

Magazine

SIENTE

el Alto Palancia

Harinas La Era: "la molienda a piedra es la garantía de un excelente producto"

Descubre la ruta modernista de las Villas, en Navajas

Luis Bolumar "Pintar es una aventura que vale la pena"

Lugares que recordarás siempre: el oasis de mariposas de Villanueva de Viver



- 
- P01** EDITORIAL
PRESENTACIÓN
- P02** DÉJATE SORPRENDER
LAS VILLAS DE NAVAJAS
- P06** RECURSOS NATURALES
OASIS DE MARIPOSAS
- P09** PINTANDO CON
LUÍS BOLUMAR
- P12** ARTESANOS
ERA, HARINAS ECOLÓGICAS
- P14** CON MUCHO GUSTO
PAELLA
- P15** PRÓXIMA PARADA
JÉRICA
- P17** CAPTURANDO
EL PALANCIA
- P19** CALENDARIO DE EVENTOS
SEPTIEMBRE

PRESENTACIÓN

Vertebrando el Palancia V

Adiós al verano, pero no todo es malo en septiembre

Septiembre representa la vuelta a la normalidad.

Los niños regresan al colegio y los adultos a los quehaceres diarios tras los intensos meses de verano.

Pero en el Alto Palancia este reinicio se produce pausadamente, pues son muchos los pueblos que continúan celebrando sus Fiestas Patronales.

Nuestra comarca tiene una arraigada tradición agrícola y, tradicionalmente, durante el verano se intensificaba el trabajo, por lo que en septiembre, tras la recogida de las cosechas, llegaba el momento de un merecido descanso.

Actos taurinos, tardeos, verbenas, procesiones, conciertos y rondas siguen llenando de vida nuestras calles ya que tanto vecinos como visitantes reservan unos días de sus vacaciones para celebrar las fiestas y alargar de este modo los últimos días del verano.

La cultura, la tradición y el reencuentro con nuestras gentes y raíces reciben al otoño en el Alto Palancia. Comparte con nosotros los últimos coletazos de un verano que termina con la ilusión de los nuevos proyectos que nos traerá la nueva estación que comienza.

Disfruta nuestras fiestas, vive las tradiciones, siente el Alto Palancia!



DÉJATE SORPRENDER POR

Las Villas de Navajas



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

LAS VILLAS MODERNISTAS

Árboles centenarios y suntuosas villas señoriales integran el conjunto monumental, de gran valor arquitectónico y cultural, que sitúa a Navajas como un municipio con una de las mayores muestras de arquitectura modernista valenciana. A finales del siglo XIX, familias de la alta burguesía y ricos comerciantes de Valencia construyeron esta variedad arquitectónica, compuesta por edificios con aspecto de alcázar moro, otros con aires de chateau o a imagen y semejanza de antiguos palacetes. Sea como fuere estas quintas señoriales del más puro lujo modernista se concentran en la parte alta del municipio y son una versión serrana de villas similares en zonas costeras de la provincia castellonense.

Dignos de contemplar son los jardines, en los que lucen árboles agigantados por el paso de los años y inmensas sombras que contrarrestan con la luz y el color que irradian las villas. El desarrollo de Navajas ha estado y está intrínsecamente vinculado a la construcción de estas majestuosas villas o huertos que durante muchos años, en siglos anteriores, supusieron una forma de vida en los meses de verano. Cada año se realiza una recreación de la época dorada de estas viviendas para dar a conocer una parte de la historia del municipio.





La artista de Jérica, Meluca Redón, hizo una recreación de las villas con magníficas ilustraciones de las que os dejamos una muestra





UBICACIÓN

El municipio se encuentra situado en el camino que une Aragón con la Comunidad Valenciana. Limita con Gaibiel, Vall de Almonacid, Altura, Segorbe, Castellново y Jérica



ACCESO

Por la A-23 que enlaza con Teruel, en Aragón, una vez pasada la ciudad de Segorbe, llegamos a la salida de Navajas y ya está perfectamente indicado hasta la llegada al municipio



DÓNDE COMER

Varios bares ubicados en la plaza del Olmo nos ofrecen las típicas ollas, guisos, carnes y embutidos, como el ajoaceite de palo, los buñuelos de hoja - con borraja- o la frita del matapuerco



TORRE ALTOMIRA

Es una torre vigía catalogada como Bien de Interés Cultural. Algunos historiadores dicen que fue utilizada en época medieval como torre fronteriza vinculada al Castillo de Segorbe

OASIS DE MARIPOSAS

SIÉNTELO

Este conjunto se localiza en la zona suroeste de la población, junto al Barranco de la Parra, en la partida de El Collado. Durante el recorrido por este paraje natural pueden descubrirse numerosos tipos de mariposas para los que ha habido que plantar variedades de plantas y flores que les proporcionan néctar y, de esta forma, conseguir la atracción de las mariposas adultas.

La proliferación de este lepidóptero hace de éste un espacio único y referencia en la comarca.

El paraje cuenta con una fuente, cuyo caudal derrama al barranco y desde aquí es canalizado hacia la balsa, por la Acequia de El Collado, desde donde vierte en la alberca por su pared sur. El reservorio estaba excavado a ras de suelo y, posteriormente, fue cubierto de hormigón y realzadas sus paredes. Tiene forma hexagonal y cada lateral mide lo mismo que el de enfrente. Dispone de una ranura por donde sale el agua cuando la balsa está llena. En la actualidad, todavía continúa en uso con el objetivo de dotar de caudal para el riego a los terrenos anexos.





UBICACIÓN

Villanueva de Viver es un municipio de la provincia de Castellón, situado en la parte septentrional de la comarca del Alto Mijares, ya en el límite con la provincia de Teruel (Aragón)



ACCESO

Salimos por la parte baja; descendemos por la carretera, entre huertas y, antes de cruzar el puente, tomamos la pista a la derecha, señalizada ya con nuestro destino



DÓNDE COMER

El paraje alberga una zona habilitada con mesas y bancos para hacer pícnic en plena naturaleza. Otra opción es el Bar Villanueva donde se puede degustar los platos tradicionales

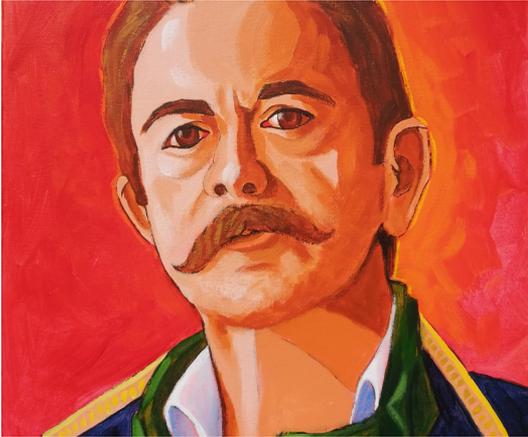


IGLESIA

Edificio de finales del siglo XVII cuya construcción finalizó a principios del siglo XVIII, siguiendo las pautas del estilo gótico y clásico. Presenta una planta de cruz latina

PINTANDO CON

Luis Bolumar



" El arte es un lenguaje que sirve para comunicar emociones, sensaciones, protesta, denuncia, poesía, belleza, tristeza, alegría..."

Natural de Segorbe, nació en 1951 y desde 1967 desarrolla su actividad artística en Castellón

¿Cuándo descubriste la pintura?

En el colegio, desde niño siempre me gustó dibujar. A los 17 años llegué a Castellón me hice socio del Ateneo, conocí a otros artistas y realicé mi primera exposición colectiva.

¿Cómo fueron tus comienzos?

Mis comienzos fueron difíciles, pero mi fuerza de voluntad me ayudó a superar los obstáculos, pronto me di cuenta que la plástica era mi lenguaje.

¿Qué significa para ti la palabra arte?

El arte es un lenguaje que sirve para comunicar emociones, sensaciones, protesta, denuncia, poesía, belleza, tristeza, alegría, etc...

¿Se requiere de una sensibilidad especial para pintar? ¿El pintor nace o se hace?

Creo que sí, la sensibilidad es necesaria para pintar y crear. El pintor nace pero es necesaria la formación y el conocimiento.

¿Dónde encuentras la inspiración de tu obra?

La inspiración me nace con las vivencias del día a día, y aunque sea un tópico la inspiración me viene trabajando.

¿Influencias de otros artistas o movimientos artísticos?

Me han influenciado los pintores coloristas como Goya, Marc Chagall, Paul Gauguin, Picasso o Manolo Valdés, pero nunca les he copiado.

¿Cuál es tu proceso de creación?

Todo comienza con la elaboración del lienzo, en este ritual realizo varias manchas de color y otras materias, así consigo un buen fondo. Evidentemente preciso conocer de antemano lo que voy a pintar y realizo varios bocetos. Después comienza el baile del color y las formas.

¿Qué te parece más interesante de tu proceso de creación?

Saber lo que voy a pintar y la realización de los bocetos.

¿Qué colores puedes decir que marcan tu obra?

Mis colores preferidos son los rojos y los azules. Hay días que se enciende una llama en mí y necesito el rojo de cadmio, el carmín, rubí, geranio etc. Otros días el azul entra por mi ventana y necesito azul cobalto, ultramar, turquesa, violáceos hasta llegar al púrpura.

¿Qué historias hay detrás de tu trabajo?

Necesito crear, contar historias que hablen de pasión, ternura, emoción y sentimientos, necesito plasmar estas emociones.

¿Tienes en mente algún nuevo proyecto?

Este año he realizado dos exposiciones, una en Jaca "Vientos mediterráneos" y otra en Segorbe "De Espadán al mediterráneo". Mi próximo proyecto es preparar una exposición de pequeño formato para diciembre.

¿Te sienes profeta en tu tierra?

Pues sí, sobre todo desde que monte mi casa-taller en Castellón, estoy muy satisfecho del trato que recibo.





¿Se ha producido algún cambio en tu estilo durante tu trayectoria?

Mi trabajo evoluciona constantemente pero siempre con el denominador común de la figura humana y más concretamente “la mujer” con esos ojos rasgados y esas formas y colores que me identifican hasta el punto de que una obra mía se distingue sin ver la firma.

Si tuvieras que quedarte con alguna de tus obras, ¿cuál sería?

Es un cuadro titulado “La diosa de la fecundidad” nunca me he desprendido de él.

¿Cuál será la próxima obra de Luis Bolumar?

Estoy preparando una colección de bocetos sobre sirenas, me fascinan esos personajes mitológicos.

¿Algún consejo para los que quieren iniciarse en la pintura? Si a alguien le gusta pintar y crear tiene que poner todo su amor, entusiasmo y valentía. Es una aventura que vale la pena.

¿Algún secreto de artista?

No hay ningún secreto, el arte es conocimiento, dedicación y valentía.

¿Qué lugar ocupa en la sociedad el arte en general y la pintura en particular? Sin el arte no podríamos vivir. La música, el teatro, la danza, la escultura, la pintura etc. Son necesarios en la sociedad. La pintura ocupa un lugar de privilegio. En los museos, fundaciones, galerías de arte y talleres de artistas. Me gustaría que los políticos dedicasen más medios para que fuese mejor todavía

HARINAS ARTESANAS

Es una empresa de tradición familiar dedicada a la producción agroalimentaria de harinas ecológicas. La firma, ubicada en Altura, ofrece harinas naturales para la elaboración de productos de panadería y bollería saludables. Desde la selección de la materia prima: el trigo, hasta la molienda y el seguimiento realizado durante todo el proceso de elaboración es muestra del cuidado y el respeto al medio ambiente del equipo humano que está detrás de este proyecto.

La molienda a piedra es la garantía del excelente producto, minimizando

ERA harinas ecológicas

el procesamiento y evitando elevadas temperaturas que degradan vitaminas y enzimas, entre otros elementos beneficiosos para el organismo. El grano es molido lentamente en el molino de piedra y esto permite que la harina conserve todas sus propiedades organolépticas y nutricionales. Estas harinas, elaboradas con cereales certificados, de procedencia Ecológica han consolidado en la comarca una empresa de referencia, con certificación CAEV que garantiza el control de la producción y la marca de sello ecológico.





VARIEDADES DE HARINAS

- Harinas de trigos antiguos
- Harina de espelta
- Harina de centeno
- Harina de escaña
- Harina de maíz
- Harina de arroz
- Harina de trigo sarraceno

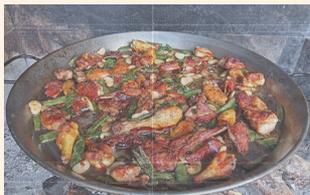


CON MUCHO GUSTO

paella

Ingredientes

- 1 conejo troceado
- 1 pollo troceado
- 500 g. de judías verdes
- 250 g. de garrofó
- 1 tomate troceado
- 1 ajo picado
- 1 kg de arroz
- agua
- aceite de oliva
- sal
- una pizca de pimentón
- colorante alimentario
- una ramita de romero



Elaboración

¿ Sabías que...

También se pueden echar vaquetas (caracoles de monte)



Si optamos por hacer nuestra paella a leña, y tenemos un lugar adecuado para preparar brasas, solamente necesitaremos un trébede o estraudes, que es el soporte en el que colocaremos la paella mientras se cocina a leña.

Receta clásica:

Vierte el aceite sobre la paella y enciende el fuego. Una vez el aceite esté caliente, añade el conejo y el pollo y sofríelos hasta que adquieran un color dorado.

A continuación, echa las verduras y rehógalas.

Después el pimentón y añades el tomate con el ajo y lo sofríes.

Seguidamente añade el agua (tres veces la cantidad del arroz) y déjala hervir por lo menos 30 minutos.

Luego, la pruebas y rectificas de sal si hace falta, echas el arroz en forma de caballón o de cruz, lo repartes bien, añades el colorante y una ramita de romero que quitarás un poco antes de retirar el arroz del fuego.

El arroz lo dejamos cocer unos 18 o 20 minutos y reposar otros 5 minutos.



HOTEL ■ D·JÉRICA

by granduñas

info@hoteldejerica.com
[web: www.hoteldejerica.com](http://www.hoteldejerica.com)
 Tel. +34 964 12 80 17
 Av. de la Constitución, 31
 12450 JÉRICA · Castellón



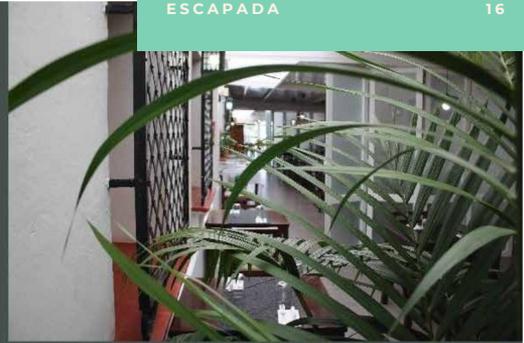
ALTO
PALANCIA
UN
RÍO DE
EXPERIENCIAS



Aprenderás de los vinos y del aceite de una cooperativa con renombre internacional.



HOTEL • D.JÉRICA
Reservas y reservas



NUESTRO PAQUETE INCLUYE:

Desde 1 noche en pensión completa*

Día 1. Empezamos el día con la visita a la Cooperativa de Viver, con *cata de vino o de aceite*.

Comida [menú gastronómico en el Restaurante Randurías].

Cena en el hotel [menú Restaurante Río Palancia, del Hotel D.Jérica].

Día 2. Desayuno en el hotel.

*Agua y vino de la casa incluidos, cafés y resto de bebidas aparte)

PRECIOS DESDE 100 €/px

Consultar precios especiales para noches extra



EL
ALMA
DE LA
TRUFA

Descubre el desconocido mundo de la trufa y disfruta de una escapada diferente.

Del 4 de noviembre al 2 de abril

NUESTRO PAQUETE INCLUYE:

Desde 1 noche en pensión completa.*

Día 1. Empezamos el día con almuerzo trufero en Alcotas de Manzanera. Te contaremos algunas curiosidades sobre el cultivo de la trufa.

Visitaremos la plantación y realizaremos una demostración de la extracción con nuestros perros truferos.

Comida [menú degustación "The Soul of the truffle" en el Restaurante Randurías].

Cena en el hotel [menú Restaurante Río Palancia, del Hotel D.Jérica].

Día 2. Desayuno en el hotel.

*Agua y vino de la casa incluidos, cafés y resto de bebidas aparte)

PRECIOS DESDE 130 €/px

Consultar precios especiales apra noches extra

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_vertebrandoelpalancia



Utiliza #sienteelpalancia



Viver



Altura



Altura



Chóvar



Sot de Ferrer

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_vertebrandoeelpalancia



Utiliza #sienteelpalancia

Caudiel



Altura

Sot de Ferrer



Sot de Ferrer



Altura



Calendario de eventos

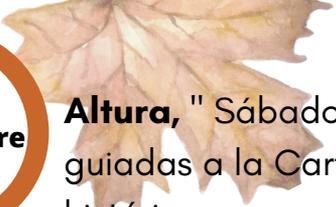
Septiembre



Septiembre

CALENDARIO

L	M	X	J	V	S	D
28	29	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	29	30	01

**Septiembre**

Altura, " Sábados infantiles divertidos" y visitas guiadas a la Cartuja de Valldecrist y al centro histórico

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

1 **Vall de Almonacid.** San Gil

Altura. San Gil

2 **Jérica.** Romería a la Cueva Santa

8 **Altura.** Fiesta del Santuario de la Cueva Santa

9 **Matet.** Ruta senderista, Casetas Escondidas.

9/10 **Jérica.** Hijas de María

20 **Bejís.** Ruta por Bejís

24 **Azuébar.** Fiesta "La Olla de San Mateo"

28/29 **Caudiel.** Ruta de senderismo "Barranco de Juésar"

30 **Matet.** VII Concurso de Pintura Rápida



Septiembre

PATRONALES

- 1/3 Geldo.** San Gil Abad, Nuestra Sra. Virgen de la Misericordia y Santísimo Cristo de la Luz
- 1/10 Torás.** Santísimo Cristo de la Misericordia
- 1/9 Bejís.** En honor a la Virgen de Loreto y Santos Victorio y Peregrino
- 1/11 Gaibiel.** En honor a la Pastora y al Santísimo Cristo de la Sed
- 1/13 Pina de Montalgrao.** En honor a la Virgen de Gracia y a la Virgen de Vallada
- 7/17 Caudiel.** Fiestas en honor a la Virgen del Niño Perdido
- 8/24 Navajas.** En honor de la Virgen de la Luz
- 11/24 Jérica.** Fiestas en honor a la Divina Pastora
- 15/30 Altura.** En honor a San Miguel Arcángel y a la Virgen de Gracia
- 22/30 Soneja.** Santísimo Cristo de la Sangre y San Miguel Arcángel
- 29/30 Viver.** San Miguel Arcángel y Virgen de Gracia

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
Lydia Martín
Ruth Badía

el Arte de aprender

Geldo

Capital Cultural 2023