



Libret 2019

Falla Joan d'Aquiló - Argda. Gaspar Aguilar

EDITA

Associació Cultural Falla Joan d'Aguiló

Avgda. Gaspar Aguilar

ESCRIT PER

Ampar Cabrera i Sanfèlix

PORTADA

Vicente Lorenzo Díaz

ARTISTES FALLERS

Agustín Torralba Soto

Vicente Francisco Lorenzo Albert

MAQUETACIÓ I DISSENY

Laura Lozano Domínguez

PUBLICITAT

Lithos Preimpresión

FOTOGRAFIES

Alba Peralta Balaguer

La Comissió

IMPRESSIÓ

Set & Set Impressors SL

COORDINACIÓ GENERAL

Pepe Olivert Alba



Depòsit Legal
V-477-2011

Esta comissió ha rebut una subvenció de la Regidoria de Cultura Festiva per a les activitats de les Falles del 2019



Gràcies a la Diputació per la seua ajuda en el manteniment de les falles





Salutació del nostre President 2019

Falleres i fallers, per a mi és un honor poder dirigir-me a tots vosatres des del nostre llibre faller, i poder contar-vos la immensa il·lusió i alegria que sent per poder representar a una comissió en tant arrelament al món de les falles, com és la Falla Joan d'Aguiló – Avinguda Gaspar Aguilar.

Tota la meua vida gira al voltant de la festa fallera, vaig nàixer en la Falla n° 135 i he arribat a lo més alt en la Falla n° 35, el meu iaio va deixar de ser President en l'any 1988 i vosatres em vàreu elegir President en l'any 2018. El meus pares, al igual que la meua dona i jo, es vàrem conèixer gràcies a les falles... en definitiva, les falles estan presents en tots els meus records, i des d'ara guardaré al meu cor per a sempre a esta magnífica comissió.

Quan lligau estes línies, l'eixercici estarà arribant al seu final i poc quedarà per dir-vos, pero sí que vullc agrair-vos que hàgeu confiat en mi per a representar el càrrec de més alta responsabilitat en la nostra Falla, espere que no vos haja defraudat i que l'empresa que teníem entre mans haja segut satisfactòria per a tots els membres de la nostra comissió.

Espere i desitge que hàgeu disfrutat i que continueu disfrutant de lo que resta, perque sempre he intentat portar a la Falla lo més alt possible i poder contentar al màxim nombre de fallers i falleres, vos demane disculpes si no ha segut aixina, perque en la meua intenció sempre ha estat fer una Falla de tots i per a tots.

I tot açò no s'haguera pogut realisar sense el treball i dedicació de tots els components de la meua directiva, perque en el seu esforç i recolzament han fet que tot isquera lo millor possible, gràcies als meus Vicepresidents i a les seues delegacions, a secretaria, i a tots els grups de treball i col·laboradors que heu volgut estar en mi, i treballar per a la nostra Falla.

La meua gratitut a les tres persones que he acompanyat com a representants de la nostra Falla en este eixercici 2019, Andrea, Emma i Bruno, Falleres Majors i President Infantil. Per a mi ha segut un plaer compartir el nostre somi junt a vosatres i les vostres famílies, sempre tindrem en comú que el nostre desig es va cumplir, casi casi a la mateixa vegada, gràcies per tots eixos moments de rialles, alegria i emoció, ha segut un privilegi desfilat al vostre costat.

Per últim, amics i veïns de la nostra Falla, vullc dir-vos que teniu obertes les portes del nostre casal per a que pugau conèixer des de dins esta meravellosa festa, estaríem encantats de compartir en tots vosatres la nostra cultura, les nostres tradicions i el nostre sentiment per les Falles.



Iván Hernández i Rodrigo

President



Vicepresident 1er.

(Econòmiques)

Jorge R. Martínez Micó

Vicepresident 2on. (Protocol)

Antonio J. Rodríguez Castillo

Vicepresidenta 3ª (Infantils)

Alba Hernández Rodrigo

Vicepresident 4rt. (Festejos)

Sergio Asensio Barber

Secretari General

José T. Muñoz Montoro

Vicesecretaria - Secretaria d'Actes

Lorena Martínez Zorío

Tresorer

Francisco Olmos Olmos

Comptadora

Consuelo Cabrera Juan

Delegat de Lotería

Manuel Roselló Sales

Delegat de Cultura

Francisco Palomero Martí

Comunicació i Xarxes Socials

Alba Peralta Balaguer

Belén Berbís Berenguer

Delegades d'Actes Socials

Sandra Salazar Lozano

Laura Lozano Domínguez

Delegats de Joventut

Pablo Asensio Barber

Estefanía Rodríguez Muñoz

Araceli Sebastián Molina

Delegada Playback Infantil

Arantxa Perea Domínguez

Delegat de Teatre

Jorge Martínez Micó

Delegació de Protocol

Laura Albiach Gascó

David Cruz Carrillo

Marcos González Pastor

David Palomero Martínez

Alfredo Real Greses

Delegació d'Infantils

Virginia Fuentes Latorre

Cristina Rasero Tena

María Sánchez Gordillo

Cristina Soriano Vila

Delegació de Festejos

Armando Salmeán Lorente

Luis Hernández Granados

Tonet Rodríguez Rodrigo

José Ignacio Olivert Ripoll

Patricia Martí Fernández

Delegació de Joventut

Pilar Ayala Cerezuela

Iciar Benet Martínez

Nuria Rodríguez Ripoll

Alicia Vendrell Almendros

Delegació d'Actes Socials

Trinidad Pellicer López

Amparo Pérez Huercio

Carmen Pérez Huercio

Delegació de Cultura

Andrés Muñoz Cuenca

Pascual V. Asensi Belloch

Delegació de Llibret

José Olivert Alba

Laura Lozano Domínguez

Fco. Javier Soler Puchades

Antonio Fuentes Peirusa

Assesors de Presidència

José Olivert Alba

Roberto Navarro Palomo

Cap de Casal

Will Ávalos Vera



Comissió Masculina 2019

Francisco Javier Alcover Aleixandre

Roberto Almazán Moya

Víctor Asensi Gracia

Santiago Asensio Barber

Pablo Aviñó Lacarcel

Joaquín Beltrán Vega

José Tomás Calaforra Juan

Nacho Calaforra Rodríguez

Juan Carlos Comes Seguí

Francisco José Comes Seguí

Mario Miguel Durán Inglés

Adrián Escribano Llorens

Roberto Esteve Llorens

César Fos Galve

Manuel Gálvez Mompó

Javier Gálvez Mompó

Guillermo García Arnau

Pablo García Fernández

José Vicente García Piqueras

Alberto González Siles

Álvaro Graciá Soto

Carlos Manuel Juan Carrillo

Manuel López Arnau

Amador López Pérez

Carlos Lozano Domínguez

Juan Carlos Lozano Martínez

Carlos Martí Monterde

Alejandro Martín Benlloch

José Vicente Martínez Martínez

Juan Carlos Martínez Pérez

José Antonio Martínez Ponce

Victor Muñoz Pérez

Rubén Muñoz Senabre

José Olmos Martínez

Francisco Olmos Martínez

Vicente Orero Sancho

José Luis Ortega Fúnez

Javier Ortega Lecertúa

Marc Pavlitzek Ramírez

Manuel Peralta González

Vicente Pérez Rios

Enrique Ricart Mocholí

Marc Rodríguez Muñoz

Vicente Rodríguez Ridaura

Sergio Sebastián Molina

Eduardo Simarro Córdoba

Francisco Simarro Escribano

Javier Soler Contreras

Javier Soriano Sanmartín

Luis Antonio Tena Orduña

Salvador Ubach Badenes

Joaquín Vayá Peris

Antonio Vendrell Bermell

Miguel Zorío Hernández

Miguel Zorío Pellicer



Un poc més sobre Iván

Per: Alba Hernández Rodrigo

Encara que ja heu tingut l'oportunitat d'escoltar algunes coses sobre ell, seré jo l'encarregada de donar-lo a conèixer un poc més.

Podria escriure línies i línies sobre les seues grans qualitats, la seua capacitat d'organitzar, la seua afició a l'esport i la seua gran habilitat per a realitzar-los, crec que em centraré un poc més en el que a la seua vida fallera es referix, ja que estem en les pàgines d'un llibret, i no qualsevol llibret sinó, el primer on el meu germà no apareix en la llista de vocals ni directius, ni més ni menys ostenta el màxim càrrec a qui pot aspirar un faller de bressol, el seu somni esta complit, ja és President.

Per a poder entendre perquè un càrrec en tanta responsabilitat, treball, nits eternes de reunió, dies jugant a relleus en la família, pot ser un somni a aconseguir, hauríem de remuntar-nos molts anys arrere...

Tan sols en quatre mesos de vida, Iván va vestir el seu primer trage de saragüell, perquè va ser el conjunt triat per la nostra mare per a ser batejat. No sé si serà fruit de la casualitat o és per això que, si Iván haguera de triar un trage regional, només un, el de saragüell és el seu preferit.

Pel que se, el caràcter constant i tenaç li ve del seu iaio, perquè no va descansar fins a trobar un tambor de la mesura del seu nét, per a poder així tocar en la banda de cornetes i tambors que tenia la falla a què pertanyia. Tan sols en set anys tocava el tambor en cada cercavila o de camí a l'Ofrena, causava sensació i no era pels seus rissos de caragol, sinó per com ho feia de bé.





I és que Iván ha participat en qualsevol acte de la falla per solemne o informal que fóra. Quan la nostra mare va ser Fallera Major, ell va ser qui li va pujar el coixí en la banda que l'acreditava com a tal. Ha portat l'estandard a qualsevol cercavila que li deixaren i, ja més major, s'encarregava de ser el portador de la senyera en l'ofrena a la *Mare de Déu*.

Encara que de xicotet l'escenari no era el seu fort, i això que ve d'una família molt artista on no hi havia playbacks ni obres de teatre que se'ls resistiren, ha sabut recuperar el temps

perdut i actualment no necessita més que un "no t'atrevides" per a interpretar a qualsevol, ja que li agrada molt ballar i té molt ritme.

Ritme que han heretat també els seus fills i als que Iván ha sabut transmetre'ls, junt a la seua dona, l'amor per esta gran festa. Segur que Iván no imaginava, quan passava als peus de la nostra Patrona als seus dos xicotets en braços en les seues primeres Ofrenes, que tal dia com hui els divendres de falla serien per als seus fills el millor dia de la setmana. I estic segura que si aquelles dos Ofrenes van ser, i són, inoblidables per al



meu germà, la que viurà este pròxim 17 de març també estarà carregada de gran emotivitat, perquè vore's als peus de la *Nostra Mareta* rodejat de la seua família i dels directius que tant li recolzen serà un moment que tampoc oblidarà.

Junt a l'Ofrena, esta setmana fallera passarà a ocupar un lloc especial en els seus records perquè espera en moltes ganes la *plantà*, l'arplegà de premis, la cercavila nocturna, les *mascletaes* i totes aquelles activitats que des de la seua directiva s'han organitzat per a fer d'esta setmana fallera la millor del 2019.

I només em queda desitjar-li que gaudisca de cada moment que li oferix enguany, la seua família ja ho fem junt en ell, que tot transcórrega en normalitat, que la comissió es divertisca, que qualsevol disparitat es puga solucionar en una encaixada de mans, que el foc creme els errors i ens il·lumine el renàixer d'altres projectes, i que les pluges que es repetixen en falles durant els últims anys escampen, i brille el sol tant com ho farien els ulls del iaio al vore't desfilar com a President pels carrers de València.



Nomenament i Proclamació President 2019

Després d'haver viscut un intens any, la nostra Falla comença a despertar en la mirada posada en un nou exercici, un exercici plé d'il·lusions i nous projectes que culminarà en la desitjada setmana fallera 2019.

La primera decisió important que havia de prendre la nostra Comissió, no era un altra que la de triar President.

Després de quatre anys, un altre membre de la nostra Comissió es faria càrrec de la direcció de la nostra Falla, per això el passat 13 d'abril, en Junta General Extraordinària, nostra Falla proposava com a candidat al càrrec de President de l'Associació Cultural Falla Joan d'Aguiló el faller, Iván Hernández i Rodrigo. Després de la ratificació dels vots, per part dels membres de la

nostra Comissió, era triat President de la nostra Falla i ratificat en un gran aplaudiment, des d'eixe moment ja teniem un nou patró per a guiar la nau fallera a bon port, un faller en ganes i il·lusió que acceptava el càrrec complint el seu desig.

Iván, un faller que portant només tres anys com a membre de la nostra Comissió no va trobar impediment per involucrar-se, tant ell com la seua família, en el dia a dia de la nostra Falla, acoblant-se als costums d'una Comissió com la nostra. Encara que no tinga experiència en la presidència, són molts els anys que l'avalen en la festa fallera, la il·lusió i ganes de treballar per la nostra Falla, i el suport de tots els membres de la nostra Comissió, el convertixen en valedor de la nostra festa i estem segurs de l'èxit d'este exercici.





I per a ratificar el nomenament en Junta, el passat dissabte 2 de juny de 2018, la nostra Comissió es vestia de gala per a proclamar oficialment al nostre President. Després d'un sopar de germanor al nostre casal, el nostre President Iván Hernández i Rodrigo ens va obsequiar en dolços i cava per a brindar pel seu nomenament. Seguidament donava començament l'acte de Proclamació, demanant la presència en l'escenari del seu predecessor en el càrrec, Pepe Olivert i Alba, que va ser l'encarregat de rebre en l'escenari al protagonista de la nit i fer-li entrega de la faixa roja i el pergamí de nomenament, ratificant en el càrrec al denové President de la nostra Falla.

A continuació va prendre la paraula el faller, i anterior President, Pepe Olivert i Alba, donant l'enhorabona a l'acabat d'anomenar President.

Va dedicar unes paraules de despedida a tots els membres de la nostra Comissió, als components de les juntes directives, i especialment a les Falleres Majors i Presidents Infants que li han acompanyat estos últims quatre anys. Finalitzada la seua intervenció va ser despedit en una gran ovació.

Prosseguia l'acte en una sorpresa majúscula per al nostre protagonista, ja que accedia a l'escenari la fallera Alba Hernández i Rodrigo, Fallera Major de l'exercici 2016 i germana del nostre President, la qual actuaria com a mantenedora de l'acte. Va prendre la paraula per a donar-nos a conèixer un poc més al nostre President, manifestant tota la il·lusió que durant molts anys ha tingut per arribar a exercir el càrrec que en estos moments ostenta, treball, amor a la festa i sacrifici és el



que ha transmés des de sempre i tot això ha fet que per fi haja aconseguit este meravellós somni. Estes van ser les seues paraules dedicades a Iván, el nostre President.

Bona nit a tots!!

Hola Iván

Hui em toca a mi dir-te unes paraules de nou, l'altra vegada va ser també en un gran dia, el de la teua boda, i hui no és menys important perquè sé'l que significa per a tu ser President. Un somni des de xiquet compartit en el iaio que era el teu mestre i el casal la seua casa.

Hem tingut la sort de créixer en el sí d'una família fallera que des d'abans de nàixer ja nos havia apuntat a la falla. Igual que el iaio es va rodejar de la seua família sempre junt en els seus directius de major confiança, la teua nos has elegit al teu costat per a continuar en la tradició...

Si calguera posar-li sò a la teua història fallera podria ser una bona mascletà, i no només perquè la pólvora corre per les nostres venes, si no perquè has anat agarrant força dins del món de l'es faller.

Des de ben menut, en sol sis anys, ja anaves marcant el ritme com a component de la banda de cornetes i tambors; quan en la teua joventut demanaven voluntaris per a plantar la falla al tombe, puix ahí estaves tu per a tirar de la corda o per a espentar; que calia fer teatre i et tocava el paper del menys espavilat, no hi havia problema ho feies tan be que costava distingir si estaves actuant; tenies que posar-te sério i fer de mantenidor...savies donar en la clau per a que les paraules aplegaren directes al cor.

Has format part de la directiva per a treballar per la falla i canviar aquelles coses que es pogueren millorar; podria ser com l'entrada de la triple, puix compaginar-ho en treball, família i deport no és gens fàcil.

I per últim el terremot, el somni que tanta ilusió et fa...ja eres President d'una comissió que entén com tu lo que és tradició. És llengua, indumentària, monument, música, pólvora i festa.

I estic segura que si trobes en la teua afaenada agenda un moment per a tancar els ulls i escoltar en atenció, sentiran uns aplaudiments efusius d'eixe gran President que portes en el cor.

Després de l'intervenció de la mantenidora, la nit estava a punt de finalitzar, i tenint la presència de la seua dona i fills en l'escenari, prenia la paraula el nostre President Iván Hernández i Rodrigo, donant les gràcies al seu antecessor en el càrrec per els anys de gestió realitzada, ens va manifestar el feliç que se sentia per haver arribat fins este càrrec tan desitjat, i que estava segur que el suport incondicional de la seua família, amics i fallers, junt a tot l'esforç seu, farien d'este any un any inoblidable.

Després d'obsequiar en un ram de flors a Pepa, la seua dona, i en la interpretació del nostre Himne de la Comunitat va finalitzar l'acte de Proclamació, un acte que vam compartir tots els fallers de la nostra Comissió en el convenciment que el nostre President ho donarà tot per la nostra Falla.



*Les flors òmplin la terra valenciana
embadalint a tots en sa bellea,
mes d'elles se destaca per galana
una preciosa flor de nom; Andrea.*

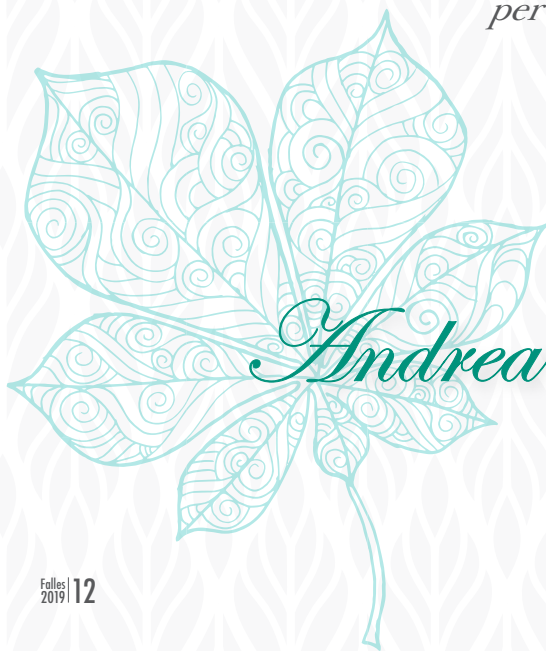
*Enguany ella serà la sobirana
que donarà a la falla esplendidea,
i per bonica, alegre i per humana
els cors extasiarà en sa grandea.*

*Andrea, per tu es postra nostra falla,
per tu la nostra història creix de talla,
per tu se fa més bell nostre blasó.*

*Per tu resonarà música i traca
i s'ornara el carrer i la barraca,
per tu se farà gran Joan d'Aguiló.*

Ampar Cabrera i Sanfèlix

Andrea Peralta i Balaguer







*Els pétals d'una rosa en primavera
esclaten reflexant del sol la llum,
embadalint a una ciutat sancera
que goja de sa image i son perfum.*

*Se mouen sobre el vent com a senyera,
resonen en tabals fent bell retum,
són ànima fent rima a una fallera
són cor que, adins del fòc, se torna fum.*

*Embolquen nostra falla en gran estima
aüçant-la, en gran orgull, fins a la cima
en festes que se viuen en ardor.*

*Lluit un bell vestit de llauradora
A on tota nostra essència s'arborar
puix elles són la nostra Cort d'Honor.*

Ampar Cabrera i Sanfèlix

Presidenta d'Honor

Lorena Martínez i Zorío

Raquel Ajau González
Laura Albiach Gascó
Mercedes Aleixandre Huerta
Carmen Almendros Balaguer
Pilar Ayala Cerezuela
Inmaculada Balaguer Cercós
Francisca Bañón Ferri
Adoración Barber Berenguer
Mónica Barber Moya
María Teresa Belarte Luque
Iciar Benet Martínez
Belén Berbís Berenguer
Paula Berbís Berenguer
Inmaculada Biosca Palau
Avelina Blanco Fernández
Gladys Sol Brítez Carballo
Pepa Buleo Ribas
Consuelo Cabrera Juan
Patricia Carrasco Llatas
Claudia Casaní Fito
Patricia Casañ Estellés
María Pilar Cerezuela Comes
Irene Cervera Molina
Beatriz Comes Gea
Cristina Compañ Soldevila
Llanos Contreras Cascales
Sara Costela Lozano
Patricia De Juan Tortosa
M^a Dolores Díaz Madroñero Sancho
Mercedes Domínguez Ruiz
María Isabel Domínguez Ruiz
Milagros Domínguez Ruiz
Alba Escribano Llorens
Lucía Esteve López
Iciar Fenollosa Navarro
María José Fernández Bermejo
Antonia Fernández Fernández
María José Ferrer Martínez
María Jesús Fito Sánchez
Celia Fuentes Latorre
Virginia Fuentes Latorre



Comissió Femenina 2019

| | | |
|---|---|--------------------------------|
| Paula Gabarda Gabarda | Rosa María Martínez Giménez | Cristina Rasero Tena |
| Nuria García Almendros | Rosa Martínez Moncho | Ester Renau Aragón |
| Begoña García Almendros | Pilar Martínez Puchol | Teresa Rincón Hernández |
| Julia García Martínez | Yolanda Mayordomo Lozano | Beatriz Ripoll Pascual |
| Natalia García Ripoll | Araceli Molina Herráez | Cristina M. Ripoll Pascual |
| Lucía García Romero | Loli Molina Herráez | Josefa María Ripoll Pascual |
| Carmen García Ros | Mercedes Monterde Montesinos | Concha Rodrigo Andrés |
| Mara Gil Ballester | Luisa Ayuso Morales García | Ovidia Rodríguez Martínez |
| María Amparo Gil Revert | Candela Moreno Puig | Estefanía Rodríguez Muñoz |
| Marina Ginestar Díaz Madroñero | María José Moret Barber | Nuria Rodríguez Ripoll |
| Laura Isabel Gordillo Roses | María Dolores Muñoz Cavero | Melanie Roesinger |
| Mercedes Gordillo Roses | Lluna Muñoz Molina | Pilar Romero Crespo |
| Esperanza Guerrero Murillo | María Carmen Muñoz Pedrero | Victoria Eugenia Roselló Pérez |
| María José Hernández Genovés | Mari Sol Murillo Huart | Laura Royo Grilles |
| Alba Hernández Rodrigo | Ana María Navarrete Cañizares | Paola Royo Grilles |
| Ana Hervás Ferrer | Celia Navarro Compañ | Elena Royo Grilles |
| Inmaculada Hervás Vila | Claudia Navarro Compañ | Francisca Ruipérez Pérez |
| María Carmen Huart Peris | María Olivert Ripoll | Aroa Saiz Ruiz |
| Amparo Huart Peris | M ^a del Carmen Olmeda Herreros | Sandra Salazar Lozano |
| Isabel Huart Peris | Amparo Orero Sancho | Lola Salinas Martínez |
| Beatriz Inglés Martínez | Eva María Orero Sanfélix | Genoveva Sampedro Aparici |
| María Elvira Jiménez López | Sandra Belén Orero Sanfélix | Julia Sánchez Escribano |
| Begoña Latorre Sancho | Rocio Orero Sanfélix | María Sánchez Gordillo |
| M ^a Vicenta Lecertúa Herrero | Cristina Ortega Lecertúa | Carolina Sánchez Laserna |
| Magdalena Llorens Ortells | Inmaculada Pedrós Pascual | María Elvira Sanfélix Bataller |
| Carmen Llorens Ortells | Mónica Pedrós Bordanova | Noelia Sanz Romero |
| Esther López Leal | Trinidad Pellicer López | Araceli Sebastián Molina |
| Mónica López Leal | Irene Peñarrubia Mateo | María Dolores Senabre Picazo |
| Chari López Sánchez | Alba Peralta Balaguer | Amparo Solaz Peñarrocha |
| Laura Lozano Domínguez | Arantxa Perea Domínguez | Cristina Soriano Vila |
| Paula Macián Rozalén | María José Pérez Escobar | Sandra Tavira Moya |
| Paula Marín Navarrete | Amparo Pérez Huercio | Amparo Tena Gil |
| Patricia Martí Fernández | Carmen Pérez Huercio | María José Tena Gil |
| Patricia Martí Sanz | Nuria Carmen Pérez López | Irene Tomás Montón |
| María Martín Darás | Mercedes Pérez Martínez | Alicia Vendrell Almendros |
| María Amparo Martínez Alba | Ángela Pérez Martínez | Paula Matilde Villena Llop |
| María Carmen Martínez Alba | Tania Porta García | Begoña Zorío Hernández |
| Esther Martínez Alba | Marta Prieto Coscollá | Trinidad Zorío Pellicer |
| Marta Martínez Argente | Isabel Puig Blanco | |
| María Luisa Martínez Gil | Mónica Ramírez Triquell | |



*Lorena, ya s'acaba el teu regnat
deixant-nos un sabor ple d'enyorança,
puix ha segut un any que ha fet lloança
de la memòria, breç del bell passat.*

*Un any en que nos has representat
en dignitat, en honra i en templança,
a on has segut la guia i l'ensenyança
de tots els que esta falla hem amat.*

*Tu ara, d'esta historia seràs peça
deixant el teu somriure sense presa
gravat dins de la teua comissió.*

*I per Joan d'Aguiló sent recordada
com reina que admirada i coronada
feu gran l'any de platí i el seu blasó.*



Ampar Cabrera i Sanfèlix

Lorena Martínez i Zorio





Així és la nostra Fallera Major 2019

Andrea, nostra Fallera Major

Per: Inma Balaguer Cercós

La relació d'Andrea en la festa fallera no va ser un somni d'estiu, tampoc va ser algo passatger que un dia de sobte sorgix i més tard queda en l'oblit, no! tot al contrari, dins d'ella es va instal·lar el anomenat esperit faller, alimentat per els seus sentits i que li va proporcionar eixa visió màgica que té la festa.

Però deixeu-me que vos conte un poc sobre Andrea en la meua condició de mare, i d'esta manera la coneixereu millor. Començarem en un esplèndid dia d'un dissabte meravellós, el millor dia per a ser mare per primera vegada, el 22 de desembre de 1984, dia del sorteig de nadal, eixe dia vam ser agraciats en el millor premi que uns pares poden desitjar perque ens arribava el premi gros en forma d'una xiqueta preciosa, eren les dos de la vesprada i la Clínica Virgen del Consuelo va ser testimoni de l'alegria i satisfacció d'uns pares replets de felicitat que se sentien els més afortunats del món.

La infància d'Andrea va transcórrer com qualsevol xiqueta de la seua edat, una xiqueta bona de caràcter i molt afectuosa, que era l'alegria de la casa. Passaven els anys i a poc a poc van anar despertant-se els seus sentits festers, sent molt menuda quan arribaven les festes falleres per a ella era una immensa alegria voler participar en una festa que la feia sentir-se molt feliç, era clar i evident que prompte formaria part d'elles.

L'amor i la tradició fallera li ve a Andrea des de molt xicoteta, en tres mesos ja lluïa el trage de saragüells, i a l'any i mig la vam vestir en el seu primer trage de valenciana el qual portava en gràcia i orgull. Pense que els gens fallers li ls vaig inculcar jo, sa mare, el mateix que va fer el seu iaio en mi, ell en la seua joventut va ser integrant de la falla que es plantava en l'Av. Cèsar Giorgeta - Jesús, de la qual va ser faller durant molts anys, i inclús va ser el creador de la insígnia d'eixa falla. Durant molts anys vaig pertànyer, junt en la meua germana a esta comissió, però als quinze anys vaig conèixer a Manolo, el meu marit, i les falles van quedar aparcades durant molts anys.





El naixement d'Andrea ens va espantar a formar part de nou del món de les falles, però en esta ocasió vam ser tota la família, la seua insistència i ganes de viure la festa van ser la pedra de toc que va despertar la passió per les falles.

Açó va ocórrer allà per l'exercici 1990/91, any de la inauguració del nostre casal faller, quan de la mà d'una gran fallera i amiga de la nostra comissió, vam entrar per primera vegada en el nostre casal per a viure la festa de prop. Andrea va començar a sentir que li embolicaven tots els elements que destaquen en esta grandiosa festa, ja no volia deslligar-se d'este ambient faller, participant en tot, playbacks, disfresses, despertàes, cercaviles, vivint en intensitat la festa des de xicoteta dins de la nostra falla, les seues ganes de participar i col·laborar sempre eren evidents i prompte va trobar el seu espai dins de la festa.

Els anys transcorrien per a ella compaginant els seus estudis i la seua volguda falla, però a l'any 1999 li donàvem una notícia que mai oblidaré, i Andrea tampoc, en plena adolescència i en tots els seus projectes, les seues amistats, i per descomptat la seua volguda falla, li comuniquem que per motius de treball de son pare havíem de deixar València per a traslladar-nos fins a Jaén. El disgust va ser tal que no hi havia ningú que la consolara, però les coses són així i havia d'adaptar-se a una nova vida en un altre lloc. Instal·lats en Jaén, va prosseguir els seus estudis en bones qualificacions, arribant a cursar fins

segon de biologia combinant els seus estudis en el treball, també tenia temps per a disfrutar com qualsevol jove acoblant-se a la seua nova vida en una altra ciutat i en altres amistats.

Sincerament pensava que la distància li faria suavitzar el seu sentir faller, però no!, el seu record de València i de la seua falla sempre anava per davant en tot, no obstant ha sabut ser andalusa i participar de les festes de Jaén, sent integrant en les festes de la caseta dels bombers. I entre festa i festa al final no li va anar tan malament per les terres andaluses, en elles va trobar l'amor, David, un gran xic que l'ha omplert de felicitat, i fruit d'eixe amor van arribar al món les seues dos joies més apreciades, Adrián i Lola. Als tres ha sabut inculcar-los el sentiment faller, perquè la seua mirada sempre l'ha tingut cap a la terra que la va vore nàixer, i on sempre ha volgut poder assentar la seua família i poder criar els seus fills, prop de la seua volguda València i de les seues falles.

I va arribar l'any 2014, la seua volta a València era imminent, ho havia aconseguit. Però no tornava a soles, tota la família es traslladava novament a esta santa terra que tant havia trobat a faltar.

“Mai podria imaginar que de la seua volta d'Andalusia tan ben acompanyada vindria”.

I esta volta ha provocat que gràcies al seu voler faller tornem tots a la comissió que allà per l'any 1999 ens va acollir com uns membres més d'esta magnífica família, després de tots estos anys estem



de nou en la nostra casa, i este exercici no serà un exercici més, no, serà la culminació al seu sentir faller. Ni més ni menys que ha tornat per a ser Reina de la nostra volguda comissió, una comissió que des de sempre, i encara que havent estat en la distància, hem portat sempre en el nostre cor.

S'estan succeint grans esdeveniments que ens seran difícils d'oblidar, des deixa data del 25 de maig, una nit inoblidable en què va ser proposta com a Fallera Major pel nostre President Iván, i tot gràcies a la complicitat del seu marit David, que en una gran demostració d'amor ha volgut que complisca eixe somni que tants anys ha dut al cap.

Andrea, açò no ha fet més que començar, i segura estic que moltes sorpreses i moments feliços viurem en este exercici, representaràs a la millor falla del món, la teua constància i amor per la festa t'han portat fins al lloc més rellevant. Disfruta de tot el que succeïska, i quan estigues front a la nostra Mareta en l'Ofrena, eixe acte que des de la distància tants anys anhelaves, dóna-li les gràcies per fer realitat este somni, perquè enguany el podràs viure d'una manera diferent, d'una manera privilegiada, disfruta de tot i que sigues molt feliç.

I per a finalitzar et dedique este poema, perquè els somnis també es fan realitat.

A veces, nunca llegan
los sueños para eso están
soñar despierta,
nunca has de cejar
los sueños te sitúan
dónde crees que nunca estarás
aunque tú sueño siempre
tu cabeza rondará.
No pudo la distancia
dejar a tu sueño volar y volar,
te veías Fallera Mayor de tu falla
la que siempre te hacía vibrar
la falla que inició tu sueño
que se ha hecho realidad.

Disfruta de tu año
haznos disfrutar
día a día, hora a hora
no dejes un segundo escapar
los sueños son efímeros
grava en tu mente
lo que nunca olvidarás.



I si tinguèrem que parlar d'un conte de fades no podriem deixar de parlar de la nostra representant de la Comissió major, nostra Fallera Major per al exercici 2019, ja que per a ella és la major il·lusió i el més gran regal que li podia oferir la seua Comissió, viure este autèntic conte de fades al haver acceptat representar-nos enguany com a Reina de tots els fallers i falleres de Joan d'Aguiló.

També per a ella és un somni fet realitat, una il·lusió que persegueix durant molts anys i que al final ha sigut possible gràcies a la seua família, i per supost al President Iván i a tota la Comissió, que li ha mostrat tot el seu afecte i suport per a que este any siga per a ella inoblidable.

El passat divendres dia 25 de maig en Junta General, el nostre President Iván Hernández feia

efectiva la proposta de nomenament de Fallera Major 2019 a la fallera, Andrea Peralta i Balaguer, al pronunciar el seu nom li va preguntar si acceptava el càrrec per al present exercici, l'alegria la va embargar per complet, perquè el poder representar a la seua Comissió era un somni que veia complit i que desitjava des de feia molt de temps.

Vam finalitzar la nit en les paraules de la nostra protagonista, donant les gràcies a tots i esperant estar a l'altura que la seua falla mereix. En cava i dolços, oferits per nostra Fallera Major, vam brindar per un bon exercici.







Bunyol d' Or ab Fulles de Llorer i Brillants

Juan Carlos Comes Seguí
Alejandra Belén Orero Sanfélix
Amparo Solaz Peñarrocha

Bunyol d' Or ab Fulles de Llorer

Francisco Javier Alcover Aleixandre
Iván Hernández Rodrigo
María del Carmen Huart Peris
Magdalena Llorens Ortells
María Olivert Ripoll
Francisca Ruipérez Pérez
Julia Sánchez Escribano

Bunyol d' Or

Julia García Martínez
Esther Martínez Alba
Rosa María Martínez Giménez
Vicente Rodríguez Ridaura
Nuria Carmen Pérez López
María Sánchez Gordillo

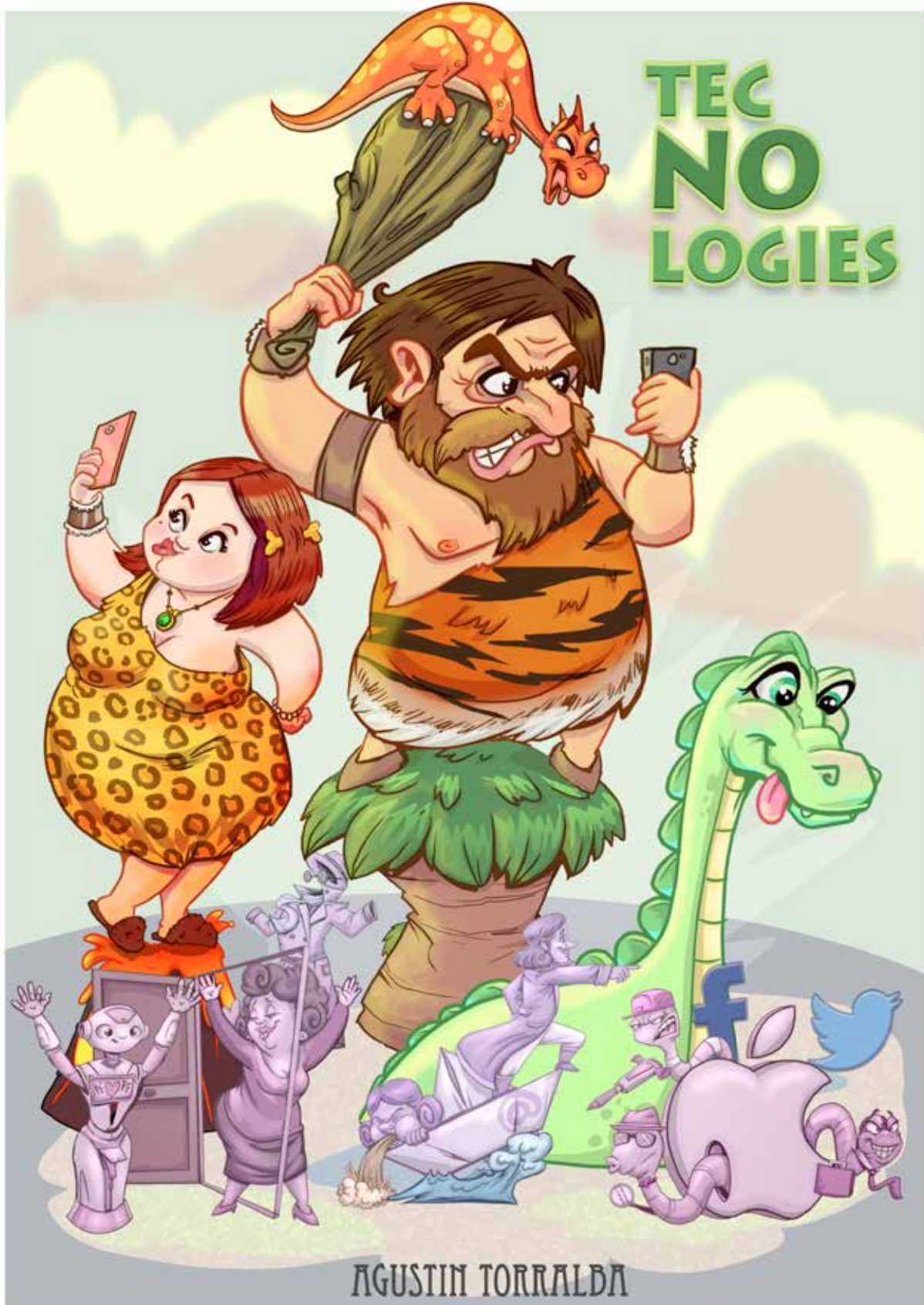
Bunyol d' Argent

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| Raquel Ajau González | Manuel Peralta González |
| Iciar Benet Martínez | Marta Prieto Coscollá |
| Patricia Casañ Estellés | Estefanía Rodríguez Muñoz |
| Sara Costela Lozano | Nuria Rodríguez Ripoll |
| Alba Escribano Llorens | Sandra Salazar Lozano |
| María Jesús Fito Sánchez | Armando Salmeán Lorente |
| Ana Hervás Ferrer | Araceli Sebastián Molina |
| Inmaculada Hervás Vila | Eduardo Simarro Córdoba |
| Esther López Leal | Javier Soriano Sanmartín |
| Rubén Muñoz Senabre | Cristina Soriano Vila |
| Andrea Peralta Balaguer | Alicia Vendrell Almendros |



Artista: Agustín Torralba
Escriu per: Ampar Cabrera

Falla Gran 2019





L'UNIVERSITAT "CAPDESURO"

PRESENTA

(Dins dels seu programa ideat, essbosat i escrit en bon Valencià)

"TECNOLOGIES"

NOU MASTER EN SANGUANGUERIES

INCLOU:

- Invents i Chatarra vària
- Marmolons cap a lo estret
- Eficiència en la bragueta
- El mòvil; ¿Cóm arrepreta?
- El robot com a... amiguet.

PONENTS

- Un Consell de feminazis (*Que de tot fan desficacis*)
- Un Mariner fent el gandul (*Al que li han donat pel... Tul*)
- Una panderola coixa (*Que fa lo que se li antoixa*)
- Una ama de casa en fam (*l cómo alimenta el... Pam*)

CLASSE MAGISTRAL

*A càrrec d'un vell poeta
Que el fer riure té per meta*

DATA
del 16 al 19 de MARÇ
(ab dos dies inclosos)

LLOC
Aula 69

“TEC NO LOGIES”

Amics fallers; de quota o de *currele*...

Poetes; laborables o festius...

¡Oh juges! Que heu tancat fins a la tele
per vore si este vat no fa el pelele
i vos presenta uns versos atractius...

Volguts llectors, teniu de mi clemència
i obriu de vat a vat la vostra ment,
que enguany nos pinta en bastos la coherència
i es planta com a fruit i conseqüència
un bolidroc en lloc d'un monument.

Robots, grans dinosaurus, troglodites,
telèfons mòvils, ‘feixbuc’ o internet,
no sé si és que soc massa cagarrites
o nostre artiste estava fent gorrites
Mes... siga lo que siga, yo estic net.

Perque además de no vore la lliga
i de buscar-li cinc potes al gat,
per vore un tros de cul o mija... piga
tindre que fer igual que la formiga
i, anar poquet a poc, tirant grapat.

Així, que dita i feta la protesta
i ya advertits de totes les follies,
anem a entrar adins de nostra festa
i sense que ningú ens baixe la cresta
contem lo que vol dir: “Tec NO logies”

(I a vore si tenint un poc de sòrt
traem més suc que en una palla a un mort.)



PRÒLEC

En quan nos va crear nostre senyor
i el piu el vam tapar en una parra,
nos va entrar el cuquet de l'inventor
i vam omplir la terra de *chatarra*.

Mes des d'aquells invents fins a hui en dia
al món li ha eixit un fum de monyo blanc,
i encara que ningú fa analogia
yo et dic que aquella pols portà este fanc.



PARLEM DE L'HUMANITAT I DE TOT LO QUE HA INVENTAT

Allà per l'any de la poma
se va inventar el llenguatge,
i en seguideta la dòna
en ell aprengué a fer trages.

A continuació la roda
feu la seua aparició,
d'ahí venen les medalles
d'Indurain i Contador.

Per llaurar naixqué l'aladre,
per a segar; la corbella,
i per fotre al llaurador
l'intermediari i facenda.

També el paper va ser bàsic
per al progrés i el futur,
i més quan suplí a la pedra
per a netejar-se el cul.

¿I a on estariem nosatres
sense l'invent de la pólvora?
Ni mascletaes, ni traca,
ni salves, ni entrada mora.

L'anestèsia ¡cosa gran!
El dolor lleva o aplaca,
que en València rep el nom
de barrejat o cassalla.

¿Si és bon invent el rellonge?...
Puix... ¡¿A vore cóm ho dic?!
Yo maldixc a l'inventor
quan sona cada matí.

El bidet, cosa francesa,
que la col posà a remulla,
és invenció indispensable
per a la jove pa... rruça.

Del telégraf res que dir
si no es comparen els naps,
puix per culpa d'este invent
saps del negre del "guasap".

La brúixola, el botó o els mistos,
La televisió, internet...
fan rei d'este món a l'home
(qui diu l'home diu muller.)

Mes de tots estos invents
el fòc és el més notable,
puix, senyors, gràcies ad ell
podem gojar de... ¡Les falles!!!

REMAT

Rematant la nostra falla
nos trobem a uns *cromanyons*,
fent-nos relat i contalla
de tota la borumballa
que tenen baix dels garrons.

Escenes que fan chichines,
ninots mostrant el... galló,
i un consell de dònes 'fines'
escarotant com gallines
davant d'un cul o un mugró.



Acostem-nos puix ad ells
per vore ací qui se moca,
i agafeu-se els saragüells
perque ni caps ni consells
van a tancar-los la boca.

PAREU-LOS BEN GRAN L'ORELLA PERQUE PARLA LA PARELLA

*(Mes per a ser més exactes
la dòna és qui conta els actes.)*

“... Abans de tot; Molt bon dia...
Ací, yo i el meu Manolo,
estem dalt d'este rebolo
per a fer un explicat.
I encara que alguns se pensen
que del nostre matrimoni
farem nota i testimoni,
el supost va equivocat.

Mes no vol dir que no puga
donar un consell didàctic,
a la vegada que pràctic,
a qui s'acoste a este fòc.
I que la nostra experiència
ad alguns vinga de perles,
i tant conills com esmerles
sàpien a on està el seu lloc.

Aixina que prenguen nota
puix, deixant les coses clares,
diré lo que les comares
me van dir quan me casí.
—*Al primer garrot que t'alce
li'l trenques en les costelles*—
i sent més sàbies i velles,
a peus juntets, obeí.

Seguint puix esta premissa
és segur que la parella
anirà de maravella
i durarà un patracol.
I dit açò anem al tema
que aclarir-los yo volia,
perque és una tropelia
que està fent a tots la col.



Com be se figura el públic
allà per la prehistòria,
els pits i la safanòria
anaven en conillet.
Ningú es mostrava repipi
entre falses vergonyetes,
ni li obria les aixetes
a l'insult, l'enuig i al vet.

Aixina que nostre artiste
nos colocà dalt la falla,
a mi; mostrant-los la ralla
d'entre mamelles i cul.
I al meu Manolo en la chufa,
mig tapada per la panxa,
tirat, sense més magancha
que l'estar fent el gandul.

I d'esta forma ens trobàvem,
veent a la gent fent coles,
oïnt; ¡Ahs! I ¡Ohs! I ¡Oles!
¡Pel personal admirats!
Fins que ens arribà un “grupillo”
de senyores bigotudes
que, en les cares d'estrenyudes,
en el cap feyen negats.

Començaren a cridar-nos
posant-me a mi de bagassa,
i tractant de carabassa
al meu Manolo ¡Redell!
I per més que ens defenien
més feyen de moralistes,
dient que eren feministes
per ser dònnes del consell.

A mi, que soc filla de Eva,
i que ni en sério ni de broma
me tus ni el papa de Roma,
me taparen lo carnal.
Fent d'este ninot de falla
la donya Inés del Tenori,
i dient a l'auditori
que allò era un pecat mortal.

¡¿Un pecat?! ¡Elles per lleges!
Que ací ningú s'ofenia
per un poc de picardia
i un mostacho ple de pèls.
Mes no creguen que estes moixes
han pogut en servidora,
puix yo he agafat la tisora
i m'he tallat tots els vels.

(I ací a Manolo he plantat
per que mostre lo amagat.)

(Fent-nos un selfy dels dos
brindant pel consell caspós.)

1ª ESCENA

Davall dels amics prehistòrics
n'hi ha un barcucho de paper,
que segons diu nostre artiste
navega per internet.

En ell van dos mariners
que ni han vist de llunt el sol,
i que estan més acabats
que un pernil tocant l'any nou.



L'u te bota de content
i en un dit està que balla,
l'atre està desbarat
i no sabem que li passa.

(Mes per vore que li cou
torejarem este bou.)

HISTÒRIA D'UN NAVEGANT QUE FEU PONENT DEL LLEVANT

Era Pepico el barjola
un chic de lo més normal,
que jugava en la consola
tirat sempre a la bartola
i oblidat del seu pardal.

Pero un dia aquell canari
s'alçà vinga la cançó,
i per sempre i a diari
anava el nostre clavari
en el ciri en proressó.

—*¡Refotrins i quina llanda!*—
Pensava l'amic Pepico,
mentres en escorribanda
la mà li feya parranda
per no dir que feya el mico.

—*¿No trobaré qui desige
passar en mi un bon ratet?*—
i sent un “tecnoaborige”
va buscar dins de l'orige,
és a dir; en internet.

D'una chica feu troballa
convidant-la a navegar,
mes... ¡Ull! No per la pantalla
si no com be se'ns detalla
en un barquet per la mar.

Estant en mig de les ones
'el barjola' li va dir:
—*O fem coses gorrinones
o fas com les valentones
i nades per a fugir*—.

Com la jove no sabia
ni pegar una braçada,
espatarrà la... 'maria'
i igual que en la polleria
li entrà el gall d'una tacada.

El resultat, com ya es veu,
va ser mel per a Pepico,
aixina que nostre cheu
este hàbit per tot arreu
va gastar mullant el quico.

No havia cap que es negara
ni cap que es tirara arrere,
fins que un dia l'algassara
en lloc de l'ull de la cara
li costà l'ull de darrere.

Trobà a una jove mulata
en un cos impressionant,
mes soltant-li la bravata
la chica és lleva la bata
mostrant un piuot jagant.



¡Ai pobre! ¡Pobre barjola!
¡Pobre cul! ¡Quin desgavell!
Quatre ous fent castanyola
i en tant de fer el taibola
qui no nadava... ¡Era ell!!!

(Així puix el mariner
té el ses fet un magraner.)

corolari a la

Mangrana dolça i redona,
Aliment privilegiat,
Ninguna fruta t'iguala
Garbejant mil propietats;
Remei eres per a febres,
Alces dels vells el galló,
Només tens que un defectiu
Al cul li poses tapó.

2ª ESCENA

N'hi ha a muntó de gent que pensa
que si el mòvil se li apaga,
se queda mig indefensa
que és com dir; quedar-se en braga.

Pero encara és molt pijor
que no s'apague quan toca,
puix pot fer d'acusador
d'un amo boig i bajoca.

EL MÒVIL DU GRANS PERILLS QUE TE CLAVEN EN CLAVILLS

Amics meus, no fa falta que diga
que siga com siga
el viure és fotut.

I quan més en la vida s'alvança
més cau la balança
de l'ineptitut.

I és que l'home s'enfona i s'enrosca
al vol d'una mosca
en menys d'un segon.

I canviant el telèfon immòvil
per un atre mòvil
te para lo món.

*Puix ya es sap
que és un vici això del whashap.*

Gran invent per a l'ama de casa
que mentres amassa
te'l pinça en el coll.

Gran invent per a qui ganduleja
i no se meneja
ni a colps de bascoll.

Gran invent per a tot el que vela
que, com a seqüela,
du els ulls com ous durs.
Gran invent per a fer de la chulla
negreta i ben rulla
anunci i concurs.

*I en tributs,
paga en sòn, garrotillo i cornuts.*

Molt d'ullet en els vídeos i fotos
que ací no n'hi ha cotos
i tot queda escrit.

I no sol un careto ridícul,
o un pit o un testícul
o alguns jocs de llit.

Puix deuràs sempre estar molt alerta,
la ment ben desperta
i el nas de furó.

No te pillen d'actor de operetes
cantant en pessetes
com Rus el milló.

*I dolent
com l'aurora pero en ¡Picassent!!!*

Corolari

(Des del telefono de Sànchez)

Ring, ring ¿Qui és? El coleta en el seu vot
obri la muralla.
Ring, ring ¿Qui és? un autònom que se mor
tanca la muralla.
Al català que te'ls palpa,
obri la muralla.
Al que està parat i en fam,
tanca la muralla.
A qui fon bochí dins d'ETA
obri la muralla.
Ad aquell que vol votar,
tanca la muralla.



3^aESCENA

En el quadro de l'esquerra
(i no va en segones mires)
nostre artiste nos emplaça
una poma mossegada
i de 'bichos' un bon ristre.

Suponc que la seua idea
era fer juí d'internet,
mes com tal queixa esta feta
allà en la primera escena,
de València parlarem.

Puix per a vore alimanyes
res millor que esta ciutat,
a on esquivant panderoles
dos opcions tindràs a soles;
morir-te d'oix o cantar.

(I com fa falta que ploga
cantem rollant-nos la toga.)

Cançó: LA PANDEROLA
(versió de la "Cucaracha"
que en valencià se despacha.)

La panderola, la panderola,
per València sol bambar,
perque a l'alcalde, perque a l'alcalde,
no l'ix del nap fumigar.

No n'hi ha ciutat en Espanya
en més merda que la nostra,
puix l'ajuntament barata
tindre 'costa' en tindre 'costra'.

I és aixina com demostra
el nivell de sa cultura,
que ací no tenim deixalles
lo nostre és simple 'basura'.

Sempre està eixe cara dura
que te trau la banderola
de que açò és simple justícia
a l'amiga panderola.

I gitant-se a la bartola
deixa al fem fer de les seues
escampant-se sense pausa
sense causa i sense treues.

La panderola, la panderola,
no té res perque patir,
ya que sa espècie està protegida
mentres mane el tripartit.

Lo que abans era la terra
de les flors, la llum i amor,
hui es coneix per ser la selva
de la runa i la pudor.
Mes ha dit el regidor
que Madrit és el culpable
per donar-nos la partida
més *cutrilla* i miserable.

Pero al viure en un estable
el poble se desespera,
i a l'alcalde tabaleja:
¡Ves i agafa una granera!
És barata i és llaugera
i agranant ningú se cansa,
i si el temps dius que et fa pedre
molt més se pergué en Almansa.

La panderola, la panderola
¿Cóm collons se'n té que anar?
Entre passotes que a més li donen;
¡¡¡Marihuana p>a fumar!!!



4^a ESCENA

Ya es sap que lo tecnològic
arriba a totes les bandes;
a botigues, oficines,
a hospitals, bancals o cases.

Inclús en la nostra falla
pren la forma d'un robot,
un androide que igual cuina,
que ho neteja tot, tot... ¡Tot!

Pero com d'estes faenes
la que millor sap és l'ama,
amics, obrim les orelles
i oïm tot lo que relata.

(Encara que la parenta
no pareix massa contenta)

D'UNA SITUACIÓ BANYUDA; UNA EXPLICACIÓ FOTUDA

*(Donant-nos pèls i senyals
parla l'ama dels seus mals.)*

“... ¡Ai, qué ruïna! ¡Qué desgràcia!
¡En la gràcia i eficàcia
que tenia el meu Pepet!
I ara a la fi, va i resulta,
que és la cova més oculta
la que el posa... contentet.

Pero... no vullc avançar-me
ni cap al final llançar-me
sense haver ni començat.
Així que prenguen cadira
perque pareixent mentira
vaig a fer-los un relat.

Tot començà fa alguns mesos
quan per treball i comesos
s'absentava el meu marit.
I em tenia nits i dies
sense més goig o alegries
que el de fer-me-ho en el dit.

Així que tenint la tenca
sense suc i famolenca
me busquí a un bon substitut.
Pepet, un chicon en manya
que tenia una castanya
com la trompa d'un mamut.

Me besava alçant-me en flames...
s'ofegava entre les comes...
Espentava en el meler.
I lo demés ya se calla
o acabem, tots en la falla,
pegant-li al pal del churrer.

Clar que el meu marit, del trio,
no sabia res ni pio,
així que els tres tan contents.
Fins que, un dia de vesprada,
acabà abans la jornada
i vingué a casa corrents.

I ahí estàvem; yo i el 'chacho',
mostacho contra mostacho
en un pur esbalair.
Mes, gràcies a Deu, la musa
me va vindre en una excusa
i, alçant-me d'un bot, vaig dir:

—¿Has vist el nou artifici
que he mercat per al desfici
del pa-rrus quan tu no estàs?
Mira acosta't... Toca... Toca...
està dur com una roca
i de tamany... ¡Menut nyas! —

Veent que no me creïa
en més gana l'insistia;
—¡Mira'l be, de més propet!
Sent com és de silicona
i pareix una persona,
yo l'he batejat; Pepet —.

Com seguia punt en boca,
i a mi el silenci me moca,
li oferí fer-li un café.
I en quant deixí el dormitori
s'armà allí dins un desori
que alçava als morts el tupé.



Que si ¡Pimba!... Que si ¡Bomba!...
Que si ¡Chumba!... Que si ¡Tomba!...
Que si... Que si...¡Quin horror!
Fins que, de colp, la tronada
acabà en pau i calmada,
i yo plena de fredor.

En la porta no sabia
lo que, obrint, me trobaria,
pero valenta em llancí.
I encara me dol i em pena
lo que vaig vore en escena
i no puc contar ací.

Només faré un comentari
sobre l'us del tafanari
i el pixorro del... barral.
Puix la pintada o grafiti
del 'Liberate' del Titi
ha fet a tots molt de mal.

I és que a pesar de que es cite:
«... Que qui la proba; *Repite*,
yo no sé perque serà.»
Això és com clavar l'esguerdia
en un pou plenet de m***
parlant claret i en cristià.

I si Pepet i el meu home
volen jugar al desllome
allà ells i els seus porrots.
Mes després que ningú em vinga
dient que em pose la minga
en ningun dels meus bigots.

(Que yo ho tinc tot ben polit
i sol me fa falta un dit.)

Corolari final

El nostre "Tec NO logies"
ha arribat al seu final,
parlant de sanguaneries,
de marmolons, de manies
i dels apetits sexuals.

Hem gastat les energies
aprenent coses genials,
com algunes picardies
que ens han donat alegries
i ens han curat tots els mals.

I en la tasca ya complida
sol queda la despedida
per a tancar el llibret.

Demnant per a la falla
que se'ns premie la talla
i, per supost, el llibret.

(I dit açò, direm;... ¡Au!
Tanquem i rodem la clau.)

*





Salutació del nostre President 2019

Infantil

Hola!

Sóc Bruno Gálvez i Carrasco, President Infantil de la Falla Joan d'Aguiló – Gaspar Aguilar per a l'exercici 2018-2019 i vull aprofitar estes paraules per a dirigir-me a tots aquells que d'una manera o una altra formeu part d'esta Falla: veïns, fallers d'honor, fallers i falleres i especialment als fallerets i falleretes de la comissió infantil.

En primer lloc i com no podria ser d'un altra manera, vull convidar-vos des d'ací a que participeu de cadascuna de les activitats programades per a esta setmana fallera i així pugam culminar aquest exercici tan especial per a mi, on estic gaudint molt mes del que esperava.

Preparant estes paraules he recordat el dia en què Ivan i Alba ens van entrevistar a Emma i a mi i qué ràpid que ha passat tot. Sempre t'ho diuen però no t'ho acabes de creure.

Si el dia del nomenament va ser emocionant, el dia de la meua proclamació va ser inoblidable. Eixe dia vaig poder sentir l'afecte de tots els fallers i falleres de la comissió que em van omplir de paraules boniques i regals. Moltes gràcies a tots.

Un altre dia que no oblidaré serà el de l'exaltació de les nostres falleres majors, d'una banda perquè em vaig sentir realment el president de la falla rebent a cadascun dels components de la comissió infantil i per un altre per l'orgullós que em vaig sentir de veure desfilat a la nostra fallera major infantil: Emma Gálvez i Carrasco, la meua germana.

Cada vegada que he tingut que dirigir-me a vosaltres sempre he dit l'important que era per a mi tindre a Emma com a acompanyant enguany, però des d'ací a més li vull donar les gràcies públicament pels seus consells i per fer-me molt fàcil cada acte que tenim.

Gràcies a Ivan i Andrea. Gràcies per fer-me i fer-nos, perquè també parle en nom d'Emma, este any tan divertit, per cuidar-nos i per guiar-nos en cadascuna de les ocasions.

I finalment donar-vos les gràcies a vosaltres també, delegació d'infantils: Alba, Maria, Virginia, Cristina i Cris perquè ens sorpreneu en cadascuna de les activitats que prepareu fent que siga impossible que no ens ho passem bé. Moltes gràcies pel vostre esforç.

Visca la Falla Joan d'Aguiló – Gaspar Aguilar i Visca les Falles 2019



Bruno Gálvez i Carrasco

President Infantil 2019



Vicepresident 1er.

Diego Real Royo

Tresorer

Adrián Olmos Renau

Vicepresident 2on.

Hugo Carcelén Pedrós

Comptador

José Pellicer Moret

Secretari

Juan Fco. Bueno Sánchez

Delegat

Carlos Mañes Martínez



Distintiu d' Or

Inés Prusseit Belarte

Lucía Sillero Royo

Distintiu d' Argent

Natxo Martínez Hervás

Daniela Vargas Martínez



Comissió Masculina 2019

Infantil

Marc Alcover Bañón

Natxo Martínez Hervás

Adrián Almazán Jiménez

Hugo Monzó Sanz

Alejandro Ballester Biosca

David María Pedrós López

Daniel Blas Reche

Daniel Pedrós López

Martín Coto Távira

Pablo Rasero Tena

Adrián Cruz Peralta

Martín Royo Díaz

Mario Gálvez Mayordomo

Hugo Sanz López

Nicolás Hernández Buleo

Eduardo Simarro Muñoz

Jorge Llopis Tena

Luis Soriano Peñarrocha

Hugo Marín Olmeda

Javier Soriano Salinas

Asier Martí Piles

Samuel Trillo Oliver

Marc Martínez Hervás

Héctor Zanón Fariñas



Una vegada posat en marxa l'exercici 2018/19, dóna començament la part més agradable en el càrrec d'un President, i no és una altra que, la de fer realitat el somni d'uns fallers infantils de la nostra Comissió, uns xiquets que tenen tota la il·lusió del món per representar a tots els menuts durant el present any faller.

Així és com va succeir divendres passat 18 de maig, quan en Junta General el nostre President Iván, com si d'un mag es tractara, pronunciava eixes paraules que als nostres protagonistes els van sonar a música, convertint eixa incertesa que girava al voltant d'estos dos xicotets fallers, puix Emma i Bruno Gálvez i Carrasco eren proposats com a Fallera Major i President Infantil per a este exercici.

En esta ocasió el nostre President Iván va invertir l'orde dels nomenaments per a donar-li més emoció, sent Emma nomenada en primer lloc,

emportant-se la primera de les ovacions de la nit quan tots els presents van ratificar la seua elecció en un gran aplaudiment.

De tots és sabut la il·lusió i les ganes que tenia Emma per ser Fallera Major Infantil de la nostra Falla, i el nostre President Iván, sabedor de les immenses ganes i amor que la nostra protagonista li professa a la festa fallera, anava a fer realitat el seu somni de representar a la nostra Comissió Infantil en este exercici. La proposta feta als seus pares, perquè donaren el consentiment, va estar acompanyada d'un sí rotund, perquè és molta la il·lusió que tenen Patricia i Manolo per vore disfrutar als seus dos fills sent els representants infantils de la nostra Comissió en este exercici 2018/19.

El conte de fades no havia fet més que començar, des d'eixe moment anava a viure eixe conte tan real que és ser la Reina de la Comissió Infantil





de la nostra Falla, però tota Reina ha d'estar acompanyada per un Rei, i el nostre President ens tenia reservada un altra sorpresa, era el torn de nomenar al xiquet que compartiria el regnat d'enguany en Emma, nostra Fallera Major Infantil.

A continuació es va desvelar el secret millor guardat, el nostre President Iván, va fer públic el nom del faller que representarà la festa dels nostres menuts de la Comissió Infantil, el xiquet Bruno Gálvez i Carrasco, hem de contar per al que ho desconega, que els dos representants infantils d'enguany són germans, per aixó la circumstància de compartir el seus nomenaments, el somni de convertir-se en els representants dels menuts es feia realitat.

Tot just pronunciar el seu nom, va trencar en un esclat d'il·lusió i algaravia, des d'eixe moment assumia el gran repte davant de tota la nostra Comissió. L'alegria el va embargar, el mateix que a totes les falleres i fallers presents que van presenciar el nomenament en el nostre casal. Els pares emocionats mostraven la seua satisfacció, expressant en unes sentides paraules la felicitat que estaven vivint en eixos moments, i més sent un any en el que els seus dos fills segur seran uns dignes representants de la Comissió Infantil. Els nostres representants infantils Emma i Bruno, així com la seua família, ens van endolcir la nit en pastissos i cava brindant tots els presents per ells, i perquè tinguen un feliç exercici.

Proclamació del nostre President 2019

Infantil



I ja tenint el nostre President Infantil nomenat, només quedava ratificar el dit nomenament proclamant-lo davant de tota la família fallera, i de pas donar l'oportunitat de despedir-se al President Infantil del exercici anterior, Diego Real i Royo, després d'un exercici tan magníficament realitzat per ell.

Després d'un tradicional sopar de confraternitat fallera, el passat dia 22 de setembre al nostre casal, es va fer oficial el nomenament per mitjà de la proclamació davant de tota la família fallera que forma nostra Comissió. El seu predecessor, Diego Real i Royo, li va fer entrega de la faixa roja de President Infantil, traspasant-li tota la força i autoritat per a dur a bon terme l'exercici, seguidament va despedir-se de tots dedicant unes boniques paraules.

El nostre President, Iván Hernández, va ser testimoni de tot l'acte, i va reafirmar el nomenament entregant-li a Bruno Gálvez, el pergami que li acredita com nou President Infantil de la nostra Falla. Bruno va estar recolçat en tot moment per tots els presents, però principalment per la seua família, finalitzant la nit pronunciant unes emotives paraules d'agraïment per haver fet el seu somni realitat, un somni que mai oblidarà, perquè estem segurs que serà per a ell un any replet de vivències.

Per últim va prendre la paraula el faller Manuel Gálvez, pare del nostre President Infantil, que va tindre unes emotives paraules dedicades al seu fill. El nostre President Iván Hernández va tancar l'acte posant passador a la Proclamació.







*Aguaita la primavera
entre flames i color,
i una brisa falaguera
ompli el casal de dolçor.*

*Puix nos du com a bandera
del festeig abellidor,
a una menuda fallera
que és encant, gràcia i primor.*

*Emma, cau de l'alegria,
tu seràs per simpatia
bell guardó de nostra falla.*

*Preciós regal que ens conquesta
proclamant-te d'esta festa
la reina de la chicalla.*

Ampar Cabrera i Sanfèlix

Emma Gálvez i Carrasco





*Menudes i belles fades
que conformeu esta cort,
alegres nines preades
que senyaleu nostre nort.*

*Sou com perles delicades
que d'un diamant fan suport,
sou les flors més admirades,
el nostre futur en sòrt.*

*Per això dolces chiquetes
Sereu el cant d'oronetes
Que a un poema fan rondalla.*

*Engrandint en vostra essència
I en vostra dolça presència
L'ànima d'esta gran falla.*

Ampar Cabrera i Sanfèlix





Presidenta d'Honor Infantil: Lucía Sillero i Royo

| | | |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Alma Alcamí Pérez | Sara Durán Inglés | Martina Monzó Sanz |
| Iria Suniu Alcover Bañón | Lorena Esteve López | Marta Olmos Renau |
| Estela Aparicio Ponce | Martina Fernández Gómez | Natalia Pavlitzek Ramírez |
| Elisa Asensi Gracia | Violeta Fernández Gómez | Marina Pérez Roselló |
| Sophia Aviñó Calatayud | María Qiaoyin Fos Rubiero | Inés Prusseit Belarte |
| Empar Baviera Huart | Adriana Gálvez Mayordomo | Olga Ricart Pedrós |
| Carme Baviera Huart | Cristina García Muñoz | Mar Ricart Pedrós |
| Alexandra Cao Alcover | Daniela Gil Raya | Natalia Salmeán Salazar |
| Telma Cases Carrascosa | Ana González Gil | Noelia Salmeán Salazar |
| María Cases Carrascosa | Eva González Gil | Mar Sanz López |
| Alicia Cervera Molina | Valeria Hernández Buleo | Ariadna Simarro Muñoz |
| Ruth Chuliá Abad | Marcela Llopis Tena | Paula Soriano Salinas |
| Valeria Chuliá Abad | Lucía López López | Lucia Trillo Oliver |
| Ana Comes Climent | Alba Marín Olmeda | Daniela Vargas Martínez |
| Diana Comes Climent | Sofía Martí de Juan | Martina Vargas Martínez |
| Lola Cruz Peralta | Aitana Martín Tomás | Carla Vargas Sánchez |
| Leire De Groot De Juan | Alma Martínez Porta | |



*Esperem preciosa nina
que hages fruit molt d'est any,
i que el goig de ser regina
quede en tu com do i com guany.*

*Nosatres t'hem vist divina,
tant que, ya tenim l'afany
de pintar nostra retina
de ta image en més tamany.*

*Per això Lucia dolça
esta rima és agredolça
puix deu donar-te l'adeu.*

*Mes se torna falaguera
dient que ta falla espera
que este tro torne a ser teu.*

Ampar Cabrera i Sanfèlix



Lucía Sillero i Royo



Emma i Bruno, els nostres representants Infantils



Per: Manuel Gálvez Mompó

Una fallera major infantil, un president infantil, dos representants de la nostra comissió, dos xiquets, dos germans. No podíem parlar d'ells com si no es conegueren, són dos, són un.

La primera a aparèixer va ser Emma, un 20 de febrer de 2.008. Va arribar, va nàixer i va vèncer. Amb la **força** que la caracteritza es va plantar en el món a les 20:05 i va plorar atronadorament perquè tots sabérem que estava bé. A aquesta xiqueta ningú li pegarà en el col·legi, ens van advertir les infermeres.

Emma creixia sana i feliç, **valenta i inquieta** anava descobrint el món que davant d'ella s'apareixia.

Emma tenia poc més d'un any quan li vam dir que anava a tindre un germà. Va viure els nou mesos amb gran **curiositat, observadora** com és ella, veient com creixia el seu germanet a la panxa de la seua mare.

I un diumenge 8 de novembre de 2.009 va aparèixer Bruno. El seu naixement estava previst per a unes setmanes mes tard, però es va avançar a eixa última revisió. Ja ens va deixar clar des del principi que ens anava a **sorprendre**.

Recorde perfectament el moment que Emma va veure a Bruno per primera vegada, amb eixa mirada de tendresa i l'abraç que li va donar. Perquè sí, Emma és molt **afectuosa** i veure-la amb el seu germà en braços, quan a penes podia subjectar-lo, et feia pensar que mai deixaria que li passara res al seu *tete*, així de "**mami**" és també Emma.

Els pares aprofitarem eixa **maduresa** per a afrontar el nou repte de criar dos fills amb tot just any i nou mesos de diferència. Recorde la sorpresa que creava Emma a qualsevol que la veia anar a la seua plataforma per a acompanyar en el carro al seu germà, però si no arriba! Deien..., però ahí estava ella subjectant-se amb força i demostrant la seua **tenacitat**.



Si Emma creixia pizpireta, participativa... Bruno ho feia al seu estil, molt més tímid, prudent. Sempre hem dit que són el Yin i el Yang, eixes dues cares d'una mateixa moneda, a vegades tan oposades però tan complementàries que fan un tàndem perfecte.

Bruno sempre ha aprofitat eixe primer pas d'Emma per a obrir-li camí i per a després ocupar el seu espai. Així han llaurat les seues amistats, al parc, a Canet, a La Pobleta o la falla. Gaudeix de l'ambient amic, està còmode entre els seus i en confiança s'oblida d'eixa **vergonya** inicial.

Així ens ho han descrit les seues mestres: un xiquet **bo**, amb majúscules, un **líder positiu** que odia les injustícies i que s'acosta a aquells que el necessiten o mereixen, i s'allunya d'aquells que poden donar problemes. Sempre m'ha enorgullit escoltar-li dir quan li preguntes pels seus amics en un lloc o un altre, la seua resposta: és el meu amic perquè és un bon xiquet. Quan algú cerca eixa qualitat en l'altre no fa falta més.

D'Emma destaquen la seua **alegria**, sempre entra a classe amb un somriure, i la seua habilitat per **organitzar i integrar** a tot els companys per fer projectes en comú.

Totes aquestes **qualitats** els han servit, a tots dos, per a afrontar girs importants en la vida d'un xiquet, com per exemple el canvi de Col·legi. Enguany han iniciat cinqué i quart curs de primària en el CEIP Sant Àngel de la Guarda. Si bé, quan els comunicaren que havien de canviar de col·legi la notícia els va afectar, perquè anaven a deixar de veure als seus amics i companys de tota la vida, la seua adaptació no podria haver sigut millor.

El seu entusiasme per iniciar una nova etapa ha fet que se hagen aclimatat ràpidament i ja en el primer pati se'ls va veure feliços i integrats amb els seus nous companys.

Emma i Bruno tenen una cosa en comú, viuen apassionadament allò que els agrada, i quan coincideixen no hi ha qui els pare.

Per exemple, comparteixen l'amor per la música i els seus gustos són tan amplis que han pogut gaudir en directe des de Raphael fins a Sidonie o La Habitación Roja, passant per el "rock dur" dels Ramones. Els dos han iniciat estudis musicals, i si

Emma es va decantar pel clarinet, Bruno ho va fer per la guitarra. Encara que enguany han quedat apartats, esperem que a l'any que ve puguen reprendre eixes classes que tant els agradaven.

Una altra afició que comparteixen i s'ho passen molt bé és, disfressant-se, però no només en carnestoltes, falles o el col·legi, si no qualsevol vesprada que passaven a casa, on aprofitant un calaix ple de possibilitats, es disfressaven i vivien el seu món imaginari.

Però Emma i Bruno també necessiten del seu espai, no ho fan tot junts, i per exemple Emma ja no comparteix amb el mateix entusiasme que quan era més xicoteta, eixa gran passió que té Bruno, el València CF i el futbol en general.

Bruno és molt valencianista, no podia ser d'una altra manera, i m'acompanya a Mestalla des dels 4 anys quan va rebre com a regal d'aniversari el abonament del València CF. De tant en tant Emma vol compartir la mateixa passió que tenim i se'n ve amb nosaltres, i quan ella ve, mai perdem.

D'altra banda, a Emma sempre li ha apassionat la moda, i des de molt xicoteta ens comptava com viuria en una gran casa, on en la planta baixa tindria la botiga de roba on exposar les seues creacions.

I amb la mateixa passió i energia s'emprenen en les seues aficions: Bruno, en qualsevol esport, o qualsevol joc de moda com la trompa o els blades, o Emma en la lectura, les manualitats o el ball.

De la mateixa manera ho fan amb les etapes del calendari que se'ls presenten. I dins de l'any, un dels períodes més esperats sens dubte és l'estiu. Els seus estius sempre han sigut en Canet d'en Berenguer i no ho canviarien per res. No conceben un estiu sense platja i piscina.

Que què els agrada a Emma i a Bruno fer a l'estiu? Una cosa principalment, no estar a casa. Passar el matí a la platja gaudint tant de l'arena com de l'aigua amb els seus amics, desitjar botar-se la migdiada per a baixar al club de la urbanització,... i així mentre Emma i les seues amigues preparen mercats ambulants de polseres i collarets, o comencen a assajar a primers de juliol els seus famosos playbacks, Bruno no perd l'oportunitat de jugar al ping pong, al tennis o al futbol amb els seus amics.

I sempre esperant-los, la piscina, on es poden tirar hores i hores, i on Bruno acumula trofeus de campió de natació des de no recordem quan.

En l'estiu també deixem espai per a la muntanya, on Emma i Bruno gaudeixen d'un ambient totalment diferent a l'habitual, en La Pobleta. La Pobleta és un xicotet llogaret del terme municipal d'Andilla a València, on es pot gaudir de la naturalesa i de la vida al carrer, ja que tothom es coneix i afortunadament a penes passen cotxes. Allí aprofiten per a fer hores i hores de bicicleta i quan la calor estreny i agafen la suficient valentia,

ficar-se en una piscina d'aigua gelada, pròpia dels pobles d'interior.

Però hi ha una altra data important, més si cap, en el calendari: Les Falles. Perquè com no podia ser d'una altra manera als dos els encanta ser fallers. Emma i Bruno són fallers des de ben xicotets (per a ells, de tota la vida) i si alguna cosa vam tindre clar des del principi era que ser faller no es podia limitar a la setmana de març, així que des de sempre han participat en totes les activitats que es realitzen durant l'any.





D'aquesta manera gaudeixen de cada taller d'infantils, berenar, excursió, visita a tallers d'artistes, assaig de playback o de balls regionals, fins i tot de cada junta. I així s'ha convertit en una tradició que els divendres al matí l'un o l'altre preguntue: hui baixem a la falla? I no accepten un no per resposta.

Si esta manera de fer falla durant l'any els encanta, no fa falta dir amb quina ànsia esperen el 14 de març. Posar-se el seu blusó i mocador per a baixar al sopar de la plantà infantil és ja tot un ritual que marca l'inici d'una setmana de bogeria.

I dic de bogeria perquè cap es vol perdre res. És igual el que marque el programa faller, s'acata i es

gaudeix, des d'eixos matinals de pallasos o jocs populars fins a la tradicional desfilada nocturna.

Quan els preguntes com és el seu moment preferit dubten, però es queden amb el dia de l'Ofrena, un dia especial per moltes coses que sempre acaba amb eixe passeig cap a casa amb els amics.

Però no ens oblidem que són uns xiquets i que el que volen és jugar i tirar petards, i així poden cremar pólvora en quantitats inimaginables.

I estos són Emma i Bruno, dos fallerets als quals un 18 de maig de 2.018 els va canviar la vida, però eixa història la contarem en un altre moment.



Artista: Vte. Fco. Lorenzo
Escrit per: Ampar Cabrera

Falla Infantil 2019





“Ves a ESPAI”

Acosteu-se amics i amigues
vingau sense cap recel,
perque enguany la nostra falla
va a portar a la chicalla
a viajar per tot el cel.

(I volant per les altures
viurem un fum d’aventures.)

Una nau lluenta i plana
està esperant-nos a tots,
agafeu puix la jaqueta,
la *bufanda*, una gorreta
i entrem-se’n en quatre bots.

(Mes abans serà precís
que aneu tots a fer un *pis*.)

¡Caram! És un poc... Menuda...
¡Ai, el peu! ¡Quina chafada!
¡El meu ull! ¡La mà! ¡El polze!
¡Ai, l’esquena! ¡Eixe colze!
¡Quin pessic! ¡Quina patada!

(El pobre d’este poeta
hui pert fins a l’animeta.)

A vore ¡Che! Posem orde
que ací n’hi ha poquet espai,
i, si cap l’espai s’aflora,
bon espai estarem fora
i havem d’anar tots espai.

(així que espai en l’espai
o ni bon espai ni espai.)

¿Pero qué he dit? ¡Quin mareig!
Tant de ‘espai’ m’ha embolicat
pero segur que l’artista
com és bon malabariste
ho deixa tot niquelat.

(Puix nos mareja en el lema
mes segur borra el problema.)

¿Qué vos he dit? ¡Un fenomen!
Nos ha dut una assafata,
Via Làctea se nomena
i sol en entrar a escena
l’embroll en pau se barata.

(Puix com si fora una mare
fa que la falla es prepare.)

A tots nos vist d’astronautes
i nos assenta com toca,
davant fallers i falleres,
els marcians en les sagueres
i al mig un gosset fent joca.

(I l’autor d’este guió
anirà de polissó.)

=====





Via Làctea

Una vegada en la nau
Via Làctea fa memòria
per a contar una història
que fa anys ocorregué.
Tants com tenen les estrelles,
els satèlits i planetes,
puix, amiguets i amiguetes,
nos parla de quan naixqué.

VIA LÀCTEA ENS VE A CONTAR QUE ELLA ÉS... ¡LA NOSTRA LLAR!

En aquell temps, diu la chica,
que tot se trobava a fosques,
i que ni el vol de les mosques
s'oïa dins l'univers.

Era tot com un mant negre
sense penes ni alegria,
fins que Deu s'alçà un bon dia
i ho gira tot a l'invers.

Dibuixà entre nebuloses
constelacions i asteroides,
galàxies i planetoides,
quasars i obscurs forats.
I mentres creava i feya,
ella mirava admirada
com la llum d'una culada
desbancava obscuritats.

Aquella 'no res' passada
anà cobrant força i vida,
i esperant ser escollida
en un puny duya ya el cor.

Fins que a la fi en un somriure
Deu ad ella s'acostava,
i en la mà la convidava
a entrar allí sense por.

Posant un peu en tal cosmos,
valenta com les pessetes,
se rodejà de cometes
de coa llarga i brillant.
Ballà junt a les estrelles
més clares i lluminoses,
feu piruetes prodigioses
en centelles fulgurants.

S'acostaren els planetes
Mercuri, Venus, la Terra...
(l'última de dreta a esquerra
tota repleta de gent.)
Estrelots i llunes pàlides
en una creació novella,
que la feren la més bella
de tot nostre firmament.

(I al ser refulgent i pura
i igual que la llet de blanca,
buscant-li Deu un bon nom
la batejà; Via Làctea.)

*(Ser assafata, dic yo,
li vindrà de vocació.)*

=====





L'astronauta i La Lluna

Resulta que una oroneta
li ha contat a este poeta
un succés abellidor.
Una preciosa aventura
que, segons ella assegura,
és el sùmmum de l'amor.

UN ASTRONAUTA EN FORTUNA S'HA ENAMORAT DE LA LLUNA

Tot ocorregué fa uns dies,
segons ¡clar! Les teories
d'este doctor pardalet.
Quan aguaità, espau i cauta,
en vore a un jove astronauta
provant el nostre coet.

Segons diu, el chic estava
que li caïa la bava
pensant i somiant despert.
Puix l'odissea oportuna
l'acostaria a la lluna
per a besar-la en encert.

I es que el nostre amic de marres
se trobava baix les garres
del satèlit nomenat.
O per dir-ho clar i en plata
del capell a la sabata
se trobava enamorat.

Puix des de que era un chicuelo,
i de la mà de sa agüelo,
mirava en la nit el cel .
Murmurant en veu baixeta
complits ad aquell planeta
i jurant-li amor fidel.

Així puix quan en la falla
se digué que la chicalla
viajaria per l'espai.
L'astronauta s'oferia,
en plena galanteria,
a dur la nau sens desmai.

Podria en un vol artístic
el fer de guia turístic
mostrant del cosmos el cor.
Només demanava en paga,
a la lluna que afalaga,
poder portar-li una flor.

La falla aprovà l'oferta
i, hui, és aquella mà experta
qui nos du pel firmament.
I a la lluna, com se glossa,
el chic li ha dut una rosa
lluïda en el monument.

*(I com a premi, és palés,
l'astronauta ha obtés un bes.)*

=====





Els Marcians

En Quan hem deixat la lluna
els marcians, sense retard,
han observat, que en fortuna,
nos acostàvem a Mart.

I de manera oportuna
han tret el seu estandart,
convidant a esta comuna
a vore sa terra i art.

—*Ací podràs podràs aniMAR-Te* —
me diu un marcià cortés,
— *N'hi ha un fet que va a entusiasMAR-Te.*

*Puix en ma llar, és palés,
consequiràs apriMAR-Te
ya que es menor el teu pes —.*

(¡Serà possible el marcià!
¡Quasi em fa caure de tò!
Puix m'ha dit al sa i al pla
i en poques paraules... ¡Gros!)

=====

Les Dos Orses

EN RIALLES COLOR MEL DOS ORSES BALLEN AL CEL

Dec de dir que el firmament
esta replet d'animals;
escorpions, grues o gossos
inclús cabres i carrancs.
*Els noms no els dic en llatí
ho ens farem un embolic.*

N'hi ha que són més que salvages
com el Lleó, el Bou o el Llop,
i atres fills d'un món fantàstic
com Pegaso o el Dragó.
*N'hi ha qui muta de color
com el bell camalleó.*

També està qui viu en l'aigua
com la Carpa o el Galfí
o el que porta ales i pico
com és l'Au del paraís.
*I per supost el terror
com el sarvacho o la serp.*

Àguila, Girafa, Abella,
Titot o peix volador,
l'univers se sembla quasi
a la visita d'un zoo.
*Inclús tenim a eixa mosca
pesada i apegalosa.*

Pero, de tots ells, destaquen
dos orses brillants i alegres
que en el cel són mare i filla
i en la falla companyeres.
*I en el ball, música i veu
són mestres, com be voreu.*

Les dos estan convidant-nos
a agafar nostres postices,
a calçar-nos espartenyas
i a endreçar capells i pintes.
*I a nigar-se el mocador
o el pedrem en u dels bots.*

Puix a l'ampar de Centaure,
que tocarà la dolçaina,
i en Sagitari al tabal,
se va a montar una chala.
*Fent del firmament conquesta
que a tots agrada la festa.*

L'orsa major (la mare)
marcarà el ritme fester,
i l'orsa menor (la filla)
a una jota posa veu.
*Mentri mentres la Rabosa
li farà la veu segona.*

I nosatres, amiguets,
al compàs que se nos marca
omplirem el firmament
de tradicions i de falla.
*I el poeta dona Fe
escrivint-ho en el llibret.*

=====

Laika

Trobant a 'Orión' en el viatge
Via Làctea nos senyala,
que si fem aterrisatge
trobarem a un personage
que ha tots, segur, el cor cala.

EN UNA GALÀXIA ANTIGA SE TROBAREM A UNA AMIGA

Li diuen Laika i és russa
prou peluda i chicoteta,
en quatre potes, camusa,
i per més senyes, tal musa,
direm que és una gosseta.

Fon enviada a l'espai
farà d'any un quants montons,
per contactar sense esglai
en gent rara pero guai
i intercanviar impressions.

Ha estat coneixent cultures
i els idiomes aprenent,
i, no trobant-se en censures,
s'ha retratat en criatures
de tot nostre firmament.

Té un fum de fotografies
en gent de tots els colors,
de totes les jerarquies,
d'estranyes anatomies
i de diferents humors.

Menudes, grans o mijanes,
en cent potes o no cap,
criatures molt, molt ancianes
o jóvens i molt bledanes
i de llocs que ni se sap.

Ve a parlar uns trenta idiomes
contant el rus i el 'perrú',
i té un grapat de diplomes
que la nomena entre comes
filla de Sírio o Neptú.

També ha fet gran colecció
de recorts i *souvenirs*;
des d'un diamant a un bastó,
des d'una planta a un blasó,
des d'un collar a uns papirs.

Pero pronte, ens diu la gossa,
que a la Terra deu tornar,
puix tants trastos du en la bossa
que se pensa, recelosa,
que segur va a rebentar.
Aixina que nostra amiga
se'n puja dalt de la nau,
tanca en el cel la botiga,
i unint-se a esta barballiga
se'n ve en nosatres i en pau.

=====





ACÍ S'ESCRIU EL FINAL D'ESTA AVENTURA ESPACIAL

El viage que ací se detalla
i mostra la falla
arriba al final.
Hem fruit, amiguets i amiguetes,
d'estreles, planetes,
i un món celestial.

Ara ya, l'aeronau toca terra
i mentres aterra
devem dir adeu.
A les orses, marcians i gosseta,
ad este poeta
i inclús fins... ¡A Deu!

Via Làctea en ninot se barata,
i com assafata
nos despedirà.
Ella queda, volguda chicalla,
plantada en la falla
fins a la cremà.

I quan ya el monument siga cendra
vorem que molt tendra
nos llança un beset.
Mes no penses que és la despedida
tindrà sempre vida
adins del llibret.

*



Proclamació d'Emma i Andrea

Arribada la data del 20 d'octubre, nostra Falla s'engalana per a fer pública Proclamació de les Reines que ens representaran durant el present exercici, i tots junts, falleres, fallers, familiars i amics vam rebre al nostre casal al so de les precioses notes de l'himne de la nostra Falla, a les màximes autoritats de la nostra Comissió, encapçalant la comitiva nostres representants de l'exercici 2017/18, Lucía i Lorena, acompanyades pels nostres Vicepresidents Diego i Jorge, poc després tindrien el seu moment de protagonisme en l'acte despedint-se de la Comissió que les ha vist regnar durant el passat exercici. Tancaven la desfilada nostres Falleres Majors, Emma i Andrea, acompanyades dels seus respectius Presidents,

Bruno i Iván, dos falleres protagonistes d'esta emocionant nit, acte en què anaven a ser proclamades Reines de la nostra festa per al present exercici 2018/19.

Després del sopar de germanor, donava començament l'acte de Proclamació, en primer lloc van ser les nostres representants del exercici anterior, Lucía i Lorena, les que en les seues paraules carregades d'emoció van donar les gràcies a totes les persones que havien fet possible el meravellós any que havien viscut, en un fort aplaudiment de tots els presents van ser despedides com lo que són i han demostrat, ser dos grans Falleres Majors.



A continuació van ser presentades les nostres noves Reines a tots els invitats que s'havien donat cita en esta nit tan alegre i entranyable, les nostres protagonistes van poder comprovar totes les mostres d'afecte que els membres de la nostra Comissió els van dedicar. Durant l'acte van contar, dalt de l'escenari, en la presència dels seus familiars, els quals van reforçar este nomenament, sent testimonis d'excepció dels moments d'alegria que van sentir les nostres Falleres Majors.

El nostre President Infantil Bruno Gálvez i el nostre President Iván Hernández, van ser els

encarregats de fer entrega a Emma i Andrea dels pergamins acreditatius al seus nomenaments, record escrit del seu pas com representants de tots els membres infantils i majors de la nostra Falla, falleres i fallers que en gran alegria i satisfacció van aplaudir els seus Nomenaments i Proclamació com a Reines per al present exercici 2018/19.

Boniques i emotives paraules d'agraïment cap als seus familiars, i també cap a la nostra Comissió, les que ens van dedicar les nostres representants, fent-nos partícips de la seua immensa alegria per fer realitat el somni que des de sempre havien







desitjat. Van prendre la paraula els familiars de les nostres Falleres Majors, per a mostrar-nos els seus sentiments i els feliços que se sentien en eixos moments, veient-les tan radiants de felicitat i amor per la Falla, i contents per haver fet realitat eixa il·lusió que des de sempre corria per els seus caps.

Després d'estos moments d'emoció, per part de les nostres protagonistes, li tocava el torn a la máxima autoritat de la nostra Comissió, el

nostre President Iván Hernández, que va tancar l'acte expressant la seua felicitat per tot el que havia ocorregut dalt de l'escenari, agraint a les Falleres Majors de l'any anterior el seu meravellós comportament i la gran representació oferida a la nostra Falla, va finalitzar la seua intervenció donant l'enhorabona a les nostres Falleres Majors 2019 i a les seues respectives families, esperant siga un any inoblidable per a tots ells.



Exaltació Falleres Majors 2019

I per fi va arribar el dia, la data senyalada per a fer realitat les il·lusions de dos falleres que senten i amen la festa des de tota la seua esplendor, el 10 de novembre de 2018 no va ser un dia més per a les nostres representants del present exercici, Emma i Andrea van viure una jornada repleta d'emocions i no exemptes de nerviosisme, eixe nerviosisme que es torna en responsabilitat, la responsabilitat de dos falleres que volen representar a la seua Comissió com es mereix.

Un dia de nervis, un dia de retocs finals, un dia diferent que'l fa excepcional, pero prompte té la seua recompensa perquè es transforma en bellea, emoció, tradició, protocol i tants més ingredients que'l fan bell, emotiu i elegant, un dia que calma

l'inquietant ritme vixcut en els dies o inclús setmanes anteriors, en el que el nostre pensament només viu perquè tot estiga a punt.

A les 16:55 de la vesprada feia entrada al pati que dóna accés al teatre dels Salesians de la Font de Sant Lluís un impressionant Rolls Royce, el coche d'època que portava a les nostres Falleres Majors, Emma i Andrea, a les quals acompanyaven els nostres Presidents Bruno i Iván, i on eren rebudes pels representants de l'any anterior, la nostra fallera Major 2018 Lorena i els Presidents 2018 Diego i Pepe, així com nombrosos familiars i amics, i per descomptat quantitat de membres de la nostra Comissió que van aplaudir l'arribada de les nostres màximes autoritats.







A continuació la comitiva accedia al recinte teatral acompanyats per una colla de tabal i dolçaina fins les localitats reservades per a ells. Seguidament va donar començament l'acte en la intervenció dels presentadors Mar Ricart i Pablo Rasero, que van ser els encarregats de conduir l'Exaltació Infantil, donant pas en primer lloc al Quadro Artistic de Teatre de la nostra Comissió que va posar magníficament en escena l'obra de teatre "Sels de Novensá".

Una vegada finalitzada l'obra de teatre donava començament l'acte infantil, sent en primer lloc el torn del nostre President Infantil Bruno Gálvez, que feia el recorregut per el corredor central del teatre fins l'escenari per a rebre a tots els integrants de la comissió menuda que van voler acompanyar als nostres representants infantils en este bonic acte, donant-los la benvinguda a l'acte d'Exaltació d'enguany. Sens dubte el moment mes emotiu de la vesprada es va produir quan va desfilat pel corredor central nostra Fallera Major Infantil Emma Gálvez, a qui el seu germà i President Infantil Bruno va imposar, en tota solemnitat, la Banda i la Joia de Fallera Major Infantil del present exercici. Molt emocionada

va ocupar el tron com a Reina infantil de la nostra Comissió. En l'actuació dels mantenidors i les paraules de tancament de l'acte per part de Bruno, el nostre President Infantil, es va donar per finalitzada l'Exaltació Infantil.

L'Exaltació Major va donar començament en l'actuació del Grup de Balls Tradicionals de la nostra Falla, que en uns bonics balls van amenitzar la segona part de l'acte. La conducció d'esta segona part d'Exaltació va estar a càrrec de les falleres Tania Porta i Alba Hernández, que van ser les encarregades, en primer lloc, de demanar la presència en l'escenari del nostre President Iván Hernández, per a que d'esta manera donara la benvinguda a totes les falleres i fallers de la nostra Comissió que van voler estar presents en este bonic dia de festa.

Un dels moments més emocionants viscuts en esta segona part va ser quan van anomenar a nostra Fallera Major Andrea Peralta, la qual va accedir majestuosament a l'escenari pel corredor central, el pati de butaques en peu l'ovacionava en el seu caminar fins l'escenari. El nostre President, Iván Hernández, li va imposar la Banda i Joia





que l'acreditava com a representant de la nostra Comissió Major, ocupant eixe apreciat tron reservat per a les nostres Reines.

L'emoció i la tensió va anar en augment quan es va nomenar l'intervenció de la mantenidora, una gran sorpresa per a la nostra Fallera Major, la seua germana Alba Peralta era l'encarregada d'exaltar a la nostra Reina, resultant una demostració d'amor palpable entre les dos germanes.

L'unió i germanor demostrada en moltes ocasions va estar present una vegada més en este dia, perquè les comissions pertanyents a la Federació

Agupació de Falles Mercat de Jesús, així com altres falles amigues, van voler rendir homenatge a les nostres Falleres Majors Emma i Andrea, en el dia de la seua Exaltació.

Va tancar l'acte nostre President Iván Hernández en unes boniques paraules, procedint a cantar l'Himne de la Comunitat. Per a finalitzar la vesprada, i com a colofó a l'acte, vam tindre una bonica actuació del Quadro Artístic de Playback Infantil.



Bon dia, bona vesprada o bona nit apreciats lectors, siga l'hora que siga és un bon moment per a vore i escoltar esta gravació, en ella aneu a conèixer de primera mà les ilusions, les inquietuds, el cóm i el perquè dels nostres quatre representants des que van accedir a ser els màxims exponents de la nostra festa en este exercici faller. Andrea, Emma, Iván i Bruno ens obrin els seus cors per a informar-nos de tot, per a mostrar-nos els seus "Sentiments".

I com a novetat, gràcies a que el progrés i la tècnica van tan de pressa, i no tenen límits, ens ha permés introduir en este còdic de barres tota l'informació relacionada en dita gravació, d'esta manera podem vore i escoltar d'una manera més personal i viva tot lo que nos volen contar els nostres representants. És molt fàcil, únicament teniu que passar l'escàner del vostre mòbil pel còdic QR, ho descarregueu, i a continuació ja podeu gaudir de la gravació.





Nit de Sant Joan 2018

Un any més, com marca el costum i tradició en la nostra Falla, vam celebrar la nit de Sant Joan en la nostra barriada, més concretament davant de les portes del nostre casal faller. És una de les festes que congreguen a més falleres i fallers de la nostra Comissió, inclús familiars i amics, que volen celebrar junt a nosaltres esta nit en què deixem arrere a la primavera i li donem la benvinguda a l'estiu.

Pero com ocorre en tots els actes i esdeveniments que realitza la nostra Comissió, esta nit té un treball i preparació anterior a la dita celebració, tot per el propòsit de que tinga un bon resultat i puguem disfrutar d'una nit especial. Destaca, entre tots els altres, eixe esforç i dedicació que li imprimix la Delegació d'Infantils en la construcció d'eixa menuda foguera, símbol i

costum d'esta festivitat, i que en molt afecte a estat realitzada per la Delegació d'Infantils i els nostres fallerets de la Comissió.

I arribat el 16 de juny, dia de la celebració de la nit de Sant Joan, les delegacions encarregades de l'organització de la festa es van posar en marxa perquè tot estiguera preparat. La Delegació d'Infantils va disposar d'un fantàstic unflable aquàtic que va fer disfrutar als nostres fallerets i veïns, i per a aplacar la calor d'este matí del mes de juny unes bones racions de saboroses i refrescants fruites que els van preparar per a tots els menuts. Al mateix temps es començava a plantar la magnífica foguera que en enguany portava per lema "els pirates", i que va resultar del grat de tots els presents.





La Delegació de Festejos, junt en Protocol i Joventut, van montar el tradicional “quint i tapa”, en begudes i aperitius, culminant en dos grans paelles cuinades per els nostres fallers.

A les 21,30 hores donava començament el sopar de germanor organitzat per la Delegació de Protocol, i on vam poder degustar el entrepans preparats per la Delegació d'Actes Socials, que com sempre estaven exquisits. Després del sopar, les nostres Falleres Majors Andrea i Emma, i els nostres Presidents Iván i Bruno, van rebre de mans de les delegades d'infantils quatre ninots confeccionats

per a la foguera, i que per supost es van salvar de la crema. La Delegació de Joventut va preparar un muntatge per a fer-se fotos i un sorteig d'uns bonics unflables de platja. Seguidament es va encendre un bonic castell de focs d'artifici que donava pas a la crema de la foguera, la qual va ser past de les flames. En l'actuació d'una disc-mòbil va finalitzar esta clàssica i tradicional festa, on vam poder gaudir d'harmonia i germanat fallera donant la benvinguda a l'estació estiuenca.



XX Setmana Cultural

Per: Francisco Palomero Martí

La nostra benvolguda falla a més de realitzar activitats i esdeveniments fallers, també ha mostrat un especial interès per promoure i difondre tot allò que relaciona amb la cultura valenciana, el seu art, festes, commemoracions, esdeveniments, etc., i ha celebrat de manera ininterrompuda durant vint anys jornades culturals on s'han tractat temes molt variats. Enguany hem aconseguit la XX Setmana Cultural, i aquesta vegada el tema escollit ha sigut “**La Gastronomia Valenciana**”, un tema que pensàvem que a causa de l'auge que ha experimentat en el nostre país la restauració i la gastronomia, volíem donar a conèixer la importància i la riquesa que té la gastronomia valenciana, exposar la gran varietat de guisats i plats que ens ofereix la cuina valenciana, els seus

ingredients, elaboració i presentació, i com no aprofundir en el que és el nostre principal plat, l'estendard de la gastronomia valenciana, la paella, aquest plat altament reconegut i degustat tant en l'àmbit nacional com internacional.

Les jornades s'han celebrat del 23 al 28 d'Octubre amb el següent contingut:

El primer dia, dimarts, fou la jornada d'inauguració que fóren presidides per Andrea Peralta Balaguer, Fallera Major, Emma Gálvez Carrasco, Fallera Major Infantil, el nostre President Ivan Hernández Rodrigo, I el President Infantil, Bruno Gálvez Carrasco. Una vegada rebeu les autoritats i persones invitades es va fer la presentació dels jornades culturals que



estigué a càrrec del Delegat de Cultura, Francisco Palomero Martí, on es van passar unes imatges i es va fer una breu introducció de la gastronomia valenciana i explicació del que anava a consistir la Setmana Cultural. En finalitzar la presentació la nostra comissió va oferir un esplèndid vi d'honor a tots els assistents.

El segon dia, dimecres, es celebra la primera xarrada dels jornades culturals sobre el tema "Plats típics Valencians" que fou impartida per D. ALEJANDRO SUCH LINUESA i Dña. CARLA LUIS MATEEO, experts cuiners i professors del "Centro Superior de Hosteleria del Mediterraneo de Valencia". En la seua exposició es van oferir imatges d'alguns plats molt típics valencians i després els nostres dos ponents ens van realitzar en directe uns plats, en els quals ens explicaven pas a pas els ingredients que utilitzaven i la seua forma d'elaboració, que van ser degustats per les nostres Falleres Majors i Presidents, testificant que estaven riquíssims, rebent, els professors cuiners, un gran aplaudiment per tots els assistents per la seua gran explicació i pel molt interessant que havia resultat la seua xarrada.

El tercer dia, dijous, la segona xarrada, comptarem amb la presència d'un mestre pastisser D. CARLOS JERICÓ MONTORO, propietari de la pastisseria més antiga de València, la prestigiosa pastisseria "La Rosa de Jericó" de València, i que ens parla sobre el tema "La Resposteria Valenciana", aquest expert pastisser parle dels dolços valencians i les èpoques i festes de l'any on adquirien més rellevància, Sant Donís, Tots Sants, Nadal, Setmana Santa, Festa de la Verge dels Desemparats, etc. on es realitzen típics dolços valencians com a massapans, torrons, panquemaos, mones de pasqua, pastissos de glòria, arnadí, rotlles, bunyols, etc. i que els assistents a aquesta xarrada vam tindre el plaer de degustar uns exquisits rotllets de massapà i bunyolets farcits que ens va preparar el nostre amic Carlos Jericó, rebent felicitacions per la seua xarrada i pels deliciosos dolços que ens havia elaborat.

El següent dia, divendres, va ser dedicat a un tema molt interessant com va ser el de "Els arrossos, la paella valenciana", en la qual comptem amb un expert cuiner D. JOSE FORTEA SELMA, professor de "La Escuela de Arroces y Paella





Valenciana”, que ens va explicar de forma molt detallada en què consisteix una bona paella valenciana, des de la compra dels seus ingredients, forma de preparar-los, la seua elaboració i una infinitat de detalls, molt curiosos, que ens poden portar a poder realitzar una magnífica paella valenciana, aquesta xarrada va despertar molt interès entre els assistents, els qui van fer diverses preguntes que van ser respostes magistralment pel nostre ponent, que per les seues explicacions i coneixements ens adonem que estàvem davant un apassionat i expert cuiner de paelles.

El dissabte, tinguérem la tradicional manifestació poètica, en la qual tinguérem una molt bona representació de poetes de l'Associació dels amics de la Poesia de Silla, l'Associació Poetes Units de València i Associació Nova Dóna i Salut, Dña. Ampar Cabrera Sanfélix, nostra poetessa, i Dña. Mercedes Luque Castro, ens delectaren recitant les seues poesies i en la qual també tingueren el gust d'escoltar unes poesies recitades per la nostra Fallera Major Andrea Peralta i el nostre President Ivan Hernández, que van ser molt boniques i molt aplaudides pels assistents. Com sempre aquests poetes ens férem passar una estona amb molta emoció i entreteniment.

L'últim dia, diumenge, dia 28 d'Octubre, férem la “Fira del llibret” que va ser presidida per Falleres Majors i Presidents de la nostra comissió dels últims exercicis, on es van exposar els llibrets de la nostra falla i van ser observats per fallers i amics de la nostra comissió, als quals se'ls va obsequiar amb alguns exemplars. Al migdia, enfront del nostre casal es realitza la quarta edició de la “Trobad de Balls al Carrer” en les quals van participar tres grups de balls valencians, La Falla Fra J. Rodriguez- Pintor Cortina, L'Associació Cultural la Carraspera i el grup de ball de la nostra Falla, que ens van oferir diferents balls del Folklore valencià i acabant amb un ball en el qual van intervindre els tres grups i persones del públic als que se'ls convida a ballar, resultant un final festiu i divertit. Els tres grups de ball van ser molt aplaudits pel públic assistent agraït així la seua demostració de balls típics valencians.

Després i per a finalitzar la Setmana Cultural férem un dinar de confraternitat al qual assistirem molts fallers i amics de la nostra comissió, per l'inoportú fred, estrany en aquesta època de l'any, ens va





impedir fer-ho en el carrer, com estava previst, i haguérem de menjar en el nostre casal, un poquet mes incomodes, però això sí, en un bon ambient. Durant el dinar és arreplegaren els plats que és havien elaborat per la convocatòria del Concurs Gastronòmic de plats valencians, i una vegada provats pel jurat creat a aquest efecte, van ser premiats els següents plats, en tercer lloc “El Esgarraet” elaborat per la fallera Concha Rodrigo, el segon premi va ser per al plat “All I pebre” preparat per la fallera Amparo Pérez i el primer premi i guanyador del concurs gastronòmic va ser per al plat “Arròs amb bledes” cuinat per la fallera Pepa Buleo, tots els premiats van ser obsequiats amb un diploma i regals d’utensilis de cuina.

Així també van ser obsequiades amb un detall en reconeixement a la bona labor desenvolupada en els Vins d’Honor de la Setmana Cultural a les falleres Carmen Perez, Amparo Pérez i Trini Pellicer, que van preparar al costat de la delegació d’actes socials uns aperitius exquisits. La nostra Fallera Major Andrea Peralta i nostre President

Ivan Hernández van dirigir unes paraules a tots els assistents mostrant agraïment a tots per la seua assistència i felicitant a totes les persones que havien intervingut en el desenvolupament de les jornades culturals, donant així per clausurada la XX Setmana Cultural.

Per últim el nostre reconeixement i agraïment a totes les persones i col·laboradors que han fet possible la XX Setmana Cultural, Delegació de Protocol, Delegació d’Actes Socials, Delegació de Comunicació i Xarxes Socials, conferenciant, Caves i vins Dominio de la Vega, Cervezas Estrella Damm i Delegació de Cultura, i com no també agrair a tot el públic assistent, fallers i amics de la nostra falla, que amb el seu acolliment, presència i aplaudiments ens animen a celebrar cada any aquestes jornades culturals.

La nostra Comissió està d'enhorabona perquè en este exercici dos falleres i un faller, que tenen gran arrelament en la nostra Falla, reben la recompensa més alta del l'organisme faller, el Bunyol d'Or ab Fulles de Llorer i Brillants, la recompensa més volguda i apreciada per tot aquell que sent i ama esta festa. Quan comences esta llarga carrera és moltíssima la il·lusió que es té per la festa, al pas dels anys el que importa és no perdre eixa il·lusió que fa que, any rere any, renoves les ganes de continuar treballant i fent falla.

Els anys de dedicació, treball i permanència en la nostra Comissió, vos ha fet mereixedors als tres d'esta distinció, una recompensa que allà per l'any 1974 es va instituir com el guardó més alt en la carrera fallera, i que el passat mes de febrer vos va ser imposada per la Srta. Marina Civera, Fallera Major de València, certificant tot el vostre amor a la festa fallera.

Sou fallers de tota la vida, sabeu el que significa aconseguir este màxim guardó i l'orgull que comporta ser posseïdors del mateix, perquè sou eixemple d'il·lusió, continuïtat i amor per la festa.

Esta recompensa que heu rebut no és una recompensa que exclou o aparta després de tants anys al servici de les falles, tot al contrari, és la recompensa que ens injecta il·lusió per a seguir el camí que marca nostra tradició festera, a partir de huí entreu a formar part del grup dels elegits, el grup dels brillants. Des de l'any 1984 fins a l'actualitat, seixanta-quatre fallers de la nostra Comissió han aconseguit esta apreciada recompensa, i heu d'estar orgullosos de ser un d'ells.

Un dels guardonats és el faller Juan Carlos Comes Seguí, un faller que des de la seua infància pertany a la nostra Comissió, la tradició fallera



li ve per part dels seus pares, perquè ells li van inculcar l'amor per la festa. I esta tradició ha fet que seguisca el mateix exemple que li va marcar la seua família, traspasant tot eixe amor i entrega per les falles als seus dos grans tresors, les seues filles, les quals s'alimenten d'esta meravellosa tradició que son pare els ha inculcat. Enhorabona per la distinció i per ser faller de la nostra Falla.

Un altra posseïdora d'esta màxima recompensa és la fallera, Amparo Solaz Peñarrocha, una dona en molts anys de permanència a la nostra Comissió. Des de fa molts anys perteneix a la nostra Falla, treballant i col·laborant en tot el que la nostra Comissió li ha demanat junt al seu marit Vicent. L'any 1983 va vore complida la seua il·lusió i tot eixe sentiment faller que ella li havia inculcat a la seua volguda filla, al ser nomenada Fallera Major Infantil de la nostra Comissió. Enhorabona per



la recompensa que t'acaben d'imposar i seguix demostrant l'amor per la Falla, per la teua Falla de sempre.

I finalment una altra gran fallera de la nostra Comissió, Sandra Orero Sanfèlix, pertanyent a una de les famílies més arrelades a la nostra Falla. Una fallera que sempre ha estat lligada a esta Comissió, estant present en grans moments de la història de la nostra Falla, representant-la en el càrrec de Fallera Major Infantil en l'any 1988, però el que més li va enriquir com a fallera va ser compartir i disfrutar aquells quatre anys junt a



son pare, el volgut i recordat Julio Orero, que hui se sentirà satisfet al contemplar que les seues tres filles han continuat la tradició i han arribat a ser brillants de les falles, i no en una Falla qualsevol, en la seua volguda Comissió que les va vore nàixer. Enhorabona Sandra per este guardó, i que continues volent tant com vols a la festa fallera.

Enhorabona als tres, disfruteu d'esta recompensa perquè la teniu molt merescuda, una recompensa que és el resum de la vostra vida fallera transformada en Or i Brillants.



Volem dedicar esta pàgina a tots els membres de la nostra Comissió que han segut guardonats en la més alta distinció que otorga la J.C.F., el **“Bunyol d’Or i Brillants ab Fulles de Llorer”**, recompensa creada a l’any 1976, és la recompensa més desitjada pel faller que sent i ama la festa, i premia tota una vida dedicada al món de les falles, una distinció que es concedix per a estimular i reconèixer els mèrits acumulats en el transcurs del temps.

Vaja des d’ací el nostre reconeiximent per a tots els fallers que la posseïxen i que en estos moments estan en actiu en la nostra Comissió, també per als que han sigut membres de la nostra Comissió i no están en actiu, i per últim, per als que desgraciadament no es troven ja entre nosatres. Esperem que en un futur siguen molts més els que passen a pertànyer a este **“Club dels Brillants”**.

Any 1984

Jose M^a Ibañez Orts
Manuel Roselló Sales

Any 1988

Luis Lacárcel Canet

Any 1989

Francisco Peñaranda Alarcón

Any 1990

Gregorio Boix Sala

Any 1993

J. Antonio Compañ Prósper

Enrique Compañ Prósper

Julio Orero Sancho

Alfredo Ripoll Reig

Jaime Vanaclocha Martínez

Any 1994

Miguel Domínguez García

José Olmos Aviñó

Vicente Pellicer López

Ricardo Ruiz Pascual

José Luis Santiró Font

Any 1995

Vicente Ibañez Orts

Any 1996

Vicente Orero Sancho

Any 1997

Abdón Martínez Herreros

Victor Royo Górriz

Any 1998

Francisco Palomero Estornell

Any 1999

Guillem Gil Revert

Carlos Sánchez Fullana

Any 2000

Jorge R. Martínez Micó

Any 2001

Germán Costa Navarro

José T. Muñoz Montoro

Any 2002

José Olivert Alba

Francisco Palomero Martí

Any 2003

Francisco Olmos Olmos

Juli Pedrós Molas

Any 2004

José Bernabé Maestre

Mariano Céspedes Pascual

José Vte. Martí Obiol

Trinidad Zorío Pellicer

Any 2005

Blas Rodríguez Blanca

Any 2006

M^a Carmen Berenguer Rubio

Any 2007

Ernesto Castillo Varvaró

Any 2008

Manuel González Tormo

J. Carlos Lozano Martínez

Miguel Zorío Pellicer

Any 2009

Alfonso Barber Berenguer

M^a Amparo Martínez Alba

M^a Carmen Martínez Alba

Úrsula B. Martínez Real

Irene Peñarrubia Mateo

Any 2010

Luis Latorre García

M^a Amparo Tena Gil

Luis A. Tena Orduña

Any 2011

Begoña Latorre Sancho

Any 2013

Mercedes Monterde Montesinos

Rocio Orero Sanfélix

Any 2014

Mercedes Domínguez Ruiz

Amparo Orero Sancho

Vicente Pérez Rios

Ovidia Rodríguez Martínez

Maruja Sanfélix Bataller

Any 2015

María José Hernández Genovés

Eva María Orero Sanfélix

María José Tena Gil

Any 2017

Mara Gil Ballester

Mónica Pedrós Bordanova

Any 2018

Salvador Ubach Badenes

Any 2019

Juan Carlos Comes Seguí

Sandra Belén Orero Sanfélix

Amparo Solaz Peñarrocha



El primer i més important per al bon caminar d'una Falla és la contractació dels artistes fallers que estaran encarregats de fer realitat les il·lusions de les dos comissions, tant la infantil com la major. Després de presentar els dos esbossos en Junta General, tots dos, eren aprovats pels membres de la nostra Comissió, i ara tocava estampar les firmes per a fer realitat estos projectes, uns projectes en els que confia la nostra Falla, i que espera que els resultats siguen satisfactoris i ens vegem agraciats en uns bons premis, eixa és també l'intenció dels nostres artistes, pero això ja estarà en mans dels jurats.

I com una Comissió no pot realitzar la seua labor com a entitat fallera sense tindre les seues falles contractades, el passat dijous 31 de maig nostra Junta Directiva i el nostre President procedien a la firma dels contractes que unien a la nostra Falla en els dos artistes fallers que el mes de març de 2019 plantaran les seues obres en la nostra demarcació.

Un any més, i per segon consecutiu, es confia en el bon fer de Vicente Francisco Lorenzo Albert per a la confecció de la falla infantil, este jove

artista que tan bon resultat nos va oferir el passat any, tant en realisació com en premis, enguany torna a la nostra Falla en el convenciment i la confiança en que realitzarà un gran treball.

Per a la falla gran, enguany, es va creure convenient el canvi d'artista, i així es va expondre en Junta General sent aprovat pels presents. La nostra Comissió ha confiat per a la realització de la nostra falla gran en un jove, però experimentat artista faller, Agustín Torralba Soto, ell ens va presentar un projecte del gust de la Comissió, i se li va donar el vist i plau desitjant-li tot l'èxit del món.

Després d'estampar les firmes per part dels dos artistes fallers, així com la del nostre President en representació de la nostra Comissió, va finalitzar la vesprada en un sopar de germanor invitació als nostres artistes fallers, en el desig de que el resultat final siga satisfactori per a tots.

El passat 14 de desembre a les 22:30 hores, arribava l'hora de fer públics els esbossos de les falles que plantarem en les pròximes falles 2019. En un senzill acte van ser presentats els nostres



dos artistes fallers, els quals van prendre la paraula per a donar-nos una xicoteta explicació del treball que estan realitzant en els dos projectes triats per la nostra Comissió. En primer lloc va ser l'artista faller de la nostra falla infantil, Vicente Fco. Lorenzo, el que en gran afecte es va dirigir al públic infantil per a donar-nos una senzilla explicació del tema de la seua obra. A continuació l'artista faller de la nostra falla gran, Agustín Torralba, ens feia introduir-nos en el que havia volgut plasmar en el projecte que serà una realitat en el mes de març, quan siga plantada en la nostra demarcació. Sens dubte dos bons artistes i dos bons projectes als què els desitgem puguen omplir d'èxit a la nostra Falla.

I anem a finalitzar la informació dels actes, que conjuntament hem celebrat en els nostres artistes

fallers, en la tradicional visita als seus tallers, acte que es va celebrar diumenge passat 16 de desembre de 2018. Les dos comissions ens vam traslladar als tallers de Benicalap i Paiporta, verdaders centres de creativitat i treball on les il·lusions de la nostra Comisió segurament es faran realitat en l'esforç d'estos dos grans professionals. Després de escodriñar i preguntar tot el que concernix a les dos falles, els nostres artistes ens van donar una xicoteta explicació de cada escena i motiu, i vam poder comprovar el bon funcionament i ritme dels seus treballs. Una vegada fetes les pertinents i reglamentàries fotografies, vam ser complimentats en un refrigeri per part d'Andrea i Emma, finalitzant la visita en un brindis per l'èxit de les dos falles.







Presidents d'Honor Perpetus

† D. Gaspar Olmos Ortí

President 1943/44

† D. Juan Vallés Ivars

President 1944/45

† D. José Roca Coscollá

President 1945/46

† D. Manuel Castañ Soro

President 1946/47

† D. Juan Vallés Ivars

President 1947/48 fins 1969/70

D. Fernando Burguete Chirivella

President 1970/71 fins 1975/76

† D. Vicente Martínez Navarro

President 1976/77 fins 1980/81

D. Ricardo Ruiz Pascual

President 1981/82 fins 1984/85

† D. Francisco Palomero Estornell

President 1985/86 fins 1986/87

D. Ricardo Gimeno Escartí

President 1987/88 fins 1989/90

D. José Muñoz Montoro

President 1990/91 fins 1991/92

D. Ricardo Ruiz Pascual

President 1992/93 fins 1993/94

† D. Francisco Peñaranda Alarcón

President 1994

D. José Muñoz Montoro

President 1994/95 fins 1995/96

D. Antonio Calatayud Juan

President 1996/97 fins 2000/01

† D. Julio Orero Sancho

President 2001/02 fins 2004/05

D. Jorge Martínez Micó

President 2005/06 fins 2007/08

D. Eduardo González Arbás

President 2008/09 fins 2009/10

D. Francisco Palomero Martí

President 2010/11 fins 2011/12

D. Roberto Esteve Llorens

President 2012/13 fins 2013/14

D. José Olivert Alba

President 2014/15 fins 2017/18



En l'actual "Llibre Faller", com a novetat hem reformat la secció dedicada als actes i premis obtinguts l'exercici anterior, no volem deixar passar per alt alguns d'ells que van ser de gran rellevància i que per motius de calendari no van poder ser inclosos en el llibre anual, per això posem en marxa esta secció per a que queden reflectits en la història escrita de la nostra Comissió.

En primer lloc fem referència a la presentació del nostre "Llibre Faller", un acte de gran expectació i protocol per a la nostra Comissió que es va realitzar el passat 19 de febrer de 2018 en la Sala Alfons el Magnànim del Centre Cultural la Beneficència, on es posava de llarg la nostra memòria anual, dedicant el llibre als "75 Anys d'història de la nostra Comissió".

I continuant el recorregut d'eixos dies previs a la nostra festa gran, ens trobem en l'homenatge que's va brindar a les nostres Falleres Majors el "Centre d'Activitats per a Persones Majors Pare Jofre" el passat 24 de febrer de 2018, on Lorena i Lucía van representar a la dona valenciana i fallera en un bonic acte. Per la vesprada nostra Comissió Infantil, i els nostres representants, van acudir a la cavalcada humorística organitzada per la Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús.

L'endemà, diumenge 25 de febrer, ens vam concentrar tota la Comissió Major per a acostarnos fins a les Torres de Serrans i assistir al tradicional acte de la "crida", on la Fallera Major de València va proclamar el començament de les festes falleres 2018. A l'arribada al nostre Casal, els nostres representants ens van escenificar la nostra pròpia "crida", i d'esta manera donar per inaugurades les nostres festes i desitjar a tots felicitat i diversió.

El divendres dia 2 de març al nostre Casal, tinguerem l'acte de homenatge i reconeixement als fallers d'honor 2018, on vam poder agrair









a tots ells la col·laboració per la nostra festa, i principalment per la nostra falla. El sopar i l'acte va estar organitzat magníficament per les Delegacions de Protocol i d'Actes Socials.

Al dia següent va arribar l'acte assenyalat, la culminació d'un exercici replet d'emotius records, un dia per a agrair a tots i cada un dels membres d'esta magnífica Comissió la seua implicació en un any tan especial. El 3 de març de 2018 tots guardarem en el nostre pensament este dia tan gran en la nostra trajectòria fallera, no tots els anys es complixen 75, i a més, de la manera que la nostra Comissió els ha complit, un dia dedicat a homenatjar tots els fallers i falleres presents, així com a tots els que van llaurar el camí per a la continuïtat de la nostra Falla en estos 75 anys.

La vesprada del dia 3 de març va començar en una Missa a la Basílica de la Mare de Déu dels Desemparats, on van estar presents molts membres de la nostra Falla, junt a les Falleres Majors i Presidents del 75 Aniversari. Es va oficiar una bonica Missa dedicada a la nostra Comissió i a

tots els membres que han pertangut a ella, també es va fer una ofrena floral per part de la comissió de Falleres Majors i Presidents del 75 Aniversari. La vesprada va culminar en un extraordinari Sopar de Gala en el saló Mediterraneo d'Albal, a continuació del dit sopar es va celebrar un acte on es va homenatjar tots els membres de la nostra Falla, així com a totes les Falleres Majors i Presidents que han representat nostra festa durant estos 75 anys d'història. En l'acte tinguerem l'estrena de l'estandart regalat a la Falla per la comissió de Falleres Majors i Presidents del 75 Aniversari. La vetlada va finalitzar en un ball fins a altes hores de la matinada. Sens dubte una data que serà difícil que esborrem de la nostra memòria.

I sense donar-nos conte vam arribar a les portes de la nostra setmana fallera, una setmana en infinitat d'actes i moments que van enaltir i embellir esta magnífica festa. Actes molt assenyalats, com l'inauguració del nostre magnífic pavelló que es va vestir especialment per a l'ocasió, el concurs de paelles, arreglada dels nostres ninots de l'exposició de ninots de J.C.F, els sopars de la plantà infantil i major, nits de balls i diversió,



dinars i sopars, pasacarrers de dia i de nit, traques i focs d'artifici, i per descomptat el tan esperat i meravellós dia de l'Ofrena a la nostra Patrona, un dia d'amor i fervor que ningú vol perdre-se'l.

Entre tots estos actes volem referenciar, com acte important, l'arreglada dels premis que les dos comissions hem sigut mereixedores. En quant a la falla gran, la collita ha sigut bona, vam aconseguir el quart premi de la secció 2ªB de les falles grans, i el primer premi al millor ninot concedit per la Federació Agrupació de Falles Mercat de

Jesús, també en el nostre "Llibre Faller" ens van concedir el quart premi de la secció Josep Melià de "Lo Rat Penat". Per als nostres menuts va anar millor la collita, la falla infantil va obtindre el octau premi de la secció séptima i el tercer premi d'enginy i gràcia, el quint premi al llibret infantil de la secció Anfós Ramon de "Lo Rat Penat". La Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús també va concedir el tercer premi al millor ninot de nostra falleta infantil, i per últim l'Associació Cultural Casal Bernat i Baldoví va concedir el





“Premi Flama” als cartells de les explicacions de la falla infantil.

I a poc a poc vam arribar al final de la festa, i com és tradicional vam celebrar la Missa dedicada al nostre patró Sant Josep, i que enguany la vam voler fer especial per ser l'any que es tractava, celebrant-la al nostre pavelló faller, on seguidament es va realitzar un acte d'agraïment i imposició de corbatins als estandarts. Festa per als nostres menuts per la vesprada, i per la nit la

cremà de les nostres falles, una sensació agredolç perquè s'acabaven les festes.

Però en eixe esperit festiu que tenim els fallers des del primer minut, després de cremar les falles, vam emprendre en renovades il·lusions un nou exercici per a continuar treballant i disfrutant d'esta meravellosa festa.



Fallers d'Honor i Col·laboradors 2019

Fallers d'Honor

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| II. President de la Diputació | Miguel Llatas Iborra |
| D. Antonio F. Gaspar Ramos | Cristina Lozano Juan |
| María Aliaga Balaguer | Jose Vicente Martínez Martínez |
| Pepa Buleo Ribas | Juan Carlos Martínez Pérez |
| Nelo Buleo Ribas | Ángela Meléndez Martín |
| Vicente Carrasco Farga | Isabel Padilla Alcodori |
| Marina Carrasco Llatas | Manuel Peralta González |
| David Cruz Carrillo | Mario Quiles Sebastián |
| Manuel Gálvez Burgos | Concha Rodrigo Andrés |
| Javier Gálvez Mompó | Fernando Sanz Honrubia |
| Manuel Gálvez Mompó | Paula Matilde Villena Llop |
| Jose Leal Carbonell | |

Col·laboradors

| | |
|------------------------|----------------------------------|
| Vicente Lorenzo Díaz | Francisco Olmos Olmos |
| Joan Castelló Lli | Carlos Marín González |
| Rafael Solaz Albert | Peluquería Styl's |
| Vicente Martínez Micó | Grupo de Cervezas Damm |
| José Luis Ortega Fúnez | Cavas y Vinos Dominio de la Vega |
| Amador López Pérez | Levante E.M.V |

JOAN D'AGUILÓ_COSTA I BORRÀS_CARRETERA ESCRIVÀ_MISSER RABASA
TRES FORQUES_PÉREZ GALDÓS_VENEÇUELA_CARCAIXENT_BARÓ DE PATRAIX
PIUS XI_PLAÇA DE JESÚS_JACINT LABAILA_FRANCESC CLIMENT

L'orgull de ser faller!



Federació de falles
Agrupació
Mercat de Jesús



Salutació del nostre President d'Agrupació

Des de la vostra agrupació, vullc donar-vos la benvinguda a la millor festa del món.

Una festa que és maravillosa, pero que sense vosatres, no seria possible dur avant. Sense el vostre treball dia a dia, acte a acte, reunió a reunió, no podríem fruir d'esta maravillosa follia.

Pero una festa tan gran, requerix també moltíssim treball de despaig, perque vos puc assegurar que darrere de cada acte en el casal i més si cap, en cada acte que fem al carrer, hi ha un fum de treball i en molts casos, d'incomprensió, primer per part dels veïns als que cada dia els molesta més la nostra festa de carrer, quan cada dia posem més mijans per reduir eixa molèstia. I també per part d'eixa administració que posa mil i una condició, per a autorisar-nos fer qualsevol acte.

Que el carrer no és nostre és una cosa que els fallers tenim clar. L'ocupació del mateix de forma puntual per a la celebració de qualsevol acte, és, creeu-me, una odissea per la que la vostra Junta Directiva i en ella el vostre President, lluiten per un permís que cada dia que passa, se fa més complicat conseguir.

Per tot això, fruïu, gogeu de cada acte, de cada exhibició, de cada mostra de valenciania, de tradició festiva valenciana. I quan arribe la semana fallera, sentiu-vos protagonistes, perque ho sou, i vos l'heu guanyat.

L'Agrupació de Falles Mercat de Jesús, ya no és un projecte, és una realitat des de fa ya catorze anys. ¡Cóm passa el temps!, ¿veritat?. I des d'eixe dia estem treballant per millorar cadascú dels actes que organisem i en els quals participeu d'una forma activa i creixent. Moltes gràcies per la vostra participació en tots i cadascú d'ells.

No oblideu que sempre serem més forts si anem junts, si anem de la mà, en la força de les tretze falles que la formem. A una falla a soles, és més fàcil ningunejar-la, no fer-li cas. Devem potenciar la nostra unió, en tal de fer front a tots i cadascú dels problemes que se li planteja a qualsevol falla germana.

Vullc felicitar-vos per la sort que teniu al contar en Emma i Andrea, i en Bruno i Ivàn. Son uns maravillosos representants, que rivalisen en els que any a any he tingut el plaer de compartir. Ya son uns quants anys els que vos entregue el meu quefer com a President de la vostra Agrupació, i vos puc assegurar que no vos he oblidat a ninguna, i a ningú, i és un plaer vore que vosatres a mi tampoc. És meravellós trobar-me pel carrer a qualsevol d'elles i ells i vore com me saludeu en un somriure i això, no té preu. Moltes gràcies. Sempre, m'heu fet sentir part de vosatres, m'heu fet sentir com en la meua casa, gràcies de tot cor. Sempre me tindreu a la vostra disposició per lo que puga ajudar a fer més gran, si cap, el nom i l'història de la vostra falla. Gràcies..

Espere estar a la altura i ser un més de vosatres, i així, tots junts, fer que els vostres somis se facen realitat i tingam un any, i una semana fallera, maravillosa.

Moltes gràcies per estar sempre ahí.

Bones falles.



Enric Vicent Almero i Zanón

President de la Federació de Falles
Agrupació Mercat de Jesús.





Cronologia del present exercici 2019

Secció on donem cita cronològicament a totes les activitats en les que ha participat la nostra Comissió durant el present exercici, acompanyat d'una menuda explicació i les seues corresponents fotografies.

Divendres 6 d'Abril

A les 22:30 hores en el nostre casal, Junta General Extraordinària de tancament d'exercici i elecció de President de la nostra Comissió.

Dilluns 9 d'Abril

A les 12:00 hores des de la Plaça de l'Ajuntament, ofrena a Sant Vicent Ferrer invitats per l'Altar del Tossal en motiu de la festivitat del Sant. L'acte va estar representat per les nostres Falleres Majors 2017/2018, Lorena i Lucía, acompanyades pels seus Presidents Pepe i Diego, fent el recorregut en processó fins al pouet de Sant Vicent.

Divendres 13 d'Abril

A les 22:30 hores en el nostre casal, segona Junta General Extraordinària per a l'elecció de President de la nostra Comissió. Es presenta com a candidat a la presidència el faller **Iván Hernández i Rodrigo**, després de la ratificació en els vots per part dels membres de la Comissió presents en la Junta, és elegit President de l'Associació Cultural Falla Joan d'Aguiló per al present exercici 2018/2019.

Dissabte 5 de Maig

A les 17:00 hores, acte del Besamà a la nostra Patrona Verge dels Desemparats, que es va celebrar en la Capella de l'Escolania. A l'acte van assistir els nostres màxims representants de l'exercici 2017/2018, nostra Fallera Major Infantil Lucía Sillero i Royo acompanyada pels nostres Presidents, Diego Real i Royo i Pepe Olivert i Alba.

Divendres 11 de Maig

A les 23:00 hores a la Plaça de la Mare de Déu, va actuar el nostre Quadro de Ball Tradicional en la dansa a la Mare de Déu.

Els passats divendres dies 11 i 18 de maig, es va celebrar un campionat de futbolí en el nostre casal faller, resultant vencedors del mateix la parella formada pels fallers, José Muñoz Montoro i David Palomero Martínez.

Diumenge 13 de Maig

Solemne processó en motiu de la festivitat de la nostra patrona Mare de Déu dels Desemparats, la qual recorrerà diversos carrers de la nostra Ciutat, i a la que van assistir els nostres representants del exercici 2017/2018, les Falleres Majors Lorena Martínez i Lucía Sillero, acompanyades pels nostres Presidents Pepe Olivert i Diego Real.

Divendres 18 de Maig

En Junta General Ordinària i a proposta del nostre President, **Iván Hernández i Rodrigo**, es va fer oficial el nomenament de la Fallera Major Infantil per al exercici 2018/2019 càrrec que va recaure en la fallera, **Emma Gálvez i Carrasco**, seguidament es va aprovar per unanimitat la proposta de nomenament com a President Infantil per al present exercici, al faller **Bruno Gálvez i Carrasco**. Després de la junta vam ser obsequiats en cava i pastissos, gentilesa dels nostres representants infantils i la seua família.

Dilluns 21 de Maig

Inauguració dels campionats de parxís, dominó i truc, organitzats pel Sector de Jesús, en els que la nostra Comissió va estar representada en els tres campionats.

Divendres 25 de Maig

En Junta General Ordinària, i a proposta del nostre President **Iván Hernández i Rodrigo**, es va fer oficial el nomenament de la Fallera Major per al exercici 2018/2019 que enguany té l'honor de representar la fallera, **Andrea Peralta i Balaguer**. Després de la junta vam ser obsequiats en cava i pastissos, gentilesa de la nostra Fallera Major i la seua família.





Dimecres 30 de Maig

En el Saló Museu de la Ciutat de l'Artista Faller, entrega de premis i distincions otorgats per l'Associació Cultural Casal Bernat i Baldoví, en el qual nostra Comissió va ser distinguida en el "Premi Flama" a les explicacions dels cartells de la falla infantil 2018, premi que va ser arreplegat pel nostre President, **Iván Hernández i Rodrigo**.

Dijous 31 de Maig

A les 20:00 hores en el nostre casal, firma de contractes en els artistes fallers per al present exercici. L'encarregat per a confeccionar la falla gran d'enguany és l'artista faller, Agustín Torralba Soto, que s'estrena en la construcció de nostra falla. Per segon any consecutiu, Vicente Francisco Lorenzo Albert, serà l'encarregat de confeccionar-nos la falla infantil. En representació de la nostra Comissió va plasmar la seua firma nostre President **Iván Hernández i Rodrigo**, sent testimonis els membres de la Junta Directiva.

Dissabte 2 de Juny

A les 18:30 hores, actuació del nostre Grup de Balls Tradicionals, en motiu de les festes dedicades a la Verge dels Desemparats del grup de vivendes del mateix nom, organitzat per la junta de festes del grup de vivendes.

A les 21:30 hores en el nostre casal, acte de Proclamació del nostre President, **Iván Hernández i Rodrigo**, en l'acte es va fer entrega de la faixa roja i del pergamí acreditatiu al càrrec de President de la nostra Comissió. Al finalitzar el sopar, i per gentilesa del nostre President, degustarem uns dolços i brindarem en cava.

Dimarts 5 de Juny

En la bolera "Cosmic Bowling", campionat de birles organitzat per la Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús, en el qual va participar la nostra falla.

Dissabte 9 de Juny

A les 9:30 hores concentració des del nostre casal per a efectuar una excursió cicloturística pel vell llit del Túria, organitzada per la Delegació de Cultura, conjugant esport i cultura en l'explicació guiada dels ponts que creuen el nostre riu en el seu pas per la Ciutat.

Diumenge 10 de Juny

Processó i trasllat per la barriada de la nostra patrona Mare de Déu dels Desemparats des de l'Església de Sta. María de Jesús fins al cambril del grup de vivendes de la Verge. Va estar acompanyada, en representació de la nostra Falla, per la nostra Fallera Major 2018, Lorena Martínez i els nostres Presidents 2018, Pepe Olivert i Diego Real.

Dissabte 16 de Juny

Com és tradició en la nostra falla un any més es va celebrar la festa de Sant Joan, donant d'esta manera la benvinguda a la nova estació estival. De matí, festa per als més menuts en un fabulós unflable aquàtic, per als majors "quint i tapa", així com el cuinat de dos grans paelles. Durant el matí es va procedir a la plantá de l'estupenda foguera confeccionada per la Delegació d'Infantils en l'ajuda dels fallers infantils, i que enguany ha estat dedicada als pirates. A les 21:30 hores sopar popular per a tots els assistents, i a les 24:00 hores cremà de la foguera. Vam culminar la nit ballant en una fabulosa disc mòbil, donant per conclosos els festejos de Sant Joan 2018.

Diumenge 8 de Juliol

A les 21:30 hores en el Pavelló Nord dels Jardins del Palau de la Música de València, preselecció a la Cort d'Honor de les Falleres Majors de València 2019, organitzada pel Sector de Jesús a la qual pertany la nostra Falla. Ens va representar nostra Fallera Major Infantil 2018, Lucía Sillero i Royo, la qual, en la seua gràcia i port, va enlluernar al jurat i a tots els presents, sent elegida una de les tres falleres infantils que representaran al nostre Sector en l'elecció a celebrar el pròxim 29 de setembre en el Pavelló de la Font de Sant Lluís. Al finalitzar la preselecció vam ser invitats per Lucía, i la seua família, a orxata i fartons en el nostre casal.

Divendres 14 de Setembre

A les 18:00 hores en el nostre casal, tradicional berenar de benvinguda a la Comissió Infantil. Després del berenar presentació a tots els fallerets dels nostres representants infantils d'enguany, que no són altres que la nostra Fallera Major Infantil **Emma Gálvez i Carrasco** i el nostre President Infantil **Bruno Gálvez i Carrasco**. La nostra Fallera Major Infantil i el nostre President van convidar a tots els fallerets a dolços i llepolies.





Dissabte 15 de Setembre

A les 22:00 hores al nostre casal, sopar de confraternitat fallera organitzat per la Comissió Femenina. Després del sopar, acte de presentació del nostre President 2019 **Iván Hernández i Rodrigo**, i tota la seua Comissió Masculina. Va finalitzar l'acte en un divertit concurs musical en el que van participar membres de la nostra directiva.

Dijous 20 de Setembre

A les 22:00 hores al casal de la falla Plaça de Jesús, sopar organitzat per a tots els Presidents i Falleres Majors del present exercici que pentanyen al nostre Sector de Jesús. A dit sopar van estar convidats, la nostra Fallera Major **Andrea Peralta i Balaguer** i el nostre President **Iván Hernández i Rodrigo**.

Divendres 21 de Setembre

A les 18:00 hores al nostre casal, berenar ofert per la nostra Falla i organitzat per els delegats del Sector de Jesús per a tots els fallers i falleres infantils que representen enguany a totes les falles que pentanyen al nostre Sector. El dit berenar va estar presidit per la nostra Fallera Major Infantil 2019, **Emma Gálvez i Carrasco**, i el nostre President Infantil 2019, **Bruno Gálvez i Carrasco**.

Dissabte 22 de Setembre

A les 22:00 hores al nostre casal, acte de Proclamació del nostre President Infantil 2019 **Bruno Gálvez i Carrasco**, en l'acte es va fer entrega de la faixa roja i del pergamí acreditatiu al càrrec de President Infantil de la nostra Comissió. Al finalitzar el sopar, i per gentilesa del nostre President Infantil i la seua família, vam degustar dolços i cava.

Dissabte 29 de Setembre

A les 17:30 hores al casal de la Falla Baró de Patraix - Conca, concurs de dibuix infantil organitzat per la Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús. Nostra Fallera Major Infantil **Emma Gálvez** i el faller **Carlos Mañes**, van ser premiats en el 1er i 2on premi, respectivament, del concurs de dibuix categoria de 10 a 14 anys, així mateix els participants en l'edat de 0 a 6 anys van ser obsequiats en un record del concurs.

A les 18:00 hores al casal de la Falla Pérez Galdós – Jesús, campionats de futbolí, dardos i tenis de taula.

A les 20:00 hores en el Pavelló de la Font de Sant Lluís, elecció de les Corts d'Honor de les Falleres Majors de València 2019, on es va presentar la nostra representant infantil 2018 **Lucía Sillero i Royo**, la qual no va tindre la sort que tots desitjàvem i no va ser triada per a formar part de la Cort d'Honor, o futura Fallera Major de València. Una vegada finalitzat l'acte, vam ser convidats per la candidata en el nostre casal a cava i pastissos.

Diumenge 30 de Setembre

A la demarcació de la Falla Pérez Galdós –Jesús, jornada de germanor organitzada per la Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús, gran festival de paelles cuinades al carrer, a les que acudiren varios membres de la nostra Comissió, incloses les nostres Falleres Majors 2019 **Andrea Peralta i Emma Gálvez** acompanyades dels nostres Presidents **Iván Hernández i Bruno Gálvez**. Vam tindre un temps espectacular per a cuinar les paelles, passant un dia en harmonía i germanor. Es van celebrar les semi-finals i final del campionat de futbolí, i per segon any consecutiu, els fallers **Eduardo Simarro i Armando Salmeán** es van proclamar campions. Enhorabona.

Dissabte 6 d'Octubre

A les 20:00 hores al nostre casal, es va celebrar la "Oktoberfest", festa de la cervesa organitzada per la Delegació de Festejos, on tot aquell que va acudir a esta festa va poder delectar-se de l'autèntiques especialitats alemanyes, i per descomtat, molta cervesa i bon ambient per a tots els que van acudir.

Dimarts 16 d'Octubre

Al casal de la Falla Baró de Patraix, van començar els campionats de parchís, dominó i truc, organitzats per la Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús. Van representar al joc del parchís a la nostra Comissió, **Amparo Pérez i Carmen Pérez**, i com a representants del truc les falleres **Tania Porta i Arantxa Perea**, les qual varen quedar subcampiones de truc. Enhorabona.

Divendres 19 d'Octubre

En Junta General Ordinària celebrada al nostre casal, el nostre President **Iván Hernández**, va procedir a l'entrega dels mocadors oficials als nostres representants d'enguany.

Dissabte 20 d'Octubre

A les 22:00 hores al nostre casal, es va procedir al Nomenament i Proclamació de les Falleres Majors per al present exercici, **Andrea Peralta i Balaguer i Emma Gálvez i Carrasco**. En primer lloc començarem en un “picaeta” invitació de la nostra Comissió. al finalitzar la “picaeta”, i per gentilesa de les nostres Falleres Majors i les seues famílies, vam degustar dolços i llepolies per a tots, i vam brindar en cava. En el transcurs del acte es va fer entrega a les nostres Falleres Majors dels pergamins que acrediten els càrrecs per al present exercici.

Dimarts 23 fins al diumenge 28 d'Octubre

XX Setmana Cultural organitzada per la Delegació de Cultura, celebrada al nostre casal i on el tema d'enguany tractava sobre “La Gastronomia Valenciana”. El diumenge, dia del tancament de la Setmana Cultural, es va celebrar una Fira de Llibrets al nostre casal. A les 12,00 hores vam tindre, front al nostre casal, la Quarta Trobada de Balls al Carrer en la participació del nostre Grup de Danses, així com altres associacions i falles amigues. Va concloure el matí en un dinar de confraternitat fallera al nostre casal faller, així com un concurs de plats típics valencians.

Dijous 1 de Novembre

A les 18:00 hores en el nostre casal, terrorífica festa de Halloween per als nostres infants. La nostra Falla va convidar a tots els nostres menuts a un berenar. Va resultar una vesprada aterridora, on els nostres fallerets ho van passar molt bé, lluint magnífics disfrassos que espantaven al més valent.

Dissabte 3 de Novembre

A les 22:00 hores al nostre casal, festa de Halloween organitzada per la Delegació de Joventut. Vam començar en un sopar de confraternitat que va donar pas a una nit terrorífica, després del sopar ball per a tots.

Dissabte 10 de Novembre

A les 17:00 hores, en el Teatre del Col·legi Salesians de la Font de Sant Lluís, solemne Exaltació de les nostres Falleres Majors, **Emma Gálvez i Carrasco i Andrea Peralta i Balaguer**, i les seues respectives

Comissions Femenines. En el transcurs de l'acte els nostres Presidents **Bruno Gálvez i Carrasco i Iván Hernández i Rodrigo**, van rebre i van saludar a les Comissions Femenines Infants i Majors, respectivament. Va amenitzar el pròleg l'obra de teatre en valencià “Sels de novensá”, durant l'intermedi de l'Exaltació va actuar el nostre Grup de Balls Tradicionals. Una vegada finalitzada l'Exaltació vam tindre l'extraordinària actuació del nostre Quadro Artístic de Playback Infantil.

Diumenge 11 de Novembre

A les 10:00 hores, i al Monestir de Sant Miquel dels Reis, es va celebrar la presentació dels esbossos de totes les falles que pertanyen a la Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús, en la dita presentació vam estar representats per les nostres Falleres Majors, **Emma Gálvez i Andrea Peralta**, acompanyades pels seus respectius Presidents, **Bruno Gálvez i Iván Hernández**.

Dissabte 24 de Novembre

A les 20:30 hores al nostre casal, va tindre lloc una passarela de moda a càrrec de “Babilonia Accesorios y Complementos”. Els nostres amics de la marca “Babilonia” van presentar la seua nova col·lecció de roba en una desfilada de moda al nostre casal faller. Al finalitzar la desfilada vam tindre un sopar de confraternitat.

Divendres 30 de Novembre

A les 18:30 hores al nostre casal, vesprada d'activitat per als nostres menuts que van preparar uns bonics adorns per a decorar els arbres de nadal.

Dissabte 1 de Desembre

A les 10:30 hores concentració al nostre casal, per a traslladar-nos fins al Museu de la Ciència de Burjassot, on vam efectuar una visita guiada per totes les seues instal·lacions, activitat organitzada per la Delegació de Cultura de la nostra Falla.

Divendres 14 de Desembre

A les 22:30 al nostre casal, presentació d'esbossos de nostra falla infantil i major, en presència dels nostres artistes fallers, Vicente Francisco Lorenzo i Agustín Torralba, els quals ens van mostrar les obres a plantar en la nostra demarcació. Després de la presentació d'esbossos es va celebrar la Junta General Ordinària.









Dissabte 15 de Desembre

A les 16:30 hores vam acudir al circ Wonderland, activitat que va estar organitzada per la Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús. Una vesprada on els fallerets de la nostra Comissió van passar grans moments d'alegria i diversió.

Diumenge 16 de Desembre

A les 9:30 hores concentració per a la tradicional visita de la Comissió Infantil i Major als tallers dels nostres artistes fallers. Es vam traslladar a la localitat de Paiporta, on es troba el taller del nostre artista de la falla gran Agustín Torralba Soto, i vam poder apreciar el bon ritme de treball de nostra falla gran. Seguidament es vam traslladar a la ciutat del artista faller a Benicalap i ens va rebre al seu taller Vicente Fco. Lorenzo, nostre artista infantil, quedant encantats de tot el que ha realitzat fins ara en nostra falleta infantil. Per a culminar la visita vam ser invitats a un esmorzar, i posterior brindis, per gentilesa de les nostres Falleres Majors **Emma** i **Andrea**.

Divendres 21 de Desembre

A les 21:30 hores es va celebrar el sopar de germanat i felicitació de les pròximes festes nadalenques. Després del sopar vam brindar en cava i vam degustar dolços típics de nadal acompanyats de mistela en la que vam brindar per les festes nadalenques, vam finalitzar la nit rebent el anhelat regal de l'amic invisible.

Dissabte 22 de Desembre

A les 18:30 hores, la Delegació d'Infantils va invitar a tota la Comissió Infantil a un berenar nadalenc, on els nostres menuts van decorar galletes nadalenques. Després del berenar, una persona molt important va dirigir un missatge des de Laponia a tots els nostres menuts. Vam finalitzar la vesprada entregant les cartes destinades a que el Pare Noel pugua fer cumplir els seus desitjos.

Dijous 27 de Desembre

A les 20:30 hores, nit de Cap d'Any per als nostres menuts organitzada per la Delegació d'Infantils. La nostra Comissió va convidar als nostres menuts a un fabulós sopar, després del sopar i de les campanades van disfrutar en divertits jocs, activitats i balls.

Divendres 28 de Desembre

A les 21:30 en el nostre casal, sopar de sobaquillo per a tots els membres de la Comissió. Després del sopar vam passar una velada agradable celebrant

la nit dels sants innocents, on tots els presents van gaudir passant una nit molt divertida.

Dissabte 29 de Desembre

A les 11:30 hores, i organitzada per la Delegació d'Infantils, concentració de tots els membres de la Comissió Infantil en la Fira Mostrari de València per a disfrutar en les instalacions de "EXPOJOVE", on vam passar un fabulós dia d'activitats i diversió.

Divendres 4 de Gener

A les 20:00 hores en el nostre casal, i organitzat per la Delegació d'Infantils, vesprada nadalenca de teatre a càrrec dels nostres fallers de la comissió menuda que van posar en escena l'obra de teatre "La llum que més brilla", on ens van mostrar les seues dots artístiques i ens van fer disfrutar d'una magnífica vesprada.

Dissabte 12 de Gener

A les 17:00 hores, en la pista de birles "Cosmic Bowling Center", campionat infantil de birles organitzat per la Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús, en la que van acudir fallerets i falleretes de la nostra Comissió Infantil, encapçalats per la nostra Fallera Major Infantil **Emma** i el nostre President Infantil **Bruno**.

A les 21:00 hores al nostre casal, "Festa del Pijama" organitzada per la Delegació d'Infantils. Vam començar en un sopar de "sobaquillo" per als nostres menuts. Després del sopar vam tindre la projecció d'una pel·lícula de cine, jocs i diversió per a tots. Al matí desdejuní oferit per la nostra Falla, en la qual cosa donarem per conclosa la "Festa del Pijama".

Diumenge 13 de Gener

A les 11:00 hores, en les instalacions de Futbol City de Massanasa, es va realitzar el tradicional partit de futbol entre fadrins i casats, i on el resultat va estar de part dels casats que van guanyar per 3 a 1 a l'equip dels fadrins. Després del partit de futbol vam dinar al nostre casal.

Dissabte 19 de Gener

A les 20:30 hores al nostre casal, i organitzat per la Delegació d'Infantils, sopar MINI CHEF, on els nostres menuts es van convertir en autèntics Chefs de cuina. El dia anterior, així com la vesprada prèvia al sopar van cuinar el sopar que més tard vam poder degustar. Sense dubtar-ho una vetlada en la que els nostres infantils van disfrutar cuinant i servint les seues pròpies creacions a un públic molt exigent, el qual va agrair tot el seu esforç.

Divendres 25 de Gener

A les 21:30 hores, nostra Fallera Major **Andrea Peralta i Balaguer** i el nostre President **Iván Hernández i Rodrigo** van assistir a la solemne Exaltació de la Fallera Major de València Srta. **Marina Civera i Moreno** i la seua Cort d'Honor, que va tindre lloc en el Palau de la Música de la nostra Ciutat.

Dissabte 26 de Gener

A les 18:00 hores, nostra Fallera Major Infantil **Emma Gálvez i Carrasco** i el nostre President Infantil **Bruno Gálvez i Carrasco**, ens van representar en la solemne Exaltació de la Fallera Major Infantil de València, xiqueta **Sara Larrazabal i Bernal** i la seua Cort d'Honor, que va tindre lloc en el Palau de la Música de la nostra Ciutat.

A les 21:30 al nostre casal, es va celebrar un sopar de germanor i festa per a la Comissió femenina, homenatge a les guardonades en el "Bunyol d'Or i Brillants ab Fulles de Llorer" 2019, privilegi que han rebut enguany les falleres, Sandra Orero Sanfèlix i Amparo Solaz Peñarrocha.

Dimarts, 29 i Dimecres, 30 de Gener

De 10:00 a 14:00 hores i de 16:00 a 21:00 hores, recepció dels ninots destinats a l'Exposició del Ninot ubicada en el Museo Principe Felipe de la Ciudad de les Ciències.

Dissabte 2 de Febrer

"Joan d'Aguiló s'en va a la neu". A les 8:00 hores concentració al nostre casal per a traslladar-nos fins la localitat de Alcalá de la Selva, en la Serra de Javalambre, on es preveu passar un dia de diversió, si les previsions del temps ens acompanyen i comptem en l'element principal, la neu.

Diumenge 3 de Febrer

A la Plaça de la Mare de Déu, magnífica actuació dels nostres Grups de Danses Tradicionals Major i Infantil, en les jornades de Balls al Carrer organitzades per JCF.

Dissabte 9 de Febrer

A les 18:00 hores al Palau de l'Exposició de la nostra Ciutat, la nostra Fallera Major **Andrea Peralta i Balaguer**, acompanyada del nostre

President, **Iván Hernández i Rodrigo** van assistir al intercanvi de fotografies en la Fallera Major de València, Srta. **Marina Civera i Moreno**. En el mateix acte es va fer imposició, a càrrec de la Fallera Major de València, de la màxima recompensa que concedix la JCF, el Bunyol d'Or i Brillants ab Fulles de Llorer, que enguany li han sigut concedides a tres membres de la nostra Comissió, les falleres Sandra Orero Sanfèlix i Amparo Solaz Peñarrocha, així com al faller Juan Carlos Comes Seguí.

A les 21:30 hores al nostre casal, **IV Trobada Gastronòmica Cervezas Damm**, organitzat per la nostra Comissió i patrocinat per Estrella Damm. Al finalitzar la degustació de la fantàstica cervesa maridada en magnífics productes culinaris, vam gaudir d'un fabulós fi de festa per a arredonar la nit.

Dissabte 16 de Febrer

A les 13:00 hores en el Palau de l'Exposició, la nostra Fallera Major Infantil **Emma Gálvez i Carrasco**, acompanyada del nostre President Infantil **Bruno Gálvez i Carrasco**, van assistir al intercanvi de fotografies en la Fallera Major Infantil de València, **Sara Larrazabal i Bernal**.

A les 20:30 hores al Saló Rosiña de València, sopar de germanor i Exaltació de les Falleres Majors de la Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús, al que van assistir arropats per amics i fallers les nostres Falleres Majors **Andrea Peralta i Balaguer i Emma Gálvez i Carrasco**, acompanyades pels nostres Presidents **Iván Hernández i Rodrigo i Bruno Gálvez i Carrasco**. Al final de l'acte es van fer entrega dels premis dels diferents campionats organitzats per l'Agrupació.

Diumenge 17 de Febrer

A les 10:00 hores, en la Sala Rosiña de València, festival de playback organitzat per l'Agrupació de Falles Mercat de Jesús, on van actuar els nostres xiquets de la Comissió Infantil representant a la nostra Falla.







Dijous 21 de Febrer

A les 20:00 hores en el Saló d'Actes del Club Mercantil Diario Levante, es va procedir a la presentació del nostre Llibre Faller per al exercici 2019, l'acte va estar presidit per les nostres Falleres Majors **Emma Gálvez i Andrea Peralta**, i els nostres Presidents **Iván Hernández i Bruno Gálvez**, així com la nostra poetessa i escriptora Ampar Cabrera i Sanfèlix.

Al finalitzar la presentació es va oferir un Vi d'Honor per gentilesa de la nostra Comissió i patrocinat per *Cervezas Estrella Damm* i per els cellers *Cavas y Vinos Dominio de la Vega s.l.*

Divendres 22 de Febrer

A les 22:00 hores en la Fira Mostrari, Gala Fallera organitzada per la JCF, a la que van assistir la nostra Fallera Major **Andrea Peralta i Balaguer** acompanyada del nostre President **Iván Hernández i Rodrigo**.

Dissabte 23 de Febrer

A les 17:00 hores, es va celebrar la Cavalcada Humorística i Carnestoltes infantil, que va recórrer les demarcacions de les falles pertanyents a l'Agrupació, organitzat per la Federació Agrupació de Falles Mercat de Jesús, al finalitzar la cavalcada

els xiquets participants van ser convidats a berenar per l'organització.

A les 22:00 hores al nostre casal, es va celebrar una vetlada de teatre en valencià a càrrec del Quadro Artístic de Teatre de la nostra Comissió.

Diumenge 24 de Febrer

A les 7:00 hores, macrodespertá al centre de València organitzada per la Junta Central Fallera, on van participar varios membres de la nostra Comissió, així com les nostres Falleres Majors **Andrea i Emma** i els nostres Presidents **Iván i Bruno**.

A les 10:00 hores al nostre casal, es va celebrar el 4rt Campionat de Futbolí organitzat per la Delegació de Joventut, així com altres diferents jocs de taula. A les 14:00 hores dinar per a tots els participants i acompanyants.

A les 18:00 hores, es van concentrar la Comissió Major per a acudir a les històriques Torres dels Serrans de la nostra Ciutat, on la Fallera Major de València va procedir a proclamar la nostra festa fallera a tot el món en el tradicional acte de la "Crida".

Una vegada vam tornar al nostre casal, el nostre President **Iván Hernández**, ens va invitar a tots els assistents a la "Crida" a xocolata en bunyols.





Programa de Festes Falles 2019

Divendres 1 de Març

A les 22:45 hores, última Junta General Ordinària abans de la setmana fallera.

Dissabte 2 de Març

A les 11:00 hores concentració al nostre casal de tota la Comissió Infantil per acudir a l'Exposició del Ninot, organitzat per la Delegació d'Infantils.

A les 21:30 hores en el nostre casal faller, sopar homenatge als nostres Fallers d'Honor en agraïment a la seua inestimable col·laboració. L'acte estarà presidit per les nostres Falleres Majors **Andrea** i **Emma**, i els nostres Presidents **Iván** i **Bruno**.

Dijous 7 de Març

En el cas que siga aprovat el tancament de carrer per a este dia, procedirem al muntatge i ornamentació del nostre pavelló faller, per la qual cosa es prega l'ajuda de tots els membres de la Comissió.

A les 18:00 hores les nostres Falleres Majors **Andrea** i **Emma**, acompanyades dels nostres Presidents **Iván** i **Bruno**, acudirán a l'Homenatge a les Forces Armades que's celebrarà al Quarter San Juan de Ribera en el Paseig de l'Albereda.

Divendres 8 de Març

A les 22:00 hores inauguració oficial del nostre pavelló faller en un sopar de germanor presidit per la nostra Fallera Major **Andrea Peralta** i el nostre President **Iván Hernández**. Després del sopar, imposició de recompenses concedides per la JCF als fallers de la nostra Comissió Major. Seguidament imposició d'insígnies de la nostra Falla als nous fallers, així com l'entrega de distincions per activitat fallera. Finalitzant l'acte nostra Fallera Major **Andrea Peralta** obsequiarà a la Comissió Femenina en un bonic record del seu regnat.

Dissabte 9 de Març

A les 11:00 hores, les nostres Falleres Majors i Presidents efectuaran l'arreplega per tots els comerços de la nostra demarcació.

A les 19:30 hores, tradicional concurs de paelles patrocinat per la nostra Comissió, tot aquell que desitge concursar en les paelles, o simplement vindre a sopar, ha de posar-se en contacte en les Delegades d'Actes Socials, Sandra Salazar i Laura Lozano.

PER A PODER CONCURSAR DEURAN D'ESTAR TOTES LES PAELLES FINALITZADES A LES 21:30 HORES.

A les 22:00 hores, degustarem les paelles que prèviament hem cuinat, després del sopar s'entregaran els premis a les millors paelles.

A les 24:00 hores, al carrer Fontanars gran nit de ball. **MACRODISCOMÓBIL "LA JUNGLA"**, organitzat per la Delegació de Festejos i Joventut.

Diumenge 10 de Març

A les 14:00 hores, dinar de confraternitat per a tots els membres de la Comissió al nostre pavelló faller.

A les 17:30 hores al nostre pavelló faller, gran xocolatá per a la Comissió Infantil convidats per la nostra Fallera Major Infantil, **Emma Gálvez** i el nostre President Infantil **Bruno Gálvez**. Després del berenar, els nostres representants infantils, imposaran els distintius de JCF als fallers i falleres mereixedors de tal recompensa. Per a finalitzar la vesprada, la nostra Fallera Major **Emma** i el nostre President **Bruno** entregaran un bonic record del seu regnat a tota la Comissió Infantil.

Dijous 14 de Març

A les 18:00 hores, concentració en el nostre casal de tota la Comissió Infantil per acompanyar a **Emma** i **Bruno Gálvez**, els nostres representants infantils, a arregar el ninot al nostre Mercat de Jesús. Anirem acompanyats per tabal i dolçaina, i de segur que serà una arreglè del ninot “estel·lar”.

A les 21:00 hores la nostra Falla convidarà a tota la Comissió Infantil al tradicional “*Sopar de la Plantà Infantil*”. Per a finalitzar la nit, **Emma** i **Bruno**, firmaran en el Llibre d’Or per a deixar constància del seu regnat a la nostra Falla. Seguidament, plantà del ninot infantil de l’exposició 2019, obra de l’artista faller Vicente Francisco Lorenzo Albert.

A les 22:00 hores, sopar de confraternitat per a la Comissió Major al nostre pavelló faller.

A les 22:30 hores, una vegada conclosa la plantà de la falla infantil, s’efectuarà una “*MINI-DISCOMÒBIL*” per a tots els nostres menuts, organitzada per la Delegació d’Infantils.

Divendres 15 de Març

A les 8:00 hores, plantà de la falla infantil obra de l’artista faller Vicente Francisco Lorenzo Albert. A partir de les 9:00 hores, visita del jurat qualificador de les falles infantils que serà rebut per la nostra Fallera Major **Emma Gálvez** i el nostre President Infantil **Bruno Gálvez**, esperant que la nostra siga del seu grat i ens concedisquen un bon premi.

A les 10:30 hores, jornada de diversió i entreteniment per als nostres infantils en diversos unflables instal·lats en la zona d’activitats del carrer Fontanars, al mateix temps fabulosos concursos de dibuix per a tots els nostres infantils.

A les 14:00 hores, els nostres representants infantils **Emma** i **Bruno**, convidaran a tots els fallerets i falleretes a dinar en el nostre pavelló faller. A les 16:00 hores, després del dinar, podran disfrutar tots els nostres menuts d’un divertit “*Ral·li QR*”, ofert per **Emma** i **Bruno**.

A les 17:30 hores, concentració en el nostre casal per acompanyar als nostres representants majors, **Andrea Peralta** i **Iván Hernández**, a arregar el ninot presentat a l’Exposició del Ninot en este

exercici, acompanyats per l’Agrupació Musical L’Atropello, i poder culminar així la plantà de la nostra falla, obra del artista faller Agustín Torralba Soto.

A les 22:00 hores, la nostra Falla convidarà als membres de la Comissió Major al tradicional “*Sopar de la Plantà*”.

Després del sopar serem obsequiats en mistela i dolços per gentilesa d’**Andrea**, nostra Fallera Major. A continuació nostra Fallera Major **Andrea** i el nostre President **Iván**, presidiran l’entrega de recompenses que la nostra Comissió atorga als seus membres, en reconeixement pel treball i dedicació per la nostra Falla. Seguidament la nostra Fallera Major **Andrea** i el nostre President **Iván**, firmaran en el Llibre d’Or deixant constància del seu regnat.

Culminarem la vetlada acompanyant a la nostra Fallera Major **Andrea** i al nostre President **Iván**, a la plantà del ninot de l’exposició 2019, obra de l’artista faller Agustín Torralba Soto.

Dissabte 16 de Març

A les 8:00 hores, estrepitosa despertà per tota la demarcació de la falla acompanyats per tabal i dolçaina.

A partir de les 9:00 hores, visita del jurat qualificador de falles de la nostra secció que serà rebut per la nostra Fallera Major **Andrea Peralta** i pel nostre President **Iván Hernández**.

A les 11:00 hores, matí d’activitat per a la Comissió Infantil, que consistirà en la visita a les falles infantils de la contornada, així com un concurs de fotografia organitzat per la Delegació d’Infantils, que seràn les encarregades d’acompanyar als nostres menuts, junt a fallers de la Comissió Major.

A les 13:00 hores, nostra Falla convidarà als membres de la Comissió Infantil a dinar.

A les 14:00 hores, dinar de confraternitat fallera per a la Comissió Major convidats per la nostra Falla.

A les 16:00 hores, cas d’obtindre premi en la falla o en el llibret infantil, la Comissió Infantil acompanyarà a la seua Fallera Major **Emma** i al seu President **Bruno**, a arregar el premi a la tribuna instal·lada a este efecte en la Plaça

de l'Ajuntament de València, acompanyats per l'Agrupació Musical L'Atropello.

Tot aquell membre de la Comissió Major que desitge acompanyar als nostres infantils haurà d'anar abillat en el trage regional, ja que no està permès desfilars en bruses.

A les 22:00 hores, *GRAN NIT TEMÀTICA D'ANDALUSIA* organitzada per la Delegació de Joventut. Nostra Fallera Major **Andrea Peralta** convidarà a tota la Comissió Major a un fabulós *SOPAR ANDALÚS*.

A les 24:00 hores disfrutarem d'una gran *DISC-MÒBIL* al nostre pavelló faller.

Diumenge 17 de Març

A les 9:30 hores, cas d'obtindre premi en la falla o en el nostre llibret, acompanyarem a la nostra Fallera Major **Andrea Peralta** i al nostre President **Iván Hernández** a arreplegar el premi a la tribuna instal·lada, a este efecte, en la Plaça de l'Ajuntament de la nostra ciutat, acompanyats per l'Agrupació Musical L'Atropello.

A les 11:00 hores al nostre pavelló faller, els nostres representants infantils, **Emma** i **Bruno Gálvez**, convidaran a esmorzar a tota la Comissió Infantil. Després del esmorzar, oferiran als nostres menuts un taller d'*ANGRY BIRDS*.

A les 15:30 hores, concentració de les Comissions Major i Infantil en la zona d'activitats del carrer Joan d'Aguiló per a assistir a l'acte de l'Ofrena de Flors a la nostra Excelsa Patrona Mare de Déu dels Desemparats, a la que oferirem les monumentals cistelles de flors. Estarem acompanyats per l'Agrupació Musical L'Atropello.

NOTA MOLT IMPORTANT:

COMISSIÓ FEMENINA INFANTIL ABILLADA EN MANTELLINA BLANCA.

COMISSIÓ FEMENINA MAJOR ABILLADA EN MANTELLINA NEGRA.

A les 22:00 hores, la nostra Falla convidarà a sopar al membres de la Comissió Major.

A les 23:30 hores, actuació al nostre pavelló faller de la cantant *Davinia*.

A les 24:00 hores al carrer Fontanars, fabulós ball a càrrec de "*LA PIRATA ORQUESTA*".

Dilluns 18 de Març

A les 11:00 hores a la zona d'activitats front al nostre pavelló faller, estruendosa globotà i taller per als nostres menuts organitzat per la Delegació d'Infantils.

A les 13:00 hores, nostra Fallera Major Infantil **Emma Gálvez** i el nostre President Infantil **Bruno Gálvez**, convidaran als membres de la Comissió Infantil a dinar.

A les 14:00 hores, mascletà en la zona de focs del carrer Fontanars a càrrec de la pirotècnia Caballer FX.

A les 14:30 hores, al nostre pavelló faller, nostra Fallera Major **Andrea Peralta** convidarà a tots el membres de la Comissió Major a una "*Macro Fideuà*". A la mateix hora, els nostres representants infantils **Emma** i **Bruno** oferiran a la Comissió Infantil un taller de dolços.

A les 19:30 hores, concentració de tota la Comissió Major i Infantil per a començar la cercavila nocturna per tota la demarcació de la nostra barriada, il·luminats pel foc de les torxes, acompanyats per un bonic carruatge. El nostre Quadro de Balls Tradicionals ens oferirà diverses actuacions, acompanyats musicalment per tabals i dolçaines.

A les 22:00 hores al nostre pavelló faller, sopar per al membres de la Comissió Major patrocinat pels fallers Will Ávalos i Sol Brítez.

A les 24:00 hores al nostre pavelló faller, ball en una fabulosa *DISC-MÒBIL*.

Dimarts 19 de Març

A les 10:30 hores, concentració en el nostre casal per a procedir a l'arreplegada de les nostres Falleres Majors **Andrea Peralta** i **Emma Gálvez**, per a acudir a la celebració de la Santa Missa de Sant Josep, acompanyats per l'Agrupació Musical L'Atropello.

A les 12:00 hores, solemne Missa en l'Església Parroquial Sta. M^a de Jesús en honor al nostre Patró Sant Josep. Este acte estarà presidit per les nostres Falleres Majors **Andrea Peralta** i **Emma Gálvez**, així com pels nostres Presidents, **Iván Hernández** i **Bruno Gálvez**.

NOTA: AL DIT ACTE ASSISTIRAN TOTES LES FALLERES MAJORS I INFANTILS EN MANTELLINA, SEGUINT EL MATEIX PROTOCOL QUE EN EL DIA DE L'OFRENA.

Una vegada finalitzada la Missa, cercavila per tota la demarcació de la nostra Falla acompanyats per l'Agrupació Musical L'Atropello, que culminarà junt a les nostres falles, on les nostres Falleres Majors **Andrea** i **Emma** acompanyades dels nostres Presidents **Iván** i **Bruno**, imposaran sengles llaços als seus respectius estandarts, record inesborrable del seu pas com a màxims representants d'este exercici faller.

A les 14:00 hores, estrepitosa mascletà en la zona de focs del carrer Fontanars, a càrrec de la pirotècnia Caballer FX.

A les 18:00 hores, ral·li humorístic per a grans i menuts, que recorrerà la nostra demarcació acompanyats per l'Agrupació Musical L'Atropello.

A les 21:00 hores, la nostra Falla convidarà a tota la Comissió Infantil al sopar de la cremà.

A les 22:00 hores, es dispararà un castell de focs artificials a càrrec de la pirotècnia Caballer FX,

que culminarà en la cremà de nostra falla infantil, donant així per finalitzats els festejos previstos per a la Comissió Infantil. Estos actes estaran presidits per **Emma** i **Bruno**, recolzats per tota la seua Comissió Infantil.

A les 22:30 hores, la nostra Falla convidarà al membres de la Comissió Major al sopar de la cremà.

A les 23:50 hores, fabulós Castell de Focs Artificials a càrrec de la pirotècnia Caballer FX, que culminarà en la cremà de nostra falla gran, acte que estarà presidit per la nostra Fallera Major, **Andrea Peralta** i el nostre President **Iván Hernández**, acompanyats per tota la Comissió.

L'HORARI DE LA CREMA DE LA FALLA GRAN POT VARIAR EN FUNCIO DE L'ACTUACIO DELS BOMBERS.

Una vegada cremades les dos falles, es prega la col·laboració de tots els membres de la Comissió per al desmuntatge de tots els efectes del nostre pavelló faller.

.....
NOTA

Cas de variació d'algun festeig, s'anunciarà en la suficient antelació per les xarxes socials i en el nostre casal.

Volem fer constar que els horaris descrits en este programa de festes estan subjectes a variació, arribat el cas seran comunicats en la suficient antelació.

Es prega a tota la Comissió, tant infantil com major, que complisquen els horaris dels actes marcats per cada Delegació.

Es recorda a tota la barriada que les possibles ruptures o desperfectes sofrits per focs d'artifici o la cremà de les falles, es podran reclamar en el nostre casal, carrer Joan d'Aguiló n° 4, Telf. 96 3771089 o al correu electrònic info@fallajuan-deaguilo.com

Agraïm a tot el vecindari la seua col·laboració i demanem disculpes per les molèsties ocasionades. Esperem, que este programa de festes siga del grat de tots.



FALLA I CULTURA

FALLES 2019





Artistes fallers: victorejats i oblidats en qüestions de segons

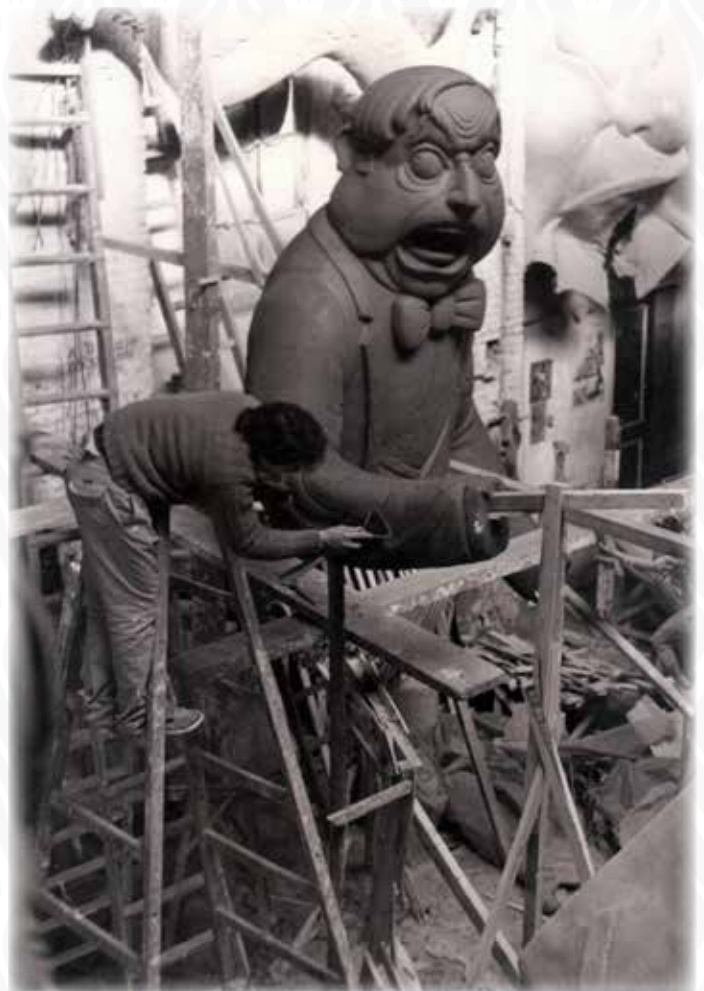
Per: Joan Castelló Lli

Periodista i membre de l'Associació d'Estudis Fallers

Els protagonistes de l'òpera *La bohème*, de Giacomo Puccini, són gent anònima que persegueixen amb totes les seues forces l'èxit i la glòria i, al no aconseguir-ho, es veuen abocats a viure una vida bohèmia, entre deutes per a sobreviure i mil argücies per a gaudir d'una vida dissipada i alegre malgrat la penúria econòmica. Són personatges que ens recorden l'existència d'altres bohemis més propers als valencians: els artistes fallers.

Si ens situem en les dècades dels quaranta, cinquanta o seixanta, i fins i tot dels setanta, trobarem molts exemples d'artistes fallers bohemis, que han passat fred en els llargs hiverns en uns tallers sense excessives comoditats. En moltes ocasions compartien immenses naus quasi abandonades (com l'antic hospital provincial en el carrer Guillem de Castro), sense unes mínimes condicions. En eixos durs dies d'hivern rebien la visita dels *bons fallers* que els portaven l'entrepà per a esmorzar o una bol de brou ben calent per a combatre el fred.

Aquesta acció d'ajudar al necessitat artista s'ha idealitzat i frivolitza en l'actualitat amb massa freqüència, doncs amb aquestes accions quasi de beneficència es reconeixia, d'una banda, l'estat precari en què treballaven aquests artistes (en portar-li menjar i calor humana també en el dur hivern, com en l'òpera citada) però per una altra, quan se'ls contractava, els mateixos fallers no tenien rubor a negar-los el que els corresponia en regatejar el pressupost presentat o sol·licitar un concurs d'esbossos per a triar a l'artista que oferira més volum per menys diners.



Modelant una peça en fang. Arxiu Joan Castelló Lli

Quasi cent vint-i-cinc anys després de la història que ens explica Puccini en *La bohème* (estrenada en 1896 i inspirada en la novel·la *Escenes de la vida bohèmia*, de Henryi Murger) en la València del segle XXI segueixen existint artistes (fallers) que difícilment poden subsistir amb el seu treball.

Una primera ocasió d'obtenir beneficis complementaris va ser als anys setanta i vuitanta amb el mercat secundari del cartó (de la peça modelada un any es treien còpies en cartó en els anys següents per a amortitzar la inversió i aconseguir ingressos extra). Va ser l'època daurada del refregit, que va permetre l'extensió de la festa amb uns monuments a preus assequibles (Colomina Subiela, 2006: 68).

Una altra situació propícia per a trencar amb aquesta dinàmica de beneficis paupèrrims per als artistes fallers es va produir al final dels anys noranta amb el modelatge íntegre en suro blanc. En 1995, Miguel Santaaulalia va realitzar íntegrament en suro blanc *Ací és Hollywood*, una falla de dimensions contingudes que va guanyar el primer premi d'Espcial. A l'any següent, Julio Monterrubio va realitzar per a la plaça del Pilar *Fóra de la llei* amb el doble de volum i també va guanyar el primer premi. En els anys següents, tots els artistes van haver d'augmentar el volum per a poder contractar amb les comissions i poder optar a premi. El marge de benefici que suposava la nova tècnica li'l va menjar, una vegada més, la falla i no va redundar en la professió ni en les butxaques dels artistes. "Per València i per les falles", va ser la frase amb la qual, anys més tard, va resumir Miguel Santaaulalia Núñez eixa situació que va deixar als artistes on estaven: treballant moltes hores i guanyant el just (Castelló, 2011: 55).

La proporció hores treballades en el taller/benefici obtingut és mínima, quasi ridícula, en el cas dels artistes fallers. Cap dels grans pot dir-se que s'haja fet ric amb la professió. Com a màxim, li ha donat per a viure amb certa folgança, sempre que els premis acompanyaren i haja realitzat treballs d'escenografies o decoració fora de l'àmbit faller (cinema, televisió, parcs temàtics...), sempre millor pagats. Però per a la resta dels artistes fallers, per a la immensa majoria, es treballa per vocació i per aconseguir una fama efímera més que per diners. Són molts els que han hagut de baixar la persiana i tancar el taller abans de l'edat reglamentària de jubilació perquè les despeses de cada exercici superaven àmpliament els ingressos.

Així és la vida de l'artista faller: victorejats quan els premis són propicis i ignorats en qüestió de segons quan els seus treballs, encara que siguen impecables, no són del gust d'un jurat no sempre



Miguel Santaaulalia Núñez, al seu taller (1974). Col·lecció Miguel Santaaulalia Núñez



José i Marina Puche, dos integrants d'una de les moltes nissagues d'artistes faller. Foto Joan Castelló Lli

just i expert. I si no, que li'l pregunten a Pedro Santeualalia, un artista guanyador, que va disposar dels millors pressupostos de la secció Especial, que va aconseguir vuit primers premis en la màxima categoria, que ho va tenir tot les seues mans... i que ara porta dos anys fora de la secció Especial. L'èxit dura el mateix que un bufit.

Malgrat tot, la d'artista faller segueix sent una professió, a més de vocacional, endogàmica, i per açò són nombrosos els exemples de sagues familiars que han existit al llarg de la història i que han transmès les tècniques de la professió de pares a fills o a altres familiars (germans o nebots), com els Santaualalia (Salvador, Miguel, Miguel jr, Alejandro, Pedro i Josete), els Puche (Julián, Pepe i Marina), els Azpeitia (Ángel, José i José Ángel), els Martín (Manuel, Manuel V., Fernando, José Luis i Marcos), els Ruiz (Alfredo i Anna), els Espuig (Ramón i José Ramón), els Lorenzo (Vicente i Vicente Francisco), els Ribes (Francisco, Francisco jr i José Manuel), els Soro (José i Santiago), els Gimeno, els Guillot, els Barea, els Banaclocha, els Martí Planes, els Sánchez, els Colomina, els Blanco i molts altres més, com els emparentats també a través del matrimoni (com marits que han seguit la professió del seu sogre).

És cert que en la recent època d'esplendor de les falles (entre 2004 i 2010, fonamentalment), va haver-hi una elit d'artista (no més d'una desena) que van disposar d'amplis pressupostos que en alguna ocasió excepcional es va acostar al milió d'euros, però també és cert que van haver de fer front a la irrupció de noves despeses (principalment dissenyadors, guionistes i la incipient tecnologia digital) que s'unien a unes altres ja consolidades (professionals de l'escultura, pintura i fusteria) per a minvar el que podien ser uns teòrics majors beneficis.

Malgrat tot, en aquest període va haver-hi dos o tres artistes de primeríssima línia que van tenir la sort de cobrar algun plus del contracte en espècie, com un cotxe tot terrè urbà de gran cilindrada, o tenir uns ingressos tan engruixats com per a poder-se permetre la construcció *ex novo* d'un taller amb una generosa superfície i amb les més modernes instal·lacions. Però foren els menys. Per a sobreviure, la majoria va haver de seguir oferint més treball del que en realitat cobraven.

El taller i l'artista en les falles

Cóm han reflectit els artistes aquesta situació professional viscuda en les seues pròpies carns en les falles que realitzaven? Amb una amarga ironia, en uns casos, i, en uns altres, amb la nostàlgia d'un temps que no sempre va ser millor.

Començarem amb una falla amb regust històric: la realitzada el 1994 pel mestre José Martínez Molla amb el títol *50 aniversari* per a commemorar el mig segle d'existència del Gremi Artesà d'Artistes Fallers, l'ens que agrupa, defensa i dóna serveis a la major part de la professió. Amb una reproducció de la torre del rellotge de l'Ajuntament de València com a cos central, el cadafal era un homenatge als més destacats artistes de la història i les seues falles més conegudes (El Turista Fallero Digital, 1994: 17), com Carlos Cortina (amb el parotet i el tramvia de la falla *De València a Nova York en les ales d'un parot* de 1928 plantada en la plaça de Mariano Benlliure), Regino Mas (amb *La Cibeles de Subvencions* de 1954 de la plaça del Mercat Central), Juan Huerta (amb el grup de prehistòrics de Regne de València-Duc de Calàbria de 1957, el primer ninot modelat íntegrament en cartó) o Vicente Luna (amb el drac d'*Homo sapiens*, la falla plantada el 1965 en la llavors plaça del Cabdill).



50 aniversari, de José Martínez Mollá (Plaça de l'Ajuntament, 1994). Foto Joan V. Ramírez

Una altra falla dedicada al quefer de l'artista faller va ser *Escola d'Artistes*, de José Luis Pascual Nebot (L'antiga de Campanar, 1996). L'artista es representava ací com un extravagant home granota disposat a bussejar en les profunditats dels mars amb tal d'aconseguir un contracte amb una comissió de la secció Especial i portar-se l'anhelat primer premi (El Turista Fallero Digital, 1996: 30).

Manuel Martín Huguet també va dedicar una falla al taller del seu pare, Manuel Martín López. En *Història d'una hipèrbole* (Nord-Doctor Zamenhoff, 2015) va descriure situacions habituals en qualsevol taller faller, des de l'estufa de llenya per a calfar els freds dies d'hivern fins a la incòmoda visita dels inspectors d'Hisenda cercant presumptes ingressos en "B" (El Turista Fallero Digital, 2015: 82). En una de les escenes, l'artista es feia passar per *trilero* en el concurs d'esbossos d'una comissió per a intentar col·locar el seu projecte de falla.

En aquesta mateixa demarcació, encara que en secció Especial infantil, José Manuel Alares Sales va plantar també una falla dedicada al treball de l'artista faller: *Si no fóra pels donyets* (1993): Un artista es quedava dormint al seu taller pel cansament acumulat en les setmanes prèvies a la plantà i eren els donyets els que s'encarregaven d'acabar de construir la falla (Castelló, Sanchis i Mir, 2001: 254).

I ja que estem parlant de falles infantils citarem una altra dedicada també al treball dels artistes fallers. Es tracta de *La vida de l'artista faller* (Sueca-Literat Azorín, 1995). En aquest projecte, Manuel Blanco Climent descrivia el procés de construcció d'una falla en el taller al llarg de tot un any: el desenvolupament de la idea a la primavera, el modelatge a l'estiu, el muntatge a la tardor i el pintat i l'acabat a l'hivern. Aquest cadafal va tenir un pressupost d'1.155.000 pessetes i va obtenir el primer premi de la secció Especial (Castelló, Sanchis i Mir, 2001: 248).

De Vicente Agulleiro Aguilera és *Fent front al bou*, ninot indultat de 1979, que representa a un artista faller pintant, de nit i a corre-cuita, el cap d'una figura per a la falla, mentre que, als seus peus, l'aprenent ha caigut rendit al somni pel cansament de les moltes hores extra treballades per a arribar a temps a la plantà. Les hores extres

de treball d'última hora es coneixen en l'ofici com *tindre bou*, i d'ací el títol d'aquest grup escultòric.

Aquest grup, que formava part de la falla *De presses i corregudes* (Na Jordana, 1979), és una recreació detallista dels instruments propis d'un taller faller (mans soltes donades de panet, trípede i paleta de pintar, paperassa per terra...), recreats amb una tècnica verista que deixa palesa l'aroma bohèmia i romàntica que traspua l'escena (Mozas-Marín, 2010: 75).



Escola d'Artistes, de José Luis Pascual Nebot (L'antiga de Campanar, 1996)



Si no fóra pels donyets, de José Manuel Alares (L'Antiga de Campanar, 1993). Arxiu Joan Castelló Lli



Fent front al bou, de Vicente Agulleiro, Ninot indultat de 1979. Foto Joan Castelló Lli



Escena dedicada a Rafael Gallent Lacomba en La muntanya de la cultura, de José Martínez Mollá (Plaça de l'Ajuntament, 1993). Foto Joan V. Ramírez

El 1992, el president de la Junta Central fallera va indultar el grup *El taller de l'artista*, realitzat per Juanjo García López per a la comissió Gravador Esteve-Ciril Amorós i que actualment es pot contemplar en el corredor del tercer pis de Junta Central Fallera. La proposta recreava a escala i en plastilina, dins d'una menuda estructura de metacrilat que reproduïa una nau industrial, la intensa activitat d'un obrador faller durant el procés de construcció d'un monument (Hernández Martí, 2005: 200).

Una altra escena relacionada amb el taller de l'artista faller és l'homenatge que José Martínez Mollá va rendir en la falla *La muntanya de la cultura* (Plaça de l'Ajuntament, 1993) a l'enginyer Rafael Gallent Lacomba, responsable del moviment de les figures indultades animades de Vicente Agulleiro Agullella dels anys vuitanta, així com del coronament i escenes de molts altres cadafals fallers. La proposta era un retrat de Gallent al seu obrador al costat de la maqueta de la falla de l'Ajuntament d'eixe any, que girava sobre una plataforma circular. En una estanteria de fusta situada al centre de l'escena hi havia penjades les ferramentes de treball amb les quals l'enginyer elaborava els seus complexos mecanismes. Un dels seus engranatges tancava la composició per l'esquerra alhora que mostrava a l'espectador la complexitat inherent a esta classe d'atífells que, sovint, restaven ocults entre bastidors (Hernández i Martí, 2005: 219). El ninot va ser indultat per la Fallera major de València.

En altres ocasions, la figura d'un artista ja retirat ha sigut utilitzada per un altre artista de la família per a immortalitzar-ho en estampes costumistes. Va ocórrer amb Salvador Santaaulalia en *Iaio i neta*, de Pedro Santaaulalia Serrán (Arxiduc Carles-Xiva, 1997) i amb Manuel Viguer en *El cant del iaio*, de Manuel Algarra Salinas (Almirall Cadarso-Comte d'Altea, 2016).

Però no tot són homenatges, també hi ha lloc per a l'autocrítica i per a representar escenes esquincadores de la professió. En *Histèria dels premis* (Doctor Gómez Ferrer, 2013), Vicente Herrando Soler va portar a l'Exposició del Ninot la figura d'un artista amb un ampli currículum que l'única cosa que tenia per a menjar era una paella feta amb els palets dels premis (Ja em varen dir que els palets em donarien de menjar..., i de

postre l'IVA). Penjat a la paret, un cartell indicava l'horari laboral: "40 hores al dia, 9 dies setmanals, 8 setmanes al mes, 20 mesos a l'any... Gràcies per l'IVA al 21 %".

Vicent Martínez Aparici també ha sigut càustic amb la professió. En *Via* (García Morato-Iecla, 2014) va reflectir el particular viacrucis d'un artista faller: "Aquest *viacrucis* és molt greu/i difícil d'aguantar/perquè amb aquesta pesada creu/és impossible plantar".

El tema de concurs d'esbossos va ser tractat, per exemple, per Francisco Mesado Poveda en *Tipus de caça* (Mendizábal, 2016) i per Julio Vicente Fabra Muñoz en *Art risc* (Pintor Pascual Capuz-Fontanars) amb un cartell il·lustratiu: "El mismo compañero me manda al matadero".

La declaració de les falles com Patrimoni Immaterial de la Humanitat per part de la Unesco també va propiciar crítiques dels artistes per la teòrica exigència d'utilitzar materials ecològics. En *Les quatre estacions* (Mestre Aguilar-Maties Perelló, 2017), José Lafarga Palomares presentava un artista que publicitava el material que emprava en les seues falles amb aquest cartell: "fusta d'arbre, paper de vàter (sense gaster), resina de pi, taxes de fusta i cola... de l'atur... que és són anirem a parar. Això si, estarem ecològicament de cineeeee".

Són també nombrosos els exemples d'aquest tipus de falles dedicades al treball dels artistes fallers en la secció infantil: *El somni d'un artista infantil* (Convent de Jerusalem-Matemàtic Marzal, 1952); *I love gremis*, d'Armando Serra Cortés (Plaça de l'Ajuntament, 1987); i *365 dies, cors i artistes*, d'Armando Serra Cortés (Plaça de l'Ajuntament, 1988).

Per cloure

En el quart acte de *La bohème*, Mimí, malaltisa i sense recursos, mor de tisis en un ambient de pobresa. En la professió d'artista faller, tan atractiva com destructiva, són ja varis els artistes que, en les últimes dècades, han mort per malalties relacionades amb el pulmó. Encara que no hi ha una estadística epidemiològica sobre aquest tema, es tem que alguns casos podrien tenir presumptament alguna relació amb la inspiració de determinats gasos o partícules emesos per materials utilitzats en el seu treball (polièster,



Escena de Via, de Vicent Martínez Aparici (García Morato-Iecla, 2014). Foto Joan Castelló Lli



La vida de l'artista faller, de Manuel Blanco Climent (Sueca-Literat Azorín, 1995). Arxiu Joan Castelló Lli

poliestirè expandit o suro blanc). Altres artistes, a causa de la crisi econòmica, a la introducció de noves tecnologies en el procés constructiu i als preus a la baixa pagats pels monuments malgrat l'augment de les matèries primeres, han hagut de tancar definitivament els seus tallers després de diverses dècades dedicats en cos i ànima a la professió. El futur pinta negre, però com la demanda contínua sent estable, caldrà aprofitar la declaració de Patrimoni Immaterial de la Humanitat per a convertir-la en una ajuda en positiu per a salvar la professió. Però tots sabem que, en un entorn de dura competència, solament sobreviuran els que s'adapten als nous temps, com els quatre artistes masculins de *La Bohème*.



*Homenatge a Carlos Cortina, de Miguel Delegido
Cabrito (Bolseria-Tros Alt, 2006).
Foto Joan Castelló Lli*

BIBLIOGRAFIA

Llibres

ALIER, ROGER (2001): *Guía universal de la ópera. Volum II. Ma Non Troppo*, Barcelona

CASTELLÓ LLI, JOAN, SANCHIS AMBROS, MANUEL I MIR SERRANO, HERNAN (2001): *Fallas infantiles, juego y tradición*. Ajuntament de València.

CASTELLÓ LLI, JOAN (2011): *Artistes fallers: el suro que els va canviar la vida*, dins de CATALÀ GORGUES, JESÚS: *La falla, un artefacte tecnològic*. Universitat Politècnica de València

COLOMINA SUBIELA, ANTONI (2006): *La conservació del ninot indultat*. CEIC Alfons el Vell i Junta Local Fallera de Gandia

HERNÀNDEZ I MARTÍ, GIL MANUEL (COOR) (2005): *L'Indult del foc. Catàleg raonat de la col·lecció de ninots indultats del Museu faller. Volum III (1982-2004)*. Ajuntament de València.

MOZAS, JAVIER I MARÍN, JOSEP LLUÍS (COOR) (2010): *Guia del museu faller de València*. Associació d'Estudis Fallers (ADEF) i Ajuntament de València.

Revistes

El Turista Fallero Digital 1942-2017. Valencia, Publicaciones Bayarri.





La Gastronomía Valenciana

“LA NOSTRA ALIMENTACIÓ”

Per: Pepe Olivert Alba

“APUNTS DE LA GASTRONOMIA”

Per: Rafael Solaz Albert

“EL PA, EIXE GRAN DESCONEGUT”

Per: Vicente Martínez Micó

“HISTÒRIES DE SANT DONÍS”

Per: Vicente Martínez Micó





Per: Pepe Olivert Alba

Coordinador del Llibre Faller

Enguany, com a monogràfic del nostre “Llibre Faller”, hem decidit reforçar la temàtica presentada en la XX Setmana Cultural organitzada per la nostra comissió, i que ha estat dedicada a la Gastronomia de la Comunitat.

Al marge de l'informació de la festa fallera, que és fonamental en el nostre llibre faller, dins del apartat cultural anem a tractar d'aportar el nostre gra d'arena, i d'esta manera continuar en la llabor de divulgació de les costums i tradicions de la nostra terra.

Un dels articles aportats per al monogràfic ve de la mà del coordinador del nostre equip del llibret, el qual ha desenvolupat un treball dedicat a l'alimentació, però més concretament a l'alimentació més propensa, la de tots els dies, eixa alimentació que durant molts anys és referència per la seua qualitat nutricional i per les moltes propietats beneficioses que aporta per a la nostra salut, treball que a continuació vos anem a oferir i esperem que siga del vostre gust.

L'ALIMENTACIÓ

L'alimentació és el procés per mig del qual els sers vius consumim diferents tipus d'aliments transformant-los en energia per a obtenir l'objectiu essencial, sobreviure. L'alimentació pot ser de tres tipus, herbívora, carnívora i omnívora, esta última és una combinació de les dos anteriors.

El ser humà ha transformat, des de temps immemorials, el procés d'alimentació en una situació social en la que ademés d'ingerir-se els productes desijats i útils, també es compartixen experiències i situacions, desenvolupant instruments que li permeten obtenir més fàcilment els aliments, d'acort a cada necessitat individual.

Es considera que una bona alimentació és aquella que combina de manera apropiada tots els

diferents aliments que es troben en la naturalesa. En la nostra condició de poble mediterràneu basem la nostra alimentació en els patrons dietètics del nostre entorn privilegiat, l'agricultura, la ganaderia i la peixca, que nos oferixen unes propietats de gran valor nutricional, aportant qualitat de vida física i mental, a esta alimentació se la coneix per dieta mediterrànea.

La dieta mediterrànea ve donada, principalment, pel consum de fruites, verdures, llegums, fruits secs, cereals (en el blat com a aliment bàsic), l'oli d'oliva, el vinagre i el vi (en quantitats moderades), i el peix blau per la seua riquesa en àcids grassos.

Be, i una volta introduït i analisat el concepte alimentació, nos anem a centrar en el tipus d'alimentació i costums del nostre entorn, en una de les cuines més riques i saludables que es coneixen en el nostre país, l'autèntica cuina mediterrànea, anem a parlar de la gastronomia valenciana.

LA GASTRONOMIA VALENCIANA



El conjunt de plats i costums culinàries que s'estenen al llarg i ample del territori formen la gastronomia valenciana, tenint en compte la diversitat geogràfica que l'engloba nos fa

apreciar la diversitat de plats de riquesa culinària que s'estén des de punta a punta de la nostra geografia, be en els seus llímits costers o en els seus llímits d'interior.

Un dels ingredients més populars de la nostra cuina és l'arròs, i una de les seues preparacions característiques i més emblemàtiques és la paella valenciana, pero no solament d'arròs viu l'home, relacionat en la seua activitat agrícola tenim rics productes de l'horta, principalment les verdures i les taronges, aixina com totes les preparacions culinàries fonamentades en ells.

La nostra mar, aixina com l'Albufera, nos proporcionen els peixos més diversos, i en les zones de l'interior de la nostra Comunitat les carns de qualitat com el porc, corder i la vedella.

Però anem a conèixer com es varen iniciar les costums culinàries del nostre poble, com varen ser les tendències i influències de les gents que varen habitar la nostra Comunitat en temps anteriors.

L'INFLUÈNCIA D'ATRES POBLES

L'història de la Comunitat Valenciana nos mostra l'influència de diferents conquistadors que es varen introduir en les nostres terres deixant les seues costums i la seua forma de vida. Els romans varen conquistar la península ibèrica i varen mantindre el control sobre la nostra regió, introduint nous sistemes de cultiu, varen crear canals de rec en els que va començar l'importància de l'agricultura per a la nostra terra.



En esta época va nàixer l'horta en l'antiga "Valentia", que es va convertir en centre llogístic i de sustente per a les tropes romanes en les seues campanyes de conquesta sobre la Península Ibèrica. Dita horta produïa abundants varietats d'hortalices, que varen servir per a l'abastiment de les tropes romanes. L'influència romana va ser notable, puix varen ser els precursors de la tan aclamada horta de València, i tot gràcies als seus sistemes de regadiu, en esta época es cultivaven els cereals, la vinya, les oliveres, i posteriorment es va afegir l'arròs i la chufa.

La tendència visigoda també va ser notable en la gastronomia valenciana d'aquella época, però allò va durar poc, varen ser els musulmans els que en la seua conquesta aportaren molts productes per a la cuina diària. En el context de l'agricultura, els moros varen introduir varis productes, com l'arròs, arbres d'aromes, arbres de taronges, llimes, hortalices noves com l'albargina i la carchofa, aixina com l'incorporació del safrà i altres espècies.



L'agricultura de regadiu es va anar poc a poc establint en l'arribada del domini musulmà, que es va estendre des dels segles VIII i XIII, fins al segle XI. Les séquies majors varen estar regides des de l'epoca musulmana pel tribunal de les aigües, encara vigent hui en dia, per el que es controlava l'us i utilització dels cabals de rec. Esta convivència en "Al l'Andalus", per més de varis segles, va deixar una certa influència en la cuina valenciana.

A l'any 1238, els cristians varen conquistar València i la seua regió, en lo que es va acabar el domini dels musulmans, encara que la presència

musulmana estava erradicada gradualment, l'influència sobre la societat i gastronomia va ser molt notable fins arribar a hui en dia. El període de desenvolupament econòmic i polític en la regió comprèn els segles XV i XVI, per a decaure en un desenvolupament i decliu durant estos segles fins al XVII, tot degut a l'inestabilitat política.

Tots estos factors cal tindre'ls en compte en l'influència de la cuina valenciana, però un dels més importants factors és, el pas del temps. En el pas del temps les costums i els usos han anat variant per causa de l'economia i la producció agrícola, les diferents generacions han anat variant la gastronomia, s'han anat introduint innovacions en l'alimentació de cada poble, encara que sempre s'ha tractat de fer perdurar lo tradicional.

En València hi ha una cuina denominada "ciutadana", més oberta a les corrents foranes i més rica sobre ingredients gastronòmics que qualsevol cuina popular, nos referim a la conservada pel poble pla, gent del camp, gent senzilla o artesanal, que menjaven lo que produïen en les seues cases o trobaven en els mercats, sempre lo més assequible o barat, una cuina pobra en varietat, però no exenta de qualitat i substanciosa.

LA COSTUM DELS MENJARS

És célebre i molt escoltada la frase «els cinc menjars principals», dita frase està referida a les que se solen efectuar durant una jornada de qualsevol dia normal. Els propis meges recomanen que cal complir en esta norma per al bon funcionament del nostre cos, i en conseqüència de la nostra salut.

En el nostre entorn i costums, estos cinc menjars tenen la seua pròpia denominació, el desdèjuni, que és la primera alimentació que prenem res més alçar-nos; l'almorzar, que es realisa a mitat del matí, i el qual no cal confondre-ho en el menjar del migdia com en altres llocs; el dinar, que s'efectua passat el migdia; el berenar, que es pren a mitat de vesprada, i per últim el sopar.

Açò no lleva que entre mig d'estos menjars pugui existir el tan tradicional "aperitiu" o la freqüent "picadeta", podíem denominar-les menjars secundaris, encara que són molt apreciades per tots i de molta costum practicar-les.

El desdèjuni

Tal com ho tenim conceput actualment, mai va ser rellevant en la València rural. Les costums de reunir-se entorn a la taula per a prendre el desdèjuni no han segut mai tradicionals en el nostre entorn, estes costums són principalment més esteses en altres països, com per exemple els anglosaxons, que tenen eixa costum de reunir-se tota la família per a celebrar el primer menjar del dia.



En la València rural mai hi havia costum de desdèjunar tots junts, les llabors del camp i els quefers de la casa obligaven a alçar-se a cada membre de la família a unes hores diferents, per la qual cosa era impossible la reunió familiar per a desdèjunar, el pare de família acodia a les llabors del camp i prèviament anava proveït d'un sac en tot lo necessari per a la seua alimentació durant la jornada de treball, únicament feya l'excepció de prendre un café, un barrejat o una copeta de cassalla, mentre arreglava algun assumpte relacionat en el camp en el bar de la plaça.

Les dones solien desdèjunar en un tassó de malta o café de "calceití", per a pronte començar en les faenes domèstiques, que no eren poques. Únicament els chiquets en edat escolar prenién un desdèjuni en condicions, chocolate, llet en sopes de pa i alguna galleta.

Hui en dia tampoc és freqüent la reunió per a desdèjunar, els diferents horaris de treball i estudis fan que cada membre de la família ho faça pel seu compte, únicament en temps vacacional se sol reunir la família per al desdèjuni.

L'almorzar

Un bon almorzar entre mitat del matí és sense dubtar-ho el menjar dels menjars, als valencians de qualsevol classe social lo que més aprecien és un bon almorzar en condicions.

Cal distingir entre dos classes, "l'almozaret" i "l'almorzar".



"L'almozaret" simplement es tracta d'un aperitiu que se sol prendre per a matar la fam fins a l'hora de dinar, es limita a estar compost per begudes calentes acompanyades de pastes dolces, o en el seu defecte alguna fruita que complete en un café.

Açò no té res a vore en un almorzar en tota regla, el segon menjar del dia, i descrita per molts com una de les més succulentes i apetitoses. L'almorzar està considerat com un rito gastronòmic que presenta la seua pròpia llitúrgia.

L'almorzar és una reunió d'hòmens, encara que també en els últims temps prolifera entre les dones, els quals en un temps indefinit van a donar conte d'un menjar que donarà començ a primerenca hora del matí, per a estendre's aplegat casi el migdia, i on cap qualsevol tipus de menjar. Per exemple un bon "all i pebre", una carn guisada, un bon entrepà, o qualsevol preparat culinari que satisfaga el motiu de la reunió. En esta taula no pot faltar un bon plat de cacaus, tramussos, olives i pimentó en salmorra.



Per a beure vi i gaseosa o cervesa, finalisant la festa en un bon "carajillo" o "cremadet de rom", donant pas a la partida de "truc".

Estos eren els almozars que antigament celebraven els grans matinejadors abans d'acodir a les seues obligacions, hui en dia és difícil poder almorzar d'esta manera, ya que els treballs tenen els temps molt escassos.

En els pobles se seguixen mantenint estes costums, ya que es tracta de grups d'hòmens que poden manar del seu temps i fixar els seus propis horaris. En la capital també se solen celebrar dits almozars, principalment el dissabte, reunint-se grups d'amics que fixen un calendari tots els mesos per a que la tradició dels almozars no decaiga.



En fi, com hem dit abans, l'almorzar és el menjar encobert per excelència, on tot aquell que siga un amant de les bones costums, mai deu rebujar l'ocasió de gojar d'un bon almorzar.

El dinar

Des de temps arrere el menjar del migdia ha estat composta per dos plats, i en algunes ocasions fins a tres. El primer plat consistia en un plat de calent, un arròs o un atre guis, el segon plat era una carn o peix a la que li seguia, per a finalisar, una peça de fruita o en algunes ocasions pasticeria, normalment els dies de festa.



Este tipo de menjar era practicada per la classe burgesa i la classe mija, la gent treballadora i els obrers es procuraven el seu propi menjar, i la transportaven als seus llocs de treball dins de fiambres, principalment menjaven de fregits, pa i fruita. Hui en dia s'ha tornat a este tipo de menjar per la complexitat dels horaris en les fabricues, i fins i tot en les oficines.

En el camp imperava el plat únic, normalment es cuinava l'arròs. El menjar diari era cosa de l'ama de casa que en el seu bon fer cuinava un succulent arròs al forn, paella o arròs en fesols i naps, tots junts al voltant de la taula menjaven del mateix recipient que s'havia cuinat dit arròs, donant bo conte d'ell, també completaven el menjar una bona ensalada de tomata, lletuga i ceba, concloïa el menjar en una tallada de meló o qualsevol fruita de temporada.



El menjar del llauro era més simple que la del burgués, pero no era ni molt manco més llaugera, era substanciosa, calòrica i abundant.

El de hui en dia té molt que vore en eixe menjar burgués d'antany mesclada en la del llauro, i també molt semblant a la de l'obrer que té que traslladar la seua alimentació a peu de taula de despaig, o de la pròpia fàbrica. Observem que no ha canviat molt l'alimentació despuix dels anys, pero els grans menjars dels plats de calent, com menjaven els burguesos, o el menjar de calitat dels llauros, excepcionalment les podem assaborir algun dumenge o dia de festa, quan els nostres majors nos regalen eixe saber culinari, pero desgraciadament el progrés i els canvis nos estan acostumant a un menjar ràpid i de poca calitat.



El berenar

Sempre s'ha dit que el berenar és cosa de chiquets, antigament qualsevol berenar estava composta per un tros de pa en un trocet de chocolate. La manteca també era un bon complement per a eixe entrepà, fins i tot existia la manteca de tres colors que feya les delícies dels chiquets, en les cases més pobres era de costum el pa, oli i sal.

Antigament, tant per als adults com per als menuts, s'ha tingut la costum de menjar el berenar en les celebracions festives, com per exemple la Pasqua, Sant Vicent, Sant Miquel, Sant Jaume o alguna data més quan se celebraven festes en el camp, hui en dia no és molt corrent berenar, únicament

se sol consumir algun tip de beguda calenta com el café en llet, les infusions o algun suc, que nos fan poder aguantar el buit fins a l'hora de sopar.



La comoditat i el progrés ha fet que els chiquets hagen variat l'alimentació de les vesprades per aliments més pràctics, la pasticeria industrial són les grans demandades pels nostres menuts, una pràctica que no és de lo més saludable per la quantitat d'aditius i conservants que contenen dits aliments.

Cal tornar al menjar saludable com en antany es consumia, els entrepans de cuixot i fromage, la fruita i el famós pa en chocolate, per a d'esta manera créixer en salut i complir en el quart menjar diari recomanat pels meges, per a que la nostra alimentació diària siga equilibrada.

El sopar

I entrem de ple en l'últim menjar del dia, encara que sempre quedarà el "resopó" per als més famolencs. El sopar sempre ha segut el menjar més llauger per tindre prop l'hora del descans, no és convenient omplir molt l'estòmec si volem fer una bona digestió.

Antigament el sopar quotidià solia ser democràtica i igualitari, un bon plat de bollit i qualsevol cosa més era el sopar normal per a rics i pobres en el camp i en la ciutat. Llògicament es tractava de sopars en companyia de la família, encara



que extraordinàriament si se sopava en algun restaurant, cada u s'obsequiava en lo que les seues possibilitats i gusts li permetien.

Sempre ha existit en el nostre entorn el famós "soparet", costum pròpia dels jóvens que en la seua adolescència requerien permís patern per a assistir a dits sopars. Era la manera i forma d'obtindre el permís per a eixir de nit, cada u portava el seu plat que prèviament havia preparat la seua mare en casa i que es denominava "sopar de sobaquillo", expressió que despuix dels anys seguim usant per a donar nom a l'entrepà que menjarem posteriorment i transportem baix de l'aixella.

Hui en dia les costums no han canviat tant, igual que antigament, els sopars durant la semana no solen ser molt copioses. La costum del sopar dels dissabte, el famós "soparet", seguix estant en auge, és el moment de reunió d'amics i parelles, els quals gogen d'un bon sopar en companyia, allargant les velades fins a altes hores de la matinada.

ELS PRINCIPALS INGREDIENTS DE LA NOSTRA CUINA

La nostra cuina goja de gran prestigi, tant en l'àmbit nacional com a internacional. A través de receptes tradicionals elaborades en ingredients naturals com són els olis, verdures, espècies i fruites, conformen una cuina saborosa i de gran qualitat, la tant reconeguda cuina mediterrànea. Destaca l'increïble varietat d'arrossos, carns i peixos, els saborosos dolços, torrons, pastes i coques, i les delicioses fruites que la nostra terra ofereix en gran varietat i abundància. També

gogen d'extensa fama els refrescs tradicionals com el suc de taronja, i per descomptat l'orchata de chufa. Hi ha una llarga tradició vinícola al llarc y ample de la regió, la qual fa que siga riquíssima la gama de vins en les seues denominacions d'orige establides, tot açò fa que estos grans caldos siguen uns excelents companys de les receptes més exquisites de la cuina valenciana.

El secret de l'arròs

L'arròs és el producte autòcton per excelència, va ser introduït en les nostres terres pels habitants musulmans que varen cultivar, implantar i difondre les tècniques de producció, i que a lo llarc dels sigles ha seguit sent la base de l'alimentació de les nostres llars, convertint-ho en el producte estrella de la nostra alimentació. L'arròs admet casi qualsevol tipo d'acompanyament, per la qual cosa la forma de cuinar-ho ve determinada no només pels ingredients que porte, sino pel tipo de recipient en el que es prepare.



Aixina que si es fa en un perol metàlic o de fanc, o en una caçola fonda, resulta més caldós. Els arrossos fets al forn, són els més secs de tota la gama, i els preparats en paella donen lloc al plat valencià per antonomàsia: la paella valenciana. Un plat que va començar sent representatiu dels dies festius, i que des de fa molt temps goja de fama mundial.

La preparació de la paella és tradicionalment familiar, un espectàcul de colors i sabors que òbrin pronte la gana, una de les parts més apreciades de la paella és eixa part en la que l'arròs ha sofrit un sobre excés de calor durant la seua cocció,

pero sense aplegar a estar cremat, és al que se li denomina "socarrat", cullerada molt apreciada pels comensals de la paella.

Entre els caldosos es troba un dels arrossos més representatius, l'arròs en fesols i naps, elaborat en fesols blancs, nap i porc. Hi ha moltes classes més d'arròs cuinats en paella o en qualsevol altre recipient: l'arròs del senyoret, l'arròs en carranc, l'arròs en perdiu, l'arròs caldós, l'arròs rossejat, l'arròs a banda, l'arròs en costra, l'arròs en bledes, i moltíssims més, estem segurs que podríem posar arròs en el nostre menú diari els 365 dies de l'any, sense repetir cap d'ells. És molt llarga la varietat d'este cereal tan reconegut en la nostra cuina.



L'arròs, tot un lux de la nostra cuina i un privilegi per a el que té la sort de poder assaborir, dia sí i dia també, un bon plat d'arròs fet en els maravellosos ingredients que nos oferix la nostra terra.

Verdures i frutes de l'horta

L'horta, eixe espai que rodejava la nostra ciutat i tots els pobles limítrofs de la nostra capital, un espai tan aclamat durant molts anys per la seua fèrtil terra, la qual transformava qualsevol llavor en productiu consum, la mateixa que temps

despuix ha sofrit el mal tracte per l'especulació del terreny, eliminant la gloriosa horta i convertint-la en l'eixample de la ciutat.

Poc queda d'aquella horta que abastia als nostres mercats i les nostres cases, els pobles són els que aguanten estòicament que l'horta no muiga, proporcionant-nos eixes tomates, lletugues i cebes, en les que principalment s'elabora la nostra ensalada valenciana, també el cultiu de les verdures per a elaborar el nostre conegut i apreciat "bollit", creïlles, cebes i bajoca, que conformen un fabulós plat cent per cent valencià.



Si nos adinsem cap a l'interior trobarem un ampli espai destinat a l'horta, eixa horta que segueix alimentant les nostres llars, les ales de les montanyes es reserven per al cultiu d'armelers, garroferes i oliveres, mentres al nord i sud de la província proliferen els cítrics, hortalices i verdures, cultivades per a l'exportació.

Els cereals també són amprats en diverses preparacions, el "blat picat" és considerat com un plat tradicional de València, de les comarques de la Safor, el Comtat de Cocentaina, la Marina Alta i la Vega Baixa, un plat contundent en nutrients per als hòmens i dònes que treballaven en el camp, els ingredients principals són el blat, els cigrons i la col. Un altre plat molt típic de la nostra terra té com a element principal el fideu, natural de la ciutat de Gandia s'elabora una variant de la paella denominada "fideuà", cuinada en caldo de peix i mariscs. El cereal té també la seua rellevància en l'elaboració de les coques salades, tonyina, anchoves, cansalada, embotit i verdures, servixen de farcida per a estes saboroses coques elaborades en molts dels pobles de la nostra terra. També són molt típiques en Benigànim, les cols de Bruselles a la brasa reblixes de cacau.

Les llegums que principalment es cullen; la tavella, el garrofó, la bajoca, són molt apreciades per la seua participació en el nostre plat típic més internacional, la paella, també és de gran consum en la nostra cuina el pimentó i la carchofa.

Les fruites valencianes, algunes d'elles adscrites a la D.O., adquirixen fama en el món sencer per la seua incomparable qualitat. La taronja valenciana és única El seu cultiu, tant al nord com al sud de la província, és d'una qualitat excepcional, les mandarines, caquis, nyispros, melons i altres fruites, completen la variada selecció de productes que té la nostra horta i el nostre interior.



La carn

La carn, junt en l'arròs, forma una rica cuina de cullera, l'eixemple més representatiu són els menjar cuinats en l'olla, cocció de llegums i carns de les que el caldo pot utilitzar-se per a una altra classe de guisos. De València, l'arròs caldós en pollastre i conill, l'arròs en fesols i naps i l'arròs en bledes; de Castelló l'olla de la Plana i l'olla Recapte; l'olleta de verdures i la de cardet d'Alacant, el giraboix de Xixona, i moltes més que òmplin la nostra cuina de cullera.

Les carns més utilitzades en la nostra cuina són el corder i la vedella, que en l'antiguetat se reservava per als dies festius. També s'utilisa la carn de caça, com per eixemple el conill i l'ànet, que s'usen per a adreçar els arrossos. L'ingredient principal de la nostra paella, si de carn parlem, són el pollastre i el conill, mentres que el corder es reserva per als torrats.



En la nostra gastronomia és molt típic menjar chulles de corder acompanyades en all i oli, és la clàssica torrà a l'estil valencià, embotits com la llonganica i la botifarra, resultant un plat exquisit. Famoses són les festes de la matança del porc en alguns municipis per a elaborar tota classe d'embotits d'immillorable qualitat, com per eixemple els embotits artesans i de qualitat de Requena, d'Ontinyent o de Sogorp. També és molt tradicional per la part de la Safor la preparació d'una espècie de pilota elaborada en fege i renyó de porc, a la que se li denomina "figatell".

Un altre plat que ha seguit durant molts anys tradicional en la nostra taula és la "sanc en ceba", encara que hui en dia és difícil poder-ho cuinar per les normes sanitàries de l'alimentació. El guisat de costelles de porc en carchofes, l'olla



churra elaborada en creïlla i costelles de porc, clar indicatiu que la carn de porc també és molt apreciada i consumida en la nostra cuina.

Açò és una mostra de la carn que s'ha utilitzat durant molts anys en la nostra cuina diària, hui en dia estem més abocats a trobar en els nostres taules les famoses *hamburgueses*, i altres productes que han relegat a les nostres carns tradicionals, encara que en els nostres mercats continuen abastint-nos de tota classe de carns, per a que pugam seguir elaborant eixes riques receptes que han perdurat any darrere any.

El peix

Els habitants de la nostra Comunitat tenim el privilegi d'estar pròxims a la mar, per això València també és una regió rica en peix. Molts dels nostres plats giren al voltant dels productes que nos oferix la nostra mar Mediterrànea, distintes classes de peixos i moluscs que convertixen a la nostra cuina en una cuina de gran qualitat i varietat.



Són característiques de les nostres costes les palayes, el congre, el llucet, el lluç, el llobarro, el moll, el rap i el boqueró. Els guisos de peix, els arrossos i fideus melosos, caldosos i secs, les fritades, els peixos torrats, a la sal, en “suquet”, en ceba, en salsa d’aromes o a la taronja, i d’atres mil formes creades per la fèrtil imaginació mediterrànea, són un grans representants en este tipo de cuina marinera.

És típic i molt popular en la nostra terra la preparació del peix en saladura, el peix tirat en sal, del que destaquen les sardines de “bota”, la moixama, la tonyina de tronc, la de sorra i els capellanets. L’abadejo en saladura és dels més populars, d’esta forma es troben plats com les pilotes d’abadejo preparades per al divendres sant i també l’esgarradet, estos peixos tenen la particularitat de concentrar el sabor de la mar.



Un plat molt típic de la nostra Albufera són les anguilles, que s’elaboren de moltes maneres, l’exemple més comú i popular és el “all i pebre”, pero també es poden prepara torrades al fòc i insertades en branques de fleix. Atres varietats de

l’Albufera són la llissa, el dentol, el reig, el corball i el llobarro, que be es poden menjar a la brasa o en suquet.



Entre els mariscs del nostre Mediterràneu es troben els diferents bivalvats que són molt populars i molt del gust de tots. Destaquen les preparacions cuinades al vapor, sent les més destacades les pechines a la marinera, les clòchines al vapor i les tellines. Algunes d’elles servides a la plancha i acompanyats de vinagretes o salsa, també conta la nostra cuina mediterrànea en gran varietat de moluscs i cretàceus, preparats en la seua cocció per a satisfer el nostre paladar, destacant entre tots la gamba roja de Dénia i el llangostí de Vinaròs.



La rebosteria

És molt difícil, quasi impossible, realitzar un estudi exhaustiu de la rebosteria en tan breus pàgines. En el nostre territori no hi ha localitat, per menuda que siga, que no conte en els seus productes de pasticeria. Hi ha productes que estant elaborats en els mateixos ingredients reben diferents noms, per eixemple les «mones», «pa-cremat» o «tonyes». També sol ocórrer que cridant-se de la mateixa manera, les composicions no són iguals.



Els ingredients bàsics que s'usen per a este tip de pasticeria són: el sucre, oli, armeles, flor de farina, ous i mel. L'aiguardent, l'anís, les polpes de moniato i de carabassa solen tindre també una part molt important. Tots estos ingredients, com hem dit abans, poden tindre diferents combinacions segons la manera d'elaborar-los, o segons les fòrmules transmeses de generació a generació que han donat lloc a una rica gama de rebosteria de la nostra Comunitat.

L'elaboració de la rebosteria es troba molt lligada al calendari, moltes de les festes que celebrem en la nostra Comunitat estan relacionades en els dolços que consumim. Antigament estos dolços s'elaboraven en les cases i sempre era per motius extraordinaris, Pasqua, Nadal, Carnestoltes, Epifania, Sant Josep. A lo llarc dels anys esta costum s'ha anat perdent, puix són els forns i pastisseries les que elaboren tots estos dolços per a donar satisfacció al nostre paladar.

Festes com Nadal i "Tots-Sants" tenen els seus dolços propis com són, els massapans per a la mocadorà i els torrons per al Nadal, autèntics protagonistes d'estes festes. Fama mundial tenen els torrons, sobretot el de Xixona i el d'Alacant, que gogen de Denominació Geogràfica Protegida i s'elaboren exclusivament en armela. L'incorporació d'atres

ingredients ha donat lloc a una gran varietat de torrons que són el resultat de perfeccionades tècniques de rebosteria.



Atres dolços típics elaborats a la nostra Comunitat són: les peladilles de Casinos; els pastiços de moniato; els cachaps de pasta fullada i farcida d'una crema especial típic de Paterna; en Xàtiva, s'elabora el popular "Arnadí" fet en carabassa i moniato; d'Ontinyent les "almoixàvenes" fetes en una massa dolça cuinada al forn; els "moixentins" de Moixent, fets a base d'armela; la "fogaça" o "tonya" Alacantina; la coca "fina" del Alt Maestrat; la coca "Cristina" d'armela, ous i farina; els bunyols de falles i "l'arrop i talladetes".



Les begudes

La més famosa i reconeguda és l'orchata valenciana, és una beguda característica i originària de València, més concretament de la localitat d'Alboraya. Està elaborada en aigua, sucre i chufes, que són tubèrculs de color marró que procedixen de les raïls de la "junça avellanada", cridada aixina per la forma del seu fruit semblat a l'avellana. És la beguda per excelència referent en els mesos calorosos, encara que el seu consum es realisa durant tot l'any, se sol acompanyar per una espècie de congret blanet cridat "fartó".



Una atra beguda molt coneguda en els còrculs de l'oci de la ciutat és la denominada "aigua de València", es beu com si d'un còctel es tractara i consistix en una espècie de combinat que inclou cava, suc de taronja, vodca i ginebra. Per lo general se servix en gerres de vàries racions i es beu en copes amples de còctel.

En els pobles hi ha atres costums diferents a les de la capital, per eixemple en Algemesí es consumix el popular "colpet", vodca, granadina i tònica,

que es pren donant-li tres colps contra la barra i bevent-ho d'una tragallada. En molts pobles, i també en la ciutat, hi ha costum de prendre el popular "barrejat", beguda d'aiguarent mesclat en mistela. En Alcasser, Picassent, i atres pobles de la nostra Comunitat, tenen la costum de prendre la típica "palometa", aiguarent mesclat en aigua molt freda.

Hi ha una forma molt peculiar de servir i prendre el café, al que tenim la costum de denominar, "café del temps". Es tracta d'un café en gèl al que se sol afegir una rodanxa de llima. En lo que a café es referix, també hi ha una manera de servir i prendre el café, originàriament es diu que és de la zona de Castelló, nos referim al "cremadet", mescla de café, rom en l'alcohol cremat, canella, llima i grans de café.

Pel que fa a les begudes fredes i graniçades, la principal és l'orchata de la qual ya hem parlat, pero també és molt típic trobar en els establiments de gelats "l'aigua de civada" i "l'aigua de llima" sense oblidar-nos del café graniçat.

Els vins

Des de l'edat del neolític, es té constància que gran part de l'extensió de la nostra Comunitat estava ocupada pel cultiu de la vinya. En el sigle II a.C., hi ha antecedents dels caldos que es cultivaven en les nostres terres, pero no és fins a l'Edat Mija quan adquirix la seua major repercussió. La situació privilegiada de la nostra Comunitat sempre ha favorit tindre uns ports marítims d'incessant comerç, per la qual cosa des de temps remots fins als nostres dies, ha destinat gran part de la seua producció vinícola al mercat exterior.

Conta en tres denominacions d'orige regulades i protegides, D.O. València, D.O. Utiel-Requena, D.O. Alacant i D.O. Cava. La major extensió de vinyes la representa la D.O. Utiel-Requena, és la zona de producció dels raïms i elaboració d'estos vins més extensa, comprén els tèrmens municipals de Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Sèt Aigües, Requena, Sinarcas, Venta del Moro, Utiel i Villargordo del Cabriel. En la seua majoria són vins negres de la varietat "Boval", un raïm autòcton que a penes es cultiva en atres llocs, encara que també es cultiven raïms per a vins blancs, rosats i bromosos de calitat.



Li seguix en extensió la D.O. València que està dividida en quatre zones, al noroest el “Valentín”, que comprén la major extensió de terreny, i si contemplem des de la costa cap a l’interior tenim tres àrees a distintes altituds; a 180 metres sobre el nivell de la mar Chest i el Marquesat, al que li seguix en un altitud de 280 metres els Camps de Lliria, i ja entrats en l’interior a més de 500 metres d’altitud trobem la Serrania, completen esta denominació els vins del “Alt Túria”, “Moscatell” i el “Clariano”.

Durant molts anys s’han produït grans quantitats de caldos en les nostres terres, vins que sempre han servit per a l’exportació. Gràcies a l’estudi i cuidat de les nostres terres de cultiu, ha canviat dita tendència, els vins s’han donat a conèixer obrint-se a l’exterior d’una altra manera comercialisant els nostres vins i caves, fent vore la gran qualitat que tenen i que poden estar a la mateixa altura d’altres zones vinícoles espanyoles i del l’estranger.

Des de fa temps s’estan produint grans caldos que estan donant una gran repercussió, dins i fora de les nostres fronteres, obtenint grans reconeiximents en forma de premis, i tot açò ha fet que la nostra Comunitat haja alcançat un prestigi situant als nostres vins dins del panorama vinícola mundial.

LES DENOMINACIONS D’ORIGINE VALENCIANES

Com hem pogut presentar en este treball, dins de la nostra gastronomia tenim una àmplia llista de rics productes autòctons que són usats diàriament per al fruïment del nostre paladar, pero també dits productes són exportats a mig món. Com ya hem citat anteriorment, el nostre privilegiat entorn natural nos brinda una variada exposició d’aliments que donen sabor, color i vida a les taules més exquisites.

Pero en els temps que vivim, on la globalisació reunix en qualsevol mercat o taula matèries primeres de tots els racons del món ha provocat, des de fa temps, que es preserve l’identitat dels productes autòctons de cada zona, a ningú li agrada que li furten la seua identitat, i menys quan un producte és un tresor d’un valor incalculable per la seua obtenció i vinculació geogràfica de procedència.

Per a preservar d’estos problemes d’usurpació d’identitat o canvis voluntaris en la composició dels productes, es varen crear les Denominacions d’Orige Protegides, que són un tipo d’indicació de procedència aplicada a un producte alimentici, la qualitat del qual i característiques es deuen, fonamental i exclusivament, al mig geogràfic en el que es produïx. La ventaja fonamental d’esta qualificació és garantir al consumidor, no solament un nivell de qualitat més o menys constant, sino també mantindre característiques específiques irrepetibles que no posseïx un producte similar produït en una altra regió o en una altra matèria primera elaborada o envasada.

Per a normalisar les actuacions dels socis adscrits a les DOP i responsabilisar-se del compliment de les seues normes, es varen crear els Consells Reguladors, els quals tenen la missió de controlar la qualitat i garantir l’orige dels productes amparats a dita DOP.

Existix també la nomenclatura IGP (Indicació Geogràfica Protegida) la qual acredita que un producte és originari d’una zona geogràfica concreta, i que a lo manco una d’estes tres fases, producció, transformació o elaboració s’han eixecutats en dita zona per a poder complir en este sagell. La DOP també certifica que un producte

és originari d'una determinada regió, però per a aconseguir este sagell és indispensable que totes les fases del procés de producció tinguen lloc en la zona geogràfica de referència, açó és lo que la diferencia de la IGP.

Per a sol·licitar l'inscripció d'un producte en el registre comunitari de IGP o DOP, i obtenir el sagell, cal dirigir-se a la Conselleria d'Agricultura. Esta regulació persegueix evitar els usos indeguts dels noms dels productes i la seua imitació, facilitant al consumidor una informació més completa i detallada per a ajudar-li en la seua decisió de compra.

I per a completar el nostre treball i que sapiam quals són els productes en DOP o IGP, passarem a citar aquells productes que tenen la seua acreditació catalogada en la Conselleria d'Agricultura de la Generalitat Valenciana, tenint les seues denominacions d'orige en vigència i controlades pels consells reguladors.

C.R.D.O.P ARRÓS DE VALÈNCIA

València és, històricament, la primera zona d'Espanya en la que va començar a cultivar-se arròs, des de llavors, generació després de generació ha dedicat el seu quefer diari a l'elaboració d'un producte que és ingredient essencial per a aquell que busca dotar als seus plats d'un sabor original. Encara que la DO és la mateixa, els municipis es dividixen entre els que estan en l'àrea d'influència del Parc Natural de l'Albufera i els 18 fora de l'àrea d'influència. Estos 18 municipis es repartixen principalment per les comarques de la Ribera Alta, la Ribera Baixa i la Safor, zones en marjals, ideals per al cultiu de l'arròs. La DOP Arròs de València inclou tres classes d'arròs, el "Senia"- "Bahia" són pràcticament iguals, "l'Albufera", i l'atra varietat és el famós arròs "Bomba", de gran consistència i que mai es tornarà pastós.

C.R.D.O.P CARCHOFA DE BENICARLÓ

Es cultiva en la part nord de la província de Castelló, concretament les seues planícies litorals de la comarca del Baix Maestrat, localitats com Benicarló, Càlig, Peñíscola i Vinaròs, són les grans productores de la famosa carchofa de Benicarló. Les especials característiques del terreny conferixen, de forma natural, una extraordinària resistència i unes condicions òptimes de conservació per a este producte, oferint una llarga duració sense mermar la seua alta qualitat.

L'11 de novembre de 2003 va ser declarada Denominació d'Orige Protegida per l'Unió Europea. La Carchofa de Benicarló destaca per la seua forma chata i compacta, cultivant-se des de juny a octubre, la seua qualitat està catalogada com a "Extra" i "Primera", sense dubtar tot un lux per a la nostra taula.

C.D.R.O.P KAKI DE LA RIBERA DEL XÚQUER

Fruta originària de China, on el seu cultiu es coneix des del segle VII. A mitjan dels 90 el IVIA, junt a les cooperatives de la Ribera, adapten la tècnica de l'eliminació de la astringència a el 'roig lluent', i a partir de l'any 1997 es comencen a comercialisar els primers kakis durs d'esta varietat.

El C.D.R.O.P "Kaki Ribera del Xúquer" solament ampara una varietat d'este fruit: el kaki "roig lluent", també conegut com "kaki persimon" o "persimon", el nom en el que ho trobem en la fruteria. Es tracta d'una varietat autòctona de la comarca de la Ribera Alta, que es cultiva en municipis de la comarca i confrontants. És ric en vitamina C i en uns alts nivells de provitamina A, ademés és una fruita antioxidant, rica en fibra, que redueix el colesterol i el risc de sofrir malalties neurodegeneratives.



ARROZ DE VALÈNCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



C.D.R.O.P GRANADA MOLLAR D'ELX

Són les comarques de la Vega baixa, Baix Vinalopó i l'Alacantí, siguen les idònees per al cultiu de la granada mollar d'Elx. És diferent a totes les demés granades que pugam trobar en el mercat, i estes característiques la fan única en el món. Medicinalment té nombroses propietats saludables sent molt rica en polifenoles, antioxidants i també és baixa en caloríes, àcid fòlic i vitamina C. En estudis recents s'ha demostrat que el consum de granada ajuda a reduir els nivells de colesterol, també poden retardar l'aparició d'Alzheimer i contribuïx a previndre malalties del cor.

De les seues llavors podem traure el seu suc, un ingredient molt versàtil i apte per a tot tipus de preparacions, fredes, calentes, dolces o salades. Aixina que podem incorporar granada a les nostres ensalades, salses, guisos i a tot tipus de postres.

C.D.R.O.P OLI DE LA COMUNITAT VALENCIANA

Des del punt de vista organolèptic, l'oli de la D.O.P. "Oli de la Comunitat Valenciana" queda enquadrat entre els de major gama i variabilitat aromàtica, destacant el seu perfecte equilibri entre el nivell d'frutat i l'intensitat d'amargor i picant.

En la Comunitat Valenciana es cultiven varietats autòctones que no existixen en altres llocs, lo que fa que els seus olis siguen únics. Estes varietats es denominen "Blanqueta", "Serrana de Espadán", "Vilallonga", "Farga" i "Morruda". Es cultiva principalment en els tèrrens municipals de setanta cinc poblacions, pero destaquen les comarques del Maestrat i Els Ports on es produïx un oli de major qualitat.

C.R.D.O.P. RAÏM DE TAULA EMOSSADA DEL VINALOPÓ

Solament set varietats de raïm formen la DOP, Aledo, Ideal, Dominga, Donya María, Rosetti i Victòria en pell clara, i Red Globe, que té pell negra. L'únic distintiu que garanteix que és Raïm Embossat Vinalopó en DOP, és l'etiqueta o separador numerat que porta cada caixa.

És en la Vall del Mig Vinalopó on es cultiva este tipus de raïm, principalment en els tèrrens municipals d'Agost, Monforte del Cid, Novelda, Aspe, Hondón de les Neus, Hondón dels Flares i La Romana. La qualitat d'esta regió valenciana està controlada pel Consell Regulador de la D. O. 'Raïm de taula embossada del Vinalopó' des de que en l'any 1990 s'iniciara la primera campanya de comercialització de producció en denominació d'origen.

C.D.R.O.P CHUFA DE VALÈNCIA

El consell regulador de la DOP de la chufa valenciana, creat el 25 de setembre de 1995, identifica el cultiu d'este tubèrcul en setze pobles de la Comunitat Valenciana, pràcticament tots ells en la comarca de L'Horta Nord. Alboraya, Almàssera i Tavernes Blanques al cap produïxen tots els anys 5'3 milions de quilos de chufa seca, de la que el 90% forma part de la DOP "Chufa de València", l'Horta Nord és l'única zona de tota Espanya on es cultiva este tubèrcul.

La chufa posseïx propietats digestives molt saludables pel seu alt contingut en almidó i aminoàcids, ademés és rica en minerals com el fòsfor, el magnesi, el potassi i el ferro, ademés de greixos insaturats i proteïnes, no conté gluten, ni lactosa, i té una gran quantitat de fibra.



C.R.D.O.P. NYISPRO DE CALLOSA D'EN SARRIÀ

El 14 de Giner de 1992 els Nyispros de Callosa d'en Sarrià són distinguits en la Denominació d'Orige, 'Nyispros Callosa d'en Sarrià'.

Originari de China, el nyispro és un fruit cultivat en la província d'Alacant, en la comarca de la Marina Baixa, situant-se al voltant del núcleu de Callosa d'en Sarrià comprenent la zona productora les conques dels rius Algar i Guadalest i estenenent-se per la costa.

És ric en carotenoides (provitamina A) que ajuden a la formació i manteniment de la pell, sent l'època en la que es consumix l'ideal per a preparar la pell per a l'arribada de l'estiu i aconseguir una bronzejada saludable. Pel seu contingut en potassi és molt recomanable per als deportistes o persones en problemes musculars.

VINS D.O. UTIEL – REQUENA

Com no podia ser d'una altra manera, el vi és el principal motor econòmic d'esta comarca, i en la denominació d'orige hi ha inscrites 95 cellers i més de 5.600 viticultores. Les 34.312 hectàrees de vinyes es repartixen entre 9 municipis, Requena, Utiel, Venda del Moro, Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Sèt Aigües, Sinarcas i Villargordo del Cabriel, són la vinya més extensa de la Comunitat Valenciana.

La varietat "Bobal" és l'estrela de la denominació d'Orige Utiel-Requena. El Consell Regulador de la DOP Utiel-Requena certifica que els cellers inscrits i els vins que comercialisen complixen els requisits del reglament de qualitat de la Denominació d'Orige.

C.R.D.O.P VINS DE VALÈNCIA

Constituït en l'any 1957, el Consell Regulador de Vins de la Denominació d'Orige Protegida València té com a principal objectiu garantir l'orige i la qualitat dels vins que ampara, controlant la seua producció, promocionant i difonent el seu coneixement i la seua qualitat, i defenent els interessos de 80 cellers repartits en quatre zones.

En l'actualitat té als seus vins presents en prop de 100 països de tot lo món, en una sifra de comercialisació superior als 50 milions de botelles, de les que un total de 38 milions es destinen a l'exportació.

C.R.D.O.P VINS D'ALACANT

El Consell Regulador de la DOP Alacant és una de les institucions més antigues d'Espanya. allà pel segle XVI el rei Felipe II en documents guardats en l'Archiu Municipal de la ciutat, atesten que ya es realisaven activitats vinícoles en aquella època.

El vi d'Alacant és un tinto de "monastrell", també conta per al seu desenroll i creativitat en atres varietats com "Alacant Bouschet", "bobal", "cabernet", "syrah" i "merlot". Sobre blancs el més apreciat és la "moscatell". El producte més emblemàtic i valorat és l'històric "Fondillón", un vi de varietat "monastrell" que es cria sense cap tipo d'aditiu, per fermentació natural de rent, durant un mínim de 10 anys.

C.R.D.E. BEGUDES ESPIRITUOSES TRADICIONALS D'ALACANT

El Consell Regulador de Denominacions Específiques es va crear en 1990 i aglutina quatre begudes en denominació derivades dels alcohols naturals, quan han acabat el seu procés d'elaboració i estan disponibles per a consum humà es denominen begudes espirituoses, els métodos d'elaboració són en general la destilació, maceració i la mescla.



El Herbero de la Serra de Mariola és una de les begudes que podríem dir que definixen botànicament la província d'Alacant, elaborada dins del reglament del Consell Regulador amprant en més de quinze plantes.

El Cantueso Alacantí, és un licor obtingut a partir de la destilació de la planta de Cantueso "*Thymus Moroderi*".

El Anís Paloma de Monforte del Cid és una beguda espirituosa anisada obtinguda per destilació de les llavors del anís vert o anís estretat.

Aperitiu Café d'Alcoy es una beguda elaborada per maceració de café torrat natural varietat Arábica.

I.G.P VINS DE CASTELLÓ

La IGP de Castelló comprén vins de raïms produïts i elaborats en les zones vitícoles de l'Alt Palancia, Alt Mijares, Sant Mateo, Useras i Villafamés. Uns vins que estan guanyant calitat i quota de mercat en els últims anys.

En l'any 2003 es va crear i reglamentar l'Indicació Geogràfica Protegida "Vins de la Terra de Castelló", coneguda hui per IGP Castelló. Els vins amparats per la IGP Castelló se certifiquen baix una triple perspectiva, les vinyes estan ubicades en la província de Castelló els cellers estan en Castelló i han superat els estrictes anàlisis. La IGP és garantia de l'orige i garantia de seguretat i calitat.

I.G.P. XIXONA I TORRÓ D'ALACANT

El Consell Regulador de Xixona i Torrò d'Alacant és l'entitat encarregada d'aunar esta cultura centenària, que ha fet que la ciutat de Xixona siga coneguda en tot lo món com "El Breçol del Torrò" per perfeccionar este dolç. En l'any 91, i despuix de diferents avatars, es constituïx l'actual Consell Regulador de les Denominacions Específiques Torrons d'Alacant i Xixona, i en el 96 s'obté l'espaldada definitiva d'Europa en

obtindre el qualificatiu d'Indicació Geogràfica de Procedència, convalidant la denominació d'orige espanyola.

IGP XIXONA "Torrò de Xixona" és l'indicació geogràfica d'una varietat de torrò de textura blana, el torrò de Xixona esta elaborat en armeles repelades, torrades i mòltes.

IGP TORRÓ D'ALACANT "Torrò d'Alacant" és l'indicació geogràfica d'una varietat de torrò de textura dura, elaborat en armeles repelades i torrades.

I.G.P. CIRERES DE LA MONTANYA D'ALACANT

La major producció de cireres en la província d'Alacant es troba en la zona amparada per l'Indicació Geogràfica Protegida "Cireres de la Montanya d'Alacant. La zona de producció es troba situada al nord de la província d'Alacant i al sur de la província de València. Esta zona de producció està composta pels següents municipis de la província d'Alacant: Vall de Gallinera, Plans, Benimarfull, Vall d'Alcalà, Almudaina, Vall d'Ebo, Ibi, Alcoy, Xixona, Mur d'Alcoy i Villena, i de la província de València: Ontinyent i Bocairent.

Les varietats predominants amparades pel Consell són "*Burlat*" com a varietat precoç i "*Stark Hardy Geant*" com a varietat de mijana estació.

I.G.P. CÍTRICS VALENCIANS

La comercialisació de taronges, mandarines, clementines i llimes és un dels sectors en major rendiment de la Comunitat, dins de l'àmbit de l'agricultura, ya que la Comunitat Valenciana és la principal productora i exportadora d'Espanya, d'Europa, i una de les majors del món.

L'IGP Cítrics Valencians cedix a l'Associació per a la promoció de la marca colectiva Taronja de València l'us de les referències Taronja de València, Mandarina de València, València Orange i València Clementine. És l'entitat que certifica



que estos cítrics són cultivats en la Comunitat Valenciana i complixen tots els requisits exigits, tant de garantia d'orige com de qualitat, i els dos grans objectius són, la certificació i la promoció dels cítrics valencians.

C.R.I.G.P EMBOTIT DE REQUENA

Els embotits de Requena estan regulats pel Consell Regulador de l'Indicació Geogràfica Protegida "Embotit de Requena", seguint les directrius del Reglament de l'I.G.P., l'elaboració dels embotits es realisa d'un modo rigorós, i permet que el producte aplegue al mercat en excelents condicions.

La selecció de les carns del porc, utilisant únicament femelles o machos castrats, la qualitat contrastada de les espècies amprades i l'ús de budells naturals per a elaborar els distints embotits, definixen el producte i ho distinguen del restant d'embotits del mercat. L'I.G.P. protegeix els següents productes: llonganica, choriç, güeña, sobrassada, salchichó, perro i botifarra. Dos d'estos productes, el perro i la güeña, es troben inscrits en el llistat de productes artesanals de l'Unió Europea.

ASSOCIACIÓ D'ELABORADORS DE CAVA DE REQUENA

L'Associació d'Elaboradors de Cava de Requena és un col·lectiu format per varis cellers i la seua seu està en Requena, estan acreditats pel Consell Regulador per a elaborar vins bromosos de segona fermentació en el sagell de la DOP CAVA DE REQUENA. Es tracta d'una associació quina finalitat és la de potenciar l'imatge de qualitat dels seus caves, i promocionar l'orige de Requena com a breçol dels caves valencians. Requena s'ha posicionat entre les zones on s'elaboren els caves de major qualitat de tota Espanya, un municipi valencià en un terreny perfecte per al cultiu de raïms destinats a l'elaboració de caves, destacant les blanques "Macabeo" i "Chardonnay" i les tints "Garnacha" i "Pinot Noir".

I fins ací els productes de la nostra Comunitat que estan protegits pels estaments comunitaris, estem segurs que molts més podien estar en estes llistes i de pas preservar el valor i nom de les províncies de la nostra comunitat, donant un valor turístic i un sagell d'identitat propi, posant en coneiximent de tots les seues festes, les seues tradicions i costums, pero hem aplegat al final del nostre article, esperant que haja segut del gust del lector, hem pretés donar un repàs a un tema molt propenc i protagoniste en cada u de nosatres, puix l'alimentació és bàsica i fonamental per a la supervivència.

Hem tractat de resumir al màxim tots els temes que s'han tractat, la nostra gastronomia és tan extensa i plural que podia omplir moltíssimes pàgines, tenim una Comunitat rica en lo que concernix a la nostra alimentació, pero no podem estendre'ns més de lo necessari. La nostra intenció ha segut tornar a recordar els grans productes alimentaris que oferix la nostra terra, productes de sempre que han fet reconeixible a la nostra Comunitat fòra de les nostres fronteres.

Esta és la nostra senzilla contribució a l'alimentació i a la cuina de la nostra Comunitat, el nostre desig és que perdure per molt temps i seguixca sent part important en el nostre desenroll humà i comercial.

Bibliografia:

La Gastronomía de la Comunidad Valenciana

Autor: Lorenzo Millo

Cocina tradicional valenciana

Autor: Rafael Mármol





Apunts per a l'història de la gastronomia valenciana.

La paella.

Per: Rafael Solaz i Albert

Bibliòfil i historiador

Membre de l'Associació d'Estudis Fallers (Adef)

Si en alguna cosa s'ha caracteritzat la Comunitat Valenciana és en la riquesa de les seues variades menjars o formes de preparar-les. L'anomenada Cuina Mediterrània no és un mite. La Comunitat Valenciana, agrícola on les hi haja, utilitza abundància de vegetals en quasi totes les menjars, les verdures acompanyen tots els nostres plats, destacant les ensalades amb una gran varietat d'elements condimentats amb oli, sal i vinagre. També aquells plats que són privatis dels valencians i que tenen una denominació d'origen pròpia guanyada a través dels segles.



El tradicional pes que ha tingut l'agricultura en l'economia valenciana i, per extensió, en la nostra alimentació, es veu reflectit en nombrosos plats de la nostra gastronomia. I és que els antecedents de menjars actuals caldria buscar-los en l'època de presència **àrab**. La gastronomia aportada pels musulmans valencians va ser la base de la dieta mediterrània.

Els nostres avantpassats ens van deixar gran varietat de preparats que, encara hui, es conserven tal com ja els feien fa centenars d'anys. Les dones cuinaven però no s'assentaven a menjar amb els hòmens quan havia invitats masculins. Els aliments sòlids s'agafaven sempre amb la mà. Les

begudes podien ser aigua ensucrada o perfumada amb gesmil. Prendre el te i qualsevols altres infusions es convertia en tot un ritual per a així facilitar la digestió, a més de ser una beguda de cortesia imprescindible quan es tenien invitats. La majoria de guisats es cuinaven amb espècies. Per a cada plat existia una diferent, abundant les coentes.



A terres valencianes els plats forts estan constituïts per la combinació de carn, peix, arròs, creïlles i llegums. L'arròs és un aliment bàsic i, com tots sabem hi ha moltes formes de preparar-ho, encara que la més estesa és la paella, plat que es pot considerar genuïnament valencià. Este plat va ser la conseqüència de mescles dels més variats productes de l'horta. Antigament la paella devia fer-se d'esta manera:

Rehogar l'arròs amb oli, ceba, all picat i joliver, un poc de tomaca i tot seguit es tirava l'aigua. Després de la cocció aconsellaven a deixar refredar la paella, almenys mitja hora. Però molt abans de la paella es cuinava l'arròs en una olla o

perol. D'allí eixia el típic arros caldos preparat en l'olleta, que se servia en escudelles o plats fondos.



Al meu arxiu tinc un antic manuscrit de receptes valencianes. Una molt curiosa: *Olla per a malalt*. Diu així:

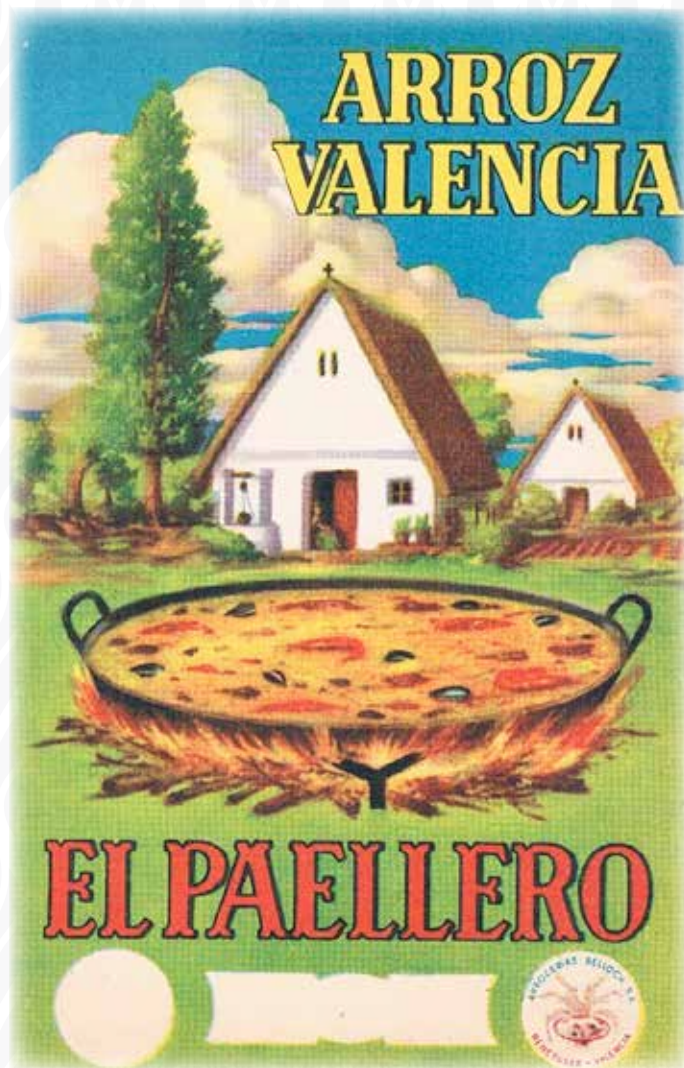
«Se hace por lo regular con gallina o carnero, añadiendo algunos garbanzos y jamón; debe cocerse el caldo antes de servirse. Si se quiere que tenga una mayor sustancia se machaca la gallina con el almirez, añadiendo miga de pan. Después se cuele el caldo resultante». [Ací la novetat consistix en el picar els trossos de carn de gallina].



I per a acabar els postres. Les fruites que més es consumien eren els peres, prunes, raïm, albercocs, granades, va mel·lificar d'Argel o meló d'alger i, sobretot, figues i dàtils, productes originaris d'Aràbia. També es podien veure en la taula ametles verdes que es menjaven senceres ja que la corfa era tendra. Cal destacar especialment la rebosteria. Sempre ha sigut abundant i de qualitat,

ja que els valencians vam ser (i consta que som) molt llépols i el costum de menjar dolços com a postres va ser molt estesa per tota la Comunitat Valenciana.

Herència d'aquells antics postres ens van quedar les coques d'ametla, les d'anous i panses com les tonyes, el massapà, els pastissets salats, el típic i ja quasi desaparegut *arrop i tallaetes* i, sobretot, les pastes dolces que es feien amb motles metàl·lics formant figures variades, una costum antiquíssima.



Receptes de la paella al segle XIX. Arròs a la valenciana.

D'antics receptaris valencians, de mitjan del segle XIX, ens crida l'atenció la manera de preparar l'arròs en paella, o com es deia, *en paella*. La paraula *paella* no s'emprava per a definir l'exquisit plat, sinó que el títol utilitzat era *arròs a la valenciana* o *arròs a l'alicantina*. Una antiga recepta autòctona continguda en un manuscrit del segle XIX, diu:

«Se prepara una sartén y que tenga fuego de carbón o leña bien encendido, se le echa aceite en proporción y cuando esté caliente se le frien en ella unos pocos pimientos. Se echan enseguida a freír pollos, patos, lomo de cerdo y salchicha todo a pedazos y cuando estén dorados se le ponen dos dientes de ajos cortados, tomate, perejil, pimiento encarnado, sal, azafrán... se revuelve todo hasta que esté bien frito; entonces se ponen alcachofas, guisantes o judías verdes echas pedazos; se le da dos vueltas para que se rehogue y enseguida se aumenta con caldo o agua caliente y se deja a hervir. Se aviva el fuego y se aumenta el caldo necesario y se echa el arroz suficiente. Se puede añadir algún trozo de anguila. Cuando ya está el arroz cocido se saca del fuego y, después de un poco de reposo, se sirve».



El *arròs a la alicantina* tenia una variant del peix: «Cuando cuece se le echan los pescados frescos, limpios y cortados a pedazos, se machacan bien los pimientos en un mortero y se echa todo su contenido junto al arroz».

Així, en les comarques alacantines, per a preparar esta paella d'arròs, es mesclaven qualsevol classe de peixos, llegums i verdures, junt amb el caldo de carn i «*caracoles bien lavados, procurando que el arroz, una vez cocido, esté suelto*». En les verdures predominaven els naps, fesols, espinacs i florícols.

Una variant molt apetecible era el *Arròs de porc* o *Arròs amb fesols i naps*, recepta que també va ser prou utilitzada en terres valencianes:

«Se fría la morcilla de cebolla y se le echa garreta de cerdo, garreta de ternera y se echa a hervir un rato. Con el aceite a freír la carne se sofríe el nabo entero, dos tomates, perejil y pimentón. Se le echa caldo suficiente y se añade el arroz y patatas cortadas a dados».

EN TORN A UNA PAELLA

Societat, arròs i verdures

Amb este títol, fa uns anys, publicarem un article escrit amb tints de poema, que tenia com a protagonistes tres fotografies i la paella com a símbol del nostre costumisme culinari. Algunes frases estan així arreplegues:



El seu origen està rodejat de llauradors de l'horta en aquelles zones de regadiu i arrossars. L'arròs és el protagonista esguitat de verdures fresques, pollastre i conill ferit de groc safrà. El sofregit de la carn i els llegums ens deixa en herència la substància d'un caldo amb sal. L'arròs es prepara per al bany. Tot es cou omplit de foc i romer. Els caragols navegaven intrusos com a sers pertanyents a una altra dimensió temporal. Recepta senzilla per a un plat excessiu, barroc i carnavalesc, engolit amb cullera de fusta.

En l'escenari del ritual es presenten les fogueres de mitja vesprada, enceses brases punrejants albergades per aquell arbre de tantes vides. L'arròs adobe submergit en el caldo que llança socors de bromera i fum. Poc li queda ja al suplici. Una merla canta interrompent el festival aromàtic que deixa pas a la passió. Boques sensuals destil·len la saliva del desig.

La paella ens unix -i reunix-. Celebrem dies de camp i platja, bodes de família i nebots, aniversari, dècades d'arrugues, amiatat... generoses menjars de plaer on la protagonista és ella, el nostre plat més internacional i exuberant.

Tres fotografies són protagonistes del panegíric. Les tres representen el fet ja consumat. Es va acabar el foc inquisitorial a què havien sigut





condemnats l'arròs, les verdures, el conill i el pollastre vestit amb mala fama de safrà. Una imatge rosegada pels anys, i la paella sobre la senzilla taula. El xiquet dorm somnis de llet i mel mentre que una dona principal es disposa a brindar, tal vegada per la vida.



En una altra de les fotografies celebren un esdeveniment. Quasi trenta persones representen la immensitat festiva. Hi haurà paella per a tots? Somriuen a la cambra ocultant el seu desig. Entranyable grup reverenciant la imatge que segelle per sempre el moment, la seua existència. Adults i xiquets, carn i verdura en sí, conjunt tan barroc com la paella.



El menjador de la pensió servix com a escenari de la tercera imatge. Quatre comensals assentats formen part del plat. Les boines podien ser els caragols. Un concurrent de peu saluda a l'aire, al fum. Un altre dels protagonistes, impacient, no espera la immortalització del moment, preferix que li abrase el paladar del desig, esta vegada amb cullera metàl·lica. Paelles. Carnaval de societat al foc. Paelles que van derivar en paelles, formes de cuinar l'arròs a la valenciana.

“El pa, eixe gran desconegut”



Per: Vicente Martínez Micó

Secretari General del
Gremi de Panaders i Pastissers de València

Quan se'm va convidar a escriure alguna cosa sobre el pa per al llibret de la falla, el primer que vaig pensar va ser “*açó és pa menjat*”.

Després em va entrar por, ja que, encara que estic segur que tots vosatres sou un *tros de pa*, a vore si faig un *pa com unes coques* i este article us sembla *més llarg que un dia sense pa*.

Però com a mi tot el relacionat en el pa em motiva molt i, *a bona gana no hi ha pa dur*, em vaig *ficar en farina* i com, *on hi ha farina no hi ha mohina*, em vaig posar a la faena.

Per a poder escriure en propietat vaig haver d'investigar, evidentment, el primer va ser esta pregunta: d'on ve el pa? I, de seguida em vaig adonar que la resposta la coneixem tots des de xiquets. Està en la Bíblia. Quasi al principi del tot, en el llibre del Gènesi, quan Yahveh expulsa a Adán i Eva del Paradís dient: “*ganarás el pan con el sudor de tu frente*”.

És a dir, que el pa ha hagut de ser, en realitat, el primer aliment de la humanitat. I, de sobte vaig caure en el compte, ja que el seu propi nom ens el indica: **PAN, Primer Aliment Natural**.



Bé, bromes a part, la realitat és que el pa ha sigut l'aliment bàsic de totes les civilitzacions d'Orient Mitjà i la Conca Mediterrània. I encara que ens consta que l'home ja utilitzava el blat per a alimentar-se fa més de 11.000 anys, els primers

registres de pa els trobem en el Neolític, fa entre 6.000 i 9.000 anys.

Ens remuntarem al passat llunyà, cap a l'any 9.000 a. de C. L'home primitiu recollia i caçava contínuament per a alimentar-se. Vivia d'arrels, fruita seca, fulles i baies, i caçava per a aconseguir carn i peix. Quan la seua provisió de menjar disminuïa, la tribu es traslladava a altres àrees. Estos tipus de vida nòmada el practiquen encara algunes tribus primitives que queden en el nostre món.

El descobriment dels cereals va suposar un important avanç, ja que les llavors podien ser cultivades, collides i guardades per a alimentar-se d'elles i, en disposar d'una reserva d'aliments, els pobles nòmades van poder assentar-se en comunitats i tindre temps per a construir una vida més sociable. La civilització comença en el cultiu dels cereals per l'home del neolític. Per tant, la utilització dels cereals no solament va tindre importància des del punt de vista nutritiu, sinó també des del punt de vista social.

Es coneix l'existència de blat a l'Iraq l'any 6.700 a. de C. Pel que sembla, des d'allí es va estendre fins a l'Àsia Menor i la zona del Mediterrani. També s'han trobat petjades de la seua existència cap a l'any 4.000 a. de C. en el Delta del Danubi i en les planes pròximes a la desembocadura del Rin. Es calcula que durant el tercer mil·lenni a. de C. ja es cultivava en tota Europa. Cap a l'any 1.200 a. de C. es cultivava també en el nord de la Xina.

El blat, com els altres cereals dels quals s'ha nodrit l'home, va ser consumit primer simplement cru. Més tard es va començar a moldre el blat, i en la farina obtinguda es feien papilles o cotes i, posteriorment, una espècie de galetes o coques de farina pastada en aigua que es coïen sobre

pedres calentes. Era pa sense fermentar que no s'assembla molt al pa de hui però que encara es consumeix en algunes parts del món com a l'Índia, Pakistan, certs països àrabs, etc.

En el Neolític l'home esclafava el blat entre roques o pedres per a obtindre farina. D'ací es va passar al molí de mà (4.000 a. de C.). Després (2.000 a. de C.) a les dos pedres giratòries mitjançant esclaus o animals. Els grecs van introduir els molins d'una sola roda sobre l'any 500 a. de C. Uns 200 anys més tard són reemplaçats per les rodes d'aigua romanes, en diverses pedres.

Des de l'any 600 d. de C. els molins de vent es van usar com a motors de força, sent reemplaçats per la màquina de vapor cap a l'any 1800. A la fi del segle XIX, els corròns de metall van substituir a les pedres de molí.

I encara que els antics egipcis podien produir farina relativament fina, no va ser fins a l'any 1881 en què, en la introducció dels corròns d'acer, va poder començar a comercialitzar-se la farina blanca tal com la coneixem.

I ja que *estem ficats en farina* després de parlar del blat, els parlaré un poc més del pa. La història del pa – especialment a Occident i l'Orient pròxim – és apassionant, carregada d'anècdotes. El pa, més bè la falta d'ell, ha sigut capaç de provocar revoltes i fins a revolucions. Ha fet caure monarquies, règims i governs. I també, la seua abundància, ha calmat a la població en moments convulsos.

Durant el tercer mil·lenni a. de C. els egipcis utilitzaven el blat per a fer pa i també per a fabricar cervesa. Cada cerveseria feia certa varietat de pans per a produir diferents tipus de cervesa.



Fabricaven el pa aplicant una tècnica que van portar fins a la més alta perfecció. Una forma comuna de pa egipci, revelada per les troballes en antics monuments o oposat en les tombes excavades, és un xicotet pa redó com una molleta o un briox allargat, esguitat per damunt de llavors com el modern pa de Viena.

I els grecs? Una vegada que el poble grec va adoptar el pa, el va perfeccionar ràpidament, i el mateix va fer en els forns. Elaboraven pa en rent i sense rent, en mescles de farina, en espècies, i probablement també van ser els iniciadors de la pastisseria, que va arribar a ser un verdader art: utilitzaven farines de blat, avena i ordi pastades en mel, espècies, olis i fruita seca. Fins a poc abans de l'arribada dels romans es calcula que feien més de setanta classes de pans i pastissos.

Els romans van continuar menjant els cereals en forma de papilles fins a èpoques bastant avançades que van adoptar el sistema de fer pa dels grecs.



Cal destacar que el pa romà no era de bona qualitat perquè resultava molt compacte i dur. Feien diverses classes de pa segons la qualitat de la farina. Per als soldats es fabricava un pa especial anomenat "*panis nauticus*" o "*panis militaris*" que, per raons òbvies, havia de durar molt de temps.

Des que es va començar a fer pa, el blanc era més benvolgut que el negre. Es feia en la millor farina blanca per a ofrenar als temples i també per a oferir als hostes en els banquets. En canvi, el pa bru, fet de farina integral mesclada en altres farines, ho menjaven els pobres i els esclaus.

Gràcies als romans, el pa va anar a poc a poc estenent-se per tota Europa. Però, encara que per regla general no fóra bo el seu pa, cal ressaltar, sobretot, un període de l'època dels romans, fa 2.000 anys, que per als cristians constitueix, pel seu simbolisme, el moment cim de la història del pa, ja que s'assimila el pa a la imatge de Crist. I és que –fixen-se bé- Jesucrist naix a Betlem (que en hebreu vol dir “**La casa del pa**”) i l’Evangeli ens diu que és **el pa de vida**. En l’últim sopar transforma el seu cos en pa i ens ensenya a resar demanant **el pa nostre de cada dia**. Que bonic! veritat?

I ja que estem parlant del pa, què podem dir dels responsables que des de fa 5000 anys, fan que arribe cada dia recentment cuit a les nostres llars?

Els egipcis són considerats els precursors de la indústria de la panificació, perquè van descobrir que la massa fermentada produïa un pa més lleuger i de major volum. A més, van inventar els primers forns per a coure-lo.

En temps de l'emperador Augusto, l'any 30 a. de C., Roma comptava ja en més de 300 fleques dirigides majoritàriament per grecs, que per aquella època eren els millors forners. La mòlta i cocció es realitzaven en el mateix lloc, sent establiments de gran capacitat i que proveïen tant a la població civil com a les institucions de l'Estat, inclòs l'exèrcit. No els sona?

A Roma, al voltant de l'any 100 d. de C., l'emperador Trajano – d'origen hispà - va fundar un col·legi de forners que reglamentava estrictament la professió; esta s'heretava de pares a fills i el seu exercici era irrenunciable i obligatori. No obstant això i en compensació, els forners estaven exempts de qualsevol altre servei que no fóra la fabricació de pa.

Això ens indica fins a quin punt els governants temien els desordres públics que creava el seu desproveïment; així, el poeta llatí Juvenal, en la

seua famosa sàtira, fa ressaltar que els romans només necessitaven dos coses per a ser feliços, el pa i els circs (la diversió): “**panem et circensis**”.

En la resta del que hui és Europa, els primers forners van aparéixer a les ciutats i en poc temps van arribar a constituir una professió. Com el pa era l'aliment bàsic, no és d'estranyar que els governs i autoritats reglamentaren la seua producció i distribució com ja havia succeït a Roma.

A partir del segle XII els forners, com la majoria d'oficis de l'època, comencen a organitzar-se en Gremis. Un dels primers va ser el dels forners de Londres. A Espanya, especialment en els territoris que formaven part de l'antiga Corona d'Aragó, també vam tindre Gremis i alguns d'ells encara existeixen.



Com l'antic Gremi de Mestres Forners de València, actualment Gremi de panaders i pastissers, els orígens dels quals es remunten al segle XIV i que en els seus quasi 600 anys d'història oficial encara gaudeix de bona salut, aglutinant a la immensa majoria dels forners valencians i duent a terme una important labor de divulgació de la cultura del pa i de promoció dels pans tradicionals i artesans.



En la seua seu gremial estan relacionats els noms de tots el que han presidit el Gremi des de 1462, així com la fotografia dels que van exercir el càrrec des de finals del segle XIX fins hui.

També es conserven 4 manuscrits originals dels segles XIV i XV, en els quals es fa referència - en valencià antic - a assumptes relacionats en la regulació de l'ofici de forner (l'ofici de flequer).



I així, arribem fins als nostres dies, que el pa està present en pràcticament tot el mon, en la nostra cultura, en les nostres tradicions, en el nostre folklore, en les nostres arts. Però està present en la nostra dieta...?



Perquè, segons els responsables de l'**Organització Mundial de la Salut**, molt menys del que deuria. Efectivament, este pa, tan lligat a la història de la nostra civilització, ha sigut en els últims anys apartat de moltes dietes; entre altres causes per raons de modes alimentàries i estètiques importades, fonamentalment, dels països anglosaxons. No solament el pa, sinó la trilogia que conformava la nostra dieta mediterrània (pa, oli i vi) han sigut injuriats per altres cultures estranyes.

No obstant això, durant la guerra de Corea, en la dècada dels 50, els experts en nutrició del Govern Americà es van adonar dels defectes de la seua dieta; i en 1993, després de nombrosíssimes investigacions, han recomanat menjar d'acord en la **Piràmide de l'Alimentació**, que, en resum, no és ni més ni menys que tornar a la nostra **dieta mediterrània**.

Els que ens recomanaven altres hàbits alimentosos, ara s'adonen que els nostres eren els bons. Esperem que el mateix que els hem copiat per al mal ara els copiem per al bo, i el pa torne a tindre el protagonisme que es mereix en les nostres taules.

I per a aquells que el que volen, per damunt de tot, és estar prims, caldria dir-los que el realment important no és estar prim, sinó estar sa i gaudir de la vida. I que recorden també, que quan abans es trobava a un realment prim se li deia: "**sembla que has estat a pa i aigua**". Per això no s'entén que es diga alegrement que el pa engreixa.



Tornem a la nostra dieta de sempre, a la dieta de les nostres iaies que resulta que hui és la més innovadora. Hui fins i tot, existeixen diversos estudis científics com el Projecte CARMEN de la Unió Europea, que demostren que es pot realitzar una dieta per a aprimar de manera més sana en un alt contingut d'hidrats de carboni; o siga, dit més planament, aprimar basant-se en pa.

A més, el pa impregna la nostra cultura, el nostre folklore, els nostres mites, els nostres costums, els nostres ritus i, per descomptat, la nostra gastronomia i la nostra dieta, la dieta mediterrània, encara que a este apartat dedicarem al final -si m'ho permeteu- un esment especial.

Creieu que exagere? Què el pa, que en grec vol dir precisament “tot”, no té referències en tots els aspectes de la nostra vida?

Perquè el refranyer (que és, en definitiva, la Universitat del Poble) ens el ensenya així. Ja se sap que *de la farina, el pa i del parlar, el refrany*.

Com hem vist, per als cristians, el pa ho simbolitza tot en la religió.

Però, què diem quan algú ens agrada?

Puix que *està com un pa* o *està més bona* o *més bo que el pa*.

I quan estem enamorats?

En tu pa i ceba.

Company és el que comparteix el pa i l'amic sincer crida al *pa, pa i al vi, vi*.

Hi ha gent que et vol tant que *menja del teu pa* mentre que als quals et molesten els desitges que *en el seu pa s'ho mengen*.

En pa i vi es camina el camí, però si no eres previsor només tindràs *pa per a hui i fam per a demà*.

I, al final del camí, *el mort al clot i el viu al brioix*, encara que també és veritat que en el duel cal menjar perquè *les penes en pa són menys*.

Ja hem vist que el pa serveix en l'amor, però també en la guerra; *ni taula sense pa ni exèrcit sense capità. A l'enemic se li nega el pa i la sal*.

Com veuen, el pa està present en tota la nostra vida des que naixem (*els xiquets vénen en un pa davall del braç*, quan dormen semblen *pa beneït* o *son un tros de pa* i no paren de jugar, perquè *tots els jocs en pa són bons*), fins que ens morim.

En un deliciós llibre José Carlos Capel, crític gastronòmic del periòdic “El País”, ha anat recollint de tota Espanya 315 varietats autòctones de pa, que conformen la nostra història, la nostra religió, la nostra mitologia i la nostra cultura popular.

I ens torna a confirmar que el pa està present en la nostra cultura, en les nostres tradicions, en el nostre folklore, en les nostres arts, però, ho està en la nostra dieta?

Fins fa unes quantes dècades sí. A Espanya gaudíem d'una dieta excel·lent per a la salut, que, a causa de pressions dels països anglosaxons, hem anat modificant a pitjor.

Posteriorment, una sèrie d'estudis fets precisament en aquells països han arribat a la conclusió que aquella dieta que teníem, i que no valoràvem, era la millor possible. Abans no tenia nom, però ara la diuen **Dieta Mediterrània** i tots volen copiar-la.

La **dieta mediterrània** es basa en que l'aportació calòrica siga: 60% Hidrats de carboni, 30% Proteïnes i 10% Greixos, pel que els aliments rics en hidrats de carboni, com el pa, la pasta, l'arròs, les fruites, les verdures, han de constituir la base de tota alimentació equilibrada.

És evident que els hidrats de carboni tenen encara enemics que consideren que engreixen. I ja sabem que mantindre la línia a qualsevol cost és un dels objectius fonamentals de moltes persones en l'actualitat, encara que siga a costa de la salut.

No obstant això, disposem ja d'una immensa evidència científica que constata que per a estar sa cal menjar de tot, de manera equilibrada, en les aportacions que estableix la dieta mediterrània.

Ni els fornors ni ningú podem assegurar que menjant els nostres productes es viurà per sempre. De l'única cosa que podem estar segurs és que la taxa de mortalitat continuarà sent del 100%, mengem el que mengem. Però estem procurant fer millor pa cada dia, recuperant les elaboracions més tradicionals, perquè estem convençuts que el pa és un dels productes més sans que podem menjar i que ho és així des de fa milers d'anys.



No puc tancar este article sense fer referència a una anècdota que vincula - coses del destí! - tres aspectes fonamentals de la meua vida: **la panaderia** (sóc fill i nét de forners), **la Falla Joan d'Aguiló** (en la qual vaig gaudir i vaig fer grans amics en els millors anys de la meua joventut, i a la qual quatre generacions de la meua família han pertangut des de la seua fundació) i el **Gremi de forners** i pastissers de València (en el qual he desenvolupat tota la meua vida professional).

La falla que es va plantar en la Plaça de l'Ajuntament, llavors la Plaça del "Caudillo", en 1946 la van pagar els forners valencians en les seues aportacions voluntàries al Gremi de forners que, a requeriments del llavors alcalde de la ciutat Juan Antonio Gómez Trénor, es va fer càrrec del seu cost. Eren temps foscos de la postguerra a Espanya. Necessitat extrema en la immensa majoria de la població: fam, penúries, cartilles de racionament, pa negre, extraperlo, tristesa...

Si recordeu el que vos vaig escriure en parlar de la importància del pa en l'Imperi romà - allò de

"panem et circensis", pa i diversió - comprendreu la importància que en eixe context de postguerra adquiria el fet que, a pesar de tot, els valencians gaudiren algun moment d'alegria, de la festa fallera en cada barriada i, com no, de la falla oficial en la plaça major de la ciutat.

I els valencians van tindre la seua falla oficial, per descomptat. I no solament van tindre la falla oficial. Conscients de la fam que assotava a nombroses famílies valencianes, el dia de Sant Josep els forners de l'època van elaborar voluntàriament 3.000 cassoles d'arròs al forn que es van repartir entre els més necessitats.

Per cert, **l'artista faller que va contractar el Gremi** va ser, ni més ni menys, que un tal **Regino Más** - vos sona d'alguna cosa...? - que en aquells dies ja destacava. I tota la temàtica feia referència, com no, al pa i a l'ofici de forner. L'esbós original d'aquella falla es conserva en la seu gremial, juntament en altres documents d'enorme valor històric i sentimental.





Per: Vicente Martínez Micó

Secretari General del
Gremi de Panaders i Pastissers de València

Cada 9 d'octubre, festivitat de Sant Donís, considerat tradicionalment com el patró dels enamorats valencians, es té per costum que els homes regalen a les dones un mocador – la “mocadorà” – que embolica una safata en dolços fets en massapà que representen fruites i hortalisses de l'horta de València, a més de la “piuleta” i el “tronador”.



També és tradició que les dones conserven els mocadors que la seua parella els regala, any rere any, des que començara el festeig, sent estos una prova d'amor, motiu pel qual són conservats.

Este dia, tradició des del segle XIV introduïda pel rei Jaume II d'Aragó fins a ben entrat el segle XX, només era celebrat a la ciutat de València fins a l'any 1976, data en la qual el Plenari de Parlamentaris proclama per a aquella data el Dia de la Comunitat Valenciana.

El 9 d'octubre és una de les dates més importants i emotives per als valencians perquè este dia es commemora l'entrada a la ciutat de València del Rei Jaume I en 1238, incorporant la ciutat a la Corona d'Aragó, a la cristiandat i al que hui coneixem com el món occidental.



També este dia en el santoral catòlic se celebra Sant Donís, que per als valencians és el patró dels enamorats. És costum en esta data que el núvio, marit, etc. regale la tradicional “mocadorà” a la dona estimada, un regal que pot estendre's a altres persones importants en la nostra vida, com la mare.

La “mocadorà” tradicional consisteix en un mocador que serveix per a embolicar una safata carregada de fruitetes i hortalisses reproduïdes en massapà i en la “piuleta i el tronador”, també de massapà elaborat en ametles sucre i rovell d'ou.

La tradició del mocador té, a més, el seu codi d'estil, ja que ha d'anar nuat en delicadesa per les seues quatre cantonades, embolicant la safata en els dolços i, si un se'l pot permetre, una joia d'acompanyament, recordant així els regals que antany es feien als monarques a la seua entrada a València.



Per a explicar tota esta evolució ens hem de remuntar segle XIII, i en concret fins a la data de l'efemèride en 1238.

“Aquell dia, el rei de la Corona d'Aragó Jaume I, prenía possessió i entrava victoriós en el nostre Cap i Casal, encara que la rendició efectiva de la ciutat ja s'havia produït setmanes abans i des de llavors es mantenien converses, per a tancar la capitulació, entre el Rei Jaume i el nebot del llavors Rei musulmà de la ciutat – coneguda com Balansiya - Zayyan i el seu nebot, Abú-I-Hamlek”.

El 28 de setembre segons una inscripció que pot llegir-se en el Convent de La nostra Senyora dels Àngels de València, en ple barri de Russafa: “. . . En este lloc de Russafa va estar situat el Real de Jaume I a on se signá pel Rei Zayyan la rendició de Valencia el 28 de Setembre de 1238. El Rei en Jaume I entrà

triumfalment en la Ciutat el 9 de octubre, Día de Sant Donís. . .”

En aquell solemne acte de capitulació, el rei Zayyan va posar en coneixement del Rei Jaume que “. . . en la ciudad de Valencia conviven musulmanes, gente noble de mi pueblo, junto con cristianos y judíos. Espero que sepa gobernarlos para que sigan viviendo con la misma armonía y para que trabajen esta noble tierra conjuntamente. Aquí durante mi reinado salían procesiones de Semana Santa y los cristianos profesaban su religión con toda libertad dado que nuestro Corán reconoce a Cristo y a la Virgen. Espero que usted conceda el mismo trato a los musulmanes valencianos. . .”, esdeveniment documentat en el Llibre dels Fets, tant el lloc correcte com la data: “1238, 28 de setembre, a Russafa.

Jaume I i el Rei Zayyan signen la carta de capitulació de la ciutat de València (Arxiu de la Corona d'Aragó. Barcelona. Cancelleria Reial. Pergamí núm. 734 de Jaume I)”

Viatgem en el temps just 100 anys després, el 9 d'octubre de 1338 (primer centenari de la conquesta de València), quan el Consell de la ciutat de València va disposar realitzar una processó per a celebrar l'efemèride que tindria lloc en el Monestir de Sant Vicent Màrtir de la Roqueta. Esta es va realitzar sense la presència de Pere el Cerimoniós, que a pesar de trobar-se encara a la ciutat després de jurar els Furs, va refusar participar al·legant motius de salut. Per a això, i en substitució del monarca, es va utilitzar el Pendó de la Conquesta per a commemorar l'entrada triomfal del Rei En Jaume I i per a demanar a Sant Donis, la remissió de la fam que en aquells anys assolava el Regne de València per les males collites.



“. . . Primerament, que en lo dia de Sent Dionis, que sera lo noven dia del mes de octubre del present any MCCCXXXVIII, se faça procesó general de clergues e de religiosos que son en la dita Ciutat, la qual proceso, ab los prohomens e poble de la dita Ciutat, partesca ab creus de la esgleya catedral de Nostra Dona e anar a la esgleya del benaventurat martir Sent Vicent, lo qual per mantenir e exaltar la fe catholica, volch sostenir e sofrir martiri e la sua sanch esser escampada e mort sofrir en la dita Ciutat ...”

Una altra prova de la certesa o constància d'esta veneració a Sant Donis a València des de fa segles és, per exemple, el pregó municipal de la ciutat de València publicat el 12 d'octubre de 1438, durant el regnat d'Alfons V el Magnànim en el Regne de València, on es fa al·lusió a la festa de Sant Donís en incidir en la proclamació i glòria de Déu, de la Verge i de tota la cort celestial: “. . . En memoria del gran e molt sobiran benefici que la ciutat de Valencia rebe en lo dia que fonch conquistada de mans de infels e restituyda a la Santa Fe Catholica Cristiana, ordenava que per al dia de Sanct Donis sia celebrada gran festa e solemnitat, així com lo dia de diumenge es acostumat fer, e sia feta la processo loable costumada . . .”

Tornant al tema que ens concerneix, la festa del 9 d'octubre ha anat evolucionant al llarg del temps (es va començar per una simple festa en actes patriòtics, passant per altres afegits religiosos, institucionals i els representatius de corporacions locals i, com no, els actes lúdics).

Ja entrat el segle XV, la festa va conservar la part religiosa i institucional i va aparéixer la “traca valenciana” per mitjà de dos tipus de petards “piulets i tronadors” i altres costums molt curioses que s'acosten a l'origen de la “mocadorà” i que es basaven en la de regalar joies i dolços en plats de ceràmica elaborats a Paterna i Manises en les cerimònies d'entrada dels monarques de la Corona d'Aragó quan venien a visitar este Regne.

Esta costum es pot trobar també en les relacions de parella: els plats de ceràmica portaven el nom de l'estimada (a estos plats se'ls coneix com “demanà”, servint per al futur aixovar).

El costum dels dolços i massapans en el Cap i Casal per a la celebració del 9 d'octubre podríem afirmar que va ser introduïda gràcies als confiters de l'època.

Un exemple per a comprovar la tradició de regalar “per Sant Donís” es pot llegir en el “*Llibre de memories de diversos sucesos e fets memorables e de coses senyalades de la ciutat e Regne de Valencia* (1308-1644)“, on es fa referència al fet que en motiu de l'entrada a la ciutat de València del cosí germà del Rei, l'infant Enric d'Aragó i Pimentel, duc de Sogorb, nomenat lloctinent real del Regne, i coincidint en la festivitat del 9 d'octubre de l'any 1494 (recordeu que hem esmentat anteriorment que era costum regalar joies i dolços en plats de ceràmica a monarques), la ciutat de València li va obsequiar en motiu d'esta festa en: “. . . sis cabaços de cohets tronadors y sis plats de torrats e sis plats de torrons blancs y sis plats de citronats, pinyonada, pasta real, marçapans . . .”

Per cert, ja que parlem de massapans, cal recordar que este dolç s'elabora a València, (Balansiya), des de temps àrabs, qui ens van llegar tant la tradició com l'etimologia de la paraula.

Viatgem ara una poc més en el temps per a entendre el motiu de la festa actual dels enamorats valencians, Sant Donis, concretament fins al 9 d'octubre de 1738, on per motiu del V centenari de l'entrada d'En Jaume I, el ja “Col·legi Major del Gremi de Mestres Sucrers de València” va tindre la genial idea de poder substituir la “traca valenciana” prohibida (triquitruques, piuletes i tronadors), per dolços elaborats a imatge i semblança als quals es prohibien disparar, donant així origen als dolços que hui trobem per Sant Donís: la piuleta i el tronador (tronaor).

I és que aquella prohibició vènia donada pel Decret de Nova Planta després de la Guerra de Successió, imposada pel primer rei de la dinastia Borbó, Felip V, qui a més d'abolir els Furs del Regne de València, prohibia tots els “us i costums valencians”, com la celebració de l'entrada de Jaume I a València, fer desaparéixer la “milisia valenciana”, els trets de traca i moltes altres tradicions arrelades al poble valencià.

Atés que l'origen de “La Mocadorá”, tal com la coneixem hui en dia, naix en 1738, com ja hem comentat anteriorment (no així la tradició dels dolços i massapans que ve de més lluny), podríem dir que el primer document històric que ens parla de la tradició de “La Mocadorà” (tal com la

coneixem hui en dia encara que no en origen) a València, té data del 9 d'octubre de 1747, gràcies al descobriment que va realitzar fa uns anys l'investigador valencià Luis Ramírez. El document que va descobrir parla de la tradició "anual" per Sant Donís per a comprendre l'evolució de la festa dels enamorats valencians, a la qual només podien accedir les famílies més acomodades, que tenien cert nivell econòmic (fet que corrobora el que hem esmentat anteriorment sobre la reialesa o noblesa). Només aquelles en cert nivell econòmic podien permetre's comprar els clàssics dolços, ja que pel seu preu no estaven a l'abast de la majoria. La resta de la població, tenia per costum menjar farinetes.



Quant a la resta de formes i figures de massapà que s'elaboren cada any en els forns i pastisseries valencianes, són una derivació d'aquells primers dolços.

Finalment, donada la magnitud i repercussió que té tots els anys, a més de que no podíem deixar passar l'oportunitat de parlar sobre això, una de les llegendes que circula és que segons compten les tradicions, la reina Na Violant d'Hongria va rebre aquell dia com a obsequi del poble valencià una safata de ceràmica en dolços de massapà embolicats en un mocador de seda; compta esta llegenda que, igualment, Jaume I va mostrar la seua benevolència i va ajudar les joves casaderes

que, a causa de la guerra, s'havien quedat sense dot per a casar-se.



Els va oferir unes monedes que elles van recollir en el seu mocador i es van poder casar. A partir d'ací, es va acostumar a fixar la data de les noces este dia o a demanar la mà de la núvia, incloent l'anell en els dolços típics en la Mocadorà.





Hem arribat a la part en què cal posar el punt final, i el nostre únic desig és que hàgeu pogut disfrutar en el treball que hem realitzat, un any més hem posat tot el nostre interès i treball, no exempt de dificultats, perquè el resum de tot allò que ha succeït durant este exercici faller quede inclòs en la memòria escrita de la nostra Falla.

El disseny i creació del nostre “Llibre Faller” és un treball apassionant, és una labor de intensitat i nervis, però també té la seua recompensa, i no és una altra que la de contemplar eixa obra que en tanta atenció i afecte hem creat, un treball de qualitat, eixe treball que ens ha reconegut durant molts anys pel nostre bon fer, i tot gràcies a una Comissió que posa a la nostra disposició tots els mitjans necessaris, principalment els econòmics, per a poder disfrutar en una comesa tan important com és la de donar a conèixer la nostra festa i la nostra història. I com no estem sobrats d'idees ni d'ajuda, volem fer una crida i animar a tots aquells que desitgen col·laborar en futurs projectes, i vullguen sentir-se participants d'una labor tan gratificant com és la de la creació del nostre “Llibre Faller”.

La Delegació de Llibret vol agrair a tots, fallers i no fallers, que ens han prestat la seua ajuda per a poder portar a bon port, un any més, el nostre projecte 2019, i part important del nostre agraïment és per a tots els nostres col·laboradors i anunciants, que any rere any ens brinden la seua inestimable ajuda per a fer possible que este projecte es transforme en realitat.

Als fallers Jorge Martínez Micó i Antonio Fuentes Peirusa per la gestió de la publicitat, així com al faller J. Luis Ortega Fúnez pel muntatge i maquetació de dita publicitat i a la fallera Alba Peralta Balaguer per les fotografies. Al faller Francisco Palomero Martí per el seu article “La XX Setmana Cultural”. Als fallers Manuel Gálvez Mompó, Inma Balaguer Cercós i Alba Hernández Rodrigo, familiars dels nostres representants, per la seua col·laboració escrita.

A més de la nostra poetessa, Ampar Cabrera i Sanfèlix, escriptora de la poesia festiva del nostre Llibre, en l'apartat cultural hem tingut una

gran sort en les col·laboracions, les aportacions han vingut de la mà de quatre bons amics que desinteressadament s'han bolcat aportant el seu saber i treball a disposició de la nostra Falla, demostrant-nos el seu afecte i amistat, i sobretot, el seu gran amor a València.

La nostra gratitud al cartellista i artista faller, Vicente Lorenzo Díaz, per la seua desinteressada col·laboració en la realització de la magnífica portada del nostre llibre dedicada a la Gastronomia Valenciana.

Un any més s'ha posat a disposició de la nostra Falla el bon amic, Joan Castelló Lli, periodista i membre de l'ADEF, aportant el seu article “Artistes fallers: victorejats i oblidats en qüestions de segons”, el nostre agraïment per la seua col·laboració durant tants anys.

També el nostre agraïment al bon amic, Rafael Solaz i Albert, bibliòfil, historiador i membre de l'ADEF, per la seua inestimable col·laboració i demostració d'amistat i afecte cap a la nostra Falla, oferint-nos el seu article, “Apunts per a l'història de la gastronomia valenciana. La paella”.

I per últim, el nostre agraïment pel treball de col·laboració d'un antic faller de la nostra Comissió, Vicente Martínez Micó, Secretari General del Gremi de Panaders i Pastissers de València, i que enguany ha volgut sumar-se en este apartat cultural en dos articles que porten per títol, “El pa, eixe gran desconegut” i “Històries de Sant Donís”.

I per a finalitzar vull donar l'enhorabona a la fallera, Laura Lozano Domínguez, per acceptar de nou posar-te al front en la maquetació i disseny d'este projecte, has sigut el 50% en la construcció del nostre “Llibre Faller” d'enguany, la teua col·laboració en estos intensos mesos de treball ha sigut primordial, moltes gràcies pel teu esforç i dedicació.

Una vegada més gràcies a tots els que desinteressadament heu col·laborat, i gràcies també als que sabeu reconèixer el nostre esforç, perquè el vostre reconeixement és la nostra millor recompensa.

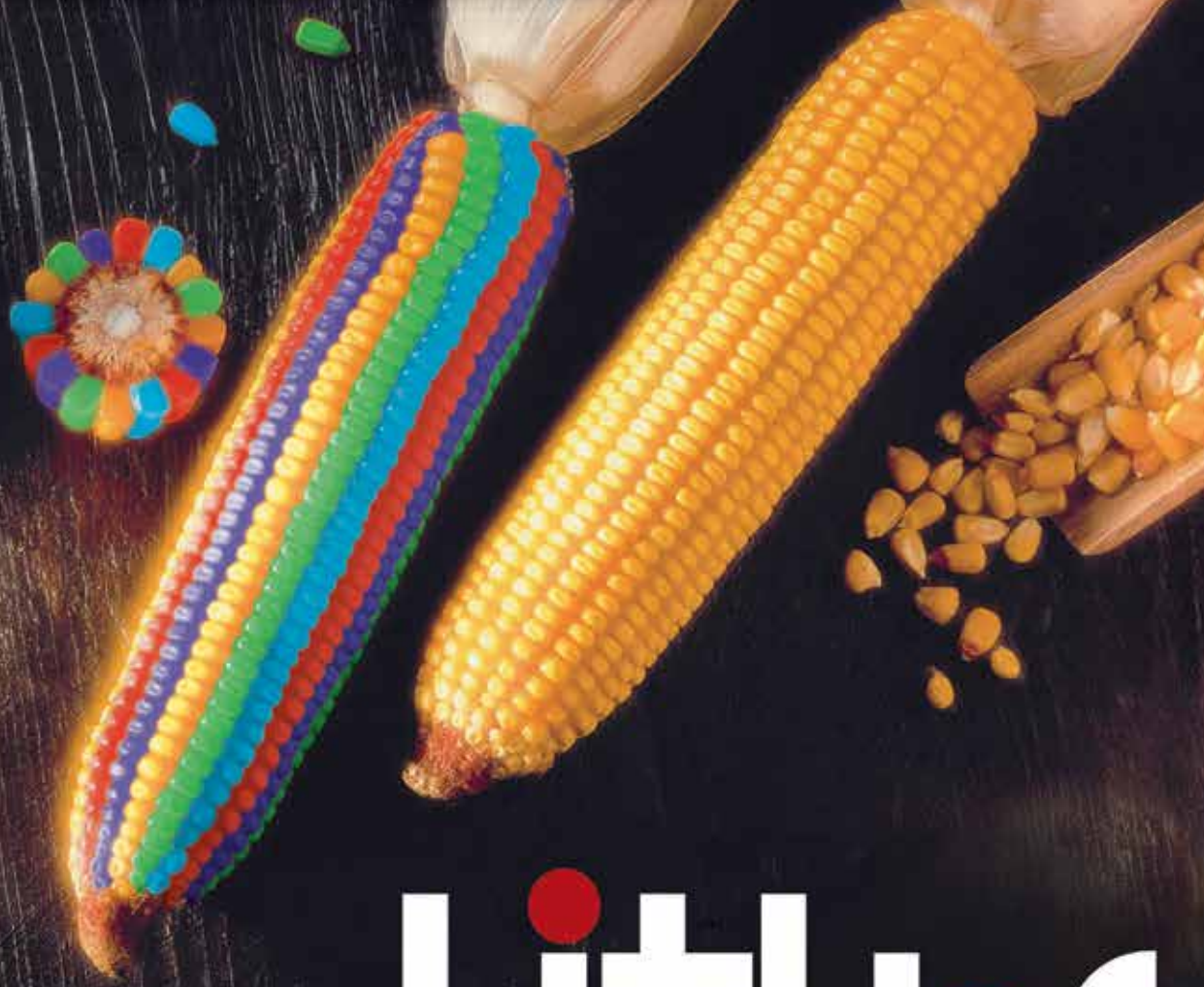


Galeria Comercial

FALLES 2019

*Diseño gráfico y maquetación
de revistas, catálogos y
folletos publicitarios.
Reproducción de facsímiles.*

Ronda de Auguste y Louis Lumière, 2 - 4
Parque Tecnológico
46980 - Paterna - Valencia
Tel.: 96 137 20 23 · Fax: 96 137 03 45
E-mail: lithos@preimpresionlithos.es



Lithos
PREIMPRESIÓN

**ENCARGOS Y
ESPECIALIDADES EN:**

- || ARROCES
- || PAELLAS
- || PASTAS
- || PLATOS CALIENTES
- || PESCADOS
- || CARNES
- || ENSALADAS
- || POSTRES
- || BEBIDAS
- || HELADOS
- || ETC...

PAN
DOMINGOS
Y
FESTIVOS

**TODO EN CALIDAD
SERVICIO Y PRECIO**

COMIDAS PARA LLEVAR



C/ Micer Rabasa, 34
(junto chaflan Uruguay)
Tel. 963 28 26 00
Horario: De 8 a 16 h.
De Martes a Domingo

Mbb

**Tu tienda
de móviles libres
y reparaciones**

www.mbbelectronics.com

mbbelectronics@gmail.com

- Avda. Gaspar Aguilar, 32B. 665 655 410 - 96 114 52 99
- Calle Beethoven 4B. 693 251 730



Martínez Domingo

- CARNICERIA y CHARCUTERIA -

*Preparamos bandejas de ibéricos, quesos y patés,
por encargo, consúltenos.*

Elaboración artesanal de embutidos.

Nuestro trato personalizado, marca la diferencia.

Casa Fundada desde 1973

C/ Venezuela, 32. Telf. 96-377-57-96
VALENCIA

GAMIR PELUQUEROS



ABIERTO A MEDIODÍA

PELUQUERÍA UNISEX · TRATAMIENTOS REGENERANTES · KERATINA
JERONIMO MUÑOZ 27 BAJO · TLF. 963415709 · www.peluqueriasenvalencia.com



G.T. DE SEGUROS HNOS. CRESPO, S.L.

***10% de descuento para todos los Falleros
de la Comisión***

C/ Fontanares, 60- bajo- 46018 Valencia

Tel.: 96 377 11 13 - Fax 96 377 11 62

E-mail: hnos.crespo@agencia.axa-seguros.es

TINTORERIAS

Galindo

EXPERIENCIA Y CALIDAD

**20% Descuento en
Trajes de Valenciana**

**No somos más caros,
somos mejores**

Avda. Gaspar Aguilar, 33
46007 VALENCIA
Tel.: 963 772 910

Plaza de Honduras, 6
46021 VALENCIA
Tel.: 963 721 540





JOYERIA - RELOJERIA

Santiago

Avda. Gaspar Aguilar, 63

Tel. 96 378 15 38

Móvil: 637 688 075

VALENCIA



CLINICA DENTAL

FONTANARES

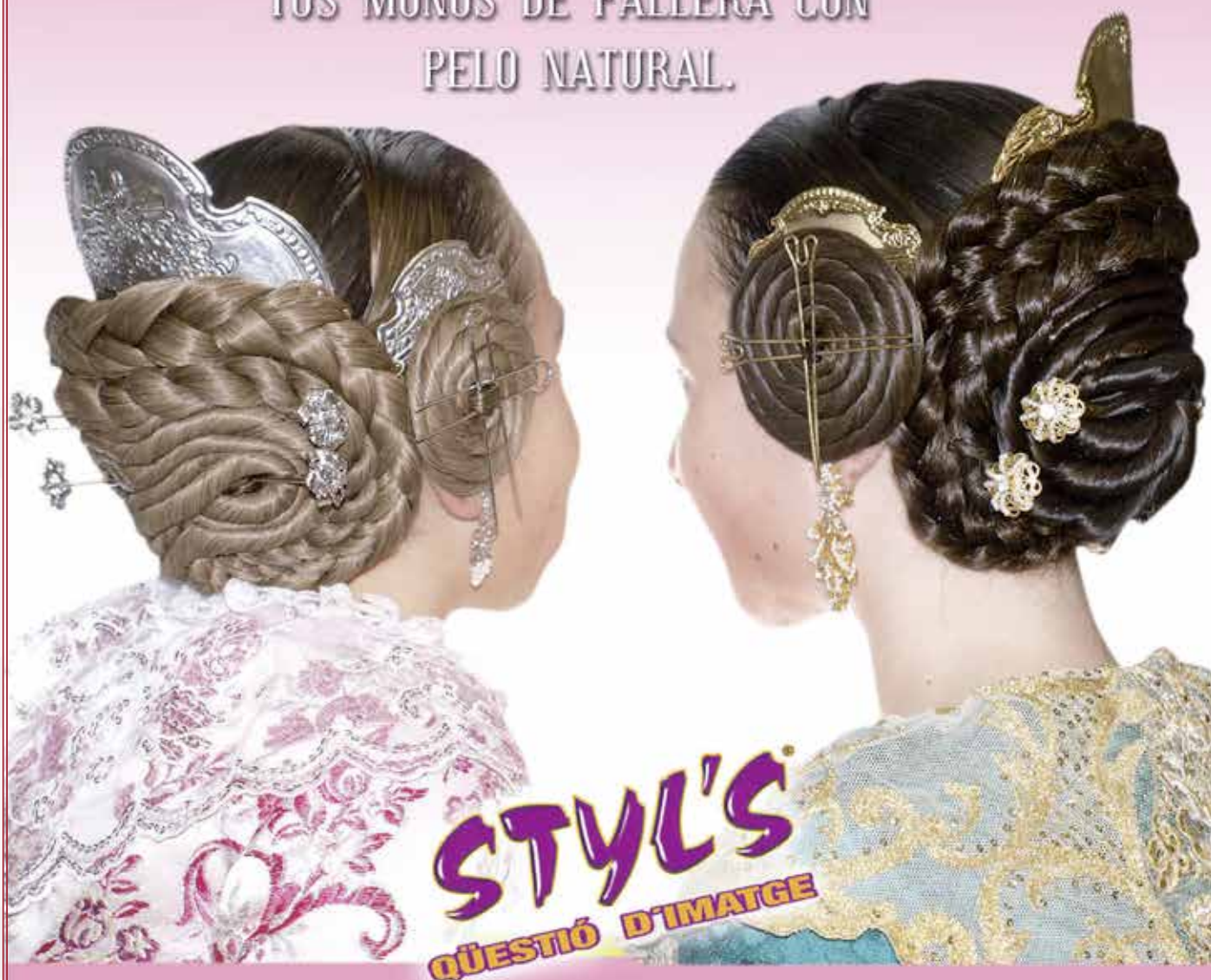
C/ Fontanares, 3 - pta. 3^a

Tel.: 963 578 579

46007 VALENCIA

MOÑOS EXCLUSIVOS ALTA COSTURA

NUESTRAS ESTILISTAS CON MÁS DE 20 AÑOS
DE EXPERIENCIA CREAN A MEDIDA
TUS MOÑOS DE FALLERA CON
PELO NATURAL.



STYL'S
QÜESTIÓ D'IMATGE

MUCHO MÁS QUE UN LUGAR DONDE
ARREGLARSE

Cristalería HERNANDORENA

Ándres Muñoz



C/ Venezuela 21
Tel. y Fax : 963 775 610
Valencia




Av. Gaspar Aguilar, 24, Bj-3 • 46007 (Valencia)
Tel. 96 328 24 32 • www.vitotapes.com

PREPARAMOS COMIDA CHINA
PLATOS COMBINADOS • TAPAS • HAMBURGUESAS
BOCADILLOS ESPECIALES • COMIDA CHINA • ENSALADAS



BINGO ELECTRÓNICO



BINGO GASPAR AGUILAR RULETA -APUESTAS- MÁQUINAS



ABIERTO DESDE LAS 10 DE LA MAÑANA A LAS 3 DE LA MADRUGADA
VIERNES, SÁBADOS, DOMINGO Y VÍSPERAS DE FIESTA HASTA LAS 4

CARTON N° 700 SERIE (de 960 cartones)

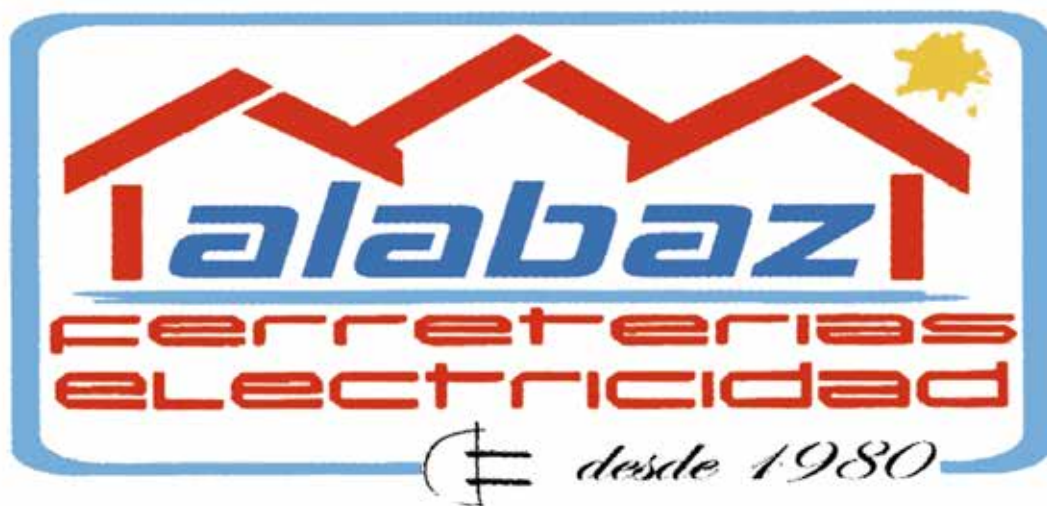
| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | 12 | | 32 | | 56 | | 74 | 88 |
| 7 | | 27 | | | 59 | 61 | | 90 |
| | 18 | | 34 | 44 | | 68 | 77 | |

PRECIO DEL CARTÓN. 100 PTA

EXTRACTO DE LAS REGLAS AL DORSO



COMIDAS, CENAS Y SERVICIO DE CAFETERÍA



C/FONTANARES 4B
TEL: 963772031
46007 VALENCIA

C/CARTEROS 68B
TEL :963570228
46017 VALENCIA



Divertido, Dinámico, Deporte. ¡Por fin!

Un entrenamiento de 30 minutos en un circuito de ejercicio cardiovascular y de fuerza que te ayudará a sentirte y estar increíble. Además ofrecemos un control de peso con total apoyo de nuestros entrenadores que te ayudarán, enseñarán o simplemente te inspirarán.

**Apúntate ahora y consigue un
50% de descuento y 30 días gratis***

Curves

Sorpréndete a ti misma.™

curves.es

963575486
CURVES VALENCIA PATRAIX
C/ ESCULTOR VICENTE RODILLA N°6
Zona Fontanares (Junto Metro Patraix)



CLÍNICA DENTAL

PATRAIX



Deja de buscar...

Lo tenemos **TUDO**



Prótesis CAD-CAM



Ácido Hialurónico



TAC



Fisioterapia



Implantología Avanzada



Ortodoncia Invisible

Y lo más importante: un equipo humano excepcional,
20 años de experiencia y muchas sonrisas a nuestras espaldas

C/ Churat y Saurí 16 bajo izquierda (Plaza Patraix) · 963 85 20 68 · 696 875 262
E-mail: clinicapatraix@hotmail.com

www.clinicapatraix.com

TALLERES COMES CB



SERVICIO OFICIAL GRUPO PIAGGIO
VENTA Y REPARACIÓN
RESTAURACIÓN DE MOTOS DE ÉPOCA
SERVICIO OFICIAL YAMAHA Y HONDA

AHORA EN NUESTRAS INSTALACIONES TIENES:
SERVICIO PUNTO SMART
MANTENIMIENTO Y REVISIONES



YAMAHA



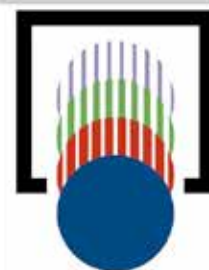
c/ Juan de Aguiló, 15
Tel. 96 322 85 40 46007 VALENCIA
tcomes@terra.es

ADMINISTRACION DE LOTERÍAS - Nº "67"

Jose Luis Palomero Zaragoza



Lotería Nacional



**Loterías y
Apuestas del
Estado**

Reservas y encargos para Fallas, Fiestas, etc.

C/ Angel Guimerá, 42
Teléfono: 963 847 147
46008 - Valencia

 **FORN**
PASTISSERIA
SEBASTIÀ
TATAY
ARTESÀ



C/ Puebla de Valverde, 7
Tel. 96 377 13 13

C/ Pintor Pascual Capuz, 10
Tel. 96 378 37 63

C/ Ciutat de Melilla, 15
Tel. 96 378 18 97

C/ General Barroso, 77
Tel. 96 311 94 10

Valencia





ilumueble

.com

Fontanares, 4 y 6 - 46007 Valencia - Tel. y Fax: 96 377 78 32
www.ilumueble.com - ilumueble@hotmail.com

G Musical

gualco

VENTA DE INSTRUMENTOS MUSICALES, ACCESORIOS Y LIBRERÍA
TALLER PROPIO DE REPARACIÓN
ESPECIALIDAD EN VIENTO MADERA, VIENTO METAL Y PERCUSIÓN

c/Vicente Parra Actor num. 4 bajo 46017 Valencia
Tel. y Fax. 963 57 59 26 y 963 57 70 66
E.mail. gualco@hotmail.es



**“Libertad de información
y democracia son dos
caras de la misma moneda”**

Norberto Bobbio

Jurista, filósofo y politólogo italiano

El periodismo de calidad no es posible sin ti.

Descubre con **Lv+** los nuevos contenidos online para
suscriptores en www.levante-emv.com

Todo ello sin publicidad.

Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO



El valor de la información



COMIDAS GORGOLL

Comidas para llevar

Especializados
en comida para



Av. Gaspar Aguilar, 22 (esquina C/ Madre Petra, 2)
46007 Valencia

Teléfono 960 11 71 27
Móvil 672 39 19 38

comidasgorgoll@gmail.com



Comidas Gorgoll



JEPAP
[confección a medida]

María José Cañada Sáez

C/ Pintor Pascual Capuz, 16
46014 Valencia T. 96 336 55 99

ecco



CLÍNICA DENTAL

Dra. Clara García Mateos

Implantes
Prótesis
Ortodoncia
Cirugía oral
Endodoncia
Periodoncia
Bruxismo
ATM
Niños/adultos

LOS MEJORES PROFESIONALES
CERCA DE TI

963 286 287

dental@clinicaecco.es

Patraix. (Valencia)

c/ Fontanars dels Alforins 20

LoryVer 96

ASESORIA INMOBILIARIA

Av. Gaspar Aguilar, 24 bajo 46007 Valencia
Tel. 96 358 11 26 Fax. 96 358 12 45 loryver96@gmail.com

ENTRE RUBIAS CERVECERÍA

**Ven y prueba nuestra gran variedad de tapas, bocadillos y hamburguesas
¡Elaboradas a mano!**

En un ambiente acogedor donde te sentirás como en casa.

**Y como no, prueba también nuestra gran variedad de cervezas comerciales
y de importación.**

¡ENTRE RUBIAS, la pequeña cervecería más grande de Valencia!

Puedes encontrarnos en:



CERVECERIAENTRERUBIAS



ENTRE RUBIAS

C/ FONTANARES Nº 24 PATRAIX (VALENCIA)
Nº Telf. 963588039



Les
BARRAQUES
Carmen Asins



“LA CALIDAD ESTÁ
EN NUESTRO PROCESO ARTESANAL”

INDUMENTARIA VALENCIANA DESDE 1976 - MAESTRA ARTESANA Nº 1389
C/ADREÇADORS, 16 - 46001 VALENCIA - TEL. 963 940 530

P. Vercher

BORDADOS SASTRERÍA

**ESPECIALIDAD EN BLUSONES Y FAJAS
CON SU ESCUDO BORDADO
BANDAS: FALLERAS, REINAS
Y DAMAS FESTERAS
ESTANDARTES, BANDERAS, BANDERINES,
ESCUDOS Y CORBATINES PARA ESTANDARTES**

C/ Marqués de Campo, 8 · Tel.: 96 333 27 53 · Fax: 96 341 64 56 · 46007 VALENCIA
www.bordadosvercher.com · e-mail: bordados@bordadosvercher.com

FORN -PASTISSERIA

POLLASTRE A L'AST



**TOTS
ELS
DIES**

Fab. N° 211
Reg. Sto. N°. 46/195

CASANI

FABRICACIÓ PROPIA

***Pans Especials, Sègol,
Espelta i Sarraí
Menjar per emportar***

Carrer Jesus, 107 - Tel. 96 380 27 24 · Mercat de Jerusalem, Pto. 7 al 10 - Tel. 96 316 81 58
Mercat de Jesus, Pto. 38 · Av. César Giorgeta, 21 - Tel. 96 341 24 34

VALENCIA

Mediterràniament

FALLES 2019



★ Per a la realització d'esta peça s'han utilitzat més de 26.000 mistos.

Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4°



Cobro con tarjeta telefónica



Maribel

963 526 232 - 678 564 214

Tienda nº 4

Plaza Ayuntamiento (Valencia)







eleofes[®]

ILUMINACIONES

C/ Río Guadalentín, Par. 22/24
Polígono Industrial de Ceutí,
Parcela 22/24 Apdo. Correos 21
30562 Ceutí (Murcia)

Tel. 968 690 692

Fax 968 687 686

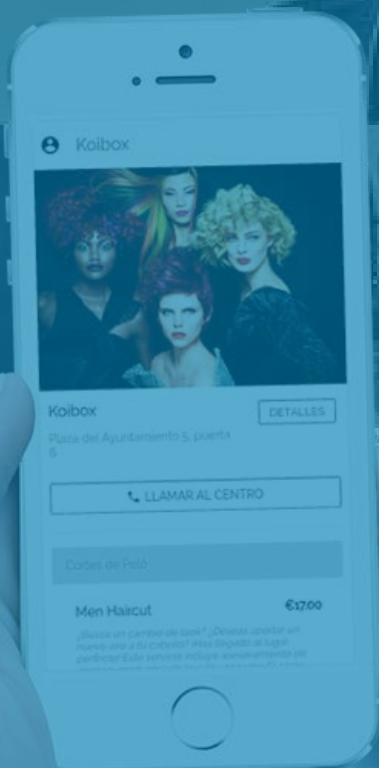
www.elecfes.com / elecfes@elecfes.com

AN.I.A.
Asociación Nacional
de Iluminadores Artísticos



¿Tienes un centro de belleza?

Ahorra tiempo, fideliza clientes y aumenta ventas



koibox

www.koibox.es



caballer



FUEGOS ARTIFICIALES DE ALTA CALIDAD

info@caballerfx.com - www.caballerfx.com

FABRICA Camino de la Pea s/n VILLAMARCHANTE (Valencia) · Tel. 962 710 281

TIENDA: C/ Heraldo Dalhander, 3 MOCANDA (Valencia) · Tel. 961 390 652



**AVDA.
GASPAR AGUILAR,
Nº 109**

Reservas
963 789 195

**CALLE JESÚS,
Nº 95**

Reservas
963 805 824

www.lacasadeltapeo.com



JOCAR

Alquiler de coches clásicos y
limusinas para bodas y eventos



Contacte con nosotros 96 120 00 41 / 680 250 446
www.automovilesjocar.com



Dr. Puchol®

Centro Odontológico

LÍDER EN ODONTOLOGÍA

*Les desea unas
Felices Fallas*



Centro Odontológico

Doctor Puchol



C/Jesús 97, Bajo, 46007 Valencia
SERVICIO DE PARKING GRATUITO

TEL 96 379 66 55

www.doctorpuchol.es

PROMOCIONES GRATUITAS DE IMPLANTOLOGÍA Y ORTODONCIA



ABACUS

GRÁFICA

Pasión por imprimir

En ABACUS GRÁFICA la impresión es un arte, un proceso creativo que culmina con la elaboración de un trabajo único y exclusivo para nuestros clientes.

Disponemos de la más avanzada tecnología en impresión Offset y Digital que ofrece el mercado, capaz de cumplir y satisfacer todas y cada una de las expectativas de cada cliente.

Desde ABACUS GRÁFICA queremos impulsar con esfuerzo y pasión las posibilidades de nuestros medios de impresión, para que nuestros clientes puedan triunfar en su negocio y los productos de impresión sigan sorprendiendo y fascinando.



info@abacusgrafica.com
www.abacusgrafica.com

Valencia

Ronda de Auguste y Louis Lumière, 2-4
Parque Tecnológico
46980 Paterna - Valencia
Tel.: (+34) 961 344 811
Fax: (+34) 961 340 785

Madrid

Avda. Europa, 10
Edificio CEXCO
28821 Coslada - Madrid
Tel.: (+34) 916 7 09 030



