



7^a Festa de la Segà

CLIPPING DE PRENSA





El arroz se paga hoy peor que hace 40 años

La Festa de la Sega llama a consumir el cultivo de l'Albufera y reivindica un futuro para el sector **19**

Un caballo arrastra las primeras garbas de arroz segadas ayer por una cuadrilla en los campos de Catarroja.

EDUARDO RIPOLL

Más de 160 ediles valencianos han dimitido en esta legislatura

► Los problemas con la justicia, las tensiones internas y las incompatibilidades son las principales causas ► Cinco eran alcaldes

■ Sólo en la provincia de València más de 155 concejales y cinco alcaldes han abandonado sus actas por distintas razones a 8 meses de nuevos comicios. La mayoría alega motivos personales o laborales,

pero también hay quienes se han visto obligados a marcharse por sus problemas con la justicia, por discrepancias en sus propios grupos políticos o porque han saltado hacia cotas superiores. **6 y 7**

VALÈNCIA

Un niño de 11 años fallece tras cortarse con los cristales de una puerta de su casa

► EL MENOR Y SU HERMANO DE 10 AÑOS ROMPIERON ACCIDENTALMENTE EL VIDRIO MIENTRAS JUGABAN

■ Los dos niños se habían quedado solos en el domicilio, en València, mientras sus padres iban a recoger la comida que habían encargado. El pequeño falleció al llegar a La Fe, tras ser reanimado durante 50 minutos. **8**



EDUARDO RIPOLL

BARÓMETRO

El PSOE resiste como fuerza más votada y aumenta su distancia con el PP

CUARTA ENTREGA DEL SONDEO DE PRENSA IBÉRICA Y «EL INDEPENDIENTE» **22**

Más de la mitad de los altos cargos del Consell tienen carné del PSPV o de Compromís

■ Presidencia es la que aglutina a más afiliados e Igualdad es la conselleria con mayor número de independientes entre los cargos de confianza. **7**

Dos cámaras de alta resolución y grabación a 360° vigilarán los Silos

► BURJASSOT INTENTA PROTEGER EL MONUMENTO DE INTRUSISMO Y ACTOS VANDÁLICOS **15**

Las redes, la «droga» de los más jóvenes

LOS EXPERTOS ACONSEJAN LIMITAR A 9 HORAS SEMANALES EL USO DE TABLETA, MÓVIL Y CONSOLA **10 y 11**

Un vecino de Chulilla muere tras ser embestido por un toro en Jérica

► LA VÍCTIMA, DE 71 AÑOS, NO PUDO PROTEGERSE **20**



Algunos agricultores, con ropa tradicional y utensilios de toda la vida, hicieron una demostración de siega artesanal. EDUARDO RIPOLL

La Festa de la Sega reivindica el arroz autóctono y exige más rentabilidad

► Los agricultores lamentan que el precio de su producto es hoy menor incluso que hace 40 años

GERARD S. FERRANDO VALENCIA

■ Las más de 3.000 personas que asistieron ayer a la séptima Festa de la Sega en el Port de Catarroja vivieron una especie de regresión a un tiempo pasado que se evidenciaba no solo en lo más evidente, la forma tradicional de cosechar este producto tan arraigado en la cultura valenciana, sino en el propio sector del arroz. Una forma de vida que, como la agricultura en general, está en serio riesgo de extinción y en una crisis que ya es perpetua.

Ayer se puso de manifiesto la paradoja de ver cómo todavía existen muchas personas que valoran y aprecian la agricultura, sus formas de trabajar y su modo de vida, pero, al mismo tiempo, esto no evita que el sector se encuentre en un estado cada vez más delicado. Como decía Paco, uno de los agricultores más veteranos: «Esto



Los asistentes pudieron degustar paella. EDUARDO RIPOLL

de la agricultura está muy mal, cada año vamos a menos, entre la pyricularia (un hongo que ataca el arroz), las medicinas, el arroz al mismo precio... es muy complicado subsistir».

Era un día de fiesta, sí, pero también de reivindicación, de llamadas a la acción desde las instituciones hasta cada consumidor que es quien elige si echa o no a su carro de la compra habitual un arroz autóctono u otro procedente de algún otro lugar del mundo.

Tras participar en la demostración de siega tradicional, uno de los agricultores más jóvenes, Raúl Raga, evidenciaba otro problema endémico de la agricultura y del arroz: «Aquí gente joven somos muy pocos y nos conocemos todos. Si vas a la huerta el 95 % de lo que verás son personas mayores y es una pena». Entre los motivos que él veía, además del trabajo

duro y poco recompensado, está el propio precio del arroz: «Está muy bien recordar cómo nuestros antepasados trabajaban el campo y se esforzaban por llevar esto adelante. Pero hoy está complicado por el tema de los precios. Hoy se paga la mitad por un kilo de arroz que hace 40 años», lamentaba para añadir que «son tradiciones que nos gustan, van de padres a hijos y por eso no se pierden, pero si fuera por rentabilidad no continuaría. En muchas familias, de hecho, los hijos ya han dejado de trabajar la tierra, se han ido a otros sectores y esas tierras o se han arrendado, o vendido o se han perdido directamente porque no es rentable a pequeña escala trabajar el arroz». Esto es lo que hizo, precisamente, el hijo de Paco, que tras empezar de joven en el campo decidió estudiar y dedicarse a otros sectores.

Sobre la temporada que se avecina, los agricultores auguran que será, de nuevo, otro mal año para el arroz bomba, pues las últimas lluvias han perjudicado a esta variedad. En cambio, fueron beneficiosas para otras como el J. Sendera. Eso sí, falta ver ahora a cómo se pagará este año, algo ante lo que no son muy optimistas.

Ximo Rovira, el «segador d'honor», elogia los productos de proximidad

El periodista de Gandia criticó que en sitios céntricos de Valencia se ofrezca un arroz «con muy poca dignidad»

G. S. VALENCIA

■ Uno de los protagonistas de la Festa de la Sega fue el periodista

Ximo Rovira, pues fue nombrado «segador d'honor» de este año. Aprovechó este reconocimiento para poner en valor, precisamente, la agricultura tradicional y también el consumo de productos autóctonos: «Cuando cualquiera vamos a comprar arroz, debemos dar la vuelta al paquete y ver de dónde viene. Esto es hacer un bien por nuestros agricultores. Si

es valenciano, cómpralo porque estarás contribuyendo a una economía de proximidad», decía.

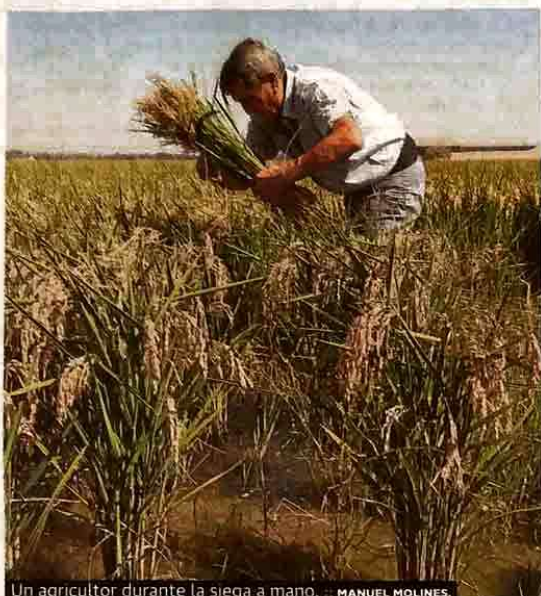
Rovira se mostró «molt emocionat» por esta distinción y también lanzó una crítica: «Lo que no puede ser es que pasees por lugares céntricos de Valencia y estén ofreciendo un nivel de arroz y de paella a los turistas que tiene una dignidad más que cuestionable».



Rovira fue vestido con la tradicional faja. EDUARDO RIPOLL

ASÍ SOMOS

Puede enviar sus informaciones para esta sección al correo
asisomos@lasprovincias.es



Un agricultor durante la siega a mano. MANUEL MOLINES.

Siega a mano en la Albufera

Más de 3.000 personas presencian la recreación de la tradición arrocerá

La jornada convierte el port de Catarroja en escenario de paseos en barca, concursos de pesca con perxa y cant de batre

:: A. D.

VALENCIA. El port de Catarroja, en el corazón de la Albufera, fue ayer el escenario de la Festa de la Segà, organizada por Denominación de Origen Arroz de Valencia y la colaboración del Ayuntamiento.

to, con motivo de las fiestas patronales de la localidad de l'Horta Sud. A lo largo de la mañana se hizo una demostración de cómo se segaba el arroz a mano. La convocatoria, que contó con muchos alicientes, reunió a más de 3.000 personas, según datos facilitados por la organización.

La jornada puso ante la mirada de la sociedad de hoy una completa presentación de las tradiciones ligadas a un cultivo íntimamente ligado con la cultura del campo valenciano.

El programa de la jornada, que

Tres prestigiosos cocineros valencianos ofrecieron un 'show cooking'

este año alcanzaba su séptima edición, incluyó una actividad de reconocimiento de aves y también paseos en barca, así como un 'show cooking' a cargo de prestigiosos cocineros valencianos como Luis Zorrilla, María José Martínez y Juan Carlos Galbis.

En el evento fue nombrado segador de honor el conocido periodista Ximo Rovira. La distinción se la entregó el presidente de la Denominación de Origen Arroz de Valencia, Ricardo Ciscar.

Las actividades incluyeron la celebración del concurso de perxa, la tradicional manera de navegar en la Albufera. Esta peculiar competición la organiza la falla La Ramblera de Catarroja desde hace más de 40 años. El ganador en esta prueba, como explicaron desde la organización de los actos, fue Miguel Raga Mata.

Otro concurso, el de Cants de Batre, acercó a los asistentes una de las grandes tradiciones vinculadas a la cultura arrocerá. En este caso el ganador fue Josep Aparisi 'Apa', que recibió el premio de manos del presidente de las Cortes, Enric Morera, y de la alcaldesa de la localidad, Soledad Ramón.

El momento clave llegó en torno al mediodía. A esa hora un grupo de agricultores pusieron ante los ojos de cuantos acudieron a disfrutar de este homenaje a la antigua manera de trabajar, una siega manual del arroz. No hubo máquinas, los segadores contaron con la ayuda de animales.

El final para esta jornada de fiestas en torno a tradiciones y costumbres valencianas quedó en manos de la música. El grupo Raścanya fue el encargado de cerrar las celebraciones ofreciendo un concierto con repertorio de temas de estilo folk.

Gabriel Gimeno, Premio Jóvenes Investigadores por su labor científica

La distinción le llega por su trabajo en el ámbito del Síndrome Coronario Agudo

:: EFE

VALENCIA. El científico valenciano Gabriel Sanfèlix-Gimeno, que ha resultado ganador en la cuarta edición de los Premios Jóvenes Investigadores de la Fundación AstraZeneca, considera «justificada» la fuga de cerebros en España, país en el que la financiación es difícil y la temporalidad laboral, alta.

«¿Qué hago aquí? Es muy difícil quedarse y si quisiera irme mañana podría hacerlo porque tengo ofertas. Nunca se sabe, depende de cómo vayan las cosas», confesó en una entrevista el investigador de la Fundación para

el Fomento de la Investigación Sanitaria y Biomédica de la Comunitat Valenciana (Fisabio).

«La situación de los investigadores en España es muy precaria, no solo para los jóvenes», advirtió el recién galardonado en la categoría de Síndrome Coronario Agudo por sus avances sobre la adherencia a los tratamientos que reducen la morbilidad cardiovascular y la mortalidad.

Los premios de la Fundación AstraZeneca y el Instituto de Salud Carlos III, impulsan el talento científico de investigadores menores de 40 años y en este caso consiste en una beca de 20.000 euros.



Gabriel Sanfèlix-Gimeno.

Un geriatra del Hospital de Alzira, asesor en Catar

:: EFE

VALENCIA. El facultativo de la Unidad de Geriatría del Hospital Universitario de la Ribera, Francisco J. Tarazona, asesorará en los próximos meses a la Hamad Medical Corporation de Doha (Catar) en la puesta en marcha de la primera Unidad de OrtoGeriatría del país árabe.

El objetivo es el abordaje multidisciplinar de aquellos pacientes que ingresen en el centro hospitalario a causa de una fractura de cadera, generalmente ancianos, tras una caída, según la Conselleria de Sanidad.

Los psicólogos reconocerán a alumnos del CEU

:: EP

VALENCIA. El decano del colegio de Psicología de la Comunitat Valenciana (COPCV), Francisco Santolaya, y la rectora de la Universidad CEU Cardenal Herrera, Rosa Visiedo, han suscrito un convenio que amplía la colaboración en promoción de la investigación científica en psicología.

El acuerdo contempla un premio de investigación otorgado por el colegio. El objetivo es incentivar el desarrollo científico y la mejora de la aplicación profesional de la disciplina.



Do you want to be
a good pilot or

simply the best?



FLY
SIM

C/Coscollar, 20 - Manises - Valencia
www.flysim-ng.com

Cinco Barricas | DE FINDE



La DO arroz Valencia celebra la VII edición de la fiesta de la siega

Este domingo el evento mantendrá sus actividades tradicionales y tendrá como gran novedad unos Show Cookings a cargo de prestigiosos chefs valencianos

5BARRICAS VALENCIA

El próximo domingo 23 de septiembre, la D.O. Arroz de Valencia vuelve a organizar la Fiesta de la Siega, que este año celebra su séptima edición convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arrocería.

La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, volverá a prestar especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos relacionados

con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano. De este modo, la jornada arrancará a las 9 con un recorrido de reconocimiento de aves y diferentes paseos en barca y proseguirá con varios Show Cookings a cargo de Luis Zorrilla (del restaurante Ma-

renstrum de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante Lienzo de Valencia) y Juan Carlos Galbis, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana. Paralelamente, a partir de las 11:30, tendrá lugar otra de las actividades caracterís-

ticas de esta jornada: el tradicional concurso de Cants de Batre.

El esperado momento llegará al mediodía, con la demostración a cargo de un grupo de agricultores de la siega manual del arroz. Al mismo tiempo, los participantes podrán degustar auténticos arroces con D.O. Valencia por un precio muy popular, solo 3,50 euros, y disfrutar de un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera). Finalmente, tras el nombramiento del periodista y comunicador Ximo Rovira como Segador d'Honor 2018, una actuación del grupo de folk Rascanya pondrá el broche de oro a la jornada festiva.

Cinco vinos de Bodegas Vicente Gandía en la Guía de los Supervinos 2019

La guía de vinos de supermercado más vendida en España, vuelve a considerar la relación calidad-precio

5BARRICAS VALENCIA

El prestigioso enólogo y escritor Joan C. Martín presenta su novena edición de "Los Supervinos 2019". Una guía útil y manejable para los amantes del vino en la que ofrece una selección de más de 140 vinos de supermercado dividido entre 110 supervinos por menos de 6,99 y 40 megavinos por menos de 14,99. En esta novena edición, ha valorado 4 vinos de Bodegas Vicente Gandía con una puntuación de 4 sobre 5 y uno de ellos con 3 sobre 5.

Hoya de Cadenas Rosado ha sido puntuado con 4 ojos sobre

5. El escritor lo considera "un superlativo en todo. Un vino rosado de presentación luminosa, excelente información y con un precio que es una oportunidad para el comprador". Este vino rosado es afrutado, fresco y joven, de la D.O. Utiel-Requena, 100% bobal. (Precio: 3,65 €)

Hoya de Cadenas Reserva Tempranillo, Martín lo valora como: "Este reserva alcanza la excelencia aún más que la edición anterior y logra la máxima puntuación. Es uno de los vinos más completos de esta guía". Un vino tinto, de la D.O. Utiel-Requena,



100% tempranillo. (Precio: 3,99 euros)

Ambos vinos elaborados en la Finca Hoya de Cadenas, propie-

dad de la familia Gandía y donde disponen de una finca de 400 hectáreas. Considera por Joan C. Martín como "uno de los mejo-

res dominios vinícolas del Mediterráneo".

Además, otras de las referencias destacadas en la guía es uno de sus últimos vinos lanzados al mercado: Con Un Par Monastrell - Petit Verdot. Un vino tinto de la D.O. Valencia, con mucha personalidad y potente. Joan C. Martín cita: "Este es uno de los mejores tintos de la guía". (Precio: 5,59 euros)

Prácticamente desde los inicios de esta guía, Castillo de Liria ha sido reconocido año tras año como uno de los mejores vinos relación calidad-precio. En esta última edición se ha valorado el Castillo de Liria Tinto Bobal - Shiraz, un vino tinto joven y afrutado que en la guía lo destacan como: "Un vino tinto fácil de entender y de beber. El precio, un regalo para el consumidor". (Precio: 2,20 €)

Por último, el vino tinto valorado con 3 ojos sobre 5 es El Miracle by Mariscal. Un vino de la D.O. Valencia, 100% Garnacha Tintorera destacado en la guía como: "Uno de los grandes tintos de España. El precio, un regalo para el consumidor". (Precio: 5,10 euros)

+G

AGENDA



Carnicería

CARLA SERRANO
Una joven empresaria, Carla Serrano (en la foto) ha abierto una nueva carnicería (C/ Maestro Gonzalo, 9) en pleno Ensanche valenciano. La nueva carnicería ofrece una selección de todos los productos derivados de la carne y la ternera. Diferentes cortes, maduraciones y animales: ternera, vaca vieja y por supuesto buey. Además de la carnes, destaca sus brochetas, croquetas, pechugas rebozadas y por supuesto embutidos.



Cafés

GRANELL

Uno de los mejores cafés que pueden encontrar en nuestra Comunitat es Cafés Granell. Una empresa situada en Sueca, y que inició su actividad empresarial en 1.940 de la mano de Agustín Granell. Y para dar a conocer su variada oferta de cafés, Cafés Granell ha inaugurado en la localidad de Algemesi, una nueva tienda Coffee Shop. Esta nueva tienda se encuentra en el Mercado Municipal de Algemesi (Puesto nº 7), y continúa con la política de la empresa de dar a conocer su café por toda nuestra provincia. Es uno de los mejores cafés de España.

Premio

GIN CITY

La ginebra valenciana Gin City London ha conseguido un Medalla de Plata en el Spirits Selection 2018, promovido por el Concurso Mundial de Bruselas. Elaborada por el sumiller Pere Mercado, esta ginebra ofrece 5 destilaciones, lo que la hace ser una Ginebra Premium. Entre sus botánicos encontramos hierbas, raíces y cítricos, que nos recuerda a la capital inglesa. Creada y presentada hace dos años, la Gin City London, ha sido la localidad búlgara de Plovdiv la que la ha coronado entre las mejores del mundo.

Regresan las jornadas de la Siega del Arroz

Cocineros de prestigio harán demostraciones culinarias

PROPUESTA

PEDRO G. MOCHOLI



Cuando Jaime I entró en Valencia, uno de sus primeros edictos fue limitar el cultivo del arroz a la zona que rodeaba la l'Albufera valenciana, pues los campos dónde se cultivaba esta gramínea, llegaban hasta las mismísimas murallas de la ciudad, con el considerable riesgo que podían crear sus aguas allí estancadas. El cultivo del arroz ha sido básico fundamental en el desarrollo económico de nuestra Comunitat, como en la importancia que ha tenido

para la historia de nuestra gastronomía, considerando su cultivo, fundamental, no solo para la subsistencia, sino para definir y crear una gastronomía propia, que hoy en pleno siglo XXI, sigue teniendo una gran vigencia y demanda.

El arroz es la piedra angular de nuestra gastronomía, pero en aquellas localidades que rodean l'Albufera es mucho más, es cultura, es economía, y sobre todo es historia, de ayer, de hoy y del futuro.

A diferencia de las culturas asiáticas, que utilizan el arroz como acompañamiento, los valencianos como dijo el erudito setabense Francisco de Paula: «Los valencianos tienen la vanidad, para mi bien fundada, de que nadie ha llegado a saberle condimentar mejor que ellos, ni de más diferentes modos, y es preciso confesarles la preferencia, pues con cualquier cosa que la guisen sea de carne, de pescado o con legumbres solas, es sin duda un bocado sabroso, y tanto mejor cuanto más sustancia se le echa. En todas partes han querido imitarlos, y para esto lo suelen dejar a medio cocer, llamándolo equivocadamente arroz a la valenciana, persuadidos de que aquellos naturales lo comen casi crudo, por haber observado que los granos cocidos quedaban enteros y separados en los guisos valencianos».

Está claro que la paella es

el punto final del cultivo del arroz, pero hasta llegar a ella; su cultivo, su siega y su posterior elaboración su fundamentales para que todo llegue a buen puerto.

Actividades

Es importante su cultivo, que se suele realizar a principios de mayo, pero mucho más importante su siega que se produce desde mediados de septiembre, y que viene, un poco acuciada por las siempre amenazantes tormentas de septiembre.

Por ello, hay que entender la importancia que posee la siega, para todas aquellas localidades que encuentran en el cultivo del arroz una forma de economía y supervivencia.

Si que es verdad que con la mecanización del campo, todas estas tradiciones se han ido perdiendo, por ello es muy bonito la celebración de Las Jornadas de la Siega. Recordando aquellas tradiciones que se han ido perpetuando a través de los siglos, y que nunca se olviden, porque si así lo hiciéramos, perderíamos parte de nuestra historia más reciente, algo que nunca podemos permitir.

Muchas veces (la totalidad), cuando nos sentamos delante de una paella, no somos conscientes de todo el trabajo que existe detrás de los granos que se utilizan en su elaboración, por ello es funda-



mental que seamos conocedores de todo su proceso.

Desde hace unos años, Santos Ruiz, secretario de la D.O. Arroz de Valencia creó estas Jornadas de la Siega, y este próximo domingo (23 de septiembre), en el puerto de Cartaroja se volverán a celebrar todas las actividades que rodean al cultivo del arroz.

Las actividades comenzarán a las 9 de la mañana con el anillado y reconocimiento de aves que habitan en l'Albufera.

Una hora después (a las 10 de la mañana), todo aquel que lo desee, podrá realizar un paseo en barca por el lago.

Una de las actividades más repercusión tienen son las gastronómicas, en las que varios cocineros realizan un Show Cooking antes el público asistente.

La primera demostración la realizará Luis Zorrilla del restaurante Mare Nòstrum en El Perellonet a las 11,00 de la mañana. Luis nos ofrecerá



La D.O. Arroz de Valencia organiza este evento de la siega. Al lado, el cocinero Quique Barrella haciendo su demostración. LP

un arroz de bogavante con morcilla. Un plato que probé este verano, y que me sorprendió por el punto especial que le dio al arroz.

Unos 30 minutos después comenzará el Concurso de Cants de Batre. Estos cantos, eran muy populares por los antiguos segadores, y se realizaban durante los trabajos propios de la siega. Así se animaban y se mantenía un ritmo de trabajo.

A la misma hora (11.30 de la mañana), M^a José Martínez, del restaurante Lienzo (Plaza de Teruán, 18), nos ofrecerá su versión del arroz de cocido o puchero. M^a José, fue la representante valenciana

en Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2015, consiguiendo una meritoria 3^a Posición. A las 12 del mediodía, veremos in situ una demostración de la siega manual del arroz. Agricultores con corvea en mano segando el campo.

Segador d'honor

El último Show Cooking lo realizará Juan Carlos Galbis. Juan Carlos proviene de una familia de cocineros muy vinculados con el arroz, y en la mayoría de sus cartas, los arroces tienen una presencia muy notable. Juan Carlos nos ofrecerá un arroz con anguilas.

Como todos los años, se



Entradas por: Avda. Mare Nòstrum, 32,
Paríada de Vera, 110 (playa).
Paseo Marítimo de Albufera
(junto Malvarrosa).
46100 ALBUFERA (Valencia)

www.casa-navarro.com
casa-navarro@tastools.com

Trufas

MARTÍNEZ

Teresa Ricard (en la foto, junto a Mencia Morales), directora de Trufas Martínez ha tenido un gran éxito en el Primer Salón Internacional del Chocolate, celebrado en Madrid la semana pasada. Teresa acudió a Madrid muy ilusionada, y hay que reconocer que sus productos han sido muy valorados por los profesionales de hostelería y restauración que ha visitado la Galería de Cristal del Palacio Cibeles, edificio que ha acogido el evento.



Menú especial

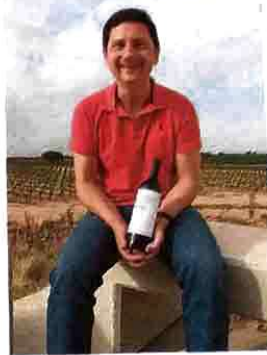
HAROMA

El próximo lunes (24 de septiembre), el restaurante Haroma, situado en el Hotel Heritage (C/ Diego de León, 23. Madrid) celebrará su inauguración oficial con una comida a cargo de su cocinero ejecutivo Mario Sandoval. Mario, cocinero con dos Estrellas Michelin y Tres Soles de Repsol, ofrecerá para la ocasión un menú especial, donde el producto, su técnica y personalidad estarán muy presentes.

Vino

DEHESA DE LUNA

En el mundo del vino hay una ecuación básica que es la relación calidad/precio, y ambas sensaciones nos la ofrece el vino de Dehesa de Luna Origenes 2015. Un vino elaborado por J. Luis Asenjo (en la foto) el enólogo y director técnico de la bodega y que se elabora con las siguientes variedades: Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo. Este vino es el que dio en su momento sentido a la bodega, por ello es uno de los más mimado por parte de la dirección técnica. Las frutas rojas marcan mucho en nariz, al igual que las notas a madera.



Erajoma, historia y tradición

Productos de primera calidad y buen servicio, entre los secretos de su éxito

■ P. G. MOCHOLÍ

Parece que fue ayer, pero ya han pasado 40 años desde que los hosteleros Ramón Bonet y Juan Alfonso Ramón, después de estar trabajando en otros locales decidieron independizarse y montar su propio establecimiento.

Se quedaron con un local muy cerca del Mestalla y casi anexo a los antiguos cuarteles de la Policía Nacional, hoy reconvertido en el hotel Westin. Los que vamos teniendo una edad, cuando nos hablan o nos recuerdan una fecha, siempre buscamos una referencia de dónde o que hacíamos nosotros en aquellas fechas, buscando un cierto paralelismo que nos acerquen a esa fecha en concreto.

No es la primera vez que recuerdo mi excelente cariño y mi gran relación con Erajoma, que comenzó llamándose Joma, pero por coincidencia con otro local, tuvo que reconvertirse, y situar delante 'Era'.

En 1978 los horarios eran interminables, y los días de descanso eran una especie de espejismo en el mundo laboral, por lo que Erajoma abría también los domingos por la mañana. Y durante aquellos años, solíamos entrenar toda la semana en la piscina Valencia; domingos incluidos. Solíamos acabar sobre las diez de la mañana, y como merecido premio, nuestros padres nos llevaban a almorzar a Erajoma, que a esa hora, ya tenía la barra repleta de tapas y de una variada oferta de tortilla, todas ellas humeantes. Durante años, Ramón y Juan Alfonso empoparon Erajoma hacia



Juan Carlos, Ramón, Juan Alfonso y Ramón. ■ LG

la cúspide de la hostelería valenciana. Las fórmulas eran simples, basaban su oferta en la calidad de un producto fresco en todas sus vertientes, y en elaboraciones naturales como son las parillas, la plancha o los fritos.

Ampliación de la bodega

Pasó el tiempo y llegó el relevo generacional, y para alegría de ambos, fueron sus hijos: Juan Carlos y Ramón los que tomaron el testigo.

La línea que han seguido sus hijos es la mejor, y no es otra que la impulsaron sus progenitores, y esta se basa en los productos y los géneros de calidad. Siguen cuidando el servicio, ofreciendo un detallismo muy agradable en todos los miembros de la plantilla.

Han ampliado la bodega, y la variedad de etiquetas ha subido en calidad y gustos, encontrando unos nuevos vermut: blanco y rojo La Copa de González Byass sorprendentes. Ambos son muy refrescantes, con un toque especiado muy equilibrado. Sus propuestas son ideales para compartir, y en el clasi-

cismo de ellas, radica buena parte de su éxito. Su sepia a la plancha o mahonesa son de las mejores que puedes encontrar en la ciudad. El punto de cocción de canailas también es perfecto, y ahora que comienza la temporada, no pueden perderse los rebollones a la plancha, y aderezados con un poco de aceite, perejil y ajo.

El punto que consiguen con los calamares rebozados también es muy destacable, y ese punto lo consiguen gracias a la calidad del aceite que utilizan, y a la calidad del cefalópodo. Para estos primeros platos he pedido un vino blanco de un punto exquisito: Clarín. Este vino proviene de las Bodegas Viñas del Vero (D.O. Somontano), y las variedades que intervienen en su elaboración cambian todas las añadas, lo que le otorga una gran complejidad. En nariz nos sorprende las notas de melocotón, o nispero, también destacan las notas de azahar. En boca tiene peso y es goloso, al tiempo que es largo y persistente. Para finalizar una chuleta de

lomo bajo, con una ligera maduración que nos aporta una gran sabor a carne fresca.

Beronia tinto crianza 2015 es el elegido. Un vino de largo recorrido y enorme personalidad. Aunque la Tempranillo es la variedad mayoritaria, se nota los matices que le aporta la Mazuelo y el Graciano.

Posee una intensa nariz, donde la fruta roja (cerezas, frambuesas o moras) domina, cohabitando con los toques minerales. En boca es equilibrado, seguimos percibiendo esa fruta, y conforme va abriendo, encontramos chocolate, café. Muy buena estructura y con un final muy prolongado.

Felicitar a ambas familias por esos 40 abiertos al público, por ese gran cariño que les tienen todos sus clientes, y que abarcan a varias generaciones. Espero que esa magnífica trayectoria se siga manteniendo, y que la disfrutemos todos.

Erajoma. C/ Botánico Reyes Prosper, 7. Telf. 963601075. Valencia.

nombrará al Segador D' Honor, en esta edición, el elegido es el periodista y comunicador Ximo Rovira.

Otra de las actividades que reúne a un buen número de asistentes es el Concurso de Perxa. La Perxa es la forma de remar que tiene los pescadores cuando navegan por L'Albufera.

Las actividades finalizarán a las 13.30 con el Concierto de Música Folk del Grupo Rascanya. En el intermedio del concierto, se entregará los premios a los participantes en los distintos concursos que se han celebrado esa mañana.

Cómo todos los años, la organización ofrece unas pae-

llas para aquellos que se quieren quedar a comer. Las raciones de arroces son a 3, 50 euros. En todas las actividades hay que reservar plaza, por ello es aconsejable llamar al siguiente número: 961705156, o escribiendo un e-mail a cursos@arrozdevalencia.org

Estas jornadas son las séptimas que se celebran y hay que agradecer a la D.O. Arroz de Valencia, y a Santos en particular que mantenga vivas aquellas tradiciones que se han ido forjando a través de nuestra historia, sin duda es la forma de mantener viva nuestras tradiciones, sin las cuales, nunca nos podremos identificar cómo pueblo.

LIBROS

LA PAREJA IDEAL, cómo encontrarla

► Lola Soriano, la autora de «La pareja ideal, cómo encontrarla» regenta la floristería La Violeta en la Plaza del Ayuntamiento, y en su libro recopila historias reales de personas que le han contado sus sentimientos en torno al amor

Literatura

A.P. VALÈNCIA

❶ ¿Qué le hizo sentir la escritura de este libro?

❷ Desde mi primer pensamiento y conjuntando palabras y frases tras las sensaciones, descubrí que podía llegar a un sinfín de corazones y que muchas personas iban a sentirse relajadas tras la lectura, y otras, cómo no, emocionadas.

❸ ¿Por qué el formato del libro acaba siempre con una reflexión?

❹ Esta vida es filosofía, cada paso que damos es un poco de nosotros mismos y otro de los demás, transferimos emociones y la reflexión final es una gran emoción.

❺ Dígame una frase que defina su libro...

❻ Mira a tu alrededor con el corazón, pero cuando te muevas hazlo con el conocimiento.

❼ ¿Todas las historias que cuenta, qué denominador común tienen?

❽ Son relaciones en las que en



Lola Soriano, y al lado, la portada del libro.



algunas falta la sinceridad, en otros, falta respeto, y en todos, hay una persona enamorada.

❾ ¿Cree que existe la pareja ideal?

❿ Sí, existe la persona de la que te puedes enamorar, y ella de ti. Porque el amor no es solo un intercambio de besos, es un movi-

miento que damos mientras en el otro nos apoyamos. Es saber que estés donde estés alguien piensa en ti. Para conseguir ese tipo de relación hay que tener los ojos bien abiertos.

⓫ ¿Por qué cree que tantas parejas rompen?

⓬ Una relación es un trabajo día-

rio, que requiere un toque de magia continua y a veces nos olvidamos.

⓭ ¿Usted cree que se puede vivir sin amor?

⓮ Desde la más tierna infancia, nos sentimos atraídos por otras personas, lo cual nos indica que hemos nacido para amar. Si que

es cierto que debido a las desilusiones, algunas personas deciden enamorarse de otras cosas, pero en breve, acaban dándose cuenta que han nacido para amar a otra persona.

⓯ ¿Qué esconde su libro dentro?

⓰ Guarda vidas, alegrías, emociones sin sabores y un grito: «Quiero ser feliz!».

⓱ ¿Qué es eso del camino?

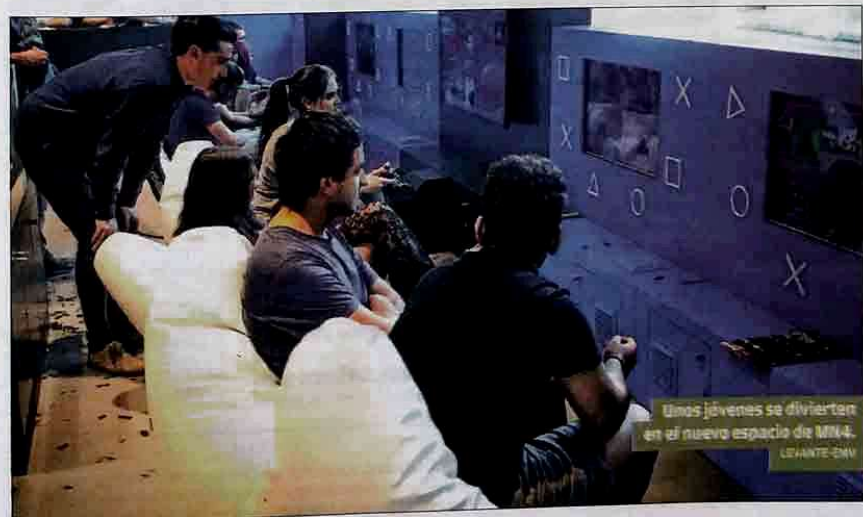
⓲ Son los pasos que damos, sin entender el porqué, si lo supiéramos verdaderamente nuestra paz interior sería más grande.

⓳ ¿Tiene pensado seguir escribiendo?

⓴ Sí, es lo que más me gusta, esperando transmitir a los lectores el entusiasmo de la vida.

El libro se puede encontrar en la librería *París Valencia*, en la librería *Soriano*, la Casa del Libro *Paseo Ruzafa*, y en la floristería *La Violeta*, plaza del ayuntamiento puesto número 2, donde algunas mañanas también se puede encontrar a la escritora.

Hypestation abre en MN4 su nuevo espacio de videojuegos



Unos jóvenes se divierten en el nuevo espacio de MN4.

► Por primera vez en València y de la mano de PlayStation, se ofrecerán las últimas novedades del sector

Ocio en familia

A.P. VALÈNCIA

■ MN4 ha apostado por un nuevo espacio de ocio, *Hypestation*,

dirigido a público juvenil, de entre 7-17 años, amante de los videojuegos y nuevas tecnologías. Es el espacio *gamer* referente en el ámbito nacional y aterriza por primera vez en València, de la mano de PlayStation, para ofrecer las últimas novedades del mercado de los videojuegos en esta experimental *community* gratuita, que cuenta ya con cerca de 20.000 socios registrados. Se

ubicará en la segunda planta del centro, en la zona de terrazas próxima a cines. En las instalaciones se podrá disfrutar de música *gaming*, *photocall* con *celebrities* del mundo de los videojuegos y diferentes regalos a los participantes. El horario habitual durante todo el año será de 16,30 a 21,30 horas y de 12 a 14 horas y de 16,30 a 21,30 horas, viernes y sábados respectivamente.

7ª EDICIÓN

La DO Arròs de València organiza mañana la Fiesta de la Siega

► Incluye «showcookings» y demostraciones de los métodos tradicionales de siega del arroz

Gastronomía

A.P. VALÈNCIA

■ Mañana domingo 23 de septiembre, la D.O. Arroz de Valencia vuelve a organizar la Fiesta de la Siega, que este año celebra su séptima edición convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arrocería.

La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, volverá a prestar especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos relacionados con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano.

De este modo, la jornada arrancará a las 9 con un recorrido de reconocimiento de aves y diferentes paseos en barca y prose-

guirá con varios *showcookings* a cargo de Luis Zorrilla (del restaurante *Marenostrum* de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante *Lienzo de Valencia*) y Juan Carlos Galbis, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunitat Valenciana. Paralelamente, a partir de las 11,30, tendrá lugar otra de las actividades características de esta jornada: el tradicional concurso de Cants de Batre.

El esperado momento llegará al mediodía, con la demostración a cargo de un grupo de agricultores de la siega manual del arroz. Al mismo tiempo, los participantes podrán degustar auténticos arroces con D.O. Valencia por un precio muy popular, solo 3,50 euros, y disfrutar de un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para tirar las barcas típicas de la Albufera).

Finalmente, tras el nombramiento del periodista y comunicador Ximo Rovira como Segador d'Honor 2018, una actuación del grupo de folk *Rascanya* pondrá el broche de oro a la jornada festiva.



► LAS IMÁGENES DEL DÍA. 1 El jurado cata los platos de los 150 candidatos. © J. L. BORT 2 El tradicional perol, indispensable para un buen «allipebre». © J. L. BORT 3 El concurso es un buen momento para disfrutar de los amigos. © J. L. BORT 4 Ambiente festivo en el Port de Catarroja. © J. L. BORT 5 Asistentes con una cocina solar. © J. L. BORT 6 Josefa Navarro recibe el primer premio de manos del presidente de las Cortes, Enric Morera, y el alcalde de Catarroja, Jesús Monzó. © AYTO. CATARROJA 7 Los asistentes esperan su ración. © J. L. BORT



BEGOÑA JORQUES VALENCIA

■ Caía un sol de justicia, pero no importaba. Miles de aficionados a la buena mesa se congregaron ayer alrededor de uno de los platos estrella de la gastronomía valenciana: el *allipebre*. El epicentro, como cada año, fue el Port de Catarroja, donde se celebró la 48 edición del *Concurs d'Allipebre*, organizado por el ayuntamiento de la localidad.

Se repartieron unas 2.600 raciones, elaboradas con 600 kilos de patatas y 400 de anguillas; 150 participantes aspiraban al primer premio de 600 euros, pero solo una se lo llevó: Josefa Navarro Hervás. De cerca le siguieron Juan Antonio Castillo García, que alzó la «medalla plata» y 400 euros. El tercer premio, de 200 euros, lo recogió María Vicenta Chaqués Salmerón.

Los tres participaron en un ya consolidado concurso que se celebra en un ambiente festivo y en el que los cocineros aprovechan para pasar un divertido día entre familia

Catarroja cocina el mejor «allipebre»

► La 48 edición del concurso del tradicional plato reparte más de 2.600 raciones en el Port de la localidad ► Josefa Navarro logra el primer premio

y amigos. Este es el caso de Margarita Miranda, vecina de Catarroja, que ya ha saboreado las mieles del primer premio y el tercero en este concurso en ediciones anteriores. Margarita acudió con su cuñado, Jesús Soria, pero ambos competían por separado, se apresuraron a explicar entre risas.

Grupos de jóvenes también se aventuraron ayer con este plato tan tradicional. Amparo Montaner se presentó con sus amigos y «aun-

que también queremos ganar, nos hemos inscrito para pasarlo bien», dijo el grupo atento a los pasos de esta receta que ellos han aprendido «de nuestras madres y abuelas». Mientras, los amantes del *allipebre* guardaban cola para recoger la ansiada ración. «Es uno de mis platos favoritos y vengo siempre», decía Manoli Peña, vecina de Valencia, acompañada de sus dos hijas.

Pero la última palabra la tuvo el jurado, formado por 17 expertos y

presidido por Miguel Raga, presidente, además, de la Cofradía de Pescadores de Catarroja. Entre sus miembros estaba también Teresa Campos, primera mujer de la cofradía. Los dos tienen claro el secreto de un buen *allipebre*: hacer un buen sofrito, encontrar el punto exacto de ebullición y hacer un caldo sabroso. Y para quien quiera presentarse en la próxima edición, un consejo: nada de innovar, que este es un plato tradicional.

La «sega» del arroz se convierte en una gran fiesta

► El Port de Catarroja vuelve hoy a vestirse de fiesta. Así, el «allipebre» da el relevo al arroz con la Festa de la Segá. A partir de las 9 de la mañana, el entorno de l'Albufera rinde homenaje a esta tradición técnica. A lo largo del día, los participantes podrán observar las aves que habitan en la zona, pasear por barca, disfrutar de demostraciones culinarias, conocer de cerca cómo es la «sega» manual o disfrutar de la música de Grup Rascanya.

València

SEMANA DE LA MOVILIDAD ▶ DÍA MUNDIAL SIN AUTOMÓVIL

Los alcaldes de l'Horta exigen un transporte metropolitano más eficiente

▶ El Fòrum de Mobilitat Socialista refleja la necesidad de mejorar el transporte público porque este «es más propio de siglos pasados»

G.S. VALÈNCIA

La movilidad es una cuestión que abarca mucho más allá del área urbana de grandes ciudades como València. Y va también más allá de cuestiones que suelen estar sobre la mesa como los carriles bici o la necesidad de reducir el uso del transporte privado. Movilidad, como explicaba ayer el concejal de Desarrollo Urbano, Vicent Sarrià, en el Fòrum de Mobilitat Socialista, celebrado en el Muvim, exige «una mirada integral de las políticas urbanas. Una planificación y un desarrollo territorial». Y ponía dos ejemplos como son la importancia del Parque Central, y el nuevo concepto ferroviario que conlleva, así como el cambio de un modelo urbanístico que apuesta por una ciudad compacta en detrimento de otra más extensa o dispersa que defendía la anterior administración.

Para hablar de movilidad y de los efectos del tráfico rodado en una gran ciudad como València hay que mirar hacia su entorno más cercano. Es decir, a su área metropolitana. Ayer, alcaldes de tres localidades como Paterna, Alboraya y Alaquàs ponían de manifiesto que es necesario y urgente cambiar y mejorar el transporte público que llega y sale cada día hacia València, así como el que interconecta las propias localidades de l'Horta.

«Contamos con un transporte caducado, más propio de siglos



La mesa redonda «Mobilitat, una visió metropolitana». G.S.

Vicent Sarrià pone en valor el Parque Central y el concepto de ciudad más compacta como políticas de transporte

pasados», así se expresaba la alcaldesa de Alaquàs, Elvira García, quien destacaba los cerca de 200.000 habitantes de l'Horta Sud que reclaman y necesitan mejores formas de transporte. Y aseguraba que la movilidad «es un tema de justicia y equidad, no una cuestión de comodidad».

En esta línea se expresaba también el alcalde de Paterna, Juan Antonio Sagrado, quien denunciaba que allí cuentan con el llamado «trenet» pero que «tarda lo mismo ahora que hace 130 años». Él, como García, pedía impulsar la Autoridad Metropolitana y más colaboración entre las distintas administraciones y medios de transporte público.

Por su parte, el primer edil de Alboraya, Miguel Chavarría, se refería a la necesidad de conectar mejor sus tres núcleos urbanos así como las diferentes localidades de l'Horta Nord.

El fòrum sirvió también para mostrar otros modelos de movilidad como el de París, pendiente de una gran ampliación de metro, o el de Barcelona.

EL FUTURO QUE YA ES PRESENTE

TRIBUNA

Javier Mateo

Subdirector de Emprendimiento de València Activa



Si estos días hay un tema en boca de todos en nuestra ciudad es la movilidad. En tan solo unos meses hemos visto cambiar el escenario de nuestras calles y aceras, incorporándose nuevos medios de transporte a nuestro día a día, transformando la forma en que nos relacionamos con nuestro entorno.

Afirmaba el arquitecto y urbanista brasileño Jaime Lerner en una entrevista reciente que «no hay futuro urbano si el transporte depende de los vehículos particulares». Este «visionario de la sostenibilidad», que revolucionó el mundo al crear el metro con ruedas, vaticina que los coches serán residuales y se emplearán para «viajes y ocio, no para la ciudad». Este cambio de paradigma debe ser asumido y reflexionado desde las administraciones públicas. No podemos negar los avances, las nuevas demandas de la ciudadanía... ya es ayer cuando hablábamos de las bicis, hoy el car-sharing o los patinetes eléctricos, y mañana empezaremos a debatir qué hacemos con los medios de transporte autónomos.

Si hoy nos planteamos estos debates es porque vivimos en una ciudad moderna, que comienza a ser referencia para muchas empresas tecnológicas. Las características de nuestra ciudad la hacen ideal para implementar políticas de movilidad personal sostenible, con medios de transporte ecológicos, flexibles...

Estamos en el momento de abordar el debate sobre cómo in-

corporamos las nuevas opciones de movilidad a nuestras calles y barrios, en permanente contacto con las necesidades y usos de la ciudadanía.

No podemos olvidar que en nuestra ciudad hay muchas empresas y emprendedores que trabajan en este sentido, por avanzar e incorporar cada vez más medios de movilidad sostenible, y desde las áreas institucionales que nos corresponden debemos facilitar su labor. En serán bienvenidas todas aquellas formas de movilidad respetuosas con el medio ambiente y que fortalezcan nuestra economía, empresas e imagen de ciudad innovadora. València debe ser un referente de progreso tecnológico, pero también de progreso social y de calidad de vida.

Para ello, necesitamos la colaboración de todas las partes implicadas. Queremos escuchar a todas las empresas que quieran implantarse en nuestra ciudad siguiendo este modelo de movilidad, pero sabiendo que deben respetar las regulaciones públicas. Y, del mismo modo, entendemos que desde las administraciones debemos dar respuestas rápidas y eficaces a las nuevas demandas. Demandas que no son del futuro si no que ya están aquí, en nuestras calles, siendo utilizadas por nuestras vecinas y vecinos. Gobernar es eso, escuchar a todas las voces y encontrar vías de entendimiento. Así, y no de otra forma, construiremos entre todos y todas la ciudad del futuro.

Agenda VLC



VARIOS FESTA DE LA SEGA

▶ Coincidiendo con la etapa más importante del cultivo del arroz, se celebra la Fiesta de la Siega en el puerto de Catarroja de València. Esta fiesta 100 % valenciana pretende dar a conocer las antiguas formas de recolección del arroz. Se podrá presenciar el modo de siega manual, utilizando animales y no maquinaria (como se hacía antaño). Además, están programadas un gran número de actividades para descubrir la en torno a la Albufera, degustar arroces, disfrutar de la buena música y mucho más. ▶ A partir de las 9. Reservas, ☎ 96 170 61 56 o email: cursos@arrozdevalencia.org

Conciertos y teatro, en las salas de CARTEBLERA

Domingo, 23 de septiembre de 2018

INFORMACIÓN RECOPIADA POR VICENTE PÉREZ

▶ vteper@es.es

▶ PATRAIX ▶ PROYECTO DE TELEFONÍA ▶ BILBAO

MÚSICA

CORO POPULAR DEL RAT PENAT ▶ Con motivo de la celebración del día del 9 d'Octubre, ofrecerá un concierto en el **Palau de la Música** ☎ 11.30. ▶ Entrada libre.

CANCIONES ITALIANAS DEL SETTECENTO ▶ Rosa García (voz), Carlos Magriner (viola de gamba) y Robert Cases (lira), ofrecen una selección de canciones del Barroco italiano. **Matisse Club** (Campamor, 60). ☎ 19.30. ▶ 7-10 €.

FLAMENCO EN VIVO ▶ Actuación del cuadro flamenco formado por Isabel Julve, cante y baile; Paco Berbel, baile, y Kike Naval, toque. **Café del Duende** (Turia, 62). ☎ 20.

VARIOS

AMSTEL VALENCIA MARKET ▶ Último día. Participarán una selección de la mejor cocina valenciana en formato «street food», con música ambiente y animaciones. Entre el **Puente de las Flores** y el de la **Exposición**. ☎ De 12 a 24.

OKTOBERFESTOLÉ ▶ Último día. En el parking exterior de Gran Turia se instalará una carpa en la que se podrán saborear los

platos típicos de la gastronomía alemana. **Centro Comercial Gran Turia**. ☎ Lunes a viernes, 18 a 1.30; fin de semana y festivos, 13 a 1.30.

40 ANIVERSARIO PATRAIX ▶ Con motivo del 40 aniversario de la asociación, hoy tendrá lugar un concurso de pintura rápida, a las ☎ 9. Paseo «Ruta turística por Patraix», con el historiador Javier Mozas. Salida desde la plaza Patraix, a las ☎ 11. **Asociació Veïnal Patraix** (plaza de Patraix, 13).

VISITA GUIADA AL JARDÍN ▶ Visita a cargo de Gustavo Marina Moreno, en el que relatará el diseño del jardín y su carácter. **Bombas Gens** (avd. Burjassot, 54-56). ☎ 11.15.

ASSOCIACIÓ VEÏNAL I CULTURAL TRES FORQUES ▶ Talleres participativos de alfarería y socarrats, a las ☎ 18.30. Francesc Anyó y Borja Penabaz presentan «Estel·les de mà en mà», a las ☎ 19.30. **Jardi d'Emili Lluch**.

ARTES ESCÈNICAS

RUSSAFA ESCÈNICA 2018 ▶ Del 20 de septiembre al 7 de octubre se desarrolla

este festival que lleva por lema «Ruidos». Más información, ☎ russafaescenica.com

«NO ESTEM BÉ» ▶ Con Eugeni Alemany & Maria Juan. **Teatre Micalet** (Guillem de Castro, 73). ☎ 19.

MARCOS GARCÍA ▶ Ofrece un monólogo en la **Sala Girasol** (Turia, 52). ☎ 19.30. Reservas, ☎ 650-245563. Más info en ☎ sagirasol.com

«A MÍ NO ME ESCRIBIÓ TENNESSEE WILLIAMS» ▶ Creación de Marc Rosich, Robert G. Alonso. Un espectáculo conmovedor y emotivo. Representación dentro del II Ciclo escénico LGTBI. **Carme Teatre** (Gregorio Gea, 6). ☎ 20.30.

«FRACTURA» ▶ A cargo de la compañía Teatro Círculo, con dirección de Amparo Uriarte e interpretada por Laura Renard y Miguel Ángel Cantero. **Teatro Círculo Benimaclet** (Prudenci Alcón i Mateu, 3). ☎ 20.30.

ACTIVIDADES FAMILIARES

CLUB FNAC KIDS ▶ Los niños asistentes realizarán un taller en la **FNAC San Agustín**. ☎ 12.30.

«VEO-LEO» ▶ De la cía. Teatro Arbolé (Aragón). Representación dentro del 8.º Festival de las Autonomías para peques. Creixent. Para niños a partir de 3 años y público familiar. **El Teatre** (Dr. Zameñeco, 45). ☎ 18.



«LA CIGARRA Y LA HORMIGA» ▶ Recreación de títeres de la fábula de La Fontaine. **Teatro La Estrella Sala Petrina** (Dr. Sancho Bergón, 29). ☎ 18.

«CYRANO DE BERGERAC» ▶ La Compañía Tramant Teatre con su versión fresca quiere acercar a la familia esta magnífica obra de Edmond Rostand. **Teatro La Estrella Sala Cabanyal** (Carrer dels Angels, 33). ☎ 12.

de fiesta en fiesta

CONMEMORACIÓN DE LA FUNDACIÓN DEL MONASTERIO. LA FERIA Y FIESTA DE SAN MIGUEL ES LA FIESTA MAYOR DE LLÍRIA. SE REMONTA A 1326, CUANDO EL REY JAIME II FUNDÓ EL MONASTERIO. SE CELEBRA DURANTE LA SEGUNDA QUINCENA DE SEPTIEMBRE Y FINALIZA EL DÍA 30, EL DÍA SIGUIENTE DEL DÍA DE SAN MIGUEL. LAS BANDAS, SIEMPRE, SON PROTAGONISTAS.

Sant Miquel de Lliria UNA FIESTA A BANDAS



«Baixà» de la imagen de Sant Miquel desde su monasterio.

A MI AIRE VALENCIA

■ Con la llegada de septiembre, Lliria vive con intensidad la Fira i Festes de Sant Miquel 2018, unas celebraciones que potencian la música y la cultura, sin perder de vista la tradición, con una programación muy variada, pensada para todos los públicos. «Las fiestas de Sant Miquel tienen siempre una participación activa de los vecinos y vecinas y de todas nuestras entidades locales», ha declarado el alcalde de Lliria, Manolo Civera. «Hemos preparado un gran número de actividades lúdicas para que nuestras calles se llenen de gente y, entre todos, proyectemos la marca de Lliria con todo su potencial cultural».

Arte, música, teatro y tradición son las bases de las fiestas que se prolongan hasta el sábado 13 de octubre, cuando se conmemora el medio año fallero. Como cada año, la música tendrá un papel fundamental dentro de las fiestas, con el Concierto de las Bandas, que es de nuevo uno de los actos centrales de la programación. La Banda Primitiva y la Unió Musical de Lliria serán las protagonistas del concierto, que se celebrará el 22 de septiembre y que hará un homenaje al compositor italiano Franco Cesarini por su extensa y reconocida trayectoria musical.

«Las fiestas de San Miguel son el escaparate perfecto para que todas las entidades musicales de nuestro municipio reivindiquen el título de Lliria

como ciudad de la música» ha declarado el regidor de Fiestas, Pedro Vicente. «La Unió y el Clarín son las protagonistas del Concierto de las Bandas, pero la programación musical es mucho más extensa».

En este sentido, las fiestas incluyen también los conciertos de la Agrupación Musical Edetana Vicente Giménez, la Orquesta de Plectro El Micalet y la Banda Musical UDP Lliria-Camp de Túria-Serranos.

De manera especial, hay que destacar el concierto extraordinario que reunirá a la Banda Primitiva de Lliria, con los artistas Pep Gimeno Botifarra, Carmen París y Krishna, con una fusión de estilos musicales única. Será el viernes 28 de septiembre, a las 23.00 horas.

Las fiestas patronales reservan un espacio para las exposiciones, muestras y presentaciones de libros, reivindicando un año más la apuesta de las fiestas por dar un impulso a la actividad cultural dentro de la programación. En este aspecto, hay que hacer especial mención a la exposición «Les casetes noves: 65 anys», a cargo del Archivo Municipal, que quiere recordar los orígenes del barrio del Pla de l'Arc y hacer un homenaje a sus primeros vecinos y vecinas. En cuanto al apartado teatral, los artistas locales volverán a sorprender a todos con la II Muestra de Teatro Amateur Local. Y, como cada año, el teatro y la solidaridad se unirán, a beneficio de la Asociación Española Contra el Cáncer y ACNUR. El domingo 23 actuará el mago Yunke.

CAPITAL DE LA MÚSICA Homenaje a Franco Cesarini

► Franco Cesarini se especializó en flauta, teoría, composición y dirección en el Conservatorio de Basilea con Peter Lukas Graf. Actualmente imparte clases en la Universidad de Ciencias Aplicadas y Artes de Lugano. Desde 1998 es director principal de la orquesta sinfónica de viento/Cívica Filarmónica di Lugano y desde 2011 de la Wind Orchestra of Southern Switzerland. También es compositor.

AGENDA

CREVILLENT

Mercado Medieval
(Del 21 al 23 de septiembre)

La Fragua de Vulcano organiza este mercado en el centro histórico de la localidad (Plaza del Ayuntamiento, Plaza Constitución, Calle Mayor, Calle Blasco Ibáñez). El Mercado contará con un amplio programa de actividades, animación, música, atracciones infantiles, personajes, exposiciones, animales...

MASSAMAGRELL

Festes Majors
(Hasta el 30 de septiembre)

Entre la última semana de septiembre y la primera de octubre se celebran las fiestas mayores de Massamagrell, que comienzan con el pregón y cuenta con bailes al carrer todos los sábados, gran baile de disfraces, noche de paellas y procesiones en conmemoración de los santos patronales, Virgen del Rosario y San Joan Evangelista. Se cierran las fiestas con una cena de torra al carrer y música.

QUART DE LES VALLS

Fiestas de San Ramón
(Hasta el 23 de septiembre)

Hoy viernes, entrada y prueba de vacas, a las 13.30 horas, y una exhibición de ganado sobre las 19 horas donde será embolado un novillo. De madrugada será el momento de la actuación de la orquesta La Tribu. Mañana sábado tendrá lugar la última prueba de vaquillas además de una partida de pilota valenciana y de nuevo *bou embolat*. Los festejos culminarán el domingo con una jornada infantil, misa en honor al patrón Sant Miquel Arcàngel, así como la procesión con la imagen del santo y, a medianoche, el disparo de la señal fin de fiestas.

RÀFOL DE SALEM

Fiestas Patronales
(Hasta el 23 de septiembre)

Fiestas patronales dedicadas al Milagro del Divino Salvador, S. Tomás y la Virgen. Acaban con el día de las paellas, en el que además de degustarlas, se ameniza con baile y la original «carrera dels cresols».

ADZANETA D'ALBAIDA

Fiestas Patronales
(Tercer fin de semana de septiembre)

Las fiestas Patronales de esta localidad de la Vall d'Albaida están dedicadas al Cristo de la Fe, la Virgen del Rosario y San Roque.

GÁTAVA

La Merced
(Del 23 al 25 de septiembre)

Las fiestas patronales se celebran los días 23, 24 y 25 de septiembre y suponen una armónica combinación de actos religiosos y festivos. Entre los primeros destacan la Procesión en honor a la Virgen de la Merced, Patrona de Gátova, que cuenta con una gran afluencia de devotos. Entre los segundos, las verbenas y espectáculos al aire libre, las *masclataes*, las Jotas tradicionales, el castillo de fuegos artificiales, etc.

PUERTO DE CATARROJA

Fiesta de la Siega
(23 de septiembre)

La D.O. Arroz de Valencia vuelve a organizar la llamada Fiesta de la Siega, cuya fiesta celebra este año su séptima edición. Una fiesta 100% valenciana para dar a conocer las antiguas formas de recolección de arroz y donde un grupo de agricultores recreará los métodos tradicionales propios de la Albufera: la siega manual, utilizando animales y no maquinaria, como se hacía antaño. También habrá degustaciones de arroz.

BENICÀSSIM

Santo Tomás de Villanueva
(Hasta el 23 de septiembre)

En las fiestas de Santo Tomás de Villanueva, el pueblo de Benicàssim recibe el otoño y despide en cierta manera su temporada de verano. Desde los niños hasta los más mayores pueden disfrutar de actos diversos como celebraciones religiosas en honor a Santo Tomás de Villanueva, patrón de Benicàssim y que dio el nombre a la Iglesia del pueblo en su constitución, así como pasacalles, Plantá de gigantes y cabezudos, orquestas y disco móvil, encierros, talleres y exposiciones, etc; sin olvidarnos de los actos gastronómicos, como paellas, tortilla monumental o tapeo en diferentes bares y puntos del pueblo. La semana festera se despedirá con el maravilloso Correfocs acompañado por todos los benicenses desde el pueblo hasta la Torre San Vicente y con un espectacular castillo de fuegos reflejado en el mar como un broche perfecto para terminar estas fiestas.

RÀFOL DE SALEM

Fiestas Patronales
(Hasta el 23 de septiembre)

Fiestas patronales dedicadas al Milagro del Divino Salvador, S. Tomás y la Virgen. Acaban con el día de las paellas, en el que además de degustarlas, se ameniza con baile y la original «carrera dels cresols».

Fin de semana festivo en Catarroja

La localidad celebra el concurso de all i pebre y la tradicional fiesta de la Siega del Arroz

GPS

VALENCIA. Miles de personas se darán cita este fin de semana en el puerto de Catarroja para disfrutar de la cocina más tradicional alrededor de l'Albufera. Inmersa en sus Fiestas Mayores, la localidad de l'Horta celebrará dos de los acontecimientos más esperados por el vecindario y visitantes: el Concurso de All i pebre y la Fiesta de la Siega del Arroz. Ya en su 48 edición, el Concurso de All i pebre es una cita obligada para los amantes de la gastronomía.

Mañana, sábado 22, alrededor de 150 personas cocinarán el plato más típico de la zona, elaborado con anguilas y patatas. Aun así, la fiesta culinaria no acaba aquí: el domingo 23 el puerto de la localidad acogerá la celebración de la Siega del Arroz, mucho más joven que el certamen de All i pebre, pero igualmente consolidada.

De hecho, se prevé que por el puerto de Catarroja pasen cerca de 10.000 personas a lo largo de estas Fiestas Mayores. Además del atractivo de la cocina albuferenca, la zona también acogió el pasado fin de semana la Exhibición de Vels i Vents, una actividad que, junto con la Pesca Tradicional, ha sido declarada Bien de Interés Cultural. Recuperar la esencia de la Albufera era uno de los objetivos de estas fiestas, por eso, además de los actos del puerto, el pasado viernes también se organizó un taller de elaboración de 'mornells' y se inauguró la exposición Vels i Vents del artista Cesc Biosca, que podrá visitarse hasta el 9 de octubre.

GRAN OFERTA

El regidor de Fiestas de Catarroja, Alejandro García, ha explicado que con la programación de este año se ha querido que «todas y todos tengan cabida en las fiestas de Catarroja». García ha destacado «la gran oferta de actividades dirigida a la niñez y juventud». Asimismo, para el regidor es especialmente importante la consolidación del Consejo de Fiestas, «una iniciativa que pusimos en marcha hace dos años y que ha permitido que la ciudadanía pueda decidir qué actos quiere». García también ha remarcado el intenso trabajo «durante todo el año», para dejar a punto la zona, la cual ya está recibiendo miles de visitantes a la exhibición de Vela Latina, el Concurso de All i pebre y la Fiesta de la Siega del Arroz.



Alejandro García. 11 LP

El mismo día 14 también se celebró la cena de hermandad del Día del Vecindario, en la que participaron más de 1.000 personas.

Moros y Cristianos

Por otro lado, mañana, sábado por la noche Catarroja también disfrutará de la Entrada de Bandas de Música y, a continuación, la Entrada de Moros y Cristianos. Asimismo, la música también será protagonista el domingo a las 18.30, con el concierto de la Sociedad Musical la Artesana en la plaza del Mercado y al tradicional Canto de la Alcachofa, que se celebrará a las 21 horas en la plaza de la Llotgeta.

Por delante todavía queda la semana grande de las Fiestas Mayores, llena de actividades para todos los públicos. Para niñas, niños y jóvenes la Holi Run del lunes 24, el parque de Actividades el martes 25, la II Jornada de Orientación, el miércoles 26, el escape o 'hall tesoro' de Calicó Jack, el jueves 27; la Cabalgata de Santo Miquel, el viernes 28 el musical 'Peter Pan contra el Youtuber' del sábado 29.

Los más mayores, por su parte, podrán disfrutar de las actividades propuestas por el Consejo de Fiestas, órgano participativo conformado por todas aquellas personas interesadas a hacer su aportación respecto a la programación de fiestas: el musical 'La fuerza del destino', en homenaje a Mecano, el miércoles 26, y los tributos a Héroes del Silencio y El Último de la fila, el viernes 28. El jueves 27 también se celebrará un espectáculo de variedades y el sábado 29



Preparación de all i pebre.

el Polígono Industrial acogerá la macrodiscomóvil Q'Lio Crazy Party, que contará con dj's, performances especiales y láser show.

Lenguaje pictográfico

Finalmente, las fiestas se despedirán hasta el año que viene con el concurso de playbacks falleros el 5 y 6 de octubre.

Con el objetivo de que todas las personas puedan dis-

frutar de las Fiestas Mayores, en una iniciativa pionera, el Ayuntamiento de Catarroja ha adaptado la programación de actos al lenguaje pictográfico, de forma que las personas con diversidad intelectual y dificultades de comprensión, las personas mayores y las que no conocen el idioma puedan entender la fiesta y participar.

Por otro lado, por primera vez, las Fiestas Mayores cuen-

tan con Puntos Violeta, que velarán por unas fiestas igualitarias y sin agresiones sexistas. Esto se complementa con la presencia de la Policía Violeta, una patrulla de agentes de la Policía Local especializada en violencias machistas. Así mismo, el Ayuntamiento ha puesto en marcha una campaña de sensibilización y facilitará varios materiales de promoción de la igualdad y en rechazo a la violencia de género.

L'Ajuntament de Catarroja us desitja BONES FESTES 2018

Del 7 de setembre al 6 d'octubre



40 AÑOS
PRENSA
IBÉRICA

Levante

www.levante-emv.com

FUNDADO EN 1872 | DIRECCIÓN TRAGINERS, 7, 46014, VALÈNCIA | 963 99 22 00 | levante.rdc@leple.es | DIRECTORA LYDIA DEL CANTO | NÚMERO 26.349 | SÁBADO, 22 DE SEPTIEMBRE DE 2018

EL MERCANTIL VALENCIANO

RECIBIR
Este día por quita
papel reciclado
al 80,5 %

1.50 euros

EL RIESGO DE INCENDIO PARA HOY ES MODERADO EN TODA LA COMUNITAT VALENCIANA

#STOPALFOC

GENERALITAT VALENCIANA

Un tercio de las víctimas en las fosas quedarán sin identificar

► El Consell ultima la creación del banco de ADN de la Guerra Civil ► Asume que más de 3.000 fusilados no podrán ser registrados por su deterioro o porque nadie reclame **6 y 7**

Asistentes al encuentro cultural celebrado ayer en la plaza de la Virgen.

FERNANDO BUSTAMANTE



La Basílica cierra sus puertas para evitar el ruido de un encuentro islámico

► El acto se inició dos horas antes de lo autorizado, impidiendo que la misa de 10 se celebrara con normalidad
► El rector asegura no estar en contra, pero critica que «parecía que teníamos los altavoces dentro» **19**

El curso que se exige para ser director escolar deja sin plaza a 600 aspirantes

► LA PRIMERA CONVOCATORIA LANZA 330 VACANTES PARA 1.500 CENTROS PÚBLICOS **13**

El fiscal del Supremo da un respiro a Casado al pedir que se archive su caso

► LA JUEZA DEL CASO MÁSTER ABRE INVESTIGACIÓN CONTRA CARMEN MONTÓN **7 y 28**

BARÓMETRO

La polémica de la tesis no pasa factura a Sánchez entre los votantes de izquierda

SEGUNDA ENTREGA DEL SONDEO DE PRENSA IBÉRICA Y 'EL INDEPENDIENTE' **27**

HOY
CANTINFLAS
4.ª ENTREGA
2,95 € + CUPÓN



Revisión Auditiva Gratuita

2º audífono alta gama

sólo 99€

PRUEBALOS GRATIS

Audiotechna
Pide cita
900 505 652
VALENCIA - CASTELLÓN - GANDÍA - MADRID - ALICANTE

MALÚ OXÍGENO TOUR

10 NOV VALENCIA
PLAZA DE TOROS

ENTRADAS YA A LA VENTA
MALÚS COM - LUVENATION ES
TICKETMASTER ES + RED TICKETMASTER
TAGUILL & MEDIA SET ES

dial

Festa de la Segà

Diumenge
23 de setembre
Port de Catarroja

www.arrozdevalencia.org

40 AÑOS
PRENSA
IBÉRICA

www.levante-emv.com

Levante

EDICIÓN
LA RIBERA

FUNDADO EN 1872 | DIRECCIÓN TRAGINERS, 7. 46014. VALÈNCIA | ☎ 963 99 22 00 | ✉ levante.rdc@epi.es | DIRECTORA LYDIA DEL CANTO | NÚMERO 26.349

SÁBADO, 22 DE SEPTIEMBRE DE 2018

EL MERCANTIL VALENCIANO

RECICLABLE
Este diario utiliza
papel reciclado
al 90,3 %



1,50 euros

EL RIESGO DE INCENDIO PARA HOY ES **MODERADO** EN TODA LA COMUNITAT VALENCIANA

#STOPALFOC

Un tercio de las víctimas en las fosas quedarán sin identificar

► El Consell ultima la creación del banco de ADN de la Guerra Civil ► Asume que más de 3.000 fusilados no podrán ser registrados por su deterioro o porque nadie reclame **6 y 7**



Exterior de la antigua
factoría de Avides,
ubicada en la subida a
El Respirall, ayer.

VICENT M. PASTOR

Alzira destruirá la antigua factoría de Avides

El ayuntamiento incoa un expediente de declaración de ruina y fuerza la demolición del complejo **6 y 19**

Compromís, aliviado tras dimitir el edil de Cullera acusado de disturbios

► MARC JOAN YA FUE DESTITUIDO EL PASADO AÑO TRAS SER PILLADO EBRIO AL VOLANTE **9**

Alberic pone fin con una báscula pública a las compras de cosecha a ojo

► SERÁ EL PRIMER DISPOSITIVO MUNICIPAL DE LA COMARCA PARA PESAR CAMIONES **23**

BARÓMETRO

La polémica de la tesis no pasa factura a Sánchez entre los votantes de izquierda

SEGUNDA ENTREGA DEL SONDEO DE PRENSA IBÉRICA Y 'EL INDEPENDIENTE' **27**

HOY
CANTINFLAS
4.ª ENTREGA
2,95 € + CUPÓN



Revisión Auditiva Gratuita

2º audífono alta gama

sólo 99€

PRUEBALOS GRATIS

Audiotecnica Pide cita
900 505 652

VALÈNCIA - CASTELLÓN - GANDÍA - MADRID - ALICANTE

MALÚ OXIGENO TOUR

10 NOV VALENCIA

PLAZA DE TOROS

ENTRADAS YA A LA VENTA

MALUWEB.COM | LIVNATION.ES
TICKETMASTER.ES + RED TICKETMASTER
TAQUILLA.MEDIANET.ES

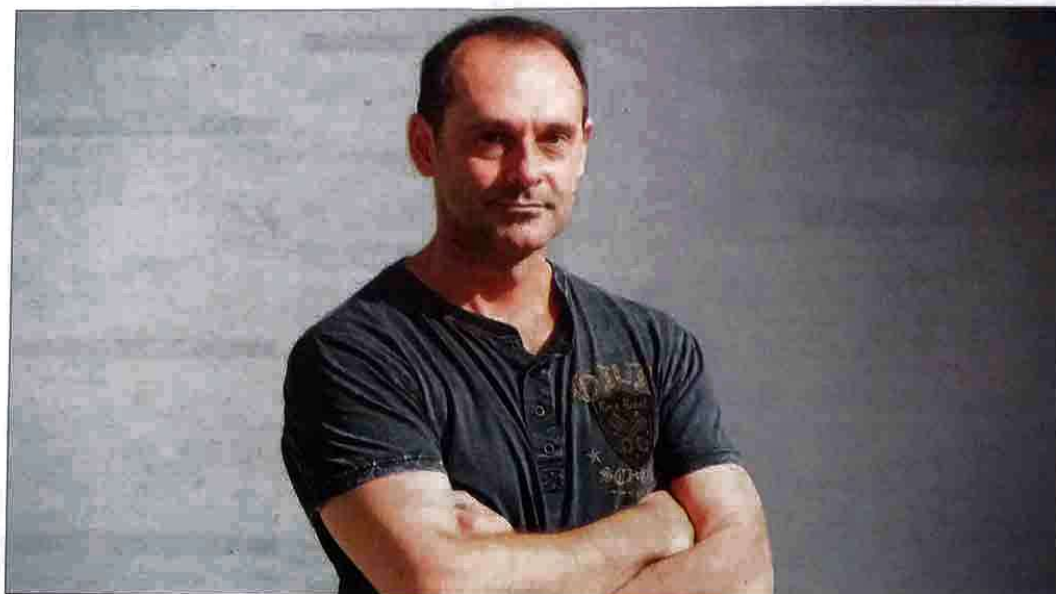
dial

Festa de la Segà

Diumenge 23 de setembre

Port de Catarroja

www.arrozdevalencia.org



Contracorriente

Sebastián Roa

ESCRITOR

TEXTO DE VORO CONTRERAS • FOTO DE FERNANDO BUSTAMANTE

Aragonés de nacimiento, valenciano de adopción, policía nacional y escritor, Sebastián Roa acaba de publicar «Enemigos de Esparta», una novela de aventuras clásica que también reflexiona sobre el amor y la democracia.

«Ser policía me ha permitido acceder a la naturaleza humana»

► «València tiene poca novela histórica pese a tener una historia épica»

para escribir novela histórica?

① Para lograr la suspensión de la realidad tengo que conseguir que el lenguaje sea creíble. En este caso, mis personajes no pueden hablar en griego antiguo pero sí pueden usar

términos arcaicos que ayuden al lector a trasladarse al pasado. Eso sí, hay que usarlos en su justa medida.

② ¿No tiene mala conciencia cuando usa términos o expresiones que seguramente

no se conocían en la antigüedad o la edad media?

③ No, porque escribo para el lector del siglo XXI y hay como un pacto entre nosotros. Por eso hay que salpimentar el texto de lenguaje moderno con algunos giros arcaicos.

④ Viene de hacer una trilogía ambientada en el mundo medieval, y ahora una novela ambientada en Esparta. ¿Por qué resulta tan atractivo el pasado?

⑤ Porque explica lo que somos ahora. En esta novela, por ejemplo, sale Platón con sus teorías del amor que son tan actuales, o la homosexualidad que aparece cuando escribo de los batallones sagrados de guerreros.

⑥ ¿Vemos la homosexualidad en Grecia como una cosa anecdótica?

⑦ Creo que no lo vemos. Lo del batallón sagrado, que en su época llamó muchísimo la atención, después fue enterrado durante siglos. Se consideraba una perversión, y por lo mismo se ocultó la homosexualidad de Alejandro Magno o del emperador Adriano. En el caso de los guerreros, la homosexualidad, el vínculo que tenían entre ellos, era la base de su poder.

⑧ Su novela da una visión menos heroica de Esparta de la que daba, por ejemplo, la película «300». ¿Por qué?

⑨ No pretendo desmitificar la imagen heroica de Esparta, pero es verdad que era potencia militarista que se dedicaba a sojuzgar a las demás ciudades. Salvando las distancias, podríamos decir que Esparta era un poquito nazi. Probablemente los persas de Jerjes habrían traído más tolerancia.

⑩ Usted tiene libros que reflejan la València medieval. ¿Le faltan a los valencianos más novelas históricas?

⑪ Creo que últimamente se están escribiendo cositas. Hay novelas sobre la época romana, sobre la Guerra de Sucesión, algunas cosas de la época medieval, incluso de antes de Jaume I. Siempre va a haber poco, y hay muchos temas. Pero bueno, poco a poco.

⑫ Cataluña tiene más novela histórica que la Comunitat Valenciana. ¿Es síntoma de conflicto con el pasado?

⑬ Sí, y si te fijas Cataluña tiene una historia menos épica de València. Ellos cerraron pronto su tierra de conquista, y la de Valencia continuó más siglos. Puede ser que ellos manejen más su historia medieval para cimentarlo que estamos viviendo ahora... Pero prefiero que se haga poco a poco y bien que de repente haya mucha historiografía para arrimar el ascua a alguna opción política.

⑭ ¿Dejaría su trabajo de policía para ser escritor a tiempo completo? ¿Cómo lo compagina?

⑮ Estaría genial. Y lo compagino durmiendo poco y escribiendo cuando puedo.

⑯ ¿Le ha inspirado su trabajo para escribir alguna de sus novelas?

⑰ Hechos concretos no, pero sí para acceder a la naturaleza humana. Ves dónde están sus límites o su falta de límites.

⑱ ¿«Enemigos de Esparta» es una novela histórica o una novela de aventuras?

⑲ Realmente es una novela de aventuras en un contexto histórico. Más que nada porque el contexto histórico es circunstancial, lo que cuenta es la acción central.

⑳ ¿Entonces esta historia podría haberse desarrollado en otra época?

㉑ Algunas cosas tal vez no, pero la mayor parte sí. Puedes encadenar esta historia a cualquier época. Pero allí se dieron unas circunstancias un tanto particulares.

㉒ ¿Cuáles son sus referentes a la hora de escribir una novela de aventuras? ¿Recurre a los clásicos?

㉓ Prefiero algo más moderno, porque *Ivanhoe* de Walter Scott y todo esto le puede resultar al lector de ahora algo más cargantes. Quizá son demasiado descriptivos. Pero bueno, gente que vivió hace unos pocos años como Sender tienen cosas muy buenas.

㉔ Si una novela histórica fuera un combinado alcohólico, ¿cuántas partes tendría que tener de imaginación y cuántas de investigación?

㉕ Si la parte de alcohol fuera la ficción, cogieramos una curda muy gorda. Yo me documento como si fuera a escribir un ensayo, pero luego todo lo que escribo es ficción. Lo que realmente importa es la ficción. Yo no soy historiador, hago ficción y si hace falta mentir, miento. Luego intento poner un apéndice para explicar las licencias que me he tomado, si me he permitido incluir un personaje que no existió. Lo que me interesa a mí es contar la verdad literaria.

㉖ ¿Cómo influye el uso del lenguaje en esa suspensión de la realidad imprescindible



Festa de la sega

Diumenge
23 de setembre
Port de Catarroja



PROGRAMA

- 09.00h. Itinerari didàctic per a l'observació d'aus (eixida amb barca des de el Port).
- 10.00h. Passejos amb barca des de el Port.
- 11.00h. Show Cooking amb Luis Zorrilla (Rest. Marenostrum, de El Perellonet).
- 11.30h. Concurs de Cants de Batre.
- 11.30h. Show Cooking amb M^{re} José Martínez (Rest. Llenzo, de València).
- 12.00h. Demostració de la sega manual d'arròs.
- 12.30h. Show Cooking amb Juan Carlos Galbis.
- 12.30h. Túnel de l'Arròs: plats a preus populars.
- 12.30h. Nomenament del Segador D'Honor: el periodista i comunicador, Sr. Ximo Rovira.
- 13.00h. Concurs de Perxa.
- 13.30h. Concert de Música: Grup Rascanya.

Activitats amb reserva prèvia. Apunta't en www.arrozdevalencia.org

Col·labora:





Habrán actividades para todos los públicos, pero especialmente para los más pequeños como en la anterior edición. :: LP

Festival solidario Días de Parque

Los Jardines de Viveros acogerán mañana y el domingo diversas actividades cuyos beneficios irán destinados a la asociación Payasospital

GPS

VALENCIA. Los Jardines de Viveros se convertirán, mañana, sábado, y el domingo, en el escenario perfecto para celebrar la segunda edición del festival solidario Días de Parque. Un fin de semana repleto de variadas actividades abierto a todos los públicos en el que parte de los beneficios del evento irán destinados a la Asociación Payasospital, ONG valenciana dedicada a hacer sonreír a los niños/as y familias hospitalizados en la Comunidad Valenciana.

TheBasement, en colabo-

ración con la empresa de animación infantil y educativa Komba, pondrán en marcha el broche de oro para celebrar el final del verano.

El evento pretende dinamizar el regreso a la rutina de una manera divertida y diurna organizando un fin de semana muy especial, en el que se han programado talleres culturales de la mano de reconocidas entidades valencianas como Club de Profesores y Escuela de Ciencia y también talleres gastronómicos organizados por Tescoma, Wowble y Món Orxata. Por supuesto, no puede faltar la

música en directo de bandas nacionales y locales de la mano del Deleste Festival y dj's internacionales para amenizar toda la jornada.

'Talent show'

Uno de los puntos más atractivos para este cruce de edades serán las tres islas diseñadas por Komba, en las que la gran novedad es la Baby Island, espacio dedicado exclusivamente a los infantes de 0 a 4 años y sus familias. En ella se habilita un espacio de juego libre para los infantes y, paralelamente, se impartirán charlas acerca del desarrollo

y crecimiento de los más pequeños. Días de Parque contará la mañana del domingo 23 de septiembre con la primera edición de 'Talent in the Park', 'talent show' que busca reconocer el gran talento de la capital valenciana. Grandes talentos locales que han destacado a nivel nacional, como Elena Farga (finalista de Factor X) y el grupo de gimnasia rítmica de Quart de Poblet (finalistas de Got Talent España), han querido mostrar su apoyo a Payasospital con actuaciones en el escenario principal de Días de Parque. En un evento de es-

tas características no puede faltar la oferta gastronómica, es por eso que de la mano de Dacs se ha diseñado la plaza del Arroz, en la que se ofrecerá al asistente una degustación de paellas. El espacio irá acompañado de las bebidas de vermut Bandarra y la selección gourmet del Colmado de la Lola. El toque divertido lo dará la presencia de Fiesta Mehari, que junto a viejas salas conocidas como Le Club, Distrito, Mosquito o Murray, sacarán a pasear los vinilos con los mejores temas de épocas pasadas.

En Días de Parque no fal-

tará un marcado carácter solidario y medioambiental, repitiendo la colaboración con la Asociación Payasospital, conservando la intención de recaudar fondos para tan noble causa, como ya ocurriese en 2016.

Conforme la jornada se vaya alargando, la música irá evolucionando hasta que a última hora de la tarde se inicie la fiesta de theBasement para los espíritus más activos. Se plantea una amplia oferta musical que irá desde los grupos y bandas que actuarán en el Escenario Deleste Zummo Living Culture, los dj's locales a bordo de la caravana LaDesmontable y las apariciones estelares de los veteranos colectivos que nos llevarán a los tiempos de Distrito a través de su Fiesta Mehari, hasta llegar a la guinda del pastel de mañana que la pondrá el artista internacional coreano Hunee. Para los que tengan ganas de más baile el mismo sábado, la fiesta seguirá en el recién estrenado Palau Alameda, con una sesión que se alargará hasta el amanecer, con la visita de la dj alemana Tama Sumo.



Festa de la sega

Diumenge
23 de setembre
Port de Catarroja



PROGRAMA

- 09.00h. Itinerari didàctic per a l'observació d'aus (eixida amb barca des de el Port).
- 10.00h. Passejos amb barca des de el Port.
- 11.00h. Show Cooking amb Luis Zorrilla (Rest. Marenostrum, de El Perellonet).
- 11.30h. Concurs de Cants de Batre.
- 11.30h. Show Cooking amb M^{re} José Martínez (Rest. Llenzo, de València).
- 12.00h. Demostració de la sega manual d'arros.
- 12.30h. Show Cooking amb Juan Carlos Galbis.
- 12.30h. Túnel de l'Arros: plats a preus populars.
- 12.30h. Nomenament del Segador D'Honor: el periodista i comunicador, Sr. Ximo Rovira.
- 13.00h. Concurs de Perxa.
- 13.30h. Concert de Música: Grup Rascanya.

Activitats amb reserva prèvia. Apunta't en www.arrozdevalencia.org

Col·laborem

Castelló de la Plana

CAINERCA

Apuntament de Catarroja

SGR

ARROZ

ARROZ

ARROZ

ARROZ

ARROZ

ARROZ

ARROZ



24 VALENCIA. La gestión de Brujas abre la enésima crisis interna en el Ayuntamiento



25 ECONOMÍA. Vivienda tiene 20 millones 'pillados' en los juzgados por demandas de promotoras

Las prácticas de la privada en centros públicos, en manos del TC

El Constitucional admite a trámite un recurso del PP contra la ley de Montón

NOA DE LA TORRE VALENCIA

Si el Partido Popular mimó durante años a la educación privada, la llegada del Consell del Botànic supuso un cambio de escenario. Y, en dicho escenario, uno de los frentes abiertos por el Gobierno valenciano tenía que ver con la utilización de los hospitales públicos por parte de las universidades privadas. Con Carmen Montón al frente, la Conselleria de Sanidad impulsó el veto a las prácticas del alumnado de las facultades privadas de Ciencias de la Salud (donde se incluye Medicina, una de las carreras de más éxito en el sistema privado) en

que presentaron más de 50 senadores del grupo parlamentario popular en el Senado contra la modificación de la Ley de Salud de la Comunidad Valenciana, al considerar que se «excluye» de las prácticas en hospitales públicos a alumnos de Medicina de centros privados.

Según informó el TC en un comunicado, el recurso de los populares se centraba en el artículo único en su apartado 65 de la Ley 8/2018, de modificación de la Ley 10/2014, de 29 de diciembre, de Salud de la Comunidad Valenciana. La modificación de la ley contempla que «la Generalitat Valenciana, a través de la Conselleria competente en materia de Sanidad, colaborará con las universidades de titularidad pública y los centros de formación profesional estableciendo acuerdos entre las universidades y los centros de estudios de las instituciones sanitarias para garantizar la docencia práctica y clínica de las titulaciones que así lo requieran y priorizará las impartidas en centros de titularidad pública y con sometimiento a la normativa de aplicación y regulación específica en materia de incompatibilidades».

Así que el Constitucional acuerda dar traslado de la demanda y documentación presentada al Con-

Sanidad vetó a los alumnos de campus privados para hacer prácticas en hospitales

centros hospitalarios públicos. Ahora, el Tribunal Constitucional (TC) será el que decida sobre la legalidad o no de una medida que enfrentó directamente al Consell con la Universidad CEU Cardenal Herrera y la Universidad Católica de Valencia.

Y ello porque el Tribunal Constitucional ha admitido a trámite el recurso de inconstitucionalidad



La ex consellera de Sanidad, Carmen Montón, junto a la actual responsable del departamento, Ana Barceló. BIEL ALIÑO

RÉGIMEN TRANSITORIO DE RETRIBUCIONES

El pleno del Consell aprobó ayer el decreto que establece el régimen transitorio de retribuciones adicionales del profesorado universitario, que amplía el plazo para que las universidades puedan seguir aplicando el anterior sistema de retribuciones y culminen el proceso de adaptación al nuevo sistema. De este modo, las universidades con retribuciones adicionales a las previstas en la Ley orgánica de reforma universitaria podrán mantenerlas hasta el 31 de diciembre de 2018.

greso, al Senado, al Gobierno, así como a las Cortes y a la Generalitat Valenciana, para que en un plazo de 15 días se personen en el proceso y puedan presentar las alegaciones que estimen convenientes.

Según subrayó el TC, los recurrentes consideran que la Ley de salud valenciana ha podido vulnerar los artículos 149.1.1 y 149.1.16 de la Constitución en la medida en que la modificación legal «contraviene el artículo 104 de la Ley General de Sanidad y el artículo 14 de la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias, así como la disposición adicional séptima de la Ley Orgánica de Universidades». Se entiende así que la normativa autonómica «puede suponer una exclusión de las universidades privadas del régimen de cooperación educativa en materia sanitaria de la Generalitat Valenciana».

En el recurso de inconstitucionalidad también se alega que la Administración valenciana «ha infringido los derechos fundamentales a la igualdad, a la libertad de creación de centros docentes y el deber de ayuda a estos».

Precisamente ayer, la presidenta del PPCV, Isabel Bonig, se comprometió a defender la libertad en la universidad ante el «sesgo ideológico» que, en su opinión, está caracterizando la política educativa del Consell. Ante representantes de diferentes asociaciones universitarias de la Comunidad Valenciana, Bonig criticó que a los estudiantes de universidades privadas el Gobierno valenciano les haya quitado becas o les impida optar a las prácticas en hospitales públicos, «a pesar de que sus padres pagan también la sanidad pública y por tanto tienen también derecho a utilizarla».



Festa de la sega

Diumenge
23 de setembre
Port de Catarroja



PROGRAMA

- 09.00h. Itinerari didàctic per a l'observació d'aus (eixida amb barca des de el Port).
- 10.00h. Passejos amb barca des de el Port.
- 11.00h. Show Cooking amb Luis Zorrilla (Rest. Marenostrum, de El Perellonet).
- 11.30h. Concurs de Cants de Batre.
- 11.30h. Show Cooking amb M^a José Martínez (Rest. Lienzo, de València).
- 12.00h. Demostració de la sega manual d'arròs.
- 12.30h. Show Cooking amb Juan Carlos Galbis.
- 12.30h. Tùnel de l'Arròs: plats a preus populars.
- 12.30h. Nomenament del Segador d'Honor: el periodista i comunicador, Sr. Ximo Rovira.
- 13.00h. Concurs de Perxa.
- 13.30h. Concert de Música: Grup Rascanya.

Activitats amb reserva prèvia. Apunta't en www.arrozdevalencia.org

Cajalabor:



Chefs valencianos ofrecerán 'show cookings' en la VII Fiesta de la Siega

La D.O. Arroz de Valencia celebrará el próximo domingo 23 de septiembre la séptima edición del certamen

18-09-2018 16:22

★★★★★ 0 votos

Compartir en Facebook Compartir en Twitter + in



D.O. Arroz de Valencia

Ed/Ed | València

La D.O. Arroz de Valencia celebrará el próximo domingo, 23 de septiembre, la **Fiesta de la Siega**, que este año celebra su séptima edición "convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arrocer". La cita mantendrá sus actividades tradicionales pero incorpora como "gran novedad" unos show cookings a cargo de prestigiosos chefs.

La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de **Catarroja**, volverá a prestar especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de La Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos relacionados con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano, informan los impulsores de la celebración a través de un comunicado.

De este modo, la jornada arrancará a las 09.00 con un recorrido de reconocimiento de aves y diferentes paseos en barca y proseguirá con varios **show cookings** a cargo de Luís Zorrilla, del restaurante Marenostrum de El Perellonet; M^a José Martínez (Lienzo de València) y Juan Carlos Galbis, "el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en Valencia", recuerdan.

Paralelamente, a partir de las 11.30, tendrá lugar otra de las actividades características de esta jornada: el tradicional concurso de Cants de Batre.

El "esperado" momento llegará al mediodía, con la demostración a cargo de un grupo de agricultores de la siega manual del arroz. Al mismo tiempo, los participantes podrán degustar auténticos arroces con D.O. Valencia por un precio muy popular, 3,50 euros, y disfrutar de un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera).

Finalmente, tras el nombramiento del periodista y comunicador Ximo Rovira como Segador d'Honor 2018, una actuación del grupo de folk Rascanya pondrá el broche de oro a la jornada festiva.

Celebración

La "Festa de la Sega" reivindica el arroz autóctono y exige más rentabilidad

Los agricultores lamentan que el precio de su producto es hoy menor incluso que hace 40 años

Gerard S. Ferrando València | 23.09.2018 | 21:34

Las más de 3.000 personas que asistieron ayer a la séptima «Festa de la Sega» en el Port de Catarroja vivieron una especie de regresión a un tiempo pasado que se evidenciaba no solo en lo más evidente, la forma tradicional de cosechar este producto tan arraigado en la cultura valenciana, sino en el propio sector del arroz. Una forma de vida que, como la agricultura en general, está en serio riesgo de extinción y en una crisis que ya es perpetua.

Ayer se puso de manifiesto la paradoja de ver cómo todavía existen muchas personas que valoran y aprecian la agricultura, sus formas de trabajar y su modo de vida, pero, al mismo tiempo, esto no evita que el sector se encuentre en un estado cada vez más delicado.

Como decía Paco, uno de los agricultores más veteranos: «Esto de la agricultura está muy mal, cada año vamos a menos, entre la pyricularia (un hongo que ataca el arroz), las medicinas, el arroz al mismo precio... es muy complicado subsistir».

Era un día de fiesta, sí, pero también de reivindicación, de llamadas a la acción desde las instituciones hasta cada consumidor que es quien elige si echa o no a su carro de la compra habitual un arroz autóctono u otro procedente de algún otro lugar del mundo.

Tras participar en la demostración de siega tradicional, uno de los agricultores más jóvenes, Raúl Raga, evidenciaba otro problema endémico de la agricultura y del arroz: «Aquí gente joven somos muy pocos y nos conocemos todos. Si vas a la huerta el 95 % de lo que verás son personas mayores y es una pena».

Entre los motivos que él veía, además del trabajo duro y poco recompensado, está el propio precio del arroz: «Está muy bien recordar cómo nuestros antepasados trabajaban el campo y se esforzaban por llevar esto adelante. Pero hoy está complicado por el tema de los precios. Hoy se paga la mitad por un kilo de arroz que hace 40 años», lamentaba para añadir que «son tradiciones que nos gustan, van de padres a hijos y por eso no se pierden, pero si fuera por rentabilidad no continuaría».

En muchas familias, de hecho, los hijos ya han dejado de trabajar la tierra, se han ido a otros sectores y esas tierras o se han arrendado, o vendido o se han perdido directamente porque no es rentable a pequeña escala trabajar el arroz». Esto es lo que hizo, precisamente, el hijo de Paco, que tras empezar de joven en el campo decidió estudiar y dedicarse a otros sectores.

Sobre la temporada que se avecina, los agricultores auguran que será, de nuevo, otro mal año para el arroz bomba, pues las últimas lluvias han perjudicado a esta variedad. En cambio, fueron beneficiosas para otras como el J. Sendra. Eso sí, falta ver ahora a cómo se pagará este año, algo ante lo que no son muy optimistas.



La "Festa de la Sega" reivindica el arroz autóctono y exige más rentabilidad



La "Festa de la Sega" reivindica el arroz autóctono y exige más rentabilidad



Algunos agricultores, con ropa tradicional y utensilios de toda la vida hicieron una demostración de siega artesanal.

Más vídeos Más fotos
Fotos de la noticia

Siega a mano en la Albufera



Un agricultor durante la siega a mano. / MANUEL MOLINES.

La jornada convierte el port de Catarroja en escenario de paseos en barca, concursos de pesca con perxa y cant de batre. Más de 3.000 personas presencian la recreación de la tradición arrocerá

A. D.

Lunes, 24 septiembre 2018, 00:44



Valencia. El port de Catarroja, en el corazón de la Albufera, fue ayer el escenario de la Festa de la Segá, organizada por Denominación de Origen Arroz de Valencia y la colaboración del Ayuntamiento, con motivo de las fiestas patronales de la localidad de l'Horta Sud. A lo largo de la mañana se hizo una demostración de cómo se segaba el arroz a mano. La convocatoria, que contó con muchos alicientes, reunió a más de 3.000 personas, según datos facilitados por la organización.

La jornada puso ante la mirada de la sociedad de hoy una completa presentación de las tradiciones ligadas a un cultivo íntimamente ligado con la cultura del campo valenciano.

El programa de la jornada, que este año alcanzaba su séptima edición, incluyó una actividad de reconocimiento de aves y también paseos en barca, así como un 'show cooking' a cargo de prestigiosos cocineros valencianos como Luis Zorrilla, María José Martínez y Juan Carlos Galbis.

Tres prestigiosos cocineros valencianos ofrecieron un 'show cooking'

En el evento fue nombrado segador de honor el conocido periodista Ximo Rovira. La distinción se la entregó el presidente de la Denominación de Origen Arroz de Valencia, Ricardo Císcar.

Las actividades incluyeron la celebración del concurso de perxa, la tradicional manera de navegar en la Albufera. Esta peculiar competición la organiza la falla La Rambleta de Catarroja desde hace más de 40 años. El ganador en esta prueba, como explicaron desde la organización de los actos, fue Miguel Raga Mata.

Otro concurso, el de Cants de Batre, acercó a los asistentes una de las grandes tradiciones vinculadas a la cultura arrocerá. En este caso el ganador fue Josep Aparisi 'Apa', que recibió el premio de manos del presidente de las Corts, Enric Morera, y de la alcaldesa de la localidad, Soledad Ramón.

El momento clave llegó en torno al mediodía. A esa hora un grupo de agricultores pusieron ante los ojos de cuantos acudieron a disfrutar de este homenaje a la antigua manera de trabajar, una siega manual del arroz. No hubo máquinas, los segadores contaron con la ayuda de animales.

El final para esta jornada de fiesta en torno a tradiciones y costumbres valencianas quedó en manos de la música. El grupo Rascanya fue el encargado de cerrar las celebraciones ofreciendo un concierto con repertorio de temas de estilo folk.

Fiesta de la Siega 2018: tradición y 'show cookings'



RUBÉN SALCEDO GIL / RSG FOTOGRAFÍA

Más de 3.000 valencianos participan en las actividades desarrolladas en el puerto de Catarroja

LP

Lunes, 24 septiembre 2018, 01:10



El puerto de Catarroja ha acogido este domingo la séptima edición de la Fiesta de la Siega, organizada un año más por la **D.O. Arroz de Valencia**. En esta ocasión, más de 3.000 personas han acudido a la Albufera para conocer de primera mano una de nuestras tradiciones agrícolas más arraigadas.

El programa de actividades ha comenzado con un recorrido de reconocimiento de aves y paseos en barca y ha proseguido con la principal novedad de esta edición, **tres Show Cookings** a cargo de Luis Zorrilla (del restaurante Marenostrum de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante Lienzo de Valencia) y **Juan Carlos Galbis**, el **primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunitat Valenciana**. Tampoco han faltado dos concursos imprescindibles de esta cita: uno de perxadors cuyo ganador ha sido Miguel Raga Mata, y otro de Cants de Batre en el que el premio ha recaído en Josep Aparisi 'Apa', que ha recibido el galardón de manos del presidente de les Corts Valencianes, Enric Morera, y de la alcaldesa de Catarroja, Soledad Ramón.

El esperado momento ha tenido lugar al mediodía, cuando un grupo de agricultores han llevado a cabo una **demostración de la siega manual del arroz**, tras la cual el periodista Ximo Rovira ha sido nombrado Segador d'Honor 2018, reconocimiento que le ha sido entregado por el presidente de la D.O. Arroz de Valencia Ricardo Císcar. En su discurso, el célebre comunicador se ha referido a los elementos que definen la identidad valenciana: «Este es un momento que me emociona especialmente, porque ver a los segadores me recuerda cuando observaba el trabajo de mi tío-yayo y también están esos caballos que tanto relaciono con mi infancia. Son tradiciones, como el cant de batre, que conforman nuestra manera de ser y nos recuerdan por qué somos valencianos». Finalmente, el grupo Rascanya ha puesto el broche a la jornada festiva con un concierto de música folk.

RADIO VALENCIA

DENOMINACIÓN ORIGEN

Este domingo se celebra la VII edición de la Fiesta de la Siega de Denominación de Origen del Arroz de Valencia

Para Santos Ruiz, gerente del Consejo Regulador de la Denominación Arroz de Valencia, estamos en el mejor momento porque ahora se habla de arroz con nombre y apellidos



Imagen de la siega / D.O Arroz de Valencia



🐦 MANUEL GIL 22/09/2018 - 16:22 h. [CEST](#)

Este domingo se celebra **la séptima edición de la Fiesta de la Siega de Denominación de Origen del Arroz de Valencia en el puerto de Catarroja**. Una fiesta dirigida a los amantes de la historia y la cultura arroceras, donde se puede encontrar la **mayor colección de albuferencas** de todo tipo en el lago de la Albufera. Para **Santos Ruiz, gerente del consejo regulador de la Denominación arroz de valencia**, es una fiesta "bonita y familiar".

Asimismo, el gerente explica que durante la fiesta hay un recorrido de reconocimiento de aves y diferentes paseos en barca y también **se siega un campo de arroz a mano** como se hacía toda la vida y se realizan diversas actividades, desde cocinar una paella hasta **un concurso de cants de batre**, es decir, el canto tradicional para acompañar el trabajo de la siega. Para Ruiz, estamos en el **mejor momento porque ahora se habla de arroz con nombre y apellidos**.

▶ 00:08 Consejo regulador de la Denominación Arroz de Valencia: "Me ...

Por otra parte, Ruiz considera que es **importante darle el prestigio que merece a la cocina tradicional valenciana** y pensar en el arroz que utilizamos. Pero mantiene el que gerente del consejo regulador de la Denominación Arroz de Valencia que **"lo malo que tiene la paella es que es el plato más difícil de cocinar en toda España a nivel tradicional"**, y eso le da valor a la denominación de origen de arroz de Valencia fuera de la Comunitat.

▶ 00:07 Consejo regulador de la Denominación Arroz de Valencia: "Lo ...

Y el comunicador, **Ximo Rovira, será nombrado Segador d'Honor 2018** durante esta fiesta de la Siega de Denominación de Origen del Arroz de Valencia que apasionará a todos los visitantes en el puerto de Catarroja.

Inicio > Actualidad > La Fiesta de la Siega del Arroz llega a l'Albufera

La Fiesta de la Siega del Arroz llega a l'Albufera

20 septiembre, 2018



Y para cerrar la semana en la que se está celebrando el **Día Internacional de la Paella**, la **D.O. Arroz de Valencia** celebra el próximo domingo, 23 de septiembre, la **Fiesta de la Siega**, que este año cumple su séptima edición y que prestará especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos relacionados con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano.

La jornada arrancará a las 9 horas en el **Puerto de Catarroja** con un recorrido de reconocimiento de aves y diferentes paseos en barca, y proseguirá con varios *showcookings* a cargo de **Luis Zorrilla** (del restaurante Marenostrum de El Perellonet), **Mª José Martínez** (restaurante Lienzo de Valencia) y **Juan Carlos Galbis**, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana. Paralelamente, a partir de las 11:30, tendrá lugar otra de las actividades características de esta jornada: el tradicional concurso de *Cants de Batre*.



El esperado momento llegará al mediodía, con la **demonstración a cargo de un grupo de agricultores de la siega manual del arroz**. Al mismo tiempo, los participantes podrán **degustar** auténticos **arroz**es con D.O. Valencia por un precio muy popular, solo 3,50 euros, y disfrutar de un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera).

Finalmente, tras el nombramiento del periodista y comunicador **Ximo Rovira** como **Segador d'Honor 2018**, una actuación del grupo de folk Rascanya pondrá el broche de oro a la jornada festiva.



Chefs valencianos ofrecerán show cookings en la VII Fiesta de la Siega

EUROPA PRESS 18.09.2018

- La D.O. Arroz de Valencia celebrará el próximo domingo, 23 de septiembre, la Fiesta de la Siega, que este año celebra su séptima edición "convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arroceras". La cita mantendrá sus actividades tradicionales pero incorpora como "gran novedad" unos show cookings a cargo de prestigiosos chefs.



Cultivo arroz D.O. ARROZ DE VALENCIA

La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, volverá a prestar especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de La Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos relacionados con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano, informan los impulsores de la celebración a través de un comunicado.

De este modo, la jornada arrancará a las 09.00 con un recorrido de reconocimiento de aves y diferentes paseos en barca y proseguirá con varios show cookings a cargo de Luis Zorrilla, del restaurante Marenostrum de El Perellonet; M^a José Martínez (Lienzo de València) y Juan Carlos Galbis, "el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en Valencia", recuerdan.

El "esperado" momento llegará al mediodía, con la demostración a cargo de un grupo de agricultores de la siega manual del arroz. Al mismo tiempo, los participantes podrán degustar auténticos arroces con D.O. Valencia por un precio muy popular, 3,50 euros, y disfrutar de un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera).

Finalmente, tras el nombramiento del periodista y comunicador Ximo Rovira como Segador d'Honor 2018, una actuación del grupo de folk Rascanya pondrá el broche de oro a la jornada festiva.

Noticias agencias

La fiesta de la siega a mano reúne a unos 3.000 asistentes en Catarroja

23-09-2018 / 17:29 h EFE

La séptima edición de la Fiesta de la Siega, organizada por la Denominación de Origen Arroz de Valencia y celebrada en el puerto de Catarroja, ha reunido a algo más de 3.000 personas que han conocido en pleno parque de La Albufera una de las tradiciones agrícolas más arraigadas de la Comunitat.

La jornada ha comenzado con un recorrido de reconocimiento de aves y paseos en barca y ha proseguido con la principal novedad de esta edición, tres Show Cookings a cargo de Luis Zorrilla (del restaurante Marenostrum de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante Lienzo de Valencia) y Juan Carlos Galbis, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana.

Otros aliciantes han sido los concursos de perxadors (desplazar las barcas o 'albuferenys' con una pértiga), cuyo ganador ha sido Miguel Raga Mata, y el de Cants de Batre, ganado por Josep Aparisi "Apa", que ha recibido el galardón de manos del president de les Corts Valencianes, Enric Morera, y de la alcaldesa de Catarroja, Soledad Ramón.

La siega a mano del arroz ha comenzado al mediodía, cuando un grupo de agricultores han realizado esta tarea de forma tradicional, sin utilizar ningún tipo de maquinaria.

AGRICULTURA ARROZ

La fiesta de la siega a mano reúne a unos 3.000 asistentes en La Albufera

EFE | València | 23 sep. 2018



Agricultores han realizado hoy en La Albufera la siega tradicional del arroz a mano. Foto cedida por la D.O. Arroz de Valencia

La séptima edición de la Fiesta de la Siega, organizada por la Denominación de Origen Arroz de Valencia y celebrada en el puerto de Catarroja, ha reunido a algo más de 3.000 personas que han conocido en pleno parque de La Albufera una de las tradiciones agrícolas más arraigadas de la Comunitat.

La jornada ha comenzado con un recorrido de reconocimiento de aves y paseos en barca y ha proseguido con la principal novedad de esta edición, tres Show Cookings a cargo de Luís Zorrilla (del restaurante Marenostrum de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante Lienzo de Valencia) y Juan Carlos Galbis, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana.

Otros aliciantes han sido los concursos de perxadors (desplazar las barcas o 'albuferenys' con una pértiga), cuyo ganador ha sido Miguel Raga Mata, y el de Cants de Batre, ganado por Josep Aparisi "Apa", que ha recibido el galardón de manos del president de les Corts Valencianes, Enric Morera, y de la alcaldesa de Catarroja, Soledad Ramón.

La siega a mano del arroz ha comenzado al mediodía, cuando un grupo de agricultores han realizado esta tarea de forma tradicional, sin utilizar ningún tipo de maquinaria.

Una vez finalizada la demostración, el periodista Ximo Rovira ha sido nombrado Segador d'Honor 2018, reconocimiento que le ha sido entregado por el presidente de la D.O. Arroz de Valencia Ricardo Císcar.

En su discurso, el periodista ha asegurado que ver "a los segadores me recuerda cuando observaba el trabajo de mi tío-abuelo. La utilización de los caballos para tareas agrícolas las relaciono también con mi infancia. Son tradiciones, como el cant de batre, que conforman nuestra manera de ser y nos recuerdan por qué somos valencianos". EFE

Noticias

Celebración de la fiesta de la Siega del Arroz

Por **Antonio Serrano** - 23 septiembre, 2018



COMER EN VALENCIA .-La DO Arroz de Valencia celebró como cada año su **Fiesta de la Siega del Arroz**. Un atractivo programa de actividades y las ganas de pasárselo bien, ha bastado para que el evento tuviera una buena afluencia de visitantes. Como viene siendo habitual el escenario ha sido el Puerto de Catarroja. Junto a las actividades se han cocinado varias paellas gigantes que han sido degustadas por el público. Este año la celebración no ha coincidido con el Concurso Popular de all i pebre, que fue celebrado un día antes pero el espectáculo ha bastado por sí sólo para que todo el mundo disfrutara de la jornada.



Los actos comenzaban con un **paseo en barca**, desde el mismo Puerto de Catarroja, para conocer los pormenores de este ecosistema tan singular. Le seguirían una demostración de la siega del arroz a la antigua usanza, y el concurso de "Cants de Batre" (canciones que se solían cantar en tiempos pasados mientras tenía lugar la recogida del arroz).

Se celebró como siempre varios showcookings, a cargo de **Luis Zorrilla**, del Restaurante Marenostrum del Perellonet, **María José Martínez**, del Restaurante Lienzo de Valencia y **Juan Carlos Galbis**, maestro arrocero, que cocinaron respectivamente un meloso de arroz de bogavante, un arroz meloso de puchero con pelotas y un meloso de all i pebre.



Otro de los momentos más entrañables fue la denominación de Segador de Honor al periodista **Ximo Rovira** por su trayectoria en los medios de comunicación valencianos y su apoyo a la gastronomía valenciana.

Se celebró también el Concurso de Perxa (método tradicional de desplazamiento de las barcas por el Lago de la Albufera con un palo) que congregó bastante público en la competición.

y para finalizar la actuación del **Grupo Rascanya** con un repertorio de música folk.

epturismo / costa blanca

Chefs valencianos se suman a la Fiesta de la Siega con show cookings



Publicado 18/09/2018 15:49:34 CET

VALENCIA, 18 Sep. (EUROPA PRESS) -

La D.O. Arroz de Valencia celebrará el próximo domingo, 23 de septiembre, la Fiesta de la Siega, que este año celebra su séptima edición "convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arroceras". La cita mantendrá sus actividades tradicionales pero incorpora como "gran novedad" unos show cookings a cargo de prestigiosos chefs.

La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, volverá a prestar especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de La Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos relacionados con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano, informan los impulsores de la celebración a través de un comunicado.

De este modo, la jornada arrancará a las 09.00 con un recorrido de reconocimiento de aves y diferentes paseos en barca y proseguirá con varios show cookings a cargo de Luis Zorrilla, del restaurante Marenostrum de El Perellonet; M^a José Martínez (Lienzo de València) y Juan Carlos Galbis, "el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en Valencia", recuerdan.

Paralelamente, a partir de las 11.30, tendrá lugar otra de las actividades características de esta jornada: el tradicional concurso de Cants de Batre.

El "esperado" momento llegará al mediodía, con la demostración a cargo de un grupo de agricultores de la siega manual del arroz. Al mismo tiempo, los participantes podrán degustar auténticos arroces con D.O. Valencia por un precio muy popular, 3,50 euros, y disfrutar de un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera).

Finalmente, tras el nombramiento del periodista y comunicador Ximo Rovira como Segador d'Honor 2018, una actuación del grupo de folk Rascanya pondrá el broche de oro a la jornada festiva.

Apuntes Gastronómicos Septiembre 2018



VII edición de la fiesta de la siega del arroz

El próximo domingo 23 de septiembre tendrá lugar la Fiesta de la Siega, siendo la D.O. Valencia la promotora de este evento gastronómico que sirve de homenaje para los amantes de la historia y la cultura arrocer. La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, volverá a prestar especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos relacionados con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano.

De este modo, la jornada arrancará a las 9 con un recorrido de reconocimiento de aves y diferentes paseos en barca y proseguirá con varios Show Cookings a cargo de Luis Zorrilla (del restaurante Marenostum de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante Lienzo de Valencia) y Juan Carlos Galbis, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana. Paralelamente, a partir de las 11:30, tendrá lugar otra de las actividades características de esta jornada: el tradicional concurso de Cants de Batre.



El esperado momento llegará al mediodía, con la demostración a cargo de un grupo de agricultores de la siega manual del arroz. Al mismo tiempo, los participantes podrán degustar auténticos arroces con D.O. Valencia por un precio muy popular, solo 3,50 euros, y disfrutar de un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera).

CVA-
AGRICULTURA
ARROZ

La fiesta de la siega a mano reúne a unos 3.000 asistentes en Catarroja

REDACCIÓN
23/09/2018 17:32

València, 23 sep (EFE).- La séptima edición de la Fiesta de la Siega, organizada por la Denominación de Origen Arroz de Valencia y celebrada en el puerto de Catarroja, ha reunido a algo más de 3.000 personas que han conocido en pleno parque de La Albufera una de las tradiciones agrícolas más arraigadas de la Comunitat.

La jornada ha comenzado con un recorrido de reconocimiento de aves y paseos en barca y ha proseguido con la principal novedad de esta edición, tres Show Cookings a cargo de Luis Zorrilla (del restaurante Marenostrum de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante Lienzo de Valencia) y Juan Carlos Galbis, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana.

Otros aliciantes han sido los concursos de perxadors (desplazar las barcas o 'albuferenys' con una pértiga), cuyo ganador ha sido Miguel Raga Mata, y el de Cants de Batre, ganado por Josep Aparisi "Apa", que ha recibido el galardón de manos del president de les Corts Valencianes, Enric Morera, y de la alcaldesa de Catarroja, Soledad Ramón.

La siega a mano del arroz ha comenzado al mediodía, cuando un grupo de agricultores han realizado esta tarea de forma tradicional, sin utilizar ningún tipo de maquinaria.

Una vez finalizada la demostración, el periodista Ximo Rovira ha sido nombrado Segador d'Honor 2018, reconocimiento que le ha sido entregado por el presidente de la D.O. Arroz de Valencia Ricardo Císcar.

En su discurso, el periodista ha asegurado que ver "a los segadores me recuerda cuando observaba el trabajo de mi tío-abuelo. La utilización de los caballos para tareas agrícolas las relaciono también con mi infancia. Son tradiciones, como el cant de batre, que conforman nuestra manera de ser y nos recuerdan por qué somos valencianos".
EFE

Home > Blog

Séptima edición de la Fiesta de la Siega

by **admin** — septiembre 24, 2018 in Blog

👍 0 🗨️ 0



La jornada, organizada por la D.O. Arroz de Valencia, introduce diferentes Show Cookings y reconoce al periodista Ximo Rovira

El puerto de Catarroja ha acogido esta mañana la séptima edición de la Fiesta de la Siega, organizada un año más por la D.O. Arroz de Valencia. En esta ocasión, más de 3.000 personas han acudido a la Albufera para conocer de primera mano una de nuestras tradiciones agrícolas más arraigadas.

El programa de actividades ha comenzado con un **recorrido de reconocimiento de aves** paseos en barca ha proseguido con la principal novedad de esta edición, tres **Show Cookings** a cargo de Luis Zorrilla (del restaurante Marenostrum de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante Lienzo de Valencia) y Juan Carlos Galbis, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana. Tampoco han faltado dos concursos imprescindibles de esta cita: **uno de perxadors** cuyo ganador ha sido Miguel Raga Mata, y otro de Cants de Batre en el que el premio ha recaído en **Josep Aparisi "Apa"**, que ha recibido el galardón de manos del presidente de les Corts Valencianes, **Enric Morera**, y de la alcaldesa de Catarroja, **Soledad Ramón**.



El esperado momento ha tenido lugar al mediodía, cuando un grupo de agricultores han llevado a cabo una demostración de la siega manual del arroz, tras la cual el periodista **Ximo Rovira ha sido nombrado Segador d'Honor 2018**, reconocimiento que le ha sido entregado por el presidente de la D.O. Arroz de Valencia **Ricardo Císcar**. En su discurso, el célebre comunicador se ha referido a los elementos que definen la identidad valenciana: "Este es un momento que me emociona especialmente, porque ver a los segadores me recuerda cuando observaba el trabajo de mi tío-yayo y también están esos caballos que tanto relaciono con mi infancia. Son tradiciones, como el cant de batre, que conforman nuestra manera de ser y nos recuerdan por qué somos valencianos". Finalmente, el grupo **Rascanya** ha puesto el broche a la jornada festiva con un concierto de música folk.

VII FIESTA DE LA SIEGA EN CATARROJA: PROGRAMACIÓN COMPLETA

17 septiembre, 2018 Marta Landete Mancebo Fiestas, Historia y Curiosidades CV



Un año más aterriza en Catarroja una nueva edición de la Fiesta de la Siega organizada por Arroz de Valencia Denominación de Origen. En esta ocasión tendrá lugar durante la mañana del domingo 23 de septiembre con actividades para todos los gustos y edades. Algunas de ellas serán de libre acceso y otras de pago. ¡Veamos la programación completa de la Fiesta de la Siega 2018!

09 h: Jornada de **reconocimiento de las aves** que habitan L' **Albufera**. Actividad de pago: **6 €**, con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). Plazas limitadas.

10 h: Paseos en barca desde el Port de Catarroja. Actividad de pago: **2 €**.

11 h: **Show Cooking** a cargo de Luis Zorrilla (Rest. Marenostrum, de El Perellonet). Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). **Plazas limitadas.**

11:30 h: Concurso de **Cants de Batre**. Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). **Plazas limitadas.**

11:30 h: **Show Cooking** a cargo de Toni Boix (Rest. Lavoe, de València). Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). **Plazas limitadas.**

12 h: Demostración de la siega manual del arroz. Actividad **GRATIS**.

12:30 h: Túnel del Arroz: Venta de **raciones de arroz** donde se cocinarán diversos tipos de arroz. El año pasado los precios eran de 3'5€. Actividad de libre acceso.



Arroz de Valencia

12:30 h. **Show Cooking** con Juan Carlos Galbis. Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). **Plazas limitadas.**

12:30 h: Nombramiento del **Segador D' Honor 2018**. Actividad de libre acceso.

13 h: Concurso de **Perxa**. Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). **Plazas limitadas.**

13:30 h: **Concierto GRATUITO** de música folk a cargo del grupo **Rascanya**. El concierto incluirá un descanso que se aprovechará para la entrega de premios a los ganadores de los concursos. Actividad de libre acceso.

El puerto de Catarroja acoge la VII edición de la Fiesta de la Siega del Arroz D.O. Valencia

por ValenciaBonita | 0 Comentarios



Una nueva cita os espera. El próximo domingo 23 de septiembre de 2018, la D.O. Arroz de Valencia vuelve a organizar la llamada Fiesta de la Siega, cuya fiesta celebra este año su séptima edición convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arrocerá.

La Fiesta de la Siega se realiza para celebrar que la etapa más importante del cultivo del arroz ha llegado. Es por eso que dicho domingo tendrá lugar la VII edición de la Fiesta de la Siega en el Puerto de Catarroja, una fiesta 100% valenciana para dar a conocer las antiguas formas de recolección de arroz y donde un grupo de agricultores recreará los métodos tradicionales propios de la Albufera: la siega manual, utilizando animales y no maquinaria, como se hacía antaño.

La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, tiene prevista un completo programa de eventos y talleres relacionados con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano, así como degustaciones de arroces a precios populares, música, un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera) o un concurso de Cants de Batre.

Como siempre hacemos con todo tipo de eventos para que tengáis conocimiento, a continuación os detallamos todas las actividades, precios y los horarios para que podáis asistir a la Fiesta de la Siega 2018:

09.00h. Itinerario didáctico para el **reconocimiento de las aves** que habitan La Albufera. Actividad de pago: 6 €, con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). Plazas limitadas.

10.00h. **Paseos en barca** desde el Port de Catarroja. Actividad de pago: 2 €.

11.00h. **Show Cooking** a cargo de Luis Zorrilla (Rest. Marenostrum, de El Perellonet). Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). Plazas limitadas.

11.30h. **Concurso de Cants de Batre**. Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). Plazas limitadas.

11.30h. **Show Cooking** amb Toni Boix (Rest. Lavoe, de València). Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). Plazas limitadas.

12.00h. **Demostración de la siega manual del arroz**. Actividad de libre acceso.

12.30h. **Show Cooking** con Juan Carlos Galbis. Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). Plazas limitadas.

12.30h. **Túnel del Arroz**: Venta de raciones de arroz a precios populares donde se cocinarán diversos tipos de arroz. El año pasado los precios eran de 3 euros y medio. Actividad de libre acceso.

12.30h. **Nombramiento del Segador D' Honor 2018: el periodista i comunicador, Sr. Ximo Rovira**. Actividad de libre acceso.

13.00h. **Concurso de Perxa**. Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a [cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org). Plazas limitadas.

13.30h. **Concert de música folk amb el grup Rascanya**. El concierto incluirá un descanso que se aprovechará para la entrega de premios a los ganadores de los concursos. Actividad de libre acceso.



Festa de la Siega

ARRÓS DE VALÈNCIA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Diumenge
23 de setembre
Port de Catarroja

PROGRAMA

- 09.00h. Itinerari didàctic per a l'observació d'aus (eixida amb barca des de el port).
- 10.00h. Passejos amb barca des de el Port.
- 11.00h. Show Cooking amb Luis Zorrilla (Rest. Marenostrum, de El Perellonet).
- 11.30h. Concurs de Cants de Batre.
- 11.30h. Show Cooking amb Toni Boix (Rest. Lavoe, de València).
- 12.00h. Demostració de la siega manual d'arros.
- 12.30h. Show Cooking amb Juan Carlos Galbis.
- 12.30h. Túnel de l'Arros: plats a preus populars.
- 12.30h. Nomenament del Segador D'Honor: el periodista i comunicador, Sr. Ximo Rovira
- 13.00h. Concurs de Perxa.
- 13.30h. Concert de Música: Grup Rascanya.

Informa't i apunta't en
[cursos@arrozdevalencia.org](mailto: cursos@arrozdevalencia.org)
o en el 96 170 61 56

Organiza:

Col·laboren:



Amb reserva prèvia Activitat de pagament Aforament limitat

Fiesta de la Siega 2018

ACTUALIDAD, GASTRONOMÍA, OCIO

La D.O. Arroz de Valencia organiza la VII fiesta de la siega

por VALENCIA CITY



El domingo 23 de septiembre, la [D.O. Arroz de Valencia](#) vuelve a organizar la **Fiesta de la Siega**, que este año celebra su séptima edición convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arrocer.



La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, volverá a prestar especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos relacionados con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano. De este modo, la jornada arrancará a las 9:00 horas con un **recorrido de reconocimiento de aves y diferentes paseos en barca** y proseguirá con varios *Show Cookings* a cargo de **Luis Zorrilla** (del restaurante Marenostrum de El Perellonet), **M^a José Martínez** (restaurante Lienzo de Valencia) y **Juan Carlos Galbis**, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana. Paralelamente, a partir de las 11:30h, tendrá lugar otra de las actividades características de esta jornada: el tradicional **concurso de Cants de Batre**.



El esperado momento llegará al mediodía, con la demostración a cargo de un grupo de agricultores de la siega manual del arroz. Al mismo tiempo, los participantes podrán **degustar auténticos arroces con D.O. Valencia por un precio muy popular**, solo 3,50 euros, y disfrutar de un **concurso de percha** (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera). Finalmente, tras el nombramiento del periodista y comunicador **Ximo Rovira** como Segador d'Honor 2018, una actuación del grupo de folk **Rascanya** pondrá el broche de oro a la jornada festiva.



[Multimedia](#)
[Noticias](#)

Éxito total en la séptima edición de la Fiesta de la Siega

24 septiembre, 2018
 [redaccion](#)
[62 Views](#)
[0 Comments](#)

La jornada, organizada por la D.O. Arroz de Valencia, introduce diferentes Show Cookings y reconoce al periodista Ximo Rovira

El puerto de Catarroja ha acogido esta mañana la séptima edición de la Fiesta de la Siega, organizada un año más por la D.O. Arroz de Valencia. En esta ocasión, más de 3.000 personas han acudido a la Albufera para conocer de primera mano una de nuestras tradiciones agrícolas más arraigadas.



El programa de actividades ha comenzado con un **recorrido de reconocimiento de aves** y paseos en barca y ha proseguido con la principal novedad de esta edición, tres **Show Cookings** a cargo de Luis Zorrilla (del restaurante Marenostrum de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante Lienzo de Valencia) y Juan Carlos Galbis, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana. Tampoco han faltado dos concursos imprescindibles de esta cita: **uno de perxadors** cuyo ganador ha sido Miguel Raga Mata, y otro de Cants de Batre en el que el premio ha recaído en **Josep Aparisi "Apa"**, que ha recibido el galardón de manos del president de les Corts Valencianes, **Enric Morera**, y de la alcaldesa de Catarroja, **Soledad Ramón**.

El esperado momento ha tenido lugar al mediodía, cuando un grupo de agricultores han llevado a cabo una demostración de la siega manual del arroz, tras la cual el periodista **Ximo Rovira** ha sido nombrado **Segador d'Honor 2018**, reconocimiento que le ha sido entregado por el presidente de la D.O. Arroz de Valencia **Ricardo Císcar**. En su discurso, el célebre comunicador se ha referido a los elementos que definen la identidad valenciana: "Este es un momento que me emociona especialmente, porque ver a los segadores me recuerda cuando observaba el trabajo de mi tío-yayo y también están esos caballos que tanto relaciono con mi infancia. Son tradiciones, como el cant de batre, que conforman nuestra manera de ser y nos recuerdan por qué somos valencianos". Finalmente, el grupo **Rascanya** ha puesto el broche a la jornada festiva con un concierto de música folk.

COMARCAS · COMUNIDAD VALENCIANA · GALERÍA FOTOGRÁFICA · GASTRONOMÍA · MULTIMEDIA · VALENCIA

Éxito total en la séptima edición de la Fiesta de la Siega

24 de septiembre de 2018 by Agencias **No Comments**

La jornada, organizada por la D.O. Arroz de Valencia, introduce diferentes Show Cookings y reconoce al periodista Ximo Rovira

El puerto de Catarroja ha acogido esta mañana la séptima edición de la Fiesta de la Siega, organizada un año más por la D.O. Arroz de Valencia. En esta ocasión, más de 3.000 personas han acudido a la Albufera para conocer de primera mano una de nuestras tradiciones agrícolas más arraigadas.



El programa de actividades ha comenzado con un recorrido de reconocimiento de aves y paseos en barca y ha proseguido con la principal novedad de esta edición, tres **Show Cookings** a cargo de Luis Zorrilla (del restaurante Marenostrum de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante Lienzo de Valencia) y Juan Carlos Galbis, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana. Tampoco han faltado dos concursos imprescindibles de esta cita: **uno de perxadors** cuyo ganador ha sido Miguel Raga Mata, y otro de Cants de Batre en el que el premio ha recaído en **Josep Aparisi "Apa"**, que ha recibido el galardón de manos del president de les Corts Valencianes, **Enric Morera**, y de la alcaldesa de Catarroja, **Soledad Ramón**.



El esperado momento ha tenido lugar al mediodía, cuando un grupo de agricultores han llevado a cabo una demostración de la siega manual del arroz, tras la cual el periodista **Ximo Rovira ha sido nombrado Segador d'Honor 2018**, reconocimiento que le ha sido entregado por el presidente de la D.O. Arroz de Valencia **Ricardo Císcar**. En su discurso, el célebre comunicador se ha referido a los elementos que definen la identidad valenciana: "Este es un momento que me emociona especialmente, porque ver a los segadores me recuerda cuando observaba el trabajo de mi tío-yayo y también están esos caballos que tanto relaciono con mi infancia. Son tradiciones, como el cant de batre, que conforman nuestra manera de ser y nos recuerdan por qué somos valencianos". Finalmente, el grupo **Rascanya** ha puesto el broche a la jornada festiva con un concierto de música folk.

Viernes Gastronómicos

Gastronomía y eventos en Valencia

INICIO TAPAS Y COMIDA BEBIDA DECORACIÓN RECETAS EVENTOS MAPA SUGERENCIAS ▾



Noticias gastronómicas

La D. O. Arroz de Valencia organiza este domingo la VII edición de la Fiesta de la Siega

La celebración mantendrá sus actividades tradicionales y tendrá como gran novedad unos Show Cookings a cargo de prestigiosos chefs valencianos

41

El próximo domingo 23 de septiembre, la [D.O. Arroz de Valencia](#) vuelve a organizar la **Fiesta de la Siega**, que este año celebra su séptima edición convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arrocerá.

La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, volverá a prestar especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos relacionados con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano. De este modo, la jornada arrancará a las 9 con un **recorrido de reconocimiento de aves y diferentes paseos en barca** y proseguirá con varios **Show Cookings** a cargo de Luis Zorrilla (del restaurante Marenostrum de El Perellonet), M^a José Martínez (restaurante Lienzo de Valencia) y Juan Carlos Galbis, el primer chef que consiguió una Estrella Michelin en la Comunidad Valenciana. Paralelamente, a partir de las 11:30, tendrá lugar otra de las actividades características de esta jornada: el tradicional **concurso de Cants de Batre**.

El esperado momento llegará al mediodía, con la demostración a cargo de un grupo de agricultores de la siega manual del arroz. Al mismo tiempo, los participantes podrán **degustar auténticos arroces con D.O. Valencia por un precio muy popular**, solo 3,50 euros, y disfrutar de un **concurso de percha** (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera). Finalmente, tras el nombramiento del periodista y comunicador **Ximo Rovira** como Segador d'Honor 2018, una actuación del grupo de folk **Rascanya** pondrá el broche de oro a la jornada festiva.



Valencian Country

13 de septiembre -

Para celebrar que la etapa más importante del cultivo del arroz ha llegado, el 23 de septiembre tendrá lugar la VII edición de la Fiesta de la Siega en el Puerto de Catarroja de València, organizada por Arroz de València Denominación de Origen. Esta fiesta 100% valenciana pretende dar a conocer l...



WORLD PAELLA DAY

¿Qué es?

WPD Fest

Agenda

Organización



09/09/2018

Cabalgata del arroz

SUECA

16/09/2018

Concurso Int. Paella Sueca

SUECA

17/09/2018

Congreso Paella Sueca

SUECA

18/09/2018

Feria 50plus

UTRECHT

20/09/2018

Recepción en la embajada

BUCAREST

20/09/2018

Paella Masterclass

LONDRES

20/09/2018

Paella showcooking

MILÁN

20/09/2018

Feria JATA

TOKYO

20/09/2018

Eventos profesionales

SHANGHAI

20/09/2018

Paella showcooking

BUENOS AIRES

20/09/2018

Paella showcooking

SAO PAULO

20/09/2018

Paella showcooking

MADRID

20/09/2018

Recepción en la embajada

PARIS

20/09/2018

Degustación de paella

ESTOCOLMO

20/09/2018

Showcooking y degustación de paella

MIAMI

23/09/2018

Fiesta "Siega del arroz"

ALBUFERA

27/09/2018 a 07/10/2018

Arroz made in Comunitat Valenciana

VALÈNCIA

01/10/2018

Paella Forum Valencia

VALÈNCIA