantea repetir la experiencia del pasado año donde destacó una repostería terroríficamente deliciosa y un pasaje del terror, que preparó la vecina Pilar y donde actuaron los jóvenes con sus disfraces más fantasmagóricos.



Quizás no sea la forma más habitual en España de celebrar esta fiesta de origen celta, pero desde luego hace que una noche, de carácter triste y melancólico, se transforme en un evento de nexos y diversión para grandes y pequeños.

Música, pasacalles, cenas vecinales y decoraciones de tumbas, calabazas, murciélagos y esqueletos, darán vida a los mejores escenarios dignos de una buena película de terror.

Desde Revista Local os iremos informando de todos los detalles para que os acerquéis a disfrutar de un halloween de miedo en nuestras aldeas.



ENCARNACIÓN CÁRCEL GARCÍA, ALCALDESA DE LA PEDANÍA DE EL AZAGADOR

Como os contamos en la pasada edición, en Revista Local vamos a ir conociendo mensualmente a los alcaldes y alcaldesas de cada pedanía de Requena para acercarnos más a la realidad de cada rincón de nuestro municipio.

En esta ocasión hablamos con Encarna Cárcel, alcaldesa de El Azagador:

Háblanos un poco de ti, quién eres, desde cuando eres alcaldesa...

Me llamo Encarnación Cárcel García, soy alcaldesa desde 2015. Nacida en El Azagador al igual que mi madre y abuelos maternos. Además, mis abuelos descienden de las dos familias fundadoras de El Azagador, que son "galos" y "castores". Mi abuela era de la familia de los "galos", por un familiar llamado Galo, y mi abuelo de los "castores" por el mismo motivo. Por tanto, soy descendiente directa de ambas.

Siempre me he dedicado a la docencia, por vocación. Actualmente imparto clases en un colegio de Requena, el CEIP Lucio Gil Fagoaga, que precisamente es el colegio que acoge a todos los niños de las aldeas y dispone de transporte y comedor.

¿Por qué decidiste presentarte a este cargo?

En un principio ni se me ocurrió presentarme, fue mi vecino que quiso dejar su cargo de alcalde y pensó en mí. Pero las siguientes candidaturas me he presentado porque hay cosas pendientes que me gustaría ver acabadas antes de pasar el testigo a otra persona, como arreglos en el parque y en algunas calles. Me gustaría dejar una aldea arreglada y con sus servicios en buen estado y condiciones.

¿Cómo es tu aldea?

El Azagador es una aldea de las más pequeñas, cuenta con menos de 50 habitantes. Situada a la parte derecha de la carretera que va a Utiel, está dispersa, con barrios pequeños y separados. Además, tenemos el barrio más alejado que es Casas del Risco, con menos de 10 familias. Es una aldea pequeña, pero muy tranquila y acogedora.

¿Qué mejoras crees que le hacen falta?

Como todas las aldeas es necesario mantener lo que ya hay y mejorar lo que se va deteriorando. En concreto en El Azagador hay algunas tareas pendientes, como asfaltado de calles y entradas a Casas del Risco, arreglo de parques y jardines...eso entre otras.

Un mensaje a los vecinos de tu aldea y a la gente que no la conoce...

Los vecinos de El Azagador son gente sencilla, con valores rurales. Personalmente, ayudan en cualquier actividad que necesito. En primer lugar, agradecerles su apoyo y colaboración.

Para finalizar, que sigan siendo gente con valores y que transmitan sus tradiciones a los más jóvenes.



yonavego
fibra óptica

distribuidor oficial
Xiaomi



fibra



fijo



móvil



televisión



96 015 2900



744 612 492

Av. Arrabal 34

www.yonavego.com



VOSTRA CASA

Servicios Inmobiliarios

QUIENES SOMOS

VOSTRA CASA es mucho más que una inmobiliaria: es un centro de servicios exclusivos donde comprar, vender o alquilar inmuebles.

De principio a fin, nuestro equipo realiza una gestión impecable en cualquier trámite y nuestros expertos te ofrecen la mayor tranquilidad y garantía de éxito.

INSTALACIONES

Contamos con un moderno edificio de oficinas equipadas con medios necesarios y software propio para agilizar nuestra actividad atendiendo a nuestros clientes de forma cómoda y dinámica en Chiva.

Además de esta sede, contamos con oficinas en las localidades de Aldaia y próximamente estaremos en REQUENA podréis encontrarnos en la C/Colón, 17.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Nuestro horario comercial en nuestras oficinas de venta es de lunes a sábado.

Desde nuestra página Web www.vostracasa.com actualizada cada 24 horas, publicitamos los activos inmobiliarios ofreciendo una gran capacidad de elección.

Además, disponemos de personal técnico y profesional que atienden a promotores y entidades de crédito, mantenemos siempre la relación a largo plazo con nuestros clientes.



VENDER

Si estás pensando en vender tu casa, es el momento de aprovecharse. El mercado se estabiliza, y la solvencia de los clientes está garantizada gracias a una mayor supervisión de los bancos.



ALQUILAR

Si quieres alquilar tu vivienda o local, estás en el sitio idóneo, para rentabilizar al máximo sin correr ningún riesgo. Nuestra cartera de Clientes hará que encuentres el inquilino perfecto en menos de lo que imaginas.



COMPRAR

Pisos de Obra Nueva, Segunda mano, Reformados o Para Reformar. Tenemos opciones para cualquier cosa que andes buscando. Tú solo dinos qué necesitas y el resto, lo haremos nosotros.



SERVICIOS EXCLUSIVOS

- Estudio de mercado de la zona.
- Valoración inmobiliaria de la propiedad.
- Obtención de CEE.
- Fotografía profesional.
- Proyecto Home Staging.
- Posicionamiento en escaparate retroiluminado.
- Posicionamiento SEO y difusión en RRSS.
- Base de datos de potenciales compradores.
- Elaboración de contratos para la transmisión.
- Asistencia y coordinación de la firma ante notario.
- Asesoramiento fiscal.
- Gestión post-venta.



SERVICIOS AL ARRENDADOR

- Comercialización del inmueble.
- Selección inquilino.
- Scoring.
- Seguro impago.
- Gestión CEE.
- Confección contrato de arrendamiento.
- Asistencia firma.
- Gestión de fianzas organismos públicos.
- Cambio titularidad de suministros.
- Gestión de cobro.
- Gestión post alquiler.
- Control cláusulas contrato alquiler.
- Representación comunidad de propietarios.
- Comunicaciones arrendador/arrendatario.
- Acondicionamiento para el arrendamiento.
- Resumen ingresos, gastos y beneficios.
- Coordinación de obras.
- Resumen fiscal anual.
- Intranet con el arrendador/arrendatario.



Con más de 20 años de experiencia en el sector inmobiliario, en Vostracasa & SYS somos expertos en venta, alquiler y obra nueva.



Tu inmobiliaria más cerca de tí

C/COLÓN, 17
REQUENA

VEN A VISITARNOS

HOY MÁS QUE NUNCA...

«Sin la agricultura la ciudad no come».
Caudete de las Fuentes



«El sector primario nos da de comer».
Sinarcas



«La agricultura no se puede acabar».
Villargordo del Cabriel



«Protegemos el paisaje y el medioambiente».
Venta del Moro



«Mantenemos el medio rural».
Camporrobles



«Todo esto no se puede perder».
Requena - Los Duques



«La agricultura es generosa, siempre da más».
Utiel



«Decir mujer agricultora, es un orgullo».
Chera



«Que valemos, que lo nuestro vale».
Fuenterrobles



AGRICULTURA PROFESIÓN DE FUTURO
Esencial. Única. Nuestra.

Adapt@+t
PROYECTO DE EMPLEO, EMPRENDIMIENTO,
ECONOMÍA SOCIAL Y DESARROLLO LOCAL

Tierra Bobal

4 PERSONAS CONTRATADAS A TRAVÉS DE LOS PROGRAMAS EMPUJU Y EXPLUS FINANCIADOS POR FONDOS EUROPEOS

El pasado 1 de septiembre, 4 beneficiarios de los programas EMPUJU y EXPLUS comenzaban a trabajar en diferentes departamentos del consistorio. Ambas actuaciones de fomento del empleo convocadas por LABORA a través de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo, están incluidas en el marco del Programa Operativo del Fondo Social Europeo 2014-20 de la Comunidad Valenciana.

Por un lado, el Ayuntamiento de Utiel ha contratado a 2 trabajadores a través del programa EMPUJU, dirigido a personas desempleadas menores de 30 años inscritas como demandantes de empleo y beneficiarias del Sistema Nacional de Garantía Juvenil.

Dentro de este programa, este año el consistorio utielano ha recibido 51.222,36 euros destinados a la contratación de jóvenes desempleados por un periodo de 12 meses. En

concreto, los 2 beneficiarios ocuparán funciones de técnico administrativo y técnico de salud ambiental.

Por otro lado, el Ayuntamiento de Utiel ha recibido una subvención de 32.361 euros de LABORA, para la contratación de 2 personas desempleadas de al menos 30 años de edad con el programa EXPLUS 2023. En este caso, las trabajadoras desempeñarán las ocupaciones de jardinera y de conserje durante un periodo de un año.

El objetivo principal de estos programas es mejorar el acceso al mercado laboral, incluido el empleo juvenil, con medidas específicas de activación del mercado de trabajo.

Con la puesta en marcha de estos programas, el Ayuntamiento de Utiel incentiva la contratación de trabajadores en aquellas áreas que necesitan apoyo específico para ofrecer un mejor servicio a la ciudadanía.



PROGRAMA DE FOMENTO DE EMPLEO EXPLUS

Colaboración de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo con las Corporaciones Locales

EXPLUS 2023/415/46

Entidad Local Ayuntamiento de Utiel
Fecha de inicio 1 septiembre 2023
Fecha finalización 31 agosto 2024
Núm. trabajadores 2
Subvención concedida 32.361,00€



PROGRAMA DE FOMENTO DE EMPLEO EMPUJU

Colaboración de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo con las Corporaciones Locales

EMPUJU 2023/231/46

Entidad Local Ayuntamiento de Utiel
Fecha de inicio 1 septiembre 2023
Fecha finalización 31 agosto 2024
Núm. trabajadores 2
Subvención concedida 51.222,36€



"ABSTRACCIÓN CABEZONA", CARTEL DE LA XXVI FERIA UTIEL GASTRONÓMICA

El cartel presentado bajo el título "Abstracción cabezona" de la artista Laura Ortiz Hernández, representará a la Feria Utiel Gastronómica 2023.



La obra obtenía la mayoría de los votos de entre los 7 carteles presentados a concurso.

Laura Ortiz Hernández, natural de Utiel y diseñadora gráfica de profesión, se ha presentado por primera vez al concurso de cartel anunciador de la Feria Utiel Gastronómica con una propuesta innovadora.

Tal y como detalla su autora en la memoria: "La ilustración toma como protagonistas los elementos gastronómicos típicos de Utiel representados de una forma más plástica y artística, con un enfoque innovador y atrevido para transmitir los atributos que encarna la marca Utiel Gastronómica: Divertida, Orgánica y Gourmet".



COLABORA
AYTO DE UTIEL

Respecto al título seleccionado para el cartel "Abstracción cabezona" su autora explica que decidió resumir su propuesta con este nombre porque "es una representación de la comida típica que quizás a primer golpe de vista no se reconoce porque se presenta de una forma abstracta, como deconstruida, y cabezona, porque es el mote utielano, que trasladaríamos aquí a la gastronomía".

En el cartel aparecen representados el embutido, las tortas magras y el vino, señas de identidad de la gastronomía utielana y también platos típicos como las almortas y el alajú.

En la ficha técnica, la autora ha aplicado ilustraciones con acrílico sobre papel de seda, posteriormente recortado y montado sobre papel de acuarela a modo de collage.

La ganadora del VII Concurso de Cartelería de la Feria Utiel Gastronómica recibirá el premio incluido en esta edición que aumentaba a 400 €.

La Feria Utiel Gastronómica se celebrará del 20 al 22 de octubre en el Paseo de La Alameda como escaparate para promocionar los principales atractivos gastronómicos y turísticos del municipio.

SE ABRE EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN PARA CORRESPONSALES JUVENILES 2023/2024

El servicio de Juventud del Ayuntamiento de Utiel ya ha abierto el plazo de inscripción del programa de CORRESPONSALES JUVENILES del curso 2023-2024.

Empieza el nuevo curso y con él una nueva edición de esta iniciativa con la que el Ayuntamiento de Utiel quiere fomentar la participación juvenil, el trabajo cooperativo y sobre todo conocer de primera mano las

inquietudes y necesidades del colectivo joven de una forma directa.

Los corresponsales juveniles actúan como interlocutores entre sus compañeros y el propio servicio de Juventud del Ayuntamiento para trasladar las principales demandas de los jóvenes del municipio.

Para formar parte del equipo de corresponsales, tan solo tienen que ser mayores de 12 años y estudiar en algún centro educativo en Utiel.

Más información y consultas en el Centro Joven Utiel; 687 64 44 04 - juventud@utiel.es o 663 90 67 25 - dinamizadorjuvenil@utiel.es



C. CARRASCOSA
SEGUROS

609 459 886

FUNERARIA - CREMATORIO
C. CARRASCOSA
SERVICIOS FUNERARIOS • SEGUROS
LÁPIDAS • SERVICIO FLORAL



REQUENA
OFICINA: C/ Del Peso, 18
TANATORIO: C/ Constitución, 64
Telf. 96 321 12 17



UTIEL
OFICINA: C/San Fernando, 2
TANATORIO: C/ Héroes del Tollo, 27
TANATORIO Y CREMATORIO: C/Alambique 403
Telf. 96 217 31 12

SERVICIO 24 HORAS: 609 459 886



EL XXXVII CONCURSO DE TEATRO "CIUDAD DE UTIEL" SE CELEBRA DEL 15 DE OCTUBRE AL 13 DE ENERO EN EL TEATRO RAMBAL

La Agrupación Escénica Enrique Rambal, ha dado a conocer las obras que participarán en la XXXVII edición del Concurso nacional de teatro "Ciudad de Utiel", que tendrá lugar entre el 15 de octubre de 2023 y el 13 de enero de 2024, en el Teatro Rambal de la localidad.

En esta edición del concurso, siendo uno de los concursos más importantes dentro del panorama nacional amateur, se podrán ver obras de gran calidad y diversidad temática, que nos harán disfrutar, reírnos, emocionarnos

y enamorarnos un poquito más del teatro.

La Agrupación, como grupo organizador del Concurso, ha realizado una minuciosa y cuidada selección entre las 150 obras presentadas por compañías no profesionales de todo el país. Las obras a representar serán las siguientes:

-Teatro en Construcción, con la obra La vigilia del pincel, 15 de octubre.

-Grupo de Teatro Tejuba, con la obra, El eunuco, 22 de octubre.

-El Duende Teatro, con la obra Conversaciones con mamá, 29 de octubre.

-Goliateatro, con la obra Sal negra, 5 de noviembre.

-Suc de Teatro La Tarumba, con la obra Hamlet, 12 de noviembre.

-La Garnacha Teatro, con la obra La muerte y la doncella, 19 de noviembre.

-El Taular Teatro, con la obra A house is a home, 26 de noviembre.

LA ESCUELA DE ADULTOS DE UTIEL ABRE PERIODO DE MATRÍCULA CON UN AMPLIO PROGRAMA INFORMATIVO

La Escuela de Adultos de Utiel ya ha abierto el periodo de matrícula para los diferentes programas formativos incluidos en este curso 2023/2024 que arrancaba el pasado lunes 18 Sep.

En coordinación con la concejalía de Educación del Ayuntamiento de Utiel, la Escuela de Adultos de Utiel vuelve a convocar una amplia oferta de programas formativos gratuitos con la incorporación de talleres como novedad.

A las habituales convocatorias relacionadas con aprendizaje de idiomas en niveles básicos, se suman los cursos de iniciación a la informática y manejo de redes sociales que llegan ya a su 4ª edición. Con estos cursos totalmente gratuitos, los interesados tendrán la oportunidad de conocer nociones básicas de informática y descubrir paso a paso las herramientas y recursos que ofrece el desarrollo tecnológico y digital y el acceso a diferentes plataformas.

Novedad: Talleres de conversación y bordado

Este año la Escuela Municipal de Adultos de Utiel convoca dos talleres con un perfil eminentemente práctico y de temáticas muy variadas.

Por un lado, se oferta el taller específico para mejorar las habilidades comunicativas en inglés "Conversación en inglés" y el taller textil artesanal de "Bordado de indumentaria utielana".

Programas formativos: Matrícula gratuita y abierta todo el año

La Escuela de Adultos de Utiel sigue ofertando el programa formativo

-Arte Escénico y Musical de Almansa, con la obra, Agnes de Dios, 3 de diciembre.

-Acto de Clausura y entrega de Premios Rambal, 13 de enero.

Estas ocho obras optarán a los diferentes premios del concurso conmemorados con el busto del insigne utielano Don Enrique Rambal: Mejor escenografía, Mejor director, Mejor actor principal, Mejor actriz principal y Primer premio. Además, también se otorgan premios al mejor actor y actriz de reparto y a la segunda mejor obra.

Todos los grupos participantes obtienen un premio económico de 600€, menos el primer premio que recibe 2000€ y el segundo premio que recibe 1000€. Por su parte, el público abonado al concurso entrega el Premio especial del público gracias a sus puntuaciones semana tras semana.

Las representaciones serán los domingos, a partir de las 19 horas. Y los abonos podrán adquirirse en la Casa de Cultura de Utiel los días 28 y 29 de septiembre y 6 de octubre de 18 a 19:30 horas.

La Agrupación Escénica Enrique Rambal quiere agradecer al Ayuntamiento de Utiel y a la Federación de teatro amateur de la Comunidad Valenciana el patrocinio de este Concurso. Y también a las empresas privadas utielanas que hacen el gran esfuerzo de colaborar económicamente para el correcto desarrollo del mismo.



habitual con clases de valenciano nivel A1/A2, francés básico, castellano para migrantes, alfabetización y neolectores, educación de base y preparación de pruebas libres para la obtención del graduado en ESO.

La matrícula está abierta durante todo el curso y también es gratuita. El único requisito para inscribirse es ser mayor de edad o cumplir los 18 años durante el curso lectivo.

Información /Matrícula en Escuela de Adultos Utiel - Plaza Fausto Pérez s/n

Horario: De lunes a viernes de 16.30 a 21 horas.

ESCUELA DE ADULTOS DE UTIEL

Matrícula abierta curso 2023/2024

PROGRAMAS FORMATIVOS (GRATUITOS)

- VALENCIANO A1/A2 / FRANCÉS BÁSICO
- CASTELLANO PARA MIGRANTES
- ALFABETIZACIÓN Y NEO-LECTORES
- PREPARACIÓN PRUEBAS LIBRES PARA OBTENCIÓN DE GRADUADO EN ESO.
- INICIACIÓN A LA INFORMÁTICA Y REDES SOCIALES

NOVEDADES - TALLERES

- BORDADOS DE LA INDUMENTARIA TRADICIONAL UTIELANA
- CONVERSACIÓN EN INGLÉS

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA:
DE LUNES A VIERNES, DE 16:30 A 21 HORAS

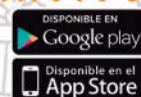
ESCUELA DE ADULTOS DE UTIEL
Plaza Fausto Pérez, s/n. - Primer Piso - Utiel
epautiel@hotmail.com

96 217 43 70
682 02 61 56

Telf: 682 02 61 56 – 96 217 43 70 / Mail: epautiel@hotmail.com



compra tus entradas anticipadas en
www.entradaonline.es
o desde la app en tu móvil
app iv.revistalocal



EL AYUNTAMIENTO DE UTIEL HABILITA CAMINOS AGRÍCOLAS PARA FACILITAR ACCESOS EN LA CAMPAÑA DE VENDIMIA

En las últimas semanas, la concejalía de Agricultura ha desarrollado diferentes actuaciones para habilitar y adecuar vías rurales y caminos agrarios con el objetivo de facilitar los accesos a las explotaciones agrarias en este periodo especialmente crucial para el sector al desarrollarse la campaña de recogida de cosecha, tanto de uva como de almendra.

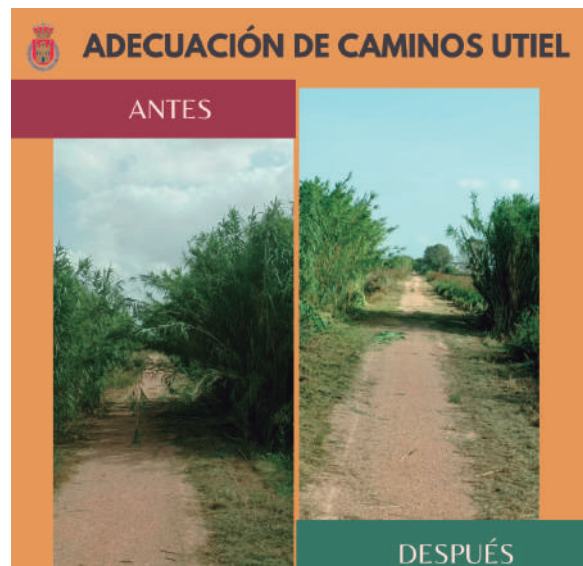
Labores de desbroce y nivelación de caminos

Por este motivo, se han llevado a cabo labores intensivas de desbroce y también de adecuación de caminos con máquina niveladora en diferentes caminos y vías rurales del municipio que necesitaban de una urgente intervención para ofrecer un servicio de tránsito adecuado a los agricultores con su maquinaria en estas fechas determinantes para el sector.

En concreto, se han habilitado varias zonas de especial circulación como son los caminos de Los Lavaderos hasta Las Casas y el que discurre por La Celadilla hacia la Noria; también se ha intervenido en la zona del Batanejo, desde el parking de Las Monjas al río Magro y en el camino de la Depuradora, desde la Nacional III hasta los puentes del AVE.

Por otro lado, también se ha adecuado la zona del polígono El Tollo hacia el camino de Los Lavaderos así como las entradas de Utiel para facilitar la visibilidad a los conductores.

El Ayuntamiento de Utiel muestra su compromiso uno de los principales motores económicos del municipio, y desea a los agricultores que la campaña se desarrolle con total normalidad y traiga una extraordinaria cosecha.



DATOS DEL PARO , SEGURIDAD SOCIAL REGISTRADO A AGOSTO DE 2023 Y ESTADÍSTICA DEL IRPF EN UTIEL

Paro registrado a Agosto de 2023.

Segun los datos publicados por el SEPE en el mes de Agosto el número de parados ha bajado en 51 personas. De las 51 personas que salieron de la lista del paro en Utiel descendio en 20 hombres y 31 mujeres.

El número total de parados es de 526, de los cuales 174 son hombres y 352 mujeres.

Las personas mayores de 45 años con 304 parados son el grupo de edad mas afectado por el paro, seguido de los que se encuentran entre 25 y 44 años con 184 parados, el grupo menos numeroso son los menores de 25 años con 38 parados.

Por sectores vemos que en el sector servicios es donde mayor número de parados existe en el municipio con 309 personas, seguido de la agricultura con 78 parados, la industria con 70 parados, las personas sin empleo anterior con 36 parados y por ultimo la construcción con 33 parados.



COLABORA
AYTO DE UTIEL

Agosto 2023	Total Parados	Variacion			
		Mensual		Anual	
		Absoluta	Relativa	Absoluta	Relativa
Total	526	-51	-8.84 %	-55	-9.47 %
HOMBRES	174	-20	-10.31 %	-36	-17.14 %
MUJERES	352	-31	-8.09 %	-19	-5.12 %
MENORES DE 25 AÑOS:	38	-3	-7.32 %	0	0 %
HOMBRES	12	-4	-25.00 %	-3	-20.00 %
MUJERES	26	+1	4.00 %	+3	13.04 %
ENTRE 25 Y 44 AÑOS	184	-20	-9.80 %	-17	-8.46 %
HOMBRES	57	+2048	2,925.71 %	-20	-25.97 %
MUJERES	127	-7	-5.22 %	+3	2.42 %
MAYORES DE 45 AÑOS	304	-28	-8.43 %	-38	-11.11 %
HOMBRES	105	-3	-2.78 %	-13	-11.02 %
MUJERES	199	-25	-11.16 %	-25	-11.16 %
SECTOR:					
AGRICULTURA	78	-16	-17.02 %	-17	-17.89 %
INDUSTRIA	70	-10	-12.50 %	-19	-21.35 %
CONSTRUCCIÓN	33	-2	-5.71 %	+2	6.45 %
SERVICIOS	309	-18	-5.50 %	-28	-8.31 %
SIN EMPLEO ANTERIOR	36	-5	-12.20 %	+7	24.14 %

AFILIADOS A LA SEGURIDAD SOCIAL

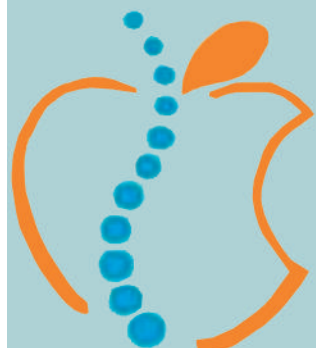
Agosto 2023	Total Afiliados	Variacion			
		Mensual		Anual	
		Absoluta	Relativa	Absoluta	Relativa
Total	3375	+32	0.96 %	-12	-0.35 %
REGIMEN:					
GENERAL	2118	+21	1.00 %	-13	-0.61 %
AUTONOMOS	1091	-1	-0.09 %	-2	-0.18 %
AGRARIO	130	+12	10.17 %	+8	6.56 %
HOGAR	36	0	0 %	-5	-12.20 %
MAR	0	0	0 %	0	0 %
CARBON	0	0	0 %	0	0 %

ESTADÍSTICA DEL IRPF

Según los datos hechos por el ministerio de Hacienda la renta bruta media por declarante, en el municipio de Utiel en 2019 fue de 20.778€, 98€ mas que en el año 2018 .

Una vez descontada la liquidacion por IRPF y lo aportado a la Seguridad Social la renta disponible media por declarante se situó en 17.780€, 79€ mas que en el año 2018.

En 2019 Utiel se sitúa como el municipio nº146 (de 286) con una mayor renta bruta media de la provincia de Valencia y en la posición nº255 (de 542) en la Comunidad Valenciana,



GRAVITY FIT - UTIEL
QUIROMASAJISTA - OSTEOPRAXIA DINÁMICA
Miguel Marqués

MASAJES - PILATES - ESTIRAMIENTOS



C/ La Merced nº8, Utiel (Valencia)



607 784 928



EL PEDRISCO ACABA DE REMATAR LA DESASTROSA SITUACIÓN DEL CAMPO EN NUESTRA COMARCA

Desde luego llevamos dos años en los que el campo no tiene tregua y los pobres agricultores de la comarca están desesperados. Entre la larga sequía, los animales que se comen todo lo que pillan a su paso (ciervos, cabras, jabalíes...), costes de producción y las adversidades climáticas que nos acompañan últimamente, están haciendo que el que más y el que menos se llegue a plantear abandonar las tierras.

Si eran pocos los problemas que arrastramos desde dos largos años atrás, ahora se han aunado las tormentas que nos ha dejado septiembre: lluvias torrenciales, viento, pedrisco y granizo han causado verdaderos estragos.

La primera tormenta afectó alrededor de las 4.000 hectáreas, según datos de **CCPV-COAG**. La zona más aquejada quedaba centrada entre las pedanías de Requena: Los Isidros, Los Duques, La Portera y de forma más acusada en Campo Arcís, estimando que sobre las 1000 Hectáreas

habían sufrido pérdidas del 100% de pérdidas de cosecha.

En muchos casos los infortunios han sido tan severos que han hecho peligrar la cosecha de la próxima añada, ya que las cepas han sufrido agravios hasta en las yemas que tienen que dar la madera del año siguiente.

Tras los desastres de la DANA, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Luis Aguirre, el secretario autonómico de Agricultura, Javier Bartolomé, la directora general de Producción Agrícola y Ganadera, Leticia Sanchiz, así como la alcaldesa de Requena, Rocío Cortés, y miembros de la corporación municipal, visitaron la zona más mal parada para conocer, de primera mano, los desperfectos ocasionados.

Así mismo, el conseller aseguró que va a ofrecer **“facilidades a los agricultores en la adquisición de productos fungicidas para tratar las viñas”**.



La segunda tormenta de septiembre, que azotó los términos de Fuenterrabias, Villargordo del Cabriel y Utiel afectaron, según las estimaciones de la Asociación Valenciana de Agricultores **AVA-ASAJA**, a alrededor de 3.000 hectáreas, principalmente de viñas, aunque también de almendros y olivos, sufriendo una merma media del 30% de la cosecha. Algunos viñedos incluso alcanzaron el 80% de afección en plena campaña de recolección.

Además de los daños más que considerables y evidentes en explotaciones agrarias, también los caminos y accesos para que los tractores accedieran a sus viñedos en esta época de vendimia quedaron inhabilitados, por lo que, el Ayuntamiento de Utiel ha desarrollado diferentes actuaciones para habilitar y adecuar vías rurales y caminos agrarios, tales como labores de desbroce y nivelación de caminos.

Por otra parte, y en apoyo a los agricultores, el equipo de gobierno de Utiel ha puesto en marcha una de las líneas de su programa que consiste en bonificar al 100% el recibo de IBI rústico, hasta un límite de 30 hectáreas, a los agricultores afectados para minimizar el importante impacto que ha supuesto en este motor de la economía local. Una medida que aparecerá contemplada en los próximos presupuestos municipales de 2024.

Esperemos que el cambio climático y el resto de factores que están ensañándose con el cultivo, nos den una larga tregua para que se recupere todo el territorio, particularmente nuestra comarca, y se ponga en valor el gran trabajo y dedicación de cada agricultor, de cada viticultor, de los ganaderos, apicultores y demás para que realmente mejore la economía local.



Desde Revista Local queremos mandaros todo nuestro apoyo en estos momentos tan complicados.



PROGRAMA

- ♦ 10:15 h. Recepción de los participantes y presentación del I Enoforum.
- ♦ 10:30 h. 1ª Ponencia: "Nuestro Pasado. ¿De dónde venimos?". D. Juan Piqueras Haba, Catedrático de Geografía de la U.P de Valencia.
- ♦ 11:00 h. 2ª Ponencia: "Dónde estamos. ¿Qué hemos hecho?". D. José V. Guillem Ruiz, Ingeniero Agrónomo y Enólogo.
- ♦ 11:30 h. 3ª Ponencia: "Hacia dónde vamos. Qué más podemos hacer por nuestros vinos". D. Diego Fernández Pons. Enólogo.
- ♦ 12:00 h. 4ª Ponencia: "Las Enólogas, presente y futuro del vino. ¿En femenino?". D.ª Josefina Roser, Enóloga y vicepresidenta de la AECV.
- ♦ 12:15 h. Descanso
- ♦ 12:30 h. Mesa redonda, dirigida por D. José Hidalgo. Contará con la participación de los ponentes del Enoforum; presidente de la FEAE (Federación Española de Enología) D. Luis Buitrón; presidente de la AECV (Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana) D. Rafael J. Ochando, y abierta a todos los asistentes.
- ♦ 13:30 h. Vino de Honor, con degustación de vinos de las DOP Alicante, Utiel-Requena, Valencia e IGP de Castellon.

ENOFORUM

*(Programa sujeto a posibles cambios)

GRUPO COVIÑAS RECIBE EL OTOÑO CON 14 NUEVAS MEDALLAS DE ORO

Los vinos del Grupo Coviñas han sido galardonados con 14 medallas de oro y 4 de plata, tras su paso por el Berliner Wein Trophy y el Asia Wine Trophy. Si bien el Berliner Wein Trophy es la última cita internacional del sector antes de la vendimia, el Asia Wine Trophy abre el calendario de eventos internacionales más reconocidos en torno al mundo del vino.

Aula Verdejo 2022, doble medalla de Oro.

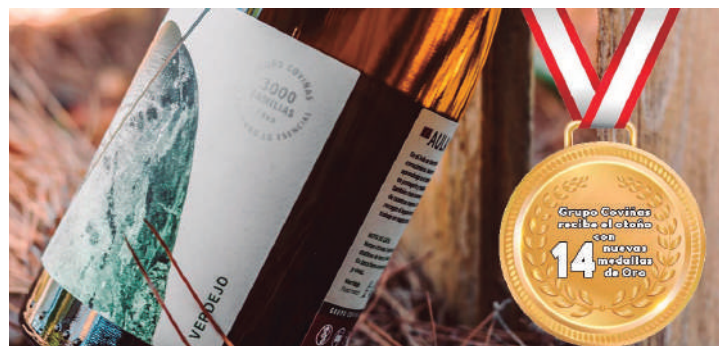
Vino blanco joven con notas cítricas, tropicales y frescas con un paso elegante y vivaz. Un vino muy popular que en poco tiempo ha conquistado el paladar de los valencianos y que podemos encontrar en los principales restaurantes y tiendas especializadas.

Enterizo Reserva 2018. Una de las marcas más antiguas y con más prestigio de Utiel-Requena. Un clásico capaz de integrar la potencia de la fruta con una compresible y amable complejidad en boca. Desde los años 80, cuando se empezó a elaborar, ha sido una marca líder en el mercado, superando, entre todas sus referencias, el millón de botellas anuales y es reconocido también en ambos concursos con medalla de Oro.

Veterum Bobal de Viñas Viejas. Elaboración especial que defiende la calidad del vino elaborado con el fruto de viñas muy viejas del varietal tinto autóctono de Utiel-Requena, el Bobal. Es un proyecto que quiere visibilizar el trabajo de generaciones anteriores en la poda, el cuidado y mantenimiento de un territorio que sigue ofreciendo en su viñedo viejo un fruto escaso, pero de máxima calidad. Asia Wein Trophy reconoce con medalla de Oro la añada 2020 y el Berliner Wein Trophy otorga un Oro a la añada 2021.

Berliner Wein Trophy es uno de los eventos internacionales más reconocidos en torno al mundo del vino. Durante el 2023 otros vinos de Coviñas que también fueron reconocidos con medalla de Oro en este concurso fueron: **Aula Garnacha 2020, Peña Tejo crianza 2020 y Auténtico tinto 2022**, mientras que **Enterizo Crianza 2020 y el Veterum Orange** recibieron medalla de Plata.

Por su parte, el jurado del Asia Wine Trophy ha calificado con sobresaliente la calidad de los vinos de Coviñas. En esta edición también reconoció con **medalla de Oro el Aula Bobal Merlot 2019, Veterum Orange 2022, Requevin Reserva 2018, Enterizo Bobal Rosado 2022 y Viña Decana Blanco 2022**, mientras que **Requevin tinto joven**



AULA

El primer paso de un futuro del que todos sigamos sintiéndonos parte.

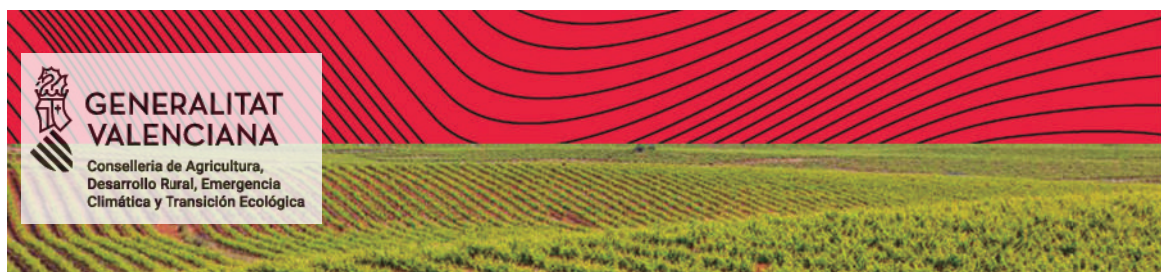


El aula es el lugar donde se desarrolla el conocimiento. Nuestra fuente de aprendizaje es el campo, que lleva años cultivándonos en los valores más esenciales.

AULA es el resultado de la unión de 3.000 familias, que durante décadas trabajamos en sincronía con la naturaleza, hemos aprendido que somos parte de ella. Ahora tenemos un fin común: **Proteger lo Esencial.**

covinas.es

3.000 familias en sincronía con la naturaleza.



NUEVO BOTÓN EN LA WEB: DATOS CLIMÁTICOS, AVISOS DE SANIDAD VEGETAL Y CONTROLES DE MADURACIÓN

La Denominación de Origen Utiel-Requena ha incorporado a su web un botón de acceso a los datos de control de maduración y datos climáticos. Este nuevo botón, de acceso directo, está situado arriba a la derecha representado por un icono de uva y su función es facilitar a viticultores y bodegas de la D.O. Utiel-Requena la información y los datos obtenidos tras la realización de los análisis químicos pertinentes.

Este nuevo botón desglosa tres paneles de información: red de estaciones meteorológicas, avisos de Sanidad Vegetal y controles de maduración.

RED DE ESTACIONES METEOROLÓGICAS



Este 2023, la DO Utiel-Requena ha instalado 10 estaciones meteorológicas que monitorizan la información climática sobre el viñedo. A lo largo de toda la geografía de la demarcación, las estaciones vuelcan datos sobre temperatura, precipitación, humedad y la previsión climática a 7 días. Con

estos datos, enólogos y viticultores pueden conocer más y mejor sobre el estado del viñedo en tiempo real. La información se desglosa por municipios, siendo nueve el total de datos recogidos, uno por cada municipio de la DO Utiel-Requena.

AVISOS DE SANIDAD VEGETAL



Cuando la monitorización de los datos revela riesgos o peligros para el viñedo, se subirán alertas a este apartado para que todo el mundo pueda acceder a los avisos. Ante riesgo de infección de mildiu, oídio o Botrytis, el Servicio de Sanidad Vegetal nos dará parte y lo compartiremos de forma inmediata y pública.

Con la incorporación del nuevo botón sobre control de maduración a la web se ha podido seguir la actualización de los datos de manera semanal, desde mitad del mes de agosto, con tan solo pulsar en el icono de LA UVA en la parte superior derecha de la web de la DO: <https://utielrequena.org/>

CONTROLES DE MADURACIÓN

El departamento técnico del Consejo Regulador ha realizado, durante toda la campaña de vendimia, una toma de muestras semanales para analizar el estado de la uva. Se han distribuido 47 puntos a lo largo de la comarca, de los cuales 35 son de variedad bobal y los restantes de las demás variedades. La función de los técnicos es recoger muestras de granos de hasta un kilo de los distintos tipos de uva. Tras la recogida, llevan las muestras al Instituto Tecnológico de Viticultura y Enología de Requena, más conocido como La Enológica. Una vez ahí las analizan para conocer la maduración de la cosecha. Esta acción ha permitido saber a viticultores y bodegas cuándo estaba listo el viñedo para vendimiar.

En estos análisis es importante matizar el grado Baumé, el pH y la acidez total, atendiendo a la ubicación del punto de control (zona de las diferentes parcelas muestreadas), a las diferentes variedades, a la formación de la cepa (en vaso o espaldera) y si es terreno de secano o con regadío.

	Vaso	Secano	9.4	3.37	3.8
Tardana	Vaso	Secano	11.8	4.02	3.4
Bobal	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
G. Timonera	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
Tempranillo	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
Bobal	Vaso	Secano	10.2	3.71	4.3
Bobal	Vaso	Secano	9.8	3.58	4.3
C. Sauvignon	Espaldera	Riego	12.9	3.76	4.2
Merlot	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
Chardonnay	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
Bobal	Vaso	Secano	11.9	3.68	3.4
Merlot	Espaldera	Riego	11.2	3.68	4.0
Bobal	Vaso	Riego	11.7	3.57	4.1
Bobal	Vaso	Riego	11.7	3.91	3.7
Chardonnay	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
C. Sauvignon	Espaldera	Riego	12.9	3.79	3.9
S. Blanc	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
Tempranillo	Espaldera	Riego	12.7	3.91	3.2
Bobal	Vaso	Secano	11.8	3.48	4.4
Syrah	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
Bobal	Espaldera	Secano	10.8	3.51	4.5
Bobal	Espaldera	Secano	10.8	3.71	3.9
Bobal	Espaldera	Secano	11.9	3.67	4.3
Garnacha	Vaso	Secano	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
Bobal	Espaldera	Secano	10.9	3.54	4.2
Bobal	Espaldera	Secano	11.7	3.72	4.0
G. Timonera	Espaldera	Secano	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
Bobal	Vaso	Secano	11.2	3.52	4.1
Bobal	Espaldera	Secano	11.2	3.68	3.8
Bobal	Vaso	Secano	10.8	3.55	4.2
Macabeo	Espaldera	Riego	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA
Tempranillo	Vaso	Secano	VENDIMIADA	VENDIMIADA	VENDIMIADA

VALORES ÓPTIMOS:

PH: Entre 3 y 3.6

ACIDEZ TOTAL: Mas de 6 gr/l



EL CONSELLER DE AGRICULTURA SE INTERESA POR EL TRABAJO DE LA DO UTIEL-REQUENA

El conseller de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Luis Aguirre, mantuvo una reunión con el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena, José Miguel Medina, para conocer el trabajo que está realizando la entidad con el objetivo de fomentar y promocionar los vinos de la comarca.

En la reunión, Aguirre se interesó por las particularidades del cultivo de la vid y las diferentes áreas de trabajo, mostrando su respaldo al sector.

El responsable de Agricultura, acompañado por el director general de Desarrollo Rural, Javier Benito, abordó la cuestión del exceso de vinos y afirmó que estudiarían las posibles posibilidades para disminuir las reservas, en caso necesario, para que los precios no se vean afectados.

En la reunión también participó el representante de Cooperativas Agroalimentarias de la Comunidad Valenciana, Vicente Insa.



WINELAND CYCLING: DEPORTE, NATURALEZA, GASTRONOMÍA Y LOS VINOS DE LA D.O UTIEL-REQUENA

El mes de octubre viene marcado por grandes eventos en la comarca, entre ellos cabe destacar por su gran relevancia y peculiaridad, la competición de Wineland Cycling Experience, de la que, **la Denominación de Origen Utiel-Requena es patrocinadora y colaboradora.**



Wineland Cycling es una prueba de ciclismo de montaña muy particular, ya que en su desarrollo se fusionarán 2 ingredientes de calidad que dan sentido a nuestra comarca:

- Los parajes que conforman y dan vida a Tierra Bobal (nueve de los once municipios de la comarca serán el escenario de esta primera edición).

- Las bodegas que elaboran los mejores vinos de calidad bajo el sello de nuestra Denominación de Origen Utiel-Requena.

La competición tendrá lugar los días 28 y 29 de octubre. Pruebas:

Sábado 28 de octubre

La carrera estará formada por 2 etapas:

- La primera será formato **MARATÓN**, donde los ciclistas afrontarán 1500m+ a lo largo de 65km.
- La segunda etapa será formato **MARCHA**. Un recorrido más corto que el anterior, donde los ciclistas se enfrentarán a 1100m+ en un recorrido de 40km. Explosividad y senderos serán los protagonistas de esta fase.

Domingo 29 de octubre

Los amantes del gravel también podrán disfrutar de la Wineland Cycling Experience. Para ello se podrá elegir entre dos rutas: Long y Short.

- **Ruta Long:** consta de 110km con 1100m+, recorriendo gran parte de la comarca.

- **Ruta Short:** recorre 65km y tiene unos 800m+.

Ambas rutas recorrerán gran parte de los viñedos de Requena, pasando por el interior de cuatro de las bodegas más famosas de la zona: Sierra Norte, Vera de Estenas, Pago de Tharsys y Nodus.

Toda una experiencia donde todo el mundo es bienvenido, porque no hace falta ser ciclista para divertirse. Todo aquel que se acerque podrá pasear entre viñedos, deleitarse con nuestra gastronomía local, pasear por la cultura y la belleza de cada municipio de Tierra Bobal, hacer enoturismo para conocer las bodegas que emergen con cada racimo de uva, y como no, saborear los vinos que nacen de nuestras cepas recién vendimiadas: **los vinos de la D.O Utiel-Requena.**



Más información: <https://winelandcycling.com/>
<https://utielrequena.org/>

LA DO UTIEL-REQUENA SE PREPARA PARA VIVIR LA FERIA UTIEL GASTRONÓMICA-2023

Llega el otoño y Utiel prepara los últimos detalles para dar el pistoletazo de salida a su Feria Gastronómica 2023, que este año se celebrará del 20 al 22 de octubre en su majestuoso Paseo de la Alameda.

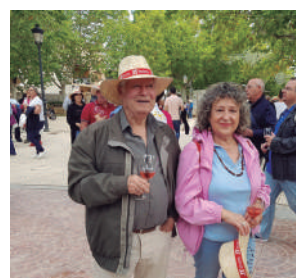
La Feria Utiel Gastronómica es un escaparate para promocionar los principales atractivos gastronómicos y turísticos del municipio, ¡sin olvidarnos de sus vinos con Denominación de Origen Utiel-Requena!



Entre los numerosos expositores que componen esta Feria, que ya cumple su XXVI edición, podrás encontrar productos ecológicos, artesanos y de calidad; stands de las bodegas más punteras de esta comarca con catas comentadas y venta de sus vinos; la feria de la maquinaria, actuaciones, actividades

gastroculturales, concursos gastronómicos (como el de la modalidad de platos tradicionales utielanos), atracciones para los más pequeños, innovación, etc.

La Denominación de Origen Utiel-Requena participará un año más en esta tradicional Feria, así que estad atentos a sus redes sociales y a la web <https://utielrequena.org/> para conocer toda la programación y los horarios de cada evento.



¡Sin duda un reclamo turístico que no te puedes perder! ¡Prepárate para vivir un fin de semana lleno de sabores, sensaciones y buenos momentos!

¡Ven y brinda con los Vinos de la DO Utiel-Requena!

En la DO
Utiel-Requena
*ya estamos
de vendimia!*



WE ARE IN HARVEST!



LAS BODEGAS DE LA D.O.U.R.: LAS MERCEDES DEL CABRIEL, “LA ESENCIA DE VILLARGORDO DEL CABRIEL”

En esta edición de Revista Local, vamos a conocer con más detalle la emblemática bodega villargordeña de Las Mercedes del Cabriel, perteneciente a la D.O Utiel-Requena. Para ello, hablamos con José León



Feliu, propietario y gerente de la misma.

José, hálbanos de ti, quién eres, a qué te dedicas, cómo surge la ilusión de elaborar vino...

“Bueno yo soy médico, aunque llevo en el mundo del vino desde el año 2000 aproximadamente cuando hice el Máster en Viticultura y Enología en la DO. Coincidió que unos años antes había comprado la finca que tenía la bodega y unos viñedos viejos de bobal y ¡ahí empezó todo!”

¿Por qué no nos hablas un poco de la historia de esta bodega?

“La bodega nace sobre el año 1800, a principios del siglo XIX, cuando los frailes del convento metieron en el sótano, por aquel entonces, 33 ánforas de barro.

Ya por 1896, la familia Oria de Rueda construyó, de la mano del prestigioso arquitecto valenciano Demetrio Ribes, la que fue la primera gran bodega de la familia, una casa-bodega estilo “Chateaux” llamada “Bodega de las Mercedes” en homenaje a su esposa y a la hija del fundador. Era una bodega vanguardista para su tiempo, que ya entonces funcionaba por gravedad, utilizando depósitos subterráneos de hormigón y manteniendo la composición molecular del vino.

Luego llegaron tiempos difíciles para la bodega con la guerra civil y demás y hubo un paréntesis en el tiempo hasta que la compré yo en 2016, con la intención de recuperarla y volver a elaborar vino”.

¿Qué producción tienes en la actualidad?

“Entre 7.000 y 9.000 botellas, dependiendo de la añada claro. Tenemos unas 7 hectáreas de viñedo de unos 75 años, divididas en dos parcelas, que además vinificamos por separado y de terreno arcillo-arenoso”.

Háblanos de tus vinos. ¿Cuál es el secreto para elaborar un gran bobal?

“Elaboramos vinos de guarda de bobal procedente de nuestras cepas. No compramos uva de fuera. Es un proceso totalmente integral. Buscamos siempre la excelencia en cada uno de los pasos de la elaboración, y fundamentalmente de la

uva. Es imprescindible una buena materia prima”.



LAS MERCEDES DEL CABRIEL

Las Mercedes ha sido un vino muy premiado, y según grandes enólogos, el mejor bobal de la comarca. ¿Qué sensaciones te causa?

“Es un estímulo brutal para seguir en esta línea y saber que vamos por el buen camino. En efecto, el vino por sí ha tenido y tiene muy buenas puntuaciones. El último galardón recibido ha sido el de “Mejor Vino Tinto del 2022” que nos dio el Club de Enófilos de Valencia en el Casino de Agricultura”.

Pepe, nuevos proyectos de cara al futuro...

“Queremos seguir la línea de hacer vinos fieles al territorio con la variedad autóctona de la zona que es desde luego la que mejor se desenvuelve y la que mejor resultado da. Es un valor seguro”.

¿Apostáis por el enoturismo?

“¡Por supuesto! El enoturismo nos conecta mucho con los clientes. La verdad es que el vino gusta mucho y hay mucha gente que lo valora y nos agradecen que hagamos un vino tan rico, y, bueno ¡nosotros encantados de que nos lo digan!”

Como médico que eres ¿qué beneficios ofrece el vino?

“En dosis moderada, lógicamente, es cardio-saludable, forma una parte importante de la dieta mediterránea, que todos sabemos de sus efectos beneficiosos sobre la salud. Por otra parte, el vino tiene también efectos antioxidantes y antiinflamatorios, efectos beneficiosos en prevención de enfermedades neurodegenerativas como el alzheimer y, aparte, el valor social, ya que te hace más comunicativo y evocar momentos maravillosos, ¡y si van acompañado de un buen vino pues muchísimo mejor!”

Una frase que consideres como un lema...

“La bodega le da carácter al vino y para hacer un vino excepcional el viñedo tiene que sufrir. Esto resume un poco nuestra filosofía”.

Si quieres conocer esta majestuosa Casa-Bodega Villargordeña o catar “Al Límite”, José León y su equipo te abrirán las puertas de su finca para que vivas la “Esencia” de Las Mercedes.





INSTALACIONES ELÉCTRICAS PACO GARCÍA

MONTAJES Y MANTENIMIENTOS ELECTRICOS
DE ALTA Y BAJA TENSION
AUTOMATIZACION INDUSTRIAL

INSTALACIONES DE FOTOVOLTAICAS AISLADAS Y AUTOCONSUMO
BOMBEOS SOLARES
EMPRESA A LA VANGUARDIA CON LAS NUEVAS TECNOLOGIAS



Pol. Ind. El Romeral - C/ de la Construcción , 44
REQUENA
688 79 24 64 - pacogarciamass@gmail.com

2 RESTAURANTES EN EL CORAZÓN DE REQUENA...

El Yantar
La CocinadePilar



RESERVA TU MESA
695 143 207



El Yantar
MesónLaVilla

... O DONDE TU QUIERAS



695 143 207

El Yantar
Events



events@elyantarfxx.com



Haremos realidad el evento de tus sueños

BAÑOS

C/del Carmen, 6 - REQUENA
960 115 667

CERAMICS HOME REQUENA

CERÁMICA

COCINAS

@ceramicshome_requena
www.ceramicshomerequena.es