

Clipping de prensa





LUNES, 25 DE SEPTIEMBRE DE 2017 | 17

València

► VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

nuestra apuesta por la bici, pero ve-nimos de una situación de partida pobre. La Gran Vía tiene una inten-sidad de 40.000 vehículos diarios y nosotros queremos hacer ese carril bici, pero hay dificultades, más teniendo en cuenta que pasan mu-chas líneas de autobús. Hay que ser realistas porque no es fácil. Quere-mos un cambio en la ciudad, pero

mos un cambio en la ciudad, pero ha de ser un cambio tranquilo. ② Hemos vivido dos recientes atropellos en la ciudad, uno mortal, en dos grandes avenidas donde no se respeta el límite de velocidad. ¿ Es hora de que el límite go km/h llegue a las grandes vías? ③ Estamos hablando al derecho a lavida víulez que alaunos fitvolidad.

la vida y duele que algunos frivoli-cen con esto. Aquí hay un límite de 50 km/h v queremos que se respete. Hay que recordar que a 60 Km/h si impactamos con un coche es casi segura la muerte. Vamos a seguir haciendo estudios para reducir la velocidad con la sincronización de velocidad con la sincronización de semálóros. Pero es importante ex-plicar que no solo sirve poner seña-les o radares, sino que el diseño de la vía cuenta mucho, y en València hay auténticas autopistas urbanas. Empezamos reduciendo la veloci-dad por los barrios y vamos a con-tituar con esa expansión.

tinuar con esa expansión. París ha anunciado su intención de limitar a 30 km/h toda la ciudad en 2018 y Madrid una gran zona en el centro sin tráfico. ¿Va-lència puede hacerlo?

 En esto momento es complicado. En Parísllevan una década hado. En París llevan una década ha-ciendo políticas de transforma-ción de la ciudad. Hay que abrir un debate en profundidad. En Valèn-cia nos eha hecho nada para redu-cir la velocidad, ahora sí lo estamos haciendo. Antes se puso el límite 30 km/h en pocas calles y ni siquie-ra en todo el centro de la ciudad. Autí se anostaba por la onda ver-Aquí se apostaba por la onda ver-de, es decir, se favorecía que los coches encontraran siempre el semáforo en verde v corrieran más. Es una política totalmente contraria a la nuestra. En 2013 València fue la ciudad con más accidentes tue la ciudad con más accidentes mortales. Hubo 20 y la DGT nos dio un tirón de orejas. El Govern de la Nau ha reducido en dos años la cifra a la mitad, pero no es un dato todavía satisfactorio.

cable, todos nos podemos equivocar, pero he visto críticas que se han caído por su propio peso y han tra-tado de perjudicar a los técnicos.

e acusan de seguir con la ca-eta de hacer oposición.

© Ese es el rol en el que me quieren encasillar. Cada uno tiene su perencasillar. Cada uno tiene su personalidad. Atacan mis formas porque no pueden atacar mi gestión. Los premios avalan nuestro trabajo y las buenas cifras también.

② En qué cree que ha fallado o podrá haberlo hecho mejor.

③ (Se lo piensa mucho) Determinadas tramitaciones y proyectos se pueden hacer más rápido. Esa esmi unicinal losa. Tenemos muchos michos de la composição de la

principal losa. Tenemos muchos proyectos y muchas veces no damos abasto y van lentas. Por ejem-plo, la licitación del bus turístico.



Siega y «perxa» en l'Albufera

▶ La sexta edición de la Fiesta de la Siega reúne a más de 3.000 personas en el Port de Catarroja

■ El Puerto de Catarroja se convirtió ayer en un hervidero de gene lle legada de muchas poblaciones que querían vivir de primera amano la ya tradicional Flesta de la Siega, que vivía su sexta edición y que está organizada por la Denominación de Origen Arroz de Valencia. La propuesta, todo hay que decirlo, era bastante interesante, pues incluía desde una apetitos degustación de arroces valencianos, de la que disfrutaron unas 3,000 personas, a un novedoso 3.000 personas, a un novedoso concurso de un arte tradicional como la «perxa», en el que venció Juan Puchalt Babau (Catarroja), otro de «cants de batre» que ganó Noelia Llorens, así como clases en vivo de arroz. Sin olvidar el plato fuerte de la jornada, una exhibición de la forma más tradicional de llevar a cabo la siega, con la «corbella» y con la ayuda inestimable de un caballo.

Alrededor de las 11.30 horas de la mañana, la gente se empezaba concurso de un arte tradicional

la mañana, la gente se empezaba a agolpar entorno al recinto destinado para la muestra de la siega. La vista, realmente, era especta-cular, la inmensidad de los camcular, la immensidad de los cam-pos de arroz, con las garzas yotras aves reposando al fondo y con doce agricultores, vestidos de la forma tradicional, con sombrero de paja, faja, camisa azul y descal-zos sobre el fango, cortando las matas de arroz con las tradiciona-les «corbelles». Antes, formaban, para la foto de familia y comenta-ban la dureza que tenía este tra-bajo. Uno de ellos, micrófono en mano, amenizaba el evento y ma-mano, amenizaba el evento y mamano, amenizaba el evento y ma-tizaba que no querían «volver a

Desde la D. O. Arroz de Valencia indican que esta es una forma de «poner en contacto a los agricultores con los consumidores»

esa forma de trabajar tan dura». esa forma de trabajar tan dura», sino poner en valor la cultura autóctona. El recordaba cuando, no
hace tanto, el arroz era una especie de «seguro de vida y de manutención» para tanta gente y rememoraba los olores, los sonidos de
los animales en las casas, y la
«convivencia» que se vivía con
otras personas llegadas desde diferentes puntos de la Comunitat
Valenciana, así como de otras au-Valenciana, así como de otras au-tonomías, con los cuales se convivía en las casas y se creaban vínculos de todo tipo que se renovaban cada año

ban cada año.

Ahora, todo ha cambiado, pero esta muestra, como recordaba Santos Ruiz, gerente de la D. O. Arroz de València: «Sirve para poner en contacto al agricultor con la gente que compray consume el arroz». Y también para poner en valor la cultura valenciana e incentivar el consumo de variedacentivar el consumo de varieda des autóctonas de arroz que son «las que mejor le van a los arroces tradicionales valencianos»



Segaor d'honor El fundador de Al Tall, Vicent Torrent, recibe el homenaje

▶ El cantante y fundador de la mítica formación musical valenciana «Al Tall», Vicent Torrent fue nombrado ayer Segador d'Honor 2017 y recibió el premio de manos del presidente de les Corts, Enric Morera. En su discurso, Torrent destacó la creciente importancia del valenciano en la actualidad: «Hemos evolucionado, hace 40 o 50 años nuestra lengua estaba mal vista y había cierto sentimiento de inferiorida. Por suerte, hoy en día ya no sucede, y la lengua ha vuelto a la política, a las instituciones y las escuelas. Además, hemos recuperado las tradiciones, la gastronomía, y hasta las plantas bajas para vivir. Estamos atravesando un buen momento», indicaba.

LEVANTE-EMV 25 de septiembre





http://valenciabonita.es/2017/09/20/d-o-arroz-de-valencia-organiza-el-domingo-la-viedicion-de-la-fiesta-de-la-siega/

D.O. Arroz de Valencia organiza el domingo la VI edición de la Fiesta de la Siega

por ValenciaBonita | 0 Comentarios



- La celebración tendrá como gran novedad un concurso de perxadors de embarcaciones.
- El domingo 24 de septiembre, la D.O. Arroz de Valencia vuelve a organizar la Fiesta de la Siega. Habrá una jornada de reconocimiento de las aves, paseos en barca, show cookings, concurso de Perxa, concurso de Cants de Batre, demostración de la siega manual del arroz, raciones de arroz a precios populares y un concierto de música a cargo del grupo Tres Fan Ball.

El próximo domingo 24 de septiembre, la **D.O. Arroz de Valencia** vuelve a organizar la Fiesta de la Siega, que este año celebra su sexta edición convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arrocera.

La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, prestará especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos y talleres 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 proseguirá con un curso de cocina de arroz para conocer las tres variedades con D.O. Valencia, a cargo de los restaurantes Casa Carmina y Las Bairetas. A partir de les 11 tendrá lugar la principal novedad de este año, un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera) al que seguirá otro de Cants de Batre coordinado y presentado por el crítico y escritor musical Josep Vicent Frechina.

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. Finalmente, una actuación del grupo de folk Tres fan ball pondrá el broche de oro a la jornada festiva.

PROGRAMACIÓN:

09.00h. Jornada de 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. Plazas limitadas.

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

11.00h. Show Cooking a cargo de María José Batlle (Rest. Casa Carmina, Valencia). Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a cursos@arrozdevalencia.org. Plazas limitadas.

11.00h. Concurso de Perxa. Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email acursos@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 acursos@arrozdevalencia.org. Plazas limitadas.

12.00h. Show Cooking a cargo de Pablo Margós (Rest. Las Bairetas, Chiva). Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a cursos@arrozdevalencia.org. Plazas limitadas.





- **12.00h.** Demostración de la siega manual del arroz. Actividad de libre acceso.
- **12.30h. Túnel del Arroz**: Venta de raciones de arroz a precios populares: 3,5€. (Se cocinarán 2 tipos de arroz en paella: de magro con pimiento y pasas, y de chipirones con ajos tiernos). Actividad de libre acceso.
- **12.30h**. **Nombramiento del Segador D'Honor 2017**. Actividad de libre acceso.
- **13.30h.** Concierto de música a cargo del grupo Tres Fan Ball. El concierto incluirá un descanso que se aprovechará para la entrega de premios a los ganadores de los concursos. Actividad de libre acceso.





http://www.noticiascv.com/la-d-o-arroz-de-valencia-organiza-la-vi-edicion-de-la-fiesta-de-la-siega/

La D.O. Arroz de València organiza la VI edición de la Fiesta de la Siega



20 Sep, 2017

La celebración de la Fiesta de la Siega en el Port de Catarroja tendrá este año como gran novedad un concurso de perxadors de embarcaciones
El próximo domingo 24 de septiembre, la D.O. Arroz de Valencia vuelve a organizar la Fiesta de la Siega, que este año celebra su sexta edición convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arrocera.







La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, prestará especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos y talleres 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 proseguirá con un curso de cocina de arroz para conocer las tres variedades con D.O. Valencia, a cargo de los restaurantes Casa Carmina y Las Bairetas.



A partir de les 11 tendrá lugar la principal novedad de este





año, un **concurso de percha** (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera) **al que seguirá otro de Cants de Batre** coordinado y presentado por el crítico y escritor musical Josep Vicent Frechina.



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. Finalmente, una actuación del grupo de folk **Tres fan ball** pondrá el broche de oro a la jornada festiva.





http://topvalencia.net/fiesta-de-la-siega-catarroja-programacion/

VI FIESTA DE LA SIEGA EN CATARROJA: PROGRAMACIÓN COMPLETA

20 septiembre, 2017 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 24 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 2017!

09 h: Jornada de **reconocimiento de las aves** que habitan <u>L' Albufera</u>. Actividad de pago: **6 €**, con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a 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 María José Batlle (Rest. Casa Carmina, Valencia). Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a cursos@arrozdevalencia.org. **Plazas limitadas**.





11 h: Concurso de *Perxa*. Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a 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. **Plazas limitadas**.

12 h: *Show Cooking* a cargo de Pablo Margós (Rest. Las Bairetas, Chiva). Actividad con reserva previa llamando al 96 170 61 56 o mandando un email a 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** a precios populares: **3,5€**. (Se cocinarán 2 tipos de arroz en paella: de *magro con pimiento y pasas*, y de *chipirones con ajos tiernos*). Actividad de libre acceso.



Arroz de Valencia

12:30 h: Nombramiento del **Segador D'Honor 2017** Actividad de libre acceso.

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





http://www.lasprovincias.es/planes/domingo-fiesta-siega-20170922010953-ntvo.html

El domingo, Fiesta de la Siega en el Puerto de Catarroja



Organizado por la Denominación de Origen Arroz de Valencia, el evento acogerá diversas actividades gastronómicas y culturales

GPS VALENCIA.

Viernes, 22 septiembre 2017, 11:03





La denominación de Origen Arroz de Valencia ha organizado para este domingo, 24 de septiembre, la tradicional Fiesta de la Siega, un evento para los amantes de la historia y la cultura arrocera, que espera congregar a alrededor de 3.000 personas en el Puerto de Catarroja, para disfrutar de las diversas actividades preparadas para este día desde las 9 de la mañana y hasta las 15 horas.

Santos Ruiz, gerente de la Denominación de Origen Arroz de Valencia, explicó a LAS PROVINCIAS, que el objetivo de esta fiesta es que los ciudadanos compartan experiencias con los agricultores, además de disfrutar del completo programa festivo organizado para la ocasión.

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

De este modo, la jornada arrancará a las 9 de la mañana con un recorrido de reconocimiento de aves y proseguirá con un curso de cocina de arroz para conocer las tres variedades con D.O. Valencia, a cargo de los restaurantes Casa Carmina y Las Barretas. A partir de les 11 tendrá lugar la principal novedad de este año, un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera) al que seguirá otro de Cants de Batre coordinado y presentado por el crítico y escritor musical Josep Vicent Frechina.

El esperado momento llegará al mediodía, con la





demostración a cargo de un grupo de agricultores de la siega manual del arroz. Paralelamente, los participantes podrán degustar auténticos arroces con D.O. Valencia por un precio muy popular, solo 3,50 euros (se cocinarán 2 tipos de arroz en paella: de magro con pimiento y pasas, y de chipirones con ajos tiernos). Tras el nombramiento del Segador de Honor 2017, distinción que este año será para el músico y líder de Al Tall Vicent Torrent, el grupo de folk Tres fan ball pondrá el broche de oro a la jornada festival.

Para algunas de las actividades hay que inscribirse hasta mañana sábado entrando en la web: www.arrozdevalencia. org o en el teléfono 961706156.





http://valenciaplaza.com/la-do-arroz-de-valencia-celebra-este-domingo-la-vi-fiesta-de-la-siega

EN EL PUERTO DE CATARROJA

La DO Arroz de Valencia celebra este domingo la VI Fiesta de la Siega



Foto: MARGA FERRER

La gran novedad será el concurso de Perxadors de Embarcaciones

• Por Guía Hedonista | 22/09/2017

VALÈNCIA. El próximo domingo 24 de septiembre, la D.O. Arroz de Valencia vuelve a organizar la **Fiesta de la Siega**, que este año alcanza su sexta edición convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arrocera.





La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el **Puerto de Catarroja**, prestará especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos y talleres 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 proseguirá con un curso de cocina de arroz para conocer las tres variedades de la DO Valencia, a cargo de los restaurantes Casa Carmina y Las Bairetas. A partir de les 11 tendrá lugar la principal novedad de este año: un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera), al que seguirá otro evento de cants de batre, coordinado por Josep Vicent Frechina.

A mediodía llegará el esperado momento, 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. Finalmente, una actuación del grupo de folk **Tres Fan Ball** pondrá el broche de oro.





http://cadenaser.com/emisora/2017/09/21/radio_valencia/1505989530_639472.html

De la siega a la fiesta del arroz en Valencia

La D.O Arroz de Valencia organiza este domingo en Catarroja actividades culturales, gastronómicas y musicales para acompañar a la tradicional siega



Imagen de la siega / D.O Arroz de Valencia

MARTA ROJO Valencia 23/09/2017 - 15:05 h. CEST

Los arroceros valencianos reivindican sus prácticas tradicionales este domingo en la sexta edición de la siega del arroz, que convierte la tradición del campo valenciano en una fiesta con actividades de todo tipo, concursos, gastronomía, música y baile. El gerente de la D.O Arroz de Valencia, Santos Ruiz, explica cómo es el proceso tradicional de la siega de arroz, eje central de la jornada. Un proceso que se lleva a cabo, explica, con hoz y con bestias, para desbarbar el arroz, es decir, quitar el talle de la planta, sacar las espigas y trillarlas en medio de una era.

En torno a ello, un concurso de cants de batre, un recorrido de reconocimiento de aves, un concurso de perxadors de embarcaciones, gastronomía y conciertos de música folk.





Y todo ello cuando la quema de arroz sigue generando polémica, incluso discrepancias en el seno de la propia conselleria de Agricultura, con el secretario autonómico, Julià Álvaro, pidiendo alternativas a esta quema. Desde la D.O, Ruiz insiste en que no hay un posicionamiento oficial, porque es un tema de gestión, pero pide que se busque un compromiso, un equilibrio para conjugar la rentabilidad económica y el respeto al medio ambiente.

http://www.levante-emv.com/valencia/2017/09/23/actividades-talleres-cocina-sexta-fiesta/1618816.html







Actividades, talleres y cocina en la sexta Fiesta de la Siega

La Denominación de Origen Arroz de València vuelve a organizar la Fiesta de la Siega, una cita de referencia

Levante-Emv | València 23.09.2017 | 04:15

La Denominación Origen Arroz de Valencia vuelve a organizar mañana domingo, 24 de septiembre, la Fiesta de la Siega, que este año celebra su sexta edición convertida en una cita de referencia para los amantes de la historia y la cultura arrocera.

La actividad, que se desarrollará durante toda la mañana en el Puerto de Catarroja, prestará especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también hay previsto un completo programa de eventos y talleres 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 proseguirá con un curso de cocina de arroz para conocer las tres variedades con D.O. Valencia, a cargo de los restaurantes Casa Carmina y Las Bairetas. A partir de les 11 tendrá lugar la principal novedad de este año, un concurso de percha (bastones de madera de más de tres metros que sirven para dirigir las barcas típicas de la Albufera) al que seguirá otro de Cants de Batre coordinado y presentado por el crítico y escritor musical Josep Vicent Frechina.

Auténticos arroces

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. Finalmente, una actuación del grupo de folk Tres fan ball pondrá el broche de oro a la jornada festiva.





http://www.lasprovincias.es/agencias/valencia/201709/24/asistentes-fiesta-siega-arroz-1048997.html

Más de 3.000 asistentes a la fiesta de la siega del arroz en La Albufera

Agencias

24 Septiembre, 201717:23

València, 24 sep (EFE).- Más de 3.000 personas han asistido a la fiesta de la siega organizada por la Denominación de Origen Arroz de Valencia, celebrada hoy en el puerto de Catarroja para dar a conocer una tradición de La Albufera.

En su sexta edición, la fiesta de la siega ha comenzado con un recorrido de reconocimiento de aves y ha proseguido con un curso de cocina a cargo de los restaurantes Casa Carmina y Las Bairetas, ha informado la organización.

A continuación ha tenido lugar la principal novedad de esta edición, un concurso de "perxadors" cuyo ganador ha sido Juan Puchalt Babau "Catarroja", y al que ha seguido otro de "Cants de Batre" en el que la vencedora ha sido Noelia Llorens.

Un grupo de agricultores ha llevado a cabo una demostración de la siega manual del arroz, tras la cual el músico Vicent Torrent ha sido nombrado "Segador d'Honor 2017".

En su discurso, el líder del grupo Al Tall ha destacado la creciente importancia del valenciano en la actualidad: "Hemos evolucionado, hace 40 o 50 años nuestra lengua estaba mal vista. Por suerte, hoy en día ya no sucede, y la lengua ha vuelto a la política, a las instituciones y las escuelas".

Además ha resaltado que se han recuperado las tradiciones, la gastronomía, y "hasta las plantas bajas para vivir".

Finalmente, el grupo Tres fan ball ha puesto el cierre a la jornada festiva con un concierto de música folk.





http://amp.antena3.com/noticias/cultura/mati-hoy-se-ha-celebrado-en-valencia-la-fiesta-de-la-siega-un-encuentro-entre-agricultores-y-consumidores-que-han-podido-ver-como-se-realizaba-la-recoleccion-del-arroz-de-manera-tradicional-en-el-parque-de-la-albufera 2017092459c7c41d0cf27caff63fdfbf.html

VI EDICIÓN DE LA FIESTA DE LA SIEGA

La Fiesta de la Siega, una celebración que recuerda la tradicional recolección de arroz de la Albufera



antena3.com | Madrid | Actualizado el 24/09/2017 a las 16:42 horas

Este domingo se ha celebrado en Valencia la Fiesta de la Siega, un encuentro entre agricultores y consumidores que han podido ver cómo se realizaba la recolección del arroz de manera tradicional en el parque de la Albufera. Un arroz que ha pasado de la tierra al plato en una degustación de diversos tipos de paella.

La D.O. Arroz de València ha organizado este domingo la **VI edición de la Fiesta de la Siega** que incluye este año, como novedad, un concurso de perxadors de





embarcaciones, según ha informado la entidad en un comunicado.

La actividad, que se ha desarrollado en el Puerto de Catarroja, ha prestado especial atención a los métodos tradicionales de siega propios de la Albufera, aunque también se ha organizado un completo programa de eventos y talleres relacionados con el arroz y todo el ecosistema del humedal valenciano.

La jornada ha arrancado a las 9 con un recorrido de reconocimiento de aves y proseguirá con un curso de cocina de arroz para conocer las tres variedades con D.O. Valencia, a cargo de los restaurantes Casa Carmina y Las Bairetas.

Al mediodía un grupo de agricultores de **la siega manual del arroz** ha hecho una demostración. Al mismo tiempo, los participantes han podido degustar auténticos arroces con D.O. València por 3,50 euros.





http://www.lavanguardia.com/local/valencia/20170924/431540431648/mas-de-3000-asistentes-a-la-fiesta-de-la-siega-del-arroz-en-la-albufera.html

CVA-AGRICULTURA ARROZ

Más de 3.000 asistentes a la fiesta de la siega del arroz en La Albufera

24/09/2017 17:27

LA FIESTA DE LA SIEGA REPITE EL ÉXITO DE LA ANTERIOR EDICIÓN CON MÁS DE 3.000 ASISTENTES

La jornada, organizada por la D.O. Arroz de Valencia, introduce un nuevo concurso de perxadors y reconoce al músico Vicent Torrent

València, 24 sep (EFE).- Más de 3.000 personas han asistido a la fiesta de la siega organizada por la Denominación de Origen Arroz de Valencia, celebrada hoy en el puerto de Catarroja para dar a conocer una tradición de La Albufera.

En su sexta edición, la fiesta de la siega ha comenzado con un recorrido de reconocimiento de aves y ha proseguido con un curso de cocina a cargo de los restaurantes Casa Carmina y Las Bairetas, ha informado la organización.

A continuación ha tenido lugar la principal novedad de esta edición, un concurso de "perxadors" cuyo ganador ha sido Juan Puchalt Babau "Catarroja", y al que ha seguido otro de "Cants de Batre" en el que la vencedora ha sido Noelia Llorens.

Un grupo de agricultores ha llevado a cabo una demostración de la siega manual del arroz, tras la cual el músico Vicent Torrent ha sido nombrado "Segador d'Honor 2017".

En su discurso, el líder del grupo Al Tall ha destacado la creciente importancia del valenciano en la actualidad: "Hemos evolucionado, hace 40 o 50 años nuestra lengua estaba mal vista. Por suerte, hoy en día ya no sucede, y la lengua ha vuelto a la política, a las instituciones y las escuelas".

Además ha resaltado que se han recuperado las tradiciones, la gastronomía, y "hasta las plantas bajas para vivir".

Finalmente, el grupo Tres fan ball ha puesto el cierre a la jornada festiva con un concierto de música folk. EFE





http://www.20minutos.es/noticia/3143277/0/mas-3-000-personas-rescatan-recogida-manual-arroz-vi-fiesta-siega-lalbufera/



 El puerto de Catarroja (Valencia) ha acogido este domingo la sexta edición de la Fiesta de la Siega, organizada un año más por la Denominación de Origen Arroz de Valencia. En esta ocasión, más de 3.000 personas han acudido a l'Albufera para conocer de primera mano una de nuestras tradiciones agrícolas más arraigadas, la recogida del arroz.





http://valenciacity.es/actualidad/la-fiesta-la-siega-reune-3-000-asistentes/

La fiesta de la siega reúne a 3.000 asistentes

HACE 1 SEMANA por VALENCIA CITY

El puerto de Catarroja ha acogido **la sexta 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 ha proseguido con un curso de cocina a cargo de los restaurantes Casa Carmina y Las Bairetas. A continuación ha tenido lugar la principal novedad de esta edición, un concurso de perxadors cuyo ganador ha sido Juan Puchalt Babau "Catarroja", y al que ha seguido otro de Cants de Batre en el que la vencedora ha sido Noelia Llorens.





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 músico Vicent Torrent ha sido nombrado Segador d'Honor 2017. En su discurso, el líder de la mítica formación Al Tall ha destacado la creciente importancia del valenciano en la actualidad: "Hemos evolucionado, hace 40 o 50 años nuestra lengua estaba mal vista. Por suerte, hoy en día ya no sucede, y la lengua ha vuelto a la política, a las instituciones y las escuelas. Además, hemos recuperado las tradiciones, la gastronomía, y hasta las plantas bajas para vivir. Estamos atravesando un buen momento". Finalmente, el grupo Tres fan ball ha puesto el broche a la jornada festiva con un concierto de música folk.







<u>EVISIÓN</u>

na 3 (nivel nacional). Informativo domingo 24 de septiembre

5 (nivel nacional). Informativo domingo 24 de septiembre

Cuatro (nivel nacional). Informativo domingo 24 de septiembre

Levante-TV (nivel local). Programa viernes 22 de septiembre

Tele 7 (nivel local), Informativo domingo 24 y lunes 25 de septiembre

RADIO

Radio Valencia Cadena SER. Informativos fin de semana

Abierto a mediodía 99.9 Radio. Mención en el programa del viernes 22