

Un paseo junto al mar
A walk by the sea

Moraira

Sexenni de Morella

La fiesta más esperada
The most anticipated festival

Jane Goodall

Razones para la esperanza
Reasons for hope





Sumario
Summary



CVNEWS 2012 [82]

Agència Valenciana del Turisme
Av. Aragón, 30, 8º • 46021 Valencia
Tel. 963 986 000 • Fax 963 986 001

email: cvnews@comunitatvalenciana.com

© Agència Valenciana del Turisme.
Servicio de Comunicación Turística.
Comité de redacción/*Editorial committee*: Paula de Cubas,
Isabel Palafox, Carmen Sahuquillo, Juan Muñoz, Javier
Herraiz, Antonio Martín, Maica Botella.
Maquetación/*Layout and design*: Catherine López.

www.comunitatvalenciana.com



Actualidad / News 03

- **La tercera:** Las Vanguardias de Lladró en el Marqués de Dos Aguas
The third: Lladró and the Avant-Garde at Marqués de Dos Aguas
- **La empresa del mes:** Hotel Les Rotes de Dénia
Company of the month: Hotel Les Rotes in Dénia
- Hallado un lienzo de Gaspar de la Huerta en la catedral de Valencia
A Gaspar de la Huerta canvas discovered in Valencia's Cathedral
- Balconades en Altea, arte al aire libre
Balconades in Altea, outdoor art
- Tortugas mediterráneas en la Serra d'Irta
Hermann's tortoises in Serra d'Irta

N@vegantes • En la red / Surfers-Internet News 06

- Fun Benidorm, diversión en Facebook
Fun Benidorm, fun on Facebook
- Hoteles INTUR en verano
INTUR hotels for the summer
- Escapadas originales a Orihuela
Original getaways to Orihuela

A doble página / Double page news 08

- Horno Alto nº 2: reinauguración como museo tras 28 años de inactividad
Blast Furnace no. 2: reopening as a museum after 28 dormant years

A fondo / In-depth 10

- Sexenni de Morella: la fiesta que se celebra cada seis años
Morella's Sexenni: the festival that takes place every six years

El Rincón del Viajero / Traveller's Corner 16

- Moraira de playa en playa
From beach to beach in Moraira

Encuentro con / An interview with Jane Goodall 26

- En busca de un mundo mejor, más solidario y ecológico
In search of a better, greener and more supportive world

Nuestra Oferta / What we offer 30

- **Vino:** Dolç de Mendoza
Wine: Dolç de Mendoza
- Restauración de sabinas monumentales
Restoration of monumental Spanish junipers
- Artesonado de la ermita de San Roque de Culla
Coffering from the San Roque Chapel in Culla
- El MUBAG acoge Pintar y Amarte. Biografía de Joaquín Sorolla
MUBAG hosts Painting and Loving You. Biography of Joaquín Sorolla

Flash Noticias / News Flash 32

- El séptimo círculo de Velasco en la Sala la Gallera
Velasco's Seventh Circle at La Gallera
- Las Salinas y el Peñón de Ifach, el mismo parque
The Salt Marshes and the Peñón de Ifach Rock, in one park
- Zarcillos y Ecorracimos para Bocopa
Zarcillos and Ecorracimos for Bocopa
- MUPE, a la búsqueda del fósil perdido
MUPE, the quest for the lost fossil

Ediciones / Publications 34

Agenda / What's on 35

Innovación desde el origen



La tercera
The third



La vanguardia de Lladró

Lladró and the Avant-Garde

mnceramica.mcu.es

La exposición *Las vanguardias de Lladró: innovación desde el origen*, que permanecerá en el Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí hasta el 14 de octubre, recorre los proyectos que Lladró ha llevado a cabo desde sus inicios en el campo de la experimentación. La muestra es de medio centenar de piezas que revelan que la vanguardia en porcelana bebe de las fuentes de la tradición.

The exhibition *Lladró and the Avant-Garde: Innovation from the start* will be on show at the González Martí National Museum of Ceramics and Sumptuary Arts until 14th October and showcases the projects that Lladró has carried out since its first forays into the field of experimentation. The show brings together fifty works of art that reveal how avant-garde porcelain finds its inspiration in traditional sources.

El Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí de Valencia acoge una muestra que recorre la trayectoria de la firma valenciana desde sus inicios

Las vanguardias de Lladró: innovación desde el origen recoge una serie de obras donde una cuidada técnica se une con el deseo de búsqueda de nuevos caminos artísticos, fruto del saber hacer y la experimentación de Lladró en sus cerca de 60 años de actividad. La exposición, que ha contado con la colaboración de la diseñadora valenciana Carmen Bayarri, está dividida en bloques que muestran la evolución artística de la firma y la constante inquietud creativa de los hermanos Lladró, que desde sus inicios mantuvieron la mirada fijada en nuevos horizontes y vías inexploradas en el campo de la porcelana.

En un primer bloque se exhiben las piezas más innovadoras realizadas por los propios creativos de la firma y las primeras colaboraciones con artistas externos. El segundo espacio presenta una selección de pruebas de autor y decoraciones inéditas de las colecciones más recientes desarrolladas con diseñadores de fama internacional, puestas en diálogo con las porcelanas históricas de Lladró en las que se inspiran.

La constante inquietud del equipo artístico de Lladró ha guiado la innovación con las más variadas fórmulas, desde los caminos emprendidos por los propios escultores de la casa, hasta llegar a las colaboraciones con artistas de prestigio, tendencia que continúa en

la actualidad con firmas como CuldeSac o Jaime Hayon.

A través de conceptos figurativos más abstractos, de la investigación y desarrollo de nuevos materiales o del "reciclaje" de creaciones ya existentes, nacen nuevas propuestas que constituyen claros ejemplos de la evolución y riqueza artística de la firma.

Siguiendo la tendencia de reinterpretar las posibilidades de la porcelana, inaugurada por los escultores de Lladró, es decisiva la colaboración de artistas externos a partir de los años 80 del siglo XX. Algunos como Pablo Serrano, Amadeo Gabino o Jaime Hayon, plasman su propio universo creativo en un material nunca antes abordado con la ayuda del potencial artístico de Lladró. Otros, como CuldeSac, Bodo Sperlein o Committee, aportan su particular visión de los clásicos de la marca.

The exhibition at the González Martí National Museum of Ceramics and Sumptuary Arts of Valencia traces the history of the Valencian-based company from its foundation

Lladró and the Avant-Garde: Innovation from the start brings together a series of works of art where detailed techniques combine with a desire to venture along new artistic paths, providing evidence of Lladró's knowhow and penchant for experimentation over almost 60 years in the business.

The exhibition, which has benefited from the contributions of Valencian designer Carmen

Bayarri, is divided into blocks that showcase the company's artistic progress and reveal the incessant creativity of the Lladró brothers, who set their sights on expanding new horizons and on travelling uncharted territory into the field of ceramics from day one.

The first block showcases the most innovative pieces, created by the company's in-house sculptors, and the first partnerships with external artists. The second area consists of a selection of artist's proofs and hitherto unseen decorations from the latest collections, which have been developed in collaboration with internationally renowned designers and are displayed in conversation with the historical Lladró pieces that inspired them.

Lladró's artistic team has channelled its constant thirst for innovation through the most diverse formulae, from the paths first taken by in-house sculptors to partnerships with prestigious artists, a tendency that continues today with firms like CuldeSac and Jaime Hayon.

Through more abstract figurative concepts, the research and development of new materials, and the "recycling" of pre-existing creations give way to new proposals that clearly illustrate the company's progress and artistic wealth.

Expanding on the tendency to reinterpret the potential of porcelain, as first championed by Lladró's sculptors, collaboration from external artists took on a crucial role in the creative process as of the 1980s. Some, such as Pablo Serrano, Amadeo Gabino and Jaime Hayon, maximised Lladró's artistic potential as they rendered their own creative universe in a material they had never worked with before. Others, such as CuldeSac, Bodo Sperlein and Committee, contributed their particular take on company classics.



HOTEL LES ROTES • DÉNIA
www.hotelesrotes.com

En el corazón del Montgó

El hotel Les Rotes entre el Parque Natural del Montgó y la Reserva Marina del Cabo de San Antonio ofrece la posibilidad de descansar en plena naturaleza, muy cerca del mar en la cala de la Punta Negra.

Les Rotes se inaugura en 1951 como Parador de les Rotes, sigue como Paradero Les Rotes y en 1990 pasa a ser un hotel de una estrella bajo la denominación de Hotel Las Rotas. MR Hotels adquiere la propiedad en 2003, lo remodela por completo en 2006 y lo convierte en un hotel de cuatro estrellas.

Todas las habitaciones, decoradas con un estilo cálido, cuentan con servicios para garantizar la comodidad a sus huéspedes. Las habitaciones pueden ser individuales, dobles y con vistas al Montgó, superiores con vistas al mar o terraza privada, especiales con terraza y vistas al mar, junior suite y suite.

El impecable servicio y su elegante decoración permiten que los huéspedes gocen de una estancia inolvidable. No en vano ha obtenido un prestigioso galardón: el Certificado de Excelencia 2012 otorgado por TripAdvisor o lo que es lo mismo, por los propios viajeros.

La excelencia también llega a su cocina y de su oferta gastronómica destaca el pescado fresco traído directamente de la Lonja de Dénia. De hecho la cocina de Les Rotes se ha alzado con el primer premio al plato principal del Concurso Fideuà de Gandia 2012.

En cuanto a las posibles actividades a realizar destacan nadar en su piscina, montar en bicicleta o quad, hacer submarinismo, senderismo o simplemente relajarse en el jardín.

In the heart of El Montgó

The Les Rotes Hotel is located between the El Montgó Nature Park and the Cabo de San Antonio Marine Park and invites guests to relax in the heart of nature next to the sea in the Punta Negra cove.

Les Rotes opened in 1951 under the name of Parador de les Rotes. It subsequently continued as the Paradero Les Rotes and then became a one-star hotel called Hotel Las Rotas in 1990. It was purchased by MR Hotels in 2003 and, after undergoing comprehensive remodelling works, it emerged as a four-star hotel in 2006.

All rooms are decorated in a warm style and are equipped with all guests need to ensure a comfortable stay. There are single and double rooms, rooms with views over El Montgó mountain, penthouse rooms with sea views or private balconies, in addition to a junior suite and a suite.

The impeccable service and elegant decoration guarantee an unforgettable stay. It is obvious why this hotel was honoured with the prestigious 2012 Certificate of Excellence granted by TripAdvisor or, in other words, by its guests. Such excellence has also made its way into the hotel's kitchen, mainly thanks to the superb fresh fish brought directly from Dénia's fish market. In fact, Les Rotes took home the award for the best main course at the 2012 Gandia Fideuà Competition.

Guests can enjoy a range of leisure options, such as swimming in the hotel pool, cycling, quad-biking, scuba-diving or simply relaxing in the garden.

BALCONADES EN ALTEA, ARTE AL AIRE LIBRE BALCONADES IN ALTEA, OURDOOR ART

Alrededor de setenta obras plásticas de otros tantos creadores o grupos conforman este año la exposición Balconades, una muestra artística al aire libre que se expone en el casco antiguo de Altea y que este año celebra su décimo cuarta edición. Los cuadros de la exposición se cuelgan de los balcones de las casas a modo de banderolas.

La exposición permanecerá en la villa blanca hasta 31 de agosto. A partir de esa fecha se exhibirá en L'Alfàs del Pi del 10 al 30 de septiembre, en Agost del 5 al 15 de octubre, coincidiendo con la feria artesanal y de gastronomía, y del 18 al 28 de octubre en Benimantell durante las celebraciones de sus fiestas patronales. En las Balconades intervienen cada año todos los creadores que lo deseen, sin distinción de nacionalidad. Tanto la técnica como el tema son libres, sólo condicionados a que su exposición en exterior sea viable en los balcones del casco antiguo.

La visita a Altea hay que iniciarla en el espacio más alto de la población, en la plaza de la iglesia de Nuestra Señora del Consuelo, templo rematado por cúpulas azules y blancas, donde allí se puede contemplar desde el Peñón d'Ifac hasta los rascacielos de Benidorm. De la plaza descienden calles empedradas y escalonadas de casas blancas que en su tiempo estuvieron protegidas por una sólida muralla. En la plaza de la iglesia se instalan durante los meses de verano, artesanos y pintores que venden su obras directamente al público.

This year, some sixty works of plastic art created by a similar number of individual artists and groups are on show as part of the fourteenth Balconades exhibition, an outdoor art show displayed in Altea's old town where canvases are hung from balconies in the style of historical banners.

The exhibition will decorate the white village until 31st August. It will then move to L'Alfàs del Pi from 10th to 30th September, before travelling to Agost from 5th to 15th October, coinciding with the craft and culinary fair, and will complete its tour in Benimantell, where it will reside from 18th to 28th of October during the town's festivities in honour of its patron saint.

The Balconades exhibition is open to all artists, regardless of nationality. Artists are free to choose their topic and technique, with the only condition being that their artworks can be displayed on the balconies in the old town.

Visitors to the exhibition should start their tour around Altea at the highest point in the village, the Plaza de la Iglesia de Nuestra Señora del Consuelo, which accommodates a temple topped with blue and white domes and affords visitors a stunning view, from the Peñón d'Ifac crag to the skyscrapers in Benidorm. Staggered cobblestone streets lead down from the square, lined by white houses that were once encircled by a solid wall. During summer months, artisans and painters set up in the church square to sell their artworks directly to the public.

www.altea.es



TORTUGAS MEDITERRÁNEAS EN LA SERRA DE IRTA HERMANN'S TORTOISES IN SERRA D'IRTA

La Conselleria de Territorio y Medio Ambiente ha soltado 300 ejemplares de tortuga mediterránea (*testudo hermanni*) en el Parque Natural de la Serra d'Irta, dentro del programa de recuperación de esta especie de tortuga terrestre que se encuentra en peligro de extinción. Esta es la suelta más numerosa de esta especie que se ha realizado hasta el momento. De las 300 tortugas liberadas, 250 proceden de Mallorca, que las ha cedido a la Generalitat, y 50 han sido criadas en cautividad en las instalaciones del Centro de Recuperación de Fauna de El Saler.

En 2005 se inició el proyecto de conservación de la tortuga mediterránea en la Serra d'Irta y, hasta el momento, se han liberado más de 800 ejemplares, casi todos adultos o subadultos, que ya se están reproduciendo en el medio natural.

Además, se ha realizado el seguimiento de 24 ejemplares marcados con emisor, y con la información que se ha obtenido se ha podido concluir que el hábitat donde se han liberado las tortugas ofrece los recursos tróficos adecuados para el establecimiento y la supervivencia de la especie.

El objetivo del proyecto es lograr una población estable de Tortuga en Irta, un horizonte cercano teniendo en cuenta que ya se ha constatado su reproducción natural en el parque varios años consecutivos.

La *testudo hermanni* es una tortuga herbívora, de tamaño medio, exclusiva del continente europeo y con poblaciones muy escasas. Su hábitat natural se limita a unas pocas localidades situadas en Italia, Francia y España.

The Regional Ministry for Territory and the Environment has released 300 Hermann's tortoises (*Testudo hermanni*) in the Serra d'Irta Natural Park as part of this endangered species recovery programme. This is the largest release of this species carried out to date. Of the 300 released tortoises, 250 were brought from Majorca and given over to the Regional Government of Valencia, and 50 were bred in captivity in the facilities of the El Saler Fauna Recuperation Centre.

The project for the conservation of the Hermann's tortoise in the Serra d'Irta was established in 2005 and over 800 specimens, primarily adults and sub-adults, have been released to date and are currently breeding in the wild.

In addition, 24 specimens were fitted with a transmitter to aid monitoring and data collection activities which have revealed that the tortoises' new habitat presents the trophic resources required to ensure the settlement and survival of the species.

The project aims to achieve a stable tortoise population in Irta, a feasible goal considering that tortoises have been reproducing naturally in the park for several consecutive years.

The *Testudo hermanni* is a medium-sized, herbivorous tortoise that is exclusive to the European continent and with very limited populations. Their natural habitat is limited to a few locations in Italy, France and Spain.

www.cma.gva.es



DESCUBIERTO UN LIENZO DE GASPAR DE LA HUERTA A GASPAR DE LA HUERTA CANVAS DISCOVERED

La Fundación La Luz de las Imágenes ha trasladado al Centro de Conservación de Bienes Muebles de Bétera un lienzo de Gaspar de la Huerta, que se expondrá en la próxima muestra de la Fundación. Aunque hoy es prácticamente un desconocido, Gaspar de la Huerta (Campillo de Altobuey 1645-Valencia, 1714) es el pintor más importante del barroco valenciano de la segunda mitad del siglo XVII. Según el testimonio del crítico Antonio Palomino, alcanzó tanta fama en su época que "se llevó todo el aplauso popular; de suerte que apenas hay templo en aquella ciudad, y reino de Valencia, donde no haya pintura suya".

Gaspar de la Huerta realizó diferentes trabajos para la Catedral de Valencia como el desaparecido Retablo de Nuestra Señora contra la Peste, realizado en el año 1712 o este lienzo que representa a San Vicente Ferrer con su iconografía tradicional: el hábito de la orden dominica y la filacteria apocalíptica *Timete Deum et date illi honorem*.

De la Huerta trabajó en diversas iglesias de la Comunitat Valenciana y prueba de ello son los lienzos que flanquean el retablo mayor de la iglesia arciprestal de Santa María de Morella y que representan la Primera misa celebrada en Morella, en presencia de Jaime I y la Entrega del Lignum Crucis por Jaime II al arcipreste de Morella.

La Fundación la Luz de las Imágenes contribuye de esta forma a recuperar y poner en valor la figura de uno de los pintores más importantes de la historia de la pintura valenciana.

The La Luz de las Imágenes Foundation transferred a canvas by Gaspar de la Huerta, which will be on display at the Foundation's next exhibition, to the Centre for the Preservation of Works of Art in Bétera. Although the artist is practically unknown today, Gaspar de la Huerta (Campillo de Altobuey 1645-Valencia, 1714) was the most important painter of the Valencian Baroque from the second half of the 17th century. According to critic Antonio Palomino, such was his fame that "he was the most widely recognised artist of his time; and luckily, there is barely a temple in the city, and Kingdom of Valencia, without one of his paintings."

Gaspar de la Huerta created several artworks for Valencia's Cathedral, such as the altarpiece devoted to Nuestra Señora contra la Peste, from 1712, and this canvas depicting Saint Vicente Ferrer with his traditional iconography: the habit of the Dominican order and the apocalyptic phylacteries *Timete Deum et date illi honorem*.

De la Huerta worked in several churches in the Region of Valencia, with examples such as the canvases that flank the main altarpiece in the Santa María archpriest church in Morella, which depict the first mass held in the village in the presence of James I, and the Handing Over of the Lignum Crucis by James II to the Archpriest of Morella.

With this contribution, the La Luz de las Imágenes Foundation takes part in recovering and revaluing the work of one of the most important artists in the history of Valencian painting.

www.laluzdelasimagenes.com



FUN BENIDORM. DIVERSIÓN EN FACEBOOK FUN BENIDORM. FUN ON FACEBOOK

Turisme ha creado un nuevo juego de Facebook bajo el título de "Fun Benidorm". La aplicación mide la pericia de los usuarios a la hora de recoger distintos objetos que caen del cielo en un entorno único como la playa de Levante de Benidorm, incorporando la dificultad de que los objetos erróneos aumentan el tiempo empleado.

En primer lugar la aplicación anima a los usuarios a seleccionar a su jugador y en función de esta selección variarán los objetos a recolectar por el usuario. Además el juego fomenta la "viralidad" al premiar a los usuarios que inviten a sus amigos con un nivel más, esta vez dedicado a los parques temáticos de Benidorm. Este juego se suma a otras aplicaciones ya publicadas como la Tomatina, Valencia Racing Team de Formula 1, Crea tu single con el FIB o la de la Mascletà y dispone de versión en idioma inglés.

Durante el último año la evolución de las redes sociales de la Comunitat Valenciana sigue una senda muy positiva, con un alto grado de aceptación por parte de los usuarios. En Facebook la página principal ha multiplicado casi por dos el número de usuarios en el último año, pasando de los 17.000 en la primavera pasada a los 34.000 actuales.

The Valencian Regional Ministry for Tourism, Culture and Sport has created a new Facebook game called "Fun Benidorm" to celebrate the arrival of the summer season. The app measures how skilfully users collect different objects that fall from the sky in an environment as unique as Benidorm's Levante Beach, with the added difficulty that picking up the wrong object adds seconds to the time score.

Users have to select one player out of the three different possibilities and then collect the objects that are associated with their choice of player. The game has a "viral" quality as users who invite their friends can unlock a new level and play in Benidorm's theme parks. The game is the latest addition to a range of apps, such as La Tomatina, Valencia Racing Team de Formula 1, Create your single with FIB and La Mascletà, and is available in English.

During the last year, the Region of Valencia's presence has grown on social networks, and has obtained a high level of popularity among users. The main Facebook page has almost doubled the number of users in the last year, rocketing from 17,000 friends last spring to 34,000 at present.

HOTELES INTUR EN VERANO INTUR HOTELS FOR THE SUMMER

La cadena hotelera castellanense INTUR, con establecimientos en Benicàssim, Castellón de la Plana, Madrid y Alcázar de San Juan ofrece desde su página web interesantes ofertas durante la temporada de verano.

Con la posibilidad de reservar *online*, desde la página de la cadena se puede entrar, a través de un enlace, a interesantes descuentos en cada uno de los hoteles con distintas posibilidades como ofertas del 25%, paquetes románticos, alojamiento de niños gratis, paquetes para ejecutivos y otras ofertas especiales de verano.

Desde la página principal se puede acceder a otras iniciativas como el concurso de dibujos para niños que pasen estancias en algunos de los hoteles dotado con un premio de una semana en pensión completa. También hay acceso a perfiles de la cadena en las principales redes sociales como Facebook, Twitter, Youtube o Flickr, así como enlaces a la oferta lúdica del parque acuático Aquarama en Benicàssim, la página de la programación de eventos Evtur y el aula gastronómica Cuineo con cursos, jornadas, galerías de fotografías y vídeos, la posibilidad de regalar un curso de cocina o participar en concursos. Este espacio se configura como un punto de encuentro interactivo con la cocina autóctona como principal protagonista.

Por último, desde esta página se puede acceder a un blog en el que tanto clientes como internautas pueden participar y conocer, a través de distintas entradas, la actualidad turística de la zona de los hoteles y las principales noticias sobre espectáculos, festivales y celebraciones.

INTUR, the Castellón-based hotel chain with establishments in Benicàssim, Castellón de la Plana, Madrid and Alcázar de San Juan, has a range of interesting summer proposals on its website.

Visitors can book their room online using INTUR's website, which features links to interesting deals for each of the hotels, ranging from 25% discounts, romantic packages, free accommodation for kids, executive packages and other special summer deals.

The main site also has links to other interesting initiatives such as a drawing contest for the children staying at the hotels, with the first prize of a one-week stay with full board. INTUR's profiles on social networks such as Facebook, Twitter, Youtube and Flickr are also located on the website, alongside links to special offers at the Aquarama water park in Benicàssim, the Evtur event website and the Cuineo culinary website, with courses, workshops, photo and video galleries, and links to a store where users can purchase gifts such as cookery courses and take part in contests. The site aims to act as an interactive meeting point with an interest in regional cuisine as its main focus.

Last but not least, the website also features a link to a blog where guests and internet users can take part and read blog posts with tourist information on the destinations and the latest news on upcoming shows, festivals and celebrations.

<http://facebook.com/comunitatvalenciana>

www.intur.com



ESCAPADAS ORIGINALES A ORIHUELA ORIGINAL GETAWAYS TO ORIHUELA

La página web Originalia es una interesante iniciativa que permite a los internautas reservar una escapada turística como un acontecimiento especial. Existe todo un abanico de ideas y regalos originales, desde una escalofriante noche de miedo hasta una cata de chocolate; desde una noche árabe hasta un fin de semana romántico en un hotel con encanto con jacuzzi dentro de la habitación; o desde una semana intensiva en inglés aprendiendo cocina hasta nadar con delfines.

Concretamente, dentro de las propuestas de escapadas románticas, se ofrece la oportunidad a los enamorados de pasar un fin de semana romántico, disfrutando de la ciudad de Orihuela desde diversas perspectivas y con precios muy interesantes. La propuesta incluye alojamiento en un palacio del siglo XVIII, convertido en hotel boutique, en el que la pareja puede desconectar de la monotonía diaria en sus confortables instalaciones.

Existen varias opciones que van desde un paquete básico hasta uno más VIP, pasando por una tercera posibilidad más cultural, que incluye visitas a algunos de los recursos turísticos que caracterizan Orihuela. Entre ellos la catedral del Salvador, el Palacio de Rubalcava, la iglesia de las Santas Justa y Rufina, el Palacio Episcopal o el legado cultural del poeta Miguel Hernández natural de este municipio turístico de la Costa Blanca.

Originalia is an interesting website where users can book a range of activities from short breaks to special events. Visitors can choose from a variety of original ideas and gifts, from a chilling fright night to a chocolate tasting event; an Arabian night or a romantic weekend in a charming hotel with an ensuite hot tub; from an intensive one-week combined English and cookery course to a swim with dolphins.

The romantic getaway section features a romantic weekend in Orihuela to introduce the couple to the city from a range of different perspectives and at very affordable prices. Guests are accommodated in an 18th century palace that has been reconverted into a boutique hotel, where they can escape from the monotony of everyday life as they relax in the hotel's comfortable surroundings.

The different options include a standard package, a VIP package and a cultural package that includes visits to some of Orihuela's most famous sites. The most outstanding locations include the El Salvador Cathedral, the Rubalcava Palace, the Santas Justa y Rufina Church, the Episcopal Palace and the cultural legacy of poet Miguel Hernández, who was born in this tourist town on Costa Blanca coast.

www.originalia.es

NOVEDADES EN LA RED INTERNET NEWS

Rutas en Xàbia al día · www.xabiaaldia.es

En la sección de Ocio de esta página de información de Xàbia, en el litoral de la provincia de Alicante, se puede acceder a un apartado denominado Bici en Xàbia con completa información sobre espacios para disfrutar con la bicicleta, itinerarios, publicaciones específicas, tracks, así como rutas a municipios vecinos, rincones sorprendentes o aquellas propuestas más espectaculares para realizar sobre dos ruedas en el término municipal. La Granadella, los miradores, Tossal Gros, el bosque de Capsades o las Planas son algunos de los interesantes contenidos de esta página.

Routes on the Xàbia al día website · www.xabiaaldia.es

The Leisure section on this informative website about the village of Xàbia, located on the coast of the province of Alicante, features a section called Bici en Xàbia (Xàbia by Bike) with comprehensive information on bike-friendly locations, itineraries, specific publications, bike tracks and routes to neighbouring municipalities, surprising locations and the most spectacular destinations that can be reached on two wheels in the local municipal area. La Granadella, the viewpoints, Tossal Gros, Capsades forest and Las Planas are some of the interesting contents users can learn about on the site.

Catálogos online del IVAM · www.ivam.es/publications/online

La página web oficial de Institut Valencià d'Art Modern, IVAM publica, en la sección de Publicaciones, un apartado en el que se incluyen los catálogos de distintas exposiciones y que se pueden descargar online. Así, junto a la línea de ediciones impresas de calidad, el vanguardista museo pretende poner sus publicaciones al alcance de todos desde su página, con la edición completa de cada catálogo expositivo en un entorno intuitivo y con descarga gratuita en PDF por el usuario.

The IVAM's online catalogues · www.ivam.es/publications/online

The Publications section on the official website of the Valencian Institute of Modern Art, IVAM, has published a range of exhibition catalogues that can be downloaded online. With this measure, the modern art museum, which also publishes top quality printed editions, aims to make all their publications available to their website users, with complete editions of each exhibition catalogue in a user-friendly environment with free downloads in PDF format.

Senderismo en Catí · www.catimenu.com/senderisme.htm

Desde la página del Ayuntamiento de Catí, en el interior norte de la provincia de Castellón, el usuario puede acceder a la sección Senderismo para conocer la oferta de rutas de este municipio de la comarca del Alt Maestrat. Entre ellas la ruta de la romería de Catí a Sant Pere de Castellfort, de Catí a la ermita del Pilar, recorridos circulares o hasta Albocàsser y otros municipios cercanos. Un total de 45 itinerarios por bellos paisajes, para realizar a pie, en coche o combinados, algunos de ellos marcados con plano satélite Wikiloc GPS Tracks.

Hiking in Catí · www.catimenu.com/senderisme.htm

The Hiking section on the website of the Town Council of Catí, an inland village located in the north of the province of Castellón, features information on a range of different routes around this municipality in the region of Alt Maestrat. For instance, there is a pilgrimage route from Catí to Sant Pere de Castellfort, from Catí to the Pilar Chapel, circular itineraries or routes to Albocàsser and other nearby municipalities. There are up to 45 itineraries around beautiful landscapes, which can be done on foot, by car or a combination of both. Some routes can be followed using the Wikiloc GPS Traks satellite map.

HORNO Nº 2 DEL PUERTO DE SAGUNTO

The Port of Sagunto's Blast Furnace no. 2



La primera visita First visit

El Horno Alto nº 2, buque insignia de los Altos Hornos del Mediterráneo en el Puerto de Sagunto, ha abierto de nuevo sus puertas tras 28 años de inactividad. Una sirena, la misma que antaño marcaba los turnos de entrada y salida de los trabajadores siderúrgicos, se ha vuelto a oír para dar la bienvenida a los primeros visitantes.

The Horno Alto or Blast Furnace no. 2, the flagship of Port of Sagunto's Mediterranean Blast Furnaces, has reopened after 28 dormant years. The siren that used to indicate the beginning and end of shifts in bygone times rang out to welcome the first visitors.

El sonido de una sirena, la misma que antaño marcaba los turnos de entrada y salida de los trabajadores siderúrgicos, ha dado la bienvenida a los primeros visitantes

The same siren that used to indicate the beginning and end of shifts rang out to welcome the first visitors



Desde 1922

El Horno Alto nº 2, una estructura construida en 1922 de 64 metros y la única que ha quedado en pie, se ha abierto al público después de una cuidada rehabilitación que se ha prolongado durante catorce años.

El Horno Alto nº 2 es un proyecto de recuperación ejemplar desde el punto de vista arquitectónico y al mismo tiempo representa un modelo de recuperación de patrimonio industrial con fines culturales y turísticos. De hecho, el jurado internacional del Premio Unión Europea de Patrimonio Cultural Europa Nostra 2012 concedió, el pasado 20 de marzo, a la restauración del Horno Alto nº 2 de Sagunto uno de los seis grandes premios entre los 28 proyectos galardonados en Europa a las realizaciones más relevantes en materia de conservación del patrimonio cultural europeo.

El Horno Alto nº 2, construido en 1922 y en funcionamiento desde 1926, fue derribado y reconstruido en la década de los 60. Estuvo en desuso desde la reconversión industrial de hace 25 años y era el de mayor tamaño de los tres que hubo en Sagunto.

Esta estructura singular dio trabajo a miles de obreros en la fábrica de Altos Hornos del Mediterráneo hasta que la reconversión condenó al cierre a la factoría, en los años ochenta, pese a las numerosas movilizaciones y protestas que enarbolaron los trabajadores y familias que vivían de su frenética actividad. De hecho de este Alto Horno salió el acero y el hierro con los que se construyeron edificios como la Finca de Hierro de Valencia o el madrileño edificio Windsor.

La restauración

La restauración arrancó en 1999 y se ha realizado en tres fases. Las tres administraciones estatal, autonómica y local han trabajado conjuntamente en el proyecto. El presidente Fabra señaló que este es el monumento al sacrificio, al esfuerzo, al pasado y también al futuro. El alcalde Alfredo Castelló recalcó que volver a reactivar el Horno Alto y volver a escuchar la sirena es un momento de evocación y homenaje a nuestro pasado.

Aunque el monumento industrial ya puede recibir visitas concertadas todavía está a expensas de otras importantes obras. La primera es un ascensor teleférico que permitirá elevar a los grupos de turistas hasta la primera plataforma situada a treinta metros de altura. Y otra será la recuperación del itinerario ferroviario que realizaban las cargas de mineral por la fábrica y que conectará el Horno Alto con el futuro Museo Industrial, que estará ubicado en otra antigua nave que se está rehabilitando. Una locomotora a vapor realizará este itinerario único en España.

La Fundación para la Protección del Patrimonio Industrial de Sagunto ha sido la

promotora y encargada en estos años de recuperar importantes piezas que se vendieron o cedieron durante el desmantelamiento de la fábrica.

Since 1922

The Horno Alto no. 2 is a 64-metre blast furnace that was constructed in 1922 and is the only construction still standing from the steelworks complex. The furnace has reopened to the public after undergoing a painstaking fourteen-year refurbishment.

The recovery of Blast Furnace no. 2 is a stunning architectural endeavour and also lays the cornerstone for the recovery of industrial heritage for cultural and tourist purposes. In fact, on 20th March, the international jury of the 2012 European Union Prize for Cultural Heritage / Europa Nostra awarded one of the six main prizes to the restoration of Sagunto's Blast Furnace no. 2 from a shortlist of the 28 most important European projects devoted to conserving Europe's cultural heritage.

The construction of the Horno Alto no. 2 started in 1922, and the blast furnace began operating in 1926. The structure was subsequently demolished and then reconstructed in the 1960s. This blast furnace was the largest of the three blast furnaces that operated in Sagunto and was disused after the industrial restructuring that took place 25 years ago. This unique structure employed thousands of workers in the Altos Hornos del Mediterráneo (Mediterranean Blast Furnaces) factory until the restructuring process forced its closure in the 1980s, despite the countless protests and demonstrations led by workers and families whose livelihood depended on the factory's continued activity. This Blast Furnace produced the steel and iron that was used to construct buildings such as the Finca de Hierro in Valencia and the Windsor Building in Madrid.

The refurbishment

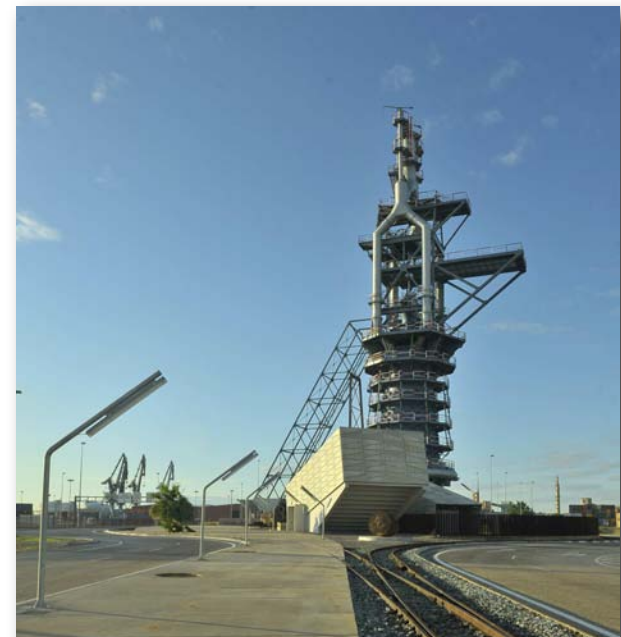
Refurbishment works commenced in 1999 and were executed in three stages with the cooperation of all three governments –State, autonomous and local. President Fabra noted that this is a monument to sacrifice, to hard work, to the past and, also, to the future. Mayor Alfredo Castelló underlined that reopening the Blast Furnace and once again hearing the siren evokes and pays tribute to the region's past.

Although the industrial monument can already be visited by appointment, the complex is still awaiting substantial construction works. The first addition is set to be a cable car lift that will take groups of tourists up to the first platform, which is 30 metres high. The refurbishment project will also salvage the railway that used to transport mineral ore loads around the factory. The itinerary will connect



the Blast Furnace and the forthcoming Industrial Museum, which will be accommodated in another of the refurbished warehouses. A steam engine will perform this unique itinerary in Spain.

The Foundation for the Industrial Heritage of Sagunto has promoted and monitored the recovery of important pieces that were sold or on loan when the factory was dismantled.



El Sexenni de Morella



Las autoridades se comprometieron a rendir homenaje a la Vallivana cada seis años y ese compromiso se ha cumplido de generación en generación

The authorities pledged to celebrate festivities in honour of the Virgin of Vallivana every six years, and that commitment has been upheld ever since by all subsequent generations



La vida de seis en seis Life goes by in sixes

El Sexenni se celebra en Morella cada seis años, es una cita que se repite desde el siglo XVII y que se ha conservado intacta desde entonces. Calles adornadas, tapices colgando de los balcones, danzas y desfiles muestran la belleza de la ciudad en todo su esplendor durante los días de celebraciones.

El Sexenni es un compromiso de los morellanos con la Virgen de Vallivana, su patrona, en agradecimiento a la milagrosa curación de los morellanos afectados por la peste en el año 1673. Las autoridades se comprometieron a rendirle grandes fiestas cada seis años y ese compromiso se ha cumplido de generación en generación. El Sexenni empieza con una multitudinaria romería hasta el Santuario de la Vallivana, a 25 kilómetros de Morella, para trasladar la imagen de la Virgen hasta la ciudad. La llegada de esta romería es celebrada con el engalanamiento de las principales calles y la organización de unas solemnes fiestas que se prolongan en novenario, nueve días.

Every six years, Morella celebrates the Sexenni, a festive event that has been preserved intact since the 17th century. The city radiates beauty and splendour during the festivities, with decorated streets, tapestries hanging from balconies, and dances and parades.

The Sexenni demonstrates the local people's devotion to the Virgin of Vallivana, their patron saint; an act of gratitude to thank her for delivering Morella from the plague in 1673. The authorities pledged to celebrate festivities in her honour every six years, and that commitment has been upheld ever since by all subsequent generations. The Sexenni begins with a multitudinal procession up to the Sanctuary of La Vallivana, located 25 kilometres from Morella, to bring the Virgin to the city. Her arrival is celebrated by decking out the main streets and with nine days of solemn festivities.



LA ENTRADA DE LA VALLIVANA

Desde el próximo día 16 hasta el día 28 de agosto, Morella celebra las fiestas del Sexenni. Esta cita, que cumple este año su 53 edición, ha mantenido indemne la tradición. El origen del Sexenni data de 1673 cuando la ciudad sufrió una plaga de peste que asoló a la población. La desesperación se dirigió hacia la Virgen de Vallivana, patrona de Morella y, según cuentan las crónicas de la época, las autoridades decidieron trasladar la imagen mariana desde su Santuario

hasta la ciudad produciéndose la recuperación de los enfermos. En señal de agradecimiento y como muestra de devoción se decidió celebrarlo cada seis años.

La fiesta se celebra durante la segunda quincena de agosto, precedido de un año de preparativos para elaborar los adornos de las calles de Morella. Este trabajo de artesanía popular consiste en confeccionar grandes diseños ornamentales que presiden el recorrido de las procesiones sexenales. Durante un año los vecinos realizan estos tapices a base de finísimo papel rizado. Una vez instalados, Morella se convierte en un museo por la belleza y delicadeza de estos adornos.

La fiesta arranca con la Rogativa que parte de Morella hasta el ermitorio de Vallivana para trasladar a la Virgen. El regreso es solemne, muy emotivo, como lo es la entrada en Morella de centenares de romeros portando antorchas y acompañando la pequeña imagen de la patrona de Morella. A partir de este momento transcurre el Novenario, nueve días que organizan y patrocinan los gremios de los sectores sociales y económicos, aspecto que ha ido evolucionando y adaptándose a las nuevas realidades. Los gremios actuales son ahora el Ayuntamiento y la Iglesia, la Gente Mayor, los Labradores, Profesiones, Industria y Transportes, el Comercio, las Artes y Oficios, la Juventud y las colonias Morellano-Catalana y la de Morellanos Ausentes.

La población ha trabajado todo el año para este momento en el que queda proclamado un nuevo Novenario. Estas fiestas tienen un origen gremial, por lo que cada día está organizado por un sector laboral que aporta diferentes signos culturales. Y en la noche del recibimiento a la Virgen de Vallivana, que este año será el sábado 18 de agosto, confluyen todos los gremios, las danzas, los cuadros folclóricos y los símbolos de la ciudad.

Calles adornadas, tapices colgando de los balcones, danzas y desfiles muestran la belleza de la ciudad en todo su esplendor

Decorated streets, tapestries hanging from balconies, dances and parades show off the beauty of this city in all its splendour



GREMIOS Y DANZAS

Tras la entrada de la Virgen, cada gremio dedica una jornada a la Patrona de Morella. Y cada día desfila un *Retable*, una procesión costumbrista que muestra toda la riqueza cultural de estas tradiciones únicas en tierras mediterráneas y que constituyen uno de los elementos más atractivos del Sexenni.

El Ayuntamiento, en representación de toda la población, encabeza este Novenario. La danza de los Torneros es, sin duda, el baile más emblemático de las fiestas. Está integrado por jóvenes que desfilan ataviados con ricas indumentarias de reminiscencias florentinas. Es la danza de la ciudad y una de las más bellas y elegante. Los torneros caminan erguidos acompañados por la música de tambor y gaita, sus pasos se cruzan para realizar

espectaculares saltos y mover en todo momento varas de madera.

El *Día dels Llauradors*, gremio que integra a ganaderos y labradores, ofrece una de las danzas más coloristas. Un amplio grupo de niños y niñas, curiosamente ataviados, protagoniza esta danza que recorre las calles a ritmo de castañuelas y músicas tradicionales de gaitas y tambores.

El gremio de Artes y Oficios, uno de los más antiguos, ofrece dos danzas protagonizadas por niños y niñas. La danza de *Teixidors* es un homenaje a la tradición textil de esta tierra, los niños, elegantemente ataviados y tocados con sombreros de fieltro, danzan en torno a un mástil de cinta de colores, tejiendo y destejiendo sus cintas de colores.

La danza de Arts i Oficis representan viejos oficios de zapatero, sastre, impresor, herrero, *cadirer*, carpintero u obrero. La gracia infantil danza con aros de flores, interrumpiéndose para representar ante el

público estos oficios. La colorista indumentaria de los trajes y las coronas con flores que portan en las cabezas es otro punto de atracción.

El *Carro Triomfant* es un elemento de gran belleza. Es un carro majestuoso, pintado por el artista morellano Cruella en el siglo XIX con frescos al óleo de alusiones celestiales y portando a niños y niñas, de uno a cuatro años de edad, ataviados de ángeles. Es el principal elemento del Gremio de Profesiones, Industria y Transporte.

El gremio de Comercio desfila incorporando el majestuoso cuadro figurativo de las Heroínas Bíblicas. Conocidas por *Les Reines*, son un grupo de jóvenes que representan a personajes de la historia del pueblo de Israel, mujeres del Antiguo Testamento. Desfila la Reina Esther, acompañada por Judit, Jael, Maria, y Abigail, y niñas representando a Sefora, Betsabé, Raquel, Sara, Rebeca y Ruth. Las indumentarias espectaculares en el caso de 'las reinas', son trajes realizados a base de artesanales bordados de pedrería, con hilaturas doradas y plateadas.

Este año se produce una novedad en la estructura organizativa del Sexenni: el Novenario a la Gent Gran. Esta celebración de las personas mayores cuenta con la revitalización de la Corroquina, baile típico de la cultura popular que interpretan jóvenes ataviados con antiguos trajes morellanos.

Les Gitanotes es la danza del Gremio de la Juventud que protagoniza el último día del Novenario de la Virgen de Vallivana. Está integrada por jóvenes que bailan entrelazando cintas de colores que porta un joven elegantemente ataviado. Las indumentarias son coloristas y originales, así como los adornos y tocados de los peinados.

THE ARRIVAL OF LA VALLIVANA

Morella will be celebrating the Sexenni festivities from 16th to 28th of August. This will be the 53rd edition of a tradition that has remained intact since its beginnings. The origin of the Sexenni dates back to 1673 when the city's population was devastated by the plague. The desperate people turned their hope towards the Virgin of Vallivana, Morella's patron saint, and, according to contemporary chronicles, the authorities decided to transport the statue of the Virgin from her Sanctuary to the city. Her relocation delivered the city from the plague, and as a token of their gratitude and a symbol of their devotion, the villagers decided to

La entrada de la Virgen de Vallivana en la ciudad es una espectacular muestra de emotividad y de escenas históricas

The arrival of the Virgin of Vallivana to the city is a spectacular display of emotions and historical scenes



celebrate festivities in her honour every six years.

The fiestas take place during the second fortnight in August, and are preceded by a year of preparations to craft the decorations that adorn the streets of Morella. These large ornamental designs line the routes covered by the Sexenni processions. Morella's inhabitants toil away throughout the year weaving fine crêpe paper tapestries. Once these artworks are in place, Morella is transformed into a museum by these beautiful, intricate adornments.

Festivities begin with The Rogation, a procession that departs from Morella towards the Vallivana Hermitage to bring the Virgin to the city. The procession back to Morella is a very emotional event, as is the arrival of hundreds of participants whose torches light up the dusk around the tiny statue of Morella's patron saint. Her appearance marks the beginning of the 'Novenary,' nine festive days organised and sponsored by guilds from different social and economic sectors. The guilds have changed and adapted to new social realities, and at present, the associations

represent the Council and the Clergy, the Elderly, the Farm Labourers, Professions, Industry and Transport, Trade, Arts and Crafts, Youths, the Catalanian Morella colony, and the colony of Absent Morellans.

The population spends the whole year hard at work, preparing for the moment the new Novenary is proclaimed. As these festivities were historically organised by the guilds, each day is devoted to a different professional sector and features different cultural symbols. All the guilds join forces to prepare dances, folkloric tapestries and the symbols of the city to welcome the Virgin of Vallivana. This year, the Virgin will arrive on Saturday 18th of August.

GUILDS AND DANCES

Once the Virgin is in Morella, each guild will devote a day to celebrating the city's Patron Saint with a traditional procession, or *retaule*, displaying the cultural wealth of these traditions. They are a unique sight in these Mediterranean lands and one of the most appealing elements of the Sexenni.

The Council, on behalf of the city's inhabitants, leads the *Novenary*. The dance of the Lathe Operators is, indisputably, the most symbolic celebration, with youths dressed in lavish garments of Florentine inspiration. This is the city's traditional dance and, as such, it is one of the most beautiful and elegant. The lathe operators walk proudly to the beat of drums and bagpipes and then twirl and jump as they throw their batons into the air.

One of the most colourful dances takes place on the *Día dels Llauradors* (Day of the Farm Labourers), organised by the guild of livestock and agricultural farmers. A large group of children, dressed in peculiar garments, dance around the streets accompanied by castanets and traditional bagpipes and drums.

The Arts and Crafts guild, one of the oldest in the city, organises two dances that are performed by children. The dance of the *Teixidors* (Weavers) pays tribute to the village's textile tradition, with children dressed in elegant attire and felt hats who dance around a flagpole, weaving and unravelling their ribbons as they go.

The second Arts and Crafts dance honours bygone trades, such as shoemakers, tailors, printers, blacksmiths, saddlers, carpenters and labourers. Children gracefully dance with floral wreaths, interrupting their performance



Volantins, Taronja, Conventets

La riqueza en tradiciones que conserva el Sexenni ofrece elementos de gran atractivo. Es el caso de Els Volantins, en el Carrer La Font. Se trata de tres muñecos de trapo, ataviados como personajes del campo, que bailan con volteretas al paso de procesiones y *retaules*. En esta misma calle se alza la Mitja Taronja. Una estructura redonda de gajos adornados con papel rizado naranja. En su interior permanece un niño ataviado de Sant Miquel con su espada que desciende con la naranja abriendo la estructura y dedicando una poesía al paso de la Virgen de Vallivana el primer domingo del Novenario. Otra curiosidad es la Mesa al revés que cuelga en la Plaza Tarrascons, una mesa dispuesta con comida y que muestra la hospitalidad morellana.

Els Conventets son estructuras de madera y papel rizado que se instalan en las zonas de Sant Francesc y calle Confraria y que acogen a niños y niñas, vestidos de frailes y monjas, respectivamente.

Además de la muestra cultural e histórica que representan las danzas, indumentarias o música, el Sexenni ofrece al visitante la belleza y originalidad del adorno de las principales calles de la ciudad, espacios por donde transcurren las procesiones y los *retaules*. Estos adornos se instalarán mientras la rogativa se traslada a Vallivana para engalanar a la ciudad que recibe a la Virgen.

Los tapices de papel rizado es una artesanía efímera que elaboran los vecinos desde hace un año. Cada calle decide un motivo de decoración que se acopla a infraestructuras de madera donde se plasman los tapices de papel. Originalmente estos adornos eran vegetales, con ramajes y flores. Con el tiempo se iban realizando flores de pape -que aún permanecen-, conociéndose popularmente esta actividad como *les flors*.

The Sexenni festivities preserve a wealth of traditions that make for a very appealing event. Such is the case of Els Volantins, three puppets that are dressed as farmers and perform a lively dance along the street Carrer La Font as they salute the processions and *retaules*. For another of the events, called the *Mitja Taronja*, a round orange-like structure decorated with

orange crêpe paper is hung above the same street, and a child dressed as Sant Miquel with a sword hides inside the structure. He cuts through the paper structure with his sword to recite a poem dedicated to the Virgin of Vallivana as she passes by the street on the first Sunday of the Novenary. The Upside-down Table that hangs above the Plaza Tarrascons is another quirky affair. Food is laid on the table as a demonstration of Morella's hospitality.

Els Conventets are wooden and crêpe paper structures that are placed around Sant Francesc and Calle Confraria, where children parade dressed as monks and nuns.

In addition to the cultural and historical display of dances, clothing and music, the Sexenni also stuns visitors with the beauty and originality of the embellished main streets, which accommodate the processions and *retaules*. These decorations are put in place when the Rogation makes its way towards Vallivana and the city prepares to welcome the Virgin.

These crêpe paper tapestries are ephemeral craft compositions that the neighbours prepare throughout the year. Each street decides on a motif for the wooden infrastructures that the paper tapestries are hung from. The adornments were originally made with real branches and flowers, which were replaced by paper flowers. These structures, which are still made today, go by the name of *les flors* (the flowers).



to re-enact these ancient trades. Their colourful attire and their flower crowns make for a stunning sight.

The Guild of Professions, Industry and Transport puts together an eye-catching parade featuring the *Carro Triomfant*, a majestic carriage painted by Morella-born artist Cruella in the 19th century, decorated with al fresco oil paintings of celestial references and children aged from one to four years old dressed as angels.

The Trade Guild's parade centres on the majestic figurative canvas that depicts the Biblical Heroines. This group of young women, known as *Les Reines* (the queens), depict a group of characters from the history of Israel, women from the Old Testament. Queen Esther

parades alongside Judith, Yael, Mary and Abigail, with little girls playing Sefhora, Bathsheba, Rachel, Sarah, Rebecca and Ruth. The 'queens' wear spectacular gowns, with artisanal embroidery with precious stones and spun with gold and silver threads.

La Corroquina

The latest addition to the organisational structure of the Sexenni is the Elderly Novenary. This year, the elderly will be joining the celebrations to bring back La Corroquina, a traditional popular dance that will be performed by young people dressed in traditional Morella attire.

The Youth Guild is in charge of the *Les Gitanotes* dance, which brings the nine-day festivities devoted to the Virgin of Vallivana

to a close. As they dance, they braid colourful ribbons carried by an elegant young man. Their clothes are colourful and original, as are their accessories and their headdresses.



INFORMACIÓ INFORMATION

Tourist Info Morella
Pl. San Miguel s/n
12300 Morella (Castellón)
Tel. 964 173 032

www.morellaturistica.com



**"... eres una ciudad que el mar asedia
una muralla que la luz divide
en dos mitades de color durazno,
un paraje de sal, rocas y pájaros..."**

"...you are a city hassled by the sea
a rampart which the light divides
in two halves, distinct, both the colour of peach,
a place of salt, rocks and birds..."

Octavio Paz.

Teulada-Moraira

El lugar que el mar asedia A location hassled by the sea

El camino que baja hasta el mar desde Teulada a Moraira es verde y tostado, los dos colores de un paisaje de vides, conocido como Les Sorts y que son prueba inequívoca de su pasado morisco. Estas vides, de afamados moscateles, llegan escalonadas en bancales de piedra seca hasta el Mediterráneo. Durante el día la vivísima luz del sol se desparrama por la costa de arena y de piedra de Moraira, enmarcada entre **dos cabos: el d'Or y el Blanc**. Y por la noche, las estrellas titilan en el cielo y resaltan la pulcritud de unas calas que cautivan merced, no sólo a su natural belleza, sino también a la obra de la mano del hombre. Playas y calas, iglesias y torres, canteras costeras y marjales conforman Moraira, un lugar donde el mar asedia, un paraje de sal, rocas y pájaros. El Rincón del Viajero propone un recorrido por esta maravillosa costa, desde el Portet, urbano y cosmopolita, hasta el Cap Blanc, una de sus playas más agrestes y naturales.

From Teulada to Moraira, a green, tanned path leads down to the sea, a landscape of vineyards, known as Les Sorts, that stands as a testament to the Moorish past. These vines produce renowned muscatel wines as they tier down to the Mediterranean in cascading dry stone terraces. During the day, the bright sunlight spills out onto Moraira's sandy and rocky coast, framed by two capes: The **Cabo d'Or and the Cabo Blanc**. At night, the stars twinkle in the sky, outlining immaculate coves that captivate due not only to their natural beauty but also to man-made creations. Beaches and coves, churches and towers, coastal quarries and marshes come together in Moraira, a city hassled by the sea. A place of salt, rocks and birds. Traveller's Corner proposes an itinerary along this beautiful coast, from the urban and cosmopolitan El Portet to one of the most rugged and natural beaches, Cap Blanc.



Desde Teulada al Portet

.....

La cercanía del mar ha hecho de Moraira lo que es, un rincón hermoso, marinero e histórico, un lugar en el que no se sabe si el mar es tan azul por el cielo que lo ilumina o al contrario. La ruta comienza en Teulada por un camino que baja directamente al Mediterráneo y que atraviesa Les Sorts, un valle agrícola

protegido en el que predominan las vides de uva moscatel.

El Portet es una playa más semiurbana, un puerto natural de antiguas casas bajas de pescadores hoy reconvertidas en villas de verano. La estrecha franja de arena, de apenas ocho metros y 760 de longitud, limita por el norte con Cap d'Or o Punta Moraira, una estrecha península de 166 metros de altura y espectaculares acantilados que se adentra casi un kilómetro en el Mediterráneo y coro-

nado por una torre vigía. La Cova de la Cendra, en una de sus laderas, es un antiquísimo yacimiento en el que se han hallado restos del Paleolítico Superior. En la otra vertiente de la península está la Cova de les Rates. El Cap d'Or alberga también el poblado de la Punta de Moraira, habitado hasta el siglo III a. de C. y de cuya importancia como puerto da cuenta la abundancia de monedas y cerámica extraídas de esa zona. La torre vigía que corona el cabo, obra del



Vides productoras de afamados moscateles llegan, escalonadas en bancales de piedra seca, hasta el Mediterráneo

Vines that produce renowned muscatel wines tier down to the Mediterranean in cascading dry stone terraces

ver con claridad como es la posidonia, una planta con flores que crece en los fondos arenosos del Mediterráneo y que es el mejor indicador de la calidad de las aguas. En esta zona del Mediterráneo, la posidonia goza de buena salud, sus hojas son verdes, largas y planas. Una vez fuera del agua, también se puede pasar un buen rato recorriendo la zona terrestre del Portet, merced a una completa oferta de bares y restaurantes.

Club Náutico, lonja e iglesia

.....

Las doradas arenas y las tranquilas aguas del Portet dan paso al Portitxol, una cala de roca de aguas cristalinas perfecta para disfrutar, al igual que en el Portet, de los fondos marinos y de la zona no sumergida, gracias a una excepcional microrreserva de flora.

Junto al Portitxol, el Club Náutico con 620 puntos de amarre y uno de los más activos

de la Comunitat Valenciana organiza diversas competiciones náuticas entre las que destacan la Regata de Altura Moraira-Santa Eulalia a finales de septiembre, el Trofeo Grefusa 300 millas de Moraira y el Campeonato de España de regularidad de barcos a motor. El Club Náutico de Moraira cuenta además con centro de buceo y una escuela de vela.

El núcleo urbano de Moraira rememora la tradición pesquera del municipio, no en vano la Cofradía de Pescadores se funda en 1929 y todavía hoy en día en la nueva Lonja cada día sobre las diez de la mañana se sigue subastando el pescado fresco que llega a bordo de las cinco embarcaciones pesqueras que aún faenan con las artes menores y ecológicas del *tresmall* y del palangre. La subasta es pública y a la baja de cinco en cinco céntimos.

La zona colindante al club náutico y la lonja del pescado es el inicio del barrio marinero de Moraira. Este lugar es el Margenot, un dique de contención construido en el año



arquitecto J. Antonelli y que forma parte de una cadena de torres vigía en toda la comarca, revela las medidas de protección y defensa ante las incursiones piratas.

El Portet es pequeño y recoleto, pero lo tiene todo, allí se reúnen los aficionados a deportes náuticos como kayak o remo gracias a la tranquilidad de sus aguas y además varias rutas de buceo dan acceso a la cercana pradera de posidonia oceánica, perfectamente conservada en esta zona. Estas rutas marinas permiten



1935 y que ha dado vida a la calle del Mar, donde se suceden tiendas, bares, restaurantes, *pubs* y *chill out*, como el del Restaurante Bela Dama, un lugar imprescindible en Moraira, sobre todo para los aficionados a la buena mesa. En esta misma zona, en la conocida hoy como la calle Playas, los pescadores varaban sus pesqueros para resguardarlos de los temporales.

Muy cerca está la iglesia de la Mare de Déu dels Desemparats, Corazón del Mar, también consagrada a la Virgen del Carmen. Está construida sobre una ermita en 1875 con piedra tosca procedente del Castell de Moraira y de la que resalta un campanario curiosamente de estilo centroeuropeo. El edificio es de planta rectangular, está dividido en tres naves y consta de cuatro tramos. La cubierta, de tejado a tres aguas, conserva la antigua española.

L'Ampolla y el Senillar

.....

Un monumento a los pescadores da paso a una gran explanada, donde para el tren turístico que une las playas desde el Portet a l'Andragó. En esa explanada sobresale majestuoso el Castell de Moraira, una torre vigía construida en el siglo XVIII sobre una duna fósil para salvaguardar la costa de los piratas berberiscos. La torre domina toda la bahía y especialmente la playa de l'Ampolla, su planta tiene forma de pezuña de buey, es de

fachada semicircular orientada hacia el sur y con única puerta de acceso en la fachada norte de la que sobresale en su dintel el escudo Borbón.

El castillo de Moraira cumplió su misión defensiva hasta mediados del siglo XIX, cuando un único atajador con su montura cumplía las funciones de vigía y mensajero. Un navío de guerra británico lo destruyó parcialmente durante la Guerra de la Independencia. En la década de los ochenta del pasado siglo fue restaurado.

La playa de l'Ampolla es la restinga que cierra la zona húmeda del Senillar, una reserva natural de fauna y flora silvestre que recibe el agua subterránea desde Les Sorts. L'Ampolla es la playa urbana de Moraira. Es una rada irregular de 400 metros de largo y de entre cinco y 25 metros de ancho, de aguas tranquilas de oleaje moderado y arena tostada por el sol que contrasta con lo que tiene en su parte posterior: el humedal del Senillar y un bosque mediterráneo verde y fresco de pinos centenarios entre los que se cuelan los rayos del sol.

Dos esculturas

.....

En el cabo que limita la playa por el sur, dos esculturas de Antonio Sart Martí: *Gaviotas* y *Hombre mirando el horizonte* dan paso a les Platgetes, playas con una parte de arenas doradas y otra de piedra tosca cuadrículada han adquirido debido a la extracción del material y también bolos. Les Platgetes ahora son

dos arenales de casi cuatrocientos metros aunque hasta hace unos años eran tres. En cualquier caso, rodeadas de chalés y urbanizaciones, estas playas son junto con el Portet otra de las zonas donde se desarrolló el turismo en la década de los sesenta del pasado siglo XX.

La carretera que une Platgetes y l'Andragó es un gran bazar, tiendas para todos los gustos han convertido esa carretera en el lugar perfecto para compras de todo tipo: ropa, muebles, bricolaje o jardinería. Por la costa, las arenas y los bolos de Platgetes se convierten en roca y grava cuando llega a l'Andragó, una playa de aguas cristalinas que se ha convertido en el paraíso de submarinistas y pescadores y que se enmarca en una cosmopolita zona comercial de tiendas y restaurantes.

Cap Blanc, pura naturaleza

.....

Esa misma carretera de tiendas y restaurantes lleva hasta el Cap Blanc, otra de las estrellas de Moraira, una playa virgen y hermosa, formada por dos calas azules de mar y de cielo y doradas de piedra y de arena. El Cap Blanc es la playa perfecta para los amantes de la naturaleza, es un acantilado bajo donde vuelan libres como el viento cormoranes y gaviotas, un lugar que cautiva por el azul del mar y del cielo, por su vivísima luz y por ser como es. Un centenar de metros de costa virgen, en cuya formación, esta vez, nada ha tenido que ver la mano del hombre. Una playa como



rowing, who are lured by the calm waters. In addition, several diving routes lead towards the nearby Posidonia oceanic meadow, which has been perfectly preserved in this area. These marine routes provide a clear view of this seagrass species, a flower-bearing plant that grows on the sandy bed of the Mediterranean and is indicative of top quality water. The posidonia in this area of the Mediterranean is in very good health and boasts long, flat, green leaves. Apart from enjoying the sea, there are also plenty of things to do on land in El Portet, thanks to a fine selection of bars and restaurants.

The Yacht Club, the fish market and the church

El Portet's golden sand and calm waters lead on to Portitxol, a rocky cove with crystal-clear water. Just as in El Portet, Portitxol combines interesting sea bottoms and dry land, which are home to an exceptional flora micro reserve.

The Yacht Club is located next to Portitxol. Equipped with 620 mooring berths, it is one of the most active clubs in the Region of Valencia and hosts several nautical competitions, notably the Altura Moraira-Santa Eulalia Regatta in late September, Moraira's 300 Nautical Mile Grefusa Trophy and the Spanish Regularity Championship for motorboats. Moraira's Yacht Club also has a diving centre and a sailing school. The centre of Moraira honours the municipality's seafaring tradition. The Cofradía de Pescadores (Fishermen's Brotherhood) was founded in 1929 and at around ten o'clock in the morning the fish market continues to auction off the fresh fish brought back by the five fishing boats that still carry out small-scale and environment-friendly fishing methods, using

escribió en su poema *Piedra de sol* Octavio Paz "...de caminar tranquilo, de estrella o primavera sin premura, agua que con los párpados cerrados mana todas las noches profecías, unánime presencia en oleaje, ola tras ola hasta cubrirlo todo, verde soberanía sin ocaso...". Así es Cap Blanc. Y así es Teulada-Moraira, un lugar de sal, rocas y pájaros que el Mediterráneo asedia.

From Teulada to El Portet

The proximity of the sea has defined Moraira as a beautiful, seafaring and historical location. A place where it is hard to tell whether it is the sea that reflects the blueness of the sky or vice versa. This route departs from Teulada along a path that runs straight down to the Mediterranean and cuts through Les Sorts, a protected agricultural valley dominated by its muscatel grapevines.

El Portet is a semi urban beach, a natural harbour lined with old, low-lying fishermen's houses that have been reconverted into summer villas. The narrow strip of beach, barely eight metres wide and 760 metres long, borders to the north with Cap d'Or or Punta Moraira, a narrow peninsula that stands 166 metres tall with spectacular cliffs, which cuts almost one kilometre into the Mediterranean and is crowned by a watchtower. Upper Palaeolithic remains have been found in an ancient site called La Cova de la Cendra located on one of its hillsides. La Cova de les Rates

stands at the other end of the peninsula. The Cap d'Or also accommodates the Punta de Moraira settlement, which was inhabited until 3 BC and must have been an important harbour considering the amount of coins and pottery unearthed in the area. The watchtower that crowns the cape was designed by architect J. Antonelli and is part of a chain of watchtowers found throughout the whole region. It is a prime example of how the population protected and defended the village from pirate attacks.

Despite being a small, peaceful spot, El Portet has a lot going for it. It's a meeting place for lovers of water sports such as kayaking and





La vivísima luz del sol se desparrama por la costa de Moraira, desde el Cap d'Or hasta Cap Blanc

The bright sunlight spills out onto Moraira's coast, from Cap d'Or to Cap Blanc

trammels and long lines. The auctions are public and operate according to the Dutch auction technique, dropping the price by five cents each time.

Moraira's seafaring district starts in the vicinity of the yacht club and the fish market. This area is known as the Margenot, a breakwater built in 1935 which has livened up Calle del Mar, a street lined with shops, cafés, bars, chill out

areas and restaurants, such as Restaurante Bela Dama, a top hangout for foodies in Moraira. Fishermen used to bring their boats onto a street now called Calle Playas, to shelter them from the storms.

Nearby stands a church devoted to Mare de Déu dels Desemparats, Corazón del Mar, and to the Virgen del Carmen. The construction was

built on a chapel dating from 1875 using tufa from the Castell de Moraira fortress and has a bell tower that is intriguingly designed in a Central European style. The building has a rectangular plan and is divided into three naves with four wings. The three slope roof preserves the old belfry.



L'Ampolla and El Senillar

A monument to fishermen opens out onto a large esplanade, where the tourist train that links the beaches from El Portet to l'Andragó stops off. The Castell de Moraira stands majestically in the esplanade. This watchtower was built in the 18th century on a fossil dune to protect the coast from Berber pirates. The tower dominates the whole of the bay, especially l'Ampolla beach, and is shaped like an ox hoof, with a semicircular southern façade and a single gate on the northern side with a lintel that juts out over the gate bearing the Bourbon coat of arms.

Moraira's castle acted as a defensive structure until the mid-19th century, when it was manned by one person who acted as lookout and messenger. It was partially destroyed by a British warship during the War of Independence. The castle was restored during the 1980s.

L'Ampolla beach is a sand bar that encloses the marshy area of El Senillar, a nature reserve of wild flora and fauna that is fed by subterranean water from Les Sorts. L'Ampolla is Moraira's urban beach, an irregular bay that measures 400 metres long and between five and 25 metres wide. The calm waters with their gentle waves and the golden sand create a stunning contrast with the background: the El Senillar wetland and the shady green Mediterranean forest populated by centenary pine trees which the sun's rays slip through.

Two sculptures

The beach is bounded to the south with a cape that accommodates two sculptures by Antonio Sart Martí, Gaviotas (Seagulls) and Hombre

mirando el horizonte (Man Contemplating the Horizon). Behind them stand Les Platgetes, beaches that combine golden sand and square tufa rubble left behind by mineral extractions, and boulders. Les Platgetes now consists of two sandy areas that spread out over almost four hundred metres of sand, although there used to be three sections until not long ago. Be that as it may, these beaches and El Portet were tourist hotspots in the 1960s and are surrounded by villas and residential complexes.

The road between Platgetes and l'Andragó is like a sprawling bazaar. Shops selling anything and everything have made this the perfect place to hunt out clothes, furniture, DIY implements or gardening tools. Along the coast, the sand and boulders of Platgetes turn into rock and gravel by l'Andragó, a beach with crystalline water that is much-loved by divers and fishermen and is located in a cosmopolitan commercial area lined with shops and restaurants.

Cap Blanc, pure nature

After the succession of shops and restaurants, the road leads to Cap Blanc, another of Moraira's tourist attractions. This beautiful unspoilt beach consists of two coves with blue seas and skies and golden sand and stone. Cap Blanc is the ideal beach for nature lovers, a low cliff where cormorant and seagulls fly as free as the wind. This cape is a captivating sight, with its stunning blue sea and sky and its sparkling bright light. Approximately one hundred metres of unspoilt coastline, created entirely by nature. A beach just like the one Octavio Paz wrote about in his poem Sun Stone, "the calm course of a star or the spring, appearing without urgency, water behind a stillness of closed eyelids flowing all night and



pouring out prophecies, a single presence in the procession of waves, wave over wave until all is overlapped, in a green sovereignty without decline..." This is Cap Blanc. This is Teulada-Moraira, a place of salt, rocks and birds hassled by the Mediterranean.

Textos/Text: Maica Botella



CÓMO LLEGAR HOW TO GET THERE

Situada a unos 110 kilómetros al sur de la ciudad de Valencia y a unos 80 kilómetros al norte de la ciudad de Alicante, se puede acceder a este destino por carretera desde la autopista AP-7 y la carretera nacional N-332, por ferrocarril, con la línea Alicante del TRAM de los Ferrocarriles de la Generalitat, y también hay conexión con líneas regulares de autobuses. El Aeropuerto Internacional de El Altet-Alicante se encuentra al sur, a unos 85 kilómetros.

Moraira is located approximately 110 kilometres south of the city of Valencia and about 80 kilometres north of the city of Alicante. It is accessible along motorway AP-7 and the N-332 A-road. It can also be reached by rail and using the Alicante TRAM line, which is operated by the Ferrocarriles de la Generalitat rail service, or via the regular bus service. El Altet-Alicante international airport is located about 85 kilometres south of the town.

INFORMACIÓN INFORMATION

Tourist Info Teulada-Moraira
Crta. Moraira-Calpe, 8 – Edificio
"Espai la Senieta"
03724 Moraira-Teulada
Tel. 965 745 168
email: teulada@touristinfo.net

www.teulada-moraira.es
www.comunitatvalenciana.com





VISITAMOS: LET'S VISIT:

El marjal del Senillar es un humedal costero, una pequeña albufera. El aspecto natural que presenta en la actualidad es fruto de las tareas de restauración llevadas a cabo para restituir las condiciones primitivas de este humedal. El Senillar es una serie de lagunas separadas del mar por una barrera de arena, la restinga, que configura la propia playa de l'Ampolla y que coincide con una de las dos desembocaduras naturales de la cuenca del barranc de les Sorts.

The El Senillar Marsh is a coastal wetland, a small lagoon. The natural wetland conditions have been reinstated after substantial restoration works were carried out to recover the area's original aspect. El Senillar consists of a series of lagoons that are closed off from the sea by a sand bar (the "restinga"), which has been created by L'Ampolla beach and coincides with one of the two natural estuaries of the Barranc de les Sorts ravine.

Marjal del Senillar

El Senillar es una serie de lagunas separadas del mar por la restinga, una barrera de arena que configura la playa de l'Ampolla

El agua que alimenta las lagunas proviene de escorrentías subsuperficiales y fluye de manera continua a lo largo de todo el año a través de unos manantiales, conocidos como *ullals*, localizados en su interior. Cuenta con una superficie de una hectárea y se encuentra localizado en el núcleo urbano de Moraira. Es un lugar que presenta un importante interés científico y didáctico. Consta de tres ambientes claramente diferenciados: las lagunas, las riberas y las dunas, pudiéndose observar diferentes especies de flora y fauna asociadas a estos diferentes ambientes.

Dentro de la lámina de agua que conforman las lagunas, se encuentran dos especies vegetales tales como la fanerógama *Ceratophyllum demersum* y el alga *Chara* spp.

Las riberas están constituidas por diferentes especies vegetales tales como el carrizo o *senill*, del que toma nombre el paraje debido a su abundancia, el junco (*Juncus Acutus*), la enea (*Typha domingensis*) y el taray (*Tamarix gallica*). En las dunas aparecen varias especies vegetales asociadas a este tipo de hábitat entre las que destaca el cardo marino (*Eryngium maritimum*), el hinojo de mar (*Chrytium maritimum*), el lirio de mar (*Pancreatium maritimum*) y el barrón (*Ammophila arenaria*).

Entre las especies de fauna que aparecen en las lagunas se puede destacar, por su abundancia, la gallineta común y el ánade azulón entre las aves; la rana común, el sapo común y la culebra viperina, entre los anfibios y rep-

tiles; la lisa, la anguila y la gambusia, una especie exótica introducida por el hombre, entre los peces. Asimismo, cabe destacar entre los grupos constituyentes de la fauna acuática invertebrada la presencia de la *gambeta* (*Palaeomonetes zariqueyi*), un crustáceo endémico del Mediterráneo español en regresión debido a la degradación y desaparición de los humedales. Asimismo, las riberas son un lugar de alimentación de algunas especies de aves tales como el carricero común y el zorzal común.

El marjal del Senillar fue declarado en el año 2004 Reserva de Fauna Silvestre por albergar una población del pez denominado *farfet* (*Aphanius iberus*) que se encuentra en peligro de extinción.

El Senillar consists of a series of lagoons that are closed off from the sea by a sand bar (the "restinga") created by L'Ampolla beach

The lagoons are fed by water from subsurface runoffs that flows continuously year-round through internal springs called *ullals*. The marsh spreads out over one hectare and is located in the centre of Moraira. It is extremely interesting from a scientific and educational point of view. El Senillar consists of three clearly distinct environments: coastal lagoons, river banks and dunes, which accommodate typical flora and fauna. The lagoons create a body of water that is inhabited primarily by two plant species, the phanerogam *Ceratophyllum demersum* and the seaweed *Chara* spp.

The river banks accommodate a range of plant species, such as a vast reed or *senill*

population, hence the name of the marsh, rushes (*Juncus Acutus*), cumbungi (*Typha domingensis*) and French Tamarisk (*Tamarix gallica*). The dunes are also home to several plant species typical of this habitat, such as sea holly (*Eryngium maritimum*), samphire (*Chrytium maritimum*), sea daffodil (*Pancreatium maritimum*) and European beachgrass (*Ammophila arenaria*)

The marsh is inhabited by abundant fauna, most notably common moorhens and mallards from the bird family; Pérez's frogs, common toads and viperine snakes among the amphibians and reptiles; and lizas, eels and gambusias, an exotic introduced species, among the fish. The most significant invertebrate water species is the *gambeta* shrimp (*Palaeomonetes zariqueyi*), a crustacean that is endemic to the Spanish Mediterranean albeit currently in regression due to the degradation and decline of the wetlands. The river banks act as pecking areas for Eurasian reed warblers and song thrushes and other birds.

In 2004, the El Senillar marsh was declared a Wildlife Reserve for accommodating a currently endangered fish species called Spanish toothcarp (*Aphanius iberus*).

INFORMACIÓN INFORMATION

Tourist Info Teulada
Ctra. Moraira-Teulada, 51
Tel. 965 745 168
www.comunitatvalenciana.com



Restaurante Antoniet

Jefe de cocina: Antonio Ramiro
Jefe de sala: Andrés Ramiro
Av. de la Pau, 18 • 03724 Moraira
Tel. 965 744 016

www.restaurantantoniet.com

Medio siglo junto al mar

El Restaurante Antoniet de Moraira se ajusta al perfecto modelo familiar. La sala, en dos alturas, la maneja Andrés a la perfección y, al frente de los fogones está Antonio, su hermano, quien dirige la cocina con maestría. La historia del Restaurante Antoniet comienza hace más de medio siglo, en 1957, cuando Antonio Ramiro y Paquita Font, los padres de Andrés y Antonio, inauguraron un merendero de madera en la playa de l'Ampolla. El local se convierte en restaurante en 1972 en el mismo lugar y en 2001 pasa a la actual ubicación, muy cerca del mar y del Antoniet original.

La familia Ramiro Font, un equipo entusiasta y esforzado, prepara cada día un repertorio de platos tradicionales, con la mejor materia prima y adaptados al gusto contemporáneo y, por supuesto, con variaciones.

Pescados y mariscos de la lonja de Moraira, exquisitos arroces y guisos marineros han hecho las delicias de varias generaciones de clientes de Antoniet. Arroz a banda, del senyoret, suquet de pescado de la bahía, fideuà, salmonetes de roca a la sal y extraordinarios mariscos componen la carta, que se ha renovado recientemente con la inclusión de tapas como el Pulpo guisado, el guiso de bull o la sepia con almendras. Los postres caseiros, como la tarta de queso o la sopa de chocolate blanco con brownie, son el perfecto colofón de una comida que nunca defrauda.

Half a century overlooking the sea

Moraira's Antoniet restaurant is the epitome of a family establishment. Andrés keeps a close eye on the two-storey dining area while his brother, Antonio, mans the kitchen masterfully. Restaurante Antoniet's history dates back to 1957, when Antonio Ramiro and Paquita Font, Andrés and Antonio's parents, opened a wooden picnic area on L'Ampolla beach. In 1972, the establishment was reconverted into a restaurant in the same venue and in 2001, it moved to its current address, still near the sea and the original Antoniet establishment.

The Ramiro Font family, an enthusiastic and hard-working team, whip up a selection of traditional dishes every day, using top quality raw materials, and give them a modern twist with a few variations here and there.

Fresh fish and seafood from the fish market in Moraira and delicious rice dishes and fish stews have delighted several generations of customers at Antoniet. *Arroz a banda* (rice cooked in fish broth), *arroz del senyoret* (rice with peeled seafood and fish), fish *suquet* (fish stew), *fideuà* (noodle paella), salt-baked red mullet and mouth-watering seafood are all on a menu that was recently updated with *tapas* such as stewed octopus, salted dried tuna stew and cuttlefish with almonds. Their homemade desserts, such as cheese cake and white chocolate soup with brownie, are the perfect end to a meal that is sure to impress.



La receta / The recipe

CALDERETA DE RAPE CON ALMENDRAS

MONKFISH AND ALMOND STEW

Ingredientes

- 1 kgr. morralla o pescado de roca
- 500 grs. rape
- 3 patatas
- 2 tomates
- 350 grs. almendras
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 3 rebanadas de pan (200grs.)
- aceite de oliva
- pimentón dulce
- sal al gusto

Elaboración

Preparar un fumé con la morralla o el pescado de roca. Freír las almendras y el pan y elaborar una salsa con estos dos ingredientes además de los tomates y los ajos en crudo, la guindilla y el pimentón. Colar el caldo, añadir el aceite de oliva y ponerlo a hervir. Añadir la salsa y al poco tiempo las patatas, a los diez minutos se añade el rape troceado y se deja cocer otros siete u ocho minutos. Servir caliente.

Ingredients

- 1 kg. of small fry or rockfish
- 500 g. monkfish
- 3 potatoes
- 2 tomatoes
- 350 g. almonds
- 2 garlic cloves
- 1 chilli pepper
- 3 slices of bread (200 g.)
- olive oil
- paprika
- salt

Preparation

Prepare a fumé with the small fry or rockfish. Fry the almonds and the bread. Make a sauce using these two ingredients with the tomato, raw garlic, chilli and paprika. Strain the broth; add the olive oil and leave to boil. Add the sauce and, shortly after, the potatoes. Cut the monkfish into chunks and add ten minutes later. Cook for another seven or eight minutes. Serve piping hot.



JANE GOODALL



"Hay especies al borde de la extinción que pueden tener otra oportunidad"

"Some endangered species that are on the brink of extinction get a second chance"

RAZONES PARA LA ESPERANZA

REASONS FOR HOPE

Jane Goodall (Londres, 1934), en su tenaz lucha por la naturaleza, espera conseguir a sus 78 años, un mundo más justo y sostenible. Especialista en Etología y Primatología y famosa por su lucha para salvar los chimpancés, Goodall ha pasado recientemente por Valencia y en Bioparc, el zoológico de nueva generación de la capital del Turia, ha ofrecido una conferencia bajo el título de *Razones para la esperanza*. Más allá de su labor investigadora, el proyecto que encabeza el Instituto Goodall se ha convertido en un movimiento social al que se dedica personalmente en cuerpo y alma. Dicta conferencias por todo el mundo 300 días al año y denuncia los problemas del cambio climático, la pobreza y el hambre en el planeta pero, sobre todo, da esperanza al ser humano. Gracias a su perseverancia, intuición, empatía y capacidad de observación es una de las mujeres científicas de mayor relevancia de nuestro tiempo.

At 78 years old, Jane Goodall (London, 1934) continues her tenacious fight to preserve nature and to make the world a fairer and more sustainable place. Jane specialises in Ethology and Primatology and has famously battled to save chimpanzees. Goodall recently visited Valencia and gave a speech entitled *Reasons for Hope* at the Bioparc, a state-of-the-art zoo in the capital of the Turia. Much more than a research project, the Goodall Institute, into which Jane pours her heart and soul, is now a full-fledged social movement. Jane gives inspiring speeches all over the world 300 days per year, speaking out against problems such as climate change, poverty and hunger on the planet but, above all, she gives her audience hope. Her perseverance, intuition, empathy and observation skills have made her one of the most outstanding female scientists of our times.



JANE GOODALL

• DESDE BIOPARC

De la mano de la Fundación Bioparc, Valencia recibió el pasado mes de mayo a la etóloga y primatóloga, Jane Goodall, quien ha sido distinguida con más de un centenar de condecoraciones internacionales, incluidas la del Premio Príncipe de Asturias de Investigación en 2003 en España, la Legión de Honor de Francia y el título de Dama del Imperio Británico. También hace una labor importante en la promoción de la paz, el desarrollo local y la protección del medio ambiente, que promociona en el trabajo del Instituto Jane Goodall y el programa de educación infantil y juvenil Roots & Shoots.

Jane Goodall ha defendido en Valencia sus diez razones para la esperanza entre las que ha destacado "la inteligencia humana, la resistencia de la naturaleza, la fuerza y el entusiasmo de la juventud y, finalmente, el indomable espíritu humano que se resiste ante las injusticias". Goodall ha resaltado la importancia de enseñar a los niños para que comprendan que "cada uno de nosotros somos importantes, porque cada día hacemos cosas que afectan al planeta y eso que hacemos sólo depende de nosotros".

La primatóloga ha alertado de los problemas de deforestación, polución, contaminación, desertización y disminución de los recursos hídricos que hay actualmente en el mundo, a los que se suman los venenos y tóxicos que la producción industrial vierte en los ríos y arroyos. "El cambio climático en el mundo confunde a muchas especies de fauna y flora y, mientras en un lado tenemos pobreza y hambre, en el otro, un exceso de consumo", ha afirmado. "Y eso -apostilló- que la naturaleza, ante la destrucción, vuelve a resurgir y muchas especies al borde de la extinción pueden tener otra oportunidad".

• EXPERIENCIA EN ÁFRICA

Durante su visita al zoológico valenciano se ha detenido especialmente en las áreas habitadas para los chimpancés y los gorilas, especies a las que ha dedicado gran parte de su vida profesional. Goodall, que trabajó en África con algunos de los antropólogos y primatólogos más prestigiosos, lideró en 1960 un proyecto para estudiar los chimpancés de Gombe, en Tanzania. Su descubrimiento de que estos animales eran capaces de fabricar instrumentos y servirse de ellos para conse-



guir alimento fue una revolución ya que cambió la idea de que sólo los humanos eran capaces de comportamientos tan complejos.

En su visita a Valencia, Goodall ha relatado experiencias intensas de su vida en África. Su centro de trabajo, el Parque Nacional de Gombe en Tanzania ha permitido el estudio de las complejas interacciones sociales y familiares de estos primates, que comparten un 98,7% de su genoma con el ser humano. "Uno de los momentos más tiernos lo viví cuando una chimpancé dejó a su cría de cinco meses que se me acercara tambaleándose e incluso que me tocara la nariz", ha señalado Goodall. "Por otro lado -explicó- también he vivido el más cruel: fue cuando un grupo de chimpancés machos golpearon hasta la muerte a otro de un grupo rival por una cuestión de territorialidad".

• MOVILÍZATE POR LA SELVA

La primatóloga, a través del Instituto Jane Goodall en España, realiza en la actualidad una campaña bajo el eslogan *Movilízate por la selva* para concienciar sobre la necesidad de reciclar los millones de móviles en desuso que se guardan para reducir los problemas que genera el coltan, un mineral básico en la telefonía móvil cuya extracción está provocando en África una masacre en vidas humanas, animales y ecosistemas. "El precio de la fiebre del coltan es la desprotección de los ecosistemas africanos y un sinnúmero de conflictos bélicos que han dejado millones de víctimas y refugiados en República Democrática del Congo".

Jane Goodall explicó que en España, "un país de 47 millones de habitantes hay 56 millones de líneas de móvil activas". "A este impresionante número de terminales se agregan aquellos más antiguos que son reemplazados y que los ciudadanos guardan o tiran a la basura, siendo la tasa de reciclaje menor al 5% -aseguró- cifra que si se extiende al resto del mundo es un dato escalofriante".

"Esto genera más presión sobre los minerales, el aumento de precios y que los grupos

guerrilleros se disputen las zonas de las minas para explotarlas a través de mano de obra infantil semiesclavizada, destruyendo además los hábitat de los chimpancés y gorilas, en grave peligro por la caza furtiva y la deforestación".

Por ello, ha animado a la ciudadanía a reciclar los móviles descargando la etiqueta preferenciada en la web www.movilizateporlaselva.org para enviarlos gratuitamente y apoyar la campaña, con la posibilidad de ganar apadrinamientos ChimpAmigos de los 152 chimpancés huérfanos rescatados en Tchimpounga, el Centro de Rehabilitación del IJG en Congo dirigido por la veterinaria española Rebeca Atencia.

Finalmente Jane Goodall, en su intervención, agradeció a los medios de comunicación su labor de concienciación de la sociedad y pidió que pusieran en grandes letras las buenas noticias. "Creo que podría ayudar a mejorar el clima social" puntualizó. "Está en nuestra mano decidir qué hacemos y cómo para mejorar la vida en este planeta y ese puede ser nuestro gran legado", concluyó Jane Goodall.

• A VISIT TO BIOPARC

Jane Goodall, a leading ethologist and primatologist who has received more than a hundred international accolades, including the 2003 Príncipe de Asturias Award for Research from Spain, the Legion of Honour from France and an OBE, visited Valencia last May thanks to an invitation from the Bioparc Foundation. Goodall is also actively engaged in promoting peace, local development and the protection of the environment, through the Jane Goodall Institute and the Roots & Shoots youth programme.

In Valencia, Jane Goodall defended her ten reasons for hope, underlining "the human brain, the resilience of nature, the determination of young people, and, last but not least, the indomitable human spirit to resist injustice." Goodall pointed out that we need to teach children that "everyone is important, because

we all affect the planet and we are solely responsible for our actions.”

The primatologist warned the audience about problems that currently affect the world such as deforestation, pollution, contamination, desertification and dwindling water resources, and spoke about the poisons and toxic matter that the industry pours into rivers and streams. According to Jane, “Climate change confuses a lot of flora and fauna. On the one hand, we have poverty and hunger, on the other, we have excessive consumption.” She added, “Nature grows back after it’s been destroyed, and many endangered species that are on the brink of extinction get a second chance.”

• HER EXPERIENCE IN AFRICA

During her visit to the Valencian zoo, Jane paid special attention to the areas that have been specially adapted for chimpanzees and gorillas, two species that she has studied for a good part of her professional career. Goodall worked in Africa with leading anthropologists and primatologists, and in 1960 spearheaded a project to research chimpanzees in Gombe, Tanzania. Her discovery that these animals were able to manufacture and use instruments to obtain food was a groundbreaking advance that changed the conception that human beings are the only species capable of such complex behaviours.

Goodall told the audience in Valencia about some of the most intense experiences she has had in Africa. Jane worked at the Gombe

National Park in Tanzania, where she studied the complex social and family interactions of these primates, which share 98.7% of their genome with human beings. “One of the most amazing moments was when a female chimpanzee let her five-month-old infant stagger over towards me and reach out to touch my nose,” noted Goodall. “However, I also witnessed a really cruel event there, when a group of male chimpanzees beat a chimp from a rival group to death to defend their territory.”

• TAKE ACTION FOR THE JUNGLE

Thanks to the Jane Goodall Institute in Spain, the primatologist has currently set up a campaign under the banner *Movilízate por la selva* (Get mobile for the jungle) to encourage people to recycle millions of unused mobile phones in order to reduce problems generated by coltan. Coltan is a vital component in mobile phones and the extraction of this mineral in Africa is massacring human and animal lives and wreaking havoc on ecosystems. “The coltan fever will lay waste to African ecosystems and lead to endless conflicts, which have already left millions of victims and refugees in the Democratic Republic of the Congo.”

Jane Goodall explained that in Spain “there are 47 million inhabitants and 56 million mobile phone lines.” Apart from this mind-boggling amount of phones, there are also the old terminals that we discard when we upgrade

our phones but usually save or just throw away. According to Jane, “We recycle less than 5% of our phones, which is a chilling figure if you do the math for the rest of the world.”

“This generates more pressure on minerals, raises prices and encourages guerrilla groups to fight over mining areas and exploit them using child labourers who work in semi-slavery conditions. These activities also destroy the habitat that is home to chimps and gorillas, which become vulnerable to poaching and deforestation.”

Jane encouraged citizens to download the prepaid postage label from the campaign website www.movilizateporlaselva.org and send in their phones for recycling. Participants can win a sponsorship for the ChimpAmigos programme that works with 152 orphan chimps in Tchimpounga, the IJG Rehabilitation Centre that Spanish vet Rebeca Atencia runs in the Congo.

During her speech, Jane Goodall also thanked the media for the role they play in raising the population’s awareness and asked them to print the good news in big letters. “I think it might help improve the social climate,” she pointed out. Jane Goodall concluded that “We have to decide what we want to do and how we want to improve life on this planet. That could be our greatest legacy.”





DOLÇ DE MENDOZA
BODEGAS MENDOZA

www.bodegasmendoza.com

Mendoza es una bodega de carácter familiar, muy al estilo del château francés donde se elaboran únicamente vinos de cosecha propia. Dispone de dos bodegas, una en l'Alfàs del Pi y otra en Villena. Enrique Mendoza inauguró la bodega en 1989, pero el proyecto se fraguó desde finales de los 70 cuando por afición empezó a comprar botellas y a invertir en vino de otras bodegas como coleccionista.

El Dolç de Mendoza es un vino singular por su dulzura y por la variedades que componen su estructura: merlot, cabernet, syrah, pinot noir y monastrell. Y con este curioso *coupage* sorprende el enólogo Pepe Mendoza, de la bodega: una mezcla especial con una vinificación en dulce. Se trata de un vino dulce natural elaborado con vendimias procedentes de Villena. Sólo en años muy especiales se puede elaborar el Dolç de Mendoza, pues se necesita de uvas especialmente sanas capaces de aguantar la sobre maduración en la planta hasta ser vendimiadas en la primera semana de diciembre.

FICHA TÉCNICA:

D.O.: Alicante.

Tipo de vino: dulce.

Varietades: merlot, cabernet sauvignon, syrah, pinot noir y monastrell.

Graduación: 14,5%.

FICHA ORGANOLÉPTICA:

Color: tostado, cereza oscuro, cercano a mora con borde granate.

Nariz: aromas de masa de pan cruda, de anís, de confitura de naranja y fruta escarchada

Boca: goloso en boca, amplio y largo. Bien provisto de alcohol. Paso extraordinario, largo, un mundo de sabores.

Posgusto: mantiene un largo recuerdo a miel y a frutas rojas como grosella o mora.

Maridaje: un vino de postre que casa perfectamente con platos de chocolate, pasteles y confituras.

Bodegas Mendoza is a family winery reminiscent of the French châteaux model, which only produces wines using their own grapes. Mendoza has two wineries, one in L'Alfàs del Pi and another in Villena. Although Enrique Mendoza opened his first winery in 1989, the wine project got off the ground in the late 1970s when he took an interest in purchasing bottles of wine and investing in wine from other wineries as a collector.

Dolç de Mendoza stands out for its unique sweetness and the grape varieties it combines: Merlot, Cabernet, Syrah, Pinot Noir and Monastrell. Using this peculiar *coupage*, the winery's oenologist Pepe Mendoza created a surprising sweet wine. This is a naturally sweet wine produced with grapes harvested in Villena. Dolç de Mendoza is only produced in very special years, since it requires extremely healthy grapes that can sustain over-ripening until they are harvested during the first week in December.

OVERVIEW:

D.O.: Alicante.

Type of wine: sweet.

Varieties of grape: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir and Monastrell.

Alcohol content: 14.5%.

TASTING NOTES:

Colour: toasted, dark cherry red, verging on purple with a maroon edge.

Bouquet: yeasty aroma, with aniseed, marmalade and candied fruits

Palate: sweet, full bodied, long-lasting. Good alcohol content. Excellent palate, long-lasting, a world of flavours.

Aftertaste: long-lasting reminiscence of honey and red fruits, such as blackberry or black currant.

Serve with: A dessert wine that goes well with chocolate, desserts and jams.

Nuestra Oferta

What we offer

RECUPERAN EL ARTESONADO DE LA ERMITA DE SAN ROQUE COFFERING RECOVERED FROM THE SAN ROQUE CHAPEL

Los especialistas en bienes muebles de la Fundación La Luz de las Imágenes han recuperado los fragmentos de unas tablas, con restos de pintura, que completaban el artesonado de la ermita de San Roque de Culla para restaurarlas. Se trata de siete fragmentos, al parecer de dos tablas distintas, que se habían utilizado para acabar el artesonado de la ermita, aunque no formaban parte de este, y que podrían ser del siglo XV-XVI.

Los técnicos han extraído las tablas por la parte exterior de la ermita, desde el tejado. Tras levantar las tejas y retirar el escombros, se han sacado uno a uno todos los fragmentos, que se encontraban en muy mal estado de conservación, mutiladas y con pérdidas de policromía.

En una de las piezas se puede distinguir la figura de Cristo con una corona de espinas y con gotas de sangre que le caen por el rostro. A su lado se ve un personaje sin rostro con lo que puede ser un libro abierto, y cerca de ellos un fragmento de un soldado. En otro fragmento se aprecia una figura con áurea y parece que sostiene un libro abierto. Junto a esta figura se aprecia otro personaje de perfil.

La extracción de estas tablas se inserta dentro de los trabajos de la décima campaña de restauración que ha iniciado ya La Luz de las Imágenes y que culminará a finales de 2013 con la exposición que tendrá lugar en Vinaròs, Benicarló, Culla y Catí.

Furniture specialists from La Luz de las Imágenes Foundation plan to restore the coffer fragments with traces of paint that they have recovered from the San Roque Chapel in Culla. There are seven fragments, seemingly from two different panels, which were used to complete the chapel's coffering, although they were not part of the structure. The elements could date back to the 15th or 16th century.

The technicians brought the coffers out through the roof of the chapel. After removing the tiles and the debris, they lifted the fragments out one by one. The coffers were in a terrible state of disrepair, mutilated and with major paint damage.

An image of Christ wearing a crown of thorns with drops of blood trickling down his face can be seen on one of the fragments. Next to him stands a faceless character holding what may be an open book, and part of a soldier can be seen nearby. A figure with a halo also apparently holding an open book can be seen on another fragment, standing next to another figure rendered in profile.

The removal of these panels forms part of La Luz de las Imágenes' tenth restoration campaign, which will be brought to a close with an exhibition in Vinaròs, Benicarló, Culla and Catí in 2013.

www.laluzdelasimagenes.es



PINTAR Y AMARTE. JOAQUÍN SOROLLA EN EL MUBAG
PAINTING AND LOVING YOU. JOAQUÍN SOROLLA AT MUBAG

El Museo de Bellas Artes Gravina de Alicante acoge hasta el 9 de septiembre la exposición *Pintar y Amarte. Biografía de Joaquín Sorolla*. En ella se exhibe el cuadro *Autorretrato* de 1912, una de las piezas de mayor calidad que pintó Sorolla sobre su efígie, en el marco de una muestra biográfica.

Entre 1890 y 1910, Joaquín Sorolla pintó ocho óleos sobre lienzo en los que plasmó su imagen, además de otros estudios menores. La mayoría de estas obras se conservan en el Museo Sorolla de Madrid. De entre sus autorretratos, la institución ha seleccionado uno, de colección particular, donde el artista se retrata a sí mismo con la paleta, en su faceta de pintor.

La exposición constituye una gran oportunidad para el público porque permite disfrutar de una pieza nunca expuesta en Alicante además de aproximarnos a una de las facetas menos estudiadas en la obra de Sorolla. Joaquín Sorolla no era muy amigo de pintarse a sí mismo, lo hacía únicamente animado por el deseo de su esposa de conservar un retrato suyo en casa cuando el artista se ausentaba por motivos de trabajo.

La exposición se presenta sobre varios paneles que resumen la trayectoria vital y artística de Sorolla apoyándose en diversas imágenes de la época así como de un audiovisual. Al mismo tiempo unas mesas backlight ofrecen una selección de imágenes de las obras más importantes de Sorolla como *El grito del Palleter*, *Exvoto*, *¡Aún dicen que el pescado es caro!* o *La vuelta de la pesca*.

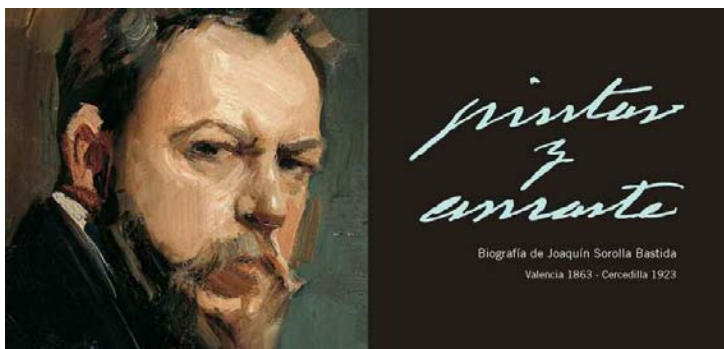
Mubag, Alicante's Fine Arts Museum, is hosting the show *Pintar y Amarte. Biografía de Joaquín Sorolla* (Painting and Loving You. Biography of Joaquín Sorolla) until 9th September. This biographical collection includes the *Self-Portrait* from 1912, one of Sorolla's most acclaimed paintings of himself.

Between 1890 and 1910, Joaquín Sorolla rendered his own image in eight oils on canvas, as well as in other minor studies. Most of these artworks are part of the collection of the Sorolla Museum in Madrid, but the institution selected this self-portrait from a private collection, which shows the artist at work holding his palette.

The exhibition provides visitors with an excellent opportunity to contemplate a piece of art that has never been on show in Alicante, and also introduces them to one of Sorolla's lesser known facets. Joaquín Sorolla was not keen on self-portraits, and would only paint them because his wife liked to have a portrait of the artist to keep her company when he was away on business.

The exhibition is structured around several panels that sum up Sorolla's life and artistic career alongside contemporary images and an audiovisual piece. In addition, backlit tables offer a selection of images of some of Sorolla's most important artworks, such as *The Palleter Declaring War on Napoleon*, *Ex Voto*, *And They Still Say Fish are Expensive!* and *Return from Fishing*.

www.mubag.com



El equipo de arboricultura monumental del Centro de Investigación y Experimentación Forestal (CIEF) y la brigada de mantenimiento del Parque Natural de La Puebla de San Miguel han finalizado los trabajos de restauración de un ejemplar monumental de sabina albar (*Juniperus thurifera*) en este parque natural del Rincón de Ademuz. La sabina presentaba los brazos inferiores tronchados y multitud de ramas secas debido a los daños sufridos por la acumulación de nieve y el efecto del viento y las heladas. También se ha llevado a cabo una obra de restauración del entorno de la sabina, mediante muretes de piedra seca para evitar la erosión del suelo y proteger el sistema radicular de las avenidas del Barranco de las Salinas, que discurre bajo la propia copa del árbol.

Además, se ha revisado el sistema de tirantes, tensores y muletas instalado la temporada anterior en otra de las sabinas más emblemáticas de este Parque Natural y en un estado más avanzado de senescencia, la llamada sabina de los Responsos. Esta sabina, que mide 7,7 metros de perímetro a 1,3 metros de la base y tiene una altura de nueve metros, es de una edad estimada entre novecientos y mil años.

Los sabinares albares son bosques abiertos de montaña que ocupan hábitats continentales secos con clima extremo y con suelos pobres y pedregosos.

The forestry team in charge of monumental trees at the Centre for Forest Research and Experimentation (CIEF) have worked together with the La Puebla de San Miguel Nature Park maintenance crew in El Rincón de Ademuz to complete the restoration of a monumental Spanish juniper (*Juniperus thurifera*). The tree's lower boughs had snapped and the accumulation of snow and the effects of wind and frost had dried many of the smaller branches. The team also restored the area surrounding the Spanish juniper, building small dry stone walls to prevent soil erosion and to protect the root system from the course of the Las Salinas Ravine, which flows under the tree's crown.

The specialists also checked the braces, tensioning devices and stakes used last season to prop up another symbolic Spanish juniper in the Nature Park known as the Sabina de los Responsos, which is in an advanced state of senescence. The tree is 7.7 metres wide at 1.3 metres from the base and stands nine metres tall. It is thought to be between nine hundred and one thousand years old.

Spanish juniper forests are open mountain woods that populate dry continental habitats with extreme climates and poor, stony soil.

www.cma.gva.es



NOCHE EN EL MUPE PARA BUSCAR EL FÓSIL PERDIDO A NIGHT OUT AT THE MUPE ON A QUEST FOR THE FOSSIL

Uno de los fósiles del Museo Paleontológico de Elche (MUPE) ha desaparecido en extrañas circunstancias. Un grupo de jóvenes exploradores tiene la misión de buscarlo por las salas del museo antes de que amanezca. Con este argumento el MUPE abre sus puertas por la noche a los más pequeños para que vivan la aventura de buscar el Fósil Perdido. El MUPE ha puesto en marcha la sexta edición de *Una Noche en el Museo* que incluye talleres, proyecciones audiovisuales y juegos.

One of the fossils in Elche's Paleontological Museum (MUPE) has gone missing in strange circumstances. A group of young explorers have been asked to find it in the museum galleries before dawn. MUPE will be staying open at night for adventurous youngsters to go on a quest for the Lost Fossil. The sixth edition of MUPE's *A Night at the Museum* includes workshops, audiovisual screenings and games.

Tel. 902 365 735



EL SÉPTIMO CÍRCULO DE VELASCO EN LA SALA LA GALLERA VELASCO'S SEVENTH CIRCLE AT LA GALLERA

La Gallera acoge la obra del artista afincado en Valencia, Javier Velasco, una exposición, titulada *El séptimo círculo*, que se inspira en el *Inferno* de la Divina Comedia de Dante transformando este histórico monumento del siglo XIX, en una tormenta de vidrio rojo que recuerda al fuego o a la sangre y el poder de esta sobre la vida y la muerte. Velasco se ha convertido en los últimos años en un artista de referencia, sobradamente conocido en la comunidad artística valenciana y con gran prestigio en el resto de España.

La Gallera will be hosting Valencia-based artist Javier Velasco's exhibition *El séptimo círculo* (The Seventh Circle). Taking its inspiration from the *Inferno* in Dante's *The Divine Comedy*, the show unleashes a storm of red glass on this historical 19th century monument, creating a scene reminiscent of fire or blood in representation of the power it holds over life and death. In recent years, Velasco has become an artistic reference who is acclaimed on the Valencian art scene and highly reputed throughout Spain.

www.consorciumuseos.es



LAS SALINAS Y EL PEÑÓN DE IFACH THE SALT MARSHES AND THE PEÑÓN DE IFACH CRAG

Las Salinas de Calpe van a pasar a formar parte del Parque Natural del Peñón de Ifach duplicando el espacio del paraje que pasará de las 45 hectáreas actuales a 94 hectáreas de superficie total. Este espacio natural se denominará Parc Natural de Penyal d'Ifac-Salines de Calp. La Comunitat Valenciana cuenta con veinte parques naturales y casi 400 espacios protegidos.

The Peñón de Ifach Nature Park has doubled in size from 45 hectares (111.2 acres) to a total surface of 94 hectares (232.3 acres) after incorporating Calpe's salt marshes. The new natural area will be known as the Parc Natural de Penyal d'Ifac-Salines de Calp. The Region of Valencia accommodates twenty nature parks and almost 400 protected areas.

www.cma.gva.es

LLUVIA DE ZARCILLOS Y ECORRACIMOS EN BOCOPA ZARCILLOS AND ECORRACIMOS AWARDS ON BOCOPA

Los vinos de Bocopa han sido galardonados con dos de los premios más importantes de España. En el concurso de Premios Zarcillo, el Marina Espumante ha conseguido la medalla de oro y Marina Alta y Terreta Rosé la de plata. Este concurso homenajea y valora la profesionalidad de las bodegas cooperativas de todo el territorio nacional y contribuye a la promoción del vino español. En el concurso Ecorracimos, ha conseguido dos oros, uno para el Laudum Nature Crianza y otro para Laudum Alta Expresión. El objetivo de Ecorracimos es poner en valor la calidad del vino de producción ecológica.

Bocopa wines have been awarded two of the most important prizes in Spain. Marina Espumante took home the gold medal and Marina Alta and Terreta Rosé were presented with silver medals at the Zarcillo Awards, which recognise and value the professionalism of cooperative wineries located in Spain and contribute to promoting Spanish wines. The Ecorracimos contest also acknowledged Bocopa with two gold medals, one for Laudum Nature Crianza and another for Laudum Alta Expresión. Ecorracimos awards recognise the quality of organic wines.

www.bocopa.com



**TIENES UNA INVITACIÓN DEL
GRUPO "QUITATE LA CORBATA
Y PONTE EL NEOPRENO"**

Las experiencias intensas hay que **compartirlas**

comunitatvalenciana.com

GUÍA GASTRONÓMICA DE RESTAURANTES PARA CELÍACOS

GLUTEN FREE RESTAURANT GUIDE



En España hay más de 400.000 celíacos, un 1% de la población, y en Europa más de 2,5 millones. En respuesta a esta necesidad la Confederación de Hostelería y Turismo y la Asociación de Celíacos, ambas de la Comunitat Valenciana, han editado esta guía gastronómica que incluye la oferta de 96 restaurantes. Esta práctica publicación incluye en sus páginas información, en idioma español e inglés, sobre la ubicación del local y sus platos estrella, precio del menú, idiomas en los que se encuentra la carta, así como imágenes de los restaurantes, además de datos de contacto como el teléfono, la página web y la dirección postal y de correo electrónico.

Coeliac disease affects 1% of the population, which means that there are over 400,000 coeliacs in Spain and over 2.5 million in Europe. The Region of Valencia's Hotel and Tourism Confederation and Coeliac Association have published this guide featuring 96 restaurants hoping to make life easier for coeliacs. This practical publication includes information, in Spanish and English, on the location of the venue, its star dishes, prices, the languages the menu is available in and photos of the restaurants, alongside useful information such as telephone numbers, website, postal and email addresses.

www.restauracionparaceliacoscv.com

GASTRONOSTRUM. VINOS, ACEITES Y QUESOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA

GASTRONOSTRUM. REGION OF VALENCIA WINES, OILS AND CHEESES



Esta guía, publicada únicamente en versión *online*, con el mismo formato que la revista *Gastronomstrum Magazine*, en su edición 2012/13, la segunda, incorpora también un apartado especial sobre cervezas artesanas, un producto con gran expansión en la Comunitat Valenciana en los últimos años. En total, la publicación recomienda 154 vinos, 42 aceites de oliva virgen extra y 61 quesos. Además, se reseñan 27 cervezas artesanas. Gracias al nuevo formato de la guía, se puede acceder directamente a las páginas web de las bodegas, almazaras, queserías y cervecerías reseñadas, además de comprar *online* la mayoría de los productos

This online-only guide mirrors the layout used for the *Gastronomstrum Magazine* and is launching its second edition with the 2012/13 guide, which includes a special section devoted to craft beers, a beverage that has experienced an unexpected boom in the Region of Valencia in recent years. The publication recommends a total of 154 wines, 42 extra virgin olive oils and 61 cheeses. It also reviews 27 craft beers. The guide's new layout allows users to directly access the websites of the reviewed wine cellars, olive oil mills, cheese factories and breweries, and links the site to an online store where they can purchase most of the products.

www.gastronomstrum.com

VALENCIA. FIESTAS DE LA CIUDAD

VALENCIA. THE CITY'S FIESTAS



Un grupo de reconocidos miembros de la Agrupación Fotográfica Valenciana ha tomado, durante dos años, imágenes retrospectivas de las diferentes festividades que se celebran en la ciudad de Valencia. Estas fotografías se han reunido en una publicación de más de 400 páginas y se acompañan de textos de autor elaborados por conocidos cronistas. *Valencia. Fiestas de la Ciudad* aborda las celebraciones de cada mes, siguiendo el calendario y, entre ellas, los lectores pueden conocer los detalles de festividades como la de San Vicente Mártir en el mes de enero, la Semana Santa Marinera en abril o San Mauro en diciembre. Las últimas páginas del libro, bajo el título 'A nadie amarga un dulce', muestran la variedad de la repostería en cada una de las celebraciones valencianas.

A group of acclaimed members of the Photographic Association of Valencia have spent two years taking retrospective snapshots of the different festivities that are celebrated in the city of Valencia. The photographs have been brought together in a 400-page publication and accompanied by texts penned by well-known chroniclers. *Valencia. Fiestas de la Ciudad* breaks down the celebrations by calendar months for readers to learn about festivities such as San Vicente Mártir in January, Maritime Easter in April and San Mauro in December. The last section of the book, 'A nadie amarga un dulce' (which roughly translates as 'A sweet never harmed anyone') provides insight into the confectionery typically made for each Valencian celebration.

www.valencia.es

Agenda

What's on



VERANO EN EL CENTRO DEL CARMEN SUMMER IN THE EL CARMEN CENTRE

Carne d'Estiu aglutina la programación de verano diseñada por el Consorcio de Museos de la Comunitat Valenciana para el Centro del Carmen, que incluye todo tipo de actividades: exposiciones, conciertos, seminarios, conferencias y cine.

Entre los actos programados destaca la exposición de los Ángeles músicos de la catedral de Valencia hasta el 26 de agosto en la Sala Contrafuertes, Zuloaga y Sorolla: artistas en una edad de plata hasta el 14 de octubre en la Sala Institución Sorolla, la de Vicente Barón, Espacios del Transeúnte hasta el 16 de septiembre en la Sala Refectorio, A contraluz hasta el 2 de septiembre en la Sala Temporal 1, Cristino de Vera, A zaga de tu huella hasta el 14 de octubre y la exposición de Rubens, Brueghel, Francisco Lozano Sanchís con motivo del centenario de su nacimiento hasta el 21 de octubre, Lorena en el paisaje nórdico en El Prado del 1 de septiembre hasta el 25 de noviembre.

Entre las presentaciones de libros destacan la de El barrio del Carmen, de Rafael Solaz el 5 de septiembre, la Ruta Mariano Benlliure el 13 de septiembre en el marco del Año Mariano Benlliure y que recorre treinta puntos de interés cultural de la ciudad de Valencia, a través de la cual el visitante podrá contemplar una excelente selección de esculturas de Benlliure siguiendo un ameno recorrido por su ciudad natal, y la décimo segunda edición de Tirant de Lletra el 29 de septiembre en el Claustro Gótico.

El cine, que es la novedad de este año, tendrá lugar todos los viernes y sábados de julio y agosto en el claustro Gótico a las 22 horas. Esta actividad se organiza con la colaboración del IVAC.

The Region of Valencia's Museum Consortium has designed the *Carne d'Estiu* summer programme for the El Carmen Centre with activities such as exhibitions, concerts, seminars, conferences and films.

The highlights include the exhibition *Angel Musicians from Valencia's Cathedral* until 26th August in the Buttress Hall; *Zuloaga and Sorolla: Artists in a Silver Age*, until 14th October in the Sorolla Institution Hall; *Vicente Barón, Transient Spaces*, until 16th September at the Refectory Hall; *Backlight*, until 2nd September in Temporary Hall 1; *Cristino de Vera, Following in your Footsteps*, until 14th October; *Francisco Lozano Sanchís*, which celebrates the centenary of the painter's birth, until 21st October; and *Rubens, Brueghel and Lorena. The Northern Landscape in the Prado Museum*, from 1st September to 25th November.

Book launches include *The El Carmen Neighbourhood*, by Rafael Solaz, on 5th September, and *The Mariano Benlliure Route* on 13th September which marks the Mariano Benlliure Year and visits thirty cultural landmarks in the city of Valencia, introducing visitors to an excellent selection of Benlliure's sculptures as part of a delightful itinerary around his home town. The twelfth edition of *Tirant de Lletra* will be presented on 29th September in the Gothic Cloister. Films are a new addition to this year's programme and will be screened on Fridays and Saturdays in July and August in the Gothic Cloister at 10 p.m. This activity has been organised in cooperation with the IVAC.

www.consorciumuseos.es



ELECTROBEACH FESTIVAL EN BENIDORM ELECTROBEACH FESTIVAL IN BENIDORM

Benidorm acoge una nueva edición de Electrobeach Festival entre el 17 y el 19 de agosto. La primera gran cita del festival será el viernes 17 con un cartel de auténtico lujo: Cristian Varela, Just Be (Bushwacka!), Marco Bailey y Umek.

Completan las sesiones del primer día un cartel de excepción protagonizado por Pet Duo, DJ Murphy vs A. Professor, David Herrero, Fátima Hajji, Sergio Fernández, Du Art, Horacio Cruz, Jean Simon y Javier Elipe. Junto a todos ellos actuará Dosem, que ha confirmado recientemente su participación en el festival.

Pero sin duda, el plato fuerte del Electrobeach Festival Benidorm 2012 será el sábado 18, con y Carl Cox, Marco Carola, Dubfire y Paco Osuna, que harán vibrar a los asistentes hasta que llegue el turno de Cristian Varela.

El sábado nos trae también una de las últimas novedades del festival: los espectaculares showcases de Qoqo y Metro Dance Club, con lo que el cartel del Electrobeach Festival Benidorm contará con algunos de los talentos nacionales e internacionales que conforman su programación anual. Una oportunidad única de asistir a alguna de las sesiones que tienen lugar en estas dos importantes salas españolas, llamadas a reinventar el panorama de la electrónica. Además, la fiesta continúa con la After Party a cargo de FACT, que supondrá el broche de oro a varios días de la mejor música.

Benidorm will be hosting another edition of the Electrobeach Festival from 17th to 19th August. The festival will be getting under way on Friday 17th, with a star-studded line-up: Cristian Varela, Just Be (Bushwacka!), Marco Bailey and Umek.

The line up for the first day also includes sessions by Pet Duo, DJ Murphy vs A. Professor, David Herrero, Fátima Hajji, Sergio Fernández, Du Art, Horacio Cruz, Jean Simon and Javier Elipe. Taking part alongside these artists will be Dosem, who recently confirmed his date at the festival.

Without a doubt, Saturday 18th will be the big day at the 2012 Electrobeach Festival Benidorm, with Carl Cox, Marco Carola, Dubfire and Paco Osuna taking to the stage to get the crowds buzzing until it's time for Cristian Varela.

The programme for Saturday also features one of the new additions to the festival: the spectacular showcases by Qoqo and Metro Dance Club. Electrobeach Festival Benidorm has opened its line up to some of the national and international artists on their annual programme. This is a unique opportunity for festivalgoers to be part of these sessions held these two important Spanish venues, which are set to reinvent the electronic scene. FACT will be wrapping up the festival with their After Party, the perfect finale to several days of excellent music.

www.electrobeachfestival.com



Información sobre fiestas y eventos en la Comunitat Valenciana en www.comunitatvalenciana.com

Information on festivals and events in the Region of Valencia is available at www.comunitatvalenciana.com

38°31'36"N 0°09'22"W 28°C



COMUNITAT
VALENCIANA

Te doy todo



**BIENVENIDO AL GRUPO
"HABIENDO SITIOS ASÍ,
¿PARA QUÉ QUEREMOS
LIBROS DE AUTOAYUDA?"**

Las experiencias intensas hay que **compartirlas**

comunitatvalenciana.com

