

Tast Arròs 2019



Dissabte i Diumenge

**13 i 14 d'abril**

Plaça de l'Ajuntament

València



Levante, viernes 12 de abril de 2019

Levante EL MERCANTIL VALENCIANO

VIERNES, 12 DE ABRIL DE 2019 | 23

València

TASTARRÒS ► CARA A CARA ENTRE LA COCINA DE SIEMPRE Y LA VANGUARDIA

# Galbis: «La paella tradicional ya casi ha desaparecido»

► El Tastarròs organiza un «cara a cara» mañana entre la cocina tradicional de Juan Carlos Galbis y la vanguardista de Begoña Rodrigo



Juan Carlos Galbis. LEVANTE-EMV

S. URBINA VALÈNCIA

La paella tradicional no es lo que nos creemos, dice Juan Carlos Galbis. Mucho menos, incide, «la de vanguardia». Galbis es un férreo defensor de aquella paella cocinada no ya por nuestros abuelos. Él va más allá. Defiende que ni siquiera

la que conocemos hoy en día es la auténtica, que la «paella tradicional ya casi ha desaparecido por culpa de la modernidad». Y él quiere defenderla, para volver a los orígenes, en el «cara a cara» que prepara la D.O. Arroz de Valencia el sábado por la mañana en la cuarta edición

del Tastarròs en plena plaza del Ayuntamiento, junto con la chef de La Salita, Begoña Rodrigo.

Galbis abre boca al amante de la paella tradicional después de anunciar que su paella, cocinada en fogón de gas, incluirá al menos mil pelotas de magro de cerdo. Un elemento que el prestigioso cocinero utiliza como sustitutivo de la sangre de pollo. Muya su pesar. Y es que los ingredientes han cambiado mucho: «Encontrar ahora la tabella en una paella es casi anecdótico, igual que usar el azafrán en infusión», explica Galbis. «Cocinamos la paella de forma errónea, sin parar de quitar características de la original». Ni siquiera los alimentos se ponen en el orden que toca, dice Galbis, «la verdura tradicionalmente debería introducirse después del agua, no sofreirse», mientras el pimentón debe ponerse en la paella antes del tomate, pues este «suelta agua en la sartén, que cuece el pimentón».

# Rodrigo: «¿Por qué un producto icónico no puede evolucionar?»

► Begoña Rodrigo, quien pretende «despertar la memoria gustativa», defiende la innovación en la cocina



Begoña Rodrigo, durante un «showcooking». EDUARDO RIPOLL

S. URBINA VALÈNCIA

Frente a la defensa más acérrima de las raíces y de lo tradicional, Begoña Rodrigo, de la Salita, aboga por la renovación de la paella. «No entiendo por qué un producto icónico no puede evolucionar», asegura. Y menos aún teniendo en cuenta las declaraciones de Galbis, quien incide en que la que conocemos como tradicional en realidad no lo es. Es por ello que durante el Cara a Cara del Tastarròs, Rodrigo mostrará una interpretación de la paella en la que busca respetar los tiempos de cocción de cada uno de los ingredientes. «No podemos darle el mismo tiempo al conejo que al pollo; el resultado de un garrofó arenoso y una judía amarronada», insiste Rodrigo. Así, pese a que la imagen de la paella que presentará Rodrigo no se habitue a la tradicional, reconoce que lo que intenta con ello es «despertar la memoria gustativa» a través de «nuestra historia» culinaria. «Que, pese a que visualmente no encuentres en el plato una paella al uso, sepas reconocer su sabor con los ojos cerrados», reconoce.

## El Tastarròs elegirá al arrocero del futuro en València

► El domingo, alrededor de las 12.30 horas, los aspirantes a convertirse en Arrocero del Futuro con mayor proyección dentro del mundo del arroz, subirán al escenario del Tastarròs y prepararán en directo las respectivas recetas que presentaron a competición. Se trata de Carlos Julián (del restaurante Ampar

Hospes Palau de la Mar de València) y Chave Soler (restaurante La Ferrera de Pinedo) y Kiko Lázaro (restaurante Belvedere de Benidorm). Una vez completados los platos, el jurado valorará «la creatividad y el sabor» de cada uno de ellos y designará al ganador, que recibirá un premio de 500 euros. s. u. VALÈNCIA

# Aviso

IBERDROLA DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA, S.A.U.

Trabajamos para mejorar.

Para seguir mejorando la calidad de servicio, estamos trabajando en nuestras instalaciones. Por este motivo, nos vemos obligados a interrumpir temporalmente el suministro eléctrico.

ZONAS AFECTADAS:

15 de abril de 2019  
De 08.15 a 12.15 ALBALAT DELS SORELLS  
C/Cavanilles, Fila Catalana, Gran Via Comte D'Albalat y adyacentes.

De 12.00 a 16.00 C/Mangraners, Gran Via Comte D'Albalat, Cavanilles y adyacentes.

De 08.00 a 13.00 C/Haya, Carrasqueta (Ur. San Cristobal), y adyacentes. ALBERIQUE

De 08.30 a 13.00 C/Jaume II El Just, Alfons I "El Lliberal", Joan I "El Cadador" y adyacentes. BENAGUASIL

De 08.00 a 14.00 C/Primer de Maig, Santa Bàrbara, Albaida y adyacentes. L'OLLERIA

De 09.00 a 14.00 Pz. Mayor, C/San Salvador, San Vicente y adyacentes. PATERNA

De 11.30 a 14.00 C/Virgen de Fátima, Malvarrosa. TORRENT

De 15.00 a 18.30 C/San Gregorio, Doctor Francisco Roselló, Sedavi y adyacentes.

De 07.00 a 09.00 C/Les Moreres, Rd. Este (Pg. Virgen de La Salud), Cm. Hondo de XIRIVELLA

La Rambleta y adyacentes.

16 de abril de 2019  
De 08.30 a 13.30 C/Albacete, Senyera, Cm. Vell de Torrent y adyacentes. ALAQUAS

De 08.10 a 12.10 C/Sepulveda, Escalante, Plana y adyacentes. SAGUNTO - EL PUERTO

De 12.00 a 16.00 Av. Nueve de Octubre, C/ Alfambra. GANDIA - GRAO - GANDIA

De 08.00 a 10.00 C/Sequia, Verge, Joan XXIII y adyacentes.

De 08.30 a 14.00 C/Vall D'Agres, Jose Naval, Vall de Guadalest y adyacentes. SUECA - MARENY DE BARRAQUETES

De 08.30 a 13.30 C/Doctor Peset, San Vicente Ferrer, Av. Valencia y adyacentes. PUIG

De 08.30 a 13.30 C/01, 02, 03 (Ur. Parque Montealecedo) y adyacentes. RIBA ROJA DE TURIA

De 08.00 a 13.00 C/Sant Roc, Pou, Major y adyacentes. SIMAT DE LA VALLDIGNA

De 15.00 a 18.30 C/San Miguel, Picasent, San Francisco y adyacentes. TORRENT

17 de abril de 2019  
De 08.30 a 14.00 C/Ametllers en Flor (Ur. Clotxa del Cossi), Cm. Caramello a Canyada LLIRIA

De 11.00 a 13.30 C/Santísimo Cristo de la Fe y adyacentes. PATERNA

De 08.00 a 14.00 C/Calvari, Barca, Sant Antoni y adyacentes. TAVERNES DE LA VALLDIGNA

De 08.30 a 12.30 Cm. Reial, C/San Justo, Santa Teresita y adyacentes. TORRENT

De 15.00 a 18.30 Av. San Lorenzo, C/Roncesvalles, C/Doctor Fleming (Vedat) y adyacentes.

De 00.05 a 05.00 C/Madre Alberta Gimenez, Llombay, Santa Cruz de Tenerife y adyacentes. VALÈNCIA

De 04.05 a 08.00 C/Llombay, Jose Maestre, y adyacentes.

18 de abril de 2019  
De 08.00 a 12.00 C/Aragón, Raco D'Ademús, América y adyacentes. SAGUNTO - EL PUERTO

De 08.30 a 12.00 C/Les Escoles, Av. de la Constitució, de Dalt y adyacentes. MONTICHELVO

De 08.30 a 12.30 Pz de Baix, C/Cordellat, de Sant Pere, de La Cantera, La Rondalla de Rondalles, El Tirador, y adyacentes. ONTINYENT

De 08.30 a 13.30 C/de Les Germanies, San Fermin, Av. al Vedat y adyacentes. TORRENT

De 00.05 a 08.00 C/Mayor de Nazaret, Ignacio Zuloaga, Bernabe Garcia, Islas Canarias, Av- Puerto, y adyacentes. VALÈNCIA

De 05.00 a 08.00 C/Eugenia Viñes, Pavia, Av. Mediterraneo y adyacentes.

De 08.30 a 11.00 C/José Benlliure, Progreso, Padre Luis Navarro y adyacentes.

Si el trabajo finalizara antes de la hora indicada, restableceremos el suministro de forma inmediata y sin previo aviso.

Rogamos a nuestros clientes disculpen las molestias.

¡Descárguese nuestra app gratuita y reciba en su teléfono información sobre trabajos o averías que puedan afectarles! Más información en nuestra página web: [www.iberdroladistribucion.es](http://www.iberdroladistribucion.es)



DIARIO FUNDADO EN 1872. PROHIBIDA TODA REPRODUCCIÓN A LOS EFECTOS DEL ARTÍCULO 32.1. PÁRRAFO SEGUNDO DE LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL

VIERNES, 12 DE ABRIL DE 2019

EDICIÓN ELECTRÓNICA  
www.levante-emv.com

Levante  
EL DIARIO DE VALÈNCIA



Blanca Pons-Sorolla, ayer, en la sala de pintura de la Escuela de Artesanos.

**guración?**

1 La reina va muy preparada a las exposiciones y sabía lo que iba a ver. Estuvo encantadora. El príncipe Carlos, es curioso, se refirió a Sorolla como «este pintor tan bueno que yo no conocía».

2 Sorolla tiene mucho interés en España y fuera de nuestras fronteras en EE.UU. ¿Falta reconocimiento en otros países europeos?

3 Bueno, en Alemania hicimos una exposición en Múnich y Sorolla ya era muy conocido en Alemania.

4 ¿Hay algún proyecto para una nueva exposición internacional?

5 Todavía no. Para una exposición internacional grande hay que dejar pasar, mínimo, cuatro o cinco años. Hay que pedir obra, que siempre son los mismos grandes premios o irremisibles y que no se prestan más que en casos muy especiales. No puedes mover una obra y pretender tenerla otra vez al año siguiente porque son emblemáticas en los museos. Además, la obra necesita un reposo. Hay que tener en cuenta que el último Sorolla tiene 100 años, estamos hablando de viejitos y hay que cuidarlos. Gracias a Dios, la obra de Sorolla tiene muy buen soporte y buen pigmento y eso se ve en lo bien que se conservan, pero hay que cuidarlas.

6 ¿Dónde le gustaría ver la obra de su bisabuelo?

7 Lo tengo muy claro, sería un sueño. Es uno de los grandes americanos. Me gustaría verlo en el Metropolitan de Nueva York. Es el siguiente sueño.

8 Está usted trabajando en el catálogo razonado de la obra de Sorolla. ¿Cómo lo lleva?

9 Vamos a sacar un primer volumen ya con las 1.300 obras del Museo Sorolla, que va a ser la presentación de los siguientes volúmenes. Serán cuatro, dedicados a toda su obra. También presentará una cronología y bibliografía actualizadas.

10 ¿Cuántas obras tiene identificadas?

11 Hay más de 4.000 obras. A la hora de publicar catálogo razonado encuentras obras que pueden ser pero que si no las has visto directamente no van a estar. Hay veces que veo fotos del estudio con algún cuadro que nunca he visto y que no ha estado en ninguna exposición y que no sé ni dónde está.

12 Entonces, aún sigue descubriendo obra de Sorolla.

13 Aunque poco, pero siguen apareciendo. Hace poco me trajeron una obra de muy primera época pero que no estaba ni documentada. El catálogo razonado me consume la vida (ríe). Desde 1987 empiezo a ordenar documentación.

14 Sorolla es también de los artistas más falsificados. ¿Eso también lo tiene contabilizado?

15 No tengo catálogo, ni base de datos, pero tengo referenciadas unas 2.000 obras. La mayoría son falsas atribuciones.

Contracorriente

Blanca Pons-Sorolla

EXPERTA EN JOAQUÍN SOROLLA Y BISNIETA DEL PINTOR

TEXTO DE BEGOÑA JORQUES • FOTO DE MIGUEL ÁNGEL MONTESINOS

Blanca Pons-Sorolla visita el lugar que vio los primeros pasos de su bisabuelo como artista. La Escuela de Artesanos de València conmemora sus 150 años y para celebrarlo recibe la visita de la experta en la obra del pintor.

«Sería un sueño ver a Sorolla en el Met de Nueva York»

► «Para otra gran exposición hay que dejar pasar cuatro o cinco años»

1 ¿Hace justicia la exposición «Sorolla: Spanish Master of Light» de la National Gallery de Londres a su bisabuelo?

2 Es una exposición espléndida. Hemos luchado por tener una representación de lo mejor dentro de lo que la National Gallery deseaba, que era al gran Sorolla y temática.

3 Ese gran Sorolla que tiene el museo londinense en la cabeza, ¿cómo es?

4 Estas son grandes obras desde sus inicios hasta el 1900, que es cuando abandona el afán de medallas porque ya las tiene. Luego crece en lo que quiere.

5 ¿Se emocionó en la inauguración?

6 La emoción la siento cada vez que cuelgo un cuadro. La inauguración fue estupenda al ver el entusiasmo con el que la recibió la gente. En la inauguración pulsas el éxito que una exposición va a tener.

7 ¿Por qué Londres?

8 Cuando una pretende recobrar la proyección internacional que Sorolla tuvo en vida debe pasar por todos esos grandes museos que son lo que dan vida futura al artista. Tras El Prado, se ha hecho un recorrido importante por museos de Europa y América, pero hay que ir a los supergrandes y la National Gallery es uno de los grandes del mundo. Que esté allí es un puntazo para Sorolla. De ahí puede ir a museos como el Metropolitan de Nueva York.

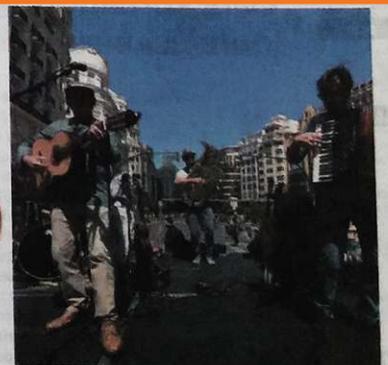
9 ¿Qué le dijeron la reina Letizia y el príncipe Carlos de Inglaterra en la inau-



13 i 14 d'abril  
Plaça de l'Ajuntament  
València



Gastronomía · Concerts · Cultura · Tradició





**SOCIETATS MUSICALS DE LA COMUNITAT VALENCIANA**

**Levante** www.levante-emv.com

FUNDADO EN 1872 | DIRECCIÓN TRAGINERS, 7, 46014, VALÈNCIA | ☎ 963 99 22 00 | ✉ levante.rdc@epi.es | DIRECTORA LYDIA DEL CANTO | NÚMERO 26.549

SÁBADO, 13 DE ABRIL DE 2019

EL MERCANTIL VALENCIANO

RECICLAME Este diario utiliza papel reciclado al 90,5 % **1,50 euros**

**11ª ENTREGA HOY, POR SOLO 5,95 € MÁS CUPÓN DEL DÍA**

Centro Instructivo Musical La Armónica de Buñol

Sociedad Musical Instructiva Santa Cecilia de Cullera

**FUENTE DE HORNO 8ª entrega: Tarta vidrio rizada 5,95 € MÁS CUPÓN DEL DÍA**

posdata

DOBLE CITA **28A** ELECTORAL

# Los valencianos no temen el contagio del conflicto catalán

El sondeo electoral de Levante-EMV arroja que más de la mitad de la población de la Comunitat Valenciana otorga mucha importancia al fenómeno de la inmigración **6 y 7**

➔ **MAÑANA ENCUESTA DE LEVANTE-EMV CON RESULTADOS ELECTORALES**



Una auténtica riada de jóvenes se dirige hacia el lugar del macrofestival. GERMAN CABALLERO

## Paellas multitudinarias pese a la prohibición

La Policía Local denuncia a la empresa ante el juzgado por desobediencia y exceso de ruido **21 y 22**

### Deportes



### EUROCUP El Valencia Basket confía en La Fonteta para ser campeón

► EL EQUIPO TARNONJA JUGARÁ EL LUNES EL TERCER PARTIDO TRAS CAER EN BERLÍN

**PONSARNAU:** «ESTOY ORGULLOSO DE NUESTRA AFICIÓN. QUIERO DEVOLVER EL APOYO» **42 a 44**

### Desahucio

### Un juez obliga a una familia con tres pequeños a dejar el piso de un banco

► LA FAMILIA FUE ESTAFADA AL ALQUILAR UNA CASA PROPIEDAD DE LA ENTIDAD **13**

**TASTARRÒS**

**13 i 14 d'abril**  
Plaça de l'Ajuntament  
València

**ARRÒS DE VALÈNCIA**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Gastronomia · Concerts · Cultura · Tradició

OCEANOGRÀFIC VALÈNCIA

**TIBURONES**

ENTRADAS EN: [www.oceanografic.org](http://www.oceanografic.org)

segundo audifono **99€**

Garantía 5 años  
36 Meses de financiación sin intereses  
Póliza Gratis 4 años  
Seguro a Todo Riesgo Gratis

PRUEBA GRATUITA

TELÉFONO GRATUITO 900 505 652

EN VALÈNCIA:  
COLÓN  
SERRERÍA  
CARTEROS  
PATRAIX  
RUZAFÀ  
BENIMACLET

**Audiotecnò**  
VALENCIA - PTO. SAGUNTO  
TORRENT - GANDÍA - DENIA  
CASTELLÓN - ALICANTE  
MADRID - REUS



Publicidad en contra portada del Levante, sábado 13 de abril de 2019

DIARIO FUNDADO EN 1872. PROHIBIDA TODA REPRODUCCIÓN A LOS EFECTOS DEL ARTÍCULO 32.1. PÁRRAFO SEGUNDO DE LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL

**Levante**  
EL DIARIO DEL VALENCIANO

SÁBADO, 13 DE ABRIL DE 2019  
EDICIÓN ELECTRÓNICA  
www.levante-emv.com

**Un disco, como también una creación literaria o pictórica, responde a un momento tanto individual como colectivo y a un lugar. ¿A qué sabe «autoterapia», el disco aparecido el año pasado y con el que continuáis en gira?**

Ⓜ A revisión, a cierta pausa para hacer balance. A introspección, más que nunca.

Ⓜ Normalmente se cree que el éxito modifica. Pero no sólo a los implicados directamente. ¿Cómo ha cambiado vuestro público y vuestra gente?

Ⓜ Nuestro público simplemente ha cambiado en cantidad, suponemos. Ahora viene mucha más gente a vernos pero sigue siendo público de todas las edades, de toda condición, igual que cuando tocábamos en garitos pequeños. Nunca tuvimos un tipo de público definido y ahora tampoco.

Ⓜ ¿Os ha hecho más felices el éxito?

Ⓜ En muchos aspectos sí. Es un privilegio tremendo dedicarte a algo que te gusta. Así de sencillo. Dedicar tu vida a tu pasión y encima hacerlo sin los agobios económicos y logísticos de los inicios... ¿cómo no iba a hacerte feliz? Obviamente no es oro todo lo que reluce. Hemos sufrido pérdida de intimidad, mayor exposición, pero eso es un daño colateral pequeño comparado con la felicidad que nos reporta nuestro trabajo.

Ⓜ Permitidnos adentrarnos en el proceso creativo. ¿Todas las frases responden a una necesidad expresiva o hay mucho postureo para que cada oyente lo haga suyo de una forma que le sea útil?

Ⓜ Qué horror. Lo siento pero me ha recorrido un escalofrío al pensar en alguien componiendo, escribiendo una canción, pensando simplemente en poner frases que crea que van a «funcionar». Yo escribo lo que siento, como lo siento, de la forma que me surge de dentro. Paradójicamente, después de muchos años poniendo música a mis interioridades, he comprobado que la única forma de que eso llegue a otras personas es escribiendo sin pensar en ellas, escribiendo tus verdades a tu manera.

Ⓜ La mayor relevancia social os aporta mayores recursos y el dinero ofrece tiempo. ¿Cómo revierte eso en vuestras creaciones?

Ⓜ Nos da la posibilidad de experimentar muchísimo más que cuando empezábamos. No es lo mismo grabar un disco en siete días que en

**Contracorriente**

**Izal**

GRUPO DE MÚSICA

TEXTO DE CARLES SENSO ● FOTO DE LEVANTE-EMV

El grupo madrileño actúa hoy en la Plaza de Toros de Valencia dentro de su gira de presentación de «Autoterapia», que publicó el año pasado. Su vocalista, Mikel Izal, repasa la actualidad para Levante-EMV.

# «Hay muchos malos diferentes. Sólo nos queda votar»

► Izal ha vendido todas las entradas para su actuación de hoy en la Plaza de Toros de Valencia tras su éxito sin paliativos en Madrid

dos meses. Te pones a jugar con todos los cacharros que encuentras en el estudio sin agobiarte por el tiempo. Eso lo hemos notado muchísimo en los dos últimos discos.

Ⓜ El «estilo Izal» es inconfundible en la actualidad. ¿Eso os ata de manos o queréis ser valientes y experimentar hacia nuevos campos?

Ⓜ Lo bueno es que el «estilo Izal» siempre se ha basado en la búsqueda de nuevas estructuras compositivas, mezclas de ritmos, nuevos timbres instrumentales... La experimentación siempre ha formado parte de nuestro juego.

Ⓜ ¿Qué no sabemos los que despertamos «lejos de esa casa», los que vivimos «fuera de la jaula»?

Ⓜ Pues casi nada de lo que ocurre realmente en el interior del de al lado. Y sin embargo todo el mundo habla del vecino como si viviera en su cuerpo. Y generalmente el vecino no suele salir bien parado. Una pena.

Ⓜ Un grupo considerado «indie» suena en radios musicales generalistas.

Ⓜ ¡Yujuuu, los tiempos cambian!

Ⓜ ¿Tiene una traslación directa el hecho de ser elegido por el público en plataformas digitales y que os hagan caso a nivel discográfico? Es decir, ¿el público tiene ahora el cazo por el mango?

Ⓜ Absolutamente. Vivimos tiempos de una democracia musical tremenda. El público ya no tiene que quedarse solo con las propuestas que suenan a todas horas en radio-fórmula o programas de televisión, eso ya solo es uno de los muchísimos escaparates donde suena música. La gente comparte en redes un link de Spotify de un grupo neozelandés mientras alguien le acaba de recomendar un video de Youtube de un tipo de Valencias que se ha grabado con el móvil en el Metro. Y eso es maravilloso. Así nacimos y crecimos y sigue siendo así hoy en día.

Ⓜ ¿Es «El Pozo» una invitación a la acción política, más ahora con el carrusel de comicios que nos espera?

Ⓜ Hay muchos malos diferentes en la actualidad, cada uno que elija el suyo. Desde luego hay rabia contenida hacia mucha mierda que no funciona en esta sociedad y los máximos responsables son los que mandan en nuestro nombre. Así que sólo nos queda votar. Seamos responsables con nuestras ideas.





**13 i 14 d'abril**  
Plaça de l'Ajuntament  
València



Gastronomía · Concerts · Cultura · Tradició





Levante EL MERCANTIL VALENCIANO

32 | DOMINGO, 14 DE ABRIL DE 2019

València

# València degusta el arroz comarcal

► Más de diez restaurantes de doce comarcas exponen sus productos en la plaza del Ayuntamiento  
 ► Juan Carlos Galbis y Begoña Rodrigo protagonizan el cara a cara de la cuarta edición del Tastarròs

S. URBINA VALÈNCIA

El buen tiempo acompañó la jornada del Tastarròs. Un evento gastronómico, organizado por la D.O. Arroz de València y la Concejalía de Agricultura del Ayuntamiento, que llega ya a su cuarta edición y, dado el éxito de años anteriores, quiso desdoblarse el evento en dos días, siendo ocupada la plaza del Ayuntamiento desde ayer hasta hoy por una extensa muestra etnológica del producto valenciano por excelencia: el arroz. Desde los más melosos del interior de la C. Valenciana, hasta los arroces secos del litoral.

Más de diez restaurantes de doce comarcas distintas exponían ayer sus productos en una plaza abarrotada hasta los topes. Algunos incluso encontraron en el césped el lugar perfecto para acampar y, dicho sea de paso, resguardarse del sol. Un factor que además propició que muchos prefiriesen el arroz seco al meloso. «El calor no presta que la gente quiera probar arroces caldosos», explicó Silvia Méndez, chef de un restaurante de Pedrabza, «sino más bien secos».

De hecho, las paradas de los restaurantes de las comarcas que ofertaban paella o arroz del *senyoret* fueron las más concurridas con diferencia. Sobre todo la que el chef Juan Carlos Galbis había instaurado en la plaza del Ayuntamiento. Galbis, junto a Begoña Rodrigo, de la Salita y ganadora de Top Chef, plantearon un cara a cara en el escenario: la paella tradicional se debatía entonces con aquella más vanguardista. Los tintes costumbristas de la paella valenciana, sin embargo, no hicieron sombra a la demostración de Begoña Rodrigo, quien manifestó que, al fin y al cabo, que el plato sepa a paella es lo primordial en esto de la cocina.



Galbis y Rodrigo protagonizan el cara a cara del Tastarròs. EDUARDO RIPOLL



Doce comarcas exponen sus recetas en la plaza del Ayuntamiento. E. RIPOLL

## EL PROGRAMA

TASTARRÒS HOY, DOMINGO  
**10.30 horas** ► Sequer Urbà. Se secarán 10.000 kg de arroz con la ayuda de animales y herramientas tradicionales.  
**11.00 horas** ► Foro Tastarròs t'ensenyà: 15 chefs vanguardistas descubrirán los nuevos horizontes del arroz.  
**11.30 horas** ► Exposición Peixca a l'Albufera: los pescadores del Port de Catarroja traerán sus barcas y mostrarán sus artes de pesca.  
**12.00 horas** ► Tastarròs Degusta: 25 restaurantes ofrecerán arroces creativos y tradicionales a precios populares.  
**12.30 horas** ► Arroceros del Futuro: la Denominación de Origen Arròs de València busca al joven cocinero con más futuro en el mundo del arroz.  
**16.00 horas** ► Fin del Tastarròs 2019

Pese al calor, también hubo asistentes que se descantaban por el arroz meloso. «Si venimos aquí es porque lo que queremos es degustar arroces diferentes, que de otra forma no podríamos», explicaron Toni Álvarez y Xelo Donet. Ninguno de los dos se ha perdido ni una sola cita del Tastarròs. Lo aprovechan, dicen, para conocer restaurantes de otras comarcas valencianas. Así lo consideraban también Elisa y Marisa, vecinas de València, que aprovechan el encuentro gastronómico para fijar nuevos destinos en sus numerosas rutas culturales.

### Arroz étnico

«El Tastarròs es una ventana hacia la gente», explicó Toni Fernández, chef de un restaurante de Sot de Chera, quien había decidido ofrecer a los asistentes un

arroz senia con jabalí. «Ingrediente propio de la sierra», aseguró.

La gran novedad de este año, sin embargo, se sucedió a lo largo de la tarde. A las 18.30 horas, decenas de personas seguían con su plato de arroz en mano. Esta vez, sin embargo, se trataba de un plato «étnico», fundamentalmente sushi o risotto, amenizado en todo momento por la música de grupos locales de rock como Tenda o Los Roper. Se trataba del Tastarròs Étnico, un intento de la edición por abrirse paso entre el público más joven e inquieto. Y lo logró.

Asimismo, una vez finalizada la degustación, algunos de los platos utilizados se convirtieron en obras de arte gracias a la ilustradora y diseñadora alcireña Empar Piera, habitual colaboradora de la ONG valenciana One Day Yes mediante la donación de diferentes trabajos.

## Agenda VLC



### ARTES ESCÉNICAS

#### «NINA»

► Nos habla de lo aburrido, de esas cosas aburridas que nos quieren atrapar cada día. Nos habla de una madre gris que desea una hija perfecta. Nos habla de nuestra esencia y de nuestro poder para cambiar el color del mundo. La obra describe el viaje de Nina en la pérdida de su esencia. Se utilizará la pérdida de su música interior como metáfora de esa uniformización de los niños. Finalmente será la misma madre quien la libere y la ayude a recuperar su música interior. **Carme Teatre** (Gregorio Gea, 6). 17.

Conciertos y teatro, en las páginas de CARTELERIA

## Domingo, 14 de abril de 2019

### ARTES ESCÉNICAS



#### «UN CABALLO LLAMADO MIEDO»

► Una aventura mágica de amistad y superación. Espectáculo musical para adultos, con teatro de sombras, títeres y marionetas, y una banda de músicos autómatas. **Sala Titère** (Puerto Rico, 33). 12 y 13.

#### «MANDÍBULA AFILADA»

► Tragicomedia que nos invita a reflexionar sobre el amor verdadero y la nostalgia del pasado. Juan y Laura son polos totalmente opuestos. Tras años sin verse vuelven a encontrarse, y durante una noche se suceden los recuerdos... **Teatro Talla** (Cavallers, 31). 18.30.

#### MONÓLOGO

► Con Raúl Antón. **Casino Cirsa** (Gavda, Cortes Valencianas, 59). 23.30.

#### «AWAY»

► Propuesta de danza y música que parte de un cúmulo de sanciones que te abordan al sentirse extraño y fuera de contexto. **Espacio Inestable** (Aparisi y Gujarró, 7). 18.

#### «EL MENTALISTA TRES»

► Monólogo a cargo de Javier Botia. **Sala Girasol** (Turia, 52). Reservas, 650-245563. 19.

### MÚSICA

#### «CERRICCS»

► El público será el protagonista absoluto del espectáculo circense, junto a los artistas del Gran Fele. **Centre del Carme** (Museu, 2). De 17 a 20.

#### «YO NO PUEDO OLVIDARLA» y «CALIFORNIA»

► Dos piezas breves en una jornada repleta de teatro. «Yo no puedo olvidarla», de la Cía. Ángela Bernmúdez, trata la vida de una muchacha que ha crecido con las historias que le contaban sus abuelas. Después, «California», de la Cía. Robert de la Fuente y Alex Monterde, va de dos personas que se quieren, de redescubrirse. **Teatro Círculo Benimaclet** (Prudenci Alcóni i Mateu, 3). 20.30.

#### «ESPECIAL ELECCIONES. XAVI CASTILLO, NEWS»

► Xavi Castillo le dará la vuelta a la campaña electoral desde su punto de vista personal y con mucho humor. **Teatre Micalet** (Guillem de Castro, 73). 19.

#### «GRACIAS POR VENIR»

► Una comedia entrañable en la que se homenajeará a la gran Lina Morgan. Espectáculo al más puro estilo musical en el que se recordarán las canciones de ayer pero unidas a temas de la actualidad. **Sala Flumen** (Gregorio Gea, 15). 19.30.

#### «CUL HONRAT»

► Una obra que reivindica la eliminación de las categorías y que denuncia los abusos por ser etiquetada «mujer». **Sala Ultramar** (Alzira, 9). 20.

#### «BANDAS A LES ARTS»

► Concierto a cargo de

### INFORMACIÓN RECOPIADA POR VICENTE PÉREZ

#### RAFA ESPINO & LYOTOS

► Directo en **Loco Club** (Erudito Orellana, 12). 19. Apertura puertas: 19.

#### ENSEMBLE LA FUGA

► Concierto del quinto de viento en **Matisse Club** (Campoamor, 60). 19.30.

#### BANDA MUNICIPAL DE VALÈNCIA

► Bajo la dirección de Rafael Sanz y con la participación de las sopranos Yasmin Müller y Carla Sanmartín, ofrecen un concierto en el **Palau de la Música** (paseo de la Alameda, 30). 20.

#### TIN ROBOTS & PETIT MAL

► Actuación de los grupos dentro del ciclo «Emergents al Palau». **Palau de la Música** (paseo de la Alameda, 30). 20.

#### EXPOSICIONES

► «EVREKA. PICHIAVO» ► Visita guiada con música dirigida a niños y niñas de 0-3 años. **Centre del Carme** (Museu, 2). 11.

#### ACTIVIDADES FAMILIARES

► «ROLF & FLOR EN EL AMAZONAS» ► Espec-

### VARIOS

► «MARIÑA VALENCIANA WEEK» ► La Marina de València acoge hasta el domingo 14 la primera edición de concentración náutica, con actividades náuticas y de ocio, desde concursos de fotografías a travesías de paddle surf o kayak. **La Marina de València**.

#### EL TASTARRÒS, LA FIESTA DEL ARROZO EN LA PLAZA DEL AYUNTAMIENTO

► El Tastarròs regresa con las mejores propuestas arroceras de la C. Valenciana. Hoy, «Tastarròs de la creatividad», en el que 25 restaurantes darán rienda suelta a su ingenio. También tendrán lugar el tradicional «Sequer Urbà», y una exposición de barcas y artes de pesca por parte de los pescadores del Port de Catarroja. **Plaza del Ayuntamiento** 11 a 20.

#### TALLER: «ENTRELLA CULTURES»

► Los peques conocerán la cultura celta del noroeste de la península ibérica. **Museo de la Prehistòria** (Corona, 36). 11.

#### «CUENTOS»

► De la compañía Edu Borja. **Teatro La Estrella Sala Cabanyal** (Els Angels, 33). 12.

#### «BLANCAINEYES Y LOS SIETE ENANITOS»

► De la Cía. Teatro La Estrella. **Teatro La Estrella Sala Cabanyal** (Els Angels, 33). 12.

#### «MARIÑA VALENCIANA WEEK»

► La Marina de València acoge hasta el domingo 14 la primera edición de concentración náutica, con actividades náuticas y de ocio, desde concursos de fotografías a travesías de paddle surf o kayak. **La Marina de València**.

#### EL TASTARRÒS, LA FIESTA DEL ARROZO EN LA PLAZA DEL AYUNTAMIENTO

► El Tastarròs regresa con las mejores propuestas arroceras de la C. Valenciana. Hoy, «Tastarròs de la creatividad», en el que 25 restaurantes darán rienda suelta a su ingenio. También tendrán lugar el tradicional «Sequer Urbà», y una exposición de barcas y artes de pesca por parte de los pescadores del Port de Catarroja. **Plaza del Ayuntamiento** 11 a 20.



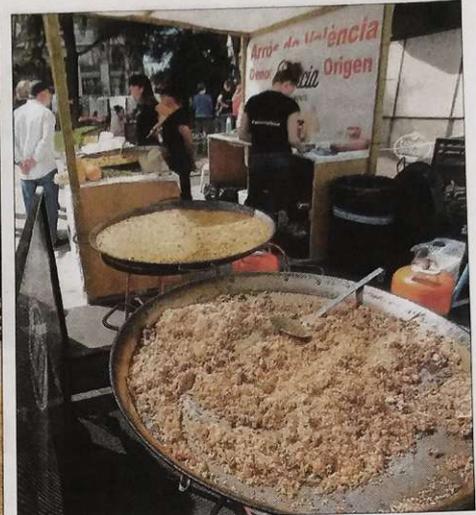
Levante EL MERCANTIL VALENCIANO

LUNES, 15 DE ABRIL DE 2019 | 21

València



Un gran Sequer Urbà copó ayer la plaza del Ayuntamiento. EDUARDO RIPOLL



Se calcula que llegaron a repartir 20.000 raciones. EDUARDO RIPOLL

# Más de 30.000 personas disfrutaron de la cuarta edición del Tastarròs

► La celebración del arroz valenciano nombra al joven cocinero Kiko Lázaro «Arrocero del Futuro»

S. URBINA VALÈNCIA

■ A primera hora de la mañana, València convirtió su plaza en un gran sequeiro de arroz y recordó las pérdidas costumbres de los arroceros valencianos. Un caballo tiraba de la trilladora sobre montones de arroz para separar, en movimientos circulares, el grano de la paja o espiga. Las familias se reunían entonces junto a la demostración para enseñar a los más pequeños que, de otra forma, probablemente no habrían visto el método tradicional de tratar el arroz. Se trataba del Sequer Urbà que la cuarta edición del Tastarròs, organizada por la DO Arroz de València y la Concejalía de Agricultura del Ayuntamiento, exhibía ayer en pleno corazón del Cap i Casal. Alrededor de 30.000 personas en total acudieron a esta gran cita gastronómica del arroz que ayer ponía el broche de oro con decenas de muestras de diferentes recetas de arroz.

Una cita que no solo sirvió para



Kiko Lázaro es el arrocero del futuro. LAURA OJEDA

degustar platos tan curiosos como un arroz con sepia y alcahofas o «rojet» con hummus de garfón a precios populares (de hecho se calcula que, en total, se repartieron unas 20.000 raciones entre todos los asistentes), sino también para conocer la amplia variedad de arroz de la ciudad de València, así como abrir la ventana de las comarcas a la capital del Turia. Una propuesta plenamente consolidada que, desde hoy mismo continuará con unas jornadas gastronómicas en las que varios restaurantes elegidos por los asistentes ofrecerán menús a un precio de 20 euros.

Ayer, el Tastarròs de la Creativitat reunió a 25 restaurantes locales y contó con actividades de todo tipo, desde *showcooking*s con cocineros de renombre o la exposición de barcas que explicó a cada uno de los asistentes las diferentes herramientas utilizadas tradicionalmente para la pesca en el gran lago de la Albufera.

Asimismo, el jurado propuesto por la DO Arroz designó a Kiko Lázaro (restaurante Belvedere de Benidorm) como «Arrocero del Futuro». No lo tenía nada fácil, pues competía para ostentar el título con jóvenes cocineros como Carlos Julián (de Ampar Hospes Palau de la Mar de València) y Chave Soler (La Ferrera de Pinedo).

## Agenda VLC



**PROYECCIONES**  
**«LOS MISERABLES»**  
 ► Proyección de la película de Tom Hooper, de 2012. Narra la historia de Jean Valjean y su particular camino de redención, desde sus días como prisionero en una cárcel hasta convertirse, con otra identidad, en alcalde de una ciudad francesa. Viajean se hará cargo de la hija ilegítima de una mujer, que es apresada después de ser obligada a prostituirse para poder ganar dinero con el que mantener a su criatura. **El Corte Inglés** (Colón, 27-6.ª planta). 20.

Conciertos y teatro, en las páginas de **CARTELERA**

## Lunes, 15 de abril de 2019

### ARTES ESCÉNICAS



«ELEGÍA» Montaje de teatro físico dirigido por Aurelio Delgado e interpretado por Luis Meliá, que sigue los pasos de un exiliado que huye de un territorio en guerra y que busca reconstruir su vida y su identidad en un nuevo lugar. **La Mutant** (Juan Verdeguez, 22-24). 19.

### MÚSICA

**HIP HOP JAM SESSION** ► Todos los lunes los asistentes podrán compartir escenario con los mc's más subversivos de València. Tras la jam, dj session con **Ángel DJ. Radio City** (Santa Teresa, 19). 22.30.

### LITERATURA

«PREFERENTES» ► Miguel Ángel Jiménez Aguilar presenta su nuevo libro, acompañado por Josep Ramon García. Una obra que habla de silencios y de complicidades, de perversión y de ironía... **Librería Primado** (avd. Primado Reig, 102). 19.  
 «EDUCAR CONTANDO» ► Presentación del

libro de Laura Borao Moreno. **Fnac San Agustín**. 18.

«LA PAZ Y LA RECONCILIACIÓN, SOLO POR LA VERDAD Y LA MEMORIA» ► Presentación del libro de José Ramón Juaniz Maya. La presentación estará a cargo de José María Tomás y Tío. **Wayco** (Almirante Cadarso, 26). 19.

### PROYECCIONES

«EL GRAN CARNAVAL» ► Proyección de la película de Billy Wilder, dentro del ciclo «Derechos y libertades II». **MUVIM** (Quevedo, 10). 17.  
 «GASPARVA AU MARIAGE» ► Tras una prudente distancia con su familia durante años,

INFORMACIÓN RECOPIADA POR VICENTE PÉREZ

► vteperrez@epl.es  
 HORA PRECIO TELEFONO WEB

Gaspard, de 25 años, tiene que volver a verlos para asistir a la boda de su padre. **Instituto Francés Valencia** (Moro Zeit, 6). 20.

### EXPOSICIONES

«LA MIRADA DE LAS COSES. FOTOGRAFIA JAPONESA ENTORN DE PROVOKE» ► Exposición que hace un recorrido por el arte japonés, desde los años 50 del siglo XX hasta la actualidad. **Bombas Gens** (av. Burjassot, 54). Hasta el 2 de febrero de 2020.



Viernes 12.04.19  
LAS PROVINCIAS

GASTRONOMÍA | GPS | 11

# El Tastarròs vuelve a la plaza del Ayuntamiento

El evento festivo reunirá este fin de semana a cocineros Michelin

## PROPUESTA

PEDRO G. MOCHOLÍ



Mañana sábado, y el domingo, en la plaza del Ayuntamiento se celebrará la IV Edición del Tastarròs, una fiesta que trasmite todas las tradiciones que rodean el mundo del arroz; las gastronómicas y las culturales. De la mano del secretario de la D.O. Santos Ruiz las actividades que tendrán lugar en la plaza, descubrirán a los valencianos un sinfín de actividades que rodean un ingrediente; el arroz, que es fundamental para entender buena parte de nuestra gastronomía, sobre todo en aquellas comarcas en la que esta gramínea se cultiva.

Con las actividades gastronómicas, y en palabras del propio Santos Ruiz «queremos mostrar al consumidor valenciano toda la diversidad gastronómica que va más allá que de la paella». Además de demostrar esta sensación, San-



Preparando una de las paellas en la pasada edición. LP

tos Ruiz también busca que el consumidor, descubra las distintas variedades de arroz que son utilizadas por los restaurantes. Por ello, los restaurantes participantes en esta

edición, anunciarán a sus clientes la variedad de arroz que utilizan en sus recetas.

Al igual que en las anteriores ediciones, el nivel de los cocineros participantes es

muy alto; encontrando entre los asistentes dos cocineros con Estrella Michelin y 4 Soles de Repsol. La actividad comenzará el sábado con el Tastarròs de les Comarques, ac-

tividad desarrollada bajo las iniciativas Del Tros al Plat, donde varios cocineros elaborarán paellas para el público asistente.

Además de las actividades propias de la agricultura que rodea el arroz, este sábado, asistiremos a los conciertos que darán los grupos Tenda y Los Roper.

El primer conjunto es de nueva creación, pues aparecieron en el 2016, mientras que Los Roper son bastante conocidos pues es un grupo que se creó hace años con la unión de músicos llegados de otros grupos. Son famosos por su reinterpretación de grupos o cantantes de antaño como pueden ser: Raphael, Camilo Sexto, Los Secretos o Nacha Pop. Hace unas semanas los escuchamos en el Enorock que patrocinó Rodolfo Valiente de Bodegas Vegalfaro.

Al tiempo de los conciertos (sobre las 18,30) se celebrará una degustación de arroces étnicos: Grecia e Italia.

Como en las ediciones anteriores, el domingo lleva la mayor parte de actividades. Y al igual que el año pasado, la Plaza se convertirá en un gran Sequer Urbà. También encontraremos la exposición de herramientas y aperos utilizados por nuestros agricultores en sus labores cotidianas.

Uno de los momentos más esperados es el Showcooking que celebran más de 20 restaurantes, y que comenzará sobre las 13 h.

Cómo el año pasado, la Concejalía de Agricultura volverá a sufragar las vajillas y las cucharas, las cuales están hechas con materiales orgánicos. En esta edición, se ampliarán el número de

puntos de venta de tickets, para que no hayan aglomeraciones.

Los restaurantes participantes son los siguientes: Ampar Hospes Palau de la Mar, 2 Estaciones Ruzafa, Asados Express Gil, Baobab, Casa Clemencia, Casa Granero, Casa Manolo, Cuina D' Art, El Poblet de Quique Dacosta, Esencia, Forastera, Gastroadictos, Kuzina, La Ferrera, La Granja, La Tavernaire, Nómada, Paellas & Más, Raúl Barruquer, Estela, Rioja, El Bressol, Suca y Vernetta.

Hay que destacar dos arroces: un arroz de sepia, gambas y alcachofas, y otro meloso de pato y «rojiet» con hummus de Garrofón y chips de remolacha.

En esta edición hay una novedad gastronómica: 'Arroces del futuro', un concurso que organiza la D.O. Arroz de Valencia, y que buscará conocer a un cocinero joven con mayores inquietudes en el mundo del arroz.

En esta primera edición participarán Chave Soler del restaurante La Ferrera (Pinedo, Valencia), Carlos Julián, restaurante Ampar del Hotel Palau de la Mar (Valencia), y por último Kiko Lázaro restaurante Belvedere (Benidorm, Alicante).

Un jurado de expertos gastronómicos decidirá que cocineros ha creado un arroz con mayor expresividad y creatividad.

Otra de las novedades que acogerá esta edición, será después de la degustación; algunos platos se utilizarán para que la diseñadora e ilustradora Empar Píera y la ilustradora Mai Hidalgo realicen diversas obras de arte, y así realizarán un reciclaje novedoso y artístico.

## Concurso de cócteles en Ameyal

P. G. MOCHOLÍ

Uno de los pocos restaurantes que ofrece una variada carta de cócteles es el restaurante de influencia mejicana Ameyal. La gran variedad de cócteles, ofrece un ingrediente que es el más común de

todos ellos, y este ingrediente, no es otro que el Tequila.

Por ello, y contando con el patrocinio de Tequilas Patrón, el pasado lunes se celebró la primera edición del 'Concurso de Coctelería Ameyal'. Para la ocasión, llegaron coctele-

ros de todos los rincones de la Comunitat Valenciana, los cuales sorprendieron al jurado con unas meditaciones combinaciones, todas ellas muy variadas. Entre ellas encontramos algunas picantes (muy propias en México), algunas muy aromáticas, pero todas ellas muy refrescantes y refinadas. Las condiciones y las bases fueron muy valoradas por el jurado, sobre todo el tiempo, cuestión que hizo que algunos cocteleros se vieran penalizados por sobrepasar los 6 minutos dedicados a la elaboración de los cócteles.

También se valoró el nombre del cóctel, encontrando algunos muy divertidos y sorprendentes. El ganador de esta primera edición fue Thomas Monesi que recibió el premio de Elena Gutiérrez (ambos en la foto). 'Messico e Nuvole' fue el nombre elegido por Thomas.

Ameyal. C/ Conde Salvatierra, 39. Telf. 963205837. Valencia.



Elena Gutiérrez y Thomas Monesi.

## El restaurante Dársena, premio Salvador Gascón de cocina tradicional

P. G. MOCHOLÍ

El restaurante alicantino Dársena, recibió la semana pasada el Premio 'Salvador Gascón de Cocina Popular Tradicional de la Comunitat Valenciana'. El premio se lo ha otorgado la Asociación Valenciana de Periodistas y Escritores de Turismo.

El restaurante posee una merecida fama gracias a la excelente oferta de arroces que encontramos todos los días. Dársena se inauguró en 1961 y fue Antonio Pérez Molina 'Perete' su fundador y alma.

En la actualidad es su hijo, Antonio Agustín Pérez Pla-



Antonio Pérez y Cristina recibieron el galardón.

nelles y su mujer Cristina, los que regentan el establecimiento, que en 1998 se trasladó a la actual ubicación en la Marina del Puerto de Alicante.

Antonio y Cristina desarrollan una gran cocina dedicada al arroz, situándose entre los mejores restaurantes de Alicante. Manteniendo y especializándose en la cocina tradicional, mediterránea y alicantina, ofreciendo una

amplia variedad de arroces marineros y clásicos.

Además, la preocupación que conlleva la cocina del arroz, todos los años presentan, coordinan un congreso dedicado al mundo del arroz. En él, las ponencias las desarrollan los mejores cocineros españoles, un congreso que se ha consolidado entre los mejores del panorama gastronómico valenciano y español.



Viernes 12.04.19  
LAS PROVINCIAS

ESTRENOS CINE/PLANES | GPS | 7

OTRAS PELÍCULAS DE LA SEMANA

Traición

GPS

‘El día que vendrá’ está ambientada en la Alemania de la posguerra de 1946. En este filme basado en la novela del mismo título de Rhidian Brook, la hostilidad y el dolor dan paso a la pasión y la traición. Dirigida por James Kent, está protagonizada por Keira Knightley y Alexander Skarsgård.



‘EL DÍA QUE VENDRÁ’  
Director: James Kent  
País y año: Reino Unido (2019).  
Género: Drama.

Manga

GPS

Adaptación al manga de la novela homónima, auténtico best seller en Japón, su país de origen. Es la historia de una chica con una enfermedad pancreática terminal, un chico que le guarda el secreto y una relación que todavía no tiene nombre.



‘QUIERO COMERME TU PÁNCREAS’  
Director: Shin’ichirō Ushijima  
País y año: Japón (2019).  
Género: Animación.

Protección

GPS

La protagonista de ‘La profesora de parvulario’ es una maestra de 40 años que descubre en un niño de cinco años de edad un prodigioso don para la poesía. Asombrada e inspirada por este joven, decide proteger su talento, a pesar de los obstáculos y de la indiferencia que encuentra.



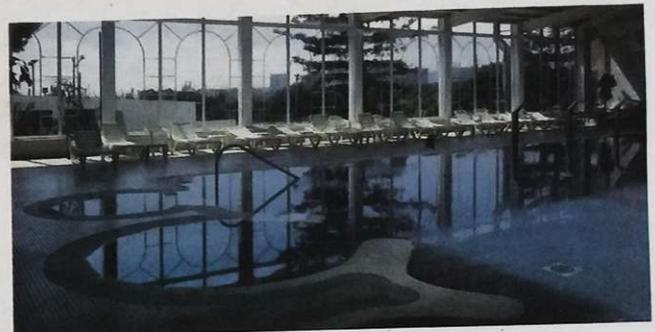
‘LA PROFESORA DE PARVULARIO’  
Directora: Sara Colangelo  
País y año: EE UU (2019).  
Género: Drama.

# El Palasiet de Benicàssim, la experiencia del bienestar

El establecimiento es pionero en la utilización de agua de mar con fines terapéuticos

GPS

El Thalasso Hotel El Palasiet de Benicàssim es el centro pionero en España en la utilización de agua de mar con fines terapéuticos. Con una experiencia acreditada de casi cincuenta años en el turismo de salud, que se cumplen el año que viene, inicia esta temporada con un renovado programa de tratamientos de talasoterapia combinados con actividades deportivas y de ocio. El Palasiet es uno de los hoteles con mayor encanto en la Comunidad Valenciana. Situado en la ladera del monte Cantallops, en la fachada norte de Benicàssim, se sitúa en el corazón de un bosque mediterráneo que desciende hasta el Mediterráneo. Las vistas panorámicas, con magníficas terrazas, son espectaculares y suponen una postal clásica de la bahía de Benicàssim. El Thalasso Hotel, de cuatro estrellas, cuenta con suites, junior suites y habitaciones de categoría superior, todas con magníficas vistas sobre la bahía.



Centro termal en el Thalasso Hotel El Palasiet. LP

El Palasiet hace además una apuesta por la gastronomía de calidad, con su carta de cocina saludable. Se trata de gastronomía punto cero que utiliza siempre productos de proximidad, tanto en pescados y mariscos como en verduras y carnes de los campos y huertas de Castellón con especialidad en los arroces. El pasado año abrió sus puertas el Club Palasiet, un restaurante panorámico, que es un auténtico balcón al mar

y que dirige el chef Rubén Amorós.

En cuanto a las actividades, el Palasiet cuenta con un cualificado equipo profesional formado por médicos, fisioterapeutas y entrenadores personales. En esta temporada se ofrecen programas de senderismo, con la proximidad de la vía verde Benicàssim-Oropesa y excursiones por el Deserte de les Palmes, tai chi, yoga, puesta en forma física y actividades en las

tres piscinas del complejo que utilizan agua de mar. Además, el Thalasso Hotel El Palasiet programa actividades de tiempo libre para sus clientes. Pero lo más importante de El Palasiet es la tranquilidad. Se trata de un hotel, en plena naturaleza, donde el silencio, el sosiego y la relajación son señas de identidad del mismo. Es la experiencia del Bienestar. Más información en Palasiet.com y en el 964300250.



## MiCub celebra el primer torneo de titaina

GPS

Amparo Cosido se ha alzado con el primer premio del ‘Torneo de Titaina Valenciana’ organizado por MiCub en el Mercado de Colón y en el que han participado varias mujeres del Cabanyal, seleccionadas por...

ceta de la ganadora, compuesta por tomate, pimiento verde, ajitos y atún, denominado en la zona para la titaina como ‘Besugo’, formará parte de la carta de Mi Cub esta temporada. Otras recetas cambiaban el atún por la tonyina de sorra. Además la ganadora ha recibido un trofeo y todas las participantes un delantal de cervizas Turia de recuerdo.

do un trofeo y todas las participantes un delantal de cervizas Turia de recuerdo.

Mi Cub introduce bajo el lema ‘Las 4 Estaciones de la Terreta’ una receta típica y tradicional valenciana cada temporada, que se realice con productos de la zona, como lo han hecho nuestras madres toda la vida, pero recetas fáciles, hechas con ingredientes comunes que dan lugar a platos únicos donde está muy presente la identidad. La temporada pa-

sada triunfó ‘La Cena del Pobre’ hecha en el sur de la Comunidad Valenciana justo antes del sorteo de Navidad para celebrar que será el último día que se reunirán las familias con sardinas y pan. Poner en valor lo nuestro y recuperar tradiciones, es al final, el objetivo, y la titaina tenía que formar parte de la carta de Mi Cub si o si esta temporada porque tal y como han explicado a lo largo del torneo las participantes, lo cocinan todo el año.

Amparo Cosido, con el diploma en el mercado de Colón.



13 i 14 d'abril  
Plaça de l'Ajuntament  
València



Gastronomia · Concerts · Cultura · Tradició





**SÁBADO**  
13.04.19

**LAS PROVINCIAS**

**ÚLTIMA EDICIÓN**

Depósito legal V-4/1958 / Distribuye: Valdiome S. L. Tfno. 963 132 050 / Editorial Borromechi, S.A. Reservados todos los derechos. / Control de OJD

**VALENCIA** Redacción: Gremio, 1. Vara de Quart. 46014 VALENCIA. Tfno. 963 502 211. Fax 963 590 188.  
Publicidad: Tfno. 902 338 855. Fax 963 590 288. publicidat@lasprovincias.es  
Suscripciones: Tfno. 963 227 121 - suscripciones@lasprovincias.es - Tarjeta Oro: Tfno. 963 997 022  
Alzira: Escolles Pies, 2 Tfno. 962 404 226. Fax 962 404 284. laribera@lasprovincias.es  
Dénia: Marqués de Campo, 45, 1.º Tfno. 966 420 101. Fax 966 421 067. lamaria@lasprovincias.es  
Gandia: Confraria de l'Assumpció, 1, 1.º, 1.ª Tfno. 962 868 052. Fax 962 867 056. lasforals@lasprovincias.es  
L'Horta: Tfno. 963 502 211. Fax 963 590 188. hortat@lasprovincias.es

**HOY ENTREGA**

**DIEZ MINUTOS**  
EXTRA MOTOR  
**MUJER HOY Y EXTRA MOTOR GRATIS**

▶ PAÑUELOS ENNIO  
GIANNETTI: BURDEOS  
CARRUAJE POR 8,95€  
▶ LOS 100 DEL CENTENARIO:  
BADENES GRATIS

vocento

8 421877 000061

**MENÚS VARIADOS**  
bloggastronomico.deantoniovergara.wordpress.com



Teresa Daes en Mas de Roures. Pura Prehistoria. :: A. VERGARA

# Fuego, prehistoria y carne



**ANTONIO VERGARA**

En los western observamos con qué facilidad encienden una cerilla frotándola simplemente el propio vaquero (o pistolero) contra su muslo. Es admirable. No sé cómo lo hacen.

Sin embargo, la primera cerilla de fricción realmente útil no apareció hasta 1827, en Gran Bretaña. El fuego de la cocina era la única fuente de ignición de la mayoría de las casas. El abogado y libertino James Boswell, cuando se apagaba el fuego en su aposento, tenía que ir a tientas en la oscuridad hasta el hogar de la cocina en busca de llama.

El hombre de la Edad de Piedra

(‘Los Picapiedra’ de la serie de dibujos de la televisión) encendió lumbre por el método de la percusión, empleando pedernal y piritas para hacer caer una chispa sobre la yesca seca y soplando en ella hasta que brotara la llama. Se han encontrado esqueletos que aún tenían en la manos sus ‘encendedores’.

En épocas posteriores se usó también sistemas de fricción como el de frotar dos palos hasta que uno de ellos ardía. Actualmente los senderistas y ‘boy scouts’ son incapaces de conseguirlo. Al respecto conviene no olvidar la magnífica película ‘En busca del fuego’ (1980).

Las mujeres han sido siempre subvaloradas desde la Prehistoria. Es el caso de Lucy, un esqueleto hallado en una excavación africana. Perteneció al grupo llamado ‘Australopithecus afarensis’. Según los expertos era una hembra adulta. Andaba erguida –como en un pase de modelos-, y media 1,20 m. de estatura. Su dentadura tenía más parecido con la de los hombres actuales que con la de los primates. Se sospecha que Lucy y sus compañeros de manada ya comían carne.

Hay pruebas documentales de que ya en el Paleolítico Medio, el hombre había adoptado métodos y procedimientos expeditivos para el troceo de la caza, desde el dislocamiento o desgarramiento de las extremidades, para su transporte más fácil, hasta las más variadas fracturas óseas, desmembramientos y amputaciones.

pero sin la técnica y el refinamiento de los carniceros especialistas en chuletones.

Tampoco se libraban de tales procedimientos los bóvidos y los équidos. El hogar Prehistórico –llamémosle así- no hubiese nacido a no ser porque el fuego fue la razón de llevar los alimentos a la cueva o choza para allí guisarlos (cuando inventaron un recipiente). En el periodo Neolítico ya cocían en vasijas de barro, en las cuales también mantenían ciertos alimentos como si se tratara de una orza manchega.

El fuego aumentó la densidad de las poblaciones y de paso protegía a nuestros antepasados de los mosquitos prehistóricos y los mastodontes. Y sin la invención del fuego se hubieran resignado a comer la carne cruda (‘steak’ ‘tartare’), además de cereales y hierbas, otra parte de su dieta.

Diversos indicios parecen demostrar que la técnica culinaria más antigua fue el asado. Nada más lógico disponiendo de las maderas de los gigantes árboles y con el fuego ya domesticado. Después vino la técnica de la cocción (y seguramente la creación de la paella valenciana auténtica).

Es más, según la teoría del biólogo Faustino Cerdón (1909-1999), «cocinar hizo al hombre». Su hipótesis es que el hombre prehistórico reunido alrededor de la hoguera y en trance de asar los alimentos –cárnicos, principalmente- concibió el lenguaje, la palabra. Imaginemos que un ancestro del Paleolítico, sin el don de la palabra –como el resto de la tribu- exclamara instintivamente: «Ché, qué bona está la torrá de chulles de ‘Daeodon!’».

Y así, en torno a la gran hoguera y la comida surgió el lenguaje humano. Según el ‘Génesis’, da la impresión de que Dios se olvidó de crear el fuego. No se equivocó, porque el fuego no es otro elemento más. Es una reacción química, como la ebullición.

En 2019 ya no vivimos en cuevas –salvo las de Paterna- pero la pasión por la carnes asadas a la brasa es la misma que desde hace, más o me-



**13 i 14 d'abril**  
Plaça de l'Ajuntament  
València



Gastronomia · Concerts · Cultura · Tradició





Domingo 14.04.19  
LAS PROVINCIAS

12 | VALENCIA



La furgoneta en la que viajaba la víctima. :: JUAN J. MONZÓ

## Piden tres años y medio para un conductor ebrio que se saltó un semáforo y mató a una joven

El acusado circulaba a más de 100 kilómetros por hora por la avenida Tirso de Molina cuando chocó con la furgoneta en la que viajaba la víctima

:: A. RALLO

**VALENCIA.** El fiscal ha pedido tres años y medio de cárcel a Carlos Arturo P. L. por causar un accidente mortal al circular ebrio, a más del doble de velocidad permitida en la ciudad y tras saltarse un semáforo en rojo, según el escrito de calificación del fiscal. La víctima, una joven de 34 años de edad, falleció en el acto como consecuencia de la brutal colisión. El siniestro se produjo en la avenida Tirso de Molina justo en la incorporación hacia la avenida de Campanar.

Los trágicos hechos se remontan al 4 de mayo de 2017. El ahora acusado acumula un extenso currículum delictivo relacionado con la seguridad vial. De hecho, el conductor arrastra condenas por conducción bajo los efectos del alcohol, por le-

siones con imprudencia, por quebrantamiento. Alrededor de las 15.30, el procesado conducía un vehículo, propiedad de una tercera persona, por Tirso de Molina. Se trata de un tramo recto, con buena visibilidad y limitado a 50 kilómetros a la hora. Sin embargo, se desplazaba a una velocidad «notoriamente desproporcionada», entre 105 y 116 km/h y sin respetar un semáforo en rojo. «Continuó su alocada conducción» hasta llegar al cruce con la avenida Campanar.

En ese mismo momento, siempre según el relato del ministerio público, una furgoneta, que procedía del puente de Campanar se incorporó al carril izquierdo de Tirso de Molina - dispone de una vía en sentido contrario que también permite más adelante llegar a la avenida Campanar.

**El vehículo de la fallecida no respetó el ámbar del semáforo, que le obligaba también a detenerse**

Así, una vez llegó al final giró hacia la avenida sin respetar un semáforo en luz amarilla no intermitente que obliga a detenerse. De ahí que en el supuesto exista una concurrencia de culpas en el siniestro. Sin embargo, la responsabilidad del primer de los conductores es notablemente mayor. Era un tramo recto y sin tráfico y si hubiera respetado su semáforo, la velocidad y la prohibición de beber alcohol - arrojó un resultado de 1,09 mg/l en la primera prueba - hubiera evitado sin dificultad el choque que resultó ser letal.

El fiscal considera los hechos como un delito de homicidio por imprudencia grave y otro de lesiones. El ministerio público reclama una condena de tres años y seis meses de cárcel y que no vuelva a conducir ningún vehículo durante cinco años. Además, solicita una indemnización para los padres de la joven (30.000 euros), el hermano (14.000) y la pareja sentimental de la víctima, el propio conductor de la furgoneta en 89.000 euros. Esta cantidad es un 25% menos de la que realmente le correspondía por no haber respetado el semáforo en ámbar.

## El 20% del gasto sanitario se debe a pruebas innecesarias

:: EFE

**VALENCIA.** La medicina defensiva lleva a cerca del 90 por ciento de los médicos a hacer una batería de pruebas innecesarias por temor a una posible demanda y supone alrededor del 20 por ciento del gasto sanitario total, lo que implica un riesgo para la sostenibilidad del sistema y agrava las listas de espera.

Así se ha puesto de manifiesto durante los Diálogos Efe Salud: Medicina Defensiva, un problema de salud pública, organizados por la agencia Efe junto con la Asociación de Derecho Sanitario de la Comunidad Valenciana (ADSCV) y el Ateneo de Valencia. Esta medicina defensiva se define como aquella que

practican los médicos cuando anteponen a la salud del paciente el temor a recibir una demanda por no practicar una prueba concreta, lo que, unido al gran abanico de pruebas disponible, hace que soliciten muchas más de las necesarias.

En el encuentro participaron el presidente de la ADSCV, Carlos Fornes; la directora general de Alta Inspección Sanitaria de la Generalitat, María Victoria Garrido; la presidenta del Colegio de Médicos de Alicante, María Isabel Moya; y el médico del Hospital Casa Salud e IMED Valencia, Agustín Navarro.

## El violador de una menor queda en libertad por un problema de jurisdicción

El juez no pudo enviar a la cárcel al joven detenido en Valencia porque cometió la agresión sexual en un crucero con bandera panameña

:: J. MARTÍNEZ

**VALENCIA.** Un joven italiano detenido por violar a una menor británica en un crucero quedó en libertad el viernes en Valencia por un problema de jurisdicción al no disponer de residencia estable en España. La agresión sexual se produjo en la madrugada del pasado jueves, presuntamente, en aguas internacionales a bordo de un barco con bandera panameña que realizaba el trayecto entre Palma de Mallorca y Valencia.

Tras denunciar una chica de 17 años que había sido forzada por un joven dentro de un camarote, el capitán del barco avisó a las autoridades españolas y la Policía Nacional detuvo al presunto violador horas después de que el crucero atracara en Valencia. El Juzgado de Instrucción número 15, que se encontraba de guardia, asumió el caso y ordenó la detención del turista italiano de

18 años tras la denuncia que presentó la víctima en una comisaría de la Policía Nacional de Valencia.

Un equipo de Policía Científica inspeccionó el camarote, analizó la ropa de la menor y recogió varias muestras de restos biológicos con la colaboración del médico del crucero, que aplicó el protocolo de agresiones sexuales, lo que garantiza la legalidad de la recogida de las pruebas. Además, el forense reconoció a la víctima en el Hospital La Fe.

La Unidad de Familia y Mujer (UFAM) de la Policía Nacional se hizo cargo de las diligencias y las remitió con prontitud al juez para que este resolviera sobre la privación de libertad del presunto violador. Sin embargo, al tratarse de un delito cometido en aguas internacionales en un buque extranjero, concretamente en territorio panameño, el magistrado tuvo que decretar la libertad del joven al no tener jurisdicción sobre los hechos ni ser español el detenido, aunque remitió las diligencias a las embajadas de los tres países afectados: Reino Unido, Italia y Panamá. El presunto violador no pudo embarcar porque el crucero ya había zarpado cuando regresó al puerto. La menor continuó el viaje con sus padres.

### EN BREVE



Demostración de Galbis y Rodrigo, ayer. :: LAURA OJEDA

## El Tastarròs llega a la plaza del Ayuntamiento

ACTOS

:: S. V. La gran fiesta del arroz valenciano celebró ayer su primera jornada de actividades en la plaza del Ayuntamiento con el Tastarròs de les Comarques. Uno de los momentos más esperados de la ma-

ñana fue el showcooking en el que los chefs Juan Carlos Galbis y Begoña Rodrigo cocinaron dos variedades muy distintas de paella: una tradicional y otra más creativas. Los actos continuarán hoy, cuando el protagonista será la vanguardia con el arroz protagonista. Además, se secarán 10 toneladas de arroz con ayuda de herramientas tradicionales.

## Nueva unidad para lesiones pigmentadas

SANIDAD

:: EP. El Servicio de Dermatología del Departamento de Salud Arnau de Vilanova-Llíria ha puesto en marcha una unidad para lesiones pigmentadas y melanoma maligno. El objetivo es detectar lesiones melanocíticas o pigmentadas potencialmente malignas y proporcionar un seguimiento en pacientes con melanoma maligno.

## Una cría de gorila nace en el Bioparc

PARTO

:: EP. Ali, una de las hembras del grupo de gorilas de Bioparc Valencia y madre de Ebo, el primer gorila que nació en la Comunitat, ha tenido una nueva cría. Ambos son ejemplares de gorila occidental de costa, una especie que se encuentra en peligro crítico de extinción. El parto tuvo lugar el jueves y la cría se cogió a mamar pronto.



Cinco Barricas | DE FINDE



**TASTARRÒS 2019: cara a cara entre la cocina tradicional y la vanguardia**

**5BARRICAS**

La gran fiesta del arroz valenciano regresa este fin de semana a la Plaza del Ayuntamiento con dos jornadas repletas de actividades lúdicas y gastronómicas para todos los públicos. Una cita que arranca este sábado 13 de abril con el Tastarròs de les Comarques, enmarcado dentro de las iniciativas Del Tros al Plat y centrado en dar a conocer las recetas arroceras más tradicionales de nuestras comarcas.

La programación dará comienzo a las 11 con la inauguración del foro *Tastarròs l'ensenyà*, en el que los cocineros más prestigiosos de la Comunidad Valenciana mostrarán sus secretos culinarios a la hora de preparar un arroz.

A lo largo de la jornada de este sábado, estos Showcooking estarán dedicados al recetario popular valenciano y permitirán a los asistentes conocer arroces especialmente arraigados en nuestra gastronomía pero poco conocidos más allá de sus lugares de origen.

La propuesta, además, incluye un cara a cara muy particular entre dos reconocidos chefs, Juan Carlos Gal-



bis y Begoña Rodrigo, que prepararán sus respectivas paellas valencianas de una manera más tradicional en el caso del primero, y de otra más creativa e innovadora en el caso de Rodrigo.

A partir del mediodía, el Tastarròs de les Comarques ofrece a los visitantes diferentes recetas pertenecientes al recetario histórico de nuestra geografía. Hasta la Plaza del Ayuntamiento se desplazarán quince restaurantes de doce comarcas diferentes para dar a conocer sus arroces más tradicionales: Avenida 2.0, Casa Macario, Cuina d'Art, El Cerraio, El Sequial, El Tinel de Calabuig, Juan Carlos Galbis, La Lluna, La Pitanza, La Sequieta, Napicol, Pellegri, Raül Barruguer, Rioja y Torreta.

Como novedad de esta cuarta edición, el Tastarròs ampliará su programación durante la tarde (entre las 18.30 y las 22 horas de este sábado) con una degustación de arroces étnicos como sushis, risottos y pilafs, y dos conciertos de rock a cargo de las bandas valencianas Tenda y Los Roper.

**VINOS DEL MUNDO**  
*¿Qué es la filoxera?*



MARK O'NEILL

Durante la segunda mitad del siglo XIX la filoxera arrasó viñedos de Europa y de todo el mundo, destruyendo millones de hectáreas, dejando a muchos terratenientes y sus familias en la bancarrota. ¿Cuál fue la causa y cuál fue la solución?

La filoxera es un insecto minúsculo que se come las raíces de la uva, lo que debilita a la planta y la hace susceptible de sufrir otras plagas. Llegó a Europa en cepas importadas de Estados Unidos. Los primeros casos se dieron a conocer en el Ródano, en el sur de Francia, en 1864. En aquel momento los agricultores no entendían por qué sus vides se volvían marrones y se morían. Se pensaba que el problema era debido a alguna enfermedad propagada por el agua o algo que se encontraba en el terreno.

La plaga se propagó con mucha rapidez y los efectos fueron indiscriminados, los viñedos fueron arrancados y sus cepas quemadas para tratar de detener la propagación del problema. Francia perdió el 70% de sus viñedos, la mayoría de los cuales fueron posteriormente replantados.

En 1878 se registró el primer caso de filoxera en España, en Málaga, y un año después en Cataluña. A partir de ese momento continuó destruyendo viñedos desde Jerez hasta La Rioja. Se tomaron medidas drásticas para detener la propagación de plaga, lo que incluía la orden por parte de las autoridades locales de arrasar los terrenos y quemar todas las cepas. Por supuesto a menudo se encontraban con la resistencia de aquellos que veían destruirse su medio de vida.

La escasez de vino en el norte de Europa causó un boom para los vinos en la región de Levante, donde la filoxera no llegó hasta 1905. El vino para exportación se convirtió en uno de los productos más importantes que partían del puerto de

Valencia. Cuando la plaga llegó por fin a la región de Valencia sus efectos fueron tan devastadores como en otras regiones. De hecho, en lugar de replantar posteriormente los viñedos que habían sido destruidos, muchos agricultores decidieron plantar naranjas, lo que produjo un enorme aumento en el número de hectáreas de naranjos.

Misteriosamente, hay pequeños reductos de viñedos que jamás fueron afectados por la filoxera. Los más famosos son dos pequeñas parcelas, que pertenecen al Champagne Bollinger, plantados con Pinot Noir. En la actualidad estas cepas tan antiguas todavía producen pequeñas cantidades de champagne llamado "Vielles Vignes Françaises", que cuando se ponen a la venta cuestan más de 500 euros por botella.

Algunas otras zonas donde hay viñedos anteriores a la plaga de filoxera están en Galicia, en Las Islas Canarias y en Jumilla. En ambas hay un alto porcentaje de arena en el terreno. En Barossa Valle, en Australia, se encuentran algunos de los viñedos más antiguos del mundo, que se remontan a 1843, y que todavía están produciendo vino.

Finalmente se descubrió que algunos de los viñedos en Estados Unidos eran inmunes a este insecto microscópico. La solución fue injertar cepas europeas con raíces de las americanas resistentes a la filoxera y posteriormente replantar esas cepas. Prácticamente todos los viñedos en todo el mundo fueron replantados con este método, salvando la industria mundial del vino.

El problema se creía erradicado, pero en los años 90 del siglo pasado aparecieron nuevos casos de filoxera en California y Australia. De hecho, y como medida de precaución, dos terceras partes de los viñedos del prestigioso Napa Valley fueron replantados. ¡El mundo de la viticultura necesita que sus agricultores estén siempre vigilantes!

Mark O'Neill DipWSET es fundador de TheWinePlace.es y experto en vinos internacionales.





Tienda de Tesla que abrió ayer en Valencia. JOSÉ CUÉLLAR

## Tesla desembarca en Valencia

La marca de vehículos eléctricos abre su primera tienda en la capital ampliando red de cargadores

VALENCIA La marca norteamericana Tesla ha abierto su primera tienda en la Comunidad Valenciana. En concreto, en un espacio de El Corte Inglés de la Avenida de Francia de Valencia, para la venta de sus vehículos eléctricos, entre ellos su nuevo Model 3, y donde cuenta con puntos de carga a disposición de los usuarios de estos vehículos. La tienda es la quinta en España de la marca —tiene dos en Madrid y otras dos en Barcelona—, que no tiene concesionarios.

La marca sigue con la expansión de las redes de carga y prevé abrir 19 supercargadores más (de carga rápida) este año en España, que se sumarán a los 210 cargadores individuales repartidos en 26 estaciones y los 350 puntos de carga en destino (en establecimientos públi-

cos como hoteles), que cubren todo el ciclo. En Valencia, los puntos de carga con que cuenta el espacio de la tienda se añaden al existente en el Parque Tecnológico de Paterna (Valencia).

Tesla ha hecho un tour por varias ciudades españolas, con paradas de dos o tres días, para dar a conocer sus vehículos 100% eléctricos y cero emisiones, entre las que se incluyó Valencia. En este sentido, no descarta llegar a alguna otra ciudad de la Comunidad Valenciana de esta forma aunque, de momento, no se contemplan nuevas aperturas de tiendas.

Los turismos eléctricos han registrado 1.302 matriculaciones en marzo, un 192% más en relación al mismo mes de 2018, con lo que en el acumulado del año se matricularon 2.759 vehículos eléctricos.

## El Consell sale al rescate del mármol en plena crisis del sector

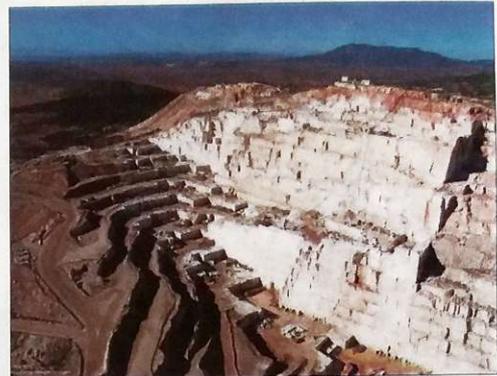
Permitirá que las industrias ubicadas en terrenos rústicos regularicen su situación urbanística / La mayor parte de las compañías están en suelos no urbanizables

F. D. G. ALICANTE

Después de enlazar varias noticias negativas en las últimas semanas —la peor de todas el proceso de despidos en la multinacional Levantina—, el sector del mármol se va a dar por fin una alegría. Y es que la Generalitat va a abrir un proceso masivo de regularización de la situación urbanística de los terrenos sobre los que están asentadas las industrias, la mayor parte de las cuales se ubican en suelos rústicos (sobre todo en la zona del Medio Vinalopó). El Gobierno valenciano va a permitir que las compañías legalicen estos terrenos para evitar problemas y no añadir más incertidumbre a una actividad que ya sufre una considerable pérdida de empleo y de tejido industrial.

La Asociación Mármol de Alicante trató ayer esta cuestión durante una jornada con sus asociados celebrada en Novelda, donde la patronal para explicó los pormenores de la ventana de regularización que ofrece la nueva Ley de Ordenación del Territorio, Urbanismo y Paisaje de la Comunidad Valenciana (LOTUP) para aquellas industrias asentadas antes de 2014 en suelo no urbanizable.

El presidente de la entidad, David Beltrá, explicó que la solución ofrecida por el Consell «es una oportunidad de futuro», puesto que ofrece «garantía jurídica a las empresas que, por motivos diferentes en distintos municipios, fueron ubicadas en suelo rústico ante la falta tradicional de suelo industrial». Pa-



La cantera de mármol del Monte Coto que explota Levantina en Pinoso. E. M.

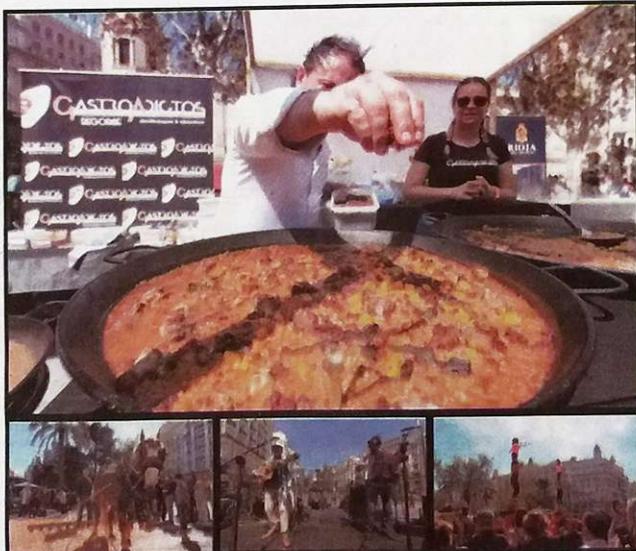
ra Beltrá, este proceso de regularización se acompaña al proceso de actualización que está desarrollando el conjunto del sector, que está tramitando el Plan Especial de Monte Coto, principal yacimiento a cielo abierto de Europa, y la modernización de todas las fases de producción y comercialización.

La patronal recordó en un comunicado que modificación de la LOTUP que entró en vigor en febrero de este año introduce una disposición transitoria para facilitar la regularización de estas empresas que tienen sus instalaciones en suelo no urbanizable.

«Hay que actuar con diligencia —comentaron desde la asociación— y las empresas deberán comenzar con la mayor brevedad con los trá-

mites oportunos, dado que el plazo que marca la ley es de un año. Este paso es fundamental al objeto de obtener la oportuna licencia ambiental para las empresas que se encuentren en esta situación».

Según Beltrá, «el sector pasa por una situación económica muy delicada, y es imprescindible que los poderes públicos apuesten por la regularización de las industrias, pero también es necesario un paso adelante más que extienda la medida a las canteras. También son imprescindibles —añadió— políticas concretas de apoyo a un sector que cuenta con 200 empresas y que genera entre empleos directos e indirectos unos 8.000 puestos de trabajo en la Comunidad Valenciana».



13 i 14 d'abril  
Plaça de l'Ajuntament  
València

Gastronomia · Concerts · Cultura · Tradició