

Magazine

SIENTE

el Alto Palancia

**Con mucho gusto:
la "Ollica"**

**Descubre: la
Cueva Santa**

**Lugares que
recordarás
siempre: el
nacimiento
del Río
Palancia**

Meluca:

**"El arte es la
manifestación de
una emoción, una
vivencia...!"**



CONTENIDO

Febrero

- P01** EDITORIAL
PRESENTACIÓN

- P02** DÉJATE SORPRENDER
LA CUEVA SANTA

- P05** RECURSOS NATURALES
RÍO PALANCIA

- P10** PINTANDO CON
MELUCA REDÓN

- P13** ARTESANOS
LA SOMNIADA

- P15** CON MUCHO GUSTO
LA "OLLICA"

- P16** PRÓXIMA PARADA
EL TORO Y CAUDIEL

- P18** CAPTURANDO
EL ALTO PALANCIA

- P19** CALENDARIO DE EVENTOS
FEBRERO

PRESENTACIÓN

Vertebrando el Palancia V

**“El mundo es un libro
y aquellos que no
viajan leen sólo una
página”**

Agustín de Hipona



Leer te permite descubrir, viajar, imaginar, aprender ... *Siente el Alto Palancia*, es un pequeño espacio para soñar y poner a prueba tus sentidos.

Siente es un magazine digital elaborado por las alumnas del Taller de Empleo de Promoción Turística Local e Información al Visitante del proyecto *Vertebrando el Palancia V*. La iniciativa surgió de la dirección del taller; su objetivo: descubrir la comarca al mundo y sorprender al visitante, poniendo en valor los recursos naturales y la calidez de nuestra gente.

No ha sido fácil; es el resultado de mucho trabajo, esfuerzo y sentimiento de comarca. Personalmente, hemos cumplido un sueño: el de ser periodistas, fotógrafas, reporteras... y sobretodo ser tu guía turística.

Nos dieron alas y quisimos volar, sin miedo, con confianza, apoyándonos unas a otras. Ahora, te prestamos nuestras alas, comienza tu vuelo; es hora de vivir la aventura que hemos preparado para ti. Sueña, vive y *Siente el Alto Palancia*.

Queremos entretenerte y despertar tus sentidos. *Siente*...

- ... el agua fresca de nuestras fuentes
- ... el sonido de nuestras campanas
- ... el aroma de nuestras recetas
- ... el color de nuestra tradición
- ... el aire fresco de nuestras sierras

Agudiza tus sentidos, mételos en tu mochila, déjate llevar, fluye y *Siente el Alto Palancia*.

DÉJATE SORPRENDER POR

la Cueva Santa



Descubre la historia, la obra, el milagro, la devoción...

LA CUEVA SANTA

ENTRE LA HISTORIA Y LA LEYENDA

Cuenta la leyenda que un pastor se guareció dentro de la espaciosa cueva buscando el manantial subterráneo para hacer abreviar a su ganado. El pastor colocó a la Virgen en un rellano de la roca y allí le rezaba sus oraciones.

Cuando abandonó la cavidad, por algún motivo no se llevó consigo la imagen, quedando olvidada en un rincón. Pasaron cien años para que otro pastor, que también utilizó la cueva como refugio, encontrase la imagen abandonada. La trascendencia del hallazgo atrajo a numerosos devotos. Con el tiempo numerosos senderistas llevados por la curiosidad, la vocación, el deporte, el valor natural y turístico acuden a la Cueva Santa y disfrutan de su incomparable entorno.

Con 20 metros de profundidad, se trata de uno de los más emblemáticos símbolos de la tradición, la cultura, la historia y un enclave religioso del Arciprestazgo de Segorbe. La cueva propiamente dicha es una oquedad originada por un fenómeno de erosión cársica, por la que desciende una escalera que lleva al recinto en el que se halla la capilla de la Virgen, datada en el siglo XVII y cerrada por una reja.





UBICACIÓN

El Santuario se ubica en el término municipal de Altura y se sitúa a 811 metros de altitud en las laderas de Montemayor, una de las cimas más altas de la Sierra Calderona.

ACCESO

Se accede por la CV-245, de la red Local de Carreteras de la Comunitat Valenciana. El vial ha sido ampliado y se ha incrementado la seguridad en el margen derecho.

DÓNDE COMER

En el merendero al margen izquierdo de la carretera de ascenso al Santuario si la opción es al aire libre. En el restaurante La Farola de Altura, si se opta por un espacio interior.

RUTA CULTURAL

Además del Santuario de la Cueva Santa, también en Altura podemos visitar la Cartuja de Valdecris; el camino conocido como Magaña; las trincheras y Montmayor.

RECURSOS NATURALES

río Palancia

**Vertebrando
la comarca, el
río Palancia se
abre camino**



EL RÍO PALANCIA

SIÉNTELO

Amanece en el estrecho del Collao del Cascajar y el río despierta temprano. Las aguas bajan en calma desde su nacimiento en la sierra de El Toro y discurren abriéndose paso entre bosques de encinas, sabinas y pinos laricios. Pituitarias expertas captan el olor a tierra mojada.

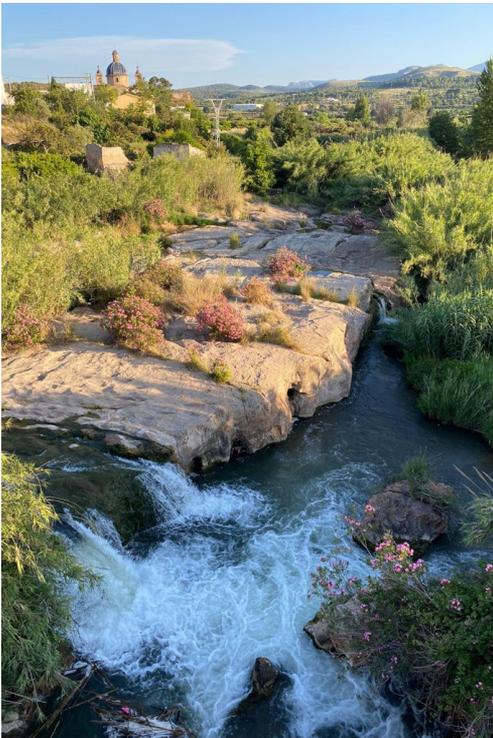
Envuelta entre dos parajes naturales de nombres Sierra Espadán y Sierra Caderona, la comarca del Alto Palancia se erige majestuosa y mágica.

Vertebrando este territorio -con fuertes contrastes de clima entre mediterráneo en las zonas más bajas del valle como Segorbe, Soneja o Sot de Ferrer, y continental en las de mayor altitud y más alejadas del mar donde las nevadas suelen ser frecuentes como en El Toro-, el río Palancia se abre camino.

Cómplice con la sostenibilidad y la naturaleza, convertidos en lujos cotidianos para los poco más de 23.000 habitantes que viven felices en esta comarca, el río fluye de forma intermitente pero siempre conectado aunque haya tramos en los que el agua no discurre por el cauce porque no es un río de los catalogados como permanente, si no temporal.



A su paso deja rastro de pozas, algunas conectadas entre si, de infiltraciones; de tramos en los que el agua circula libremente y otros que incluso están secos en algún período de tiempo. El río asiste a zonas recomendadas por sus vistas panorámicas, con alturas de vértigo, que se pueden disfrutar desde su cima y que nos descubren pedestales de luz, oxígeno y sensación de libertad como el Alto del Calero, el Rogel, Peñarubia o la Dehesa de Soneja.



Rincones asilvestrados que parecen rebelarse contra el orden de las ciudades como el Molinar en Bejís; pequeños caos de belleza en rutas que esconden la tan codiciada calma y paz interior como la de las fuentes que nos lleva al Salto de la Novia, en Navajas.

Estamos en la tierra herencia ancestral de viajeros de los cuatro puntos cardinales que pasan por aquí en armonía de culturas, lenguas, usos y costumbres...

Su riqueza paisajística y su patrimonio cultural hacen del Alto Palancia un lugar de obligada visita para turistas y viajeros itinerantes, que pueden constatar cómo las agujas de las 28 iglesias experimentan cómo detener el tiempo y la vida no es un problema que resolver, si no una realidad que disfrutar.

Con la vía verde de Ojos Negros, que también cruza la comarca, como única competencia, el río ejerce de eje principal con el valor de los conquistadores, con su lecho de bosque de galería de peces, vertebrados e invertebrados, dando sentido a esta fértil tierra preñada de almendros y olivos.

En esta comarca, tradicionalmente agrícola, con una mayoría de pequeñas explotaciones familiares y en minifundio, la agricultura es ya minoritaria y destaca en la actualidad el sector servicios y el turismo rural con una gran variedad de recursos y productos turísticos de calidad; preciosos paisajes como la Floresta en Viver, la deliciosa ollica a base de alubias blancas y carne de cerdo y ternera y tradiciones como la Entrada de Toros y Caballos de Segorbe.

Cuna de artistas que pintan la otra cara de la historia: la de calles sombreadas de árboles y laberintos de callejuelas por los cascos antiguos, la del patrimonio histórico artístico que reflejan con destreza, a ritmo de pincel y paleta, en un escenario cultural digno de una metrópolis.

En este cálido invierno, los atardeceres broncean el entorno y tiran por la borda esa dicotomía entre aceptar su atractivo y su crecimiento o evitar cuestionar las estructuras existentes. Los días se encogen, aprisionados entre amaneceres perezosos y apresurados ocasos que llevan a sus habitantes a recogerse en

sus casas al albur de algo de fuego con que calentar cuerpo y alma.

¿Qué ha convertido este río en eje vertebrador mágico? Una mezcla de historia, valor ecológico, itinerarios incomparables, geografía, tradición, sentimiento... tienen gran parte de la respuesta a esta pregunta.

Ni siquiera la principal secuela que dejará la crisis pandémica del COVID 19, la alteración de actitudes y comportamientos tras verificar que las condiciones de vida pueden sufrir también por elementos ajenos, afecta a ese binomio naturaleza-agua que está en el ADN del río Palancia.

La zona tiene una energía especial, es auténtica y ancestral. La esencia del Palancia es una combinación de posición geográfica, de influencia e historia. El río nos dice cosas que calman la zozobra y la desazón; que nos dan calma; que nos generan paz; es cuestión de interpretarlas.

Hay algo... cual magia que se transmite; es una cuestión de grandeza de quienes, como el río, pasan pero hacen única esta tierra.





UBICACIÓN

El Palancia es uno de los más importantes ríos valencianos. Nace en la Sierra de El Toro, a los pies del macizo de Javalambre y, tras 85 km desemboca normalmente seco en Sagunto.



ACCESO

Tomaremos la A23 destino Teruel salida 37, hasta Bejís. Seguiremos indicaciones de Los Cloticos para aparcar en el área recreativa Fuente de los Cloticos.



DÓNDE COMER

Por todo el curso del río puedes encontrar merenderos donde descansar y comer algo. También numerosos bares y restaurantes donde disfrutar de nuestra gastronomía.



ZONA ESCALADA

En Jérica, en el paraje natural La vuelta de la Hoz, de 1 km de recorrido, sus paredes verticales sirven de iniciación a los aprendices y aficionados a la escalada.

PINTANDO CON

Meluca Redón

"Lo más complicado para un artista es conseguir la originalidad, tener tu propio estilo; un sello personal que te haga reconocible aunque cambies de soporte, de temática o de técnica"



¿Qué significa para ti pintar? Es la forma en que me expreso de forma más natural y con más libertad; más que con la palabra o cualquier otro medio.

¿Qué entiendes tú por arte? Para mí, el arte es la manifestación de una emoción, una vivencia o un hecho imaginario por parte del ser humano, con un resultado estético concreto.

¿Qué te motivó para elegir la pintura como forma de expresión del arte? Realmente escogí el dibujo, porque yo creo que es la base de cualquier experiencia artística. Con el tiempo, me empezó a atraer cada vez más el contacto con la materia y las texturas y empecé a pintar, aunque sigo considerando el dibujo mi lenguaje primario.

¿Cómo fueron los comienzos? Desde muy pequeña me atraía todo lo creativo: me encantaba dibujar, pintar... en Bellas Artes hice de todo, desde escultura hasta fotografía.

Decidí especializarme más profundamente en dibujo y grabado que es a lo que me dediqué al principio de mi trayectoria profesional. Después, como he dicho antes, empecé a desarrollar mi actividad también en otras áreas como la pintura y el collage, que son los campos que más trabajo actualmente junto con la ilustración.

¿Qué habilidades se necesitan para ser pintora? Técnicamente, yo diría que dibujar; aunque luego tu estilo no sea realista ni figurativo, es necesario. El dibujo tiene relevancia siempre con independencia del estilo o de la tendencia que nos caracterice a cada uno.

¿Qué crees que es lo más difícil para un/a artista?

Sin lugar a dudas, creo que lo más complicado es conseguir la originalidad, tener tu propio estilo; un sello personal que te haga reconocible aunque cambies de soporte, de temática o de técnica.

FORMACIÓN

- Municipio: Jérica.
- Formación:

Licenciada en Bellas Artes por la Universitat Politècnica de València.

- Premios:

XIII Premio Manolo Valdés (Concurso Internacional Manolo Valdés)

LXXIV Premio Ciudad de Segorbe (Concurso Internacional José Camarón)

LXIV Premio Fundación Bancaja (Concurso Internacional José Camarón)

LXI Premio Ciudad de Segorbe (Concurso Internacional José Camarón)

Entrevista MELUCA REDÓN

¿Consejo a quienes quieren empezar? Que no tengan miedo a dedicarse a lo que les gusta, digan lo que digan los demás sobre la poca salida profesional. Que apuesten por ello pero que lo vean desde el principio como un trabajo. Es cierto que lo más importante es disfrutar de lo que haces, pero hay que asumir que se sufren muchos altibajos y todo no es pintar. Yo eché de menos que me hablaran más sobre economía o mercado, por ejemplo, que son cosas que siguen sin gustarme pero son la realidad.

¿Experiencias que puedan servirles? Cuando empecé tuve la suerte de vender casi todo lo que exponía. Después vino la crisis y me di cuenta de lo que significaba en realidad querer vivir de esto. No siempre se vende y no tienes un sueldo todos los meses, así que hay que intentar reinventarse. Fue cuando pensé en hacer productos ilustrados, más asequibles para todos los bolsillos.

¿Qué artistas han sido de mayor influencia en tu pintura? Supongo que tengo unas influencias más escondidas y conscientes que otras. Quizá me he sentido identificada de forma más evidente con la fantasía de Chagall pero no creo que sea el único y tampoco necesariamente mi pintor preferido.



¿Se ha producido algún cambio en tu estilo? Sí, con el tiempo se ha ido haciendo más abstracto. Pero siempre tiene algo de figurativo.

¿Qué te mueve a innovar y a buscar nuevas formas de expresión? No sabría explicarlo; hay momentos concretos en los que el cuerpo te lo pide. Puedes estar mucho tiempo sintiéndote cómoda con un lenguaje y de repente necesitar hacer algo totalmente distinto, incluso desarrollar nuevas habilidades.

¿Cuál es tu mayor fortaleza como pintora y tu mayor debilidad? Mi sensibilidad a veces extrema es tanto mi fortaleza como mi debilidad.

¿Cuál es tu proceso de creación? Me gusta llenar el lienzo de pintura blanca, introducir manchas de color y texturas con collage y, finalmente, me recreo con el dibujo.

¿Se puede decir que hay algún color o colores que marquen tu obra? El blanco.

¿Cuáles son las características de tu obra? La fantasía y cierto aire poético.

¿Algún nuevo proyecto? Estoy preparando una exposición individual para la Casa Molino de Rocafort y me encantaría poder materializar el anteproyecto colaborativo que hemos realizado dentro del proyecto DAR (Dones Artistes Rurals).

¿Qué debe tener el estudio de un pintor? Existen muchas guías sobre cómo debería ser el estudio de artista perfecto. Cuando estaba creando mi primer taller recuerdo que todo lo que necesitaba era sentirlo mío. Mi estudio no es el más ordenado, pero he conseguido hacer de él mi espacio.

La actualidad está marcada por las nuevas tecnologías, ¿cómo lo gestionas? ¿Las has integrado en tu obra? La tecnología es un medio de trabajo más y creo que es positiva. Me reconozco bastante analógica pero sí las utilizo para cosas específicas, sobre todo, en ilustración. En definitiva, es un recurso más a nuestro alcance y como con cualquier otra técnica, hay quien se siente más cómodo y quien menos.



CERVEZA ARTESANA

La Somniada

Se conocieron en la universidad y coincidieron en la inquietud de iniciar un negocio propio, en las ganas, en la ilusión y en hacer un producto local para el entorno más próximo; tenían muchas ideas y decidieron lanzarse.

Ella, Gabrielle Carvin, tiene una tesis en Ontomología y un máster en Fermentación. Ellos, son Doctores en Agricultura Ecológica y juntos, decidieron emprender la aventura de fabricar cerveza cien por cien ecológica.



La Somniada se instaló en Soneja en noviembre de 2021 y empezó la producción en mayo de 2022. En su corta trayectoria ha obtenido ya el sello artesanal y el de producción ecológica de la Comunidad Valenciana.

La cerveza es una bebida fermentada que se produce a partir de cuatro ingredientes básicos que son la malta de cebada; lúpulo, levadura y agua. A la técnica que suscita la germinación de la cebada se le llama malteado. Junto a la malta de cebada, la cerveza admite otros cereales diferentes como el trigo, el centeno y la avena u otros aditivos como el arroz, la fruta, las especias, o los frutos secos.



De la planta de lúpulo se utilizan los conos, bien en formato flor, extracto de aceites o pellets. El lúpulo es un conservante natural y aporta sabor y aromas frutales y de diferentes hierbas además de ser el responsable del sabor amargo que caracteriza a la cerveza. Cuando germina la cebada, el proceso se interrumpe secándola con distintas técnicas para conseguir los diferentes tostados y colores.



En esta fase aparecen las enzimas que convierten el almidón del grano en azúcares convertibles que, las levaduras convertirán, con posterioridad, en alcohol.

El proceso comienza con la selección de las maltas que se vayan a utilizar según el resultado que se quiera conseguir. A continuación se produce el molturado que implica triturar el grano pero en la justa medida para evitar que se convierta en harina y que el mosto se convierta en una especie de papilla.

El grano triturado se macera en un depósito con agua caliente entre 65°C y 70°C y en esta fase se obtiene el mosto de cerveza que, una vez filtrado y separado del cereal, se traslada a una olla para en la que se hierve.

Es al principio de la ebullición cuando se introducen las distintas variedades de lúpulo mientras que es al final cuando se agrega el lúpulo que aportará el aroma que queremos que destaque en la cerveza que puede ser hierba luisa, naranja, bergamonta...

De forma inmediata, se enfría la mezcla, se filtra y se trasvasa a un fermentador en el que es conveniente remover la mezcla para que se oxigene antes de pasarla a un segundo fermentador. A continuación, la cerveza se embotella o se embotella para que se produzca la tercera y última fase de fermentación. Aquí madura en frío para que se estabilicen los sabores y los aromas y se precipiten los sedimentos de la levadura en suspensión. Y ahora sí: ¡preparada para consumir!



CON MUCHO GUSTO

La "Ollica"

Ingredientes (4 personas)

- Agua
- 250 gr. Alubias blancas
- 200 gr. Careta y 1/2 manita de cerdo
- 1 Hueso de corbet
- 1 Garreta de cordero
- 1 Morcilla de cebolla
- 2 Pencas de cardo
- 6 Hojas de acelgas
- 500 gr Patatas
- Azafrán o colorante
- Sal
- Aceite
- 1 Cebolla
- Pimentón dulce

¿ Sabías que...

Antaño, cuando había escasez de alimentos se hacía la "olla viuda".

Llamada así, por que no llevaba carne, sólo alubias, patatas, verduras y un sofrito de cebolla y pimentón.



Elaboración

Receta clásica:

Poner a remojo las alubias blancas secas (mínimo 8 horas antes).

Limpiar los cardos quitándole los hilos. Trocear las acelgas y los cardos pequeños e incorporar a la olla, junto con la carne, las alubias y bastante agua, porque el tiempo de cocción es como mínimo 3 horas.

Cuando las alubias estén cocidas, echar las patatas cortadas en cuadrados pequeños y la morcilla, salar al gusto y añadir el azafrán.

En una sartén pochar la cebolla cortada en cuadrados y al final añadir el pimentón. Reservar y agregar en la olla cuando la patata esté casi cocida, apagar el fuego y dejar reposar 10 minutos y listo para comer.

Receta rápida:

En la olla exprés poner a cocer aproximadamente 3 litros de agua, la carne y las verduras congeladas sobre 1/2 hora. Añadir el bote de alubias cocidas, las patatas cortadas en cuadrados, la morcilla, la sal, un chorrito de aceite, el colorante y cocer 10 minutos más.

PRÓXIMA PARADA

El Toro y Caudiel

Escapada Romántica

10, 11 Y 12 FEBRERO

Hotel Rural
Los Abriles

(El Toro)

Suite deluxe con bañera hidromasaje y cava
2 noches, MP

299 €

por habitación doble



AVENTÚRATE, SINGLES PARTY

**CASA RURAL EL RINCÓN DE JARA CAUDIEL
(DEL 10 AL 12 DE FEBRERO)**

DIA 1
PRESENTACIONES
CENA DE BIENVENIDA

DIA 2
MAÑANA DE AVENTURAS
COMIDA EN LA TABERNA DEL CONDE
TARDE DE JUEGOS

DIA 3
VISITA GUIADA A CAUDIEL
PICNIC CON PRODUCTOS TÍPICOS DE LA ZONA

150€ PERSONA



CASA RURAL

Jacuzzi de 6 plazas
WIFI gratuito
Zona de barbacoas, jardines y zona chillout
Comedor de desayunos
Aparcamiento
Recepción



AVENTURATE

TIROLINA + TIRO CON ARCO +
SENDERISMO
Tirolina pequeña (40 mts.)
Tirolina grande (120 mts.)
Tiro con arco
Visita guiada al Castillo de Gaibiel



INCLUYE

Alojamiento
Desayunos
1 cena de bienvenida
2 comidas
Actividad multiaventura
Visita guiada

CAPTURANDO

el Alto Palancia

¿Eres amante de la fotografía? En este magazine te buscamos.
Comparte tus fotos y serás el/la protagonista



Realiza tu instantánea

Menciona a la @mancomunidadaltopalancia



Utiliza #sienteelpalancia

La Floresta, Viver

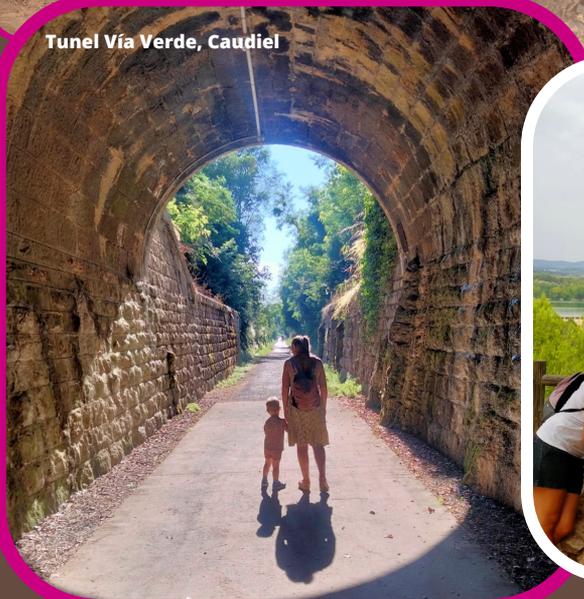


Cueva Torre del mal paso
Castellnovo

La Balaguera, Altura



Tunel Vía Verde, Caudiel



Mirador Pantano del Regajo, Navajas

Calendario de eventos Febrero

días 4 y 5 Jérica, Santa Águeda



día 18 Sot de Ferrer, Carnaval



Este año contamos con el paso de la "Volta ciclista Comunitat Valenciana 2023" por el Alto Palancia el día 4

CALENDARIO

Febrero 2023

| L | M | X | J | V | S | D |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 30 | 31 | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 |
| 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 |

JORNADAS GASTRONÓMICAS



del ALTO PALANCIA

4, 5, 11, 12, 18, 19, 25, 26 de febrero y 4 y 5 de marzo 2023

Las Jornadas Gastronómicas del Alto Palancia son pioneras en la provincia de Castellón.

Municipios participantes:
Almedijar, Bejís, El Toro, Gaibiel, Jérica, Navajas, Segorbe y Viver.



GUÍA FEBRERO 2023

Área Juvenil Mancomunidad Alto Palancia
C/ Alto Palancia, 4, Seseña. 12480 (Castellón). Tlf: 608.776.977

CARNET JOVE
Canal de TELEGRAM

REELS & TIKTOKS SALUDABLES

AULAS DE JUVENTUD
UN ESPACIO DE OÍD PARA LA JUVENTUD

Corresponsales Juveniles

CARNET JOVE
Comer sano durante entre 14 y 20 años que incluye ventajas y promociones como descuentos en restaurantes, transporte, ocio y mucho más.
Desde el 1 de enero de 2023 se suprimen los toques del carnet para presionar o ser controlado. Tenéis todo la vida en el QR.

Canal de TELEGRAM
Desde el Departamento de Juventud de la Mancomunidad del Alto Palancia se ha creado un nuevo canal de difusión de noticias e información, a través de la plataforma de Telegram.
Puedes encontrarlo como Canal: Saludos Juveni y escaneando el QR.

Corresponsales Juveniles
Hemos iniciado el programa de Corresponsales Juveniles con el objetivo de dar a Joven Jove, un grupo de jóvenes con motivación y con ganas de participar, para saber todo, de abstracción de su experiencia.
Si estás interesado/a por ser parte de este programa escanea el QR.

VIVER
Día del árbol
1 de febrero

BEJÍS
San Blas 2023
3 de febrero

ALMEDIJAR
San Blas 2023
3, 4 y 5 de febrero

ALTAURA
74ª edición de la Volta a la Comunitat Valenciana
4 de febrero

JERICA
Santa Ageda 2023
2, 5 y 10-12 febrero

CASTELLNOVO DE JUVENES
XV Concurso de Jóvenes Intérpretes ALICIANES
4, 8 y 11 de febrero

MATET
Patrimonio Natural de Matet RUTAS
12 de febrero

VIVER
Pascales de carnaval con globos y hienas
18 de febrero

VIVER
Taller diferencias emocionales
14 de febrero

Otras acciones de municipios

Altura, " Sábados infantiles divertidos" (todos los sábados del mes)

Caudiel, del 1 al 17 concurso de dibujo "Caudiel 2030 el pueblo que queremos"

- 3 **Gaibiel y Bejís**; San Blas , actos religiosos y lúdicos
- 3 **Altura**; ruta senderista
- 4 **Geldo**; exposición "Mujer y artesanía Lola"
- 3/4 **Benafer**; San Antón , actos taurinos
- 3/4/5 **Almedíjar**; San Blas , actos taurinos
- 3/4/5 **Jérica**; Santa Águeda , actos religiosos
- 5 **Geldo**; Cine Forum proyección "Cinco lobitos"
- 4/11/18 **Castellново**; XV Concurso de jóvenes intérpretes
- 10/11/12 **Jérica**; Santa Águeda , actos taurinos y lúdicos
- 16 **Altura**; Taller comederos ecológicos para pájaros
- 17/18/19 **Navajas**; Carnaval
- 18 **Sot de Ferrer y Teresa**; Carnaval
- 19 **Almedíjar**, IX Trail Almedíjar
- 22 **Altura**, presentación de guía "Árboles monumentales"
Entrega de premio al logo Puntual Navarrete
- 22 **Torás**, Carnaval "el día de la harina"
- 24 **Altura**, Proyección de cine
- 24/25/26 **Navajas**, "Día del pincho y la tapa"
- 25 **Sot de Ferrer**, "Entierro de la sardina"
- 26 **Soneja**, San Antón y San Matías, actos religiosos,
taurinos y lúdicos

EQUIPO MAGAZINE

DIRECCIÓN

Esther Pallardó

COORDINACIÓN

Roque Casares

REDACCIÓN Y

DISEÑO

Carmen Cebrián

M. Elvira Diéguez

Almudena Nebot

Gloria Morte

Cristina Ramírez

Ana M Huguet

Amparo Ten

Raquel García

Lydia Martín

Ruth Badía

