

Magazine

SIENTE

el Alto Palancia

Saborita:
un aceite artesano

**Descubre la Torre
de las Campanas de
Jérica**

**Lugares que
recordarás siempre:
la Vía Verde de Ojos
Negros**

Juanvi López:
un belén a
tamaño real



- P01** EDITORIAL
PRESENTACIÓN

- P02** DÉJATE SORPRENDER
CAMPANARIO DE JÉRICA

- P05** RECURSOS NATURALES
VÍA VERDE DE OJOS NEGROS

- P08** CREANDO BELENES CON:
JUANVI LÓPEZ

- P11** ARTESANOS
SABORITA

- P13** CON MUCHO GUSTO
GUISADO DE SOT

- P14** PRÓXIMA PARADA
EL TORO Y AZUÉBAR

- P16** CAPTURANDO
EL PALANCIA

- P18** CALENDARIO DE EVENTOS
NOVIEMBRE

PRESENTACIÓN

Vertebrando el Palancia V

**"Todo el mundo debe tomarse el tiempo de sentarse
y ver las hojas caer"**

Elizabeht Lawrence

Llegó noviembre y, con él, el último número de SIENTE.

Lejos quedan el mes de febrero y los nervios por la publicación de nuestra primera edición y, aunque la experiencia ha apaciguado la inquietud, la ilusión, el esfuerzo y la dedicación siguen siendo las mismas del primer día.

El Alto Palancia ha sido el eje vertebrador del contenido de nuestro magazine: sus incomparables parajes, el valioso patrimonio, la rica gastronomía y el gran talento de sus gentes. Hemos querido abrir la puerta a nuestra comarca no sólo a quienes nos visitan, sino también a los que vivimos en ella que a menudo olvidamos la suerte que tenemos de disfrutar a diario de este lugar privilegiado, tanto por su situación como por sus valores y tradiciones.

Nuestra andadura termina aquí, pero quizá próximos talleres de empleo continúen con las iniciativas que desde VERTEBRANDO EL PALANCIA V hemos empezado, o que ingenien otras nuevas que despierten la ilusión por conocer nuestra comarca, por disfrutar de cada momento de estancia en ella, y que los recuerdos queden para siempre guardados en la memoria del viajero, del turista.

Que le hagan SENTIR el Alto Palancia!.

DÉJATE SORPRENDER POR

la Torre de las
Campanas
de Jérica



Descubre la
historia, las
batallas, la
restauración,
las campanas...

LA TORRE MUDÉJAR DE LAS CAMPANAS

HABLA DE HISTORIA Y DE CONQUISTAS

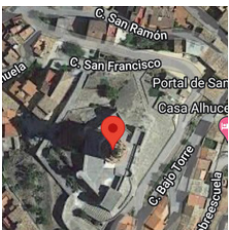
La torre de las campanas, declarada Monumento Histórico-Artístico Nacional en 1979, domina con su imponente porte el municipio de Jérica. Consta de tres cuerpos octogonales de distinto perímetro; el primero se cree que fue construido por los árabes en el siglo XII cuando se conocía como Torre de la Alcudia. Debió tratarse de una torre defensiva, tanto del castillo como de la propia población asentada alrededor. Actualmente se divide en cuatro dependencias; en una de las cuales se mantiene un aljibe que en origen se destinaba a autoabastecimiento y cuando la torre perdió el sentido defensivo, se utilizó como cuadra.

El segundo cuerpo es el que contiene las campanas ubicadas en unas aberturas en arcos de medio punto. En el interior de esta parte central se ubica el mecanismo del antiguo reloj que, exteriormente, está ornamentado con dibujos geométricos en forma de rombo.

La parte superior de la torre lleva menos decoración y está cubierta por una pequeña cúpula decorada con teja vidriada.

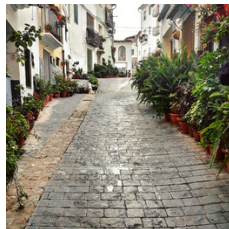
En el siglo XVI principios del XVII la orografía del terreno hacía que las campanas de la iglesia de Santa Águeda -actualmente ermita de San Roque- no se escuchasen en toda la población cuando llamaban a los Oficios Religiosos. En 1614 se acuerda ubicar las campanas en la Torre de la Alcudia para que pudiesen oír las todos los vecinos.





UBICACIÓN

La Torre Mudéjar se ubica en la parte alta del municipio y baja del castillo, sobre un promontorio. Su ubicación responde a su carácter defensivo y de protección de la población



ACCESO

Lo más cómodo es acudir a la Touristinfo, ubicada en la calle Río y, desde allí, acceder andando por la calle Historiador Vayo, cruzar el Portal de La Sala o subir por San Roque y sus calles llenas de flores



DÓNDE COMER

El bar La Estación es una buena opción para degustar una típica olla jericana, un plato de arroz al horno, el pingano o un pastel llamado Jericano que puede endulzar la sobremesa



ERMITA DE SAN ROQUE

Se ubica en la parte baja del castillo, dentro del primer recinto amurallado y sobre una anterior construcción árabe. La edificación data del siglo XIII-XV y tiene un estilo gótico de Reconquista

RECURSOS NATURALES

Vía verde de Ojos Negros

Descubre su origen,
su historia, su
recorrido, su
importancia

LA VÍA VERDE DE OJOS NEGROS

SIÉNTELA

Con una longitud de 204 kilómetros, -no todos puestos aún en uso- es la vía verde más larga de España y una de la más atractivas. Discurre por las antiguas vías del tren que unían Ojos Negros -municipio de Teruel- y el Puerto de Sagunto. Durante el siglo XX se unieron ambos destinos para transportar el hierro de alta calidad extraído en el primer enclave y dirigirlo a los Altos Hornos de Sagunto para ser fundido.

La vía minera estuvo en funcionamiento entre 1907 y 1972 y dejó de usarse como tal a principios de este siglo. Los gobiernos de la Comunidad Valenciana y de Aragón decidieron adaptarla como vía verde para disfrute de turistas, deportistas y viajeros. El protagonista natural del tramo que pasa por la comarca Alto Palancia es el valle del río Palancia y la ruta comprende desde el altiplano de Barracas hasta casi la huerta valenciana, ubicada a orillas de Mediterráneo. Son numerosos los túneles, puentes y viaductos que se erigen en plena ruta sobre parajes naturales con unas vistas incomparables, desde campos de cereal en la zona de Barracas hasta inmensos bosques de alcornoques y pequeñas extensiones de sabinas, encinas y acacias al paso que discurre la vía.





Hasta Segorbe cabe destacar zonas muy interesantes de ver como son Barracas, Jérica y Navajas. También Pina de Montalgrao, por citar varios ejemplos. Al poco de dejar Jérica, nos adentramos en el Parque Natural de la Sierra Espadán con magníficas vistas, como la que hay desde el mirador del Pantano del Regajo. Dejando Segorbe, podemos disfrutar de la Sierra Calderona con inmensas vistas desde municipios como Soneja y Sot de Ferrer.



UBICACIÓN

El tramo comprende desde el valle del Jiloca y las sierras de Javalambre y Gúdar hasta el valle del Palancia, pasando por las inmediaciones de la ciudad de Teruel, en Aragón



ACCESO

Tiene múltiples accesos. Uno de ellos es por carretera a través de la A-23 o utilizando el tren Teruel-Sagunto con paradas en Segorbe, Navajas, Jérica y Caudiel



DÓNDE COMER

Son varias las áreas de descanso en las que se puede hacer un alto en el itinerario, incluso para poder comer al aire libre como las de Barracas, Jérica y Navajas



TURISMO ACTIVO

Múltiples actividades pueden realizarse en el recorrido desde el cicloturismo, senderismo, recolección de hongos, ornitología y visitas al patrimonio cultural de la zona

CREANDO EL BELÉN CON

Juanvi López

Que duda cabe que la Navidad en Altura sin Juanvi López no sería lo mismo. Su obra maestra: un belén de tamaño natural que nos devuelve al pesebre; o a la ofrenda de los Reyes Magos de Oriente, que nos recuerda los oficios de épocas lejanas y que nos permite recordar la tradición que representan el misterio del nacimiento de Cristo.



Belenismo, etnología, artesanía y tradición. Siendo albañil de profesión ¿de dónde surge tu afición por los belenes?

Desde bien pequeño ya montaba el belén en casa de mis padres. Luego, poco a poco, gracias a mi maña fui haciendo belenes de mayores dimensiones que empecé a exponer al público.

¿Cuántos años llevas montando belenes? ¿Es éste el primer belén a tamaño real que montas?

Al público, unos treinta años y cinco años montando éste a tamaño natural.

¿Cuesta más pensar la idea o llevarla a cabo?

Pensarla, de todas todas. Y no solo previamente, sino también mientras lo estás realizando. En cualquier momento y lugar surge alguna idea.

Un belén de altura para Altura. ¿Puede decirse que has superado las expectativas iniciales?

Al cien por mil. Totalmente.

¿Te has inspirado en algún belén monumental que hayas visto o visitado?

Nunca. Mi idea surge de un belén hebreo y lo que he hecho es trasladar ese belén a tamaño real. Cuando exponía el belén en mi casa, la gente no se paraba a ver las escenas y los detalles. Entonces pensé que la forma de hacerlos participar era incluirlos en el belén. He convertido la calle Portillo en un pueblo hebreo.

Focalizas mucho en los detalles, ¿en qué te inspiras?

En todo. En todos los días de mi vida: en un tejado del casco antiguo, en un arco de un pueblo que he visitado, en una calle con macetas... en todo.

¿Cuál es el proceso para realizar las figuras y los decorados?

Con la idea que surge empiezo a construirlas en casa, aunque no siempre acabo haciendo lo que tenía pensado en un principio. Durante el proceso voy realizando cambios.

¿Cuáles son los materiales que empleas en la realización de las escenas? ¿Y en la figuras?

El 90% es material reciclado: madera, corcho, poliuretano, tornillos y algo de hierro para refuerzos y donaciones de la gente.

Cuando empiezas a prepararlo todo, ¿cuánto tiempo le dedicas?

Suelo empezar el 15 de octubre a hacer los decorados, dentro de casa, todas las tardes desde las 17:30 más o menos hasta las 22:00 horas. A partir del 15 de noviembre, amplió después de cenar y continuó hasta las 2 de la madrugada. No es que tenga marcado un horario, cuando lo dejo es porque ya no puedo avanzar.

¿Hay alguna innovación para este año?

La más impactante va a ser la entrada al belén, pero no voy a avanzar nada. Quiero que sea sorpresa. Y, por otra parte, que cada vez hay más figuras en 3D.

¿Quieres ampliar? ¿Cuáles son tus planes de futuro?

No, no quiero ampliar. Yo no doy más de sí. La mayor parte del trabajo lo realizo yo y no llego a más.

¿No tienes ayuda alguna?

Desde el principio, tengo la ayuda incondicional de mi mujer y mis hijos. Y cada vez se suma más gente a la iniciativa. La ayuda es muy importante y de ahí mi empeño es que no sea mi belén, que sea el belén de Altura, el belén que quien quiera ayudar es bienvenido. Para que se mantenga el belén durante años toda ayuda es poca. Yo cada año soy más mayor y me cuesta más acometer el proyecto.





¿Alguna vez te has planteado dejarlo?

Para nada, sería un fracaso para mí.

¿Cómo se financia el belén?

Hasta el año pasado, totalmente de mi bolsillo. Este año cuento con un dinerillo que refuerza las donaciones del año pasado; es una inversión que se verá reflejada en el belén.

¿Pensaste alguna vez que tu afición llegaría a tener tanta repercusión?

Para nada. Mis belenes llamaban la atención, venían a verlos pero no tenían una gran repercusión. Es cierto que el primer belén que monté en el salón parroquial tuvo su impacto porque en Altura no había nada similar en las fechas navideñas. Jamás pensé que un día Altura en Navidad llegaría a ser lo que es en este momento.

Una Navidad más alegre y abierta a todos. ¿Es ésta la finalidad del belén?

No hay otra. Lo que yo he querido siempre es hacer Navidad para Altura y creo que lo he conseguido.

ACEITE ARTESANO



Conscientes del entorno privilegiado que envuelve la comarca Alto Palancia, David Moya inició en 2011 su proyecto de producción de aceite de oliva virgen extra ecológico de alta calidad. De sabor dulce y frutado con la variedad de oliva Serrana, autóctona de la comarca, elabora el zumo de aceituna a partir de la puesta en valor de saberes, cuidados y un manejo de los cultivos agroecológicos y tradicionales. Saborita es el nombre que eligieron para su empresa, que realiza una innegable apuesta por la preservación del patrimonio natural en esa puesta en valor del territorio en la que trabajan cada día. El minifundio es la figura tradicional de organización de los cultivos en la comarca por lo que Saborita recupera pequeñas parcelas llegando a acuerdos con sus

SABORITA



Desde el año 2011 han recuperado veintidós hectáreas de pequeñas parcelas que estaban condenadas al abandono y otras doce más que ya estaban en producción. Dispersas y en muchos casos ubicadas en terrenos de montaña escarpados y de difícil acceso, les dan muy bajo rendimiento en comparación con otras tierras más fértiles y húmedas. Esta aparente desventaja es lo que hace que su proyecto sea imprescindible: la conservación de este paisaje en mosaico único en el mundo, rico en biodiversidad y patrimonio cultural. La baja densidad de cultivo, mezclada con zonas de vegetación silvestre y alta biodiversidad, mitiga la presencia de parásitos, lo que facilita un cultivo ecológico sin emplear pesticidas.

Trabajan en un entorno rico en biodiversidad, orgullosos de que su trabajo la potencie y la preserve. Su función como dinamizadores del territorio invita a otros agricultores y productores artesanos a acompañarles en el proceso. Su motivación es el cuidado del paisaje, de las variedades antiguas locales y del producto, en cada una de las fases del proceso de producción.

El alma de su empresa es el equipo humano que se ha ido sumando durante de estos casi diez años, al que dan prioridad para que lo humano esté en el centro del proyecto. Saborita tiene por objeto la transformación social a través del sentido y de los sentidos, de la vinculación a la tierra y del bienestar. Son un laboratorio de SABORES pero también un laboratorio de SABERES. Producen con sentido, catalizando proyectos y programas de desarrollo territorial, para que comer sano, rico y nutritivo sea, además de placeres y sensaciones, una herramienta de transformación y concienciación.

En la web te contamos más sobre los programas de desarrollo del territorio en los que trabajamos: Programa Ecoliva y programa Palancia Vivo

Saborita, Sabores&Saberes : VALORES Y COMPROMISOS:

1. Cultura y cultivos: agroecología , agricultura regenerativa y biodiversidad
2. Calidad del producto: compromiso con la excelencia, trabajo artesanal
3. Custodia del territorio: conservación y restauración del patrimonio cultural y natural . Minifundio.
4. Cooperación, trabajo digno y comercio justo
5. Canales cortos, consumo basado en la colaboración, la confianza y el Conocimiento mutuo entre productores y Consum'actores. Transparencia.
6. Conocimiento, innovación e investigación.

Los productos que ofrece Saborita en la actualidad son:

- Aceites de Oliva Virgen Extra : Zumo, Temprano, Intenso, Superverde,
- Frutos secos en cáscara o en grano: almendras, avellanas, nueces
- Carnes curadas : jamón curado, lomo embuchado
- Miel de azahar, miel de romero, miel de montaña y miel de lavanda
- Mermelada de mandarina, de naranja, de limón (La Cartuja)
- Arroz dinamita by Torca
- Diversos packs y cajas regalo
- Legumbres: garbanzos y lentejas
- Esponjas ecológicas de Esveva
- Cerveza artesana de La Somniada

CON MUCHO GUSTO

Guisado Sot Ferrer

Ingredientes

- 250 gr. de carne de cordero troceada
- 1 kg. de patatas
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 puñado de almendras tostadas
- 1 cucharada de pimentón
- 1 chorro generoso de aceite de oliva
- perejil
- agua
- sal

¿ Sabías que...

Los romanos introdujeron las plantaciones de olivo y de viña junto con las técnicas para la producción del aceite y del vino.

También aportaron a la cocina la levadura para hacer el pan y, además, habas, garbanzos, lentejas y otras legumbres.

¡Buen provecho!



Elaboración

Receta clásica:

1. Sazonamos la carne con sal.
2. Pelamos y cortamos las patatas a tacos.
3. Pelamos y rallamos la cebolla.
4. En una cazuela de barro, ponemos a calentar el aceite y freímos la carne.
5. Añadimos la cebolla y cuando está casi hecha, añadimos el pimentón y el agua.
6. Cuando la carne está a medio cocer, añadimos las patatas y probamos de sal.
7. En un mortero picamos las almendras, los ajos y el perejil, y añadimos la picada a la cazuela. Cuando las patatas estén tiernas estará listo para comer.



OFERTA ALOJAMIENTO

UNA NOCHE

MEDIA
PENSIÓN

66€

PENSIÓN
COMPLETA

86€

DOS NOCHES

MEDIA
PENSIÓN

119€

PENSIÓN
COMPLETA

161€



AZUÉSBAR

ADÉNTRATE EN LA
SIERRA ESPADÁN



Hotel Espadán
64€ con desayuno



Bar Las Eras



Quesería los Corrales

Adéntrate en la Sierra Espadán,
disfruta de sus pueblos, de la
gastronomía, la artesanía, de su gente
y las diferentes rutas de senderismo,

RESERVA TU VIAJE

11 y 12 de Noviembre



Ruta de senderismo al
Castillo y la Peña Ajuerá

CAPTURANDO

el Alto Palancia

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



Utiliza #sienteelpalancia

Altura



Torás



Soneja



Pina de Montalgrao



Navajas



CAPTURANDO EL HISTÓRICO

Alto Palancia

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



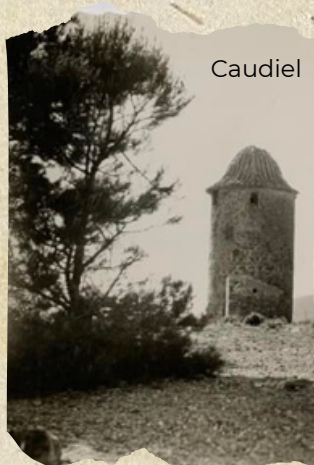
Busca en tú baúl de los recuerdos!

Sigue a la Mancomunidad del Alto Palancia en Instagram

Menciona a la @te_vertebrandoealpalancia



Utiliza #sientealpalancia



Caudiel



Soneja



Almedíjar



Sot de Ferrer



Altura

Noviembre

CALENDARIO

L	M	X	J	V	S	D
28	29	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	02	03

CONTRABANDISTAS TRAILS
CAUDIEL, Castellón.

CONTRABANDISTAS
FAMILY TRAIL

12/11/2023

ORGANIZAN

INSCRIPCIONES

COLABORAN

20K/800+
Family Trail 7k
(no competitiva)

CENA DE HALLOWEEN

ACOMPAÑADO DE DJ CYAA MUSIC

4 DE NOVIEMBRE A LAS 21:30 H

EN EL LOCAL DE USOS MÚLTIPLES

8€ *Sot de Ferrer*

PREMIO AL MEJOR DISFRAZ INFANTIL Y ADULTO

OPUNTATE ANTES DEL 1 DE NOVIEMBRE

691775 031 (BLANCA)



Noviembre

1/19

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

3

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

Geldo. Exposición "Altres perspectivas"

Soneja. Charla: Nuevas Masculinidades

Higueras. Trail Running Rompebarreras II

Pavias. Alto Palancia Lit Fest 2023

4

Geldo. Conferencia "La Ruta de la Seda por por el norte de la India"

Sot de Ferrer. Cena de Halloween

Castellново. Talleres familiares

5

Soneja. Teatro: El edén de las Cientímagas

5/12

Geldo. Alto Palancia Lit Fest 2023

8

Geldo. Diálogos en la Torre II - Mesa Redonda - Castillos de fuego

12

Gaibiel. Alto Palancia Lit Fest 2023

Caudiel. Contrabandistas Trail Caudiel

19

Pina de Montalgrao. III Carrera de montaña circular

Chóvar. X Trail Carrera de montaña

18/25

Altura. Santa Cecilia

24/26

Geldo. Santa Cecilia

25

Pavías. Santa Catalina

Pavías. Garrote trail 2023

26

El Toro. Trail Running - Gran fondo de la trufa

Castellново. XIV Trail Castellново

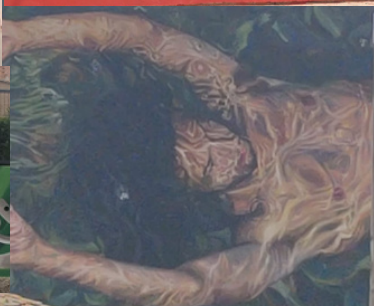
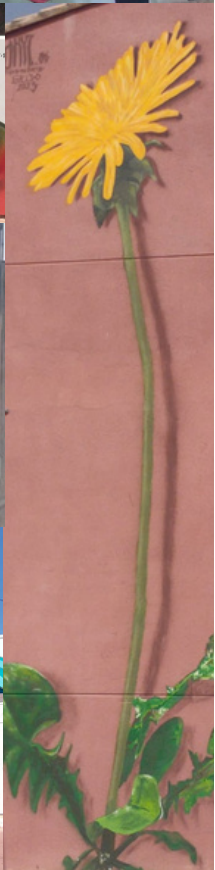
EQUIPO MAGAZINE

DIRECCIÓN
Esther Pallardo

COORDINACIÓN
Roque Casares

REDACCIÓN Y
DISEÑO

Carmen Cebrían
M. Elvira Dieguez
Almudena Nebot
Gloria Morte
Cristina Ramirez
Ana M Huguet
Amparo Ten
Lydia Martín
Ruth Badía



Geldo Capital Cultural 2023