

EL ENCUENTRO DE LOS PUEBLOS Y EL PROYECTO CULTURAL un poco de historia

La sierra de Espadán se declaró **Parque Natural** en 1998 y desde la Conselleria de Medio Ambiente se creó un evento itinerante, el Encuentro de los Pueblos del Parque Natural, con el objetivo de **dar a conocer los municipios** del espacio recién protegido. El encuentro tiene como finalidad principal el **estrechar lazos** entre los habitantes de la sierra, crear vínculos entre las personas que aman este territorio, por nacimiento, por adopción y, por qué no, por motivos profesionales.

El encuentro cuenta con el apoyo de la Universidad Jaume I de Castellón y bajo el lema Parque Natural-Territorio Cultural se enmarca un proyecto educativo y cultural desde el año 2008.

Las primeras ediciones fueron en 2001 y 2002 y a excepción de la población en la que tuvo lugar la jornada, la implicación de los municipios fue escasa. Por diferentes motivos dejó de realizarse durante dos años y fue en 2005 cuando se retomó la idea con planteamientos nuevos encaminados conseguir un mayor protagonismo de la población local.

SE PRETENDE QUE ESTE PROYECTO SEA UNA HERRAMIENTA VÁLIDA Y UNA ESTRATEGIA ADECUADA PARA SABER QUÉ COSAS DEFENDER Y CONSERVAR EN LA SIERRA, COMO CREAR VÍNCULOS ENTRE LOS DIFERENTES PUEBLOS Y LOGRAR FINALMENTE UNA VISIÓN GLOBAL DE IDENTIDAD TERRITORIAL QUE ESTÉ ESTRECHAMENTE LIGADA AL PARQUE NATURAL DE LA SIERRA DE ESPADÁN.

Hasta la fecha se han celebrado 14 encuentros, la jornada ha estado presente en los municipios de *Aín, Alcudia de Veo, Alfondeguilla, Algimia de Almonacid, Artana, Ayódar, Azuébar, Chóvar, Eslida, Fuentes de Ayódar, Pavías, Suera, Vall de Almonacid y Villamalur.*



AÍN, 1 DE OCTUBRE**XIV Encuentro de los pueblos del Parque Natural**

La cita de este XIV Encuentro fue el sábado **1 de octubre** en el municipio de **Aín**, uno de los 19 pueblos que integran el Parque Natural. Se realizaron un buen número de actos para dar a conocer los valores socioculturales, económicos y etnológicos del parque natural y sus municipios.

La jornada comenzó sobre las 11 de la mañana y contó con la presencia de la Consellera de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Sostenible, Elena Cebrián.

Aprovechando la celebración del **Día Mundial de las Aves** se realizó un taller de construcción de cajas nido con corcho y durante toda la jornada se pudo disfrutar de una exposición de aves migratorias cedida por la Sociedad Valenciana de Ornitología (SVO).

El Club de Montaña Castro de Alfondeguilla elaboró una carbonera para mostrar a los presentes cómo se hacían estas construcciones que transformaban los árboles en carbón vegetal para cocinar y calentar el hogar

Como todos los años se organizó una comida popular, con “arròs amb fessols i naps”, “olla de dejú”, típica de Aín para el público vegetariano y orelletes elaboradas por las amas de casa para el postre. Casi 200 raciones se sirvieron en la comida, en una cazuelita encargada expresamente por el ayuntamiento anfitrión que los asistentes pudieron llevarse a casa.

Ya por la tarde la Asociación CULTURAÍN preparó un itinerario interpretativo y guiado para toda la familia llamado Ruta del Agua. Los asistentes también tuvieron la oportunidad de participar en un taller para conocer las plantas medicinales de la sierra de Espadán y elaborar remedios caseros.

Es de destacar la calidad de la música que acompañó a presentes y visitantes a cargo de **ESPADÁN QUARTET** durante todo el día.

**Detalle del FLYER
promocional de 2016****Grupo musical
ESPADÁN QUARTET
y detalle de la
carbonera de
ALFONDEGUILLA
en el XIV Encuentro
de los PUEBLOS**

VALORACIÓN DE LA JORNADA
y sensaciones percibidas durante el día

enero 2017

En esta ocasión, **65** entidades estuvieron representadas: **15** AYUNTAMIENTOS, **1** mancomunidad, **11** empresas vinculadas al sector turístico, **16** asociaciones y **22** artesanos.

Sabemos que la asistencia supone un esfuerzo personal para much@s y reconocemos el detalle con el que prepararon sus espacios expositivos. Nos parece comprobar que el roce sí hace el cariño y que esta línea de trabajo, buscando las aportaciones de tod@s, es la que debemos seguir. Estamos convencid@s de que el trabajo en equipo es la estrategia en la dinamización de nuestro territorio.

El Encuentro de este año era especial, queríamos reunir a la mayor parte de gente posible y aprovechar el día para que hablar informalmente de en qué queremos que se convierta esta feria, si gusta el modelo actual, qué se echa de menos e incluso valorar la posibilidad de cerrar este proyecto e iniciar otro más colaborativo y más de todos.

Tras esta jornada, las sensaciones percibidas, la participación y la implicación de los asistentes, hacen que el equipo del Parque Natural sea consciente del que el Proyecto Cultural sigue vivo y que la dedicación que debe dársele sea, aún si cabe, mayor



L'arròs amb fesols i naps es el arroz más famoso – literalmente hablando- después de la paella. Su fama se debe a la poesía que le dedicó en 1892 Teodoro Llorente, el patriarca del Renacimiento Valenciano, a petición del 'cocinólogo' Àngel Muro, el autor de 'El Practicón', que la publicó en 1893 y la convirtió en una pieza simpática y clásica. Josep Riera.

*Per l'horta tocant migdia
ditzosos i satisfets,
tornaven a l'alqueria
dos pobres fematerets.
L'un i l'altre, a l'escoltar
les dotze, que en so de queixa
els cridaven a la llar,
tingueren una mateixa
idea: la del dinar.
Lo més menut, que li guanya
a l'altre que l'acompanya
en vivor, li digué així:
'Si fores el Rei d'Espanya
que dinaries tu avui?.'
Alçant lo front ple d'arraps,
i soltant la llengua prompta,
li contestà: 'Pués, no ho saps?
Quina pregunta més tonta...!
Arròs en fesols i naps.'
'I tu?' —afegí lo major—.
Lo menut llançà un sospir,
i torcant-se la suor,
li replicà: 'Què he de dir,
si tu has dit ja lo millor?'*

Teodoro Llorente

La receta para cuatro personas extraída del libro 'Els arrossos de casa i altres meravelles' de Josep Riera es:

INGREDIENTES

2 ó 3 huesos de **cerdo** con carne y unos trocitos de rabo y morro.

1 **nabo** blanco

1 vasito de **aceite**

1 cucharadita de **pimiento** rojo

250 g de **arroz**

1/4 kg de **judías blancas** secas

Sal

Azafrán

PREPARACIÓN

1. Pelar y cortar el nabo a trocitos. En una olla poner aceite i **tostar** el pimentón. Enseguida que tenga color añadir 2 litros de agua, el cerdo, el nabo, las judías y un poco de sal.
2. Cocer una hora y media a fuego lento en olla a presión. El doble si es la olla tradicional.
3. Comprobar el punto de cocción de las judías y cocer un poco más si es necesario, esta vez sin presión. Se puede añadir un poco de agua.
4. Añadir el arroz, el azafrán y rectificar de sal. El líquido necesario debe ser el mismo que al principio de la receta, nuestra agua se ha transformado en caldo.
5. Cocer 18 minutos. El arroz ha de quedar meloso.
6. Apagar el fuego y dejar reposar 2 minutos.
7. Bon profit!



Vicente, el cesterero de ALMEDÍJAR y bailes tradicionales en el VI Encuentro en ALCUDIA DE VEO



L'olla de dijú es una alternativa calentita y vegetariana. La receta y algunos trucos los encontramos en la página web del ayuntamiento.

INGREDIENTES

1/4 kg. Judías

1 cucharón de aceite de oliva.

1/2 kg. Patatas

Sal al gusto.

Verduras del tiempo: col, judías tiernas, cardos y acelgas

PREPARACIÓN

1. Cocer las judías a fuego lento hasta que estén tiernas.
2. Añadir el cucharón de aceite, la col y las verduras.
3. A los 10 minutos añadir las patatas y sal al gusto.
4. Dejar cocer 15 minutos a fuego suave.
5. A disfrutarlo



Elaboración de l'ARRÒS AMB FESSOLS I NAPS, Detalle de bolillos del II Encuentro en ALGIMIA DE ALMONACID Y taller de cajas nido en el XIV Encuentro de AÍN



RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS**realizadas a artesanos, asociaciones, empresas y participantes**

A lo largo de la jornada charlamos con el público y las personas presentes en los stands para conocer su opinión. Parte de los **RESULTADOS** se exponen a continuación.

1 Se manifiestan dos tendencias en cuanto a objetivos de la jornada.

Un porcentaje elevado desearía una jornada más abierta al turismo y al visitante. Demandan más público, más actividades ofertadas y horarios concretos. Otro grupo, también muy representado, opta por una jornada de carácter más interno, un momento y un espacio de intercambio de contactos y proyectos y un deseo de conocer mediante charlas qué se está realizando en los diferentes municipios.

2 Se demanda apoyo para llevar a cabo proyectos propios.

La participación y la cooperación están bien valoradas por los habitantes del parque, sin embargo, se demanda cierto apoyo o tutorización. El 67% piensa que es necesario el apoyo de la Oficina Técnica.

3 Sí existe una identidad consolidada de pertenencia al Parque Natural.

4 Es necesario mejorar la difusión de la jornada.

Se considera necesario mejorar la difusión del Encuentro y la visibilidad del parque al exterior. Se confirma la necesidad urgente de medios de comunicación, línea de correo, **Facebook**, **Whatsapp** y **Twitter** para difundir proyectos.

5 Los proyectos desarrollados por la Oficina Técnica se desconocen.

Se confirma que el Parque es mayoritariamente conocido por sus labores de **cuidado y conservación** de la naturaleza y se observa cómo no se conocen otros proyectos del Parque Natural ni los que se desarrollan en este espacio por otras entidades.

6 Existen unas generosas ganas de compartir Proyectos y responsabilidades.

Las vías para la participación más seleccionadas (aquí han elegido más de una respuesta) han resultado ser encuentros, reuniones/asambleas y las Redes Sociales.

Las conversaciones fueron breves, la jornada estaba repleta de actividades que ocupan a parte de los interesados en alargar las charlas, por lo que convocaremos en enero de 2017 a todas aquellas personas interesadas en construir un proyecto aglutinador que nos permita Conocernos, conocer qué se desarrolla en el territorio y darnos a conocer dentro y fuera de él.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PARQUE NATURAL



Avenida Francisco Mondragón, 2. 12528. Eslida (Castellón)

964 629 112 – 679 196 294

parque_espadan@gva.es

<http://parquesnaturales.gva.es>