REVISTA Nº17, DICIEMBRE 22

iv.revistalocal
interior valencia



Especial nuestros vinos y cavas

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

Codelca
C/ del Carmen, 6 · Requena
96 230 49 95
LASIAN BRONPI

Tecnología del calor

LA EXCELENCIA DEL FUEGO
ESTUFAS de PELLET y LEÑA



sumario

REPOR AMACMAD8 3
AYORA 4
ZARRA 5
COFRENTES 6
JARAFUEL 7
TERESA DE COFRENTES 8
TIERRA BOBAL 9
CAUDETE DE LAS FUENTES 10
CHERA 11
CAMPORROBLES 12
REPORTAJE CHAVES 13
REQUENA 14/16
VENTA DEL MORO 17
UTIEL 18/19
FIESTA GOURMET BI XIMO SAEZ 20/21
REPOR MASA DE AGUA 22/23
VILLARGORDO DEL CABRIEL 24
EL CAMPO/DO 25/27
ESPECIAL VINOS/CAVAS 26/40

Ocicom - Iv.revistalocal no puede ser reproducida, distribuida, comunicada publicamente o utilizada, ni en todo ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperacion de información, en ninguna forma, ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electro-optico, 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 traves de recopilaciones de artículos periodisticos, conforme al articulo 31.1 de la LEY 23/2006, texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual.

Para autiorizaciones: info@ocicom.es

Dirección:

Javier García

Colaboradores:

Yolanda Hernández

Laura Sánchez

Sara Contreras

Antonio Soriano

Marketing:

María Orero

Comercial:

Ernesto Montés



Mas información en el teléfono 625 688 500



iv.revistalocal
también en tu móvil
GET IT ON Google Play
Download on the App Store

FORMULARIO SUSCRIPCIÓN IV.REVISTALOCAL.ES

iv.revistalocal
interior valencia

NOMBRE:

APELLIDOS:

EMAIL:

TELÉFONO:

FORMA DE PAGO: ☐ SI, ACEPTO SOLITUD PARA PAGO CON BIZUM

☐ SI, ESTOY DE ACUERDO CON LA LEY DE PROTECCÓN DE DATOS

*RELLENA EL FORMULARIO, HAZ UNA FOTO Y ENVIANOSLA POR EMAIL A INFO@OCICOM.ES O POR WHATSAPP AL TELÉFONO 625688500

ocicom

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

revistalocal.es · accesoonline.es · localpoint.es · entradaonline.es · derequena.es



NOS DESPEDIMOS DE 2022 PARA DAR LA BIENVENIDA A UN ESPERANZADOR 2023. ESPERAMOS QUE VENGA REBOSANTE DE SALUD, AMOR, FELICIDAD Y PROSPERIDAD. IVREVISTALOCAL ESTARÁ AHÍ PARA PARA PODER SEGUIR COMUNICANDO TODO LO QUE SUCEDA EN NUESTRAS COMARCAS DEL INTERIOR VALENCIANO, CONTAMOS CONTIGO.

¡NUESTROS MEJORES DESEOS PARA LA REALIZACIÓN DE TODOS TUS SUEÑOS!

ocicom

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

revistalocal.es accesoonline.es localpoint.es entradaonline.es derequena.es

CAFETERIA CODY

BOLLERIA - TOSTADAS - BOCADITOS

C/LUIS VERDÚ LÓPEZ 3 - REQUENA

602 24 66 37

BESAN

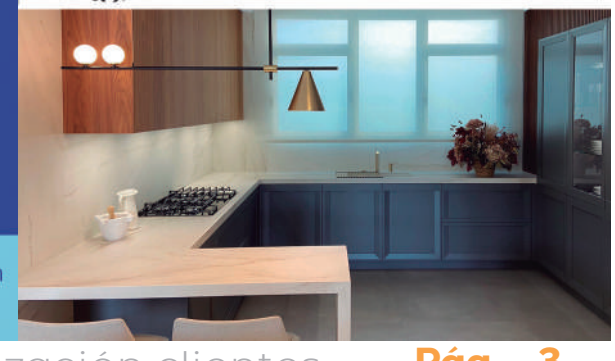
Bebidas y Alimentación

Lotes y Cestas Navideñas
Turrones 1880/Doña Jimena
Jamones y Productos Ibéricos
Especialidad en Conservas y Anchoas

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

MÁRMOLES Y GRANITOS Castillo

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



COLABORA
AYTO DE AYORA

EL TOUR GASTRONÓMICO AYORINO EN SU NUEVA ENTREGA, LA RUTA DE LA TAPA Y COPA DE OTOÑO

“Promocionar y dar a conocer la variedad gastronómica de Ayora como recurso turístico”. De esta forma, Ayora da la bienvenida a la primera edición de la Ruta de la Tapa y Copa de Otoño, una nueva oportunidad para hacer un recorrido gastronómico por distintos establecimientos hosteleros que participan en el programa.

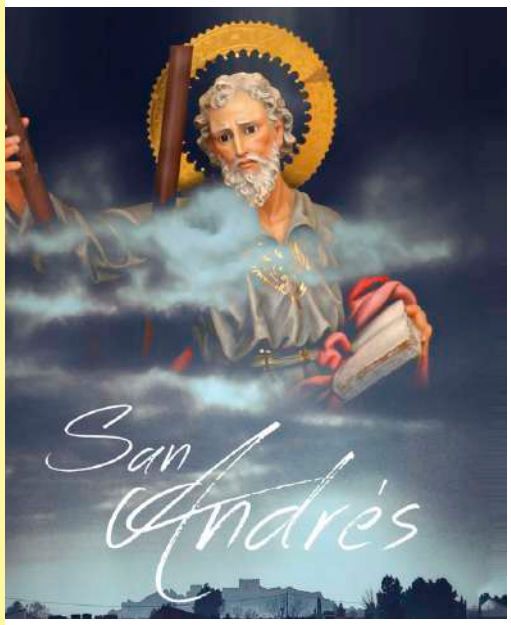
Si bien ya conocíamos el Tardeo Ayora, celebrado durante el verano en ya ocho ediciones, y la Ruta de la Tapa con Miel de Ayora, con motivo de la Feria de la Miel y con siete ediciones a las espaldas, ahora llega el turno de una nueva y renovada entrega de esta celebración.

Así pues, esta ruta tuvo inicio los pasados 25, 26, 27 y 30 de noviembre, y concluirá en el fin de semana del 2, 3, y 4 de diciembre.

Como apunta la organizadora de la ruta, la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Ayora, el objetivo es apoyar al sector empresarial en sus iniciativas de promoción turística, promocionar el ocio de tarde y nocturno responsable y apoyar al sector hostelero del municipio.



En cuanto al mecanismo, este será el de los cuños, como en las otras entregas. Cada comensal tendrá un cartón para sellar la tapa o copa favorito. El establecimiento que tenga más votos ganará la ruta con una placa otorgada por el Ayuntamiento, y además, entre todos los participantes, se sortearán cuatro cheques-regalo de 50€ para canjear en cualquiera de los establecimientos de la ruta. Una nueva ocasión para probar, degustar y hacer valer la gastronomía de la localidad, así como un formato sinónimo de éxito como ya se ha demostrado en otras ocasiones. Sean bienvenidos a la primera, pero no última, Ruta de la Tapa y Copa de Otoño de Ayora.



FESTIVIDAD DE SAN ANDRÉS, PATRÓN DE AYORA

El pasado 30 de noviembre, Ayora celebró el día del patrón del municipio, San Andrés, una Fiesta de Interés Turístico Local donde vecinos y vecinas veneran al Santo. Con él, una programación que no solo se tendió al propio miércoles, sino que abrió paso a una semana programación festiva con actividades de toda índole que incluía el fin de semana anterior y posterior.

Si bien la ruta gastronómica de la que hablamos en estas mismas páginas forma parte de esta festividad, también lo hacen otros actos como los turísticos, con visitas guiadas al Castillo y “La Ruta de la Reina”. Han tenido lugar distintos talleres, como el juvenil de supervivencia, o el infantil de “Mini Chef”. Además, se ha dado cabida a proyecciones y otras actividades familiares, como “Geocaching”.

Por supuesto, es preciso destacar los actos religiosos que infunden esta fiesta, como es la tradicional misa y procesión de la imagen del Santo por las calles de la población hasta la calle que lleva su nombre, donde se enciende una hoguera en su honor.

San Andrés concluye el próximo 4 de diciembre con la visita guiada “Flora y Fauna de la Hunde” por Caroche Treak, a la que se deberá realizar previa inscripción en la oficina de Turismo.

UN AÑO MÁS, MÚSICA EN HONOR A SANTA CECILIA

Cada 22 de noviembre se celebra Santa Cecilia, Patrona de los músicos. Y como marca la tradición en Ayora, se celebra uno de los conciertos más especiales de todo el año por varios motivos. Uno es la conmemoración a su Patrona, y otra es la inclusión de los nuevos músicos y músicas que pasan a formar parte de la Sociedad Musical Ayorense en su banda oficial.

Para este año, como apunta su directiva, ha habido sorpresas. El concierto se realizó en torno a una temática circense y festiva, que se combinó con la presencia en escena de Michel Palay, destacado profesor de percusión en Francia que, en esta ocasión, se ha fundido con la banda ayorina.



Se trataba de una cita especial, ya que los asistentes a este esperado concierto fueron testigos de un as de la percusión que ha nutrido su pasión desde los ocho años. Entre su gran palmarés, Palay posee distinguidos reconocimientos como es el primer premio de la Escuela Nacional de Música de la ciudad francesa Pau. Además, en su currículum aparecen orquestas como la Nacional de Burdeos o la Orquesta Filarmónica de Estrasburgo.

Por otra parte, es importante destacar la inclusión de los nuevos y nuevas integrantes de la Sociedad Musical Ayorense, que la harán aún más grandiosa, si cabe.

En definitiva, un concierto a modo de bienvenida que se torna especial para deleitar, divertir, y conmemorar a la Patrona de la Música, Santa Cecilia.







NUEVO CENTRO SOCIOCULTURAL DE ZARRA, APOYADO POR IVACE

El pasado 15 de noviembre se inauguró el nuevo Centro Sociocultural de Zarra, un gran edificio subvencionado por el Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial IVACE, una escisión de la Generalitat Valenciana adscrita a la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Industria y Ocupación.



A la inauguración acudió su directora, Júlia Company Sanus, la cual se reunió con el equipo de gobierno local y los demás representantes asistentes.

El edificio de tres plantas cuenta con ascensor y aseos respectivos. La primera planta está destinada a la Asociación de Jubilados, donde desempeñarán sus actividades de juegos y bailes, entre otras. En la misma planta, se ha dispuesto una sala para las Manualidades Zarrinas.

La segunda planta es integra dedicada a la Unión Musical Santa Ana de Zarra, en la que se distingue una gran sala de ensayo, un amplio despacho y dos aulas de estudio con luz natural.

En la tercera planta encontramos un gimnasio, así como distintas salas para guardar las pertenencias de las asociaciones locales.

Por parte de IVACE, su aportación allí entramaba los objetivos destinados a iniciativas como el proyecto del centro, tales como el apoyo a la innovación, emprendimiento, y promoción de enclaves tecnológicos, entre muchos más fines que en este caso han dado como fruto una infraestructura multiusos para la localidad de Zarra, un elemento que se suma a sus atractivos culturales.

COLABORA
AYTO DE ZARRA

Júlia Company dejaba constancia de esta nueva apertura escribiendo en el Libro de Oro del Ayuntamiento de Zarra. A partir de ahora, solo queda explotar al máximo el nuevo centro para el disfrute de sus asistentes, y dejar a un lado la idea de las zonas rurales vaciadas. El método lo tienen claro: No ceder en el esfuerzo y la imparable intención del Ayuntamiento y todos los organismos que lo apoyan.

MUJERES Y ASOCIACIONISMO EN EL MUNDO RURAL. AFAMMER.

El pasado 23 de noviembre, tuvo lugar, en la Casa de Cultura de Zarra, una charla que impulsa el Plan de Promoción de la Participación de las Mujeres del Medio Rural en el Asociacionismo. Se trata de un Plan subvencionado por la Generalitat Valenciana y apoyado por el Ayuntamiento de Zarra.

El organismo encargado de impartir esta sesión fue la Confederación de Federaciones y Asociaciones de Familias y Mujeres del Medio Rural, AFAMMER. En contenido, el taller recogió, a través de las personas inscritas, la opinión sobre el papel de la participación social en la toma de decisiones, los procesos de promoción del asociacionismo, el valor del liderazgo y la importancia de la comunicación en todos estos procesos.

Como objetivo, constituye un taller para la formación e información de sus asistentes, para que conozcan sus posibilidades dentro del ambiente de la propia localidad.

Como promovía su inicial impulsor años atrás en una temática similar, el Instituto de las Mujeres del Ministerio de Igualdad, el objetivo general de este Plan es mejorar la inclusión socio-laboral y la participación económica de las mujeres del medio rural. A más, este Plan trabaja para desintegrar los todavía existentes escenarios de desigualdad en este ámbito.



Así pues, en la localidad de Zarra, este proyecto significa un nuevo paso adelante en materia de desarrollo de proyectos, igualdad, y trabajo conjunto.

ARCHYS
desde 1990
menús diarios - paellas - comida para llevar
Calle Capitán Gadea, 12 bajo Requena - Tel. 96 230 39 00
Páginas web, Apps, Control de accesos, Entradas, Fidelización clientes...

COLABORA
AYTO DE COFRENTES

COFRENTES QUIERE CONOCER EL GRADO DE INTEGRACIÓN PAISAJÍSTICA DE UN PROYECTO FOTOVOLTAICO

Para ello, la participación ciudadana o participación social constituye uno de los ejes fundamentales para la consecución de la intervención activa de los ciudadanos en los procedimientos de planificación paisajística dirigidos a la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos y el desarrollo sostenible.

La participación pública debe formar parte sustancial de cualquier proceso de planificación con calado territorial. Captar la percepción de la población debe convertirse, junto con la caracterización de los valores naturales y humanos que configuran la faz del territorio, en una parte relevante de cualquier estudio de base paisajística.

A fin de abordar este desafío, la normativa vigente refleja la necesidad de incorporar a los Estudios de Paisaje herramientas para favorecer esta participación, y para ello establece la obligatoriedad de incorporar e implementar el correspondiente Plan de Participación Pública. Este documento debe definir la estrategia de participación pública que debe acompañar a todo instrumento de paisaje y la desarrolla detalladamente en cada una de las fases del proceso de elaboración.

Se busca facilitar y fomentar la participación pública, entendiendo ésta como un proceso en el que la ciudadanía puede tomar parte, aportando un nuevo punto de vista, de forma que el proceso de planificación del paisaje incorpore al público y a los agentes interesados, implementando actividades que permitan una participación ágil, transparente y efectiva. Esto se realiza mediante la cumplimentación de una encuesta, en la que, a través de fotografías y su conocimiento del territorio, podrán dar su opinión sobre aspectos relativos al paisaje; además se podrán recoger sus apreciaciones y sensibilidades sobre el paisaje afectado por la conexión propuesta.

En esta Fase se abrirá un periodo de consultas y participación de todos los agentes interesados, para la formulación de opiniones sobre la calidad del paisaje.

Los interesados rellenarán la encuesta redactada solamente para su percepción del paisaje, ya que esa es la intención de la exposición al público según el Art 6, apartado a, TRLOTUP. Cualquier otra alegación o comentario será recogido solamente a título informativo para su traslado al promotor, sin formar parte de este trabajo sobre el paisaje.

Una vez finalizado el tiempo designado para la recopilación de información se dará por terminada esta etapa.

Esta encuesta recopilará los datos suficientes para la obtención del valor del paisaje por parte de los agentes interesados, recopilando entre otros los datos personales, grupo y colectivo al que pertenecen.

ADECUACIÓN DEL ACCESO A LAS SALINAS DE SAN JAVIER

Uno de los recursos de gran atractivo paisajístico e histórico del municipio de Cofrentes son las Salinas de San Javier.

Éstas estuvieron en explotación hasta la década de los 90 del siglo pasado, y la producción y comercialización de la sal en Cofrentes se remonta incluso hasta el siglo XVI.

Gracias al programa de Ayudas con los Fondos de Compensación para los Parques eólicos del IVACE, se ha adecuado la antigua senda que daba acceso a las Salinas de Cofrentes.

La Ayuda, de 35.107 €, ha servido para limpiar y desbrozar algunas de las eras de desecación, la antigua senda y la instalación de un pasamanos, algunos escalones y pequeños puentes de madera, que permitan el acceso a la zona.

Además, ha permitido instalar unos paneles en las infraestructuras que se conservan para la interpretación de las salinas, en ellos cuenta de qué manera se extraía este preciado material y la historia de su actividad.

Las salinas están situadas en el fondo del barranco del Tollo, a unos 3 km de Cofrentes, estuvieron en funcionamiento hasta finales de los 90, nutriéndose de las aguas salinas procedentes de los cercanos terrenos del Keuper. Tienen una concentración salina del 33% y cuentan con más de una veintena de eras de evaporación y secado y diversas balsas de recogida de aguas.

En la actualidad son de propiedad municipal, están conectadas con el Balneario Hervideros de Cofrentes y se está estudiando su futura utilización en tratamientos termales. Tienen un elevado interés didáctico por su contexto hidrogeológico, su singularidad y belleza natural y el paisaje del entorno.









maher
ELECTRODOMÉSTICOS
www.electronicamaher.com

Electrodomésticos
Antonio Martínez
C/. Poeta Herrero, 22 · Tel. 96 230 41 64 · Sólo 644 381 994
elecantoniom@telefonica.net
46340 REQUENA (Valencia)
O2 Distribuidor Oficial

Encuesta a Usuarios
Situación del Comercio Local
Cofrentes sostenible

Cofrentes realiza una encuesta para conocer la situación del comercio local

Esta encuesta forma parte del proyecto "Cofrentes Sostenible" financiado por Generalitat Valenciana, para conocer la situación actual del comercio local y sectores afines.

Se trata del punto de partida para desarrollar las medidas de apoyo que promuevan los valores de la responsabilidad social entre el sector servicios, los comerciantes de la localidad y los propios usuarios de los comercios

La encuesta, a la que se puede acceder por medio de la página Web del ayuntamiento, recoge preguntas de diversa índole para conocer los caractieristicas de los comercios, productos y clientes.

LA ESCUELA COMARCAL DE MÚSICA “EL VALLE”, UNA ENHORABUENA DE RÉCORD

La Escuela Comarcal de Música “El Valle”, bate su récord de alumnado con el inicio de este nuevo curso. Son ya 140 los alumnos que desarrollan su formación musical en las localidades de Zara, Jalance, Cofrentes, y la sede propia de la escuela, Jarafuel.

“Esta es una gran ilusión y motivación para todos”, concluye la junta directiva de la escuela, que está formada por miembros de las cuatro sociedades musicales que forman el centro, con Elvira Tejedor Piera a la cabeza.

Este proyecto educativo está formado por más de 10 profesores titulados en todas las especialidades impartidas, lo que lo vuelve en una oportunidad instrumental para sus alumnos, la cual también abre camino a la preparación del examen de Título Elemental y Prueba de Acceso a Grado Profesional.

El equipo no deja de agradecer el esfuerzo de todos los ayuntamientos y las sociedades musicales de los municipios integrantes. A más, las ayudas de Diputación y Generalitat Valenciana, así como el reconocimiento público de la Federación de Sociedades Musicales de la Comunidad Valenciana representada por la presidenta Daniela González y Joan Bocanegra.

COLABORA
AYTO. DE JARAFUEL

Desde que el pasado 3 de octubre comenzara el curso, ya se han llevado a cabo actuaciones y pasacalles, alentados por la celebración de Halloween en las cuatro localidades.

Por si fuera poco, el 2 de noviembre, la escuela participó en el programa Bona Vesprada de À Punt, interpretando el pasodoble "Del Cantón al Portillo", una pequeña representación de unos 50 músicos que derrocharon una sonoridad propia de una banda senior.

“El Valle” ha batido un récord y esto solo se traduce en un impulso para seguir. Como la directiva nos asegura, continúan su camino con toda la ilusión, reflejada en la mirada y la sonrisa de cada niño o niña y de los mayores al salir de sus clases.



ESTE PASADO MES DE NOVIEMBRE SE PUSO EN MARCHA EL PROGRAMA ITINERANT

¡¡¡Si eres un profesional del Valle de Cofrentes-Ayora o quieres desarrollarte profesionalmente en este territorio, esta oportunidad es para ti!!!

La Generalitat Valenciana, a través de la Agenda Valenciana Antidespoblament AVANT, la Federación Valenciana de Municipios y Provincias y los municipios de la comarca, han puesto en marcha un programa denominado «Itinerant».

El objetivo de este programa es coordinar una ruta de profesionales autónomos itinerantes para prestar servicios básicos necesarios en los diferentes municipios.

¿Qué ofrece Itinerant?

Una respuesta a los escasos servicios en los municipios AVANT.

Generar oportunidades para las/los profesionales y entidades del territorio.

Fijar población, tanto la ya existente, como la que puede establecerse para ofrecer sus servicios.

Facilitar el desplazamiento.

Conciliar la prestación de los servicios con la vida cotidiana, especialmente para las personas mayores.

Todos los servicios, profesiones y actividades son bienvenidas, tales como: servicios veterinarios, podología, fisioterapia, peluquería, atención sociosanitaria a las personas mayores, estética, fontanería, limpieza a domicilio, jardinería, entre otros.

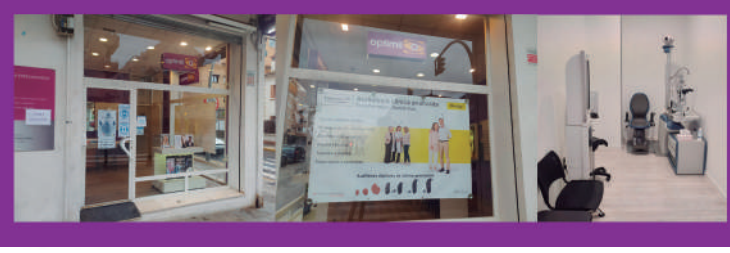
Si estás interesada/o, puedes inscribirte en el siguiente formulario:

https://avant.gva.es/va/formulari-itinerant



optimil
HAY MUCHAS **MANERAS DE VER** LA VIDA
AVD. DE LA ESTACIÓN, 2 BAJO REQUENA
960708398

LUIS JAVIER ROLDÁN
ÓPTICO - OPTOMETRISTA
AUDIOPROTESISTA



Páginas web, Apps, Control de accesos, Entradas, Fidelización clientes...

COLABORA
AYTO DE TERESA DE COFRENTES

LA HUCHA DE LA SOLIDARIDAD LOCAL

“Hay gente en nuestro pueblo que no tiene recursos, y para ellos, celebrar la Navidad es triste. Por ello, quiero organizar una colecta para ayudarles”. Con estas palabras, Marike Van Sinttruijen, holandesa afincada en Teresa de Cofrentes, se ha propuesto ayudar a los vecinos y vecinas más vulnerables de la localidad a través de la recaudación de fondos destinados a conseguir una mejor Navidad para ellos.

Marike cuenta a Revista Local su proyecto, en el que se ha dispuesto, desde el 7 de noviembre hasta el 14 de diciembre, una hucha en la oficina del Ayuntamiento, para que quienes quieran aportar a la causa.

Esta iniciativa está apoyada por el Ayuntamiento, y en especial, por la Asistente Social de Teresa de Cofrentes, Carolina, quien se encargará de hacer llegar los alimentos necesarios a las familias desde comercios locales.

En nuestra conversación con Marike, resalta su bondad. Nos cuenta que ella es vegetariana, pero que considera injusto que una familia no tenga la posibilidad de comprar carne si así lo desea o de celebrar estas fechas como una ocasión especial, como es la Navidad.



No es ni la primera vez ni la última en llevar a cabo esta iniciativa. Lo que sí que asegura es que un acto solidario es muy fácil para los que pueden llevarlo a cabo, y que, si los vecinos y vecinas no han dejado de ayudar a la población ucraniana por la guerra, no ve impedimentos para poder hacerlo con los que viven en su misma localidad.

Este año la brecha es mayor. Los precios han subido, la inflación existe, lo que vuelve muy difícil una Navidad en iguales condiciones para todos.

“Esto es algo muy pequeño pero que puede ayudar a mucha gente. Si puedo hacer algo para ayudar a los demás, lo voy a hacer”.

Con estas palabras, Marike demuestra la solidaridad que irradia en todo su ser, y anima a la población de Teresa de Cofrentes y alrededores que aporten su granito a la causa.

TERESA DE COFRENTES CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO

El pasado 25 de noviembre se celebraba el Día Internacional para la Eliminación de la Violencia de Género. Se trata de una jornada de sensibilización y un paso adelante en el impulso para poner este tipo de violencia sobre las mesas gubernamentales, con leyes y políticas de prevención.

Por su parte, Teresa de Cofrentes no se queda atrás en su aportación al movimiento, por lo que dedicó este día al conocimiento y tratamiento del mismo.

El viernes 25 de noviembre se reproducía el corto “Las mujeres son cosa de hombres” de Isabel Coixet en el Centro Cultural. Para el sábado 26, se llevó a cabo un Escape Room, “Las anónimas”, para todos los públicos, y un teatro infantil, “La Bella y la Bestia”. De esta forma, se pudieron transmitir los principales valores de esta lucha, y hacer ver su importancia para espectadores de todas las edades.



Estas actividades se promueven dentro del Pacto de Estado contra la violencia de género, y están apoyadas por el Ayuntamiento de Teresa de Cofrentes.

Es importante entender que cualquier reflexión sirve para que se tome consciencia de lo que realmente sucede, conociendo y afrontando esta realidad, que es de todos y todas.

NAVIDAD IMPARABLE

En el último mes del año, Teresa de Cofrentes no iba a frenar. La idea de una Navidad sin ajetreo no entraba en los planes de la localidad. A partir del nueve de diciembre, las fechas más señaladas de esta festividad toman una forma especial de la mano de una programación para toda la población, así como para quienes quieran acercarse durante estos días.

Una fiesta que es sinónimo de compañía y unión, recibirá el encendido de las luces de Navidad, lo que da la bienvenida a muchos más actos. Entre ellos se encuentran el Concierto de Santa Cecilia a cargo de la Sociedad Musical San Blas el 18 de diciembre.

Talleres navideños infantiles y juveniles, como lo son los de Cuentos de Navidad y el Árbol de los Deseos el 19 y 20 de diciembre, así como la audición de Navidad que pone fin a las clases de la mano del CEIP San Fernando, unido al desfile Star Galaxy y la Casa del Árbol de Papá Noel.

Importante es no olvidar el Concierto Coral el día 30 y, sobre todo, las llamadas Campanadas Teresinas en una noche en la que, tras las uvas, habrá fiesta con verbena en el Centro Cultural con La Bèstia Orquestra.



Como aportación creativa, se celebrará también el III Concurso de Árboles de Navidad, para el cual es posible participar hasta el 13 de diciembre.

Para poner el broche de Honor, el día cinco de enero tendrá lugar la tradicional Cabalgata de Reyes Magos, donde pequeños, pequeñas, y sus familias, podrán vivir una de las noches más mágicas del año.

Así pues, esta localidad del Valle se prepara para cerrar el año en unión, y con su debida celebración.



REVISTA DIGITAL

TU PUBLICIDAD AQUÍ
iv.revistalocal
interior valencia
más información en
info@ocicom.es // +34 960 053 574



REVISTA IMPRESA

Cuentacuentos

Anerai. El relato de Teatralización

Una tierra amada por el vino

Tierra Bobal

de

Vicente Marco

Chera
29 octubre

Camporrobles
30 octubre

Requena
10 y 18 noviembre

Sinarcas
4 diciembre

Venta del Moro
7 y 11 diciembre

Villargordo del Cabriel
10 diciembre

Caudete de las Fuentes
12 diciembre

Utiel
28 y 29 diciembre

Fuenterrobles
30 diciembre



Proyecto Territorio Bobal: *Antigüedad, Cultura y Tradición*

COLABORA
AYTO DE CAUDETE DE LAS FUENTES

PRIMERA FALLA EN CAUDETE DE LAS FUENTES

Con motivo de la fiesta del 9 de octubre y hasta el puente de diciembre, hasta 30 municipios de la provincia de Valencia van a celebrar una fiesta fallera por primera vez en su historia.

Una nueva edición del programa de ayudas que organiza la Diputación de Valencia con el Gremio de Artistas Falleros para que los profesionales artesanos puedan plantar una falla en un municipio que nunca haya vivido una cremà.

Uno de los municipios a los que se les ha concedido este evento es Caudete de las Fuentes, la cual fue la primera falla del municipio y cuya celebración tuvo lugar el pasado 26 de noviembre, con la respectiva plantà del monumento del artista fallero Rafa Sánchez y correspondiente cremà en la Plaza Mayor del municipio.

Sin duda una nueva experiencia y honor para los habitantes de la localidad.



SUBVENCIÓN CONCEDIDA PARA LA COLECCIÓN MUSEOGRÁFICA LUIS GARCÍA DE FUENTES

A través de la Conselleria de educación, cultura y deportes, el municipio de Caudete de las Fuentes ha sido beneficiario de la "Subvención a Museos y Colecciones Museográficas permanentes reconocidas y bienes muebles", destinada para la colección museográfica Luis García de Fuentes.

Por un importe de 1.117,66 euros, gracias a esta ayuda se ha realizado el diseño y colocación de carteles informativos en la colección museográfica forrados con vinilo y laminado mate.

Se continúa con el proceso de adecuación de las instalaciones.





EN MARCHA EL I PLAN DE JUVENTUD ELABORADO DESDE EL AYUNTAMIENTO JUNTO A LA MITV

El I PLAN JOVEN de CAUDETE DE LAS FUENTES es un conjunto de medidas y actuaciones que tiene por finalidad dar respuesta a las demandas y necesidades de las personas jóvenes del municipio, así como impulsar y desarrollar las políticas públicas de la Administración regional, que inciden positivamente en el bienestar de la población juvenil, teniendo en cuenta las dimensiones antes citadas.

Este I Plan de Juventud de Caudete de las Fuentes es el punto de partida de un proceso integral en el que han participado de forma activa la juventud de nuestro municipio, expresando sus demandas y necesidades con el objetivo de adecuar las actuaciones municipales a la realidad juvenil.

Se inaugura un proceso de trabajo coordinado desde el Ayuntamiento , junto con el equipo de juventud de la Mancomunidad del Interior, Tierra del Vino para el desarrollo de una política integral de juventud, que va a abordar el conjunto de ámbitos que condicionan la vida de nuestros y nuestras jóvenes, con el objetivo final de trabajar por y para ellos y ellas, y en el que puedan implicarse también entidades, otros colectivos y asociaciones ciudadanas.

Desde el Ayuntamiento, se trrabaja con ilusión para conseguir un claro objetivo: facilitar el tránsito de la juventud caudeteña a una vida adulta plena y con autonomía personal, fomentando su participación en la vida social y desarrollando estrategias que faciliten su emancipación.

Pot rodo ello se invita a toda la población joven del municipio a colaborar con aportaciones, por pequeñas que parezcan, ya que nos hacen avanzar y mejorar día a día.

Puedes consultar todo el documento en la web del propio ayuntamiento, en este enlace https://www.caudetedelasfuentes.es/noticia/plan-juventud..

caixa popular

LA PLANA ENERGÍA
ASESORÍA ENERGÉTICA
609 368 805
info@laplanaenergia.com
¿QUIERE AHORRAR EN SU FACTURA DE ELECTRICIDAD Y GAS?
-Sin gastos en el cambio de compañía
-Asesor, siempre cercano, para resolver sus dudas, estamos en la zona Requena-Utiel
-ESTUDIO INICIAL GRATUITO
Ahorros conseguidos a nuestros clientes, hasta 750€/año en viviendas y hasta 5000€/año en empresas
"PORQUE AHORRAR, NO ES SOLO GUARDAR, SINO SABER GASTAR"

REABRE LA TIENDA DE ALIMENTACIÓN DE CHERA TRAS PERMANECER VARIOS MESES SIN DAR SERVICIO A LOS VECINOS



Tras permanecer cerrada y por tanto sin dar servicio a la población durante más de siete meses, la tienda de alimentación abrió de nuevo las puertas a los vecinos de Chera a mediados de noviembre. Los comercios locales son fundamentales, indican fuentes municipales, para que las personas que viven en los pueblos, puedan tener un nivel de vida digno, por ello "hemos de apoyarles y procurar hacer las compras en nuestras tiendas", indican las mismas fuentes; hornos, farmacias y demás establecimientos locales, de esa manera no perderán servicios.

La tienda de alimentación de Chera cerró sus puertas en febrero pasado, entonces desde la localidad se pusieron en contacto con el departamento de despoblación de los organismos oficiales y al final una persona decidió hacerse cargo de dar este servicio a la población, para lo que se ha desplazado a la misma y ha decidido vivir allí.

Al mismo tiempo, en Chera, han promovido una pequeña campaña para animar a los vecinos a que compren en los establecimientos de la localidad, algo que ha sido bien acogido por los vecinos y es que han sido unos meses muy duros sin tener tienda porque, sobre todo la gente mayor, tenía dificultades para desplazarse, por ejemplo a Requena, para realizar sus compras habituales.

COLABORA
AYTO DE CHERA

Así las cosas, en tan sólo un año se han abierto el pub local, que se había cerrado hace tiempo y un hostal-restaurante con inmejorables perspectivas ya que hasta septiembre del año que viene tienen plazas reservadas por campistas y asociaciones, sobre todo, al estar adaptado, de personas con movilidad reducida.







EL AYUNTAMIENTO DE CHERA CONTINÚA CON LA RENOVACIÓN DE LA RED DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

En la actualidad se está procediendo con las obras en las calles: Ermita, San Vicente Ferrer, Músico Arturo García Forner, San Juan y Onofres.

El Ayuntamiento de Chera lleva unos 10 años renovando y racionalizando poco a poco toda la red de abastecimiento de agua potable de la localidad. La primera actuación supuso la instalación de contadores domiciliarios en todas las viviendas puesto que no existía ninguno, a continuación unieron los dos depósitos de agua potable para una mayor eficiencia y el consiguiente ahorro, y el resto de actuaciones han ido encaminadas a la renovación completa de la red siguiendo la programación estudiada en su momento, de tal forma que el programa de necesidades del presente proyecto supone una nueva fase de renovación completa de redes en el ámbito propuesto.

En general esta actuación y las anteriores vienen condicionadas porque toda la red ha tenido numerosos problemas relacionados con el material (fibrocemento). La actuación de renovación supondrá una mejora notable en la explotación de la red que se realiza por el propio ayuntamiento, a la vez que un ahorro dado lo costoso que supone manipular las conducciones de fibrocemento al tener que hacerse mediante una empresa especializada.

El importe total del proyecto asciende a 74.524›50 € y la empresa adjudicataria de la obra es Riegos New Rain, S.L., la cual ofertó una baja de 9.850›00 los cuales van a ser reinvertidos a través de los remanentes de la Excma. Diputación de Valencia para realizar la obra de Desvío Red de Abastecimiento y Alcantarillado en la Calle Ermita.

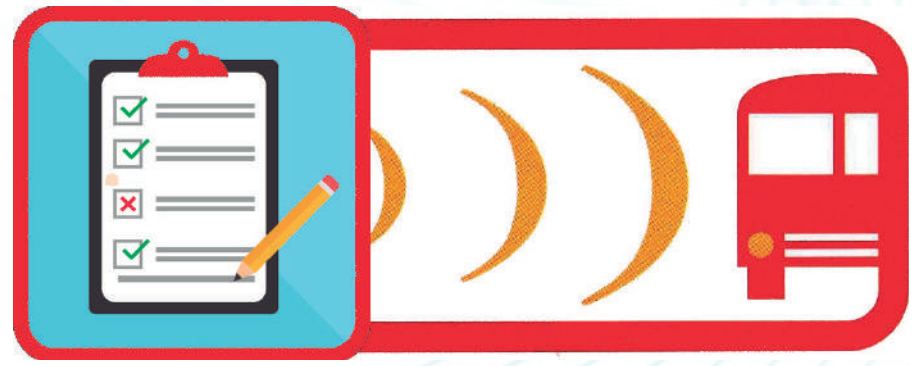




garper
CLIMATIZACIÓN
C/. del Textil, 39 - P. I. El Romeral - REQUENA - 962 302 461 - www.gar-per.com
ECO-SOLUCIONES
en aerotermia, climatización y refrigeración

COLABORA
AYTO DE CAMPORROBLES

AYUDAS AL TRANSPORTE A DEMANDA



La Conselleria de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad ha publicado el Decreto ley 11/2022, de 9 de septiembre del Consell, de aprobación de bases reguladoras y concesión directa de ayudas temporales para facilitar a los municipios con características singulares con un servicio de transporte de débil tráfico, la puesta en marcha de transporte público para viajeras y viajeros a demanda.

Camporrobles es beneficiario de dicha ayuda por un importe de 15.304,24€ hasta agotar crédito. El servicio será a demanda, con COPAGO y nunca podrá solaparse con el transporte regular.

Esta ayuda tiene carácter finalista, atender necesidades básicas de la población (acudir a centros sanitarios, educativos, sociales...) a los que estén adscritos a paradas de transporte regular de viajeros.

El Ayuntamiento necesita conocer las propuestas y necesidades de las camporruteñas y camporruteños, por ello, lanzan una encuesta,que pueden encontar en la web del propio ayuntamiento y para la cual solicitamos la mayor participación y que se comparta.

Se trata de **5 preguntas** muy basicas pero que porporcionan mucha informacion para poder planidicar con exito el servicio, son:

1. ¿ Qué día de la semana crees que es más necesario el transporte a demanda?

2. Existe un horario de autobús con salida desde Camporrobles a las 8:00 de lunes a viernes con conexión al Hospital de Requena que realiza regreso a Camporrobles a las 15:30, ¿Qué horario te parece el más idóneo para regreso?

3. Las/los estudiantes que acuden a centros educativos en Requena comienzan sus clases a las 8:00 y, no dispone de transporte público directo desde el municipio. Podrían comunicarse con el autobús que sale desde Utiel hacia Requena a las 7:30 ¿En qué horario de salida sería más oportuno disponer del servicio de transporte?

4. El último transporte regular que llega a Camporrobles de lunes a viernes por la tarde es a las 16:25.

Los últimos servicios que llegan a Utiel desde Valencia y Requena son a las 19:15, 20:44 o 21:15h. Además, el horario de las clases de la Escuela Oficial de Idiomas de Utiel termina de lunes a jueves a las 20:40h. El horario de las clases del Conservatorio de Música de Utiel termina a las 19:30 o 21:30h.

Teniendo esto en cuenta, ¿en qué franja horaria te parece más idóneo un servicio de transporte vespertino a Camporrobles?

5. Hemos detectado que los fines de semana no hay servicio de conexión con transporte regular desde Camporrobles hasta Utiel o Requena donde se enlaza con bus y tren. ¿Qué franja de horarios te parece más idónea?



I PLAN DE JUVENTUD DE CAMPORROBLES 2022-2025

El Ayuntamiento de Camporrobles aprobó en sesión plenaria celebrada el 21 de octubre de 2022 el I Plan de Juventud de Camporrobles 2022-2025.

El I Plan Joven de Camporrobles tiene la finalidad de conocer las necesidades, intereses, problemas y demandas de la población juvenil, dando respuesta a las mismas y, en consecuencia, definir de forma consensuada y colectiva acciones que empoderen a la juventud.

El I Plan Joven de Camporrobles, no es un fin en sí mismo, sino que es un instrumento que favorece la cohesión y actúa como herramienta integradora de voluntades para avanzar conjuntamente en una misma dirección.

CONCIENCIACIÓN CONTRA EL BULLYNG EN EL CEIP MAESTRO AGUILAR



La Unidad de Prevención Comunitaria de Conductas Adictivas (UPCCA) de Requena, junto con la Mancomunidad Interior Tierra del Vino, el Ayuntamiento de Camporrobles y subvencionado por la Diputación de Valencia, organizaron unas jornadas de concienciación contra el bullying orientadas a los alumnos de 4º, 5º y 6º de Primaria del CEIP Maestro Aguilar.

Se realizaron dos actos, un taller para «Aforntar la eclusión socila» y una representación teatral bajo el título «Relacionandome con los demás «







CHAVES
CARPINTERIA METÁLICA

FABRICANTES OFICIALES DE VENTANAS PVC KÖMMERLING Y ALUMINIO



50 AÑOS DE EXPERIENCIA
EN EL SECTOR

VENTANAS PVC KÖMMERLING

CALIDAD SIEMPRE





«Nuestro afán de superación junto con nuestra gran experiencia acumulada, hacen qeu esta empresa sea reconocida como una de las más prestigiosas en toda la Comunidad Valenciana»



- ✓ **PRESUPUESTOS ON-LINE:**
  Elija tamaño, colores, medidas y todos los extras que necesite, para realizar su presupuesto
- ✓ **SERVICIO POSTVENTA:**
  Ningún tipo de inconveniente en la solución de problemas tras la venta del producto
- ✓ **FINANCIACIÓN:**
  A medida, cómoda, rápida y fácil
- ✓ **AYUDAS FONDOS NEXT GENERATION:**
  Subvencionado hasta un 60 %

KÖMMERLING®
Sistemas de ventanas

COLABORA
AYTO DE REQUENA

EL M.I. AYUNTAMIENTO DE REQUENA APRUEBA LOS PRESUPUESTOS PARA EL AÑO 2023

El M.I. Ayuntamiento de Requena aprueba los presupuestos para el año 2023

En el pleno ordinario celebrado el 10 de noviembre, se han aprobado los presupuestos para el año 2023 con los votos a favor de los 13 concejales del PSOE y 1 de Requena Participa, que forman el gobierno municipal. Recibió los votos en contra de los 5 concejales del PP y del concejal del Partido Requena y Aldeas. Así como la abstención del concejal de Ciudadanos.

Los presupuestos para el año 2023 estima unos ingresos de 16.762.641,15 € y gastos por la misma cantidad. Por tanto, **se presentan con equilibrio presupuestario**. Además, por octavo año consecutivo, se va a cumplir el objetivo de tener los presupuestos en vigor el 1 de enero, dando la estabilidad y el rigor que merece el M.I. Ayuntamiento de Requena.

Es un presupuesto expansivo, y todo ello sin previsión de aumentar el endeudamiento ni subir los impuestos municipales. Estos presupuestos suponen un gran esfuerzo para el Ayuntamiento con el objetivo de soportar la situación de inflación que vivimos sin repercutir ese coste la ciudadanía, mientras se sigue priorizando la mejora de la imagen del municipio y de los servicios públicos en general para hacer de nuestro municipio un lugar mejor donde vivir. Y todo ello sin subir ni un solo impuesto por octavo año consecutivo y reduciendo la deuda municipal.

La elaboración de los presupuestos para 2023 también se ha visto **condicionada por la elevada inflación** con la subida de las retribuciones públicas, el incremento del coste de la energía o el incremento del precio de las obras.

Los presupuestos contemplan **mejoras en cuanto a la limpieza y la imagen general del municipio** con un nuevo contrato de limpieza de fines de semana, un nuevo contrato de pintura vial para pintar todos los pasos de cebra cada seis meses y el resto de señalización una vez al año. Y todo ello **sin olvidar a las aldeas,** que ven incrementado su partida para gastos corrientes, mientras que se mantiene la partida que se incrementó notablemente el pasado año para la brigada exclusiva de limpieza y jardinería. Además, se va a aumentar la partida de gastos corrientes para todas las aldeas y se va a licitar un nuevo contrato de autobús entre Requena y el hospital con las pedanías, que incluirá a Los Cojos y Los Isidros, mientras que se mantiene la partida que se incrementó notablemente el pasado año para la brigada exclusiva de limpieza y jardinería.

También se incluye la adquisición de un **nuevo vehículo para el Centro Ocupacional,** la **subvención para el comedor de las escuelas infantiles, un incremento en las ayudas para actividades extraescolares y un aumento generalizado de las partidas de servicios sociales** para que nadie se quede atrás. Por supuesto, se mantiene la **gratuidad tanto del Centro Ocupacional como del Centro de Día** para personas mayores dependientes. En cuanto a **deportes**, se va a incrementar un 60,46% el mantenimiento en instalaciones deportivas, lo que incluye el **adelanto de la apertura de la piscina municipal al 15 de junio, y la mejora del mantenimiento del resto de piscinas e instalaciones deportivas**.

La juventud es otra de las áreas que cuenta con un gran protagonismo, con un **incremento del 50% en la partida de inversión en el Centro de Juventud.** El gasto destinado a actividades juveniles asciende a 28.000€, por los 4.000€ que se destinaban en 2015, es decir, 7 veces más. Hoy, el Centro de Juventud de Requena se apertura de manera regular y con un gran abanico de actividades a lo largo del año. Por otra parte, muy pronto abrirá el nuevo espacio para jóvenes ubicado en San Antonio.

Dentro del contexto de inflación, sobre todo en los costes de la energía, en los próximos meses se va a **invertir más de 300.000€ en medidas para favorecer el ahorro energético**, como la adquisicón de nuevas farolas o la instalación de placas fotovoltaicas en el CEIP Lucio Gil Fagoaga.

Los presupuestos del año 2023 también incluyen los gastos necesarios para la **realización de la XXVIII Muestra de Embutido Artesano y de Calidad de Requena,** que es sin duda, social y económicamente hablando, uno de los acontecimientos con mayor atractivo y que congrega a un buen número de visitantes en nuestro municipio. Próximamente se ofrecerán más detalles con respecto a esta edición tan esperada, que se está elaborando con toda la ilusión añadida de los años en los que este evento no ha podido celebrarse.

Además, **se deben tener en cuenta las inversiones del Plan de Inversiones de Diputación (1.618.168€), que se aprobarán el año que viene y todavía por ello que no están incluidas en el presupuesto.** Requena es, un año más, el municipio que más inversiones recibirá de la Diputación, ya que se tiene en cuenta, tanto la extensión del municipio como el número de pedanías. Estas inversiones servirán para tener unas calles más cuidadas, con mejores instalaciones deportivas, con mejores parques, con mejores jardines, con un entorno más cuidado, para que Requena y sus aldeas sean un lugar mejor donde vivir.





LA UNIVERSIDAD DE VALENCIA REIVINDICA LAS MUJERES ARTISTAS CONTEMPORÁNEAS

La Universidad de Valencia y el M.I. Ayuntamiento de Requena presentaron el pasado mes de noviembre la exposición "Arte, dolor y compromiso. Mujeres en la Colección Martínez Guerricabeitia" en el Museo de Arte Contemporáneo Florencio de la Fuente de Requena, donde permanecerá abierta al público hasta el próximo 12 de febrero.

Se trata de una muestra con la que se pretende, según explican sus comisarios, Rafael Gil y María Ángeles Pérez, poner en valor el quehacer de las mujeres artistas cuyas obras integran la colección Martínez Guerricabeitia de la Universitat de València. Muchas de ellas son mujeres que desarrollaron su labor en un contexto sociopolítico que hacía muy difícil su autonomía como creadoras, sin embargo consiguieron subvertir los parámetros del poder que las subyugaba. Otras, de épocas más recientes, han disfrutado de un mayor prestigio en su momento, pero todavía hoy la mayoría de artistas mujeres continúan reivindicando su lugar en un sistema artístico marcadamente androcéntrico.

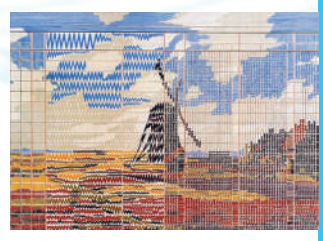


Entre las artistas representadas en la muestra se encuentran, entre otras, Carmen Grau, Isabel Oliver, Carmen Calvo o Mavi Escamilla, ganadora de la Bienal Martínez Guerricabeitia 2010.

Además, y de acuerdo con los comisarios, "ejemplo de la consideración y del entorno muchas veces hostil en el que expresaron su creatividad sobre todo durante el franquismo es la representación femenina que aparece en muchas obras de la colección realizadas por otros autores", como Josep Renau. "Unas imágenes que muestran los estereotipos presentes en el arte contemporáneo patriarcal, que fueron el mantenimiento sobre el que trazaron sus trayectorias las artistas que a pesar de la adversidad consiguieron expresar su compromiso y lucha mediante el arte".

Esta exposición la organizan la Universitat de València, a través del Vicerrectorado de Cultura y Sociedad y la Colecció Martínez Guerricabeitia de la Fundació General UV, y el M.I. Ayuntamiento de Requena, con la colaboración de Caixa Popular.

COLABORA
AYTO DE REQUENA



VUELVE LA CAMPAÑA "REQUECOMPRAS"

Vuelve a Requena la campaña Requecompras, una iniciativa promovida por el ayuntamiento mediante la cual aporta 150.000 euros para su ejecución. Para ello cuenta con la necesaria participación de la Asociación de Comerciantes y Profesionales de los Servicios de Requena.

El objetivo no es otro que incentivar el consumo local y dinamizar la actividad económica en Requena, de hecho esta nueva campaña supondrá movilizar 300.000 euros en total; los 150.000 que aporta el consistorio más otros tantos que aportarán los consumidores con sus compras.

El año pasado se puso en marcha esta campaña para minimizar en la medida de lo posible la fatal incidencia que tuvo el Covid en el comercio local y este año se intenta atajar la inflación y la crisis económica que venimos arrastrando. Se facilitarán unos bonos que se podrán canjear en comercios de Requena y por los que el ayuntamiento aporta el 50% del mismo así, las personas mayores de 18 años empadronadas en el municipio requenense podrán adquirir bonos por un importe total de hasta 100 € por persona.

Cada individuo podrá obtener dos bonos de 50 € o cinco de 20 € accediendo a www.compraenrequena.es se sacan y después se presentan en el establecimiento comercial pertinente.

Una parte del dinero será aportado por la Asociación de Comerciantes y Profesionales de los servicios de Requena con cargo a la subvención que recibirán del Ayuntamiento de Requena para la realización de esta campaña.

Las fechas exactas pueden variar por razones ajenas al Ayuntamiento y a la Asociación de Comerciantes y Profesionales de los Servicios de Requena, pero según indica el concejal José C. Chirivella, se pondrá en marcha la primera o segunda semana de diciembre, "pretendemos que el dinero se mueva en los comercios de Requena al evitar que la gente compre por internet o se vaya a Valencia", explica.

EL REQUENENSE HÉCTOR MARTÍNEZ CAMPEÓN DE ESPAÑA DE PARKOUR

El joven requenense Héctor Martínez, se proclamó a finales de noviembre en flamante Campeón de España de parkour en las instalaciones del Navarra Arena de Pamplona.

Por resumir, esta modalidad deportiva consiste en el desplazamiento de una de persona del punto A al punto B de la manera más rápida y eficaz posible con lo que ello implica; debes saber moverte por varios tipo de entornos, urbano, muros, en la naturaleza...

Participaron más de 150 jóvenes en las distintas categorías, la categoría absoluta, modalidad speed, fue en la que compitió Héctor, alzándose con el podio, hecho este que lo llevará a participar en el campeonato del mundo que se celebrará en mayo en Montpelier, Francia. Allí estará a gastos pagados por la Federación de Gimnasia.

La afición le llegó siendo muy joven, cuando tenía 12 años, -ahora tiene 21-, de la mano de un amigo que lo practicaba en la pedanía requenense de La Portera, donde tiene sus raíces a pesar de nacer en Requena. "Me quedo con muy buenas sensaciones, ha sido genial", explica. Héctor adelanta a iv.revistalocal que esta modalidad deportiva se encuentra en trámites para convertirse en deporte olímpico.



El parkour, es una actividad física basada en la capacidad motriz de la persona practicante, desarrollado a partir del método natural. Los practicantes se llaman traceurs/traceuses (por su denominación en francés) y tienen como objetivo trasladarse de un punto a otro del entorno de la manera más sencilla y eficiente posible, adaptándose a las exigencias del mismo con la sola ayuda de su cuerpo.

Esta práctica deportiva se practica de forma individual o colectiva en cualquier entorno, no exclusivamente en espacios urbanos. Cada practicante decide hasta qué punto involucrarse en su entrenamiento y cómo enfocarlo.

yonavego
fibra óptica
¡Os deseamos Feliz Navidad!
fibra fijo móvil televisión
96 015 2900 744 612 492
Av. Arrabal 34
www.yonavego.com
Páginas web, Apps, Control de accesos, Entradas, Fidelización clientes...

COLABORA
AYTO DE REQUENA

REINA Y PRESIDENTE DE LA LXXIV FIESTA DE LA VENDIMIA DE REQUENA; EXPERIENCIA Y JUVENTUD

Casi a finales de noviembre se llevó a cabo el acto de presentación de las reinas y presidentes de la LXXIV Fiesta de la Vendimia de Requena en el Museo de la propia Fiesta. Tras esta presentación en sociedad se dio por iniciado el reinado de la señorita Blanca Martínez Arroyo y de la niña Blanca Pérez Haba.

La Reina Central Mayor, Blanca, se mostraba orgullosa de sí misma y de su familia y con muchas ganas de participar en todos los actos que se van a ir desgranando en los próximos meses y que culminarán con la celebración de las fiestas grandes de Requena. La reina tiene experiencia en la fiesta dado que ha sido dama y reina infantil, dama mayor y ahora culmina su sueño siendo la Reina Centra.

El Presidente Central, Francisco Martínez González, reconocía a iv.revistalocal que tienen un año muy complejo por delante pero también tienen mucha ilusión "y vamos a trabajar para hacer una gran fiesta". No es nuevo en estas lides, Francisco ya salió de presidente en la 63ª edición en la que su hija fue reina infantil; en definitiva, padre e hija tienen experiencia en estos quehaceres.



Con respecto a posibles innovaciones de cara a esta edición, el presidente explicaba que dado que hace muy poco tiempo que se constituyó la nueva ejecutiva, apenas han podido repasar las principales actividades, pero sí se mostró abierto a introducir "cosas nuevas", dijo, eso sí, respetando las que se ha comprobado tras todos estos años que funcionan perfectamente. El presidente destacaba que a pesar de que su trabajo le exige mucho lo va a dar todo por la Fiesta, "aunque sea complicado", dado que es consciente de que tiene un gran equipo junto a él que lo apoya en todo.

La LXXIV Fiesta de la Vendimia de Requena finaliza el año comenzado a caminar.

NUESTRAS SIERRAS EN PELIGRO DE MUERTE: LOS PARQUES EÓLICOS YA ESTÁN AQUÍ.

Abierto el plazo de presentación de alegaciones.



En el Diario Oficial de la Generalitat Valenciana número 9478 de 25 de noviembre de 2022 sale publicado el Anuncio por el que se someten a información pública conjunta la Versión Inicial de la Modificación del Plan Especial de la Zona Eólica nº 9 del Plan Eólico de la Comunidad Valenciana y las solicitudes de autorización administrativa previa y autorización administrativa de construcción correspondiente a ocho parques eólicos y sus infraestructuras de evacuación hasta la subestación eléctrica132/400kv Eomar Requena existente, anexa a la subestación eléctrica Requena 400 kv de Red Eléctrica de España, SAU, a la que hace conexión.

Los parques eólicos son los siguientes: **Cerro Pelado** **(con 10 aerogeneradores repartidos entre los términos de Camporrobles y Fuenterrobles),** **Sierra de la Bicuerca I** **(8 aerogeneradores, en Camporrobles, y vuelo en Utiel),** **Sierra de la Bicuerca II** **(5 aerogeneradores, en Camporrobles)**, **Sierra del Tejo** **(10 aerogeneradores, en Requena y Siete Aguas)**, **Sierra de Chiva** **(9 aerogeneradores, en Siete Aguas),** **Cabezo del Fraile** **(4 aerogeneradores, en Utiel)**, **Sierra del Negrete I** **(8 aerogeneradores, en Utiel)** **y Sierra del Negrete II** **(9 aerogeneradores, en Utiel)**

Hay 23 días laborales de plazo para que los ayuntamientos, asociaciones, partidos políticos o cualquier persona interesada presenten sus alegaciones pertinentes.

Estos proyectos suponen una afección muy seria a la conservación futura de nuestras sierras comarcales más relevante. Se pretenden construir un total de 63 aerogeneradores de enormes dimensiones y con una potencia de 4,5 o 4,8 MW cada uno repartidos en 8 parques eólicos que afectarán las crestas de nuestras montañas más singulares. En concreto cada aerogenerador tiene 105 metros de altura hasta el buje central y de allí parten unas aspas con un rotor de 150 metros de diámetro. A ello hay que añadir el uso de diversas subestaciones eléctricas y la construcción de enormes viales de acceso que permitirán subir camiones de grandes dimensiones hacia las cumbres de las montañas.

Todo ello supondrá un impacto irreversible sobre el paisaje, la estructura del suelo, la biodiversidad, el patrimonio cultural y arqueológico, el uso recreativo y turístico de las sierras comarcales. Un elevado precio que dejará a las generaciones futuras de unas sierras tal y como nosotros y nuestros antepasados hemos conocido. Es el momento de presentar alegaciones para que ello no se llegue nunca a producir.



EL AYUNTAMIENTO DE VENTA DEL MORO MEJORA LA ACCESIBILIDAD DEL EDIFICIO

El Ayuntamiento de Venta del Moro comenzó a finales de noviembre una serie de actuaciones con el fin de mejorar la accesibilidad a las instalaciones. Las obras se están realizando tal como indica la normativa actual e incluyen; anchura de puertas, cuartos de baño, ascensor en su caso, entre otras.

Las obras se están realizando gracias a una subvención de la Generalidad Valenciana que se otorga siguiendo los criterios de accesibilidad para casas consistoriales y otros edificios públicos, en concreto se trata de un total de 111.000 euros de los que una pequeña parte tendrán que aportarla el propio ayuntamiento con fondos propios.

Se trata de unas ayudas destinadas a municipios y entidades locales menores de la Comunidad Valenciana con población que no exceda de 50.000 habitantes, para financiar actuaciones que faciliten la mejora de la accesibilidad de las casas consistoriales y otros edificios municipales mediante la eliminación de barreras arquitectónicas para facilitar así el acceso de todos los vecinos del municipio a los edificios municipales, en especial las Casas Consistoriales y edificios públicos destinados a tercera edad, personas con discapacidad o diversidad funcional y a otros usos públicos mediante la eliminación de las barreras arquitectónicas.

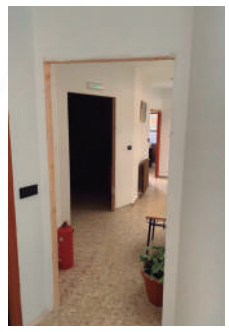
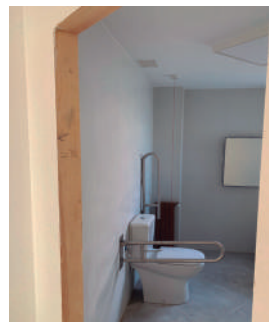
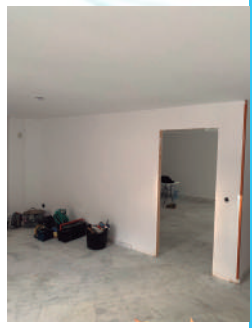
Este tipo de ayudas incluyen la adquisición de equipamientos para eliminación de barreras en espacios públicos y elementos de uso público de titularidad pública o privada, pertenecientes a entidades locales o entidades sin ánimo de lucro destinados a la acción social de las personas con diversidad funcional o con derecho de uso a favor de dichas entidades sin ánimo de lucro, mediante el establecimiento de mecanismos y alternativas técnicas.

También se pueden destinar a la adquisición de equipamiento destinado a parques urbanos públicos para facilitar la accesibilidad de los usuarios.

También se tiene en cuenta a la hora de conceder este tipo de subvenciones la promoción de la accesibilidad de la comunicación, estableciendo mecanismos y alternativas técnicas que hagan accesibles los sistemas de comunicación y señalización.

COLABORA
AYTO DE VENTA DEL MORO

Además y por otro lado, se han puesto en marcha las obras de construcción de una nueva pista de pádel.

VENTA DEL MORO CELEBRARÁ LAS FIESTAS PATRONALES CON UNA NUTRIDA ASISTENCIA DE PÚBLICO

El lunes día 5 de diciembre a las 22:30 horas se llevará a cabo la presentación de la Reina de las Fiestas de Venta del Moro, señorita Lucía Murcia Peñarrubia y de la Reina Infantil, Alba López Cervera, así como las respectivas Cortes de Honor, de ese modo se iniciarán los numerosos actos previstos para un año en el que la situación se ha normalizado considerablemente tras la pandemia; “hay muchas ganas de celebrar y festejar”, indica la presidenta de la Comisión de Fiestas, Judit Monteagudo.



Otra de las actividades más destacadas de la localidad es la Hoguera en honor de la patrona Nuestra Señora de Loreto, a la que se pega fuego justo la noche anterior a la celebración en su honor en la plaza de la Iglesia, el 10 de diciembre. Antes hay que confeccionar la citada hoguera, una labor antaño reservada sólo a los varones de la localidad, ahora, las cosas han cambiado.

La citada y monumental hoguera en honor a la patrona fue declarada recientemente Bien Inmaterial de Relevancia por la Generalidad Valenciana y desde hace 10 años las mujeres del municipio van a recoger leña, antes vetada a las féminas. Antes, los hombres eran los encargados de ir al monte, cortar los pinos para la hoguera y trasladarlos con tractores y remolques al pueblo, ahora, desde hace una década, las mujeres participan también en esas tareas encargándose de recoger y trasladar cepas secas y ceporros con los que confeccionan la base de tamaña hoguera. En definitiva, tras la decisión de la comisión de 2012, este año y van 10, colabora todo el pueblo, incluidas mujeres, en la confección de la misma, al principio tan solo iban una decena de mujeres, el último año participaron más de 50.



Durante las fiestas se llevará a cabo la Presentación del libro “Plaza de Toros de Venta del Moro” de los autores Ignacio Latorre y Enrique Amat, habrá actividades para los niños, paellas, cuenta cuentos y bingo popular, entre muchas otras. Además, se procederá a la Inauguración de la Exposición de Astrofotografías “Joyas del Firmamento” en el Centro de Interpretación del Parque Natural Hoces del Cabriel, pasacalles, ofrenda de flores, misa solemne, procesión tardeo, fuegos artificiales, mascletá y vinos de honor, además de, por supuesto numerosos bailes.





COLABORA
AYTO DE UTIEL

SERVICIOS SOCIALES PONE EN MARCHA LA ATENCIÓN DIRECTA EN LAS PEDANÍAS

"Servicios Sociales de Proximidad", bajo esta premisa fundamental, el departamento de Servicios Sociales de Utiel inicia un nuevo programa para acercar los recursos del área de atención primaria básica a las pedanías del municipio.

El servicio arrancó el pasado 24 de noviembre y se llevará a cabo la última semana de cada mes con un calendario específico en cada pedanía en la que contarán con el asesoramiento de la trabajadora social y de otras profesionales del departamento en función de las necesidades de los usuarios, como el servicio de atención a las personas migrantes (PANGEA), la asesoría jurídica, la atención psicológica o la educación social.

Los martes el equipo de servicios sociales de proximidad se trasladará a Las Cuevas y La Torre y los jueves a Las Casas y Los Corrales para atender las necesidades de los vecinos en cualquier área de atención primaria básica de este departamento.

Las personas interesadas en recibir información y atención sobre cualquiera de los recursos de servicios sociales municipales deberán concertar cita previa en los teléfonos 674 76 33 93 o 610 35 97 18.



Este recurso de proximidad engloba a todos los servicios recogidos en la atención primaria básica (APB): Servicio de acogida, de promoción de la autonomía personal, de inclusión social, de prevención e intervención con familias, de acción comunitaria, de asesoría técnica específica, así como unidad de igualdad.

Esta iniciativa se integra como servicio de acción comunitaria incluido en el programa "Espacios rurales inclusivos" cuyo principal objetivo se centra en desarrollar actuaciones que garanticen unos servicios sociales accesibles a todas las personas, especialmente para las que residen en los espacios rurales más expuestos (zonas y áreas con altas tasas de envejecimiento, dispersión de la población, dificultades de comunicación, pérdida de habitantes...) evitando su desprotección y facilitando todos aquellos recursos que mejoren su inclusión social y bienestar.

De este modo, el Ayuntamiento de Utiel acerca los servicios sociales de calidad a todos los vecinos del municipio con una atención directa y personalizada para así adaptar los recursos a situaciones cotidianas y hacer efectiva su proximidad en los contextos rurales.

LA PISCINA CUBIERTA AMPLÍA SUS INSTALACIONES

La Piscina Cubierta Municipal de Utiel sigue ampliando sus instalaciones para ofrecer un mejor servicio a todos los usuarios.

La última intervención se ha realizado en las salas fitness y cardio que cuentan con una ampliación de 60 metros cuadrados. Espacios recién remodelados para sacar el máximo partido y rendimiento a la práctica deportiva con el nuevo material adquirido (espejos, discos, bancos, pesas ...) y la zona exterior con césped artificial

Además, se ha ampliado el horario de asesoramiento en la sala fitness en la que, los técnicos deportivos orientarán sobre la mejor planificación de entrenamientos variados para adaptarlos a las necesitades de cada uno.

19 modalidades y más de 70 actividades dirigidas al mes

La Piscina Cubierta de Utiel ofrece más de 70 actividades dirigidas al mes, tanto en sala como en piscina y además cuenta con servicio de sauna incluido con la entrada o el abono.

Como principales novedades, se ha intensificado la programación de clases de crossfit y ciclo indoor, así como las actividades de agua, reforzando los horarios más demandados por los usuarios.

Además, se ha lanzado una oferta de 40 cursos de natación de lunes a viernes en horario de 16:30 a 20 horas para niños de 6 meses a 18 años y la posibilidad de crear nuevos grupos según la demanda. Hasta el momento ya hay un total de 250 niños inscritos en diferentes niveles y se ofertan cursos personalizados para todas las edades, tanto para iniciación como perfeccionamiento.

Los más mayores también cuentan con actividades específicas como las clases de aquagym para más de 60 años, el mejor ejercicio para mantenerse en forma y aumentar la condición física y el tono muscular con ejercicios al ritmo de la música dentro del agua.



CONTINÚAN LOS CICLOS DE CINE CON EL HOMENAJE A CARLOS SAURA

La concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Utiel reanuda la programación de ciclos de cine con el gran cineasta Carlos Saura como protagonista.

Tras el éxito obtenido en el ciclo de cine fórum programado en Utiel en homenaje a Luis García Berlanga con motivo del centenario de su nacimiento, Año Berlanga, el área de Cultura continúa divulgando el cine español con otro genio del séptimo arte, Carlos Saura, que ha sido reconocido recientemente con el Goya de Honor 2023.

El ciclo homenaje a Saura repasará su filmografía más exitosa durante los segundos viernes de mes hasta marzo, estrenándose el pasado viernes, 11 de noviembre, con una de sus películas más reconocidas, "La Caza" con la que el cineasta supo burlar la censura para crear una brutal metáfora sobre la España de la época. El director se consagró con este largometraje al obtener el oso de plata en el Festival de Cine de Berlín en 1966 a la mejor dirección.

El ciclo de cine contará con turno de coloquio dirigido por prestigiosos críticos de cine para intercambiar experiencias y analizar con los asistentes los detalles de cada película.

El ciclo continuará con las proyecciones de las películas "Ana y los lobos", "Mamá cumple 100 años", "¡Ay, Carmela!" y "Tango".







UTIEL COMPLETA EL SERVICIO GRATUITO DE "JUSTICIA PRÓXIMA" CON LA INCORPORACIÓN DE LA OFICINA MEDIAPROP

El Ayuntamiento de Utiel ya incorpora el servicio integral de Justicia Próxima de la Generalitat Valenciana con la puesta en marcha de la oficina Mediaprop.

Tras la implantación de Justiprop en julio de 2021, ahora se adhiere el servicio de mediación de proximidad (Mediaprop) que ofrecerá atención e información a la ciudadanía como alternativa al proceso judicial y también facilitará espacios para realizar sesiones informativas y de mediación.



Por tanto, además del servicio de asesoramiento e información jurídica encaminado a orientar a los usuarios sobre recursos públicos y privados para la protección y defensa de sus derechos e intereses legítimos, a partir de ahora, la ciudadanía de Utiel cuenta con esta herramienta de mediación para facilitar la comunicación ante conflictos, familiares, vecinales, empresariales o de otra índole.

La oficina Mediaprop está ubicada en las dependencias del Ayuntamiento de Utiel (1er piso) y ofrece atención especializada los lunes, martes y jueves de 10 a 14 horas. Las personas interesadas en este servicio de mediación gratuito deben concertar cita previa en los teléfonos 674 76 33 93 o 610 35 97 18.

Qué es "mediación"

Es un procedimiento donde cada una de las partes intentan de forma voluntaria y con la ayuda de una persona profesional en mediación llegar a un acuerdo satisfactorio.

La mediación es un proceso muy útil cuando surgen problemas de tipo familiar (separaciones, régimen de visitas, herencias...), vecinal (disputas entre vecinos por ruidos, malentendidos), intercultural (diferencias culturalessignificativas...),empresarial(relación contractual, espacios...), escolar (problemas entre estudiantes, familiares...), civil (alquileres, incumplimiento de contratos...)

El acuerdo conseguido constituye un contrato privado entre las partes y, por tanto, es de obligado cumplimiento.

COLABORA
AYTO DE UTIEL

Es un proceso rápido y efectivo, permite llegar a un acuerdo consensuado en un breve espacio de tiempo donde el mediador no propone ninguna solución, sino que son las partes quienes construyen un acuerdo beneficioso para ambos lo que implica un mayor compromiso en el cumplimiento.

Es un servicio que implica un menor coste emocional ya que se intenta llegar a un acuerdo prescindiendo de trámites judiciales y que supone también un menor coste económico ya que es gratuito.

EL AYUNTAMIENTO APRUEBA EL PRESUPUESTO 2023

El Ayto. de Utiel ha aprobado el presupuesto municipal para el año 2023 por un montante de 10.949.367,32 € en el que destaca el aumento de la partida de inversiones reales en un 24,13% con respecto al 2022, por un importe que asciende a 1.629.162.32 euros.

Por octavo año consecutivo, el consistorio utielano mantiene su presupuesto libre de deuda sin necesidad de subir los impuestos y adelantó su aprobación al mes de octubre para ejecutar con previsión las inversiones programadas desde enero de 2023.

A pesar de la situación actual de inflación que afecta a todos los sectores, tanto privados como públicos, el consistorio utielano ha decidido no subir impuestos y mantener su compromiso en la mejora de servicios e instalaciones públicas dirigidas a la ciudadanía con un importante esfuerzo inversor.

Entre ellas se encuentran las inversiones estratégicasenenergíayaguacentrándose en diferentes acciones encaminadas a la mejora de instalaciones con el ahorro energético como una de las piezas clave para afrontar la actual crisis energética.



También contempla diferentes actuaciones en materia urbanística con intervenciones tanto en calles y plazas como en instalaciones y servicios de carácter social y deportivo.

Se continuará en la recuperación del patrimonio histórico de Utiel, apostando por la recuperación y puesta en valor de los recursos patrimoniales como seña de identidad del municipio y proyección turística.

Así, el presupuesto del Ayto de Utiel para 2023 aumenta notablemente el ritmo inversor y mejora los servicios públicos sin incrementar los impuestos y manteniendo a deuda 0 las arcas municipales a pesar de la actual coyuntura económica.

FALLERAS MAYORES DE UTIEL 2023

El pasado 5/11 Utiel se vestía de gala para celebrar el acto de exaltación de sus Falleras Mayores 2023.

Tras el acto de elección y proclamación celebrado el 7 de octubre en el Ayuntamiento de Utiel, el sábado 5 de noviembre, el Teatro Rambal se engalanaba para acoger el emotivo acto de exaltación como **Fallera Mayor 2023 a Alba García Pérez y como Fallera Mayor Infantil 2023 a Érica García Mira.**

Un evento en el que se dieron cita cientos de representantes del mundo fallero: Integrantes de las tres comisiones falleras mayores e infantiles de Utiel, de Juntas Locales Falleras de la provincia así como de asociaciones e instituciones que compartieron esta velada especial en la que se despidió a sus predecesoras, Srta. Lorena Navarro Fernández y Niña Daniela Campillos Díaz y se dio la bienvenida a un nuevo ejercicio fallero y a sus máximas representantes en Utiel para 2023.



FUNERARIA - CREMATORIO
C. CARRASCOSA
SERVICIOS FUNERARIOS • SEGUROS
LÁPIDAS • SERVICIO FLORAL
C. CARRASCOSA SEGUROS
609 459 886
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





Alta cocina al alcance de todos

DE LA MANO DE XIMO SÁEZ Y DAVID TORREBLANCA

EL HISTÓRICO SALÓN FIESTA DE REQUENA CAMBIA DE CHEF Y GERENCIA

Ximo Sáez y David Torreblanca, dos referentes en España de la alta Gastronomía, con innumerables premios y reconocimientos internacionales, se ponen al frente de los fogones para ofrecer toda su creatividad en esta nueva etapa. Fiesta es Gourmet. Es la nueva apuesta.

Fiesta Gourmet apuesta por acercar la alta cocina al alcance de todos.



Ximo Sáez

Chef ejecutivo y socio fundador de Fiesta Gourmet.

Ximo es un chef con alma de anfitrión. Siempre tuvo claras sus prioridades: cocina creativa, calidad y producto de temporada, que le llega de las principales lonjas de España. A lo largo de sus más de 30 años de chef, se ha ganado el reconocimiento de Ferrán Adriá y Juan María Arzak y el respeto más absoluto del jurado que concede las estrellas Michelín.

Solo el jurado y Ximo saben por qué no luce la estrella en su chaquetilla.

Es presidente de la Cofradía Internacional del Arroz de la Comunidad Valenciana, maestro paellero, docente en el centro de Turismo y Embajador de la Generalitat y Diputación de Valencia en la divulgación de la cocina mediterránea por el mundo. Pero sobre todo, es un chef innovador, como lo certifica su Medalla de Oro del concurso nacional de cocina naranja o su tercer premio en el Certamen Internacional en la categoría de platos de innovación.

Fiesta Gourmet no se puede entender sin su mandil en las cocinas. Lo suyo es una cocina de autor. Esa personalidad quedo de manifiesto como chef ejecutivo en el grupo Monkey (Tenerife) y el Casino Club de Golf Retamares (Madrid), a donde marchó después de veinte años dando de comer en su casa de Jacinto Benavente 9 (Valencia), a las principales personalidades de este país. Florentino Pérez disfrutaba con su arroz a banda.

Se inició en la cocina por su madre (de la que dice es la mejor arrocera de España), se curtió con los mejores (catedra Ferran Adria, de la Universidad Camilo José Cela, de Madrid) y, como buen enamorado del fútbol también se convirtió en el director de los restaurantes oficiales del Valencia C.F. y Levante U.D. Sus dos grandes pasiones.

Indispensable en los medios de comunicación especializados, cuenta con las bendiciones de Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía, fundador y Presidente de Honor de la Academia internacional.

David Torreblanca

Segundo chef ejecutivo de Fiesta Gourmet.

Maestro pastelero, su apellido es sinónimo de majestuosidad. No en vano, continúa la labor inculcada en el obrador de su padre, Paco Torreblanca, mejor pastelero de España.

David, genio de la repostería de autor, aprendió de los mejores. De Paco, que le inculcó la pasión por la excelencia, y de Ferrán Adriá, en El Bulli, entre otros de los grandes de España.



Con el mejor cocinero del mundo estuvo dos años, como máximo responsable del cuarto frío y de los primeros platos para posteriormente ponerse al frente como jefe de pastelería del grupo Torreblanca con un equipo humano de 96 pasteleros y de la cadena de pastelerías Totel, del grupo Torreblanca. También estuvo al frente de Pasta y Te y Petit Fours.

David ha sido máximo responsable de la alta repostería para cadenas multinacionales como Iberia o la cadena Meliá Hoteles, entre otros. Y ha realizado obras creativas como la tarta nupcial de los actuales Reyes de España. S.S.M.M. Felipe VI y Letizia, así como el famoso Gianduja Real, un postre elaborado en una mezcla de chocolate con leche (por petición de la Reina Letizia) y avellanas acompañado de una Casta Diva cosecha miel de Gutiérrez de la Vega.

El Gianduja Real, un delicatesen para los paladares, fue todo un éxito en esa boda de 1800 personas, pero Felipe VI no se olvidó de pedirle a Torreblanca aquellos otros postres de chocolate arminag que había degustado anteriormente en el reservado del restaurante de Sergi Arola en el que Torreblanca ideo varias alternativas con el chocolate como base para que los príncipes decidieran.
David es un genio, un creador, capaz de sorprender con cada nueva creación, y de despertar los cinco sentidos a cada uno de sus clientes. Cuida hasta el mínimo detalle, porque como bien dijo Charles Eames, para él también “el detalle es el diseño”.

Fiesta Gourmet en un nuevo concepto innovador en el complejo mundo de las celebraciones y caterings. Apostamos por la calidad, como elemento diferenciador, con dos de los mejores chefs de España, cada uno en su especialidad.

Fiesta Gourmet no es una franquicia. Es una empresa participada en el accionariado por ambos chefs, que no solo tienen el gusto de elaborar personalmente cada plato, sino tambien explicarlo a los comensales, bien sea en una celebración de boda, en una comunión, en un catering o en un evento de empresa.

Nuestra Cocina.

El corazón de Fiesta Gourmet es su cocina.

Casi 650 metros cuadrados de instalaciones para ser capaces de producir 900 menús diarios de catering o bodas que cuenta con abatidores de temperatura, cámaras de mantenimietno y congelacion, cuarto frio para manipulación cárnica, cuarto frío para manipulación de pescado y mariscos y cuarto frío para pastelería.

Los Salones

Cuenta con 4 solones de difernetes ambientaciones y aforos para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

El Espacio Principal, al que se accede desde un solemne hall con escalera imperial, tiene capacidad para acoger a 330 coemnsales de manera sumamente cómoda.

Los decoradores han querido convertirlo en un bosque.

Un segundo salón, El Bobal, cuanta con una capacidadde 120 comensales y es un tributo de Fiesta Gourmet a los excelentes vinos y bodegas de la ciudad de Requena.

Minimalista es el tercer espoacio de Fiesta Gourmet, con capacidad para 80 comensales.

Y con menos aforo contamos con el salón Tempranillo, para 60 comensales, que rinde tributo a todas las ediciones de la Fiesta de la Vendimia, la mas antigua de España.

«Cocina de autor para cubrir una necesidad en el complejo mundo de las celebraciones, caterings y eventos de empresa.»







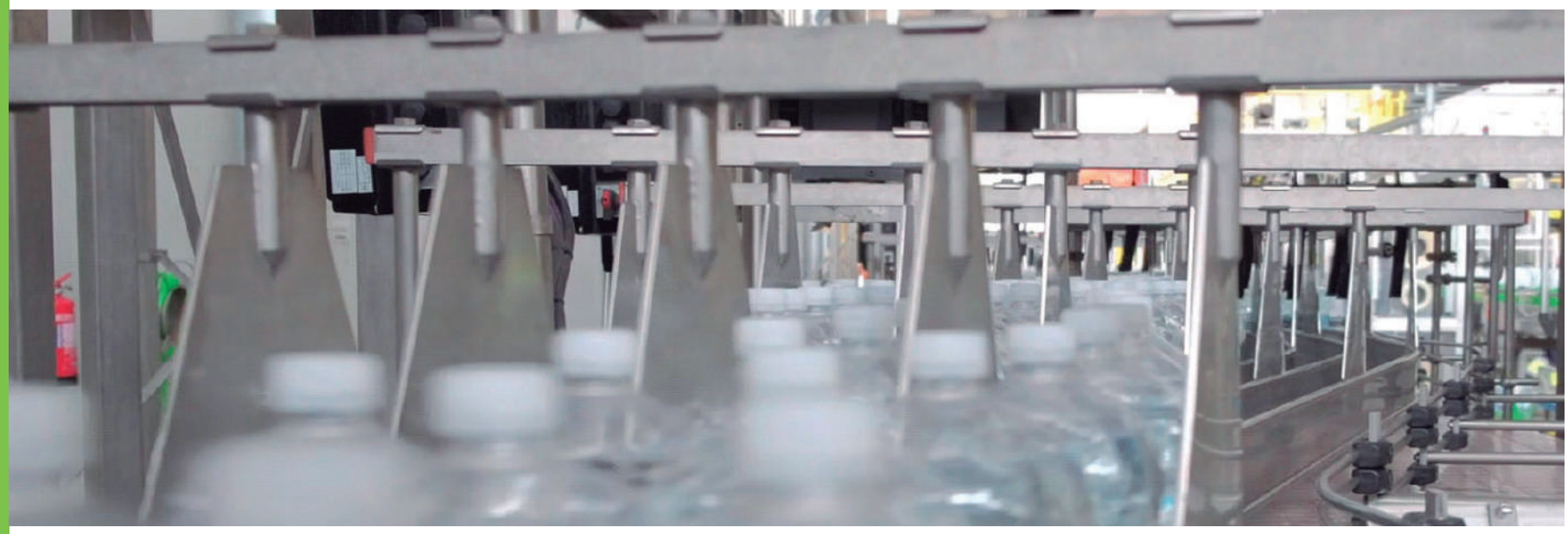




Ven a conocernos y compartir esta nueva experiencia los dias 10, 16 y 17 de diciembre 22. Y si quieres disfrutar al maximo no te pierdas las cenas y bailes de Navidad que estamos preparando....







"SIN AGUA NO HAY PROGRESO NI INVERSIONES QUE PERMITAN GENERAR EMPLEO"

"Es fundamental medir los consumos individuales para poder implementar acciones que aseguren el uso sostenible del agua, dentro de un marco de transparencia y colaboración entre todos los usuarios de nuestra comarca"



Nos reunimos con **Rafael Muñoz Martínez** para hablar de temas relacionados con el agua en la comarca de Requena-Utiel y su uso industrial.

Este requenense de 48 años, es licenciado en Ciencias Químicas, especializado en química industrial y diplomado especialista en ciencia y tecnología del envase y embalaje por la Universidad de Valencia. Su trayectoria profesional ha estado vinculada con la química de polímeros, el agua y la industria de alimentación y bebidas, ejerciendo su profesión en Tarragona, Castellón y Valencia.

Actualmente es el director de Calidad y Medioambiente de Agua Mineral San Benedetto para España, miembro del comité técnico y de medioambiente de ANEABE (Asociación de Aguas Minerales de España) y es uno de los dos representantes industriales en la **Junta Central de Usuarios de la Masa de Agua Requena-Utiel.** Colabora habitualmente como docente con la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) y con otras entidades públicas y privadas en diversos cursos y másteres relacionados con el agua, la calidad, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad ambiental.

-¿Qué papel juega el agua en la industria?

El agua es fundamental para el correcto desarrollo industrial, ya sea de forma directa, siendo parte del producto, o indirecta, siendo parte del proceso. Sin agua la industria no puede funcionar. Necesita de este recurso para labores sanitarias y de limpieza, para los procesos de transmisión de calor o de refrigeración, entre muchas otras. La industria es conocedora de la importancia de este recurso y su implicación en los costes operativos. Desde hace mucho tiempo la industria mide, optimiza y reutiliza al máximo el agua en los procesos que así lo permiten.

-¿Cómo habría que usar este recurso para lograr un desarrollo industrial sostenible de la comarca?

Este recurso debe protegerse no solo en cantidad sino en calidad. Ambos parámetros deben ir de la mano. Hay una máxima en la industria que dice que lo que no se mide no se puede mejorar. Gran parte de la industria lleva mucho tiempo midiendo y registrando el consumo en tiempo real, más allá del imperativo legal, instalando sensores que determinan cantidad y calidad en multitud de puntos de los procesos. Esto permite optimizar al máximo los consumos de agua y mantener un uso totalmente sostenible y optimizado. Esta monitorización conjuga el día a día con las nuevas tecnologías, IoT (internet de las cosas) o inteligencia artificial para encontrar soluciones simples a problemas complejos.



Instalaciones de San Benedetto en San Antonio (Requena)

-Algunas empresas necesitan una cantidad considerable de agua para desarrollar su cometido, este hecho ¿puede ser perjudicial para el acuífero?

La industria no es la principal consumidora de agua de los acuíferos. Los grandes consumos de agua están en el uso agrícola y en el abastecimiento. En nuestra masa de agua de Requena-Utiel, estos dos usos representan el 82% del total del volumen concedido. La industria optimiza enormemente los consumos de agua en su día a día, minimizando el impacto y facilitando el aprovechamiento de los sobrantes para otros usos. En el caso de la empresa que represento, AM San Benedetto, que es la mayor envasadora de agua mineral de España y que está situada en San Antonio de Requena, el agua que extrae del acuífero no sobrepasa 1,1 hm3/año, que apenas representa el 4% del total de la masa de agua de Requena-Utiel. El total del uso industrial de agua concedido en nuestra masa de agua es de 3,6 hm3, que es 14% del total. Otros usos, como el ganadero, consumen el 4%. El abastecimiento público representa un 22% y el agua para riego agrícola un 60% del total del volumen concedido de agua de la masa de de Requena-Utiel.

La directiva de la Junta Central de Usuarios de la Masa de Agua de Requena-Utiel está configurada por un número de representantes que es proporcional a la cantidad de agua concedida para cada uso. En nuestro caso, la industria dispone de 2 representantes, frente a 5 de uso agrícola (4 de comunidades y 1 de uso particular), 1 de otros usos (incluyendo ganadero) y 3 de abastecimiento público (ayuntamientos). Dentro de la Junta se buscan mecanismos de colaboración entre los usuarios y los usos. Se proponen acciones para el uso sostenible del agua, para que este precioso bien permanezca a disposición en cantidad y calidad de las generaciones futuras y no sea un limitante para el crecimiento económico de la comarca, permita fijar población y nos aleje del fantasma de la "España Vaciada". Sin agua no hay progreso ni tampoco inversiones que permitan generar empleo en nuestra comarca.

-En su opinión ¿Cómo se puede compatibilizar el uso del recurso en industria y agricultura?

Las demandas de agua para estos usos son muy diferentes. Ambas pueden y deben convivir. La agricultura necesita gran cantidad de agua en determinados momentos con una buena calidad. En cambio, la industria necesita de forma continua mucha menos cantidad de agua. Los procesos industriales siempre tienen sobrantes que, tras pasar por procesos de depuración, pueden ser aprovechados por la agricultura para regar. Tenemos un buen ejemplo en nuestra comarca: A.M. San Benedetto y la Comunidad de Regantes de Campo Arcís -junto con la Conselleria de Agricultura, que ha financiado el proyecto, y con el aval de la Confederación Hidrográfica del Júcar (CHJ)-, han desarrollado un proyecto: "Vertido Cero". Su finalidad es que la comunidad de regantes pueda usar gran parte del agua de vertido industrial que San Benedetto previamente ha depurado con una calidad óptima para su uso agrícola, asegurando el caudal ecológico del cauce natural y evitando así hacer nuevas perforaciones para extraer agua para riego, con el consiguiente ahorro en costes operativos y de inversión, algo que beneficia tanto a la comunidad de regantes, a la industria y a todos los habitantes de la comarca. Es fundamental la colaboración y empatía entre todos los usos.

-¿Hay algún secreto para salvaguardar un recurso tan preciado?

Medir y registrar los consumos en todo momento y lugar. Una vez conocida la situación, se deben implementar acciones que optimicen el consumo de agua para que su uso sea cada vez más sostenible.

-La Masa de Agua de la comarca ¿se nutre sólo de las lluvias?

Las recargas y comunicaciones de los acuíferos son complejas. Se nutren principalmente de la lluvia pero no únicamente de ella. Me consta que se están realizando estudios de modelización de este acuífero por la UPV con la colaboración de la Junta Central de Usuarios de la Masa de Agua Requena- Utiel.

-¿Qué le diría a las empresas de la zona para un mejor cuidado de la Masa?

Las empresas, como las personas, no somos perfectas. Debemos ser humildes y trabajar para mejorar de forma continua, basándonos, sobre todo, en la colaboración, comunicación y transparencia, con el objetivo de preservar este bien finito que permita el crecimiento económico sostenible de la comarca.

-¿Podría estar sobreexplotada la Masa de Agua?

En el Plan Hidrológico Nacional publicado en 2015, la Confederación Hidrográfica del Júcar declaró a la masa de agua Requena-Utiel en peligro de sobreexplotación, en riesgo cuantitativo. En nuestro caso, puedo asegurar que los sensores piezométricos que manejamos detectaron un descenso pronunciado de los niveles de agua subterránea de esta masa desde 2010 hasta 2017. Desde el 2018 hasta hoy hemos visto una estabilización, gracias, en parte, a los trabajos de la Junta Central de Usuarios, al plan de explotación y a la cada vez mayor concienciación de los usuarios de la comarca.

Junta Central de Usuarios
Masa de Agua Subterranea
REQUENA UTIEL

VILLARGORDO DEL CABRIEL EN À PUNT



El pasado 28 de octubre, el programa Bona Vesprada de la cadena de televisión valenciana À Punt, estuvo en Villargordo del Cabriel haciendo un recorrido por todos los lugares de interés de la localidad.

Desde la visita al Salón Cultural con una demostración de tirachinas, pasando por la Bodega de Las Mercedes, hasta la Torre del Telégrafo.

COLABORA
AYTO DE VILLARGORDO DEL CABRIEL

Por parte de las Amas de Casa una demostración de la elaboración de Ajo Arriero, y en la Calle Bodegas se mostraron diversas técnicas de esparto, así como la corrida de bandera en la Plaza de la Fuente.

Cómo no, la emisión de un vídeo de Las Hoces del Cabriel, el pantano y el poblado de Contreras.

Toda una vista tanto al patrimonio histórico como natural de Villargordo del Cabriel.



NUEVA TANDA DE EXÁMENES DE CERTIFICACIÓN EN EL TELECENTRO

Durante el próximo mes de diciembre, Fundación Esplai ofrece una nueva oportunidad para certificarse con exámenes desde casa.

Desde Fundación Esplai ofrecen una nueva oportunidad abierta a las entidades sociales y a la ciudadanía para certificarse en MOS (Microsoft Office Specialist), IC3 GS5 (Certificación en Competencias Digitales) y Microsoft Technology Certified (Azure Fundamentals).

Estas tres certificaciones de validez internacional pueden ayudar a mejorar las oportunidades de empleo y certifican los conocimientos no solo en ofimática sino también en competencias digitales alineadas con el marco común europeo (DigComp 21.) y las demandas de un mercado laboral en continuo cambio.

Desde el Telecentro de Villargordo del Cabriel ofrecen prestado el equipamiento, materiales y asesoramiento necesario para obtener estas certificaciones.

VILLARGORDO REALIZÓ VARIAS ACTIVIDADES PARA EL 25N, DÍA INTERNACIONAL DE LA ELIMINACIÓN DE LA VIOLENCIA CONTRA LA MUJER



El AYuntamiento de Villargordo del Cabriel se une a las celebraciones del 25N, Día Internacional de la eliminación de la violencia contra la mujer y por este motivo desde el Centro Social se organizó un programa de actividades para todos los públicos, con el objetivo de cumplir con la importancia de sensibilizar y educar sobretodo a los más jóvenes en la igualdad.

Se empezó a trabajar en el mural temático donde grandes y pequeños aportaron su pequeña gota contra la violencia de género. Cada gota suma, juntos lograremos erradicar esta lacra social. Todo/a el que quiera ayudar puede pasar por el centro a poner su gota morada con su propio mensaje en señal de rechazo al maltrato hacia la mujer.



Además, el viernes se realizó la proyección temática acompañada de una tertulia con café y debate en torno a lo visionado.. Se hizo en dos turnos para que pudiese participar el mayor número de personas. Un turno de mañana, a las 10.30h y un turno de tarde, a las 17.00h.









REGALA OLI OLI. ¡REGALA SALUD!
FELIZ NAVIDAD

OLi oli



ave
Asociación Valenciana de Enólogos

NOVIEMBRE BRINDÓ CON VINO EN EL FORO DE LA DO UTIEL-REQUENA 2022



La Iglesia de San Nicolás de Requena se engalanó para vivir el Foro de la DO Utiel-Requena, que contó con la presencia de más de 200 profesionales del vino, del ámbito de bodegas, viticultores y hosteleros. El programa incluyó dos intervenciones con cata de vinos: una primera titulada **"Los ingredientes de la revolución del vino en España",** por Fernando Mora Master of Wine; y la segunda de la mano de la sumiller Manuela Romeralo denominada **«Sembrar compromiso, recoger reconocimiento»**.

La clave: el origen real

Tras la bienvenida ofrecida por el alcalde de Requena, Mario Sánchez, y el presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina, Fernando Mora MW, atrajo la atención del público asistente con su exposición. Mora es ingeniero de profesión y se lanzó al mundo del vino por pura pasión. Explicó los diferentes ingredientes que marcarán el futuro del vino en España. Además, relató la creación de Bodegas Frontonio (Alpartir, Zaragoza), que "empezó en 2008 y sigue viva con la intención de elaborar buenas garnachas". Invitó a comunicar el origen de una manera genuina y "defender que lo tuyo es bueno sin complejos", sin necesidad de generar un storytelling inspirado en la realidad: "una de las claves es el origen y si aprendemos a comunicar como realmente es, es algo que nadie más lo tiene". Así, "nosotros somos los responsables de darle importancia y hacerlo saber".



Mora ve un paralelismo entre su zona productora y Utiel-Requena "en la estructura empresarial, es decir, es una extensión grande con muchos viticultores y numerosas cooperativas, una zona tradicional". Espera de cara al futuro se pongan en valor los vinos más especiales procedentes de las viñas viejas, que tiran para arriba en el mercado, y que estas cepas más antiguas no se arranquen "porque es un gran patrimonio que tenemos en España y es lo que nos diferencia del resto". Porque "estamos rodeados de mar, pero también somos un país de montañas, y es ahí donde surge la magia", comentó mientras señalaba un mapa en relieve de la península ibérica. "En diez años no habrá viñas viejas para todos", concluyó.

Evolución y compromiso por el territorio

La sumiller Manuela Romeralo hace 25 años empezó a conocer los vinos de Utiel-Requena, y ha visto una gran evolución en las elaboraciones. Aprecia "el trabajo en el conocimiento sobre la tierra, de los suelos, y los vinos propios".

Romeralo consideró que "son precisos compromisos por el territorio para llevar a la zona de Utiel-Requena donde merece estar, porque tenemos los ingredientes perfectos: tierra, variedades, modo de hacer, etc.". Que "todos necesitamos apoyarnos los unos a los otros". Explicó que "hay cuatro núcleos aquí que deben interactuar y deben trabajar de manera conjunta para ayudarse: el Consejo Regulador, por una parte, los viticultores, las bodegas y las cooperativas por otra, la hostelería y los vecinos de los pueblos, que son importantes a la hora de divulgar la cultura del vino y valorar el patrimonio vitivinícola que tenemos, porque a veces se valora más desde fuera que en el propio lugar".

Por su parte, José Miguel Medina, resumió que el Foro ha sido "hablar de origen, de respeto, de identidad y de integridad". Además, "ha sido un verdadero placer escuchar a dos ponentes de lujo, que nos han hablado de la pasión e ilusión que hay detrás de elaborar un vino".

Al final del acto hubo una cata de los vinos tintos de las bodegas de la Denominación de Origen con música en directo como ambientación.

LOS VINOS DE LA DO UTIEL-REQUENA PRESENTES EN MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA

La feria gastronómica del Mediterráneo, Mediterránea Gastrónoma, regresó a Valencia en noviembre con una selección de la mejor oferta gastronómica aunado a la "Wine Experience", con catas y formación sobre vino a cargo de los mejores sumilleres. Una experiencia inmersiva de tipo sensorial en el mundo del vino que cosechó un gran éxito desde anteriores ediciones.

Allí estuvieron de nuevo las elaboraciones de nuestras bodegas, con una selección de vinos representantes de la Denominación de Origen Utiel-Requena. La cita fue en el Túnel del Vino, donde se dan cita cientos de referencias y bodegas nacionales e internacionales para que los visitantes puedan probar y comparar sabores y aromas de cada una de las muestras allí presentes.

El día de apertura de la feria, se celebró una cata de vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena con referencias escogidas por el sumiller Pascual Tejada que completó el aforo, mostrando el interés suscitado por la convocatoria y los vinos de nuestra demarcación.

Pascual Tejada es considerado uno de los mejores sumilleres de la Comunidad Valenciana, que se alzó con el título en 2018 en el certamen convocado por la Federación de Sumilleres de la Comunidad Valenciana (FASCV).









AVA
ASSOCIACIÓ VALENCIANA D'AGRICULTORS
ASAJA

te desea felices fiestas

En navidad consume productos de tu tierra, estarás apoyando su desarrollo económico



Nuestro objetivo, asegurar un futuro alimentario viable, e inclusivo para toda la sociedad.

Apoyamos la incorporación de jóvenes a la actividad agraria y apostamos por la igualdad entre hombres y mujeres.

Defendemos la diversidad agraria y reivindicamos los derechos de las personas que viven y trabajan en el mundo rural y en el sector agroalimentario.



Nuestra perspectiva es plural, independiente y reivindicativa.

CCPV COAG
Coordinadora Camperola del País Valencià

¡felices fiestas!



VITALDENT

Ahora con tu tratamiento
te regalamos esta cesta de navidad



REQUENA

Avenida del General Pereyra, 43

962 32 33 39

Promoción no acumulable a otros descuentos y promociones. Para tratamientos aceptados superiores a 1.500€.
Consulta condiciones en clínica. Registro Sanitario : CS10715. Fotografía no vinculante.


especial
nuestros
vinos y cavas
Compra los vinos y cavas en nuestra tienda online
iurevistalocales/tienda
Hatze SOCIO de la revista y obtén un descuento para tus compras, infórmate en info@ocicom.es

Tierra Bobal en Navidad

Compra en nuestros **comercios**

Celebra en nuestros **restaurantes**

Brinda en nuestras **bodegas**

Respira nuestra **naturaleza**

Disfruta nuestro **ocio**

Comparte nuestras **experiencias**



Camporrobles · Caudete de las Fuentes · Chera · Fuenterrobles · Requena · Sinarcas · Utiel · Venta del Moro · Villargordo del Cabriel

Adapt@+t22
PROYECTO EXPERIMENTAL DE EMPLEO
GENERALITAT VALENCIANA · LABORA · MANCOMUNIDAD DEL INTERIOR TIERRA DEL VINO



SIERRANORTE
bodega

Burbujas de PASIÓN



VEGANO

www.bodegasierranorte.com | ¡Visítanos! Ven de Enoturismo.

lavinicola

Os desea una

¡Feliz Navidad!

@lavinicolapremium

www.lavinicolapremium.com

BODEGAS HNOS. JIMÉNEZ - VILA

Trabajamos para conseguir el mejor producto cada año. Ponemos en ello todo nuestro empeño y todos nuestros recursos.

Utilizamos las variedades autóctonas como base fundamental de nuestro proyecto y a partir de ahí, elaboramos diferentes vinos que reflejen el terroir.



BODEGAS Jiménez-Vila HNOS.

www.jimenezvila.es

Vinos y sabores ecológicos .com

QUE NUNCA FALTEN LOS AMIGOS CON QUIEN COMPARTIR UNA COPA DE VINO







VINOS Y SABORES ECOLÓGICOS OS DESEA LO MEJOR PARA 2023

C/ La Iglesia,6. La Portera
Tel. 686.42.80.20

HISPANO SUIZAS, LA BODEGA VALENCIANA DEL CAVA DE LOS 100 PUNTOS

En las proximidades de Requena crecen las cepas de chardonnay y pinot noir de Hispano Suizas que han hecho posible que un Cava logre los ansiados 100 puntos. Es el Tantum Ergo Exclusive, una joya que preside la colección de cavas más premiados del país que han cambiado para siempre el prestigio de los Cavas de la Comunidad

El Cava tiene un don en la mesa que no lo tiene el mejor tinto del mundo. Algo que le da un punto de elegancia y distinción, que logra hacer superlativa cualquier comida que acompañe y hacer distinto un día en su compañía.

Cuando el cuello de la botella asoma en una cubitera bien presentada, y las gotas de condensación se deslizan por el vidrio, los comensales ya están entregados. Sólo falta que el primer sorbo, una vez que dejemos reposar ligeramente las primeras burbujas, se corresponda con la elegancia de la puesta en escena.

Y ahí, precisamente en ese instante en el que nos hemos elevado tan rápidamente, es donde los cavas de Hispano Suiza dan el "Do" de pecho y nos conquistan para toda la velada.



Son esos cavas que pueden lograr los **míticos 100 puntos** al que cualquier vino de alta gama quiere acercarse, como lo hizo el **Tantum Ergo Exclusive** en la guía Vivir el Vino 2022. Cien puntos que marcan la perfección, la ausencia de peros para todo un comité de cata de prestigio y que, a mayores, se lo entrega a un Cava, cuando lo tradicional es que la crítica se guarde la cumbre de la puntuación para tintos de añadas históricas...

El Tantum Ergo Exclusive es algo único, un Cava de más de diez años de crianza en botella magnum (litro y medio) con sus levaduras esperando el momento óptimo para su degüelle. Un reto para la bodega porque son poquísimas las bodegas que se atreven a jugársela durante una década buscando una complejidad tan exclusiva. En palabras sencillas, hay muchísimo que perder... y es muy difícil ganar.

Hispano lo hace posible porque parte de una materia prima extraordinaria. El chardonnay y el pinot que crece alrededor de la bodega de Requena han encontrado en este terroir un auténtico paraíso para criar uvas prodigiosas.

Detrás de esa burbuja fina y esos aromas tan delicados y complejos está un largo trabajo en la viña y en la bodega con todos los cavas de la colección de joyas que hace Hispano.

Con esas uvas se hacen todos los cavas. Bajo el nombre de **Tantum Ergo** encontramos su versión blanc de noirs (es decir, un Cava blanco elaborado con aporte de uvas tintas), y el rosado exclusivamente con pinot.

Son Cavas con 22 meses de crianza mínimo. A partir de ahí comienza el degüelle según el mercado lo demande, pero nunca menos. Este 2022 la bodega se encontró con el stock agotado en el Tantum Ergo Rosé desde inicios del verano y posteriormente el el tantum ergo chardonnay & pinot noir , y la bodega ha aguantado sin sacar una sola botella hasta que la siguiente añada cumpla ese estándar de calidad que se impusieron Pablo Ossorio y Rafa Navarro cuando comenzaron su aventura en Hispano. La segunda quincena de Octubre han visto la luz nuevamente nuestros Tantum Ergo, con nueva añada 2020, y con la seguridad de que no va a defraudar a nadie. La espera habrá merecido la pena.

El **Tantum Ergo Vintage**, tiene una crianza más prolongada, 44 meses, casi cuatro años, y se hace sólo con añadas especiales. El Vintage sería el puente con el Exclusive y sus más de 120 meses.

Desde que echaron a andar, en Hispano tenían clara su apuesta por las variedades que hicieron del Champagne francés la bebida más glamourosa del mundo.

Y aunque haya dos siglos de ventaja, nunca es tarde para emular a los mejores, de modo que tras comprobar que las variedades chardonnay y pinot se aclimataban tan bien a la meseta de Requena, se lanzaron a elaborar un Cava muy francés, con fermentaciones en barricas nuevas, con estancias en botella más prolongada y buscando un cliente sin prejuicios a la vez que exigente. Y siempre, siempre, Brut Nature, la elaboración que desnuda completamente el Cava de azúcares añadidos y que los deja en la copa sin maquillajes ni accesorios: son grandes por sí mismos.

La chardonnay es la uva que convirtió en míticos los vinos de la Borgoña en tiempos de los romanos. Es armoniosa en sus aromas, con matices cítricos y tropicales que evolucionan con la crianza. Además, al Cava le da longevidad, ayuda a su envejecimiento y es un complemento ideal para una tinta como la pinot noir que es mucho más delicada y que por más que se ha intentado plantar y adaptar en medio mundo, sólo en unos pocos lugares del planeta produce vinos fantásticos.

Este saber hacer y esta valentía por parte de Hispano han cambiado para siempre la imagen de los cavas de Valencia, al lograr **los Tantum Ergo situarse en la cima de las catas más prestigiosas,** y en muchas ocasiones logrando puntuaciones estratosféricas como esos 100 de Vivir el Vino, o ser calificada la bodega como la mejor de Cava de España en la última edición de los premios La Razón.

O que el **Tantum Ergo Rosé** logre año tras año el reconocimiento de "Mejor Cava Rosado de España" para varias guías nacionales, y que todos juntos aúpen a Hispano Suizas a convertirse en enero pasado en la bodega más galardonada de España por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino, el órgano que agrupa a casi todos los críticos especializados de nuestro país.

Son Cavas tan cuidados, que hasta la etiqueta se ha diseñado para que no termine desgarrada o lo que es peor, flotando, en esa cubitera que nos puso en situación al comenzar nuestra experiencia inolvidable. ¿A que apetece?




Felices fiestas
LADRÓN DE LUNAS
CAVA
LADRÓN DE LUNAS
Brut Nature
LADRON DE LUNAS
exclusive
ESTAS NAVIDADES,
la celebramos juntos
LADRÓN DE LUNAS
BODEGAS & VIÑEDOS
@ladrondelunas
www.ladrondelunas.es

CA·LA·GATA
MERSEGUERA

www.calagata.com
calagatabodega
Bodega CalaGata os desea
Feliz Navidad


ESCUADRA
BODEGA Y VIÑEDO


Una EXPERIENCIA ÚNICA
desde la tierra de la uva Bobal
CASA DON ANGEL
ESTENAS BOBAL 2017
Utiel-Requena
VERA DE ESTENAS
Denominación de Origen Protegida
CASA DON ÁNGEL
25 aniversario
Información y pedidos en:
www.veradeestenas.es
Bodega Vera de Estenas
96 217 11 41 - 630 967 660
estenas@veradeestenas.es


ESTENAS
ESTENAS
ESTENAS
CAVA
BRUT NATURE


PASIEGO
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES
2022
Julieta
EDICIÓN ESPECIAL
PASIEGO
Julieta
EDICIÓN ESPECIAL


PASIEGO
BODEGAS
https://bodegaspasiego.com/





















https://bodegasiranzo.com/

AULA



El primer paso de un futuro del que todos nos sintamos parte.

www.covinas.com

BODEGAS HISPANO+SUIZAS

EL CAVA MÁS EXCLUSIVO DE ESPAÑA



Tantum Ergo

97 PTOS. | GUÍA SEVI 2022

96 PTOS. | GUÍA VIVIR EL VINO 2022

94 PTOS. | GUÍA INTERVINOS 2022

93 PTOS. | GUÍA GOURMET 2022

91 PTOS. | GUÍA PEÑÍN 2022

MEJOR CAVA DE ESPAÑA | GUÍAS VIVIR EL VINO Y WINE UP 2022

100 PTOS. | GUÍA VIVIR EL VINO 2022

96+ PTOS. | GUÍA WINE UP 2022

97 PTOS. | GUÍA SEVI 2022

95 PTOS. | GUÍA GOURMET 2022

92 PTOS. | GUÍA PEÑÍN 2022

MEJOR CAVA ROSADO | GUÍAS SEVI, INTERVINOS Y WINE UP 2022

97 PTOS. | GUÍA SEVI 2022

95+ PTOS. | GUÍA WINE UP 2022

94 PTOS. | GUÍA INTERVINOS 2022

94 PTOS. | GUÍA GOURMET 2022

92 PTOS. | GUÍA PEÑÍN 2022

98 PTOS. | GUÍA SEVI 2022

96 PTOS. | GUÍA VIVIR EL VINO 2022

95+ PTOS. | GUÍA WINE UP 2022

95 PTOS. | GUÍA GOURMET 2022

95 PTOS. | GUÍA INTERVINOS 2022

WINEinMODERATION.com
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.bodegashispanosuizas.com