

Magazine

SIENTE

el Alto Palancia

**Esveva, el
compromiso por la
naturaleza, la
sociedad y el
territorio son las
claves de esta
empresa**

**Descubre la ermita
de San Roque, en
Benafer**

**Lugares que
recordarás siempre:
Ruta Oficial SL-CV
116 Sendero Sot de
Ferrer- Navajo León**

**Pablo Marqués:
"no hay un día
en mi vida en
que la música
no está
presente"**



- P01** EDITORIAL
PRESENTACIÓN
- P02** DÉJATE SORPRENDER
ERMITA DE SAN ROQUE, BENAFAER
- P05** RECURSOS NATURALES
RUTA SL-SV 116, SOT DE
FERRER
- P08** DIRIGIENDO CON:
PABLO MARQUÉS MESTRE
- P11** ARTESANOS
ESVEVA FIBRAS NATURALES
- P13** CON MUCHO GUSTO
HELADO DE MANTECADO
- P14** PRÓXIMA PARADA
JÉRICA Y ALTURA
- P16** CAPTURANDO
EL PALANCIA
- P18** CALENDARIO DE EVENTOS
AGOSTO

MOROS DE GAIBIEL



PRESENTACIÓN

Vertebrando el Palancia V

“Del verano, me quedo con agosto”

Sin apenas darnos cuenta estamos en el mes de agosto, sin duda, el más lúdico del año en esta comarca ya que se celebran fiestas patronales en casi todos los municipios. El primer pueblo que inaugura el periplo festivo del mes es Soneja y le siguen Sot de Ferrer, Castellnovo, Teresa, Almedíjar, Benafer, Gaibiel, Matet.. y unos cuantos más.

Por ello te emplazamos a que vengas a cualquiera de ellos y disfrutes de todas las actividades que se organizan (culturales, musicales, tradicionales, gastronómicas...), que nos garantizarán una diversión y un entretenimiento de calidad a cuantos participemos en ellas, así como a que te dejes sorprender por la hospitalidad de los vecinos de la comarca.

Son fiestas que se celebran en esta época del año porque una gran mayoría de personas disfrutan de sus vacaciones y veranean en los pueblos, potenciando así un mayor ambiente social y una mayor participación.

Así que desde este magazine te animamos a que vengas y te esperamos con la alegría que caracteriza el período estival.

Ven con nosotros a disfrutar del Alto Palancia. Siéntelo!

DÉJATE SORPRENDER POR

**la ermita de
San Roque de
Benafer**



**Descubre su
origen, su
historia, su
arquitectura**

LA ERMITA DE SAN ROQUE DE BENAFER

Que duda cabe que la ermita de San Roque es uno de los atractivos de este pequeño municipio de la comarca del Alto Palancia ubicado a 70 kilómetros de la capital de la provincia.

El edificio es de pequeñas dimensiones y planta rectangular, de fábrica de mampostería y, aunque antiguamente estaba pintado de blanco, tras una intervención arquitectónica se dejó a la vista el acabado sin pintar. Externamente la cubierta es a dos aguas y se remata con tejas. La fachada presenta una sencilla espadaña, de ladrillo -situada en el hastial de la misma- para una sola campana, la campana de San Roque, del fundidor Hermanos Roses, de Silla, datada en 1953, con un diámetro de 25 centímetros y un peso de nueve kilos. La espadaña se remata con una sencilla cruz de forja.

Como curiosidad constructiva hay que señalar la presencia de un muro de contención del viento que se levanta a la izquierda de la fachada principal, según se mira de frente. Algunos autores consideran que puede ser un vestigio de la existencia de otras dependencias anexas, aunque la protección contra el viento es necesaria dadas las condiciones climatológicas de la zona. La puerta de acceso es de madera y se sitúa a los pies del templo.



Es adintelada y a ambos lados se presenta una especie de banco corrido que abarca todo el muro de contención. En el lateral derecho se abre una pequeña ventana baja, cuadrada y con reja; siendo ésta toda la decoración que presenta externamente la ermita ya que, aunque tiene contrafuertes, éstos no pueden considerarse elementos decorativos. Contemplada la sobriedad exterior, si entramos en la ermita, descubrimos una nave única dividida en dos crujías, con soportes en los propios muros de la ermita y un arco de medio punto. La cubierta interior -fruto de una intervención anterior- es a dos aguas presentando una viga central de madera. También interiormente existe un banco corrido a lo largo del perímetro, y en la cabecera de la ermita, sobre una peana se contempla un retablo cerámico moderno, en el que se puede ver la imagen del santo y una leyenda: "San Roque, al enfermo y afligido hacédle vuestro favor".



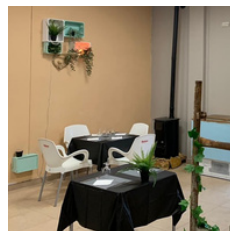
UBICACIÓN

Benafer está enclavado al norte del Alto Palancia. Su relieve está definido por la llamada Sierra de Espina por la zona norte, donde se superan los 1000 metros de altitud



ACCESO

Desde la A23 en dirección a Teruel. A la altura de Jérica cogemos la salida 42 y nos desviamos por la carretera CV 195. A continuación tomamos el desvío de la CV 211



DÓNDE COMER

El bar Piscina, la Taberna el Conde o la Cafetería/tienda son opciones para disfrutar de la olla o de los testamentos de patata, platos típicos de obligada degustación



IGLESIA DEL SALVADOR

Edificio de sencilla decoración. Totalmente restaurado porque integró los monumentos afectados en la zona catalogada como devastada

RECURSOS NATURALES

Sendero SL-SV 116 por
Sot de Ferrer

Conexión con la
naturaleza, el
silencio y la
calma



El sendero local 116 es un agradable recorrido circular que nos adentra en un paisaje típico mediterráneo de suaves laderas y pinares, con aroma a romero y azahar, de viejos cultivos de algarrobos y olivos y de restos de antiguas construcciones rurales.

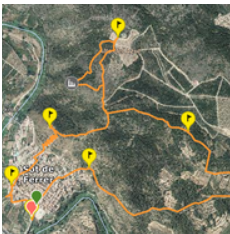
Durante el recorrido se puede disfrutar de bellas vistas panorámicas y descubrir vestigios de una vida rural casi olvidada, como el antiguo Navajo León que durante años sació la sed de aquellos que trabajaban la tierra, o la calera de San Antonio o la del Serrillo, ya perdida entre la maleza, que recuerdan el duro trabajo de muchas familias humildes que laboraban intensamente cada día para poder sobrevivir.

El uso original de este tipo de sendas era el de la comunicación entre pueblos, vecinos que las transitaban, tanto andando como a lomos de mulos o burros.

Algunos tramos eran utilizados para transportar las cosechas recolectadas o la cal para posteriormente, venderla o utilizarla en la construcción de viviendas.

A continuación, mostramos un plano de la ruta y los puntos de interés que iremos descubriendo al transitar esta preciosa senda.





UBICACIÓN

La ruta SL-CV 116 transcurre por el término municipal de Sot, dando comienzo en la C/ Arrabal, pasando por cuevas, miradores, viejas caleras en desuso y el Navajo León entre otros



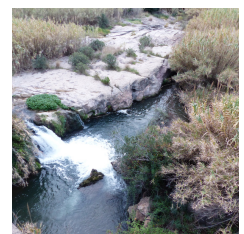
ACCESO

Para llegar a Sot accederemos por la A-23 desde Valencia como de Teruel. Al llegar a la localidad, podremos dejar el coche en el aparcamiento que hay en la misma entrada del pueblo



DÓNDE COMER

Un buen sitio al aire libre y cerca del aparcamiento es la Fuente del Río, en la que podremos disfrutar de una zona para barbacoa, con mesas, bancos y el sonido relajante del discurrir del agua del río Palancia



RÍO PALANCIA

Es el gran protagonista del Alto Palancia y Sot cuenta con el privilegio de que pase por el municipio y nos deleite con preciosas cascadas y zonas de baño

DIRIGIENDO CON

Pablo Marqués



" La música es mi forma de vida; me aporta todo, incluso es capaz de devolver el color a los días más grises"

Natural de Altura, actualmente es director principal invitado de la Carpe Diem Chamber Orchestra St. Petersburg, director titular de la Orquesta Sinfónica de la Sociedad "La Primitiva" de Rafelbunyol y profesor de Dirección de Orquesta en el Conservatorio Superior de Música de Castilla-La Mancha (Albacete, España).

¿Qué es para ti la música?

La música es mi forma de vida. No hay un día en mi vida en que la música no esté presente, ya sea estudiando, escuchando, reflexionando...La música me ha aportado inspiración, trabajo, amigos, felicidad...quizás la música me lo aporta todo. Es capaz de devolver el color a los días más grises.

¿A qué edad y cómo surgió tu pasión por la música y la dirección?

Creo que la música siempre estuvo a mi alrededor desde bien pequeño a pesar de no ser consciente. Algo se fraguaba cuando era niño porque fue por iniciativa propia apuntarme a clases de música. Y sobre la dirección, siempre me apasionó y tuve curiosidad sobre cómo estaba escrita la música de una obra entera: los distintos pentagramas, cómo los grandes compositores habían escrito la música a los instrumentos de una banda u orquesta, etc. Era (y es) una manera de acercarme a la mente

de esos genios que siempre admiré.

¿Cuál es la orquesta que mejor impresión te ha causado en su trayectoria como director?

Tengo un grato recuerdo de la Orquesta Nacional de Estonia porque fue mi primera vez al frente de una orquesta profesional, pero la orquesta que más me ha gustado dirigir ha sido Carpe Diem Chamber Orchestra St. Petersburg porque se convirtió en mi instrumento principal; aquél en el que confías y amas porque lo has trabajado con tus manos hasta moldearlo fielmente a tu idea de sonido.

¿Cuál es el compositor con el que te has sentido más identificado a la hora de dirigir?

Esta es una pregunta muy difícil de contestar. Mozart me divierte mucho, Beethoven es el líder a quien siempre creí, pero Mahler me hizo llorar.

¿A qué maestros admiras?

De los maestros más famosos sin duda

me quedo con Carlos Kleiber por su flexibilidad con el gesto, por su magia en sus interpretaciones en directo, pero de los maestros que he conocido como profesores Juan Luís Martínez es el que más me ha guiado con sus enseñanzas y como modelo a seguir tanto musicalmente como personalmente.

Si tuvieras que mencionar algún director de orquesta que haya influido en su concepción musical, ¿cuál sería?

Nikolaus Harnoncourt. Era un director y musicólogo austríaco y uno de los precursores de la corriente historicista (o históricamente informada) de la interpretación musical.

¿Qué planes tienes para el futuro próximo?

La próxima temporada viene cargada de conciertos y cursos de dirección, muchos de ellos en lugares donde ya he dirigido o impartido clases. Pero además, tengo alguna sorpresa que a día de hoy aún no puedo confirmar pero que probablemente pueda cambiar mi carrera profesional.

Tu trayectoria personal como director te ha llevado a dirigir grandes orquestas y solistas. ¿De cuál guardas mejor recuerdo?

Sobre los solistas tengo grandes recuerdos, pero con quien realmente llegué a tener una simbiosis fue con Raisa Ulumbekova (concertino de Carpe Diem), Ivan Balaguer (cello solista de la Orquesta de València), y Vicente Huerta (profesor de violín y solista internacional). No obstante, tengo muy buenos recuerdos de Wenzel Fuchs, Claude Delangle, Arturo Sandoval...porque son músicos internacionalmente muy reconocidos y tener la oportunidad de hacer música con ellos es una suerte.

¿Qué proyectos tienes ahora?

Termino un mes lleno de cursos y clases de dirección. Es una faceta que hace unos años nunca pensé que se convertiría en la base de mi actividad musical y que ahora he tenido la suerte de poder llevar a cabo en universidades, tanto españolas como extranjeras, como es el caso de la Berklee College of Music.



¿Crees que debería ser una asignatura obligada para los niños? Totalmente, junto con filosofía o ética. Estas disciplinas provocan un pensamiento crítico y, de ahí, la necesidad de que formen parte importante de los estudios primarios y secundarios.

En tu vida cotidiana, ¿qué tipo de música prefieres escuchar?

La clásica me emociona, pero también escucho pop-rock, cantautores, música folk... escucho música variada y diferente.

Has recibido premios, reconocimientos y medallas... ¿con cuál te quedas?

Tengo muy buen recuerdo de la Unió Musical de Lliria y del reconocimiento cuando decidí dejar la dirección artística allí. Las bandas de Lliria, Buñol, Cullera... fueron en mi infancia instituciones que veía inalcanzables y con los años tuve la oportunidad de dirigir las y fue como un sueño hecho realidad.

¿Cómo logras que cada músico aporte su arte a la orquesta?

Llegando a su yo más íntimo. Apelando a la verdad de la música en la interpretación. Liderando cada momento del ensayo y del concierto.

Has dirigido un sinnúmero de orquestas españolas e internacionales. ¿Qué diferencias hay entre las de aquí y las de fuera?

La globalización permite que orquestas de distintos países se puedan parecer. No existe a priori una gran diferencia, geográficamente hablando. Quizás se podrían contemplar diferencias entre orquestas porque cada una tiene su personalidad, su historia, sus condiciones laborales... y todo esto afecta al sonido, a la profesionalidad o al ambiente de trabajo.

Muchos se sentirán fascinados por la vida de un director de orquesta, viajes por todo el mundo, multitud de personas... ¿existe un lado oscuro?

Sí, por supuesto: la soledad del estudio, la crítica constante ya que eres el centro de atención de toda la orquesta y, sobre todo, la autoexigencia que conlleva intrínsecamente este trabajo. Puede ser letal, psicológicamente hablando.

En una sociedad inmersa en las nuevas tecnologías ¿la música es un valor al alza?

La música es la conexión inalámbrica más antigua que existe. Con un gesto, una mirada y una partitura se puede llegar al corazón de las personas sin necesidad de dispositivos. Es un valor al alza y, además, nunca caerá ya que la música en directo es insustituible.

En casi todos los municipios hay banda de música, ¿es una tradición que no se pierde? La música es inherente a la cultura de nuestros pueblos, de nuestra personalidad. Imaginad por un momento un pueblo sin banda de música o unas fiestas sin los músicos que dan sentido al hecho festivo...probablemente, sería el principio del fin de nuestra identidad como pueblo.

ESPONJAS ARTESANAS

Empresa dedicada a la producción y a la elaboración de esponjas vegetales de luffa mediante un trabajo 100% artesanal. Esveva nace de la simbiosis de diferentes ideas y valores como la voluntad de ofrecer productos sin plásticos y biodegradables, que no generen ningún impacto tras su uso, así como de la apuesta por una agricultura sostenible e integrada en el medio ambiente, de la intención de repoblar las zonas más deshabitadas de la provincia mediante el emprendimiento y del anhelo de poner en valor el mundo rural.



Esveva Fibras Naturales

Las esponjas vegetales de Luffa son el complemento perfecto para cambiar de rutina e integrar en el aseo personal y el cuidado del cuerpo un elemento sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Es una alternativa a las esponjas exfoliantes o estropajos fabricados con plástico y productos no reciclables.

Son esponjas con importantes beneficios para la exfoliación y la eliminación de células muertas de la epidermis, para activar la circulación y prevenir la aparición de vello enquistado.

Elaborados con materiales de origen vegetal y ecológico, Esveva ofrece también una amplia gama de productos destinados a cosmética y a la limpieza doméstica. Los procesos de cultivo, recolección y manipulación cumplen con altos criterios de sostenibilidad





por lo que en el proceso de producción no se utiliza ningún plástico ni producto que genere algún residuo. Las Luffas utilizadas para el uso doméstico –estropajo común y extra fuerte– ofrecen una durabilidad mayor que los estropajos de plásticos –en torno a unos cuatro o cinco meses– no raya las superficies y permite mantener espacios limpios de forma natural y sostenible.

El compromiso por la naturaleza, la sociedad y el territorio son las claves para la consecución de los objetivos de esta empresa ubicada en la comarca del Alto Palancia: la mejora del entorno en el que vivimos y en el que desarrollan su actividad para ofrecer las mayores garantías sobre sus productos.



PERSONALIZACIÓN

ESVEVA REALIZA EL PROCESO COMPLETO, DESDE LA PLANTACIÓN DE LAS LUFFAS AL EMBALAJE DE LAS ESPONJAS VEGETALES, POR LO QUE ADAPTAN LAS DIMENSIONES, LA GAMA DE EMBALAJE Y LOS MATERIALES A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE PARA GARANTIZAR UN USO EXCLUSIVO

CON MUCHO GUSTO

Helado de mantecado

Ingredientes

- 1,5 litros de leche
- 8 yemas de huevo
- 12 cucharadas de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 1 rama de canela
- La piel de un limón



¿Sabías que...

Un Nacional es:

Café granizado con una estupenda bola de mantecado

¡Buen Provecho!



Elaboración

Receta clásica:

1. Separar las yemas de las claras.
2. Hervir la leche, con la piel de limón, el azúcar y las vainas de canela y de vainilla.
3. Cuando la leche está entre 65 o 70 grados incorporamos las yemas y lo removemos bien con una cuchara de madera a fuego lento, hasta que espese, sin que llegue a hervir.
4. Retiráis el limón y la canela.
5. Dejar que se enfríe y ya podéis ponerlo a helar.
6. Cuando ya esté congelado, lo trituramos y listo.

COCINA · JUEGOS · ACTIVIDADES
DIVERSION

OTRAS ACTIVIDADES...



Conociendo la vía verde de Ojos Negros en BTT



Kayac en lago de montaña

CAMPAMENTOS DE COCINA CREATIVA
 Modalidad de 3 días y 2 noches

CONTACTO:

Kike Peris
 Tel. 847 099 605
 hosteleriajerica@gmail.com

UBICACIÓN:

Av. de la Constitución, 31
 12450 JÉRICA - Castellón

Síguenos en Facebook: **Le Petit Chef School**



COCINA
 APRENDE
 Y
 DISFRUTA

CAMPAMENTOS DE
 COCINA CREATIVA



CAMPAMENTOS DE COCINA CREATIVA



Le Petit Chef School es un proyecto educativo innovador que a través del arte de la cocina pretende inculcar hábitos alimenticios saludables a nuestros niños y niñas. Estamos ante un momento crucial en el que, si queremos mantener nuestras huertas, carnicerías artesanas y lonjas de pescadores, hemos de seguir consumiendo sus productos, poner en valor estos, y a través de la conservación de nuestras costumbres gastronómicas seguir con este modelo de alimentación sana y sostenible.

Con estos talleres pretendemos potenciar entre nuestros hijos el consumo de productos frescos y naturales en detrimento de precocinados y comida "basura" no saludable.

Que los niños conozcan en qué consiste una dieta equilibrada, cuáles son los productos básicos de nuestra cultura y tradición gastronómica y, sobre todo, que aprendan ellos mismos a cocinar estos productos a la forma de la más vanguardista cocina valenciana. Voverán a casa con un exclusivo recetario elaborado por ellos mismos y - quizás - con el gusanillo de la cocina instalado para siempre en sus cabezas ...

Además, un objetivo añadido de estos talleres es que los chicos aprendan a valorar el esfuerzo y la dedicación que supone para sus progenitores y cuidadores el ponerles un plato en la mesa todos los días. Que lo que hacen los papás en la cocina a diario debe merecer su reconocimiento.

Los talleres de Le Petit Chef School están estructurados en forma de campamento de tres días de duración (dos noches) en los que aprenderán de forma eminentemente práctica las técnicas culinarias más innovadoras y donde elaborarán personalmente una gran parte del menú que consumirán en su estancia. Los alumnos estarán organizados en grupos reducidos con la guía y compañía permanente de nuestros monitores y animadores profesionales.

Nuestra escuela está ubicada en Jérica, en el corazón del Alto Palancia, en un enclave

privilegiado y dotado de todas las facilidades y comodidades para el desarrollo de estos talleres.

Este proyecto está formado por profesionales de la cocina y experimentados educadores sociales. Dirigido por el chef Kike Peris, Le Petit Chef School marca un antes y un después en las actividades extraescolares en el momento de campamento. Una experiencia única para nuestros hijos.

Novedad 2021/2022 Le Petit Chef School HOTEL, toda la magia de Le Petit Chef ahora en nuestro Hotel.



Fin de semana en Masía de San Juan

5 CASAS RURALES
DE 4 Y 6 PLAZAS
PRECIO MEDIO
DESDE
92€ CASA/NOCHE

Senderismo
Ruta BTT
Escalada
Piragüismo
Descenso barrancos

La Masía de San Juan - Castillo con piscina en plena Sierra Calderona. Se trata de una masía fortificada de origen árabe, ampliada en los siglos XVIII y XIX y restaurada como casa rural en 2002.

Partida San Juan, 6, 12410 Altura, Castellón

Tel: 696 59 84 34

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

Sigue a la Mancomunidad del Alto Palancia en Instagram

Menciona a la @te_vertebrandoeelpalancia

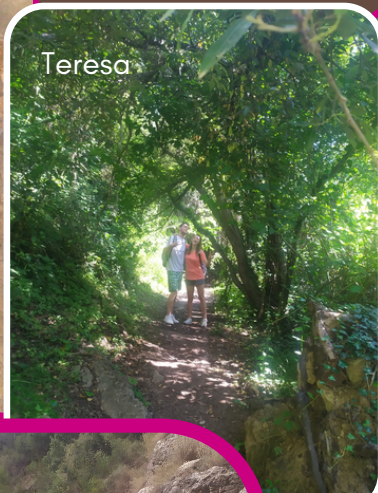


Utiliza #sienteelpalancia

Sot de Ferrer



Teresa



Caudiel



Altura



Chóvar



CAPTURANDO EL HISTÓRICO

Alto Palancia

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



Busca en tú baúl de los recuerdos!

Sigue a la Mancomunidad del Alto Palancia en Instagram

Menciona a la @te_vertebrandoelpalancia



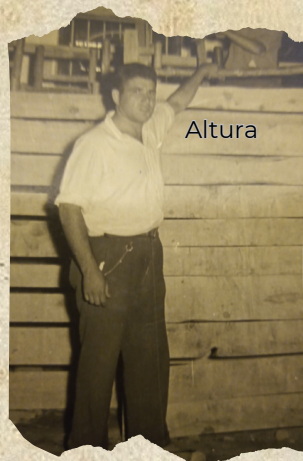
Utiliza #sienteelpalancia



Altura



Caudiel



Altura



Sot de Ferrer



Geldo

Calendario de eventos

Agosto

CONCIERTOS



TOROS



PROCESIONES



COMPETICIONES



Agosto

CALENDARIO

L	M	X	J	V	S	D
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	29	30	31	01	02	03

**I BUREO
DEL VERANO**

Jardines de Azuébar

9 de agosto
18:45 hartesanos, asociaciones,
productoresTalleres, demostraciones, catas,
músicaSi estás interesado en participar escribe a ayuntamientoazuebar@gmail.com


Del 11 al 27 de agosto 2023



Agosto

Altura, " Sábados infantiles divertidos", visitas guiadas a la Cartuja de Valdecryst y al centro histórico. Actividades deportivas gratuitas.

Caudiel, visitas guiadas a la Iglesia Parroquial y al Camarín de la Virgen (sábados y domingos)

Geldo. Exposición en el Palacio de Geldo "Paisatges Immediats". Art Contemporani Generalitat Valenciana (Viernes y sábados)

- 1** **Viver**. Caminata por Viver
- 3** **Fuente la Reina**. Virgen de los Ángeles
Viver. Caminata por Viver
- 3/6** **Chovar**. Castro Festival
- 4/10** **Gaibiel**. Exposición María Bonet
- 4/5** **Jérica**. La Nit de l'Art
- 5** **Altura**. Visita teatralizada "Los caminos de Altura"
- 7** **Viver**. Caminata por Viver
- 9** **Azuébar**. I Bureo del Verano
- 10** **Viver**. Caminata por Viver
Altura. Aniversario Carta Puebla y apertura nocturna Piscina
- 11** **Viver**. Caminata por Viver
- 11/17** **Gaibiel**. Exposición Estefano
- 11/20** **Geldo**. Imaginarte
Jérica. Tardeo Hijas de María
- 12** **Altura**. FREED DÚO
Gaibiel. Moros y cristianos
- 12/14** **Geldo**. V Geldo y Acción
- 13** **Gaibiel**. Cabalgata
Altura. Búsqueda del tesoro de Harry Potter
- 14** **Gaibiel**. Concurso de paellas
Altura. Concierto, Metalum Quintet
- 14/20** **Navajas**. Fiesta de la Colonia Valenciana
- 15** **Caudiel**. Comida + Tardeo
- 16** **Jérica**. Mozos de San Roque
- 18** **Altura**. SCAPE ROOM todo el día
- 18/20** **Beís**. Medieval
- 18/24** **Gaibiel**. Exposición Vicente Montalba
- 19** **Altura**. Final Open de Tenis y Pancho Varona en concierto
Jérica. Salida Infantil ciclista
- 20** **Gaibiel**. Maratón infantil
Altura. Cuentacuentos y pintacaras tematizado
- 24** **Jérica**. Cine de verano
- 25** **Altura**. Presentación de libro "Sequía" y cine de verano
- 26** **Gaibiel**. Exposición Gaibiel de antaño
Benafer. Playbacks
Jérica. Actividad itinerante infantil y concurso de paellas
Altura. X Carrera Popular Villa de Altura

Agosto

LAS FIESTAS

1/5 Soneja.

11/20 Pavías.

1/10 Sacañet.

11/27 Matet.

1/15 Vall de Almonacid.

11/31 Geldo.

1/25 Algimia de Almonacid. **12/20** Viver.

4/14 Sot se Ferrer.

12/19 Almedijar.

4/31 Pina de Montalgrao.

12/21 Teresa.

5/20 Benafer.

14/20 Higueras.

6/12 Chóvar.

15/27 Castellnovo.

10/17 Fuente la Reina.

19/27 Villanueva de Viver

10/19 Azuébar

25/31 Torás.

11/18 Barracas.

26/31 Gaibiel.

11/19 El Toro.

EQUIPO MAGAZINE

DIRECCIÓN

Esther Pallardó

COORDINACIÓN

Roque Casares

REDACCIÓN Y

DISEÑO

Carmen Cebrían

M. Elvira Diéguez

Almudena Nebot

Gloria Morte

Cristina Ramírez

Ana M Huguet

Amparo Ten

Lydia Martín

Ruth Badía

Geldo

Capital Cultural 2023

PEDRO KOUBA
CESAR GOCE
2 0 2 1

ARTE URBANO GELDO