FALLA L'ALBUFERA



LLIBRET 2026

FALLA L'ALBUFERA



LLIBRET 2026

ÍNDEX

CRÈDITS	03
SALUTACIÓ ALCALDESA I REGIDORA DE FESTES	04
PRÒLEC	06
SALUTACIÓ PRESIDENT	08
SALUTACIÓ FALLERA MAJOR	10
JUNTA DIRECTIVA I COMISSIÓ MAJOR	12
SALUTACIÓ PRESIDENT INFANTIL	14
SALUTACIÓ FALLERA MAJOR INFANTIL	16
JUNTA DIRECTIVA I COMISSIÓ INFANTIL	18
SOM FESTA	19
SOM FALLA	20
SOM FÒC	21
ESBOSSOS FALLES 2026	22
EXPLICACIÓ I RELACIÓ DE LA FALLA GRAN	24
EXPLICACIÓ I RELACIÓ DE LA FALLA INFANTIL	32
SECCIÓ DE FESTEJOS	41
PREMIS I GUARDONS 2025	42
AMICS DE L'ALBUFERA	44
MEMÒRIA D'ACTIVITATS	45
L'ALBUFERÍ T'INFORMA	54
PLAYBACK INFANTIL	56
PLAYBACK MAJOR	58
MANTENEDOR D'EMMA	60
MANTENEDORES DE YAZMINA	62
PROGRAMA DE FESTES	64
EXPOSICIÓ 9 DIES D'OCTUBRE	68
ENYORANCES	70
ALBUFERENC DE L'ANY	72
A PROPÒSIT DE L'APROPÒSIT	74
SALUDA FALLERES MAJORS DE CATARROJA	76
CONTA'M -Revista lliterària-	77
HUMOR CÍTRIC	87
PELEGRÍ LLUÍS LLORENS i RAGA -50 aniversari de la mort-	89
LA TARONJA -Treball d'investigació-	100
TERTÚLIA A LO VIU	147
GUIA COMERCIAL	159

CRÈDITS

2026

El present llibret ha participat en la convocatòria dels premis de la Generalitat Valenciana per a la promoció de l'us del Valencià de l'any 2026.

El present llibret ha participat en la convocatòria dels premis de l'associació cultural Casal Bernat i Baldoví 2026: "El Mòle" al millor artícul d'investigació en el llibret, "Renaixença" a l'us de la llengua valenciana durant l'eixercici faller, i a la distinció "Purna" a l'us de la llengua valenciana en el llibret.

EDITA:
A.C. Falla L'Albufera, Catarroja
Disseny i Maquetació:
AG Nou Art
Assessorament Llingüístic:
Aureli López i Muñoz

LLIBRET DE FALLA:
Portada:
Majo Blasco Ferrer
Pròlec:
Equip Llibret 2026 Enguany, Sergi Gómez
Artistes Falla Gran:
Enrique i Mario Cardells
Versos Falles:
Donís Martín Albizúa
Artiste Falla Infantil:
Pepe Gómez
Albuferencs de l'any:
Bernat López
Memòria d'activitats:
Joan Josep Villanueva
Exposició 9 Dies d'Octubre:
Bernat López
Mantenedors:
Ainhoa Rodriguez, Teresa Valero i Bernat López

COLABORACIONS:
Grups de Playback:
Delegació de Playback
L'Albuferí:
Secció d'Infantils
Festejos:
Secció de festejos
La Taronja:
Ampar Orellano
Conta'm Revista lliterària de temàtica lliure:
Cristina Raga, Carlos Pérez, Núria Cubillos, Laia Roche i Irene Magalló, Núria Juan i Bernat López.
Tertúlia a lo viu:
Ampar Orellano
Pelegrí Lluís Llorens i Raga. 50 anys de la mort.
Juanjo Villanueva

Fotos:
Bernat López i la Comissió

Depòsit Llegal:
V-129-2012

Equip de Publicitat:
Elena Navarro, Enric Villanueva, Isabel Ramón, Ampar Orellano, Silvia Puchalt, Jorge Cabanes, Juan José Villanueva i Sergi Gómez.

Coordina:
Secció de Cultura
www.fallaalbufera.com

Imprimix:
AG Nou Art

El present llibret ha participat en el concurs de llibrets de la U.A.F.C. de Catarroja.
La A.C. Falla l'Albufera no s'identifica necessàriament en les opinions dels seus colaboradors.
La nostra comissió ha segut beneficiària de la subvenció concedida per la Diputació Provincial de València a les falles 2026.

SALUDA ALCALDESA



S'acosta de nou el mes de març i, en ell, l'olor de pólvora, la música en els carrers i l'ilusió d'un poble que es retroba en les seues arrels, en la seua gent i en una de les festes més estimades: les Falles.

Hui vos parle en una mirada d'esperança. Fa més d'un any, vivíem moments especialment difícils despuix del pas de la dana, que va posar a prova la fortalea i l'unió de tot un poble. Va ser en eixos moments quan demostràreu en corage el vostre esperit de superació, convertint-vos en un gran soport per a ajudar a la nostra gent a alçar-se de nou.

Enguany celebrem molt més que unes festes. Celebrem la capacitat de reconstruir-nos, de tornar a alçar els monuments, de cosir les indumentàries valencianes en orgull i de tornar a omplir cada cantó d'optimisme i d'alegria, fent que Catarroja avance.

Vullc dirigir-me a totes les persones que formeu part de la Falla l'Albufera, per a poder agrair la vostra incansable dedicació i compromís a lo llarc de tot l'any. Sou l'eixemple d'una comissió participativa que contribuïx a la cohesió veïnal, a la revitalisació i a la cura de les nostres tradicions i del barri de les Barraques.

Aprofite estes llínees per a felicitar al quadro d'honor de 2026; a Yazmina Ruiz, Fallera Major i Emma Cortés, Fallera Major Infantil, vos desige un regnat ple d'ilusió i emocions, acompanyades del President Javier Pérez i el President Infantil Javier Solves.

Des de l'Ajuntament, continuarem treballant per a fer d'esta festa un espai de convivència i cultura. Remarem al vostre costat per a que este siga un any ple de moments inoblidables.

Gràcies, una vegada més, per a demostrar en estima i alegria que les nostres Falles, cobren cada dia una rellevància més gran, sou un orgull per al nostre poble.

¡Vixquen Les Falles i, vixca Catarroja!.

Lorena Silvent i Ruiz
Alcaldesa de Catarroja

SALUDA REGIDORA DE FESTES



És la primera vegada que em dirigixc a vosatres com a regidora de festes de Catarroja a través d'este llibret. Una ocasió especial que aprofite, per a desijar-vos que vixcau en intensitat estes Falles, que ben aviat ompliran els nostres carrers de tradició, música i vida.

Enguany, nos acompanya un sentiment d'optimisme i resiliència. El pas de la dana es va endur, en qüestió de minuts, els ensomis de molts de nosatres. Pero igual que de les cendres de la cremà naix un nou eixercici faller, nosatres també hem conseguit renàixer del fanc.

Tota la comunitat fallera ha segut un pilar fonamental en la recuperació emocional del nostre poble, demostrant una vegada més, que la Falla l'Albufera és una comissió compromesa en la seua gent.

M'agradaria donar l'enhorabona al quadro d'honor d'enguany, Yazmina Ruiz, Fallera Major, i Emma Cortés, Fallera Major Infantil. Teniu per davant un eixercici ple d'ilusió i d'alegria, i per descontat, teniu l'honor i la responsabilitat de representar a la vostra comissió. Una tasca en la qual estareu al costat dels vostres Presidents Javier Pérez i Javier Solves.

Estes festes, tan estimades pel món faller i que són part de la nostra identitat com a poble, són la culminació d'un gran esforç i passió per lo que feu. Per això, vullc aprofitar estes llínees per a donar-vos les gràcies per conservar i cuidar les nostres tradicions i costums del barri de les Barraques.

Vos anime a continuar treballant com fins ara, impulsant activitats que mantenen viva la nostra cultura i que reforcen el sentiment de pertinença i unió de tot el veïnat.

Vixquen les Falles i vixca Catarroja!

Nuria Marín
Regidora de Festes

PRÒLEC
2026



Benvolgudes i benvolguts amics fidels d'este llibret:

Un any més, com qui pela una taronja en l'ilusió de trobar els gallons ben dolços, obrim les pàgines del nostre llibret per a donar-vos la benvinguda a la publicació fallera per excelència. Este llibret, menut en tamany pero gran en sentiments i treball, és com la flor del taronger: anuncia en la seua presència que molt pronte la festa estarà en els carrers i places del nostre poble. Obriu els gallons del nostre llibret, llegiu i gogeu, puix està fet i pensat per ad això.

Com cada any, estes pàgines arrepleguen les fites d'una comissió que treballa, estima i fica en valor les nostres tradicions i la nostra cultura. No poden faltar, en les primeres pàgines les salutacions dels nostres màxims representants, unes paraules que naixen de l'estima i el compromís que estes quatre persones han adquirit en la nostra falla, escrites en la mateixa cura en la que es cull una taronja en el seu punt just.

Si seguiu degustant-lo, trobareu els esbossos dels cadafals que Enrique i Mario Cardells, i Pepe Gómez, tornaran a plantar en la

nostra benvolguda plaça i que ompliran d'aroma a pólvora i fum els carrers del barri la nit de Sant Josep, aixina com les explicacions dels mateixos a càrrec del nostre "llaurador de poesia" Donís Martín. També quedaran en estes pàgines l'història gràfica i escrita del darrer i del present eixercici faller, a on hem tornat a lluitar, com els llauradors cuiden els camps de tarongers, per a mantindre-nos vius, compartint emocions i vivències baix el sostre del nostre casal que tant va patir fa uns mesos.



I, per si no ho han detectat, el nostre llibret tindrà el fil conductor molt nostre; l' història de la taronja. A través de treballs fets pels membres de l'equip de cultura, viajarem pels camins de l'horta i els camps, per a entendre cóm esta fruita ha marcat el nostre païsage, la nostra economia i l'història de València i els valencians. La taronja, símbol nostre per excelència, apareix ací com a protagonista discreta pero imprescindible, igual que les Falles en la nostra vida colectiva.



Gràcies a totes les persones que fan possible que este llibret veja la llum, i que continue aplegant a totes les cases, casi com una taronja que va rodant de mà en mà. Paladegeu-lo, oloreu-lo i sobre tot, gogeu-lo.



Gràcies per acompanyar-nos 47 anys, i gràcies per tots els que queden per vindre.



SALUTACIÓ DEL PRESIDENT

JAVIER PÉREZ I TOLEDO

Benvolguts llectors,

Un any més -i ya ne van 47- la nostra Secció de Cultura nos convida a sumergir-nos en la llectura d'un nou i magnífic llibret, reflex de l'història, l'esforç i l'ilusió de tota una comissió.

Com a president, tinc l'honor d'escriure una pàgina més en el llibret de la nostra història, una història construïda any darrere d'any gràcies a la passió i l'esforç de totes les persones que formen esta falla.

Est últim any, el nostre llar faller ha patit com mai abans, pero entre tots l'hem tornat a la vida. Hem treballat de valent per a fer possible una reforma que tanta falta fea, i hui, quan entre al casal, puc sentir en orgull que tot l'esforç ha valgut la pena.

Yazmina, Emma i Javier, esteu fent realitat el vostre ensomi. Viviu intensament cada moment que encara queda per arribar. La nostra Plaça de la Llongeta tornarà a omplir-se de llum i color de la mà dels nostres artistes fallers, Enrique i Mario Cardells i Pepe Gómez, als quals desige tota la sòrt del món.

Vullc expressar el meu agraïment més sincer a totes les persones que, junt a mi, s'han deixat l'ànima i el cor, i que mai han perdut les ganes de treballar per la nostra falla.

Ara més que mai, toca mirar cap al futur en estima i responsabilitat, pensant en allò que volem. Desige de tot cor que la nostra falla continue sent un espai acollidor, obert i respectuós; un lloc a on lo més bonico de ser de l'Albufera siga retrobar-se en un casal segur, feliç i humà.

Per sempre, en tot el meu afecte,

El vostre president,
Javier Pérez i Toledo.



YAZMINA RUIZ I VALERO

FALLERA MAJOR 2026

Benvolguts llectors d'este llibret:

Ser Fallera Major de la Falla L'Albufera és un honor que guardaré per sempre en el meu cor. Esta falla ha segut la meua casa des de sempre, el lloc a on he creixcut com a fallera i com a persona, deprenent el verdader significat de la festa, la convivència i l'estima per les nostres tradicions.

Vullc expressar el meu més sincer agraïment a totes les persones que formen part de la falla, per la seua dedicació, el seu treball incansable i per fer possible que cada acte, cada moment i cada ensomi prenga forma. Gràcies per la confiança depositada en mi i per acompanyar-me en este camí tan especial.

Vullc nomenar i agrair al meu quadre d'honor, format per Javier, Emma i Javi. Gràcies per estar sempre al meu costat, pel vostre soport constant i per compartir en mi cada emoció d'est eixercici faller. Sense vosatres, est any no seria el mateix.

Desige de tot cor que les Falles 2026 siguen plenes de germanor, alegria, pólvora, música i moments inoblidables. Que el fòc purifique, que la festa nos unixca i que continuem fent gran la Falla L'Albufera.

¡Vixquen les falles 2026!

Yazmina Ruiz Valero
Fallera major 2026



A LA FALLERA MAJOR 2026

Tu portes en el nom eixa fragància
que deixes al perfum del teu gesmil
puix eres nostra flor de gran estil
que per a on vas destiles elegància.

Nos deixes els delers i exuberància
que emanes des del teu posat gentil
regales la bellea d'un perfil
que va a omplir Catarroja d'abundància.

L'image de la Falla l'Albufera
la deixes en el cim d'èlit fallera
mateix que un far de llum que ens encamina.

Seràs, Yazmina, el centre dels fallers,
l'efígie que acumula els seus volers
com símbol de virtut catarrogina.

Donís Martín Albizúa

COMISSIÓ MAJOR EIXERCICI 2025/2026

ALABAU RAGA FRANCISCO
ALBIACH DIEGO CARMEN
ALBIACH DIEGO JULIA
ALCOY MORENO ABEL
ARANDA PRIETO RAFAEL
ARCOS OBIOL SUSANA
BALLESTER RAGA LUCIA
BORJA PELAYO MARIA
BORJA PONS JOSÉ JUAN
BORJA PONS LOLA
CABALLER MOLINA VICTOR
CABANES FERRER JORGE
DUATO GARCÍA LOURDES
ENBUENA BLANCO MIQUEL
ESTARLICH FORTEA ALEX
ESTARLICH FORTEA HUGO
ESTEBAN LAHOZ SILVIA
ESTIVALIS ALAPONT ELISA
ESTIVALIS ALAPONT MARTA
ESTRUCH CATALÁ RUTH
ESTURCH CATALÁ FRIDA
GARCÍA BARRERA VERÓNICA
GARRIGUES SÁNCHEZ ANA
GASSÓ MARTÍNEZ MARIA AMPARO
GIL JIMÉNEZ ANA MARIA
GRADOLÍ GUARCH PAULA
GRADOLÍ LÓPEZ MARIA PILAR
GUARCH LORENZO MARIA ELENA
GUERRERO GIL BORJA
GÓMEZ PÉREZ PABLO
HERRERO PONS ALBA
HERVAS MASCARELL DAVID
LABRANDERO VILLEGAS MªTERESA
LLORENS DEL POZO CARLA
LLORIA CARRAMOLINO AITANA
LOZANO ALFONSO VICENTA
LOZANO MORELLA ÁLVARO
LÓPEZ FERRER ÁNGEL
LÓPEZ GALIANA BERNAT
LÓPEZ GASSÓ BERNARDO
MAGALLÓ ROYO IRENE
MARCELO RODRIGUEZ SARA
MARTÍ ALEPUZ ANA Mª
MARTÍNEZ CONDE DANIEL
MONZÓ LABRANDERO SANDRA
MORAL FERRER ÁNGELA
MORELLÀ GÁLAN ROSA AMPARO
MORENO CARMIN JUANMA
MORENO GARCÍA SALVADOR
MOYA TORRES JAVIER
NAVARRO MESTRE HÉCTOR
NAVARRO URBANO PABLO
NIETO MARTI ANTONIO
OJEDA RUIZ JOSE MIGUEL
ORELLANO ALAPONT AMPARO
ORELLANO ALAPONT VICENTE MIGUEL
PECHUAN JORGE XIMO
PECHUAN SANTAMARÍA MARÍA
PEINADO OLMOS ROSA
PELAYO BORT LAURA
PENELLA SALVADOR DANIEL
PEREA MOCHOLÍ MANUEL
PERIS AGUILAR ADRIÁN
PERIS BORJA MARIA
PONS PUCHALT CARMINA
PONS PUCHALT CRISTINA
POVEDA GIMENO ROBERT
PUCHADES RAMÓN JUAN FRANCISCO
PUCHALT CABALLERO PAULA
PUCHALT GUILLEM SILVIA
PUCHALT RIBES INMA
PÉREZ CORCOLES DANIEL
PÉREZ NÁCHER CARLOS
QUILES CATALA ANTONIO
RAGA CLAVEROL CANDELA
RAGA LÓPEZ CRISTINA
RAGA ROSALEÑ NATALIA
RAMÓN FORTEA VICENTE
RAMÓN MASCARELL QUIQUE
RIERA PERIS ISRAEL
ROCHE OLMOS LAIA
RODRIGUEZ GÓMEZ AINHOA
RODRIGUEZ MUÑOZ MARIA
RODRIGUEZ MUÑOZ ROCÍO
ROMÁN MONZO IZAN
RUBIO MARTÍNEZ ÁLVARO
RUIZ SERRANO JUAN LUIS
SENA BORJA ALEJANDRO
SÁNCHEZ GARCÍA ELENA
TOMÁS CASTELLS NEUS
TORRALBA COSTA CARMINA
URBANO ROCHE MIREIA
VERDEGUER VICENTE JOSE MANUEL
VICENT MONZÓ ANA
VILA TORROMÉ IVÁN
VILLAESCUSA SIMÓ ANA
VILLAFAN DELIOTTI GONZALO
VISQUERT FUENTES MARIA

JUNTA DIRECTIVA

FALLERS PERPETUS
Agustí Gradolí i Pons
Enrique Ferrandis i Alapont
Genoveva Pelayo i Chardí
José Miguel Carramolino i Ramos
Francisco Raga i Baixauli
Francisco Vicent i Ramón
Agustina Sargues i Almarche
María Mercedes Pelayo i Bort

JUNTA DIRECTIVA
2025-2026

SECRETARIA
President:
Javier Pérez Toledo
Secretària:
Amparo Raga Orellano
Vicesecretària 1a i delegada de comunicació:
Maria José Blasco Ferrer
Vicesecretària 2n – Arxiu:
Maribel Blasco Ferrer
Delegat d'infraestructures:
Antonio Miguel Pérez Sánchez

SECCIÓ D'ECONOMIA
Vicepresidenta d'economia:
Maria Pilar Nácher Jorge
Tesorera:
Remedios Ferrer Sanjuan
Contadora:
Teresa Lloria García
Vicecontadora:
Sara Bernabeu Sanz
Subdelegat d'economia:
Manuel Moral Cañas

SECCIÓ FESTEJOS
Vicepresidenta de festejos:
Sandra Rey Acosta
Delegada de festejos i organisació d'events:
Maria Ángeles López Sargues
Delegades de suministres:
Mª Isabel Ramón Soto
Maria Isabel Ferrer Gea.
Delegats de cuina:
Antonio Gradolí Lluch
Pilar Gordón Giménez
Delegada de decoració, tematisació d'events i equips musicals:
Carmen Lozano Morellà
Delegada de jovenils :
Andrea Molina Clariano
i equip.
Delegat de playbacks:
Daniel Martínez Pons
Delegat de cabalcata major:
Miguel Ángel Rey Acosta

SECCIÓ INFANTILS
Vicepresidenta d'infantils:
Isabel López Gassó
Delegada infantils:
Susana Vicent Hervás
Subdelegats:
Sandra Villegas Raga
Maria Isabel Blasco Ferrer
Lorena Vidal Sorrentino
Pepe Clérigues Gradolí
Elizabeth González Cárceles

SECCIÓ CULTURA
Vicepresident de cultura:
Sergi Gómez Cuallado
Delegat de falles:
Sergi Gómez Cuallado
Delegats de presentació:
Equip Falla l'Albufera
Delegats de llibret:
Bernat López Galiana
Amparo Orellano Alapont
Delegats de protocol:
Miguel Ángel Rei Acosta
Natalia Ramón Martí
Alba Ramón Martí
Noelia Niño Ávila
Delegat de publicitats:
Enrique Villanueva Sepúlveda
Subdelegats:
Nuria Juan Muñoz
Jose Antonio Raga Almudéver
Juan José Villanueva Sepúlveda

UAFC
Delegada de UAFC:
Elena Navarro Sanleón



SALUTACIÓ DEL PRESIDENT INFANTIL 2026

JAVIER SOLVES I VIDAL

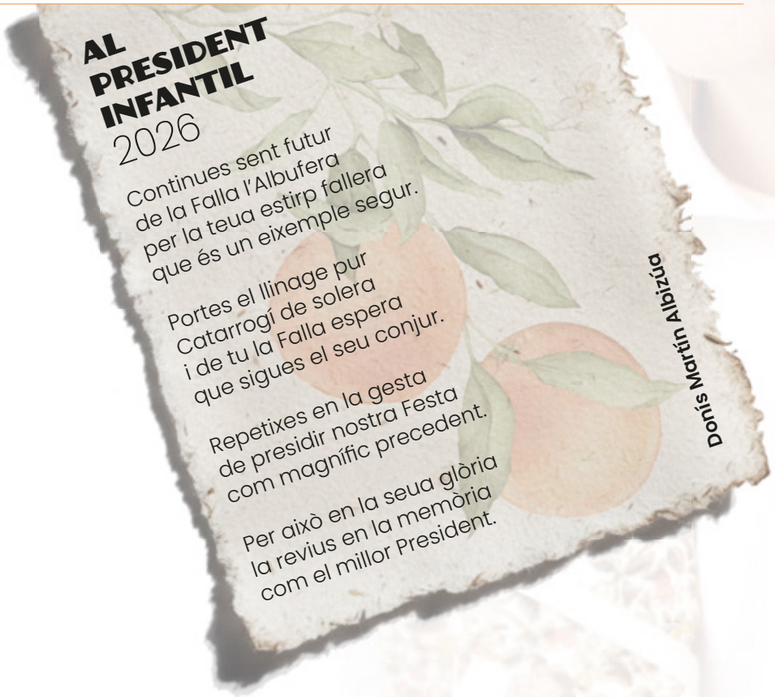
Per segona volta, tinc l'oportunitat de parlar-vos a tota la gent menuda que formem la comissió infantil de la nostra falla.

Ya sabeu que tenim damunt la tan esperada festa fallera i el meu desig és que la difrutem tots junts, perque compartim les mateixes inquietuts i les mateixes ganes de passar-ho be.

Volguera que la meua veu aplegara molt més allà de la nostra comissió, per a dir a tots els chiquets del nostre barri que no són fallers, que se perden l'oportunitat de viure la grandea de la nostra festa, pero sobretot l'emoció que sentim al ser fallers. Teniu les portes del nostre casal obertes a on encontrareu a una gran família.

Espere que les falles de 2026, siguen per a tots vosatros igual d'especials que ho són per a mi, pero sobretot tots units per la nostra festa, per la nostra falla.

Javier Solves Vidal
President Infantil





EMMA CORTÉS LÓPEZ

FALLERA MAJOR INFANTIL 2026

!Hola chiquets i chiquetes de la Falla L'Albufera!

Estic super contenta, orgullosa i ilusionada de ser la vostra Fallera Major Infantil i de poder dirigir-me a vosatres des d'el nostre llibret.

Vosatres feu que tot siga més divertit: en els vostres somriures, la vostra ilusió i les ganes que teniu sempre de no parar, i passar-ho be.

Espere que disfruteu moltíssim de tots els actes: el concurs de dibuix, els jocs, els passacarrers, els sopars, l'ofrena... i de tots els moments que passem junts com la gran família fallera que som.

Desige que estes Falles estiguen plenes d'amistat, moltes rialles i un montó de recorts tan bonicos que, quan sigam majors, pugam dir: ¿T'enrecordes d'aquell any? !Va ser el millor!

Vos desige unes Falles super especials, divertides i molt felices.

¡Bones Falles a tots!

Emma Cortés López
Fallera Major Infantil 2026





COMISSIÓ INFANTIL EIXERCICI 2025/2026

ALABAU CHINER CESC
ALCOY NIÑO NICOLÁS
ALFONSO CARMIN KIRENIA
BLASCO URBANO JOSEP
CASAÑ MARZAL VICENT
CORTES LÓPEZ EMMA
CORTES LÓPEZ MARTA
ESTEBAN GRAU PAZ
FERRIS SEBASTIAN ANA
FLORES MORENO RAFAEL
FORTEA SÁNCHEZ JUAN VICENTE
GARCIA MEDINA HUGO
HERRERO PONS SARA
LOZANO BLASCO JAUME
MARIBEL TODEA MAYA
MARTÍN MARTÍN GUILLERMO
MOLINA CLÉRIGUES PAU
NIETO VILLEGAS NOA
NIETO VILLEGAS PAU
PEREA RODRÍGUEZ TRIANA
PUCHADES VICENT JIMENA
PUCHADES VICENT VALENTINA
PÉREZ NÁCHER JORGE
RIBES PUCHALT ISABELLA
RICO FERRER LUIS
RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ ANA
RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ BLANCA
RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ NICOLÁS
ROSALEÑ BLANCO ANDRÉS
SARGUES NAVARRO ELIONORA
SIMÓ PÉREZ LOGAN
SIMÓN MARTORELL MARTINA
SIMÓN MARTORELL XAVIER
SÁNCHEZ ÁVILA ÁNGELA
VERASTEGUI NICOLAÏ NOA
VERDEGUER ESTEBAN IRENE

JUNTA DIRECTIVA INFANTIL

President:
Javier Solves Vidal

Vicepresident primer:
Jonás Alcoy Niño

Vicepresident segon:
Eric Roche Olmos

Secretària:
Lucía Ojeda González

Tesorera:
Elena Lozano Blasco

Contadora:
Àngels Casañ Marzal

Delegat:
Lluc Lluch Raga





SOM FESTA

















SOM FÒC





















SOM FALLA













FALLA GRAN 2026



LA RUTA DE LA SEDA

ENRIQUE I MARIO CARDELLS



FALLA INFANTIL 2026



CANTEM en VALENCIÀ

Pepe Gómez



LA RUTA DE LA SEDA

FALLA GRAN



Per Donís Martín Albizúa



PREFACI

Amics, anem enguany a pintar-nos grocs
encara nos importe tres pepinos
perque l'artiste ens pren com uns bajocs
plantant-nos, perque vol, Falla de "Chinos".

La vol justificar per una ruta
que té el nom de la "Ruta de la Seda"
i en eixe lema, tinga o no disputa,
tenim que soportar-la sense veda.

La Ruta va de China a l'Occident,
com un gran circuit abdominal
tan llarc que pot donar abatiment
mateix que el mos camí al forat anal.

És llarc, molt llarc el seu recorregut
que han fet expedicions i caravanes
portant sedes i espècies d'atribut
inclús en circumstàncies infrahumanes.

Ara, que en carreteres i avions
la Ruta és molt més fàcil de passar
hem de balafiar... ¡i per botons!
tot lo que des d'allí fan arribar.

D'allí nos han bolcat mercaderies
que van des de molt cares a barates,
dels "tot a cent" a grans categories
a on molta gent se fica les sabates.

¡Puix esta és nostra Falla, bons amics!
que en títul de la "Ruta de la Seda"
estic segur que no va a fer-nos rics
i potser que ens deixe en la vereda.

Aixina en les escenes que acompanyen
voreu les situacions que porten dins
per més que es diu que els "chinos" nos enganyen
vorem bonsais, ceràmica i "chochins".

I acabe, nomenant a uns mercaders
que mai han conegut eixe camino
i van pel barri antic dels Velluters
buscant el fer la "Ruta al Barrio Chino".

EL REMAT I COS CENTRAL MARCA A UNA FALLA ORIENTAL

Una bella jardinera
en un trenc d'alba magnífic
és el retrat específic
que nos marca el cos central
en ella es planta un bonsai
i al costat marcant la pauta
hi ha una chica en una flauta
tocant-la com un ritual.

Al seu sò un parell de grulles
volen rematant la Falla
potser buscant la troballa
o escodrinyant nous camins
van voltant a uns farolets
que en la nit catarrogenca
fent la traducció chinenca
reben el nom de "chochins".

I aixina es diuen, com sona,
no vos trenqueu el perol,
un "chochin" és un farol
que al diccionari s'ha tret,
pero eixe nom de "chochin"
també se dona als pardals
i tenen els noms iguals
els farols i animalet.

Ací en Valéncia se creu
que "chochín" és atra cosa
que molts troben agradosa
dins del seu terme més just.
Ací una geisha ho ensenya
d'entre farolets i jade
dient que hi ha al que li agrade
"chochins" per a tot el gust.

No sigau, puix, malpensats
ni els nomeneu maliciosos
pensant en fruits molt sucosos
que fan alçar cataplins.
Respecteu noves paraules
que la China nos ensenya
i no ensomieu en la llenya
que es clava en eixos "chochins".

LA FALLA ENGUANY CONJUMINA SÍMILS DE VALÉNCIA I CHINA

Trobem ací una Falla d'aire exòtic
sorgit en mig del fum de perfumaris
que a alguns van a "bufar" pel seu narcòtic
i a alguna va a inflamar...¡fins els ovaris!
(Perque ací voreu molt pronte
que no se tracta d'un conte.)

I és que entre el fum i tots els personages
que ens planta nostre artiste en continent
nos ha tret a la llum els gambalages
que ací estem tots patint del món d'orient.
(I també costums germanes
chinenques i valencianes.)

Ací nos ha invadit tot l'oriental
i estem "acollonats" per la parida
que està menjant-se tot l'estil local
i ya pareix açò: "Ciutat Prohibida".
(I mai sabràs quants ne són
perque ací ha vingut mig món.)

La Falla ací nos parla d'una Ruta
que el món ha conegut com "de la Seda"
per la que nos penetra una matuta
que no para d'entrar i ací se queda.
(Planta baixa que es fulmina
se fa embaixada de China.)

Lo que era el vell "Palau del Fill del Cel",
objecte d'ambició dels cortesans
hui l'han rebolicat per tanta "mel"
que ací està empudegant als casolans.
(Ací també hi ha un Palau
d'un trencadiç que se cau.)

Aquell famós "Jardí de Mil Delícies",
secret que mai havia vist algú
se torna almagasén de les franquícies
que estan pegant "sacsà" al Mercat Comú.
(Ací tenim uns Vivers
plens de llandes i papers.)

Lo que era el "Pou de Gran Sabiduria"
s'ha alçat ara i ací al carrer Pelayo
i va fent-se més gran en cada dia
rebent des del més jove fins al yayo.
(Ací al "sabi"que s'arrima
li donem mateixa rima.)

Voreu que en instruments de boca i corda
nos òmplin pels seus aires orientals,
excepte al botiguer, que sols recorda
que estan tocant-li els òrguens... genitals.
(Ací eixa gran simfonia
nos la toquen cada dia.)

Voreu, en fi, al "Gloriós Celest Imperi"
contant-nos la més gran parafernàlia
i ací als que estan patint el seu tiberi
que ya tenen el "tul"...¡com una dàlia!
(Ací estem patint-lo igual
i no és un conte... ¡és real!)



ACÍ LA SEDA NO MANA
LO QUE FA L'ALPACA... ¡ÉS LLANA!

¡Recollons quina faena
m'ha fet qui açò m'encomana!
la seda ací ni s'estrena
lo que fa l'alpaca... ¡és llana!

En la seda de l'alpaca
que porta al braç un chinenc,
l'artiste o va de ressaca
o el seu guió no l'entenc.

I a no ser que se combine
la llana d'alpaca i seda
potser que l'artiste atine
i entre tot en la vereda.

El cas és que este ninot
en l'animalet que monta
du baix el braç una dot
on la tela és la que conta.

La seda i llana barregen
suavitat i calidea,
i ací fan que se saltegen
complementant eixa idea.

Potser siga la memòria
del Llibret que m'han passat
esta explicació ilusòria
que este autor vos ha contat.

No obstant això, yo he de dir
que l'alpaca s'acomoda
i ara en China es fa abellir
com un animal de moda.

S'ha fet animal famós
com mascota familiar,
manso, tendre i agradós
al que tots volen cuidar.

Ha fet la Ruta a l'inversa
des del seu lloc del Perú
ad esta China dispersa
dins d'un àmbit oportú.

Puix amics, esta és l'escena
que el nostre artiste ha parit
un animal ací estrena
la Ruta en atre sentit.

NOSTRE EMÈRIT CAMPECHANO
ENTRE SEDES... ¡CHINOCHANO!

Com la Ruta de la Seda
passa prou prop de Dubai
allí més fresc que una bleda
n'hi ha un Emèrit que se queda
fent-se l'aire en un paipai.

És el treball on s'aplica
pel seu atribut real
i la seua image rica
quan troba una figa pica
com el més voraç pardal.

Saben del seu bec que vola
Corina, Paloma, Rey
i molta casta espanyola
que han creat una aureola
d'obrir les cames a un Rei.

Joan Carles Primer d'Espanya,
que hui és el quint d'Abu Dhabi
per la cara i molta manya.
ha deixat una maranya
més coenta que el wasabi.

Sense donar més respostes
ací ha deixat la Zarzuela
en bojaques ben dispostes
i les raïls descompostes
com un màstil sense vela.

Si abans d'Espanya era l'amo
fòra d'ella tant li val
perque té un novell marchamo,
més potent que una dinamo
¡l un estatus especial!

Viu i fa lo que li rota,
també d'As de la baralla
fa de Rei, Reina i de Sota,
puix tota opinió rebota
de sa dorada pantalla.

Ara, allí se les estufa
de si vol o no tornar
pero això ad ell li la bufa
perque encara té la chufa
disposta per a actuar.

En son viure "desconexo"
és com Cap d'un clan gitano
que quan busca un atre "nexo"
se les arrea a San-Sexo
a fer la mar chinochano...

Per això la seua Ruta
no és de seda, és de bon viure
i en plenitut absoluta
no vol fer una permuta
que li amargue i li deslliure.

Ell en tot el seu poder
s'ha quedat com arquetip
de tot lo que no es pot fer
convertint-se en un roder
per al seu fill Rei Felip.

EL MÓN FALLER FA VALOR
DE QUINA SEDA ÉS MILLOR

Valéncia va ser destí
de la seda etiquetada
que de forma afortunada
vingué de la China a ací.

El vestit de valenciana
lluïx un aire oriental
per la seda original
que se mostra molt ufana.

La gent "vip" alça la tela
del seu trage i l'examina
si està fabricada en China.
com el dibuix li revela.

Pero ací se nos expon
una d'un estrany domàs
que pareix siga un disfràs
que servix "de quita i pon".

Ni és espolí ni és casulla
té un brodat gros i tan rar
que no sap si pot entrar
per a cosir-la la agulla.

La tela té tant color
que inclús pot velar la foto
ple de dracs i flors de loto
i el dibuix és d'espessor.

És molt barata i ve a mà
pel preu que té un espolí
que és de Vives i Marí
de Garin, o Català.

No és tela per a un museu
pero la compra la gent
i es ven en un "Tot a Cent"
perque està "tirà" de preu.



Això a la chica no importa
per ad ella sols impera
lluir molt com a fallera
només eixir per la porta.

I és segur que lluirà
perque eixe rest de baül
farà caure a algú de cul
pel "cante" que donarà.

La moda a sovint se guia
per un cotorreig d'amigues
escodrinyant les botigues
on lo més vulgar se tria.

I és que hui la presunció
que priva en el "fallerio"
va a acabar en desvario
sols per dir: -"¡Ací estic yo!"-



LA RUTA PER ESTA TERRA CONVERTIX LA SEDA EN GUERRA

Com una moderna Ruta
s'ha montat la que eixecuta
i ha mamprés un President
puix se li han creuat els cables
i ha desenfundat els sables
destrossant pobles i a gent.

En la Ruta conjumina
rejuntar-se en els de China
com si fora un Gengis Khan
i en tot el seu poderiu
s'ha llançat molt agressiu
volent fer Rússia més gran.

Ple d'un complex sicopàtic
ha deixat de ser simpàtic
per a tornar-se invasor
aferrant-se a la mania
de a un país fer tirania
on ell és l'amo i senyor.

Per a fer-se en tota Ukraina
l'home hui s'ha tornat baïna
i més roïn que Caïn
per això i sense tapuços
tot el món nomena als russos
que són uns "fills de Putin".

Ell ha armat una gran tropa
perque sap que ara en Europa
no es pot fer la guerra ad ell
i se veu tot ple de glòria
perque creu que la victòria
va a cobrir-lo d'oripell.

El cas és que, ple d'histèria
vol llançar a la misèria
triturant tot lo ukranià
i els fills de Putin no miren...
a qui allí se mou li tiren
sense cap pesar humà.

Es veu Putin ple de glòria,
pretenent que la victòria
és fer pols a l'enemic,
quan per eixe magisteri
fa la Ruta al cementeri
portant l'odi per castic.

UN PANDA SENSE DESMAI ESTÀ AL COSTAT D'UN BONSAI

L'orso Panda té en la China
l'habitat habitual
entre els grans boscs de bambú
del seu espai natural.

Tot el temps s'ho passa aixina
jugant ple de llibertat
encara que ací se troba
junt l'arbre que es diu bonsai.

Ell manté la seua vida
dins del bosc amunt i avall
perseguint les palometes
banyant-se en rius i en els llacs
menjant mel, fraules i bayes
i bambú, que és principal.

En l'hivern, l'orset espera
bon orage i despertar,
fruir de la primavera
per a en ella retornar
a la vida que és suspesa
pel fret que el fa congelar.

Este mamífer herbívor
ací vol representar
el respecte a la natura
que perilla en tants desmans.

Per això se representa
custodiant eixe bonsai
com dos dels típics reductes
que hi ha en la China actual.



LA RUTA NOS HA PORTAT PER UNS JARDINS AMAGATS

Esta Ruta que es diu de la Seda
també porta en veda
racons amagats
en jardins on hi ha gents que s'amaguen
que en jocs desembraguen
posant-se morats.

En ells veus el volar de les grulles
armant moltes bulles
junt a atres pardals
que buscant-se se piquen i piquen
i així reivindiquen
molts gojos "b-anals".

En l'escena d'ací representen
a aquells que fomenten
el gust del baix cos
en uns vols que se fan en fatigues
de pàmpols i figues
pegant mos i mos.

I és que com la qüestió hui prospera
la gent se llibera
com cabres pel mont,
i ara veus molta gent apolínia
creuar a la línia
d'acera d'enfront.

A eixa gent, com la Llei dona basa
la veus que se casa
mostrant-se com és
i abandona el secret santuari
eixint de l'armari
com uns nóvios més.

Ya no es tallen tots ells en mostrar-se
volent lliberar-se
dels vets antics
i ara veus que se fica de moda
montar la gran boda
família i amics.

A l'eixir del jujat tan feliços
tan agarradiços
que dos ne fan u,
podreu vore als amics com els vela
donant-los tutela
trencant el tabú.

Veus també celebrar en campanes
les bodes lesbianes
meloses d'amor
que no es tallen quan molts les senyalen
i els seus els regalen
vítols pel valor.

Quan celebra una Festa eixa flota
que dona la nota
vibrant d'emoció,
veus que moltes ciutats les pondera
traent la bandera
d'iris al balcó.

Està clar que qui va en galta torta
té hui image forta
de classe oficial
que es demostra al mostrar-se eixe signe
com títul més digne
que el d'un general.

No s'amaguen ni gens ni miqueta
sense caraceta
van al descobert
i al seu joc molts comenten en sorna
que qui entra no torna
¡i diuen que és cert!

Com ací se'ls aumenta l'estima,
qui mana els anima
seguir molt be així,
potser faça a la gent que elucubre
fer del Nou d'Octubre
"l'le-le-te-be-í"

(El Jardí Amagat recull
a uns pardals en molt d'orgull.)

UN FERMÓS POT DE CERÀMICA CONTÉ LA NOSTRA DINÀMICA

Nostre artiste nos concreta
que un bell pot és l'etiqueta
del gran cor dels artesans,
perque en eixa artesania
trobem la categoria
dels oficis valencians.

El treball fa que involucre
tot allò que dona lucre
per lluir un art famós,
perque ací en el nostre Poble
hi ha una indústria bella i noble
¡més antiga que la tos!

Escultura, poesia,
pirotècnia i harmonia,
pintura i seda en teler
són de fama contrastada
com la més bella embaixada
que enamora al món sancer.

Nostre Poble té perícia
treballant sense malícia
per donar tot lo que sap
i a pesar de lo que pita
sempre hi ha qui s'aprofita
i nos pega en mig del cap.

L'art és lux en nostra Festa
que als de fòra i dins conquesta
integrant-los sens recel
té una tècnica magnífica
que és exquisita i prolífica
producte d'un ferm arrel.

Nostre artiste aixina explica
que una terra que és tan rica
i tan plena de valors
té art i indústria que treballa,
i s'exalten en la Falla
plens d'orgull, glòria i honors.

COROLARI

Ací s'acaba la Ruta
que va començar en China
i en Catarroja termina
d'una manera absoluta.

Enguany la Falla tributa
la costum que conjumina
d'una manera prou fina
molts hàbits que han fet permuta.

Coses que venen d'allà
les hem pogut fer ací
com producte casolà,

per tant me pareix a mi
que molt progrés valencià
té un orige mandarí,

¡(I no em prengau per herege
si de la Ruta nos queda
testimoni en el colege
de l'Art Major de la Seda.)





CANTEM EN VALENCIÀ

FALLA INFANTIL



Per Donís Martín Albizúa



PREFACI

Com estem en una Festa
Patrimoni Cultural
nostre artista fa la gesta
d'estaconar-se en la testa
fent la Falla musical.

Mes la música que sona
no és d'una banda que toque
són les cançons que s'entona
tant per l'home o per la dòna
cantant en un karaoke.

Karaoke, és un invent
d'una moderna troballa
de gravació a on va la gent
cantant en atreviment
llegint la lletra en pantalla.

Se fa allí interpretació
sobre música de fondo
i la lletra de cançó
té molt ampla l'elecció:
rock, bolero o "cante jondo".

En eixa lletra a la vista
i al sò de la melodia
la gent se creu ser artista
com un famós de la llista
que fa "bolos" cada dia.

Puix be, això és lo que tenim
que nostre artiste encomana
perque enguany fa ací un pastim
d'un karaoke sublim
per que és ¡a la valenciana!

Serà cant tradicional
el que ací se represente
cantat per costum oral
d'horta, montanya o marjal
en un popular entente.

Yo com final, vos demane,
que no oblideu les cançons
i que el sò vos agermane
com un llegat que desgrane
les més pures tradicions.

RETROBEM NOSTRES CANÇONS QUE HAN NAIXCUT EN TOTS RACONS

El cant valencià s'estén
per nostra terra sancera
des de la zona costera
i des del Sur fins al Nort
del Centre cap a l'Oest,
fins les terres de la Plana
nostra música agermana
l'hàbit d'un aire i cant fort.

De la Foya de Bunyol,
i Canal de Navarrés
fins als Serrans s'han estés
la vigor dels nostres cants.
Del Maestrat a Alacant
i de l'Horta a la Ribera
no hi ha llímits d'a on opera
fins als castellaparlants.

Normalment el territori
que emet el cant més actiu
ve a ser el de regadiu
de sentiment llaurador
i és que el perfum de la terra
potser la Musa que inspira
i en ella el seu ritme gira
com l'esforç del regador.

Enguany a moltes cançons
les voreu representades
i puguen ser entonades
en l'eixercici faller.
I és l'idea de l'artiste
de la Falla que nos planta
retornar als anys huitanta
per els càntics del carrer.

Així puix, yo vos espere
que enguany chiquets i chiquetes
retroben les cançonetes
patrimoni del passat.
Són tonades que els majors
cantaren de joventut
i la Falla els ha mogut
com un recort obligat.



EL REMAT ÉS EXCITANT: DOS VALENCIANETS BALLANT

Rematen nostra falleta
la parella valenciana
d'un chiquet i una chiqueta
que ballen de bona gana.

Mentres ballen fent escola,
un parell d'àngels s'obceca
subjectant la brillant bola
treta d'una discoteca.

Pareix una cosa estranya
pero yo tal com l'enfoque
ve a llampar en la maranya
que provoca un karaoke.

I en efecte allí els dos canten
ballant en micro en la mà
fins a que els cossos aguanten
sempre en ritme valencià.

Uns populars personages
són els testics del seu goig
aplaudint els seus montages
en ritmes que tornen boig.

Eixos cantors populars
de tonades conegudes
contemplen els avatars
de molts balls en les mogudes.

Ací en la Falla es presenten
per a animar el cotarro
puix en la fama que ostenten
venen a espentar el carro.

Volen que els acompanyeu
entrant dins de nostra falla
i admireu pertot arreu
l'art que tenen de gran talla.

I així sens pagar ni un chavo
els voreu com un icon
a El Titi i a Nino Bravo,
Tio Fredo i Monleon.



També estan com a penyores
Camilo Sesto i Juan Bau,
Francisco i Rosita Amores,
i el rock de Bruno en sarau.

Tot eixe grup ací es queda
per a poder-lo admirar
i deixant una moneda
també els podreu escoltar.
.

NOSTRE BARRI ACÍ TINDRÀ KARAOKE VALENCIÀ

La gent que veus en la pista
se convertirà en artista
com una intérpret vocal
I entre llums multicolors
fluirà música als cantors
en infinita espiral.

Portant en la mà un micròfon
i davant d'eixe videòfon
que per l'ocasió s'ha encés
voràs a gent com actua
i a vegades desvirtua
la cançó que no ha deprés.

A la par que alguns que s'animen
moltes parelles s'arrimen
abraçats per a ballar
i mentres eixe cant no pare
veus a molts que toquen mare
pegadets sense parar.

Clar, que en este Karaoke
no hi ha gent que se sofoque
pel sentit de les cançons
perque són coples naixcudes
en el poble i mantingudes
en les seues tradicions.

D'elles venen personages
que figuren de bagages
ninots que l'artiste ha fet
com Maria Rosa i Pepito,
el Tio Pep i Amparito
o com Sento i Ramonet.

¡Quin comboi ací se guipa!
¡Vine, anima't, participa
en l'equip que s'ha plantat!
Perque en esta Discoteca
ni se falta ni se peca
tot és hàbit ben guardat.

I si algun cant desconeixes
parla en gent que més mereixes
com pares, yayos i amics.
demana'ls que te les canten
i ya voràs com t'encanten
com testimonis antics.

"LA MANTA AL COLL"

El tio Pep, manta al coll
i portant un cabasset
anava sense soroll
a Plaja del Postiguet
Se n'anava a berenar
precisament a la plaja
tranquilet junt a la mar
que és on el cos s'homenaja.

Portant en ell la berena
que el seu cos li demanava
en veu molt dolça i serena
d'esta manera cantava:

La manta al coll i el cabasset
mon anirem al Postiguet
La manta al coll i el cabasset
mo n'anirem, mo n'anirem al Postiguet.

I acabava a tot volum:
¡Arreando a chim-pam-pum!
¡Arreando a chim-pam-pum!

Mes quan el Tio tornava
despuix de passar per l'horta
ya en la casa se trobava
que estava oberta la porta.

I pujant per l'escaleta
va trobar-se un senyoret
que en oberta la bragueta
li ensenyava el cacauet.

¡Arreando a chim-pam-pum!
¡Arreando a chim-pam-pum!

¡Fallerets! ¿Vos ha agradat?
¡Canteu-la en goig i rialles
perque ella mai ha faltat
ni en moltes Festes ni en Falles!

EL TIO PEP SE'N VA A MURO

També el mateix Tio Pep
que no se tallava un duro
quan no existia ni un "jeep",
pegant-li al cigarro un llep
anava a comprar a Muro.

Era un home molt famós
i molt actiu pel seu curro
i pareix estava ansiós
per fer un viage agradós
al poble a comprar un burro.

Ya en el seu burro comprat
en plena apetència ufana,
com li havia eixit barat
buscant la comoditat
comprà també una tartana.

¡I qué content se trobava
per eixa compra... Collins!
fins li caïa la bava
quan tornant es rellevava
de l'enveja dels veïns.

El cas és que eixa cançó
de la tartana i el ruc
ve a ser una evocació
que s'ha tret com diversió
i a la Festa dona suc.

El tio Pep se'n va a Muro, tio Pep;
De Muro que em portarà,
¿Tio Pep? Tio Pep, tio Pep, tio Pep...
Una tartana i un burro, tio Pep;
per a anar a passejar, tio Pep, tio Pep...

"ALÇA L'ALETA POLLETA"

La polleta de Moixent
diuen que és una fallera
que apareix com una fera
davant de tota la gent.
No sé si hi ha un precedent
d'una chicona tan brava,
pero la cançó la clava
tractant-la com la donzella
que no troba una parella
prenent al chic com un fava.

Diuen que és una polleta
que provoca les alarmes
quan se trau totes les armes
que amaga baix de l'aleta.
En el cant té prova feta
quan s'acosta un pollastret
al que pot deixar desfet
entre picada i picada
quan està prou cabrejada,
sense plomes i nuet.



Ella al gall perdonavides
sobrat que va vaciló
li diu que –"¡Els ous els ponc yo
per oueres enfortides !-"
No li dona més eixides
que llançar-los a la fresca
en la pregunta burlesca
-"¿Pero tu que t'has cregut?
¡Ves-te'n per on has vingut,
si no vols que tinga'm gresca!"-

La polleta, molt flamenca,
planta cara al més chulet
i no hi ha cap pollastret
que li domine la llenca.
Té un bec dur en el que trenca
l'os del que vacilant
i a soles està esperant
a algun pollastret bambau
i deixar-lo si li cau
sens plomes cacarejant,
i això ho diu en la cançó:

"Alça l'aleta polleta.
No em picaràs pollastret,
que les chiques d'este poble
tenen el geni curtet."

"MON PARE NO TE NAS"

Este grup original
és d'una família chata
que a dures penes acata
no olorar ni be ni mal.

Quan ve el gran fret hivernal
de seguida s'aclimata,
ni se constipa ni esclata,
sense nas tot és normal.

No té mocs, tampoc alèrgia,
té el factor d'una sinèrgia
que els dona profit de veres.

Mes la carència que apunta
fa provocar la pregunta
-"¿A on s'aguanten les ulleres?"-

"Mon pare no te nas, mon pare no te nas,
ma mare és chata i a un germanet que tinc
i a un germanet que tinc el nas li falta"

LA TARARA

Fa molt anys en temps de Pasqua
tots els chics i les chicones
per a menjar-se les mones
se buscaven per a lligar
i aixina s'emparellaven
formant unes grans quadrilles
que anaven al camp, senzilles
a berenar i a jugar.

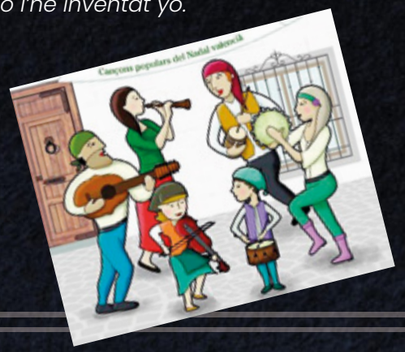
El dia de Pasqua anem cap a l'horta a
menjar la mona i un ou que m'entorta.
La Tarara si, la Tarara no, la Tarara,
mare,vullc ballar-la yo.

I empinant el cacherulo,
jugaven a corda i corro
i algú en sort, tirant de morro,
s'empenyorava algun bes.
Jugaven sense malícia
i a sovint d'eixa capella
se formava una parella
i a voltes... ¡fins dos o tres!

Pepa porta pirri
Vicenta espardenyes,
Concha sabatilles
i Ampar llargues trenes.
La Tarara si, la Tarara no,
la Tarara, mare, me la balle yo.

Ara, en els dies de Pasqua
molts pocs se mengen les "mones"
i els jóvens van en "litrones"
montant escàndals de nit.
Ya no se bota a la corda
ni se balla la tarara,
la joventut hui no para
bufant-se fort i seguit.

La Tarara sí, la Tarara no,
la Tarara nova no l'he inventat yo.



CANTEM
EN VALENCIÀ

EN MÉS CANÇONS QUE ACÍ ESTAN SE FA ANTOLOGIA GRAN

La falla se queda curta
presentant-nos les escenes
de moltes cançons amenes
que han d'estar en el Llibret.

Com la de Maria Rosa
qué grossa estàs
portant la figa
dins d'un cabaç.

O Ramonet si vas a l'hort
porta figues i albercocs.

O dir sense dissimul
el que tinc un pel al cul.

O cantar Chiqueta meua
que del carrer eres l'ama
per culpa teua
tinc el cor encés en flama.

O ya ve Sento de ca la nóvia
ya ve Sento malhumorat,
ya ve Sento contant els passos
carabassa li haurà donat.

O Amparito, la filla del mestre
que festeja en un foraster
quan va a la missa d'onze
el nóvio li porta el catret...

O Paquito "El Chocolatero"
que és un home molt formal
puix quan arriba la Festa
va sempre ben colocat.

O el Tio Fredo en guitarra
cantant a l'arròs al forn
d'alls botifarra i cigrons
en costelles i creïlles,
cansalada.. ¡hi ha de tot!

O la chata merenguera
com és tan fina
se neteja les galtes
en gasolina.

O ya plou, caragol
la mula i el bou,
ya arruixa la vella
i es banya la rella.

O la meua chiqueta és l'ama
del corral i del carrer
de la llimera i pomera
i la flor del taronger.

O el Micalet de la Seu
s'ha obert com una magrana
la culpa la té l'obrer
que l'ha fet de mala gana.

Ací hi ha molt que entonar
com en escenes demostra,
són cançons tradició nostra
que mai les hem d'oblidar.

¡Cantem-les tots, són tesor
perque són cançons de festa
i els seus sons formen la gesta
del goig que portem al cor¡



EN UN TABAL I DOLÇAINA L'ALBADA TE TORNA BAINA

Sona la música dolça
que destila la dolçaina
baix la llum de les estreles
en plena nit valenciana.

Se fa el silenci en les cases,
qualsevol revol se calla
i s'alcen al Cel les notes
d'una fina i tendra albada.

Queden els cors arropits
per la força que dimana
d'eixe cantar melancòlic
que el chic li canta a l'amada.

És com el mormol d'un àngel
que puja a la balconada
i acarona a una chiqueta
que l'escolta emocionada.

Una llàgrima rellisca
per la sonrosada galta
com tribut a un sentiment
que la melodia enlaira.

Tot el que va pel carrer,
oint la cançó, se para,
fent-se li un nuc en la gola
per l'emoció que li embarga.

Puix no hi ha qui resistixca
sense commoure's l'entranya
l'emoció que es fa tangible
quan ou cantar una albada.

Pero ací hem de senyalar
l'albada de nostra Falla
la que ve a donar-nos signe
marcat en la nostra entranya.

I no podia ser menys
si del nostre poble es tracta
cantem puix, tots junts, amics
nostra albada casolana:



És l'albà un cant regional
que corre per la sanc roja
que corre per la sanc roja
i pel Barri senyorial.
Les Barraques de Catarroja
que és Monument Nacional.

LA CANÇÓ DEL NOSTRE BARRI

Un grup faller reconforta
pel cant i ball en la porta
de la barraca d'ací.
Ho fan en el passodoble
que sona a colp de redoble
d'un tema catarrogí.

És l'alegre sarabanda
que en una alegre encomanda
fa fruir a tot faller
és la cançó genuïna
que en tot moment apadrina
nostra barriada en plaer.

Els fallers formen la colla
fruint a tota virolla
puix no paren de cantar
i entre música i rialla
monten una faramalla
sense parar de ballar.

En la cançó el faller vibra
puix la tonada és la fibra
que als veïns dona emoció
i entonen donant matraques
"La Gamba de les Barraques,"
que els fa pròpia la cançó.

"La gamba, la gamba, la gamba
la gamba de les barraques
que té la cara molt dura,
per tant jugar a les chapes.
La gamba, la gamba, la gamba
la gamba, de les barraques "

LA CANÇÓ DE NOSTRA PÀTRIA

Est any és extraordinari
perque un centenari avala
el nostre Himne Regional,
per això la nostra Falla
s'unix al seu cant gloriós
fent-lo un Himne de batalla.

Per damunt de l'indecís,
de qualsevol hora baixa,
del pantà del pessimisme
o del cel de l'esperança,
hi ha una veu que els embolica:
l'Himne de la nostra Pàtria.

Ell fa la crida als seua fills
i fa d'hospital de l'ànima
ingressant als sentiments
en una branca sagrada
que fa brandar com un ceptre
per a mostrar sa puixança.

És l'himne que unix als cors,
com la mare, que amalgama
l'història dels fets i vides
de tots els que estan creant-la
perque està viva i prospera
i al pas del temps s'ajaganta.

És càntic a la Senyera,
penó real que ens senyala,
l'insígnia que identifica
tot un poble en plena marcha
que mai s'humilia i doblega
l'orgull de la seua casta.

L'Himne serà el nostre goig:
la més bella i dolça parla
que llavis d'hòmens mussiten,
patrimoni d'una raça
que no coneix atre nom
que el de llengua valenciana.

Himne del Poble ¡No calles!
No t'intimides i ¡Canta!
Canta per la teua fe,
per l'història que t'avala
i per l'amor al teu Regne
que va nàixer sense tara
i per ser el defensor
de la Pàtria valenciana.

COROLARI

En tot lo que s'ha cantat
i en la gola mig desfeta
la funció ya està completa
i el karaoke apagat.

La Falla nos ha deixat
una fermosa etiqueta
que a tot chiquet i chiqueta
vullc creure que haja agradat.

El ric folclor d'ensenyança
s'ha fet enguany esperança
que els chiquets el porten dins,

que el deprenguen i instruïxquen
per que ell farà que revixquen
molts gojos catarrogins.



















SECCIÓ FESTEJOS

SALUDA

Des de la Comissió de Festejos de la Falla L'Albufera volem expressar el nostre més sincer agraïment a totes les persones que participeu activament a lo llarc de tot l'any en la vida de la nostra falla.

Cada acte, cada festa i cada moment que compartim és possible gràcies a l'esforç, la dedicació i l'ilusió de molts fallers i falleres que, en el seu treball desinteressat, fan créixer dia a dia a la nostra comissió.

Volem recordar que l'organisació de totes les festes i activitats naix des de Festejos, pero som ben conscients que sense l'ajuda, la colaboració i el compromís de tots els fallers i falleres, res d'això seria possible. La falla és un treball en equip, i cada aportació, per menuda que parega, és fonamental.

Gràcies per estar sempre ahí, per sumar, per participar i per fer de la Falla L'Albufera una gran família. Junts continuarem disfrutant, treballant i fent festa, com només els fallers sabem fer.

Gràcies de tot cor.
Comissió de Festejos
Falla L'Albufera

PD: **"Tota pedra fa paret"**, recordeu-ho quan demanem ajuda per a organisar i/o arreplegar.





PREMIS I GUARDONS

2025

Primera Menció Especial Premi EL MÒLE, a l'artícul d'investigació en el llibret, "Els valencians i la pólvora", d'Ampar Orellano i Alapont. otorgat per l'associació cultural Casal Bernat i Baldoví.

Quart Premi de les falles infantils i Quint Premi Ingeni i gràcia.

Quint Premi de les falles grans i Sext Premi Ingeni i gràcia.

LLIBRET:

Segon Premi Regne de Valéncia de Poesia, Secció Infantil de Lo Rat Penat.

Tercer Premi Regne de Valéncia al millor llibret de falla en el seu conjunt.

Tercer Premi llibret de Catarroja.

Octau Premi secció Regne de Valéncia de Poesia de Lo Rat Penat.

Distinció "Purna", otorgada per l'associació cultural Casal Bernat i Baldoví a l'us de la llengua valenciana en el llibret.

Menció Especial del Premi Narrativa Fallera Jove a "¿Fallers d'Honor o amics de l'Albufera?" de Carlos Pérez Nàcher, i a "Viure i sentir cada instant" d'Irene Magalló, Laia Roche i Núria Cubillos.



ACTIVITAT FALLERA:

Primer Premi Creus de Maig.

Primer Premi Cavalcata del Ninot Major.

Millor Actriu Premi "Mercedes Pelayo" a Isabel López Gassó.

Millor interpretació masculina Playback Infantil de J.L.F a Jorge Pérez Nacher.

Millor comparsa disfràs major: "Deeses del mar" (chinetes)

Segon Premi Presentacións Falleres.

Segon Premi Fi de Festa de Presentacions Falleres.

Segon Premi al millor disfràs President Major.

Tercer Premi Millor disfràs Fallera Major Infantil.

Tercer Premi Millor disfràs President Infantil.

Quart Premi Cavalcata del Ninot Infantil.

Sext Premi en el concurs de Playback Infantil de J.L.F.

Sext Premi en el concurs de Playback Major de J.L.F.



















AMICS DE L'ALBUFERA

Vicente José Mompó Aledo
President de la Diputació de Valéncia
Lorena Silvent i Ruiz
Alcaldesa del M.I. Ajuntament de Catarroja
Nuria Marín Hortelano
Regidora de Festes

Pilar Jorge i José Nacher

María Dolores López i José Luís Urbano

Pilar Blasco i Blas García

Ana Jiménez i Víctor Gil

Mª Carmen Muñoz i Joaquin Ramón

Florinda Català i Antonio Quiles

Hortènsia Boil i Ismael Rives

Mª Carmen Asins

Maruja Diego

Elisa Rosaleñ

Yolanda Valero i Juan Luis Ruiz

Granja Rinya

Agustí Gradolí “Materials de Construcció”













MEMÒRIA D'ACTIVITATS

GINER

Dumenge 5. Els Reixos d'Orient visitaren el nostre casal, per a entregar els regals al membres de la comissió, la novetat és que est any vingueren pel matí i per la vesprada els nostres presidents i falleres majors participen en la cavalcata de Reixos de Catarroja..

El dumenge 19, es desplaçàrem al Centre Cultural de Massamagrell, per a l'exaltació de les nostres Falleres Majors, Valentina Puchades i Vicent i Alba Ramon i Martí, que estigueren acompanyades pels nostres presidents Jonàs Alcoy i Niño i Javier Pérez i Toledo. El quadro artístic de la comissió va representar l'apropòsit "El fòc etern" peça teatral inspirada en els relats orientals, i realisada expressament per a l'acte de l'exaltació. I el fi de festa estigué a càrrec del grup de play-back infantil que va representar el número el "Hotel dels Monstres" La nostra comissió obtingué el segon premi en el concurs de presentacions i també el segon premi en el concurs de fi de festa, un bon resultat que va reconéixer el treball i l'esforç de la comissió en unes circumstàncies com les del 2024.

Dissabte 25 de giner, celebràrem el sopar de la llectura del llibret, a càrrec del nostre poeta Donís Martín, i també aprofitàrem per a presentar els esbossos dels dos monuments de 2025, "Insectilandia" la falla infantil de Pepe Gómez i "A l'aigua patos" d' Enrique i Mario Cardells, els dos actes varen ser ajornats en son dia al no estar encara disponible el casal.







FEBRER

Dissabte 1 de febrer, els nostres representants assistixen a l'acte a on la falla Mariano Benlliure-Acequia Tormos-Empalme de Burjassot nos fa entrega d'una Senyera per a la nostra comissió, moltes gràcies i el nostre reconeiximent.

El dissabte 15 de febrer, presentàrem el llibret, en el saló de plens de l'antic ajuntament de Catarroja. El llibret d'enguany està dedicat a “Els valencians i la pólvora" además dels tradicionals espais que engloba un llibret de falla, destaquen els versos de l'explicació i relació de la falla a càrrec del poeta festiu Donís Martín, els esbossos dels monuments i la revista lliterària de temàtica fallera "conta'm". I el recort al que fon el nostre poeta Anfós Ramón en el centenari del seu natalici. I per acabar, el llibret trasllada a les seues pàgines una interessantíssima tertúlia, “A lo viu” El nostre llibret en els diferent concursos en que va participar obtingué els següents premis: En la Societat Lo Rat Penat: Octau premi a l'explicació i relació de la falla en el concurs Regne de Valéncia, segon premi a l'explicació i relació de la falla infantil i 3r premi Regne de Valéncia al llibret en el seu conjunt.





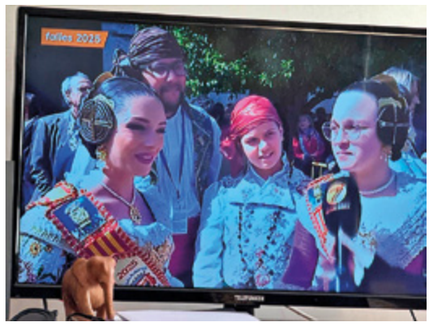












En el concurs de la UAFC va obtindre el tercer premi. I en els premis Casal Bernat i Baldoví dos mencions especials de narrativa jove pels relats de Carlos Nácher per una banda i Irene Magalló, Laia Reche i Núria Cubillos per atra. Menció especial El Mòle per a Amparo Orellano pel seu artícul "Els valencians i la pólvora" i la distinció Purna a la comissió per l'us de la llengua valenciana.

Seguidament dinar dels Amics de l'Albufera.

El dimarts 19 de febrer. Els nostres representants assistiren a la Gala "Recuperem el nostre casal" organisada pel diari Levante-EMV.

Dissabte 22, A les 11 arreplegà pel barri, a les 12h quinto i tapa i música al carrer, a les 14h dinar paella, per la vesprada assistírem a la mascletà que Ricardo Caballer va disparar en 8 pobles afectats per la DANA, en Catarroja va ser en el pàrquing del Mundial 82, a continuació nos traslladàrem a la plaça Major a l'acte de la Crida, anàrem junt a totes les falles de Catarroja, i a on les Falleres Majors de Catarroja Carla Chardí i Cel Rodrigo, donaren l'esperat i tradicional crit de "Ya estem en Falles" des del balcó de l'Ajuntament en la Plaça Major. A pesar de que el temps no nos va acompanyar.

MARÇ

El dissabte 1, la comissió va participar en la cavalcata del ninot en acte organisat per la UAFC, junt a les demés comissions falleres de Catarroja, gran participació i treball tant en majors com en infantils, lluint els disfrassos confeccionats per la comissió. La nostra comissió va ser una de les grans triumfadores ya que obtinguérem els següents premis: 1 premi cavalcata gran, millor comparsa, 2n premi disfràs president major, 4t premi cavalcata infantil, 3r premi disfràs fallera major infantil i 3r premi disfràs president infantil. Per la nit tinguérem sopar de la nit del ninot en el Casal per a comentar les diferents comparses i possibles anècdotes de la cavalcata.

El dumenge 2 a les 12h, els nostres representants en passacarrer es dirigiren a la Casa de la Cultura per a l'inauguració de l'exposició del ninot de les falles de Catarroja. Els nostres ninots realisats pels nostres artistes Pepe Gómez i Enrique i Mario Cardells, varen ser del gust del públic en general.

Dissabte 8 de març, tradicional excursió al Port de Catarroja en bicicleta, allí en el Port jocs tradicionals i almorzar, i els infantils tingueren jocs tradicionals valencians. L'excursió com sempre, fon deportiva i festiva, pero també reivindicativa demanant la millora del recint del Port de Catarroja i del Parc Natural de l'Albufera, com a us públic i més en l'estat que ha quedat despuix de la DANA. A les 12,30h excursió a la mascletà de València, organisada pel grup de jovenils. A les 18h visita a l'exposició del ninot. A les 21h sopar d'infantils i a les 22h sopar d'entrepà per als majors i a continuació charanga, concursos de disfrassos.

El dumenge 9. A les 12h disfrutàrem del Concurs de Paelles, que tingué una gran participació i molt bona organisació. I per la vesprada "tardeo" i discomòvil a càrrec fr DJ dQb, i per a finalisar anàrem a retirar els nostres ninots de l'exposició del ninot.

El dimarts 11, escomençàrem a traure el monument faller.

El dimecres 13 escomença l'alçament del cos central del monument gran, baix la direcció d' Enrique i Mario i el seu equip.

El dijous 14 de març es desplaçàrem en bus a Valéncia per a visitar les principals falles.

El dia 15, dia oficial de la plantà, pel matí tradicional almorzar, seguidament continuàrem treballant els baixos de la falla "A l'aigua patos", parant per a dinar en el casal, ya ben entrada la nit va ser la tanda per a la falla infantil, Pepe Gómez, va plantar la seua falla infantil "Insectilandia". Encara que a les sis de la vesprada i com va sent tradicional, la comissió obsequià a tot el barri en una degustació de chocolate i bunyols. Al final i en acabar de posar els cartells, i els ornaments, i ya en la matinada del dia 16, culminàrem la nit en la tradicional agranà donant per finalisada oficialment la plantà de les falles de 2025.

El dia 16 de març, primer dia de falles pel matí, rebérem la visita de la ministra de Ciència, Innovació i Universitats, Diana Morant, també rebérem en la plaça als jurats que calificaren els monuments, tinguérem almorzar en el casal, a les 14h dinar en el Casal, a les 16,30h els infantils participaren en el XLVI concurs de dibuix Falla L'Albufera. Per la vesprada en la plaça Major es repartiren els premis de les falles i els concursos; els nostres monuments guanyaren el quint en la falla gran i el quart premi en la falla infantil, a continuació férem el passacarrer dels premis pels carrers del barri. Per la nit sopar en el casal, al finalisar, i a les 24h. Discomòvil a càrrec del DJ Rafa Pouls "POOL PARTY"

Dia 17 de març, a les 11h passacarrer de visita protocolària a les restants comissions falleres del poble de Catarroja. A les 14h dinar en la carpa. A les 18h berenar infantil, oferit per la Fallera Major Infantil Valentina i el President Infantil Jonàs, a continuació es varen impondre les recompenses de la JCF, als fallers infantils. I a les 19h activitats oferides pels nostres representants infantils. a les 21h sopar infantil oferit per Valentina i Jonàs. I per la nit sopar oferit per la fallera major Alba i entrega de les recompenses de la comissió major, a les 23h discomòvil infantil i a les 24h va ser la tanda de nou per al DJ dQb "Xparty" Els nostres representants feren acte de presència en l'Ofrena de Flors de Valéncia junt a les demés falles de Catarroja i la UAFC acceptant l'invitació de la JCF, com a solidaritat en els pobles afectats per la DANA.

El dia 18 de març, a les 14 hores dinar en el casal, era el dia de l'Ofrena de Flors a la nostra geperudeta, pero degut a les males prediccions meteorològiques es va ajornar al dia de Sant Josep pel matí. A les 22h poguérem sopar en l'envelat i a continuació discomòvil a càrrec d' Adrià Martínez "Neon Party Night"

El dia 19 de març dia de Sant Josep, a les 9h. típic almorzar faller, A Les 10h Passacarrer per a arreplegar a les nostres falleres majors, per a dirigir-se al lloc determinat per a escomençar l'ofrena a la verge dels Desamparats, seguidament, els nostres presidents i les nostres falleres majors Valentina i Alba, junt als nostres presidents Jonàs i Javier, i molts fallers de la comissió, assistiren a la missa en honor a Sant Josep en la mateixa plaça Major, junt a l'image de la Verge. Una vegada finalisada la missa























es dirigírem al Parc de Paluzié per a escoltar i sentir la mascletà del dia de Sant Josep, en acte patrocinat per la UAFC junt a les atres comissions i les autoritats de la Vila de Catarroja. A les 14,30h dinar en el casal, la tradicional paella del dia de Sant Josep. A les 17h unflables per als infantils. I ya en acabar l'últim dels sopars d'infantils cremàrem la falleta infantil "Insectilandia" en presència de Valentina, fallera major infantil i de Jonàs president infantil, com a protagonistes. Per a finalisar la jornada en la cremà de la falla gran "A l'aigua patos" a la qual li va prendre fòc la fallera major Alba en presència del nostre president Javier i dels demés membres de la comissió. Donant aixina per finalisades les falles del 2025, marcades per la barrancà. Vixquen les falles del 2026.

Dissabte 29, festa de l'Apuntà per a les falles del 2026, unflables, berenar infantil, tardeo, quinto i tapa, jocs de taula i sopar.

El dilluns 28 de març. En Junta General, Javier Pérez Toledo és reelegit president de la A.C. Falla l'Albufera de Catarroja per a l'eixercici 2025-26.

ABRIL

El 2 d'abril, s'anuncien els artistes fallers per a l'any 2026, que seran Pepe Gómez com artiste de la falla infantil i els germans Enrique i Mario Cardells que realisaran la falla gran. En els dos casos renoven en la comissió un any més.

Dissabte 12 d'abril, es reunírem un any més en els amics de l'Albufera, en el SOPAR de la VACA. Menú tradicional extraordinari i exquisit en un ambient molt agradable i distés.

Dissabte i dumenge 26 i 27, fallers de la comissió es desplaçaren a Cartagena, a l'activitat organisada per Fallers Pel Món. Mascletà, passacarrers, festa i cremà de la falla.

MAIG

El dissabte 3 plantàrem la Creu de Maig, dedicada a "la lluna de València" diuen que qui es queda a la lluna de València, es queda fòra. Pero nosatres, esta volta, hem volgut mirar la lluna... des de dins. Des de l'essència d'esta terra que, com cada fase llunar, canvia i se transforma.

Dissabte també tinguérem berenar infantil i taller, sopar del mes i música. El dumenge 5 tinguérem música a mig dia, quinto i tapa, paella i per la vesprada anàrem al Palau de Vivanco a arreplegar el premi de la Creu de Maig de 2025, i obtinguérem per segon any consecutiu el PRIMER PREMI. Els nostres representants feren acte de presència el mateix dia en la provessó de la parròquia de Maria Madre

Dumenge 11 de maig, tornàrem a complir en la tradició i un numerós grup de fallers feren la pelegrinació fins a la Plaça de la Mare de Deu de València, en el dia de la patrona.

Dumenge 18 de maig, els nostres representants assistiren a la provessó de la Festa de la Mare de Deu dels Desamparats, que va recórrer els carrers del nostre barri.

31 de maig, Nit de sopar i de monòlec a càrrec de Carmen Tomás. Espectacular, divertida, original... aixina ha segut la nit que nos a oferit la secció de festejos de la nostra comissió. Les carcallades encara resonen pel barri de les Barraques... ambient i immillorable companyia, en una gran nit en tot el barri de Les Barraques.

JUNY

1 de juny. Les nostres falleres majors i els presidents, feren acte de presència en València per a participar en el BESAMANS de la Mare de Deu junt als membres de la UAFC i les demés falles de Catarroja.

El 3 de juny els nostres representats fan acte de presència en l'entrega dels Premis del Casal Bernat i Baldoví. Arreplegàrem els següents premis: Menció especial de Narrativa Fallera Jove, per partida doble, per a Carlos Pérez Nacher, i per a Irene Magalló, Laia Roche i Núria Cubillos. Menció Especial Premi Mòle per a "Els valencians i la pólvora" d'Amparo Orellano i la distinció purna a l'us de la llengua Valenciana en el llibret.

14 de juny, per la vesprada participàrem en la provessó de Sant Antoni pels carrers del barri del Raval de Catarroja

22 de juny molts dels nostres fallers participaren en la Romeria de Sant Pere al Port

Dia 25 de juny visita protocolària al taller dels nostres artistes fallers Mario i Enrique Cardells en Albalat del Sorells.

27 de juny chiquets i majors disfrutàrem i participàrem en la cavalcata de Sant Pere.

28 de juny celebració de Sant Pere, el barri de les Barraques celebra el seu patró, participem en la missa i en la tradicional passejada pel barri del Sant, en acabar la missa, al sò de l'himne del Barri "La gamba de les Barraques". Els nostres representants per la nit, feren acte de presència en la provessó pels carrers del Barri de Les Barraques. En acabar la provessó, sopar a la fresca en el carrer de Sant Pere, acabant en el transcurs d'un acte senzill, nomenant a les que seran les falleres majors per a l'any 2026 la chiqueta Emma Cortés López i la senyoreta Yazmina Ruiz Valero i com a president infantil per a l'any 2026 Javier Solves Vidal. Presidiren l'acte els presidents Javier Pérez, junt a Jonàs Alcoy, president infantil, les respectives Falleres Majors, senyoreta Alba Ramón i la chiqueta Valentina Puchades.

El 29 de juny i coincidint en el dia del gos tinguérem, durant tot el dia activitats, quinto i tapa a les 11h tinguérem l'extraordinària actuació del "Dúo de paso" a la porta del casal. Durant tot el matí en la plaça, castell aquàtic unflable "La festa de l'aigua", per a dinar els nostres cuiners, prepararen unes espectaculars paelles i fideuà, per la vesprada jocs de taula i berenar.

JULIOL

Divendres 4, a les 19h l'escritor Carlos Galiana presentà els seus llibres en el nostre casal.

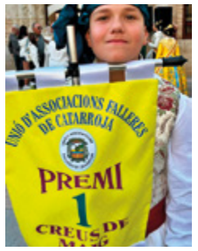
Dissabte 5, tingué lloc en la plaça de la Llongeta les











































proves per a l'elecció de les noves falleres majors de la UAFC a on participà com a candidata a fallera major la nostra fallera Paula Puchalt Caballero.

Durant tot el mes de juliol continuen els ensajos i la construcció dels decorats dels dos grups de play-back per a tindre preparats els números per al concurs de les festes de Sant Miquel. També continuen la seua llavor la secció d'economia i la secretaria.

AGOST

El mes d'agost encara que tanquem per vacacions, les seccions de secretaria, economia i monuments seguiren treballant pel bon funcionament de la comissió.

Dimecres 6, rebem la trista notícia de la mort de Don Salvador Chulià Hernández, fill predilecte de Catarroja, director, compositor i professor. Autor del passodoble FALLA L'ALBUFERA, amic i colaborador d'esta comissió.

SETEMBRE

Dilluns 1 de setembre escomencen les obres de la reforma del Casal, molt afectat per la barrancà.

Dimecres 3 de setembre, els nostres representants fan acte de presència, en el saló de plens del M.I. Ajuntament, en la presentació del programa de les Festes Majors 2025

Dijous 4 i divendres 5 participem en els jocs deportius de la UAFC en les modalitats d'atletisme infantil, pàdel i fútbol major.

Dissabte 20 la nostra Fallera Major Alba Ramón va participar en l'entrada de Moros i Cristians de les Festes de Catarroja, formant part de l'esquadra de les Falleres Majors de la Capitania Cristiana dels Pirates de les Barraques.

Dumenge 21, els nostres màxims representants assistiren a la processó del Santíssim Crist de la Pietat de Catarroja i al finalisar la mateixa en la plaça de la Llongeta al tradicional Cant de la Carchofa.

Dumenge dia 28 les nostres Falleres Majors Valentina i Alba, junt al nostres presidents Jonàs i Javi i molts dels membres de la comissió participaren i disfrutaren de la Cavalcata de Sant Miquel que va recórrer els carrers de Catarroja.

OCTUBRE

Dimecres 1 d'octubre, els nostres representants fan acte de presència en la solemne provessó de Sant Miquel, que transcorre pels carrers del barri antic de la població. Els nostres presidents i falleres majors acompanyaren junt als membres de la UAFC a Sant Josep i a Sant Miquel, patró de Catarroja. La provessó es va tindre que ajornar el dia 29 de setembre per causa de la pluja.

Dia 3 d'octubre dia del concurs de play back infantil de les festes majors, est any en el pàrqing del Mundial 82, el nostre grup de playback infantil va estrenar el nou número "Wonka" el jurat nomenat a l'efecte nos va otorgar el sext premi i el nostre faller Jorge Pérez Nácher va guanyar el premi a la millor interpretació masculina.

4 d'octubre a les 14h assistírem a la mascletà ajornada també per la pluja el dia de Sant Miquel, i per la nit el grup de playback major va participar en el concurs de playback de les festes majors. El grup va estrenar el número "Més allà de la porta" i obtinguérem el sext premi.

8 d'octubre, el nostre president Javier Pérez, rep en representació de la comissió el reconeiximent per part del M.I. Ajuntament de Catarroja en motiu del 9 d'Octubre pel treball dels membres de la comissió en la DANA que va devastar el nostre poble.

17 d'octubre, Els dos nostres grups de Playback actuaren en l'espai cultural de la Cova Gran de Paterna, en el prestigiós Concurs de Play Back de la Ciutat de Paterna. I els nostres representants acodiren a la Proclamació de les Falleres Majors de Catarroja Amparo Simarro i Vera Sanz, corts d'Honor i president infantil César Pellicer, per a l'eixercici 2025-2026 a on també es despediren els que han segut els màxims representants durant est últim any Carla Chardí, Cel Rodrigo i Chimo Núñez

dia 18 d'octubre es realisà la Proclamació de les noves Falleres Majors, nit d'emocions i sentiments. Les que han segut fins ad este dia les nostres falleres majors Valentina Puchades i Alba Ramón, donaren el relleu de la màxima representació de la comissió, a les que seran des d'este dia, les noves Falleres Majors de la Falla L'Albufera, Emma Cortés i Yazmina Ruiz. També es produí el relleu en la presidència infantil, Jonàs Alcoy va cedir el càrrec a Javier Solves. Seguidament sopàrem en el carrer i acabàrem en una discomòvil en el recent remodelat Casal.

Enguany no ha pogut ser, i no hem pogut realisar l'exposició "9 dies d'Octubre" la barrancà s'emportà tot els panels expositors i l'Ajuntament de Catarroja tampoc dispon de la sala d'exposicions de l'Ajuntament a on tradicionalment fem l'exposició. L'exposició anava a estar dedicada al "Cultiu de la taronja en les terres valencianes" l'any que ve ho tornarem a intentar.

Dijous 23 d'octubre, el nostre quadro d'honor de l'any 2025, fan acte de presència en el saló de plens de l'antic Ajuntament de Catarroja, a l'acte de despedida, organisat pel M.I. Ajuntament, Alba, Valentina i Jonàs reben de mans de l'Alcaldesa Lorena Silvent, un detall realisat per l'artista fallera catarrogina Míriam García.

El divendres 24 d'octubre participen tant el grup infantil, com el major en el XIX concurs de Playback que organisa la Falla Lepanto de Benetússer i que tingué lloc en el Parc de Chapa.

Dissabte 25 es fa el primer transport de la falla des d'Albalat dels Sorells a Catarroja. Una vegada la falla en casa tinguérem un bon almorzar per a repondre forces.

El dumenge 26 d'octubre, els nostres representats assistiren en l'Auditori Carmen Valero de Silla, a l'Exaltació de les Falleres Majors i les seues Corts d'Honor de Catarroja 2026. Vera Sanz i Amparo Simarro i al president infantil César Pellicer

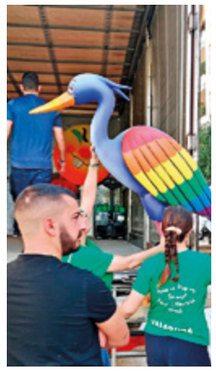
Dimecres 29, es complix un any de la barrancà, el nostres representants, la junta directiva i molts fallers i falleres participen en la marcha silenciosa que la UAFC va organisar, al final de l'acte es va fer una ofrena floral en memòria de les víctimes i afectats per la DANA.



































Divendres 31, els nostres infantils tingueren activitats i sopar de Nit d'Ànimes "Halloween"

NOVEMBRE

Dissabte 1 disfrutàrem de la nit d'ànimes. En una nit plena de esglais, terror, sorpreses i por. Primer tinguérem les proves terrorífiques albuuuufera, seguidament sopar terrorífic i concurs de disfrassos en premis al millor vestuari, millor maquillage, originalitat i al més terrorífic, per acabar en ball i musiqueta.

Dissabte 15 La Fallera Major Yazmina Ruiz Valero, la fallera Major Infantil Emma Cortés López, i el president Infantil Javier Solves Vidal en acte previ a la presentació, ensenyaren els trages i guarniments que lluiran en la seua exaltació i en el seu regnat.

La semana del 17 al 22 de novembre és una semana frenètica per a enllestir la presentació del pròxim dumenge, ensajos de l'apropòsit, dels números de playback, les músiques i la finalisació del decorat per a que estiga a punt per al dissabte.

Pasqual Carrasquer es nomenat Fill Predilecte de Sueca i es declara l'any 2026 any Pasqual Carrasquer en motiu del centenari del seu naiximent. Pasqual va plantar el primer monument faller de la comissió que portava per lema "A quants manté la farina" en l'any 1980, des d'eix any fins al 1987, No cal dir que des de la comissió s'adherim a la commemoració tan especial.

Dissabte 22 de novembre, tingué lloc, en el Centre Cultural de Massamagrell, la solemne exaltació de les nostres Falleres Majors. L'acte es va iniciar en l'apropòsit faller realisat pel quadro d'actors i actrius de la comissió, titulat "EL DÈCIM" a on es mostrà en ironia i humor els conflictes i peripècies vixcudes per uns divertits personages de ficció, en una ambientació de casal faller a on s'ha perdut un dècim premiat en la sòrt grossa... extraordinària interpretació i guió. Aventura que conclou en l'acte d'exaltació i en una espectacular apoteosis. A continuació es passà a l'exaltació de les noves falleres, la chiqueta Emma Cortés López i la senyoreta Yazmina Ruiz Valero, actuaren de mantenedors de l'acte Bernat López, Teresa Valero i Ainhoa Rodriguez, que dedicaren unes emotives paraules a les homenajades, basades en l'amistat, la festa, i la família fallera com a fil conductor. Més tart arribà la tanda de les falles convidades i la corporació municipal, per a finalisar en la pujada a l'escenari de la U.A.F.C. encapçalada per les Falleres Majors de Catarroja la Srta. Amparo Simarro, la chiqueta Vera Sanz junt a les seues Corts d'Honor i als presidents José López Nàcher i César Pellicer Agudo.

L'exaltació pròpiament dita va finalisar en les paraules dels presidents de l'Albufera, Javier Solves, i Javier Pérez que en nom de tota la comissió donaren les gràcies públicament per l'esforç realisat per la comissió, també varen tindre paraules de reconeiximent per a les noves Falleres Majors i agraïren la presència de les autoritats locals i del públic assistent que es va desplaçar a Massamagrell. Com a final els grups de playback Infantil i major de la comissió interpretaren "Wonka" i "Més allà de la porta", l'acte va contar en la presència de l'alcaldesa de Catarroja Lorena Silvent junt a membres

de la Corporació Municipal. Com a final de l'acte es va servir un vi d'honor en el casal de la falla.

Divendres 28, assistim a l'Acte d'homenage: Veïnat i Voluntariat, organisat per l'Associació Recuperem Les Barraques en colaboració en el M.I. Ajuntament de Catarroja.

Dissabte 29, tingué lloc el "Novembre Fest" en els DJ's Las Esteinbourg. Durant el dia: "Quinto i tapa", dinar paella o fideuà i tardeo.

Dumenge 30 de novembre celebràrem la tradicional tertúlia "A lo Viu", enguany l'hem dedicada a la taronja valenciana. Hem escoltat atentament les explicacions de Vicent Ramon Calatayud, M. Dolores Miralles, doctora en medicina i Acadèmica de la RACV. Secció etnologia i tradicions populars, Santiago Vernia, boticari de Vilarreal, i David Jorge, doctor ingenier agrònom per la UPV. encertades paraules sobre l'història de la taronja en València i Europa. Assistiren i compartiren tertúlia i dinar, tot el quadro d'honor de la nostra Falla: Emma i Yazmina, i presidents Javier Solves i Javier Pérez. Bon orage, passeig previ en barca per la Marjal i l'Albufera, un poc fresquet a la tornada i en mig de l'Horta de Catarroja paladejàrem un any més, un bon arròs en perol cuinat per Paco Alabau, i sobre tot, una bona tertúlia junt a uns bons amics...







DECEMBRE

Divendres 5, fem acte de presència també en la presentació-conferència del llibre "Catarroja Descoberta, una història senzilla" a càrrec del nostre amic i autor del mateix Salvador Raga.

Dilluns 8, el nostre casal és tancat a causa de l'embossament del desaigüe general de la finca, i no podem dispondre d'ell per a les nostres activitats durant tota la semana.

Divendres 19, llectura del llibret a càrrec de Donís Martín. Falla gran lema: "La Ruta de la Seda", artistes Enrique i Mario Cardells, Falla Infantil lema: "Cantem en valencià", artiste infantil Pepe Gómez.

Presidit per les nostres falleres majors Yazmina i Emma i pel president major Javi, celebràrem la llectura del Llibret 2026, pese al handicap de l'absència per motius lleus de salut del nostre president Infantil Javier.

La llectura fon a càrrec de Donís que va llegir els llibrets de lo que contenen les falles de 2026 i que varen ser molt celebrats, en la sorpresa, ¡de ser cantats, pels assistents!.

El nostre faller Enrique Villanueva conseguix en el seu magnífic Belem, el segon premi en el concurs de Lo Rat Penat.

El dumenge 28, nos comuniquen la trista notícia de la mort d'Antònia Mir Chust, pintora, "Filla predilecta de Catarroja" i "Albuferenca de l'any 2007 de la nostra Falla.

I en la visita als Belems dels fallers Luis Rico i Enrique Villanueva, despedim esta memòria d'activitats falleres de 2025.







L'ALBUFERÍ T'INFORMA

¡NOTICIES EXTRA!

Edició especial llibret falles 2026

CREIX LA NOSTRA COMISSIÓ

Un any més la nostra comissió ha creixcut i hem donat la benvinguda a uns nous membres:

Rafael Flores
Hugo García
Maribel Todea
Guillermo Martí
Triana Perea
Isabella Ribes
Martina i Xavier Simón
Pau Molina Clérigues.

¡Benvinguts a la vostra Família Fallera!

¡¡ EXTRA, EXTRA !!

Aci està de nou L'Albuferí
¡ Clar que sí !

¡Un any ple d'aventures falleres!

El 29 de març *comencem l'any faller en l'apuntà. Tots junts, berenem i juguem en unflables. !Quina vesprada tan divertida!*

El 3 de maig *plantem la Creu de Maig i fem un bon berenar. Fon un dia molt especial perque guanyàrem el primer premi, !Estàvem supercontents!*

El 27 de juny *participem en la cavalcata de Sant Pere, plens de color i alegria.*

El 29 de juny, *en el Dia del Gos, nos refresquem en unflables aquàtics, jocs i un deliciós berenar.*

El 28 de setembre *tornem a eixir al carrer en la cavalcata de Sant Miquel.*

El 3 d'octubre *participem en el concurs de playback de Catarroja.*

Quedàrem sexts i el nostre faller Jorge Pérez guanyà el premi a la millor interpretació.

El 18 d'octubre *proclamem els nostres nous representants fallers: Javier Solves i Emma Cortés, que nos representaran en molta ilusió.*

El 31 d'octubre *celebrem la Nit d'nimes - Halloween, fent truco o trato pel poble i després sopem tots junts en molts jocs i rialles.* ***El 22 de novembre*** *arriba la presentació de la nostra falla, un dia molt emocionant.*

I el ***20 de decembre*** *anem tots junts a la fira de Catarroja, gojant de les atraccions i la festa.*

I això no s'acaba ací... Encara queda lo millor: les Falles de març plenes de música, fòc i... !molta diversió!















SECCIÓ
PLAYBACK IFANTIL

WONKA



Un any més, el nostre Playback Infantil s'ha convertit en un proyecte que nos ha permés descobrir talent, ilusió i molta màgia. Enguany hem viajat al món de Wonka, pero d'una manera molt especial: una història reinventada a on tots tenen el billet dorat... menys Charlie. Un camí ple de música, ball i rialles que acaba en el nostre protagonista conseguint, per fi, les claus de la fàbrica i demostrant que els ensomis, si es cuiden, sempre arriben.

Est espectàcul ha segut possible gràcies als huit chiquets i chiquetes que l'han compost i protagonisat. Ells han posat l'energia, el color i l'entusiasme que fan que el Playback Infantil siga u dels moments més esperats de l'any. Des d'ací, els volem donar les gràcies per la seua dedicació, per l'esforç en cada ensaig i per regalar-nos una actuació que mai oblidarem.

També volem expressar el nostre agraïment a qui ha volgut treballar per darrere, els encarregats del decorat, del vestuari, del so, de l'allumenació i d'eixes mans que, sense fer soroll, fan que tot funcione. Sense vosatres, la màgia no seria possible.

També volem fer una menció especial a Jorge Pérez Nácher, guanyador del Premi a la Millor Interpretació Infantil.

Un reconeiximent més que mereixcut per la seua entrega i el seu talent sobre l'escenari.

Els diferents concursos en que hem participat enguany són Sant Miquel de Catarroja, Paterna i Benetússer.

Gràcies a tots per fer d'este Playback una experiència inoblidable. Continuem treballant per a que l'ilusió dels nostres menuts siga sempre la millor melodia de la nostra falla.

Els delegats de Playback Infantil.



















SECCIÓ

PLAYBACK MAJORS

Més allà de la porta.



Enguany, el nostre Playback Major ha segut, lliteralment, una aventura d'obrir portes... i no saber mai que anàvem a trobar darrere. La protagonista de la nostra història, Maria, descobrix en el seu poble, una porta màgica i plena de misteri. Cada vegada que l'obri, aterrisa en un món diferent i cada món és un homenage als playbacks vixcuts com a comissió. Un viage per la nostra pròpia memòria fallera: música, llums, emocions i eixe "no sé com ho fem pero sempre ho fem".

Aixina, passant d'un univers a un atre, i de sorpresa en sorpresa, Maria acaba trobant finalment el seu món ideal, aquell en el qual decidix quedar-se. Una metàfora preciosa de lo que significa este proyecte: a pesar de tot el camí, tornem sempre a casa.

I ara be... parlem clar. Este playback ha segut un còctel de presses, imprevists i reescritures d'última hora. Que si canviem açò, que si aquell no ix, que si esta coreografia és molt difícil, que si hi han quatre passos en lloc d'u, que si ho fem d'una atra manera... I no pot faltar el "¿I si canviem el playback?".

Tot fet en un mes, a ritme de contrarrellonge, i en més reajusts que una mascletà els dies de vent. Pero, com sempre, hem demostrat que quan toca pegar-li una volta (o dos, o tres), l'ilusió ho pot tot. I el resultat final... puix mira, ha quedat de categoria.

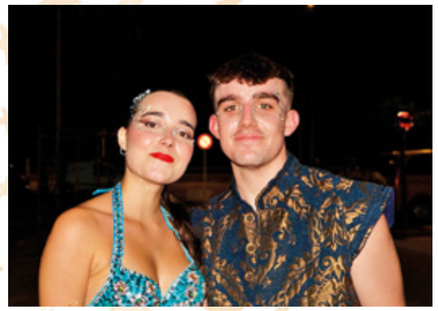
Per això, volem donar les gràcies als que han format part d'esta maravella, els que han fet i desfet escenaris, els que estaven darrere "tapant forats" (o obrint-los), i tots els que han posat les seues mans, el seu temps i el seu humor per traure açò avant. Sou l'ànima d'est espectàcul.

Agraïm a la comissió, que sempre està animant, ajudant, aportant idees... i, de vegades, complicant-ho tot un poc més (pero en molt de carinyo). Sense vosatres, la porta màgica no es podria haver obert.

Daniel Martínez Pons
Delegat de Playback Major







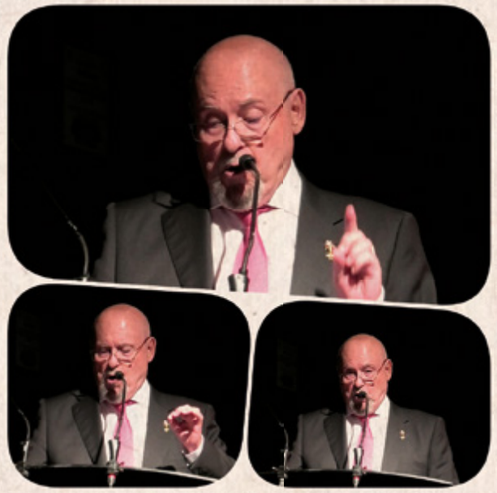






MANTENEDOR DE EMMA

BERNAT LÓPEZ GALIANA



Yazmina i Emma. Falleres Majors, en el vostre permís.

Sra. Alcaldesa, Dª Lorena Silvent i components de la corporació municipal, Falleres Majors de Catarroja, Presidents i membres de junta local, Falles del nostre poble, fallers, familiars, amics, senyores i senyors, bona vesprada.

Intentaré ser breu. Hui me trobe ací, en est acte tan especial i solemne, no tant per iniciativa pròpia, sino mogut per una petició que me va fer la mare d'Emma, la flamant Fallera Major Infantil, o siga, Isabel, o siga, la meua filla. Una petició que, més que una demanda, va ser un gest d'amor i confiança, i que no podia -ni volia- rebujar.

He de confessar que al paper de mantenedor sempre li he tingut molt de respecte. He representat en la meua dilatada activitat fallera, crec, que tota classe de papers en les presentacions de la meua falla, a excepció de mantenedor, i òbviament de Faller Major.

Dit açò, vos demane de bestreta que sigau indulgents en la meua intervenció, és el meu debut en este menester.

Menester que m'ha fet deixar hui en casa la càmara de fotos. Aixina que, si algú ha immortalisat est instant, passeu-me'n alguna, ¡hui estic en el punt de mira!

La meua ilusió és rendir-li homenage a Emma en emoció, elegància i un toc de tendrea, pero, heu d'entendre que hui no parlaré solament com a yayo d'Emma, sino, com a testic privilegiat d'una chiqueta que s'ha convertit en el cor de la seua falla.

EMMA, espere estar a l'altura.

No sé si t'ha sorprés la meua presència ací, per a glossar les teues virtuts i descobrir algun minúscul defecte.

¿Qué vos conte de Emma? Be. Vos conte quatre coses i vos deixe algunes perletes del seu dia a dia.

És com una purna fallera: Desinqueta, viva, i capaç d'encendre somriures en una sola mirada. Observadora, per moments intensa, pero, encantadora i dolça quan està eufòrica i vol contar-te coses, sobre tot, si acaba demanant-te que li deixes el mòvil, o l'ordenador per a vore "vídeos de Youtube". ¿A que sí?.

Que té 9 anys, cursa quart de primària en el colege Bertomeu Llorens i és bona estudiant. Açò no és cosa del seu yayo ieh! m'ho contà un mestre.

Estudia solfeig i saxofó en l'escola de l'Artesana, una afició que porta en la sanc: pares, tios, i uelo, tots músics. I encara que no li dedica totes les hores que cal, progressa adequadament.

I al seu yayo. ¿qué voleu que vos diga? Cada vegada que l'escolta en una audició, se li remouen cosetes per dins. És com si cada nota me parlara al cor.

Per cert, felicitats a tots els músics, huí 22 de novembre dia de Santa Cecilia, patrona de la música.

Emma és fallera des del primer minut de la seua vida. De les falles li agrada tot, perque viu en ilusió cada instant de la festa, be, tot manco matinejar perque li encanta tancar el casal les nits de falles.

Recorde, des de ben menuda, en quina ilusió baixava del coche dels seus pares en la plaça, i es dirigia ràpida a l'encontre dels seus amics per a escomençar els jocs i travessures en els petardets. Tenies que donar-te pressa i parar-la: ¡Hola Emma! un beset, ¿no?

Du marcat a fòc l'estigma de les falles: una cremà en l'esquena produïda per una "avespeta voladora" que se li ficà entre la camisa i el cos quan estava en plena demostració d'art pirotècnic davant la porta de Sant Pere en l'iglésia de Sant Miquel. Des d'eixe dia, Emma sap que la pólvora no sempre explota en l'aire.

Recorde quan apenes arribava a vore els passacarrers des de els braços de sa mare, i ara serà ella qui els encapçalarà orgullosa.

Quan tenies 5 anys, tinguérem l'honor, tu i yo, de gravar un vídeo, i actuar, per a la crida de les falles de Catarroja. Representàrem en viu a un yayo i una neta, simbolisant









el traspàs generacional de la flama de les falles, i en un moment de l'actuació, me digueres: "Yayo, yo vullc ser fallera major de la meua Falla". I hui, acabes de ser exaltada, com a Fallera Major Infantil de la Falla L'Albufera.

Emma és una chiqueta que s'implica en totes les activitats de la Falla, com per eixemple, colabora en els playbacks, assistix als berenars, participa dels jocs infantils, passacarrers, ofrena, visita a falles, i ajuda en la plantà... clar que, a la seua manera.



Me consta, que està molt ilusionà en representar l'alegria, els valors, la tradició, i sobre tot, transmetre la valenciania de la comissió infantil de la falla l'Albufera.

Vore't en eixa banda creuant-te el pit, és com si vera a una estrela que brilla en llum pròpia, i eixa llum, m'obri el cor i m'allumena l'ànima.

Cada vegà que te veig en el teu somriure faller, me sent orgullós de que la tradició continua viva i renovada.

Goja de cada moment i passa-t'ho molt be junt a la teua germana MARTA, que segur que s'ho passarà genial al teu costat i te va a acompanyar en tot, fins en eixos rifirrafes entre germanes tan habituals.

EMMA, deixe constància, hui i ací, de l'orgull que sent tota la teua família, pare, mare, uelo, uela, Abu, yayo, tios, cosins. Tindràs sempre el recolzament en lo que necessites, i en tot allò que puga fer-te la chiqueta més feliç del món.

He d'anar posant punt final ad estes paraules, i en primer lloc, vullc agrair l'esforç i el treball a tota la meua comissió, perque sé lo que costa traure avant un acte com este, i més en uns anys especials, hem tengut que desplaçar-nos 28 quilómetros per culpa d'una malaïda Dana.

EMMA, en esta maravellosa aventura tens molts i bons acompanyants. Vas de la mà d'una gran fallera major, Yazmina, que segur farà lo impossible, i més, per a que les dos juntes recordeu est any tan singular.

Javier, president infantil... el paladí de la seua fallera major.

Els dos sou l'image fresca de la falla.

I tots, baix l'amable i atenta i mirada de Javi, el millor president major que podríeu tindre.

Als quatre, vos desige que l'ilusió que hui veig reflectida en les vostres cares estiga sempre present els dies en que representareu a la vostra comissió: Ad eixe grup divers d'amics i amigues que formem la família de L'Albufera.

Volgudes Falleres Majors de la Falla l'Albufera, Yazmina i Emma, les falles de 2026, les vostres falles, no moriran quan s'extinguixca l'última flama en la nit de la cremà.

No moriran, perque els recorts no moren.

Per això, permeteu-me un consell: mantingau ben oberts els ulls, els oïts, i si, també el nas.

Yo faré fotos, moltes fotos, pero, vosatres graveu en la vostra memòria fins l'última cara dels ninots.

Feu, que pels vostres tímpans entren en més força que mai els passodobles i el nostre HIMNE.

Aspireu la pólvora. Obrigau els cinc sentits a olors, sorolls, música, llums, colors, esclats, rialles. VIDA en una paraula. VALÉNCIA en una paraula.

Si aixina ho feu, eixes falles, les vostres falles, no moriran mai en vosatros. I algun dia podreu contar als vostres fills i als vostres nets com va ser la vostra falla, l'any que vàreu ser Falleres Majors.

Est any, quedarà gravat en la vostra memòria per a sempre.

I a tu Emma, que hui eres l'ensomi fet realitat d'una falla que t'ha vist créixer entre música, festa i abraços, vullc desijar-te lo millor. Que vixques el teu any en intensitat i en ilusió.

I sempre pensant que representes orgullosa a tots el chiquets de la teua comissió.

I en este escenari de festa i tradició, proclame emocionat, que la Falla, hui, té la seua Reina Infantil, pero yo tinc la sòrt de compartir la vida en una Princesa.

Que vixca la Festa, que vixca la tradició.

Que vixca EMMA, Fallera Major Infantil 2026 de la falla l'Albufera de Catarroja.

Reines, als vostres peus.

Gràcies i bona vesprada.

MANTENEDORES DE YAZMINA

AINHOA RODRÍGUEZ

Bona vesprada a tots, autoritats, falleres majors, Amparo i Vera, presidents, amics i públic en general.

Hui tinc l'honor -i l'enorme emoció- d'estar ací per a acompanyar a una persona que per a mi és molt més que una amiga. És algú que forma part de la meua vida, dels meus recorts més bonicos i dels meus moments més importants. I hui, vore-la convertida en Fallera Major de la nostra falla... és alguna cosa que m'ompli d'orgull i de felicitat.

Ser fallera no és solament vestir un trage, ni lluir una banda, ni desfilar entre aplaudiments. Ser fallera és alguna cosa que naix dins, molt dins. És un sentiment que es cultiva des de menuda, quan veus passar les falleres majors i ensomies en que algun dia eixe podria ser el teu moment. Un sentiment que s'enfortix en cada crida, en cada dia de plantà, en cada rialla nerviosa, en la cavalcata i en cada llàgrima que s'escapa quan es crema la falla.

I yo, que et conec tan be, sé que est ensomi no és alguna cosa que haja aplegat de repent. Sé que ho has dut en tu sempre. Que has imaginat este dia moltes voltes, que ho has desijat profundament, i que hui estàs ací complint-ho en una elegància, una dolçor i una emoció que et fan lluir encara més.

Pero est ensomi... yo també l'he vixcut en tu. Des del primer segon.

Des de l'elecció de la tela -que ya sabem que va ser una odissea passant per les pintes, els adreços, les proves, els dubtes, els "¿amiga qué et pareix este color?" i els "¿això és que a tu no t'agrada, no?".

No sé quàntes hores de videocridà hem fet ensomiant juntes, pero si les sumàrem, crec que podríem haver rodat una série sancera de Netflix. I no una qualsevol: una en drama, comèdia, suspens i emoció.

Perque si tu has tengut nervis... yo he tingut micro infarts.

Sobretot quan em vares dir: "crec que vaig a canviar la tela principal".

En eixos moments yo suava, m'assentava, respirava fondo i pensava: "ya està... una atra volta escomencem des de zero".

Pero despuix et vea tan ilusionada, tan segura i tan tu... que sabia que valia la pena tornar a escomençar totes les voltes que fera falta.

Hui no solament es corona a una fallera major. Hui es reconeix a una dòna que ha creixcut en estos colors, que ha vixcut la festa des de dins, que ha deprés a valorar cada detall de les nostres tradicions... i que ara té l'enorme responsabilitat -i el privilegi- de representar-nos a tots.



I deixa'm dir-te alguna cosa: no podríem estar millor representats. Perque tu eres fallera en cada gest, en cada paraula, en cada mirada. Perque tens un somriure que allumena i una humiltat que emociona. Perque saps gojar de les falles com es deu: en el cor ple i els peus cansats. I perque qui et coneix sap





que, darrere d'eixa seguritat que transmets, hi ha una sensibilitat preciosa que et fa única.

Enguany serà un any de moments que guardaràs per a sempre. Serà un any de primeres voltes, d'emocions que et desbordaran, de nervis, de rialles, d'abraços que et sostindran. Serà un any d'inesperats "no vullc que acabe" i de nits en les que, en aplegar a casa, et caurà una llàgrima en pensar en lo afortunada que eres.

I yo... yo estaré ahí per a vore-ho. Per a acompanyar-te, per a abraçar-te quan et tremolen les mans, per a riure en tu en cada acte i plorar en tu quan aplegue la Cremà. Estaré ahí, com sempre, perque la teua felicitat també és la meua.

I ara vullc detindre'm un moment per a parlar-li directament a dos persones molt especials per a mi: Yolanda i Juan.

Vosatres dos no sou solament els pares de la Fallera Major... sou una part molt important de la meua vida. Sou eixe tipo de persones que apleguen sense fer soroll, pero que es queden per a sempre en el cor.

Vullc donar-vos les gràcies, de veres, des de lo més profunt de mi.

Gràcies per obrir-me sempre les portes de la vostra casa com si fora la meua.

Gràcies per fer-me sentir part de la vostra família des del primer dia, sense condicions, sense llímits i en tant d'amor.

Gràcies per cada gest, cada paraula i cada detall en els que m'heu demostrat que en la vostra vida tinc un lloc, i un lloc bonico.

Per a mi, vosatres sou eixa família que s'elegix.

Eixa família que la vida et regala quan més la necessites.

I no sabeu lo afortunada que em sent de tindre-vos, d'acompanyar-vos en este dia tan especial i de poder dir-vos, davant de tots, que vos vullc moltíssim i que estic eternament agraïda per tot lo que feu per mi.

I a tu, amiga... gràcies. Gràcies per deixar-me formar part d'este moment tan especial. Gràcies per confiar en mi per a estar hui ací, posant-li veu a lo que per a tu significa est ensomi. I gràcies per ser com eres: noble, autèntica, sensible, valenta i profundament fallera.

Hui, quan et mire en eixa banda creuant el teu pit, veig a la chica que ensomiava, a la chica que va lluitar pel seu lloc i a la chica que hui ho està complint. I et promet que enguany ho vas a viure intensament, minut a minut, perque t'ho mereixes.

Aixina que goja, emociona't, abraça, riu, plora...



TERESA VALERO

Falleres majors en el vostre permís.

Autoritats, falleres majors de Catarroja, comissions falleres, senyores i senyors, bona vesprada.

Benvolguda Yazmina, Fallera Major de la falla l'Albufera.

Ser la teua mantenedora és un honor que mai pensí aplegar a alcançar, pero ser la teua padrina, és u dels majors regals que la vida m'ha donat.

No pots enrecordar-te'n perque acabaves de nàixer, pero ho saps perque t'ho hem contat moltes voltes.

Mai sabem lo que el destí nos té preparat, per això només naixqueres tinguérem que fer front a la difícil situació que nos vingué; ta mare, (ma germana chicoteta) quedà prou pachucheta a conseqüència del teu naiximent i fon necessari que la nostra mare (ta yaya) se fera càrrec de les seues atencions.

Pero ahí estaves tu, tan chicoteta, tan vulnerable, en una necessitat imperiosa d'atenció, conreu i amor que ta mare en eixos moments no podia donar-te. No puc expressar en paraules lo que sentí quan te posaren en el meus braços per a que me fera càrrec de tu.

Revixquí de nou els sentiments maternals que sèt anys abans experimentí en el naiximent de la meua filla, (ta cosina Brenda). ¡Eres tan bonica, tan indefensa, tan delicada!, eres la meua chiqueta chicoteta a la que tinguí que cuidar durant alguns mesos.

Provablement això feu que naixquera un víncul molt més fort que el de tia i neboda. Un víncul que anà creixent en el pas del temps i que hui en dia és molt més fort i no perque soc la teua padrina, "que també", sino que se forjà en eixos primers mesos de ta vida en els que te tinguí entre els meus braços i te sentí com a una filla.



Tu també saps lo important que és per a mi la nostra falla L'Albufera, de la meua mà vingueres per primera volta al casal i juntes, tu, Brenda i yo, escomençàrem este camí quan vos apuntí a les dos com a falleres.

Hui me sent molt orgullosa de vore cóm has sabut cultivar el teu amor per la festa fallera i per la teua falla. Cóm t'entregues en qualsevol acte de la comissió. En quina passió puges a l'escenari i en quina força interpretes el teu paper en el teatre dels apropòsits. Brilles en cada playback... Pero quan aplega març, que ningú te busque, ya ho sabem tots: Yazmina desapareix. Per casa ya no se li veu. Se muda al Casal de l'Albufera.

Des de sempre, tenies un ensomi, aplegar a ser fallera major. Eixe era el teu ensomi des de molt chicoteta i hui s'ha convertit en realitat.

Hui lluïxes en orgull eixa banda sobre el teu pit que t'acredita com a Fallera Major i els teus ulls brillen en una intensitat inusual perque portes en la sanc l'amor per les falles i per la teua comissió.

Gràcies per convertir cada moment en una cosa especial, per la teua energia, per la teua implicació, per fer que la festa siga més festa....i que la vida al teu costat siga molt més bonica.

Espere que junt a la teua fallera major infantil, Emma, el president infantil, Javier i el teu president Javi, vixcau unes falles inoblidables.

Disfruta, encara que sé que ho faràs, de cada acte, de cada instant que te deparen estes falles, perque les falles de 2026, sempre seran les teues falles.

Des de hui eres història viva de la Falla L'Albufera, puix la teua image, junt a la d'Emma, adornaran la paret del vostre casal, dedicada a les seues falleres majors.

Lo que presumiràs quan sigues mare, d'ensenyar al teu chiquet o chiqueta la teua fotografia dient-li: "Esta és la mamà", la fallera major de la nostra falla de l'any 2026. I sentint tan profundament l'amor per la teua falla, segur que sabràs transmetre-li'l i aixina L'Albufera serà cada volta més gran.

Solament me queda desijar-te tota la felicitat del món en est any maravellós que estàs vivint. I encara que no fa falta que t'ho recorde, sent la necessitat de despedir-me dient-te lo molt que te vullc.

Moltes gràcies per ser com eres i per permetre'm formar part d'este dia tan especial de la teua presentació.

Felices falles i llarga vida a la Falla L'Albufera.



PROGRAMA DE FESTES

FALLES 2026

14 DE FEBRER, DISSABTE

A les 12 hores **Presentació del Llibret.**
A les 13:45 hores **Dinar "Amics de l'Albufera"**

15 DE FEBRER, DUMENGE

A les 17 hores **Excursió a l'exposició del ninot de València.**
Organisada pel grup de Jovenils.

21 DE FEBRER, DISSABTE

A les 11 hores **ARREPLEGÀ** pel barri acompanyats pel tabal, dolçaina, i les nostres falleres majors i presidents.
A les 12 hores **Quint i tapa, barra i música al carrer.**
A les 14 hores **Dinar paella.**
A les 18 hores la **CRIDA**, concentració en el casal per a acodir a la Plaça Major. acompanyats de charanga.



A les 21.30 hores **Sopar d'entrepà** en el casal: **"Sopar del mes per als majors – CRIDA PREFALLES".**
A les 23:30 hores **Discomòvil** en el parking del polideportiu municipal.

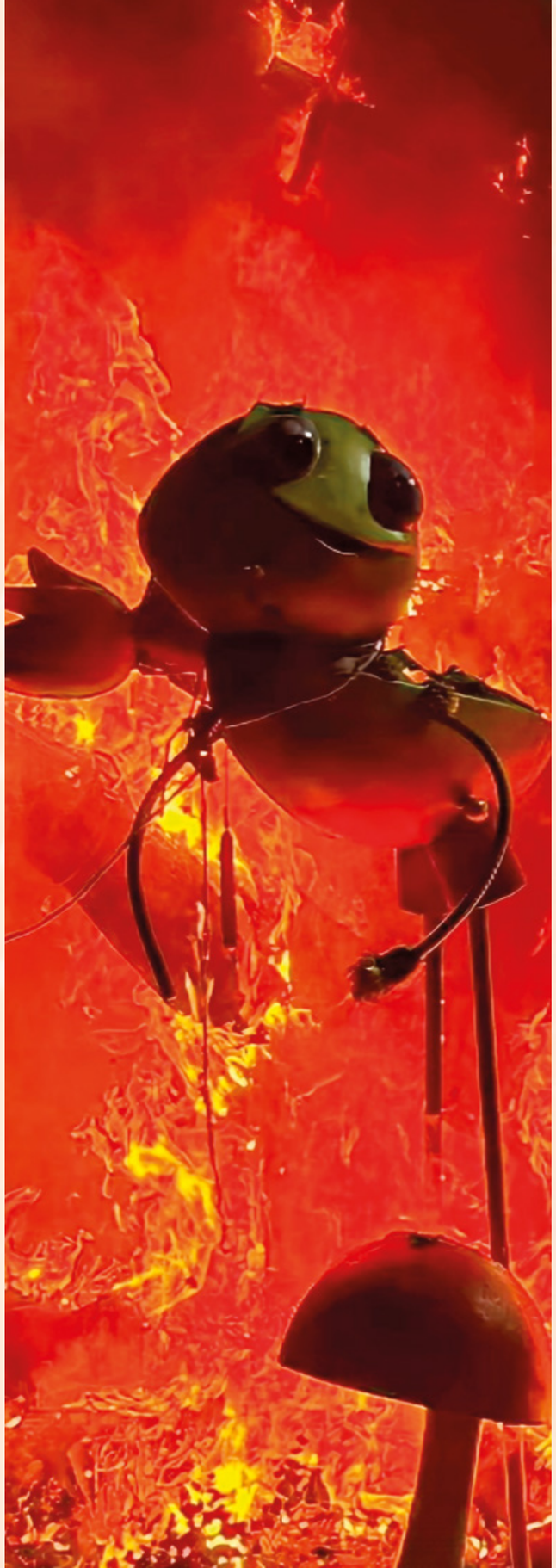
22 DE FEBRER, DUMENGE

A les 16.30 hores **Excursió a la CRIDA de València** - organisada pel grup de Jovenils.
A les 19:30 hores **Missa en l'iglésia de Sant Miquel** en sufragi dels difunts de la nostra família fallera.

28 DE FEBRER, DISSABTE

A les 17 hores **CAVALCATA DEL NINOT,** concentració en el carrer de Sant Pere per a acodir a la cavalcata del ninot, acte organisat per la UAFC, a on les comissions demostren les seues habilitats de crítica a través dels disfrassos que han elaborat durant tot l'any.
A les 22 hores **Sopar en el casal "Nit del ninot"** per a comentar les diferents comparses i possibles anècdotes.





1 DE MARÇ, DUMENGE

A les 12 hores **Inauguració de l'exposició del ninot** a on es pot admirar part del treball i sàtira que cada artiste ha elaborat per al seu monument. Obertura al públic del 2 al 8 de Març.

7 DE MARÇ, DISSABTE

A les 10 hores tradicional **EXCURSIÓ AL PORT EN BICICLETA**.
A les 12.30 hores. **Excursió a la Mascletà de València** – organisada pel grup de Jovenils
A les 18 hores, **Visita a l'Exposició del Ninot.**
A les 21 hores **Sopar d'entrepà per als infantils**.
A les 22 hores **Sopar d'entrepà per als majors** i a continuació **CHARANGA - CONCURS DE DISFRASSOS**



8 DE MARÇ, DUMENGE

A les 12 de migdia de nou el **CONCURS DE PAELLES** en la plaça de la Llongeta.
L'inscripció per a 10 persones serà de 30 € i esta es deurà de realisar en la secretaria del casal en l'horari de loteries. La comissió facilitarà els ingredients, inclòs l'aigua i el devantal per al cuiner, més 1 litro de cervesa.





BASES DEL CONCURS DE PAELLES:
*Solament se permet l'elaboració de la paella en els ingredients admesos per la **D.O. PAELLA VALENCIANA.** Oli, sal, pollastre, conill, bajoca, garrofó, pebre roig, safrà, tomata madura rallada, aigua i arròs D.O. València. Extres opcionals que podrà aportar el concursant: "pato", romer i caragols. L' inclusió d'un atre ingredient provocarà la descalificació.*
**Es donaran tres premis a l'elaboració, incloent un correcte socarrat (no cremat ni fumat).*
En acabar anirem a arreplegar els nostres ninots a l'exposició del ninot.

12 MARÇ, DIJOUS

Durant la vesprada i nit **traurem falla** a la plaça de la Llongeta.

13 MARÇ, DIVENDRES

A la vesprada nit **PLANTÀ del centre de la falla gran "LA RUTA DE LA SEDA"** pels artistes Enrique i Mario Cardells junt al seu equip.

A les 21 hores **Sopar de la plantà** per a tot aquell que prèviament s'apunte.



14 MARÇ, DISSABTE

Per la nit, a les 20.30h., **Excursió en bus per les falles de Valéncia SEMANA FALLERA**

15 MARÇ, DUMENGE

A les 10 hores **PLANTÀ OFICIAL del nostre cadafal gran "LA RUTA DE LA SEDA"** pels artistes Enrique i Mario Cardells i el seu equip.
A les 14 hores **Dinar en el casal faller.**
A les 18 hores **CHOCOLATÀ** per als veïns del nostre barri de Les Barraques.
A les 18 hores **PLANTÀ DE LA FALLETA INFANTIL, "CANTEM EN VALENCIÀ",** pel nostre artiste infantil Pepe Gómez
A les 21 hores **Sopar dels menuts.**
A les 22 hores **Sopar de la comissió major**.
En acabar de sopar **Rematarem la Plantà** dels nostres monuments i **TRADICIONAL AGRANÀ**.



16 DE MARÇ, DILLUNS

A les 14 hores **Dinar en el casal**
A les 16 hores **XLVII CONCURS DE DIBUIX**
A les 18:30 hores **Arreplegà de Premis**. Eixida des de la Plaça de la Llongeta
A les 21 hores **Sopar d'infantils**.
A les 22 hores **Sopar de la comissió major.**
A les 23 hores **Discomòvil infantil.**
A les 24 hores **Discomòvil en DJ DANI CASAS fins les 4.00h.**

17 DE MARÇ, DIMARTS

A les 11 hores **Passacarrer i visita a les distintes comissions de la nostra vila** acompanyats de la charanga.
A les 14 hores **Dinar en el casal.**
A les 18 hores, **BERENAR OFERIT PER LA FALLERA MAJOR I PRESIDENT INFANTILS.**







A continuació entrega de Bunyols de la comissió infantil.
A les 19 hores, **Activitats oferides pels nostres representants infantils.**
A les 21 hores, **SOPAR DE LA COMISSIÓ INFANTIL OFERIT PER LA FALLERA MAJOR I PRESIDENT INFANTILS, EMMA I JAVIER.**
A les 22 hores **SOPAR DELS MAJORS OFERIT PER LA NOSTRA FALLERA MAJOR YAZMINA**, i entrega de bunyols a la comissió major.
A les 23 hores, **Discomòvil infantil.**
A les 24 hores **Discomòvil en DJ IVAN SOLER fins les 4.00h.**

18 DE MARÇ, DIMECRES

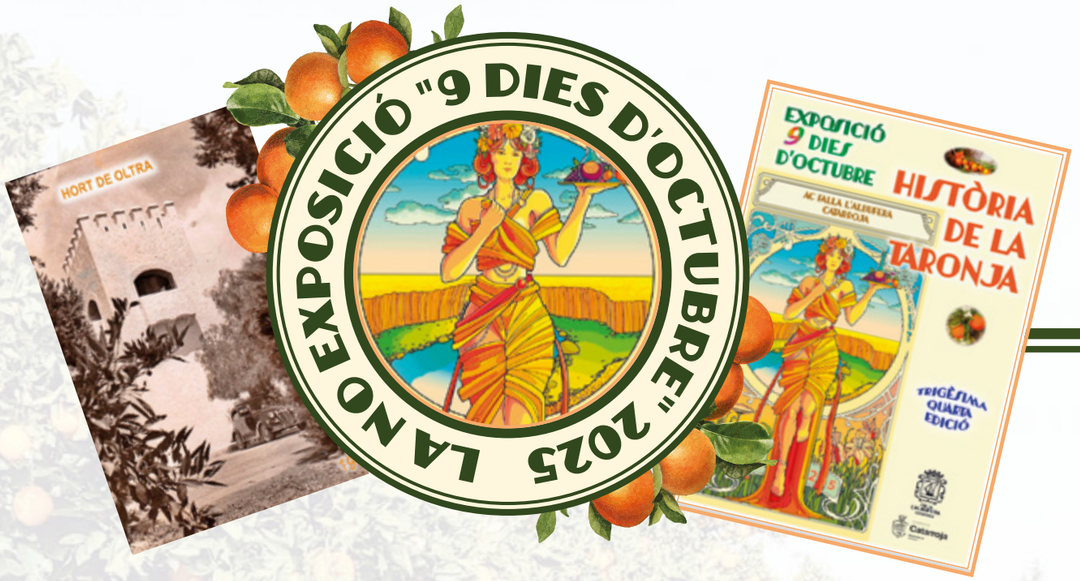
A les 14 hores **Dinar en el casal.**
A les 18 hores **OFRENA** concentració en el casal i plaça de la Llongeta
A les 21:30 hores **Sopar d'infantils.**
A les 22:30 hores **Sopar dels majors.**
A les 23 hores, **Discomòvil infantil**.
A les 24 hores **Última discomòvil en DJ DANIEL CUBELLS fins les 4.00h.**



19 DE MARÇ, DIJOUS DIA DE SANT JOSEP

A les 11 hores **Passacarrer per a arreplegar a les nostres Falleres Majors** i assistir a la missa en honor al nostre Patró Sant Josep en l'iglésia de Sant Miquel de Catarroja.
A les 11:30 hores **Taller de manualitats per als infantils**.
A les 12 hores **Solemne missa**.
A les 14 hores, **Mascletà en el PARC DEL SECANET**
A les 14:30 hores **Dinar en el casal**, en este dia degustarem el gran plat de la cuina mundial: la **Tradicional paella valenciana. D.O.**
A les 17 hores **Unflables per als infantils.**
A les 17.30 hores **BINGO FALLER**
A les 21 hores **Sopar per als infantils.**
A les 22 hores la comissió infantil encapçalada pel **President Infantil JAVIER i la nostra Fallera Major Infantil EMMA, procediran a botar-li fòc al monument infantil,** i serà en eixe moment quan la falleta que porta per lema **"CANTEM EN VALENCIÀ"** farà l'honor a l'últim acte, **LA CREMÀ**.
A les 22:30 hores **Sopar dels majors.**
En acabar, prepararem el nostre monument gran i esperarem als bombers, aixina la **nostra fallera major YAZMINA i el nostre President JAVIER, acaronats per tota la comissió, encendran la traca final que botarà fòc al monument gran "LA RUTA DE LA SEDA"** complint el ritual del fòc, i donant per finalisada la festa de les falles de 2026, i en tota la força que nos quede llançarem el tradicional crit al vent de la matinada...
¡VIXQUEN LES FALLES DE 2027!







Enguany haguera segut la 34 edició ininterrompuda en la que haguérem penjat els nostres panels els primers dies d'octubre en la Sala d'Exposicions del Palau de Vivanco.

El motiu, per tots conegut, és la falta d'un espai adequat a l'estar ocupada la sala d'exposicions per oficines d'atenció a la ciutadania, i unes atres possibles ubicacions estar totalment devastades... Tot provocat, com sabeu, per les destrosses que ocasionà la malaïda DANA el passat 29 d'octubre de 2024.

No hem pogut resistir la tentació de complir el ritual de l'EXPO 2025, i intentarem preparar una exposició de panels virtuals de "fàcil digestió", dedicada a l'Història de la Taronja en València, pero en esta ocasió, compartida per mijos epistolars i digitals.

En lloc de l'habitual crònica i fotos de l'inauguració, ací vos deixem una pinzellada de lo que haguera segut l'Exposició 2025.

En Catarroja, la plantació de taronja escomença en antigues parceles de secà adaptades que formaven illots dispersos dins del terme de Catarroja. L'impuls definitiu del cultiu del taronger en estes parceles es dona a partir de la década de 1880 quan es comercialisen les bombes a motor, que permeten l'expansió del regadiu gràcies a poder accedir a aigües subterrànees. En uns cinquanta anys, desapareixerien els cultius de secà entre estes parceles.

En estos terrenys de Catarroja els Motors d'extracció d'aigües subterrànees més importants són o foren, el Motor de San Salvador, de Dorado, Pou Nou, d'Oltra, de Sant Andreu...

En plantació de tarongers destaquen horts com: Hort d'Estrela, de Ferrís, d'Oltra, de Romeu, de Don Paco, del Fadrí, del Galliner, Casa del Mestre, de la Marquesa, del Groc, Villa Consuelo, Villa Carmen... Esperem que disculpeu l'excepcionalitat d'enguany, i que per mig de la tecnologia digital, pugau igualment ilustrar-vos d'ella. ¡Bon profit!

Creuem els dits per a que en l'any 2026 conseguim reencontrar-nos en la sala d'exposicions del palau de Vivanco. Seria una molt bona senyal de la recuperació cultural del nostre Poble.

LA TARONJA EN CATARROJA

En l'Horta Sur, la plantació de taronja escomença en antigues parceles de secà adaptades que, formaven illots dispersos dins dels termens de Catarroja, Picanya i Albal. L'impuls definitiu del cultiu del taronger en València es dona a partir de la década de 1880 quan es comercialisen les bombes a motor, que permeten l'expansió del regadiu gràcies a poder accedir a aigües subterrànees. En uns cinquanta anys, desapareixerien els cultius de secà entre estes parceles i se va expandir el monocultiu de la taronja.

En estos terrenys de Catarroja, els Motors d'extracció d'aigües subterrànees més importants són o foren, el Motor de San Salvador, de Dorado, Pou Nou, d'Oltra, de Sant Andreu...

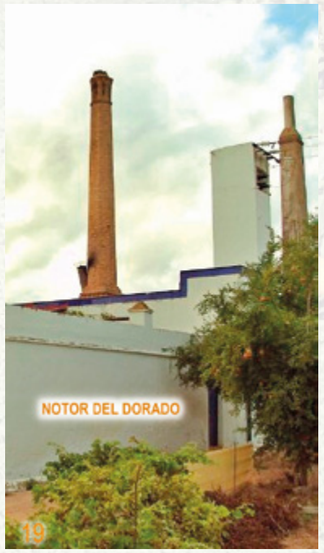
En plantació de taronger destaquen horts com: Hort d'Estrela, de Ferrís, de Romeu, de Don Paco, del Fadrí, del Galliner, d'Oltra, Casa del Mestre, de la Marquesa, del Groc, Villa Consuelo, Villa Carmen...



















ENYORANCES




















valenciana

CATARROJA

Inauguren una exposició sobre la vida i obra del poeta Anfós Ramon

La mostra estarà oberta al públic a la llar, de tota esta semana i l'entrada és lliure





1989


1990

ximoves

FALLA
L'ALBUFERA
CATARROJA









L'ALBUFERENC DE L'ANY

PEDRO MECINAS

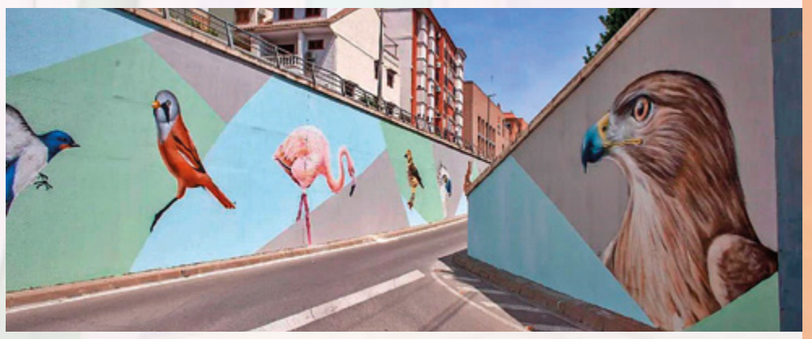
A proposta de la secció de cultura i aprovada per la Junta General, l'Associació Cultural Falla l'Albufera, ha pres l'acort de fer recaure este nomenament en Pedro Mecinas.

Hi ha persones que, en el seu treball, no sols deixen una impronta artística, sino també una senyal emocional en el seu poble. Pedro Mecinas és una d'elles. Catarrogí i enamorat de l'Albufera, ha sabut transformar el nostre païsage, la nostra fauna i la nostra manera de mirar el món en un llenguage propi, reconeixible i profundament nostre.

Les aus que pinta —eixes que nos acompanyen cada dia entre l'aigua, l'arrossar i el cel— són molt més que motius pictòrics. Són símbols de **llibertat, identitat i comunitat**. Són, en realitat, una metàfora viva de lo que significa ser albuferenc: créixer arrelat a la terra i, al mateix temps, mirar sempre cap amunt.

En moments difícils, com despuix de la DANA que colpejà el nostre municipi, Pedro va posar el seu talent al servici de la gent. Els seus murals es convertiren en espais de llum, en punts d'encontre emocionals, en recordatoris de que Catarroja sap **alçar el vol unida**.















En sensibilitat, en compromís i en una generositat que el definix tant com els seus pinzells, Pedro Mecinas ha dignificat els nostres carrers, ha reforçat el víncul entre art i comunitat i ha fet de l'Albufera no sols un païsage, sino una identitat compartida.

Per tot això, i perque la seua obra forma part del patrimoni afectiu i visual del nostre poble, la AC Falla l'Albufera el nomena **Albuferenc de l'Any**. Perque honrar a Pedro Mecinas és honrar la bellea, la memòria i la força d'un territori que sap reinventar-se sense perdre mai l'essència.















A PROPÒSIT DE L'APROPÒSIT 2025

EL FÒC ETERN

Per Bernat López i Galiana



Apropòsit és una peça de la dramatúrgia de curta duració, dedicada o escrita “a propòsit” d'un tema concret, circumstància o event. Va ser habitual en el teatre espanyol del sigle XIX i part del XX, estant associada en moltes ocasions a sarsuela o genero chico, el sainet i el teatre de varietats.

En Valéncia troba el seu màxim referent en els actes fallers dedicats a l'exaltació de les seues màximes representants, presentació d'esbossos i per a afalagar personalitats i càrrecs de rellevància dins de la comissió. Es caracterisa per un to satíric i humorístic en referències directes als protagonistes de l'acte, situacions reals, crítiques a l'autoritat, temàtica fallera i/o valenciana que mostren quadros dramàtics exaltant ademés la pròpia festa fallera, i la finalitat de la qual és, com hem dit abans, afalagar i divertir al públic.

Estes peces teatrals, solen estar escrites i interpretades per membres de la comissió no professionals i en llengua valenciana.

Solen donar peu a la part protocolària de l'acte, tal com la presentació de Falleres Majors i la seua Cort d'Honor, imposició de bandes, descobriment de proyectes de Falles, i servixen de preàmbul a l'acte en sí.

El que subscriu est escrit va tindre l'honor, junt ad atres membres de la comissió, d'encarregar-se d'escriure i dirigir diversos d'estos apropòsits en la Nostra Falla.















En el Nostre LLibret de 2022 vaig fer un escrit reivindicant l’importància del apropòsit en el món de les falles i en concret del de Catarroja: “Per a l'Apropòsit faller no hi ha espais dedicats. ¿A ón estan ací els paladins de la nostra cultura? ¿A ón està l’orgull dels fallers? ¿A ón està el respecte a una part de l'història de la nostra Festa? ¿Qué tenen els concursos de playback, fútbol, parchís, truc, disfrassos, etc. que no mereixca l’apropòsit? Tan sols té reconeiximent el premi al millor actor i actriu... ¿I l'Apropòsit?, una història pròpia de la nostra cultura “casi” oblidada”.

Puix be, dit i fet, he de manifestar que no han caigut en sac foradat les paraules del dit apunt: actualment també tenim un premi al millor guió de presentacions, aixina que, gràcies de tot cor per crear este premi, a la UAFC i a la junta de presidents, pel reconeiximent a la cultura de l'Apropòsit en Catarroja.



SALUDA DE: AMPARO I VERA

FALLERES MAJORS DE CATARROJA

Estimats fallers, falleres i amics de la Falla l'Albufera:

És per a nosatres, un autèntic privilegi poder acostar-vos estes paraules en un any tan especial. Com a Falleres Majors de Catarroja, nos sentim orgulloses de formar part d'una festa que unix tradició, cultura i emoció, i que, falla darrere falla, ompli els nostres carrers de color, pólvora i somriures.

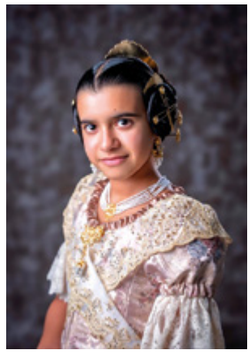
Seguir sempre en els vostres principis que vos fan tan únics; fer festa sense renunciar a fer falla, tindre sempre les portes obertes per als qui vos vullga visitar; estimar i defendre, per damunt de tot, la cultura, la llengua i les tradicions valencianes. Perque és impossible no sentir-se en casa quan es visita el vostre casal.

Desigem que est eixercici estiga ple d'alegries, de moments que quedaran gravats per a sempre i d'eixa màgia que només les falles saben crear. Gogeu cada instant i sobretot dels vostres màxims representants; Yazmina, Emma, Javi i Javier.















CONTA'M
REVISTA LLITERÀRIA DE TEMÀTICA LLIURE
Nº 4 MARÇ 2026



SER DE LA FALLA, SER DE CULTURA.

Per Núria Juan Muñoz.

El coneiximent vos farà lliures. Qué frase tan bonica i tan certa. Quan entrí a formar part d'esta comissió, primer com a mare de fallera major i despuix com a fallera, tot va ser nou per a mi, tots els actes tenien el seu encant, el seu significat. Ara be, u dels que més m'agradà va ser la presentació del llibret. Sí, tal i com llegiu, el "llibret".

Sempre han hagut llibrets en ma casa per una circumstància o una atra, uns simples, atres més treballats, pero cap com el de la nostra falla. Des de que els meus fills són fallers d'esta falla, no he oblidat mai anar a arreplegar-lo. En principi per a saber quins eren els actes de la semana fallera i despuix perque sempre era una font d'entreteniment i de coneiximent. Sí, d'eixe coneiximent que nos farà lliures.

I eixe llibret, és lo que és, gràcies al Grup de cultura. Un grup menut en membres,



pero gran en treball. Un grup al que me vaig unir en quant entrí en la falla. ¿Per qué? direu, perque fan un treball que a mi, personalment m'enchisa i és desenrollar un llibret que no solament informe i entretinga si no que també ensenye. I sí, ensenya molt de la nostra cultura valenciana, aixina com de la nostra cultura local. En concret crec que hi ha un acte que és fonamental i al que cada volta s'unix algú més, per lo interessant i entretengut que resulta i és la tertúlia. És sempre un plaer sentir a totes les persones que venen a parlar i compartir els seus coneiximents. I ho fan d'una forma tan distesa, en tant d'entusiasme, que qualsevol que vaja ix encantat i en ganes de la pròxima tertúlia. Els invitats a dit acte nos transmeten els seus coneiximents, eixos coneiximents que nos faran lliures, pero ho ensenyen i ho comenten com si estigueren en el saló de sa casa, no com si donaren una conferencia, sino compartint una charradeta d'amics.



Com tots sabeu, eixe tema principal de la tertúlia despuix sempre es desenrolla més àmpliament i en gran mestrage en la seua part d'artícul d'investigació. Més coneiximent per a seguir fent-nos lliures. La cultura nos fa lliures.

Per això vullc aprofitar estes llínees per a invitar-vos a llegir en deteniment el nostre llibret, font d'entreteniment sí, pero també gran font de coneiximent. Des d'ací reivindique ad este gran grup, el grup de cultura de la nostra volguda falla L'Albufera.



CRÉIXER ENTRE LES FLAMES

Per: Irene Magalló, Laia Roche i Núria Cubillos.

Passar del món infantil al jovenil dins de les falles és un canvi que, encara que puga paréixer només un salt de secció, en realitat implica una transformació prou profunda, tant a nivell personal com emocional. Quan eres falleret o fallereta infantil, tot es viu des de l'inocència i l'ilusió pura: els actes són més senzills, tot està guiat pels majors i no has de preocupar-te massa per responsabilitats. És com viure la festa dins d'una bambolla a on tot està preparat per a que disfrutes sense pensar massa en res més.

Pero en arribar a l'etapa jovenil, eixa bambolla es trenca un poc, per a be i per a mal, i escomences a notar que les falles també són un espai a on créixer com a persona. De repent, passes a formar part d'un grup en el qual ya no eres "el chicotet", sino algú que escomença a construir la seua pròpia presència, les seues opinions i la seua manera de relacionar-se tant en els iguals com en els majors de la comissió. Ad eixa edat, además, tots estem vivint el nostre propi procés de canvi: inseguritats, ganes d'encaixar, buscar independència… I les falles es convertixen en un escenari a on tot això es mescla.

A nivell emocional, el salt pot ser un poc agobiador. En la secció jovenil ya no t'ho donen tot fet, i escomences a sentir que la forma en la qual actues o te comportes té més pes. Les amistats es tornen més intenses, perque ya entens millor qui eres i que t'importa, pero també pot haver més conflictes, més comparacions



o més expectatives. Els actes que abans vivies com a joc ara els veus en atra mirada: te dones conte del treball que hi ha darrere, de la cantitat de persones involucrades i que tu també pots aportar alguna cosa. Eixa sensació de ser part activa de la festa te fa madurar sense que casi t'enteres.

També canvia molt la relació en els majors. Quan eres infantil, els adults són com figures que estan ací per a cuidar-te i dur-te d'un costat a un atre. Pero a l'entrar en jovenils, pareix que l'edat passa a ser un simple número, esta no importa perque acabem sent tots u, simplement intercanviant consells, perque l'experiència tots sabem, que és un grau. És un punt intermig curiós: ya no eres un chiquet, pero tampoc eres un adult, i has de deprendre a moure't en eixe equilibri.

A voltes te sents valorat i escoltat, pero atres voltes pots sentir que no te tenen en conte per la teua edat, i això també t'ensenya a tindre paciència, a insistir o a demostrar lo que pots aportar.

Lo més bonico d'este pas, al final, és que t'obliga a conéixer-te a tu mateixa. Te dones de lo que t'agrada realment fer dins de la falla, de cóm te sents formant part d'un grup, de quines responsabilitats eres capaç d'assumir i quines necessites deprendre. I, sobretot, escomences a vore que les falles no són només indumentària, actes oficials o semanes intenses de festa, sino un espai a on vas construint la teua identitat.

Per a molts, el pas d'infantil a jovenil és el primer moment en que de veritat entenen lo que significa pertànyer a una comissió. És quan escomences a sentir que tens veu, que pots aportar idees, que tens un lloc en el casal més allà del paper que t'assignen per la teua edat. És una etapa plena de canvis, de primeres vegades, d'emocions noves i d'aprenentage. I encara que a vegades puga ser un camí un poc caòtic, és provablement u dels moments en els quals més creixes dins del món faller. Perque ací, entre conversacions, sopars, ensajos i ratets en el casal, vas deixant



de ser un chiquet per a escomençar a convertir-te en la persona adulta que vols ser.

A partir d'eixe moment, tot es viu en més intensitat. Ya no vas als actes sols perque "toca anar", sino perque vols ser part de la comissió, perque saps que formes part d'alguna cosa que també depén un poc de tu. Escomences a quedar-te més temps en el casal, a involucrar-te en coses que abans ni te plantejaves i a sentir que eixe espai també és teu.



Inclús els dies que no hi ha res oficial, el simple fet de passar per allí, parlar en la gent o ajudar en lo que siga, te fa sentir part de la comissió de veritat.

Per atra banda, escomences a donar-te conte de que les persones en les que sols comparties els actes fallers i eren els teus amics de falles, poden arribar a tindre un lloc molt important dins de la teua vida. Ya no es depén dels pares per a anar ni per a enterar-se dels actes, i eixa certa llibertat de l'edat fa que es profundisen les relacions dels chiquets, que a poc a poc van descobrint que tenen coses en comú i ganes de passar temps junts, més allà del casal o per a coses relacionades en les falles. Per això en el pas del temps entenem que ya no són soles persones en les que es coincidix en la falla, sino grans amics en els que compartir vivències i pensaments, que si es cuiden seran per a sempre, trobant no sols el teu lloc, sino també a la teua gent.

En tal de no fer el conte molt llarc, a on volíem arribar, era a que, és curiós cóm des de chicotius, la nostra festa és capaç d'unir-nos, a infants, majors i no tan majors, creant amistats que més be són família d'atra sanc, en qui acabes no sols compartint casal, sino tota la vida, passant a ser una part del teu cor.





L'AMOR EN LA PLAÇA. HISTÒRIA D'UN APROPÒSIT

Per: Carlos Pérez Nácher



Va ser aplegar setembre i els grups de whatsapp, que portaven un any sense gastar-se, escomençaren a tindre activitat. El primer va ser el grup de teatre que, des del primer borrador del guió, va patir incontables canvis per a adaptar-se, tant als actors que érem, com a lo que volíem representar. Pero este no va ser l'únic grup en activitat ya que, a pesar de que la majoria continuàvem en concursos de playback, escomençaren a formar-se llistes de participació per als balls que acompanyarien al teatre.



Este grup va escomençar a poc a poc, no eren molts els que s'atrevien a pujar a l'escenari, pero a lo llarc de les festes del poble el boca a boca de que es buscava participació va fer que molts fallers



s'uniren. Fallers de tots tipus, alguns molt experimentats, atres que portaven anys sense actuar i inclús fallers que mai ho havien provat. El comboi que vàrem formar va fer que el grup creixquera de manera molt ràpida.

Una vegada ya estaven clares les idees, va ser l'hora d'escomençar a ensajar teatre i balls per separat. El casal per aquell moment encara estava de reformes despuix de la riuà, pero això no va ser un impediment. Gràcies a Isa, que nos va cedir la seua planta baixa, poguérem ensajar el teatre i posteriorment els balls.

Tots teníem moltes ganes del primer ensaig, ya que el bon rollo del grup, nos havia omplit de motivació. Eixe dia escoltàrem per primera vegada les cançons que hauríem de ballar, encara que en la condició comú de que les coreografies no foren massa difícils, ya que, encara que érem molts, teníem el nivell que teníem. Va ser escomençar a colocar passos i de seguida tot el món volia posar-se darrere del tot, ya que solíem estar acostumats a les últimes files, pero era inevitable que algú es posara davant. Als pocs passos, varen escomençar les frustracions perque el criteri de fàcil pareixia que no era el mateix per a tot, pero encara que alguns varen inclús pensar en retirar-se, la diversió de vore-nos uns als atres intentar fer el ball, va fer que ningú abandonara.

Un mes despuix, per fi poguérem traslladar-nos al nostre casal, estava tot reformat i ple de sorpreses, com el gran espill que nos posaren per a poder perfeccionar la coreografia.

Al principi va ser complicat ballar mirant-nos a nosatres mateixa pero acabà ajudant-nos tant com generant rialles.

Entre tant, el teatre ya havia pres forma, pràcticament nos sabíem tot el guió i com havíem d'interpretar, inclús ensajàvem en atrezzo, com era aquell banc jagant que es va conseguir per a la falla i que tants bons moments nos va regalar, ya que no era molt estable.

Estant els dos grups ya alvançats, era hora d'ajuntar-nos per a poder fer





l'apropòsit complet en tots els integrants. Estos ensajos foren un gran pas en avant, pero també nos varen fer adonar-nos de que n'hi havien escenes que es quedaven un poc buides, i quí millor per a omplir-les que els integrants del grup de ball. El primer dia ya n'hi havien més de dèu interessats en eixir, fins al punt que en acabar els ensajos es posaven a parlar de quin vestuari haurien de posar-se.

L'apropòsit ya pareixia estar acabat, només faltava deprendre l'últim ball, en el que entrarien a escena les bandes de les nostres FFMM. Per ad este ball es va triar la cançó "El Amor" de Rigoberta Bandini, pero el principal problema, era una cosa que mai nos hauríem imaginat: Érem tants que no cabíem en el casal. La solució va ser ensajar esta cançó en la plaça per a acabar els ensajos, donant lloc a la frase "anem a fer l'amor a la plaça i acabem", una frase divertida que quedarà sempre per al recort dels dies de preparació.

Va arribar el dia de la presentació i nos vàrem adonar que l'amor de la plaça no era l'únic que n'hi havia en el teatre eixe dia, havíem creat un grup ple d'amistat i germanor.

Tots nos ajudàrem, tant a canviar-nos, com a repassar els balls a última hora. Compartírem nervis, ilusió i alegries.

Pero sobre tot es va formar un grup de persones totalment inesperat, pero que ha fet que la presentació fora u dels millors moments de l'any faller.







MODO AVIÓ MODO FALLA

Per: Cristina Raga



En mig del soroll de la festa, quan la pólvora perfuma l'aire i la música recorre cada cantonada, els jóvens de la Falla L'Albufera es reunixen en la Plaça de la Llongeta. Pero hui en dia, a diferència d'abans, no tots miren als ulls; alguns tenen la mirada atrapada en la pantalla, buscant likes com qui busca aplaudiments despuix d'una mascletà.

L'any passat, en una nit de Falles, mentres esperava per a entrar al barracó a sopar, em vaig trobar un espectàcul digne d'un sainet faller: tota la colla de jóvens estava assentada en els escalons de la plaça, tots corbats sobre el mòvil, alineats com si foren ninots d'un cadafal. Ni paraules, ni rialles, ni eixes miradetes còmplices que abans encenien qualsevol velada. El silenci només el trencava el "klik-klik" dels dits i algun "pip" de notificació que sonava com una campaneta d'alarma.

Incrèdula, vaig pensar: Açò no és una reunió d'amics… ¡és una actualisació de software colectiva!

Crec que ni una mascletà els faria alçar el cap del mòvil. Be, potser sí si algú cridara: ¡Che, que s'ha caigut Instagram!

Vaig observar aquell panorama en un punt de tristea. Recordava quan el casal era un lloc per a parlar, riure i fer amistats. Ara, moltes converses es perden entre tant de scroll. Perdem les millors rialles, les espontànees; les històries que esclaten sense avís mentres algú conta una anècdota absurda; les imitacions d'algun faller de la comissió del costat; les tertúlies del casal que podrien ser un programa de televisió: chafardejos, batalles d'història fallera, debats eterns sobre quin any va ser millor…

També es perden les fotos improvisades -sempre més autèntiques que les posades- i els detalls de l'indumentària que només aprecia qui mira de veritat: un brodat, una rodeta, un adreç que brilla diferent segons la llum. I, sobretot, es pert el caliu de les flames quan mires la cremà a través d'una pantalla.



Els més majorets solem queixar-nos de la joventut, pero al final… fem tots lo mateix. Açò pareix una nova pandèmia. Yo mateixa m'enfade en mi quan me done conte que he passat una hora scrollejant Instagram sense traure res en clar, enganchada com si m'anara la vida, fins que de repent pense: "Ya està be, deixe el mòvil perque, si no, no pare".

I hui tot pareix que s'ha de publicar. Sino, és com si no tingueres vida, com si fores un avorrit sense relacions socials. Mirem vídeos de gent que ni coneixem i que, de veres, no nos importa gens. Yo -ho confesse- preferixc no publicar casi res de la meua vida. Qui ha de saber coses de mi ya ho sap, perque ho he compartit en paraules, en fotos ensenyades en persona, en converses llargues i pròximes, en emocions que cap filtre pot recrear. Res d'això es pot comparar en un like.

Hui, cada mascletà té mil càmares apuntant al cel, cada monument un hashtag propi, i qualsevol faller pot acabar sent influencer si acumula prou cors rojos.

Les rets socials han fet que les Falles arriben més llunt que mai, sí, pero també han fet que les vixcam d'una manera menys present.



Per això convide a tots -jóvens i no tan jóvens- a deixar el mòvil en la bojaca, a activar el "Modo Avió, Modo Falla". Imagine que tots ho fem i, de repent, passa una cosa màgica: tornen les històries contades, les rialles espontànees, els jocs de sempre i les amistats fetes sense filtres. Descobrim que les rets unixen, sí, pero també separen si oblidem el món real. Nos donem conte que darrere de cada foto perfecta hi ha persones imperfectes en sentiments reals; que un mensage mai substituirà a un abraç; que un "m'agrada" no té la força d'una mirada sincera.

Perque les Falles, al remat, són això: estar junts, fer poble i deixar-se de wifi per a conectar-se a la vida. Perque hi ha moments que no caben en cap pantalla i perque el millor like és el que et dona la vida.



I, a pesar de tot, les rets no són un mal absolut. Són ferramentes. El seu impacte depén de com les usem i de les regles que els posem. És necessari exigir transparència, responsabilitat i mecanismes que estiguen a l'altura del poder que han acumulat.

Les rets han transformat el món. Ara nos toca a nosatres transformar-les ad elles.





IN MEMORIAM
750 ANIVERSARI DE LA MORT DE JAUME I
Apunts biogràfics del Rei En Jaume I al complir-se en 2026 750 anys de la seua mort.

Per: Bernat López Galiana



Fa 750 anys, un 27 de juliol de l'any 1276, moria Jaume I, rei d'Aragó, rei de València, rei de Mallorca, comte d'Urgell, comte de Barcelona, senyor de Montpelier i d'atres territoris d'Occitània.

U dels personages més volguts i respectats pels valencians és sense dubte alguna Jaume d'Aragó i Montpeller. El rei que va recuperar València per a la cristiandat va nàixer el 2 de febrer de 1208 en Montpeller (Sur de França) en la baronia del mateix nom, propietat de sa mare, Donya Maria de Montpeller i Comnema. Fill del rei Pere II d'Aragó, Comte de Barcelona, sempre va estar marcat per la situació familiar que vivien els seus pares, com la que vixqué de la política del seu país.



Fon el conquistador de tres regnes: Mallorca (1229), València (1241) i Múrcia (1266). Si be hi ha moltes llegendes a l'entorn de la seua persona, el seu naiximent sobretot fon miraculós, principalment en aquella época que hi havia una gran mortaldat entre els recent naixcuts. Sent molt menut, en 1213 es quedà orfe de mare i al poc de temps de pare, en ser derrotat este en la Batalla de Muret (Sur de França) el 13 de setembre del mateix any, defenent als càtars davant les tropes papals i assessinat pels templaris baix les órdens de Simó de Montfort. Encara que sempre el matrimoni de Pere i Maria estigué marcat per una greu crisis contínua, Jaume guardà en la seua memòria un grat recort d'ells.

Als dos anys del naiximent de l'infant Jaume, el rei feu un pacte matrimonial per a entregar al seu fill a la tutela de Simó, Senyor de Montfort, per a casar-lo en la filla d'este... Amicia, per ad açò al chiquet l'anaven a recloure en el castell de Carcasson fins als 18 anys. A la mort de son pare, durant la batalla de Muret (1213), Simó de Montfort es va resistir a entregar a Jaume als aragonesos fins al cap d'un any de reclamacions, i només per mandat del papa Inocenci III.

Durant la seua minoria d'edat, estigué baix la tutela dels cavallers templaris en el castell de Monsó, havent segut encomanat a Guillem de Mont-Rodon, junt al seu cosí de la mateixa edat, el Comte de Provença Ramon Berenguer V. Mentres, actuava com regent del regne el comte Sancho Raimúndez, fill de Petronila d'Aragó i Ramon Berenguer IV i tio-yayo de Jaume. Heretà el senyoriu de Montpeller a la mort de sa mare (1213).

Orfe de pare i mare, tenia uns 6 anys quan jurà en les Corts de Lleida de 1214 i fon proclamat rei. En setembre de 1218 es celebraren per primera volta en Lleida unes Corts generals d'aragonesos i catalans, en les quals va ser declarat major d'edat. En febrer de 1221 es desposà en la Catedral de Tarazona en Leonor de Castella, germana de Donya Berenguela i tia de Ferrando III de Castella. Anulat el seu primer casament per raó de parentesc, contragué segon matrimoni en la princesa Na Violant (8 de setembre de 1235), filla d'Andrés II, rei d'Hongria. Pel testament del seu cosí Nuño Sánchez, heretà els comtats de Rosselló i Cerdanya i el vescomtat de Fenolleda en França (1241).



La Conquista de València pel rei Jaume I, a diferència de la de Mallorca, la dugué a cap un important contingent d'aragonesos, pero també de castellans, navarresos, catalans, francesos, anglesos, croates, alemans i italians. De fet, en 1231, Jaume I tingué una important reunió en el noble Blasco de Alagón i el maestre de l'Orde Militar de l'Hospital en Alcanyís per a fixar un pla de conquista de les terres valencianes.

Blasco de Alagón recomanà sitiar les poblacions que s'encontraren en terreny pla i evitar les fortificades. No obstant, lo primer que conquistà varen ser dos enclavaments montanyosos: Morella, aprofitant Blasco la debilitat del seu govern musulmà; i Ares, lloc prop de Morella pres per Jaume I per a obligar a Blasco de Alagón a que li entregara Morella. La conquista de lo que posteriorment es convertiria en el Regne de Valéncia escomença en 1232, en la presa de Morella. En 1233 es planeja la campanya en Alcanyís, que constaria de tres etapes: La primera etapa escomença en la presa de Burriana en 1233 i de Peníscola.



La segona etapa es dirigix al sur aplegant fins al Xúquer, en la ciutat d'Alzira a on es trobava l'únic pont de tota València que creuava el Xúquer. El 30 de decembre de 1242 fon conquistada esta vila, permetent aixina la definitiva conquista del Regne de Valéncia.

La tercera etapa comprén des de 1243 a 1245, aplegant-se als llímits estipulats en el tractat d' Almizra en 1244, firmat entre Jaume I i l'infant Alfonso (futur Alfonso X de Castella) per a delimitar les àrees d'expansió sobre territori musulmà entre Castella i la Corona d'Aragó. Les terres al sur de la llínea Biar-La Vila Joyosa varen quedar reservades per a Castella (incloent el regne de Múrcia), incorporant-se al regne de València per Jaume II d'Aragó despuix de les sentències arbitrals de Torrellas (1304) i el tractat d'Elig (1305).





En esta última etapa i en els anys següents, Jaume I tingué que fer front a diversos tumults de la població mudéixar, encapçalats pel caudill al-Azraq. Jaume I va obtindre un gran triumf sobre la noblea aragonesa en convertir les terres conquistades en Valéncia en un regne diferenciat, unit a la Corona d'Aragó (1239), respectant els seus usos i costums i establint els Furs de València. La creació del regne va provocar una iracunda reacció de la noblea aragonesa, que vea aixina impossibilitada la prolongació dels seus senyorius en terres valencianes. Esta és una de les claus de per qué els valencians sentim tant de carinyo i respecte pel "Conqueridor", que es va negar a trossejar el regne de València i repartir-lo entre els nobles aragonesos i catalans.

Despuix d'un regnat de xixantatrés anys, expirà el 27 de juliol de 1276. I com havia dispost, el rei Jaume fon amortallat en els hàbits del Císter. Les despulles mortals del rei varen permanéixer depositades en la catedral de Santa Maria de València fins a maig de 1278, en que foren traslladades al monasteri de Poblet per a la seua sepultura definitiva.

En 1837 foren profanades en Poblet les tombes i dispersades per terra les despulles dels monarques, i dels nobles que allí es trobaven.

No obstant, despuix de la desamortisació de Mendizábal, el monasteri quedà abandonat i el cadàver de Jaume I fon traslladat en 1843 a Tarragona, a on li va ser construït un panteó en la part posterior de la catedral, que fon inaugurat en 1856. En 1952, les despulles de Jaume I foren restituïdes a Poblet. L'espasa i l'escut del Rei Jaume I el Conquistador, es troben en el Museu Històric Municipal de València.



Cronologia familiar del Rei Jaume I

Orígens

- Pare: Pere II d'Aragó (el Catòlic), rei d'Aragó.
- Mare: Maria de Montpeller, senyora de Montpeller, en ascendència bizantina. Jaume va nàixer el 2 de febrer de 1208 en Montpeller. Va ser concebut en circumstàncies complexes, frut d'una maniobra política per a assegurar la successió.

Matrimonis i Descendència

1. Leonor de Castella (casats en 1221, divorciats)
- Fill: Alfonso d'Aragó i Castella (1222–1260)

2. Violant d'Hongria (casats en 1235)

- Fills: Violant d'Aragó (Reina consort de Castella)
- Constança d'Aragó (1239–1269)
- Pere III d'Aragó (1240–1285), successor en Aragó i València.
- Jaume II de Mallorca (1243–1311), rei de Mallorca.
- Ferrando d'Aragó (1245–1250)
- Isabel d'Aragó (Reina consort de França, 1247–1271)
- Sancho d'Aragó (1250–1275)
- Sancha i Maria d'Aragó i Hongria (dates aproximades: 1248–1267)

3. Teresa Gil de Vidaurre (relació extramatrimonial)

- Fills: Pere I de Ayerbe (1240–1318)
- Jaume Fernández d'Aragó Jérica (1255–1288)

Final de la seua vida

- Jaume I va morir en València el 27 de juliol de 1276, encara que va passar els seus últims dies i va abdicar en Alzira, en l'anomenada Casa Real, un lloc a on situen molts historiadors la mort de Jaume I, que es convertirà en museu i marca una important fita històrica i tradicional per a la ciutat, pero la defunció oficial i els documents reals situen l'òbit en la capital del Regne.
- Sepultat en el Monasteri de Poblet, junt ad atres membres de la Casa d'Aragó.



LES FALLES DE FÒRA DE VALÉNCIA

Vicent en terra estranya

Per: Bernat López Galiana



¿De veres existixen les Falles fòra de la Comunitat Valenciana? La resposta és afirmativa. En matèria de Falles, hi ha vida més allà de la província de València i de la Comunitat Valenciana.

No cap ningun dubte que les Falles són, junt a la paella, una de les nostres senyes d'identitat més internacional, és obvi que en les últimes décades, l'efervescència fallera s'ha estés, i és molt provable que més municipis s'unixquen ad ella. Una atra cosa seria profundisar en els motius que donen orige ad esta atracció cap a la festa de les Falles, el fòc i la pólvora.

Potser esta tan valenciana costum puga perdurar fòra de la nostra terra per ser una manifestació popular que permet l'iniciativa local, i accepta també tota classe de variacions que la fan adaptable en qualsevol lloc fòra de València.

El concepte "Falla" al que em referixc és al de la Falla artística, monumental, mesclada, en l'agredolç de la sàtira més intencionada, o siga, a les Falles de València.

Plantar Falles fòra del territori valencià no és recent ni estrany, s'han plantant, i es planten, per tot l'estat espanyol, per eixemple en Calvià, (Mallorca), es planta una falla des de fa més de 20 anys, un



event recolzat per la casa regional i el respal de les institucions de la zona. També en Gavà, en el Baix Llobregat, a 20 quilómetros de Barcelona, les Falles són una tradició arraïlada que complix més de tres décades. Atres punts d'Espanya han vixcut, i viuen, les seues pròpies falles com la localitat madrilenya de Getafe, Villahermosa en Ciutat Real, o Mancha Real en Jaén.



Fa uns quants anys, també aplegà a plantar-se una Falla en la ciutat d'Àvila, també en Eivissa en el turístic municipi de Sant Antoni de Portmany, o en l'elegant ciutat de Santander que varen decidir ferr-li un homenage a València i la seua festa.





La presència de Falles en Tarragona es remonta, als temps de la República en la década de 1930. Uns ferroviaris de València que, traslladats a la capital tarraconense varen plantar sis Falles d'envergadura, fins que la guerra civil va truncar la tradició. També la Casa de Valéncia en Barcelona cremava el seu monument la Nit de Sant Joan, pels anys 50.



Tots els anys, l'Associació Cultural "Fallers pel Món" celebra una fi de semana fallera en una ciutat d'Espanya. Històriques ciutats com Granada, Toledo, Córdova, Salamanca, Saragossa... han vixcut ya cóm són les Falles de València, inclús en mascletà, passacarrers, cremà, ofrena de flors i plantà tradicional. L'última el passat abril de 2025 en Cartagena, a on poguérem vore una nutrida presència de comissions falleres de Catarroja, entre elles la nostra de l'Albufera.







De manera ocasional s'han plantat falles en molts llocs. En els anys 70 se plantaren varies falles en el Parc d'Atraccions de Montjuich de Barcelona organisades per la casa de Valéncia.





En 2016 en Nevada (EEUU) es va plantar una Falla dins del certamen Burning Man. Una miqueta més tart, també en EEUU, en Lancaster es plantà un monument infantil, i coincidint en el festival "Langdon Weekend of the Arts" baix el lema "The Falles from Valéncia in Texas" també es va aprofitar per a plantar una atra Falla. En 1989 es plantà una Falla en la ciutat de París. Ad açò cal afegir, que en 2022 en ocasió de



sagellar els 35 anys d'agermanament entre Benifayó i Valmontone, es va plantar en agost una falla en esta ciutat italiana i en setembre en Burgos en motiu del 800 aniversari de la catedral.



En Suramèrica, des dels anys vint del sigle XX. Eren una activitat inherent en els centres de Valéncia en l'Exterior, en les cases regionals. En els anys 50 i 60 varen ser molts els valencians que emigraren ad atres països com Argentina.

En definitiva, cal dir que les Falles s'han celebrat en molts llocs del món, pero mantenint l'esperit festiu i el ritual, com encara passa en l'actualitat. La festa fallera es va viure, i es viu, com una expressió de valencianitat a nivell popular i això explica que els centres de valencians en l'Exterior mantinguen eixa flama fallera.

***

Vicent en terra estranya.

Un relat d'una simpàtica i antiga història ocorreguda en Barcelona, nos pot servir d'eixemple de les Falles fòra de València per influència valenciana.

Corria l'any 1897, nos situem en el carrer Clarís, encreuament en el carrer de Casp, molt prop de la Gran Via de les Corts i del Passeig de Gràcia. Eren temps que el vertiginós creiximent de Barcelona "exigia anexionar-se" municipis confrontants com succeí en els pobles de Corts de Sarrià, Gràcia, San Andrés de Palomar, Sant Gervasio de Cassolas, Sant Martí de Provençals, i Santa Maria de Sants.

Des de primeres hores d'aquell matí, vespra de Sant Joan, els veïns anaven amontonant en mig de la plaça els trastos vells per a cremar-los de nit, el tràfec no havia conegut treua en tota la barriada. Gent de totes les edats, capitanejats per Vicent "el botiguer", estaven afanyant-se en la recollida, casa per casa, de mobles i atifells en desús com a combustible. ¿Per i per a qué tanta remor i soroll? Senzillament, la foguera de Vicent devia ser, eixa nit, la millor de tot el barri.



A la caiguda de la vesprada, en l'agradable resentiment que produïx en les consciències el treball ben fet, tots quants havien participat en la realisació de la foguera se n'anaren a les seues cases per a reprendre la força necessària que els permetera afrontar la diversió de l'imminent velada.

¿Tots? Pareix ser que no. Hi hagué qui va seguir traginant en ganes per a la foguera. Vicent, des de fea algun temps, estava preparant una sorpresa per a la foguera i este era el moment de descobrir-la... Ajudat per un parell d'amics havia preparat una escena a semblança d'una falla valenciana. L'escena consistia en una exuberant cubana dins d'una cuba o tonell, aguaitant el cos i allargant els braços cap a un senyor yanqui molt ben caracterisat, que li oferia una enorme





bossa plena de diners, com be indicaven els números seguits de molts zeros rotulats fòra de la bossa.

Un parell d'hores abans de la mijanit va escomençar la festa de les fogueres. La gent anava acodint entorn ad elles. La sorpresa inicial de l'escena preparada per Vicent va tindre una expectació i un èxit increible, inclús es va expandir la novetat pels barris dels Corts i Gràcia, lo que va fer acodir a molts curiosos, tota la gent que passava s'encantava mirant a la cubana i a McKinley, perque este president americà, de blanques i llargues patilles, era el caricaturisat en la foguera.



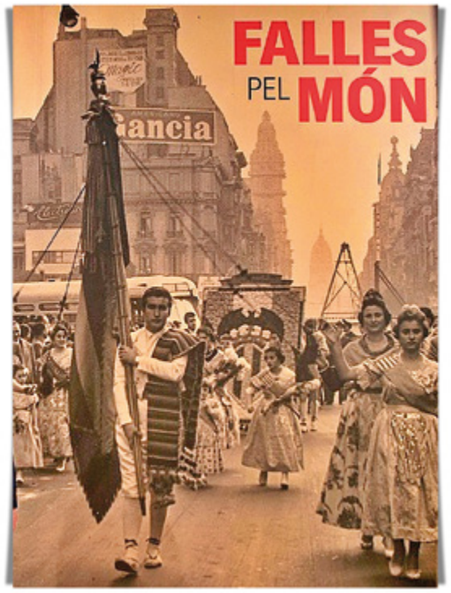
L'escena, de rabiosa actualitat en aquells temps, criticava el respal brindat pels Estats Units en la guerra de l'independència de Cuba i que li va servir per a poder independisar-se finalment d'Espanya. La coneguda popularment com a "Guerra de Cuba" s'inicià el 24 de febrer de 1895 en un alçament simultàneu de 35 localitats cubanes i finalisà en agost de 1898 despuix de l'entrada de EEUU en el conflicte i la consegüent derrota espanyola.

Varen tardar en botar fòc a tan original foguera, a pesar de les reiterades i res amables peticions en eixe sentit que venien fent des de molt abans de la mijanit els contraris a que tal acontenyiment bèlic fora tractat tan a la llaugera i menys que poguera ser motiu de discussió entre els que estaven a favor i els que estaven en contra.

Per fi cremaren la foguera… i la varen cremar en música, com en València es cremaven les Falles, i entre grans aplaudiments. Pareixia que els espectadors es trobaven en mig d'una plaça de la capital valenciana.

La gent es preguntava i tractava de saber quí era l'autor de la Falla, l'única d'estil valencià que es cremava en Barcelona, i sí, es va saber que era Vicent, l'amo de la botiga de comestibles del carrer Clarís, que… No podia ser d'una atra manera era un valencià naixcut en Russafa, era un valencià de "soca i arrel".

Mentrestant, Vicent contemplant els calius de la Falla, a soles, emocionat, en els ulls plorosos, abstret en els seus pensaments, se sentia invadit per la nostàlgia… El bon clima, i l'ambient, li recordaven a les seues volgudes falles de Sant Josep. Enyorava eixe aroma característic a pólvora en suspensió pels carrers, estranyava l'interrupció del silenci a cada moment per les tamborinades dels petarts que exploten, rememorava la riquea de l'entramat de teixits de l'indumentària en cada ramell de flors. Evocava les imàgens en la seua ment, els monuments, els passacarrers...I secant-se l'última llàgrima que s'esvarava per la seua galta, va cridar al vent: ¡Vixquen les Falles de Valéncia! I és



que, encara que estigam llunt de Valéncia, la sanc valenciana nos bull dins del cor.

De tota la prensa barcelonina solament va reflectir el nou acontenyiment el periòdic "Las Notícias" de recent creació. En l'edició del dia següent a la nit de Sant Joan donava conte de lo ocorregut en una de les fogueres de la nit anterior en quatre llínees mal contades. Pot ser que per la seua ignorància, els seus llectors es varen quedar sense saber que un bon número de veïns de la ciutat havia assistit al naiximent de la primera falla de l'història fòra de Valéncia…









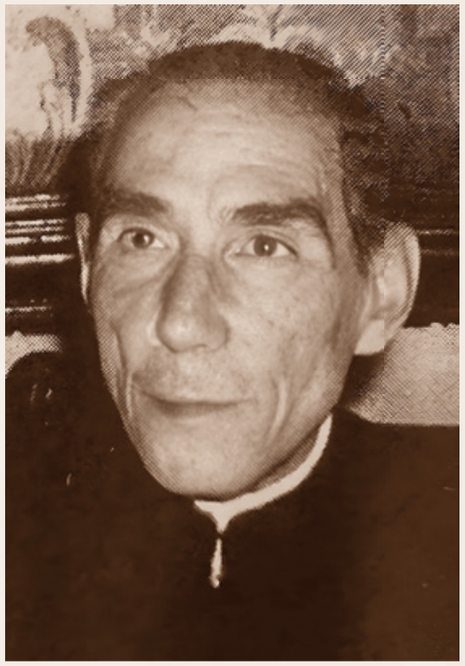


PELEGRÍ LLUÍS LLORENS I RAGA

Un catarrogí ilustre en el 50 aniversari de la seua mort

Per Juan José Villanueva
Secció de Cultura de la Falla l'Albufera

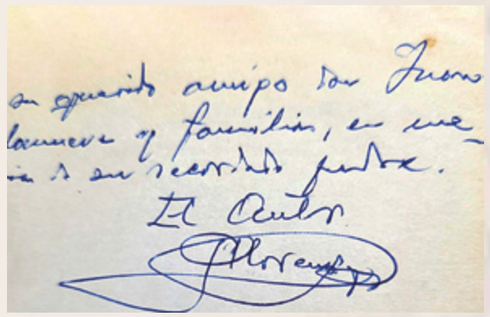




Segur que molts de vosatres, tant si sou de Catarroja, com visitants habituals del poble haureu passat alguna vegada per la plaça Croniste Pelegrí Llorens i Raga, que es troba junt a l'Avinguda de la Rambleta, molt prop de l'antic edifici del colege Paluzié. Pero ¿Quí va ser Pelegrí Llorens? ¿Quines són les atribucions i treballs que ha de fer el Croniste d'un poble? El poble de Catarroja li deu a Pelegrí Llorens, el seu Croniste, haver escrit el llibre "La Villa de Catarroja" en ell està escrita gran part de l'història del poble de Catarroja i també "Aquí El Empastre" a on relata l'història de la Banda de "El Empastre", dels dos llibres parlarem més avant en est artícul.

Aprofitant que enguany es complixen dos fets importants en la vida de Pelegrí Llorens. En 2026 es complixen 100 anys que va oficiar la seua primera missa com a capellà i també es complixen 50 anys de la seua mort, anem a relatar part de la seua vida i la seua obra d'est ilustre catarrogí, desconegut per a les noves generacions.

Pelegrí Llorens i Raga naix el 3 de novembre de 1903, en el carrer de les Casetes d'Isidoro, com ell mateixa reconeix en "La Villa de Catarroja" els seus pares foren Pelegrí Llorens Lázaro i Irene Raga Daroqui, va ser batejat en l'església parroquial de Sant Miquel, pel retor titular de la parròquia Andrés Escrivà. Els primers anys de Pelegrí Llorens transcorregueren en la Catarroja dels primers anys del segle XX, va anar a l'escola imaginem que seria la que hi havia en el carrer de l'església, per tant prop de sa casa. "Peregrinet" conforme li dien els amics i la gent del poble va destacar en l'escola, segons diuen era un chiquet molt espavilat i menudet. La Catarroja d'aquell temps era molt diferent a l'actual. El mercat es fea en la que hui és la plaça Vella i els divendres es montaven les "paraes" del mercat ambulant, en els voltants de la plaça, carrer major, carrer de les moreres i en la mateixa plaça, hi havien moltes tendes d'ultramarins, carniceries, tendes de roba, espardenyeries. En tot este bullici s'escoltava el crit "priauuu peix" de les peixcadores que venien les llises o els llobarros que els peixcadors havien peixcat a la matinada en l'Albufera, o els crits de "formage roig" "Qui vol formage manchec" de les formageres o el de "arrop i talladetes" dels venedors ambulants, en la plaça adjacent hui del Pintor Ribalta estaven les parades de la fregada a on se venien caçoles, perols, botiges i demés utensilis de fanc i ceràmica, i que recorda a l'actual fira de l'escuradeta que encara es celebra en la plaça de la Reina de Valéncia, entre el dia de la Mare de Deu i el Corpus. En aquella época en Catarroja també hi





havia molta afició a la pilota valenciana, tanta que hi havien dos trinquets, el de Perales i el Modern, i Catarroja tenia pilotaris destacats que jugaven en els millors trinquets de la Regió. Les festes continuaven com ara, encara que eren molt més reduïdes que les actuals, estaven dedicades a Sant Miquel i al Santíssim Crist de la Pietat a finals de setembre quan la sega de l'arròs havia acabat, també estaven les festes dels barris, Sant Pere en les Barraques, Sant Antoni en el Raval, Sant Roc en els carrers del Port i de la Reina i Sant Gayetà en el carrer Llarc, sense faltar en l'hivern els Nadals, típic pels dolços, la missa del gall, les estrenes per als menuts i el cant de les nadalenques, en el llibre "La Villa de Catarroja" l'autor resenya algunes nadalenques que cantava en la seua infància i en primavera venia la Pasqua típica catarrogina l'encontre i anar a menjar-se la mona a les eres. La música era un aspecte cultural molt important en la població hi havien quatre bandes i en 1915 naixqué en el carrer del Peix la famosa banda de "El Empastre" a la qual Pelegrí Llorens li va escriure el seu llibre "Aquí El Empastre". Pero també en Catarroja hi havien moltes tensions socials degut a l'economia de subsistència que patia gran part de la població, produïda per la fallida de la collita de l'arròs, les dures jornades laborals de moltes hores i que molts jóvens catarrogins tingueren que anar a la guerra del Marroc, a la qual sols anaven els jóvens de les famílies que no podien pagar la taxa per exent, eren temps molt convulsos tant que en 1920 assessinaren a l'Alcalde de Catarroja, Miguel Peris Diego i en 1921 al president del govern espanyol Eduardo Dato.

En est ambient de poble i de malestar social, va créixer Pelegrinet, al qual de ben jove li va vindre la vocació sacerdotal, va entrar al seminari i tingué un expedient en molt bones notes, una vegada acabats els estudis en el seminari conciliar de Valéncia. El 8 de decembre de 1926, en l'Església de Sant Miquel va oficiar la seua primera missa, els padrins de la cerimònia foren Carmelo Ferrer Llorens i Mercedes Monforte Raga, el retor de la parròquia de Sant Miquel era Francisco Ortí Mas, i a l'acte assistiren gran cantitat de veïns que ompliren el temple parroquial. Com el propi Pelegrí conta el mestre José Manuel Izquierdo li va regalar per ad eixe dia "una missa a tota orquesta" que personalment va dirigir el que anys més tart va ser primer director de l'orquesta de Valéncia. Com a anècdota, tingueren que passar 55 anys fins que un atre feligrés de la parròquia de Sant Miquel, cantara la seua primera com a capellà, en este cas va ser Juan Luís Selma Folch en 1981.

Peregrí Llorens va ser retor de Massalavés,





Sant Bernat Màrtir en Valéncia, Godella i Santa Maria de la Mar en el Grau de Valéncia. Per tots els pobles i parròquies que va passar tingué un bon recort, no sols es va dedicar a la llavor pastoral, sino que també va estudiar i investigar l'història dels pobles i les comarques per a on va passar, això va fer que li publicaren alguns dels seus treballs i que guanyara diferents premis en diversos certàmens. En 1948 es publica "La Ciudad de Moncada" ensaig històric sobre la ciutat de Moncada, que va rebre el premi del Centre de Cultura Valenciana. Esta llavor investigadora va fer que en 1949 l'Arquebisbe de Valéncia Marcelino Olaechea el nomenara beneficiari de la Catedral de Valéncia, en càrrec d'archiver de la cúria diocesana i archiver auxiliar d'Elias Olmos que era l'archiver titular de la Catedral. Allí va continuar la seua llavor investigadora i va seguir publicant treballs sobre els seus estudis de la Catedral de Valéncia. En 1950 va ser nomenat croniste oficial de la Ciutat de Moncada. El 8 de decembre, de 1951, celebra les noces d'argent en l'església parroquial de Sant Miquel, els padrins de la cerimònia foren l'alcalde de Catarroja





Alfredo Alapont Borja i Dolores Ferrer Lluesma, filla del que fon padrí en la seua primera missa en 1926, els feligresos li regalaren un tern blau, el temple estava totalment engalanat i en l'ornacina a on està normalment l'image de Sant Miquel es va colocar la de la Puríssima, perque era el dia de la seua festivitat, en 1951 era retor de Sant Miquel José Maria Serra Carsí, i assistiren a la missa totes les autoritats locals i gran número de feligresos. En 1953 és nomenat Croniste de la Vila de Catarroja, el seu poble. Durant els anys quaranta i cinquanta, guanyà numerosos premis en diferents concursos i certàmens, a destacar els



premis extraordinaris en els Jocs Florals de Lo Rat Penat, en el Centre de Cultura Valenciana, en la Diputació Provincial de Valéncia i en l'Ajuntament de Castelló de la Plana.

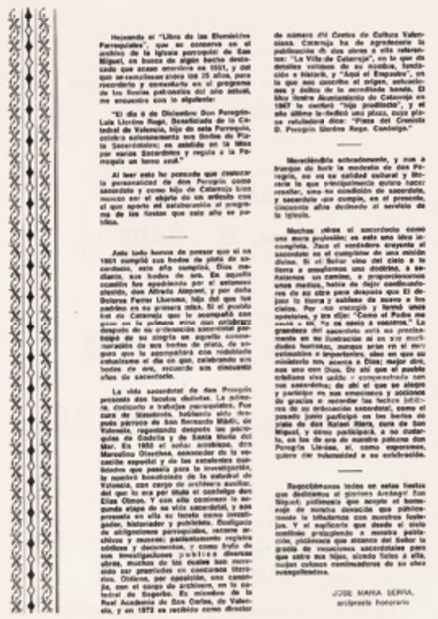
En eixe mateix guanya per oposició la plaça de canonge archiver de la Catedral de Sogorp càrrec que va eixercir fins a la seua mort en 1976. Com a canonge archiver de la Catedral de Sogorp, va realisar un treball immens, ya que va conseguir ordenar i inventariar l'archiu catedralici i també va conseguir la restauració del museu diocesà. Gràcies ad ell en 1967 s'edità la guia del museu de la Catedral de Sogorp. En 1968 el catàlec de pergamins de l'Archiu Catedralici de Sogorp i finalment en 1970 l'inventari dels Fondos de l'Archiu Catedralici de Sogorp. Fon professor d'història universal i d'art en el Seminari Diocesà de Castelló. I com a Croniste oficial participà en les diverses assamblees i juntes de Cronistes del Regne, aixina com participà en numerosos congressos d'història del Regne de Valéncia.

El 7 de decembre 1972 entrà com a membre del Centre de Cultura Valenciana, l'actual Real Acadèmia de Cultura Valenciana RACV, i rep la medalla número 23, el seu antecessor va ser Nicolau Primitiu Gómez-Serrano, que va ser president de Lo Rat Penat, i director decà del Centre de Cultura Valenciana. Don Pelegrí fon acadèmic fins a la seua mort en 1976. La medalla 23, al produir-se la vacant recaigué en el catedràtic de química i anàlisis agrícola en la UPV Eduardo Primo Yúfera, que també va ser fundador del prestigiós Institut d'Agroquímica dels Aliments IATA, actualment la medalla 23 està en possessió d'Antonio Gil Olcina catedràtic emèrit i exrector de l'Universitat d'Alacant. Pelegrí Llorens va ser el primer acadèmic catarrogí, anys més tart un atre catarrogí ilustre el mestre Salvador Chulià Hernández, recentment desaparegut seria nomenat acadèmic i li correspongué la medalla 24. Pelegrí Llorens també fon Acadèmic de la Real Acadèmia de les Belles Arts de San Carlos i membre honorífic de Lo Rat Penat. En 1967, l'Ajuntament de Catarroja presidit per Emilio Porcar Lliberós el nomena Fill Predilecte de la Vila de Catarroja, i en 1975 Catarroja li dedica una plaça, junt a l'Avinguda Rambleta. També en la ciutat de Moncada té un carrer dedicat, que en este cas està junt a l'ermita de Santa Bàrbara.



El Rvdmo. Obispo de Segorbe, Dr. D. José Font y Gol, dirigiendo su palabra a los catarrojenses en el solemne Pontifical celebrado en la Arciprestal con motivo de las Bodas de Oro de la "Pía Unión de los Sagrados Corazones"
(Pág. 199)

Pelegrí Llorens mor el 7 d'octubre de 1976, quan faltaven soles dos mesos per a que complira els 50 anys de sacerdoci, i


Bodas de Oro

Haciendo el "Libro de las Efemérides Parroquiales", que se conserva en el archivo de la Iglesia parroquial de San Miguel, es bueno de algún hecho destacado que acaso ocurriera en 1931, y del que se cumplieran ahora los 25 años, para recordarlo y conmemorarlo en el programa de las fiestas patronales del año actual, me encuentro con lo siguiente:

"El día 6 de Diciembre Don Peregrín-Luis Llorens Roga, Beneficiado de la Catedral de Valencia, hijo de esta Parroquia, celebró solemnemente sus Bodas de Plata Sacerdotales; en atención en la idea por varios Excelentes, y regala a la Parroquia un lienzo azul."

Al leer esto he pensado que rescatar la personalidad de don Peregrín como sacerdote y como hijo de Catarroja bien merecía ser el objeto de un artículo con el que aporte mi colaboración al programa de las fiestas que este año se publica.

Ante todo hemos de pensar que si en 1931 cumplió sus bodas de plata de sacerdocio, este año cumplirá Dios mediante, sus bodas de oro. En aquella ocasión fue apadrinado por el entonces alcalde, don Alfredo Almonet, y por doña Dolores Ferrer Llorente, hija del que fue cadrino en su primera misa. El el pueblo fue de Catarroja, acompañó con que en la primera misa con ordenado después de la ordenación sacerdotal participó de su alegría en aquella conmemoración de sus bodas de plata, de que aquí que le acompañara con redoblado cariñosismo el día en que, celebrando sus bodas de oro, recuerde sus cincuenta años de sacerdocio.

La vida sacerdotal de don Peregrín presenta dos facetas definidas. La primera, dedicado a trabajos parroquiales. Porque de Beneficiado, habiendo sido designado párroco de San Bernardo Madrid, en Valencia, regresando después las parroquias de Castilla y de hasta Mardo del Mar. En 1953 el señor arcobispo, don Marcelino Olaechea, consciente de la vocación especial y de las excelentes cualidades que poseía para la investigación, le nombró beneficiado de la catedral de Valencia, con cargo de archivero auxiliar, del que lo fue hasta el cumplido don Elías Olmos. Y con ello comienza la segunda etapa de su vida sacerdotal, y más presenta en ella su faceta como investigador, historiador y publicista. Dedicado de obligaciones parroquiales, retorno archivos y museos, particularmente registro códices y documentos, y como fruto de sus investigaciones publica diversas obras, muchas de las cuales han merecido ser premiados en concursos literarios. Obtiene, por oposición, una canonjía, con el cargo de archivero, en la catedral de Segorbe. Es miembro de la Real Academia de San Carlos, de Valencia, y en 1972 es recibido como director de número del Centro de Cultura Valenciana. Catarroja ha de agradecerle la publicación de dos obras a ella referentes: "La Villa de Catarroja", en la que da detalles valiosos de su nombre, fundación e historia, y "Azud el Empantre", en la que nos describe el origen, actuación y duelos de la secundada hazaña. El año frente Ayuntamiento de Catarroja en 1967 le nombró "hija predilecta", y el año último le dedicó una plaza, cuya placa rotuladora dice: "Plaza del Cronista D. Peregrín Llorens Roga. Catarroja."

Maravillosamente acondicionado, y con el franqueo de todo la modestia de don Peregrín, no era su calidad cultural y literaria la que principalmente quiera hacer resaltar, sino su condición de sacerdote, y recordar que cumple, en el presente, cincuenta años dedicando al servicio de la Iglesia.

Muchos años el sacerdocio como una misa pulsación; en esta una idea incompleta. Pues el sacerdocio erayuela el sacerdote en el cumplimiento de una misión divina. Si el Señor vino del cielo a la tierra a anunciarnos una doctrina, a salvarnos un camino, a proporcionarnos unos medios, hacia de dejar continuadores de su obra para después que El dejase la tierra y subiese de nuevo a los cielos. Por eso escogió y formó unos apóstoles, y les dijo: "Como el Padre me envió a mí, Yo os envío a vosotros." La grandeza del sacerdocio está en participar en su humanidad a un tan multitudes hombres, aunque unas en el mayor extensión e importancia, sino en que su ministerio nos acerca a Dios; mejor dicho, nos une con Dios. De ahí que el pueblo cristiano viva unido y compenetrado con los sacerdotes; de ahí el que se alegre y participe en sus emociones y acciones de gracias o acuerde las horas difíciles, y cómo participará, a no dudarlo, en los de ese de nuestro paisano don Peregrín Llorens, al, como esperamos, quiere ser trabajador y no celebrarán.

Reconozcamos todos en estas fiestas que dedicamos al glorioso Arcángel San Miguel, patrimonio que acepte el homenaje de nuestra devoción que pidamos nuestra intercesión con nuestros hermanos. Y el sagrario que desde el cielo continúe protegiendo a nuestra población, pidiendo que alcance del Señor la gracia de vocaciones sacerdotales para que entre sus hijos, siendo fieles a ella, nuestro pueblo continuadores de su obra evangelizadora.

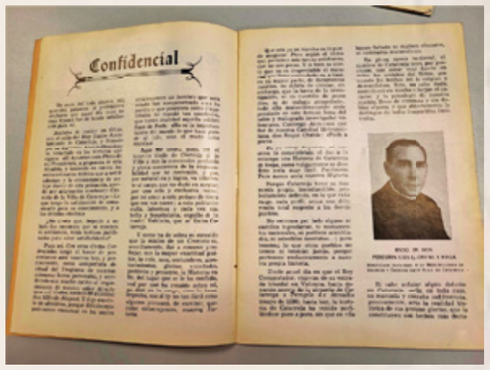
JOSE MARIA SERRA,
arcipreste honorario

aixina ho recordava en el seu escrit en el programa de les Festes de Sant Miquel de setembre de 1976, titulat "bodas de oro", l'Archipreste honorari José Maria Serra Carsí. El 8 d'octubre es celebrà la missa exquial en la parròquia de Sant Miquel de Catarroja, temple a on va ser batejat i cantà la seua primera missa, Les exèquies foren presidides per l'arquebisbe de Sogorp-Castelló Monsenyor José Maria Cases Deordal, concelebraren la missa també dos canonges de la catedral de Sogorp, Don José Maria Serra Carsí archipreste honorari i els retors de les quatre parròquies de Catarroja Don Rafael Riera, de Sant Miquel, D. Joaquin Escrivà, de Sant Antoni, D, Joaquin Sendra, de Ntra. Senyora del Pilar i Don Vicente Micó, de Maria Mare de l'Església. El soterrar va ser presidit per les autoritats civils del poble i assistiren gran cantitat de catarrogins; la banda de música l'Artesana també es sumà a l'acte interpretant marches fúnebres. Quan la comitiva arribà a la plaça del seu nom es detingué uns minuts a manera d'homenage de qui fon el seu fill predilecte. Pelegrí Llorens es troba soterrat en la capella del cementeri de Catarroja, com va ser el seu desig.

Va ser una persona molt volguda en Catarroja, sempre que podia venia al seu poble, no faltava mai a la missa solemne el dia de Sant Miquel i alguns anys va presidir la provessó. Va ser ell, el que el 28 de setembre de 1940, des de la trona de l'església de Sant Miquel va fer una vibrant alocució de benvinguda a la nova image de Sant Miquel, obra de l'escultor Pérez Gregori, que reemplaçava a la destruïda en el saqueig de l'església de Sant Miquel en 1936. Com ya hem comentat, en 1953 va ser nomenat Croniste Oficial de la Vila de Catarroja, i en el programa de les Festes de Sant Miquel de 1954 fea la seua presentació com a Croniste Oficial:

"El Ayuntamiento de Catarroja en pleno y a propuesta de la Alcaldia. Y teniendo en cuenta los extraordinarios méritos que a usted adornan y la circustancia de ser hijo ilustre de esta población. Acordó por aclamación nombrarle Cronista de la Villa de Catarroja Lo que tengo la satisfacción de comunicarle, para su conocimiento, y a los debidos efectos. El Alcalde: Alfredo Ibor Borja"

Va ser croniste de Catarroja fins a la seua mort, i des del primer any del seu nomenament sempre escrivia en el programa de festes, sobre temes de Catarroja. Va reivindicar en alguns artículs que foren repostes les imàgens dels antics patrons de Catarroja, els sants meges Cosme i Damián, aixina


Confidencial


NUESTRA Portada

FIESTAS PATRONALES 1976

CATARROJA

Con la doble perspectiva de una barraca valenciana se abre este año el programa de festejos de la villa catarrojense, luminosa y señorial.

El contraste es maravilloso.

Y el solemne, indiscutible. Evocar el aposento tradicional de la **barraca**, envuelta entre aromas de jazmines y geranios, dompedros y alelíes.

Mil veces la cantaron nuestros vates inspiradísimos.

Ahí están vivos aún los versos inmortales del poema "LA BARRACA", de nuestro genial Teodoro Llorente:

Blanca, pelida, somrisent, blanca,
casal de humils virtuts i honrades (rats amors,
la alegre barraqueta valenciana
s'amaga entre les flors...

Para Catarroja, la barraca es adornada un girón de su propia historia.

Un escritor regnícola, aludiendo a los catarrojenses, dice: "Una familia que posee una barraca y una barca, se cree suficientemente feliz."

Y esto se escribía en pleno siglo XIX.

¡Una barraca y una barca...!

Quedaron, sí, las barcas. Pero las barracas fueron arrancadas de cuajo por la furia de las aguas en la inundación de 1864.

Eran casi un centenar.

Sin embargo, perviven todavía. Al menos en la toponimia catarrojense. Ya que el antiguo Barrio de **Pelaradors** —donde estaban ubicadas— sigue y seguirá llamándose "LES BARRAQUES".

Y esa pervivencia la podemos constatar hoy con todo su realismo y con honores de "museo" en el corazón mismo de nuestro **Camí del Port de l'Alfuera.**

Por obra y gracia de la Diputación Provincial.

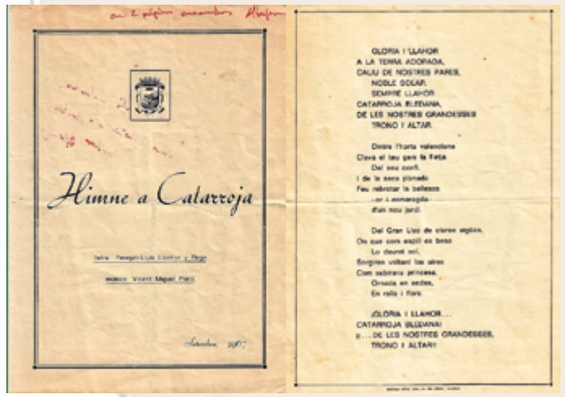
Y por el impulso eficaz de nuestro Municipio.

Para Catarroja, la barraca es todo un símbolo.

Como lo es también y lo será siempre por la tota **l'Horta valenciana.**

P. LL. R.

com la recuperació de la seua festa. Des de 1974 les imàgens dels dos sants, estan en forma de llenços de l'artiste Rafael Cardells, en l'altar major de l'església arxiprestal de Sant Miquel. També va reivindicar la creació d'un museu municipal per a guardar allí objectes etnogràfics, les troballes romanes i migevals encontrades en Catarroja i documents. Actualment Catarroja encara no dispon d'eixe museu de la Ciutat i han passat ya més de 50 anys

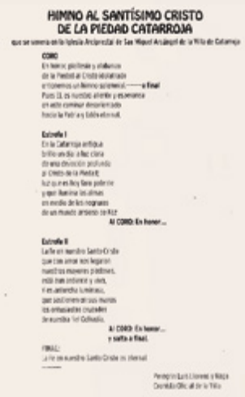

Himne a Catarroja

GLORIA I LLAHOR
A LA TERRA ADORADA,
CALIU DE NOSTRES PARES,
NOBLE SOLAR,
SEMPRE LLAHOR
CATARROJA IEUDANA,
DE LES NOSTRES GRANDESSES
TRONO I ALTAR.

Dintre l'horta valenciana
Clava el teu gen la Fetja
Del seu cor.
I de la seva plenitud
Feu rebrotar la bellesa
...or i esmeralda
d'un nou jardí.

Del Gran Lloc de cleres algües,
On que com espill es beso
Lo daurat sol,
Sorgines voltant les aines
Com sobirana princesa,
Ornada en sedes,
En rella i flors.

¡GLORIA I LLAHOR...
CATARROJA IEUDANA!
¡...DE LES NOSTRES GRANDESSES,
TRONO I ALTAR!


HIMNO AL SANTÍSIMO CRISTO DE LA PIEDAD CATARROJA

des de que Pelegrí Llorens va llançar l'idea. També des de 1970, fea tots els anys l' introducció sobre la portada del programa de les festes patronals. L'última portada la de 1976, va ser sobre les barraques recentment inaugurades en l'Escola de Capataços Agrícoles en el Port de Catarroja. Pelegrí Llorens va estudiar l'heràldica i els seus estudis foren fonamentals per a determinar l'escut de Catarroja, va posar la lletra i junt a Vicente Miguel Peris que va compondre la música de l'himne de Catarroja estrenat en setembre de 1967 i també ad ell li devem la lletra de l'himne del Santíssim Crist de la Pietat, en este cas la música és de Salvador Chulià Hernández i la data de l'estrena en setembre de 1974.

Pero les seues grans aportacions com a Croniste de la Vila de Catarroja són els seus dos llibres publicats: "La Villa de Catarroja" en 1967 i en 1969 "Aquí El Empastre"

"La Villa de Catarroja" és un estudi molt elaborat sobre l'història, la geografia, les costums i els personages ilustres de Catarroja. L'autor passà molts anys recopilant dades en archius, biblioteques, vivències pròpies i de la gent del seu poble, en 1954 en la seua presentació com a croniste ya parlava que estava preparant esta obra tant ingent, el llibre està prologat pel croniste de la Ciutat de València Salvador Carreres Zacarés i va ser editat per la Diputació Provincial de València, consta de 437 pàgines i 57 làmines i fotografies.

Al començament de "La Villa de Catarroja" l'autor fa la dedicatòria a sos pares.

"A la memoria de mis padres, quienes en la humildad del trabajo y honradez de su vida, fueron báculo y guía seguirísimos en los primeros pasos de mi infancia por las benditas tierras de

éste mi pueblo natal, y a quienes Dios quiso conceder, como don inestimable, el ser fieles testigos del florecer escondido de mi vocación sacerdotal"

Catarroja té la seua història des de la Vila Romana en l'Hort de Pepica (en el llibre estan fotografiades les monedes allí trobades, i hui desaparegudes), la batalla de la Llegua, l'época migeval i foral dels senyors de Catarroja, el primer





Don Pelegrín de Atrosillo, despuix els Berenguer Dalmau, el conflicte de la noblea en l'Església al negar-se el primer Berenguer Dalmau a pagar el delme, en 1355 l'otorgament de la Carta Pobla a la població (que està transcrita en el llibre) la guerra de les Germanies a on és proclamat Juan Caro com u dels seus dirigents. En 1563 la creació del Consell dels vint-i-cinc, precedent de l'actual Ajuntament. El conflicte entre el Consell dels vint-i-cinc i el senyor de Catarroja Ximén Pérez de Calatayud. El començament de les obres de restauració de l'Església de Sant Miquel per impuls de la Comunitat de Peixcadors en 1681, i la restauració de la torre campanar de Sant Miquel i s'instala la nova campana Miquel que encara es conserva. en 1782 (encara que refosa en 1972). L'arribada de les tropes napoleòniques en 1810. En 1885 l'epidèmia del còlera a on molts catarrogins perderen la vida i escomença a construir-se l'actual cementeri. La



fundació de la Banda El Empastre en 1915, l'inauguració en 1927 de les Escoles de Paluzié i del Mercat Municipal. En 1932 el Motor de les aigües potables (el Motor de la República). En 1936 són profanades i saquejades l'església de Sant Miquel i l'ermita de Sant Antoni, i destruïts tant l'archiu municipal, com els archius parroquials, sols se salva el llibre de contes del consell de Catarroja 1652-1658. En els anys quaranta escomença el periodo franquista i la posguerra produïx el racionament dels aliments bàsics i escomença la reconstrucció del poble. En els anys cinquanta s'inaugura l'Escola de Capataços Agrícoles i s'obri la biblioteca pública municipal, i en els anys xixanta, Catarroja té un aument demogràfic significatiu degut a l'emigració des d'atres llocs d'Espanya. S'inaugura la remodelació de la Plaça Nova i el Camí Real, el colege Juan XXIII i es proyecten per al futur l'institut de bachillerat i el polideportiu municipal.

El llibre no sols nos relata la nostra història, sino que també nos explica la geografia i la toponímia del terme de Catarroja: les partides, els tancats



de la marjal, l'Albufera, l'horta i el secà, els carrers i places de la població; el llibre detalla minuciosament l'església de Sant Miquel i la desapareguda ermita de Sant Antoni (imàgens, altars, campanes, detalls...) Les festes populars en especial les de Sant Pere en el barri de Les Barraques. Les confraries religioses, les Bandes de Música, les societats deportives, com el Catarroja CF, la Societat de Colombicultura o els trinquets que hi havien a principis de sigle, també les associacions culturals com el ABC o el Centre Instructiu Catòlic. També destaquem l'apartat dels fills ilustres de Catarroja com Josep Serves, Juan Bautista Puchalt, Manuel Monforte, Miguel Gimeno, José Manuel Izquierdo, Manfredo Monforte, Antonio Carpio, Miguel Peris, Bertomeu Llorens i Pascual Asins i Lerma. També el llibre conté un apartat de jocs i cançons populars (nadalenques, pasqüeres, infantils, de breçol) crits populars de venedors de carrer i costums antigues. Finalment té un anex documental i un apartat fotogràfic molt interessant a on apareixen les fotografies dels documents originals relacionats en Catarroja, personages ilustres, carrers i places del poble i edificis importats.



L'atre gran llibre sobre temes catarrogins de Pelegrí Llorens és "Aquí El Empastre... Mosaicos de su arte y de su vida" el llibre fon editat en 1969 per l'editorial Guerri S.A. que estava en Avda. Jacinto Benavente 10 de Valéncia, i té 265 pàgines. El pròlec està escrit pel que era Alcalde de Catarroja en aquella época Emilio Porcar, un escrit que nos trasllada a la Catarroja de 1915, any de la fundació de la Banda El Empastre replet d'anècdotes gracioses de personages catarrogins, com el tio "Maravilla", el tio Pollastre, Fernando "l'anguilero" Faustino Penella. I Don Pelegrí nos relata l'història de la BANDA, des de la seua fundació en l'estiu de 1915, en el carrer del Peix en el cor del Barri de Les Barraques. Transcrivim el relat que es troba en el llibre "Aquí El Empastre" de cóm es posà el nom a la Banda.

Reunits en el carrer del Peix una nit d'estiu un grup de músics de les quatre bandes que hi havia en Catarroja en 1915, estaven ensajant i u dels simpatisants concretament Antonio Gil (d'Escolàstica), alguns dels veïns del barri de Les Barraques al sentir el soroll li preguntaren:

Che, ¿qué fan eixos ahí...?

Eixos -respongué el d'Escolàstica en la seua sorna habitual-

¿No ho esteu oint...?

Puix un EMPASTRE. Del "Himne Regional" se'n passen al "Ven i ven"; del "Ven i ven" al "Carro del Sol"; despuix a "la tarara", i en acabant a la "Carchofa" ... Che són un tall d'empastradors...!

El llibre continua en les primeres actuacions en Valéncia en els teatres, la plaça de bous i el mateix camp de Mestalla i com tots els anys des de la fundació de la banda, el viage en barca des del Port de Catarroja, al Perelló, per a gojar d'una bona paella en casa del Mestre José Serrano que els rebia en sa casa en les portes oberts. A poc a poc passaren als millors teatres i les places de bous de tota Espanya i la seua fama va anar creixent, el circ Price de Madrit, teatre El Bosque de Barcelona, el teatre

principal de Saragossa, en tots ells "El Empastre" tingué un espectacular èxit. I en febrer de 1931 debuten en el Circ d'Hivern de Paris. La banda es fa internacional, retorna a Espanya i eix any té 113 actuacions per tot el territori espanyol. En 1933 retorna a França pero en esta ocasió fa una gira per tota la geografia francesa, Arles, Marsella, Mouries, Saint Tropez, Nimes, Cannes i Menton a on visitaren la tomba de Vicente Blasco Ibáñez, al qual li feren un homenage al que va assistir la seua viuda i els familiars de l'escritor valencià mort en l'exili. I quan tornaren a Catarroja inauguraren el nou carrer que encara porta el nom de "Calle de la Banda del Empastre". En 1934 fan el primer viage a Amèrica, concretament a Mèxic, l'Ajuntament encapçalat per l'Alcalde Fernando Ribes, i el poble de Catarroja fan a la Banda una espectacular despedida en la plaça de la Llongeta. En Mèxic actuen en les principals ciutats Monterrey, Saltillo, Tampico, Guadalajara i la capital Mèxic. De Mèxic passaren a Estats Units a on tingueren actuacions en San Diego, Los Ángeles, Texas i finalment Nova York. Despuix de nou mesos de gira, la Banda El Empastre retornava a sa casa i no cal dir que el recebiment va ser espectacular per part de tots els catarrogins. En els capítuls següents l'autor relata els èxits de la banda, la seua situació jurídica, els estatuts de la banda i el reglament de règim intern. El diversos viages a Hispanoamèrica, actuant en Perú, Equador, Veneçuela i sobre tot Colòmbia a on la ciutat de Manizales té un víncul molt especial en la Banda El Empastre, l'apoderat de la Banda Juan Marí Asíns compongué el passodoble "Feria de Manizales" que encara es toca i és l'himne oficial de la fira de Manizales des de 1956. També l'autor recorda en el llibre a tots els músics que han passat per la banda en especial als fundadors, encapçalats pel seu primer director Filiberto Rodrigo. També explica els números que la banda realisava en 1969. De nou gran llavor investigadora de Don Pelegrí Llorens, gràcies ad ell i al llibre "Aquí El Empastre" podem dir que coneixem la magnitut i la grandiositat d' esta banda que va passejar el nom de Catarroja per pràcticament tota Europa i Amèrica. I en 2015 poguérem celebrar el centenari de la llorejada banda.

Pelegrí Llorens, en el seu escrit de presentació com a Croniste de la Vila, en el programa de les festes patronals de 1954, que vos reproduïm en part, escrivia estes paraules que expressen el seu sentiment i emoció. I també nos explica les obligacions i les responsabilitats de ser Croniste d'una ciutat o poble.



"Aquí me tenéis, pues, con el honroso título de Cronista de la Villa y con la convicción profunda y la plena conciencia de la responsabilidad que he contraido, y que, por naturaleza y lógica va inherente al cargo, que no dudé en aceptar, por una sola y exclusiva razón: por mi amor a este pedazo de tierra que me vió nacer; a esta población culta, laboriosa, y cada vez más bella y hospitalaria, orgullo de la madre Valencia, que se llama Catarroja.

Y como es ya de sobra conocido que la misión de un Cronista es, sencillamente dar a conocer, y reflejar, con la mayor exactitud posible, la vida, usos, costumbres, acontecimientos, glorias, visicitudes, pretérito y presente, la Historia, en fin del lugar que se le ha confiado, ved por qué ha recaído sobre mi, no diré ya la carga, sino la tarea improba, eso sí (y no tan fácil como algunos piensan) de escribir, queridos catarrojenses, nuestra historia"

Pelegrí Llorens en els 22 anys que va ser Croniste de Catarroja, va complir de sobra en les seus obligacions, home molt treballador, investigador, acadèmic i molt volgut per tots. Pero sobre tot sentia el seu poble i a la seua gent, li va tocar viure una época difícil plena de conflictes, i els seus escrits no s'han de traure del context d'aquells anys. "La Villa de Catarroja" 59 anys despuix de la seua publicació és un llibre fonamental per a conéixer l'història del nostre poble. Lo mateix passa en "Aquí el Empastre", l'història de la banda s'haguera perdut, sino haguera quedat plasmada en el llibre de Pelegrí Llorens.



Artículs de Pelegrí Llorens i Raga en els programes de les festes patronals de Catarroja:

1954 Confidencial, presentación como cronista oficial

1959 Un interesante capítulo de nuestra historia. Construcción y financiación del templo de San Miguel

1960 Notas de divulgación histórica. Las fiestas patronales catarrojenses en el sigle XVII

1961 Un gran vacío en nuestras fiestas patronales

1962 ¡Dios lo quiere!

1968 Laudable y justa decisión

1969 Nuestros santos médicos patrones Cosme y Damián en la pintura prerenacentista valenciana

1970 El ermitaño de San Antonio

1971 De nuestra propia historia. Una sugerencia cordialísima

1972 Una interesante aportación para nuestro futuro museo municipal

1973 A propósito de una dedicatoria

1974 Del contrafuero a la concordia

1975 Efemérides catarrojenses de los siglos XIII y XIV, Una página del siglo XVI en los anales catarrojenses, gloria efímera de un condado

1976 Catarroja y su rey conquistador

Lamentablement no hem pogut trobar els llibres de festes que van des de l'any 1963 al 1967, segurament Don Pelegrí va escriure en ells com a croniste oficial que era de Catarroja llavors, i va escriure tant en els anteriors, com en els posteriors ad estos anys. Hem buscat en algunes fonts bibliogràfiques, com la biblioteca municipal i algunes coleccions particulars, pero no hem pogut conseguir els eixemplars d'estos anys.

Llibres i artículs d'investigació escrits per Don Pelegrí Llorens i Raga.

1935 El Santo Cristo de Masalavés

1935 Novena al Santísimo Cristo de Masalavés

1946 Restos de la dominación árabe en Valencia (Premio Excelentísima Diputación. Juegos Florales de Manises)

1946 Bibliografía del Ilmo sr Don José Sanchis Sivera (Premio Extraordinario Centro de Cultura Valenciana)

1946 El primer prelado valentino (Premio Extraordinario en los Juegos Florales de Lo Rat Penat)

1948 La Ciudad de Moncada (ensayo histórico) Premio Centro de Cultura

Valenciana en los Juegos Florales.

1954 El Deanato de la Catedral de Valencia

1954 María Santísima y la Catedral de Valencia. Premio Extraordinario en los Juegos Florales de Lo Rat Penat

1955 Don Bonifacio Ferrer religioso y literato. Premio Excelentísimo Ayuntamiento de Castelló de la Plana

1955 Una reliquia de San Vicente Ferrer

1956 Estampas de la Cueva Santa. Premio Extraordinario en el XII certamen literario de Castelló de la Plana

1956 El relicario de la Catedral de Valencia

1958 Los Moriscos y la parroquia de San Pedro de Segorbe

1959 Presencia histórica de la sede segobriacense en el Reino de Valencia. Premio Extraordinario en el XV certamen literario de Castelló de la Plana.

1960 Inés de Moncada, estudio biográfico.

1961 Carta Puebla de Soneja

1964 El Relicario de la Catedral de Valencia

1964 Cuando la invasión francesa. Rutas inéditas del Santo Cáliz, relicarios y tesoros de la Catedral de Valencia.

1964 Cuando las Cortes de Monzón de 1585

1965 La torre catedralicia de Segorbe

1967 La Villa de Catarroja

1967 Guía del Museo Catedralicio de Segorbe

1968 Catálogo de Pergaminos del Archivo Catedralicio de Segorbe

1968 El códice del Compromiso de Caspe existente en el archivo de la Catedral de Segorbe

1969 El Claustro Gótico de la Catedral de Segorbe

1969 Aquí El Empastre

1970 La orden de Montesa en el Reino de Valencia durante el siglo XIV (VIII Congreso de historia de la Corona de Aragón)

1970 Manuel, Baronia en la comarca Setabense. (Premi Roc Chabàs. Excelentísima Diputación de Valencia)

1970 Inventario de los fondos del Archivo Catedralicio de Segorbe

1972 Episcopologio de la diócesis segobricense

1972 Vicente Masip en la Seo de Segorbe

1973 La antigua mezquita de la morería de Segorbe

1973 Roger de Lauria a través de la diplomacia pontificia

1976 Villa y Baronía de Masalavés

1976 Colección diplomática de Jaime I el Conquistador en el archivo metropolitano de Valencia



Finalment per a acabar vullc agrair al personal de la Biblioteca Municipal de Catarroja, la seua colaboració. També vullc agrair a l'archipreste José Maria Serra Carsí, que des de 1939 fins a la seua mort en 1985 va escriure tots els fets ocorreguts en la parròquia archiprestal de Sant Miquel en el llibre manuscrit de les Efemèrides Parroquials, gràcies també al professor, també desaparegut Cristòfol Aguado i Medina, que en 1981 va transcriure el manuscrit, i forma part del seu treball "Notes sobre la religiositat Catarrogina", que va guanyar el premi d'Investigació Històrica "Pelegrí Llorens i Raga" en els premis Vila de Catarroja 1981. I com no a la meua comissió de la Falla L'Albufera.

LA TARONJA

PER AMPAR ORELLANO





PER AMPAR ORELLANO

LA TARONJA

El gènero Citrus:

Dins del gènero Citrus, la taronja i la llima constituïxen un grup de plantes i fruits hui en dia estesos per casi totes les zones templades del món. Formen part de lo que se considera "agricultura viagera", puix des de diferents parts d'Àsia, passaren al Mediterràneu i despuix a Amèrica, que segons Fernández de Oviedo en 1515, se propagà per L'Espanyola, Puerto Rico, Jamaica, Cuba i els territoris de terra firme a on s'assentaren els espanyols.



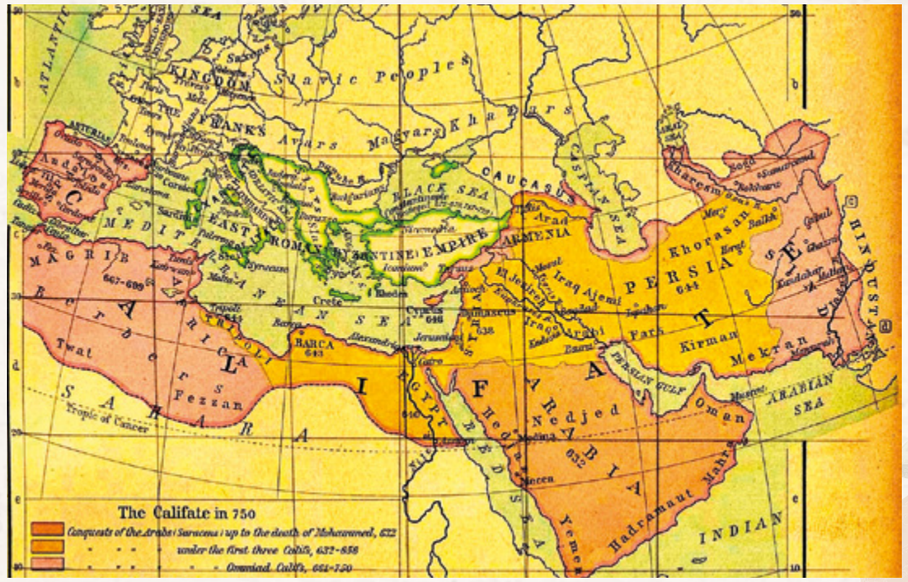
El citrus originari d'Àsia, concretament de China i la regió Indomalaya, des de temps remots se cultivà en les zones templades, a on pareix ser, d'unes onze espècies originals s'han obtés una infinitat de varietats i races, que fa molt difícil i complicada la seua nomenclatura

El fruit característic del gènero, l'hesperidi, pren el seu nom de "Hesperides" o nimfes de ponent. El gènero citrus presenta una característica composició química, de la que cal destacar la presència d'àcits orgànics, entre ells el cítric, més abundant abans de la maduració. Pel contrari a mida que esta alvança, se fan més abundants els glúcits, destacant la glucosa, la fructosa i la sacarosa.

En el món hi ha multitut de varietats de cítrics, i no cap dubte que Espanya és el tercer país productor d'agres, a on major número se cultiven comercialment, i encara que algunes s'han originat en el nostre país, les espècies de les que procedixen no se formaren ací, sino que són oriundes de regions molt lluntanes.

Les primeres notícies:

Existixen moltes referències antigues sobre els cítrics, que les descriuen, alaben les seues qualitats curatives i ornamentals, expliquen cóm fabricar postres i condiments inclús comenten alguns aspectes del seu cultiu.



Centrant-nos des de que se té constància de la seua existència fins al sigle XII, farem referència a les més interessants i curioses, situant-les per països:

China: ya que molts cítrics s'originaren en el surest asiàtic, és llògic pensar que és allí a on se troben les primeres referències i efectivament, és de China d'a on procedix la cita més antiga que coneixem. Pertany al *Llibre de l'història,* que se difongué sobre el sigle V a. de C. que arreplega documents de molts sigles anteriors. En u d'ells s'explica que durant el regnat de l'emperador Ta-Yu (2205-2197 a. de C.) s'establí el "tribut de Yu", que consistia en oferir-li, entre unes atres coses, unes cistelles en dos classes de taronges, unes chicotetes i unes atres grans. (podrien tractar-se de mandarines i naronges que eren com les taronges pero agres) i ya que eren oferides com a ofrenes, nos fa pensar que estaven considerades com a fruits d'un alt valor.

Més tart, sobre l'any 304 d. de C. en el llibre escrit per Chi-Han, titulat *Plantes de la regió del surest (Nang fang ts'ao-mu chuang),* descriu el ponciler (cidro) i algunes classes de mandarines.

Existixen gran cantitat d'alusions als cítrics de China, moltes d'elles poètiques, pero la publicació més interessant és *El tractat de les taronges,* escrit per Han Yen-Che en 1179. En ell se detallen vintisset varietats d'agres, entre elles les taronges dolces i amargues. Tècniques de viver, el rec i les malalties. Cóm deuen mesclar-se les flors per a fer incens i cóm utilisar els fruits contra la febra, flema, les febres terciaries i els tremolins

Palestina: En la Bíblia, a on se poden reconéixer més de doscentes plantes, no hi ha una referència clara als cítrics. Alguns autors pensen que s'identifica al ponciler en el llibre *Levítico.* És el fruit sagrat dels judeus que s'oferix en la Festa dels Tabernàculs i que s'utilisa segons fonts documentals des del sigle II a. de C., en temps de Simón Macabeo, i provablement abans o a partir de l'any 538 a. de C. quan acaba el desterro de Babilonia i escomença la diàspora.

Grècia: La principal referència és de Teofrasto (372-288 a. de C.) discípul d'Aristòteles i amic d'Alejandro Magno, que arreplegà tot el saber del seu temps en l'obra *Història de les plantes,* En ella descriu més de cinccentes plantes i fa referència al ponciler per la seua presència en l'històrica regió de Media i Pèrsia (actual Irán), denominant-lo poma mèdica (Malus médica) indicant que encara que el seus fruits no siguen comestibles, preserva els vestits de l'arna quan se posa entre ells, és un antídot contra el verí i dona un bon alé.

Roma: En l'Imperi Romà, l'agricultura florí enormement i foren molts personages els que escriviren sobre el tema. Tal volta Virgilio (70-19 a. de C.) fon el primer que mencionà el ponciler, elogiant el fruit de Media per les seues virtuts. També Plinio el Vell (23-79 d. de C.) en la seua obra *Història natural,* cita alguns aspectes interessants sobre el ponciler.

Més tart, Palladio (sigle IV d. de C.), expert agricultor, relata en el seu *Tractat d'agricultura,* els cultius i llabors agrícoles en forma de calendari, i explica encertadament, en el capítul corresponent al mes de març, cóm multiplicar el ponciler, recomanacions sobre el seu rec i la poda.

El ponciler ya estava molt estés en aquella época, puix el mateix Palladio, indica que era propietari de finques en Cerdenya i Nàpols en les que ne tenia.

Hispània: Durant la dominació visigoda cap destacar a Isidoro de Sevilla (562-636), que en les seues *Etimologies* nos deixà la primera cita sobre els agres que encontren en el nostre país. Només menciona al poncil fent referència als poemes de Virgilio.

Els àraps: Nos llegaren una gran informació sobre els cítrics. La seua cultura se desenrollà i estengué per tot lo món islàmic, espanyols, iraquís, perses, egipcis, etc. intercanviant coneiximents i mercaderies.

Ali al-Masudi, historiador i geógraf, naixcut en Bagdad, recorregué gran part del món, inclús Espanya. Despuix d'una llarga estància en l'Índia, publicà en l'any 943 la seua obra *Pradros dorados (Moruj al Dhahab)* i entre atres coses parla sobre les modificacions que sofrixen les plantes quan se traslladen d'un lloc a un atre i comenta que la taronja (amarga) i el cidro perden el seu original perfum i l'atractiu color al passar des de sa terra nativa, Índia, a Síria i Iraq per les diferències de clima, la terra i l'aigua.



Ibn Wahsiya, agrònom iraquí, nos llegà en l'any 904, una magnífica obra *L'agricultura nabatea.* Un llibre molt documentat en el que menciona el poncil i la taronja amarga com oriünts de l'Índia i confirma la presència de llimoners en Iraq.

Ibn Suleyman l'israelita, naixcut en Egipte, en el seu *Tractat dels aliments,* a part de citar els beneficis del poncil, nos dona a conéixer una nova aplicació, al referir que el suc del poncil fa desaparéixer les taques de tinta en la roba.

Avicena, d'orige persa, publicà sobre l'any 1030 el seu *Canon de medicina (Qanum fi-Tibb)* afirma que quan se té en la boca una corfa de poncil, purifica l'alé i además prevé les infeccions. També proporciona receptes de suc de taronja amarga per a preparar aixarop i productes medicinals.

Ibn Jamiya (1171-1193), natural d'El Cairo, fon mege personal del "infidel" Saladino, héroe de les primeres creuades i nos llegà un *Tractat sobre la llima,* a on descriu moltes de les seues virtuts: la corfa estimula l'apetit, conforta la digestió i perfuma l'alé. El seu suc diu que és bo per a l'organisme i pot usar-se com a substitutiu del vinagre. Explica una fòrmula per a fer llimonada a base de sucre, llet i clara d'ou, mesclant-la i posant-la a bollir, moment en el que s'afig el suc de la llima.

Entre els àraps espanyols els més distinguits foren *Ibn el-Beithar* (1197-1248), natural de Màlaga, que publicà el *Diccionari dels remeis senzills (Jami al-Mufridet)* en el que descriu tres interessants fòrmules per a extraure l'oli del poncil, que en llaugeres modificacions encara és la base per a obtindre l'oli en molts països.

Abu Zaccaria (sigle XII) natural de Sevilla, nos llegà una magnífica i voluminosa obra, *El llibre d'agricultura,* En el capítul dedicat als cítrics descriu separadament el poncel, la taronja amarga, la codonyeta, el llimoner i menciona algunes varietats. Cita épogues per a sembrar o plantar, diverses operacions de cultiu, el rec, abonament orgànic, poda, l'aclarida i apuntalament de rames en fruit.

En manco importància està *Ibn Gurbair (1183-1217),* naixcut en Valéncia.

¿Quàn escomença la nostra citricultura?:

És en el sigle XV quan trobem moltes referències, en alguns moments puntuals com és el cas de *Tolkowsky* en 1938 o *García Guijarro* en 1957 sobre l'incipient citricultura que a poc a poc anava estenent-se, passant d'arbres aïllats a verdaders horts, passant del consum familiar a comercialisar-les inclús més allà de les nostres fronteres.

La major informació ve de la mà dels escrits de viagers i historiadors i de les actes dels Consells o Ajuntaments de les ciutats.

Jerónimo Muntzer en el seu *Viaje por España i Portugal* 1494-95, relata la presència de tarongers, llimeres, i poncilers en Valéncia, Almeria, Sevilla i Barcelona.

També escritors i viagers com *Lorenzo Valla* (1406 al 1457) i *Andrea Navajero* (1483 al 1529) fan referència a la gran cantitat de tarongers que havien encontrat en Espanya.

Francesc Eiximenis (1340-1409) diu referint-se a les especials bellees de Valéncia en el *Regiment de la cosa pública; "Car si en fruytes volem pensar ací ha.....teronges/limons/limes*adcebrons/aranges/....ab moltes daltres".*

L'historiador *Pedro Antonio Beuter* (1490-1555) expressa la seua admiració per la cantitat de taronges que hi havia en Valéncia, Catalunya, Andalusia i unes atres terres.

Gaspar Escolano (1560-1619), en la "*Dédacas de la Historia de Valencia"* en 1610, cita diverses varietats de taronges, poncils, llimes, i distinguix entre les taronges comunes, les monstruoses, les de sense agre, les dolces i les agres. I diu que el seu agre era tan fi que se venien en Madrit al crit de *"¡Agrios de Valencia!".*

Enrique de Villena (1384-1434), pare de Sor Isabel de Villena, en un llibre sobre etiqueta cortesa i cuina titulat *Arte cisoria,* recomana la corfa del poncil o les fulles de llimera per a evitar la mala olor de boca, i el suc de la llima per a rebaixar la forta olor dels rostits.

En els llibres d'actes dels Consells d'algunes ciutats també apareixen moltes informacions.

En Alzira en 1268 i en Sóller (Mallorca) en 1340, les taronges estaven exentes de pagar imposts per a la seua venda i en Múrcia en 1478, eren molt reduïts. Segons Torres Fontes, en esta mateixa ciutat, en motiu de l'inundació de 1409, se solicitaren indemnisacions per les pèrdues patides en poncils, taronges, llimes i llimons.

En Alzira en 1517, s'acordà arreglar la carretera que l'unix a Xàtiva per a facilitar el comerç en esta ciutat, a la que s'enviaven taronges, llimes i uns atres productes i més tart, en 1548, un atre acort confirma que el comerç continuava a bon ritme.

Els escritors:

Alonso de Herrera (1480-1540) en la seua *Obra de agricultura,* en 1513, fon un verdader manual agrícola fins al 1858. Dedica un capítul als tarongers, poncils, llimeres, llimoners, i codonyetes, donant recomanacions molt acertades sobre l'elecció del clima i la terra, pero sobretot del cultiu. Seleccionar les llavors, el fem, la cendra, el rec abundant i l'eliminació de les males herbes.

Gregorio de los Rios (sigle XVI), en la seua obra *"Agricultura de jardines",* en el capítul dedicat als tarongers, no aporta grans novetats en respecte a lo escrit per Herrera.



Miguel Agustín (el prior), té una obra molt curiosa titulada *Libro de los secretos de agricultura, casa del campo y pastoril,* que a l'igual que els anteriors escritors, tracta sobre els tarongers, poncils, llimoners i llimeres, recomanant també elegir be el clima i la terra més adequats. Fa referència a que si s'empelta



sobre agrévol, el taronger no mor pel fret. Comenta algunes aplicacions a la cosmètica, a les malalties, a la fabricació de confitures, etc.

Dioscórides en la seua obra *Materia médica,* fon traduïda en 1518 pel mege del Papa Julio III, *Andrés Laguna* (1489-1560), una obra de consulta permanent pels meges de l'época. Encara que Dioscórides només que conegué el poncil, és Laguna el que oferix senyes sobre llimes i taronges i diu que *"los valencianos llaman taronja a la naranja".* Distinguix tres classes de taronges: les dolces, les agres i les agredolces. Comenta la bondat de l'aiguanafa i moltes atres virtuts.

Batistae Ferraris jesuïta italià és l'autor de l'obra *Hesperides,* escrita en Roma en 1646, considerat el llibre més important sobre cítrics d'eixa época. Descriu 3 varietats de poncils, 25 de llimes i 15 de taronges. Algunes sense pinyols i una atra que denomina *naranja madre* i que té com un melic, paregudes a les actuals navels. Además parla de quins són els terrenys més adequats, cóm deu de fer-se la sembra, el transplant, la plantació, l'empelt, la poda, el rec, la fertilisació i la defensa contra les malalties. Tot açò acompanyat de més de 80 làmines que són un preciós instrument de treball per a tot investigador en matèria citrícola.

Classes de cítrics:

Lentament i sense cessar en el seu procés evolutiu, anaren aplegant al nostre país diverses espècies i varietats, algunes relativament recents.

El poncil:

Fon el primer cítric que se conegué en Espanya, s'utilisava fa molt anys en terrenys arenosos com a patró d'estaca. Provablement era de l'Índia i pronte s'aclimatà en Media (Iran) Pérsia i Mesopotàmia, fon conegut pels assiris en els sigles VII i VI a. d. C., utilisant-lo com a medicina, i com a ofrena o pagament de tributs.

També se contempla si fon el poble judeu el que l'introduí provenint del seu desterro en Babilonia (586-538 a. de. C.).

El taronger amarc:

També és oriunt del surest asiàtic i possiblement d'Índia des d'a on passà a China. Apareixen junt ad algunes classes de mandarina, en el poema de Ssu Hsiang-ju que vixqué en el sigle II a. de C. Pareix ser que comerciants àraps que estaven instalats en l'Índia des de fea molt de temps, portaren en el sigle X la taronja amarga fins a Oman (Aràbia), des d'a on s'expandí a Iraq, Síria, Palestina i Egipte i més tart, des del nort d'Àfrica l'introduïren en Sicília, Cerdenya i Espanya sobre el sigle XI.

La llimera:

El seu orige és un poc confús, encara que pot ser del surest asiàtic o del nort de Birmània.

La primera referència en China apareix en el sigle XII i en l'Índia les referències són prou recents. En Pompeya apareixen mosaics en algunes alusions, pero podrien ser formes intermiges entre el poncil i la llima.

Pareix prou clar que foren els àraps els que ya el coneixien en el sigle X, i que seguiren les mateixes vies d'expansió que la taronja amarga. A Espanya aplegà sobre l'any 1150,

També hi ha una segona via de penetració en Europa a través de les expedicions de les creuades militars. Segons *Jacques de Vitry,* bisbe de San Juan de Acre (Palestina) nos descriu en la seua obra *Historia de Jerusalem,* l'abundant presència de poncils, taronges amargues i llimes de Síria i Palestina, i diu que eren fruits no massa corrents en Europa.

El taronger dolç:

D'ell ixen les varietats comercials més importants del món. També el seu orige se situa en les regions del surest de China o del nort de



Hi han testimonis que confirmen la seua presència en Itàlia i especialment en Liguria en el sigle X, que haurien aplegat per les rutes comercials que els genovesos tenien establides en Orient, utilisant les vies marítimes entre Gènova i els ports d'Orient Mig, en especial Acre i Trípoli i des d'allí en caravanes de machos albardats o en carros a través de Bagdad aplegaven als mercats d'Orient, Índia o China. Estes rutes comercials feen possible que aplegaren a Europa productes exòtics i entre ells la taronja dolça que, aplegà a Espanya sobre l'any 1450.

Vasco de Gama, al cap d'alguns portuguesos descobriren una nova ruta marítima bordejant Àfrica pel cap de Bona Esperança, aplegant en 1498 a Índia i en 1518 a China. Quan en 1520 tornaren a Europa portaren estos fruits a Portugal, Espanya i uns atres llocs.

El mandariner:

És recent el seu coneiximent en Espanya. Originari segurament d'algunes àrees del surest de China o en Indonèsia. No obstant en Europa no és conegut fins a 1805 quan portaren mandariners des de China a Anglaterra. Pronte fon traslladat a Malta i des d'allí a Sicília i Itàlia continental. En 1840 se cultivava en Palermo i uns 10 anys més tart, en Niza i els entorns de Gènova.

En el nostre país, les primeres referències indiquen que en 1845 el comte de Ripalda envià a Valéncia uns empelts per a comprovar el seu comportament, pero sobre 1856 és quan gràcies a la constància de Polo de Bernabé, el seu cultiu escomença a difondre's en la província de Castelló, pero sobretot en Vilarreal i Nules. Més tart apareixen moltes varietats d'interés com ho són: satsumes, clementines, clemenules, híbrits, etc. que formen part dels mandariners.

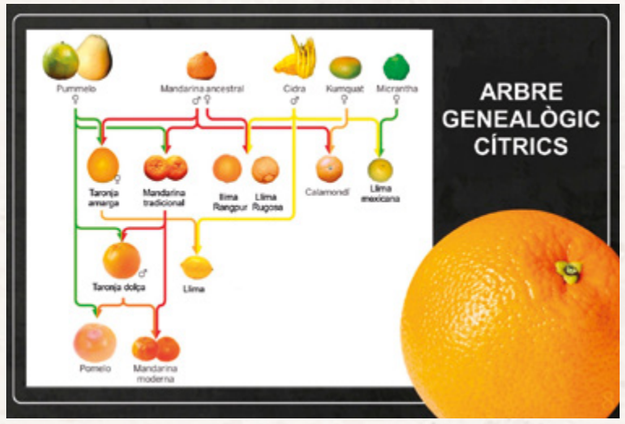
Birmània. La seua presència no se cita fins a mitat del sigle XV.

Alguns investigadors especulen en la possibilitat de que el taronger dolç fora un híbrit o mutació d'alguns atres cítrics i que per això no se coneguera abans, En el sigle XV se tenen molt poques referències, pero en el sigle XVI hi han numeroses cites.

Orígens del cultiu de la taronja:

Si be és coneguda la presència del taronger en terres valencianes des de temps molt llunyans, és menester determinar quàn s'inicia el cultiu en plantacions regulars i per qué la taronja substituïx a poc a poc primer i en rapidea despuix als aprofitaments agrícoles tradicionals.

Segons el botànic Cavanilles, en un recorregut de sur a nort, la primera comarca citrícola seria l'horta d'Oriola, en la Vega Baixa del Segura a finals del sigle XVIII, que convertí en horts de taronges en aquells camps que produïen forment i dacsa.



Segons Torres, d'eixa comarca provenien els arbres que en 1781 plantaren en la partida de la Bassa del Rei de Carcaixent i que donaria pas al cultiu del taronger en la Ribera del Xúquer.

En la Ribera Alta, el taronger no fon en un principi el competidor dels cultius tradicionals de regadiu, sino que s'introduí en els terrenys arenosos improductius que rodejaven l'Horta de Carcaixent, i beneficiant-los, perforant pous i fent sénies o nòries per a canalisar el rec. Suavisant en fem les àrides arenes, convertint els ermaços en boscs de tarongers.

Al nort se troba la comarca de la Plana, plena de tarongers, moreres, garroferes i frutals.

L'existència del taronger és indubtable, pero el cultiu en plantacions regulars no s'inicia fins a final del sigle XVIII i a primeries del XIX, centrant-se en el triàngul Vilarreal, Almassora i Burriana que si en un principi eren regadius tradicionals, feu falta aplegar al sigle XIX per a utilisar terres de secà que se transformaren en regadiu en Vilarreal.

El cultiu del taronger anà estenent-se lentament pero de forma constant per terres valencianes. És a partir de 1840 quan verdaderament alçà el vol el seu cultiu, creixent sense parar, en les comarques citrícoles de la Ribera Alta i Baixa, la Safor, la Plana Alta i Baixa, el Camp de Morvedre i l'Horta Sur, culminant el procés a primeries del sigle XIX, en la conversió del taronger en el cultiu hegemònic del regadiu valencià.

Noves pràctiques:

Passar de l'agricultura tradicional diversificada a una atra basada en el monocultiu del taronger, supongué un canvi tan radical que implicà una autèntica revolució, que modificà profundament la mentalitat de l'agricultor del regadiu valencià, mostrant la capacitat per a adaptar-se a una situació econòmica canviant.

L'infraestructura agrària fon la primera afectada pel canvi, se dessecaren zones pantanoses pròximes a la costa, al mateix temps que les de secà de l'interior se transformaven en regadiu perforant pous i obres per a fer bancals. Les nòries o sénies foren substituïdes per bombes hidràuliques en motors de vapor, ampliant extraordinàriament les possibilitats de rec.



Els horts:

La tècnica seguida per a la plantació dels cítrics ha variat molt poc des de l'inici d'este cultiu.

A finals del sigle XIX, Giner Aliño descriu en gran minuciositat la forma de plantar l'hort: en primer lloc se fa el desfonament per a preparar el terreny, utilisant un aladre o forcat de *vertedera* o en alguns casos en aixada. A continuació se nivellava, llevant les pedres i raïls que havien eixit a la superfície i se feen els forats. Descriu també la forma d'arrancar les plantes dels vivers i l'atenció que devien rebre durant el transport en qualsevol manera, una volta transplantats i tancats convenientment els forats, se donava un regó.

La millor época per a transplantar, recomanava que foren els mesos de març i abril, i també insistia en la conveniència de no plantar l'arbre a massa profunditat, per a favorir l'oxigenació de les raïls. Estes recomanacions estan totalment vigents.

Tal volta lo que més ha evolucionat en el pas del temps és la forma de dispondre els arbres en l'hort i la distància entre ells, lo que se denomina *marc de plantació.*

En un principi, les plantacions tenien les disposicions de *marc real,* en la que els arbres ocupaven els vèrtiços d'un quadrat. També feen la disposició de *tresbolillo*, és dir se plantaven en forma d'un triàngul equilàter, que permetia un major número d'arbres per unitat de superfície, guardant la mateixa distància entre ells.

Bou Gascó indicava la conveniència de tindre en conte la naturalea del terreny a l'hora de decidir la distància de plantacions. Recomanant fer-les a 8 metros en els terrenys més rics i a 6 en els manco fèrtils.

En una visita que feu als horts d'Alzira i Carcaixent, relatà que en esta zona els terrenys destinats al cultiu del taronger se dividien en els denominats *horts i hortes*. Els primer eren terrenys més solts constituïts fonamentalment per arenes silícees en baix contengut en carbonat càlcic.

Els terrenys d'horta eren més compactes i en ells se plantava el taronger amarc com a patró per la seua resistència a la malaltia que produïx el fonc Phytophthora.

Giner Aliño insistia en la necessitat d'ajustar la distància entre arbres a les condicions del terreny i del clima. Aconsellava les distàncies



d'entre 6 a 7 metros com els més convenients per a evitar una excessiva competència entre les raïls del terrenys disponible.

Regar:

Estes plantes tenen la necessitar d'aigua per a mantindre el seu desenroll vegetatiu i produir abundant collita en fruits de bon tamany.

Hi ha constància en escrits del sigle XIX, a on s'insistia en l'importància dels regons i la necessitat d'ajustar la freqüència i el volum de l'aigua a les característiques del terreny i a les condicions climàtiques. També se donava a manifestar l'eficàcia dels regons per a combatre les gelades, al mateix temps havien de ser conscients dels danys que produïa l'excés d'humitat en els arbres, que anaven des de la grogor de les fulles fins al perill de mort de la planta.

Bou Gascó, indicava que els horts devien de regar-se de cada tres a cinc semanes en estiu, depenent de la temperatura i la naturalea del terreny i si havia hagut més o manco sequetat en la primavera, mentres que en hivern només convenia regar quan el temps era molt sec o si existia risc de baixes temperatures.

Giner Aliño, era molt més precís en les seues recomanacions sobre el rec, de la següent manera: *·En abril comienzan los riegos, y en octubre terminan. Cada 12 o 15 días se dará uno en los terrenos porosos, y en los compactos y calizos, de mes a mes. Durante el invierno, con un sólo riego somero, aprovechando la carencia de lluvias, hay suficiente."*

En referència a la cantitat d'aigua en cada regó diu: "*Los famosos huertos de las partidas de Vilella, la Casella y Fracà (Alcira) y del Barranquet (Carcagente), sin rivales en Europa y aún en el mundo, demandan unos 600 metros cúbicos por hectárea. Mas esto no es lo general; en ninguna otra parte de España, salvo alguna rara excepción, se emplean más allá de 300."*

Font de Mora, afirmava que en els horts en terrenys silíceus el número de regons variava de 10 a 15 per any, i el volum d'aigua consumida per cada regó era d'uns 800 metros cúbics per hectàrea, mentres que si eren argilosos se necessitaven únicament de 4 a 8 per any i que se gastaven sobre 500 metros cúbics d'aigua per hectàrea.

González Sicilia, dia en 1963 que la cantitat d'aigua utilisada normalment en la regada dels horts de la regió valenciana oscilava entre 6,000 i 9,000 metros cúbics per fanecada i any. I el volum en cada regada per terme mig era de 700 metros cúbics.

La tècnica del rec tampoc ha variat molt des del sigle XIX. El sistema més freqüentment utilisat era el denominat *a manta*. En esta modalitat l'hort se dividia en una série de taules delimitades per cavallons situats entre les files d'arbres i el rec s'efectuava inundant les taules.

Una atra forma és el rec per solcs, a través d'ells se fea aplegar l'aigua als arbres. Este sistema s'utilisava en épogues d'escassea d'aigua, puix permetia l'utilisació de cabals chicotets i economisava el seu consum.,

En els terrenys de secà, se recorregué a la perforació de pous, dels que se trea l'aigua per mig de nòries o bombes.

Si l'aigua no estava molt fonda s'utilisaven les nòries, mentres que si tenia major profunditat s'utilisaven les bombes, en un principi foren de pistó, que podien funcionar a braç, per cavalleries, màquina de vapor o molí de vent.

Quan la plantació era una superfície gran, i el pou era profunt se recorria a la màquina de de vapor i la primera d'estes característiques s'instalà en Carcaixent a primeries del sigle XX, en l'hort del Marqués de Montortal, i ràpidament s'estengué a unes atres plantacions.

Sobre 1920, les bombes de pistons escomençaren a ser substituïdes per les centrífugues i les màquines de vapor, per motors elèctrics, de benzina o d'oli pesat.

A partir de 1930, s'escomença a utilisar el sistema de rec per aspersió, pero encara que oferia certes ventages per al cultiu, tingué una difusió llimitada pels elevats costs d'instalació.

El femat:

Les primeres referències sobre els sistemes de fertilisació en les plantacions de cítrics, són de Bou Gascó en 1879 referint-se als principals productes utilisats en el femat, "Recorre l'hortolà, per a femar els horts, a tots quants materials eren convenients per a sostindre la bledania dels tarongers i aumentar la producció. Utilisa a l'efecte els formiguers, el guano, el fem de quadra, el de ganado llanar i cabriu (cagarrites), la colomina, la gallinaça, els excrements humans sòlits (femta), el natural líquit, els residus orgànics dels matadors i els de vàries indústries, aixina com retalls de sabateries, tendes de guarnicioners, fàbriques d'abadanar, brinses del raïm, etc."



Els formiguers:

Provablement era una pràctica molt comú en el sigle XIX. Segons Giner Aliño, tenien com a objectiu "modificar les propietats físiques de la terra per l'acció d'una elevada temperatura, enriquida d'àlcalins i de nitrats, lliurant-la de les raïls i llavors de males herbes i d'ous i larves d'insectes. També fa referència a que "l'operació de formigar convé preferentment en les terres argiloses i humides i en les gredoses. Quan manco cohesió tinga la terra, ha de mancar l'intensitat i freqüència de fer formiguers i si són genuïnament silícees, deuen suprimir-se".

El guano

És un atre fertilisant molt utilisat en eixa época, procedent de les costes de Perú, Chile, Patagònia i algunes illes del Pacífic, a on hi havien jaciments de residus naturals. Estava format per excrements i residus d'aus marines i rebujos de peixos dels que s'alimentaven. Era un adop ric en amoníac i fosfats, en proporcions que variaven segons la seua procedència. No obstant era pobre en potassi i magnesi.

El guano fon utilisat per primera volta en el cultiu dels cítrics per D. Francisco Polo de Bernabé. Segons Bou Gascó, descriu com se tirava el guano: "si se tira en sec, fan sangues en la redolada dels arbres i sobre elles se deposita i se tapa. Si pel contrari tenen aigua disponible, per baix i en la redolada de la copa i reguen a continuació".

Aixina i tot, en el sigle XIX, el fem serà el producte bàsic en la fertilisació dels cítrics, puix el guano no pot reemplaçar mai a un bon fem, perque són molt solubles els seus principis fertilisants, per això la seua acció dura poc i si no s'alterna en uns atres adops com la cendra, fosfats, fem, etc. la terra s'agota molt pronte. Per lo que és molt bona pràctica mesclar el guano en el fem.

Tant Bou Gascó com Giner Aliño, descriuen en les seues obres la composició dels distints fems orgànics utilisats en eixa época. Els dos reconeixen que el fem de vacú és d'acció molt lenta, encara que bo per a tota classe de terrenys i que el de porc era d'inferior calitat. Alaben les excelents qualitats dels excrements humans com a fertilisant.

Referent a l'época en la que se deu abonar, Giner Aliño, en molt bon criteri afirma que: "Durant el mes de març, deuen fer-se les femades als tarongers, de fer-ho abans se corre el risc de que les aigües de pluja dissolguen els principis fertilisants, arrastrant-los a les capes més inferiors sense que la planta els aprofite totalment. Alguns llauradors en este temps tiren el fem orgànic i en juny el mineral, obtenint un brillant resultat.

En 1922, Font de Mora donava una visió més científica del problema de la fertilisació dels cítrics i aconsellava efectuar l'anàlisis del terreny per a conéixer el contengut en elements fertilisants. En este periodo els fems orgànics seguien sent la base de la fertilisació, per lo que senyala la conveniència d'afegir fems minerals com el sulfat amònic, la caramida de calç, el nitrat de calç i el nitrat sòdic (desaconsellat per l'autor), junt als orgànics. També menciona la conveniència d'usar sals de magnesi per als cítrics i el sulfat de ferro en els terrenys calcàreus, per a combatre la clorosis fèrrica.

En 1954 est autor exponia la necessitat d'aportar elements menors com magnesi, zinc, cobre, bor, etc. En quant a la forma de fertilisar, recomanava distribuir les femades en dos o tres aportacions. La primera en febrer i abril, en acabar d'arreplegar els fruits i passat el rics de gelades, incorporant la major part dels composts nitrogenats; la segona devia de fer-se en maig, reduint l'aportació de nitrogen, i la tercera en setembre o en octubre, predominant els

fertilisants fosforats, i que els recs posteriors a la femada no devien fer-se en excessiva cantitat d'aigua, per a evitar les pèrdues de nutrients.

Els criteris de la fertilisació dels cítrics a finals del sigle XX se basen en el coneiximent dels nutrients disponibles en la terra assimilables per la planta i en el diagnòstic per anàlisis faliar. Els alvanços de l'investigació permeten femar en major eficàcia, utilisant composts més adequats en una distribució en el temps acoplada a la capacitat d'absorció i necessitats de la planta.

El quefer:

A lo llarc de tot l'any, se donaven una série de treballs en un hort i el primer de tots ells era *la cavada.*

Este treball se fea acabant l'hivern o a primeries de la primavera, una volta feta la recollida de la collita i ya no hi havia risc de gelades. Tenia com a objectiu enterrar les males herbes que havien creixcut durant l'hivern, i les femades que prèviament s'havien fet, pero també estovava el terreny que normalment estava apelmassat per les pluges de l'hivern i les chafades del personal en la recollida. per a favorir la penetració de l'aigua.

En els primers temps la *cavada* se fea a colp d'aixada o en una atra modalitat d'esta ferramenta denominada lligó. Si l'espai entre els arbres ho permetia, se recorria a llaurar en cavalls i a la vora de les soques a on no aplegaven, se repassaven en l'aixada.

El terreny estava preparat per a rebre l'aigua de rec. Més tart en el periodo d'activitat vegetativa, se fea *la birbà,* a continuació de cada regada que quedaven interrompudes a mitat de la primavera d'hivern, deixant que la terra se cobrira d'herbes durant l'hivern.

La *birbà* se realisava a mà o per mig de llauramentes arrastrades per cavalleries. En el primer cas s'utilisa la *lligona,* en la que rascaven la terra molt superficialment, per a destruir les males herbes i desfer la costra que se fea al regar. En el cas de les cavalleries, s'utilisaven diferents llauramentes, les seues característiques variaven d'una zona a una atra; una de les més comunes era la taula de claus o *rastelladora,* que consistia en una taula o bastidor metàlic en el que s'insertaven pues o cuchilles verticals, que tenien com a objectiu trencar la costra produïda pel regadiu .També se gastaven els escarificats o de ganchos que només profundisen en la terra entre cinc i dèu centímetros.

Segons Font de Mora, diferents atifells s'utilisaven per a treballar la part de baix de les copes evitant fer-ho a mà. També citava l'utilisació de tractors en plantacions de gran extensió en espais suficientment amples que permeten el pas d'estes màquines. En la segona mitat del sigle XX s'estén l'us de maquinària agrícola en substitució dels treballs manuals o en cavalleries, que s'imponen per raons econòmiques de mà d'obra.

En les plantacions chicotetes, en marcs estrets pels que no podien passar els tractors, se recorre a l'utilisació de chicotetes màquines denominades "mules mecàniques", conduïdes per un operari que se desplaçava a peu, i el seu útil de treball era un tipo de fresadora o en alguns casos, tipo cavadora.

La poda:

És una de les operacions que se realisava des de l'inici de la citricultura, puix els agricultors se donaren conte ràpidament de la seua necessitat en este cultiu.

Autors com Bou Gascó, Giner Aliño i Rulla, descrigueren en molta precisió la forma en que se eixecutava la poda durant el sigle XIX i els seus fonaments.



Al arbres jóvens els donaven una poda de formació per a construir l'esquelet o armassó de l'arbre a base de rames fortes i vigoroses. Lo primer que se fa és determinar a l'altura que volen que se desenrolle la copa i ad eixa altura s'insertaven unes rames que quan alcançaven l'altura desijada, se despuntaven per a obligar-les a ramificar.

No obstant, els tractaments hormonals han segut els que major difusió han conseguit sobre els efectes del quallat o desenroll dels fruits cítrics, que escomençaren a utilisar-se a mitat del sigle XX.

Polvorisar en àcit giberélico en la postfloració, demostrà ser molt eficaç per a aumentar el quallat del fruit de les clementines sense pinyol. A poc a poc se desenrollaren diversos tractament hormonals que afecten ad alguns processos com són la floració, la fructificació, la maduració, l'envelliment de la corfa dels fruits, etc. a lo que contribuïren alguns investigadors valencians, com els doctors Agustí, Almela i Guardiola.

MALALTIES:

Els tarongers, aixina com moltes plantes frutals, poden presentar una varietat de problemes i malalties que afecten a la seua salut i aparièncía.

Les malalties comunes inclouen *el mildu i el podriment de raïls,* foncs com *la negrilla, la gomosis i la melanosis.* Ademés se veuen afectats per diferents plagues.

La gomosis, és una malaltia fúngica causada principalment pel fonc Phytophthora que provoca l'exudació de la llacor gomosa en el tronc i les rames i que debilita a l'arbre fins a la mort. Per a tractar-la hi ha que raspar les parts afectades fins a la part sana i aplicar un fungicida a base de coure o fosetil d'alumini, ademés de corregir l'excés d'humitat en la terra i millorar les pràctiques de cultiu.

El mildu, és una malaltia fúngica que se dona en tot lo món. És fàcilment reconeixible per la formació de pols sobre les plantes. I necessita d'una ràpida intervenció per a evitar les greus pèrdues econòmiques per la disminució del rendiment i la calitat de la collita.



La negrilla, en les taronges és un fonc que s'adherix a una substància ensucrada (melaça) que deixen les plagues com la mosca blanca, el pulgó o la cochinilla. No danya directament a les taronges, pero bloqueja la fotosíntesis en les fulles, afectant al vigor de la planta. La solució principal és controlar la plaga i netejar la melaça i el fonc de l'arbre.

La melanosis, és una malaltia fúngica que causa principalment el fonc Diaporthe citri, que se manifesta en les fulles, rames i fruits, provocant taques obscures, pústules i podriment, que poden deteriorar greument la calitat comercial del cítric i la seua caiguda prematura. Se propaga per espores dispersades per la pluja o el vent, especialment en condicions d'alta humitat.

Les principals plagues que afecten al taronger són:

**El poll roig de Califòrnia, (Aonidiella aurantii),* és una de les principals plagues que afecta als cítrics de tota Espanya i és especialment greu a on se comercialisa el fruit per al consum en fresc. Se localisa en rames, fulles i fruits i la succió de la llacor pot produir debilitament de l'arbre. Se combat usant spray d'oli de petròleu orgànic per a eliminar-lo de les fulles i el fruit.

**La mosca de la fruita (Ceratitis capitata),* originària de la costa occidental africana, des d'allí se traslladà i estengué en les zones de clima templat, subtropicals i tropicals dels dos hemisferis. També sol denominar-se *mosca mediterrànea de la fruita,* puix és en els països del mediterràneu a on hi ha major incidència econòmica en els cultius.

El dany el produïx en el fruit la larva d'esta mosca que s'alimenta de la polpa de les fruites, deixant dins tots els seus excrements, ademés de servir de via de contaminació per a distints tipos de foncs que produïxen putrefacció, lo que fa que les taronges se caiguen a terra abans de temps i no siguen comercials.

Per a combatre-la fa falta monitorisar i controlar la plaga i se recomana la colocació de trampes en feromones de la Ceratitis Capitata.

**Àcar roig (Panonychus citri),* és una plaga d'aràcnit que produïx danys significatius en els arbres cítrics a l'alimentar-se de la seua llacor. La seua picadura produïx decoloració en fulles i fruits i en atacs severs poden provocar defoliació. Se propaga a través del vent, insectes i ferramentes i s'incrementa en climes càlits i secs. Una de les solucions caseres per a combatre'l és una mescla de sabó potàssic i oli de neem.



**Polls (Aphididae),* també coneguts per pulgons, formen un grup únic i molt gran d'insectes, que causen danys en els cultius. Al succionar els sucs de les fulles i dels brots, causen decoloració, fulles maltractades, groguenques i creiximent atrofiat.

Se combat llavant les plantes en aigua i sabó líquit neutre. L'aigua sabonosa mata als polls al contacte. El vinagre de vi, també és un insecticida natural contra el poll o pulgó.

**Minador de les fulles dels cítrics (Phyllocnistis citrella),* és una important plaga en els cultius de cítrics pels danys que causa en els brots tendres. Per a combatre'l se necessita un control biològic, les trampes cromàtiques, la remoguda manual de les fulles afectades, l'us de l'extracte d'all i de les plantes repelents.

També el Bacillus Thuringiensis, és una bactèria que s'utilisa per al control de plagues. S'aplica pels arbres i parasita l'intestí de les larves i grugues que se troben. En el cas del minador de cítrics, és molt eficaç en el moment més problemàtic de la plaga.

**Cochinilla algodonosa (Planococcus citri),* popularment se li coneix com a "cotonet". És una espècie d'insecte de la família Coccidae que freqüentment és una plaga de cítrics i certes plantes ornamentals, que apareix per falta de manteniment adequat en les plantes, quan està debilitada per l'estrés, falta de regons o excés d'humitat i en les condicions climàtiques favorables, especialment calor i sequia. Se presenta en forma de taques blanques o una pelussa en les fulles i les rames. El sabó i el vinagre servixen per a combatre-la.



*LES GELADES:

Encara que no són ni malalties ni plagues, les gelades poden fer tant o més mal que elles.

Dels dos factors bàsics que delimiten la possibilitat d'un cultiu agrícola, el terreny i el clima, és est últim el més difícil de modificar i per tant el que més delimita l'àrea de cultiu de les distintes espècies vegetals. Les plantes necessiten unes determinades condicions de temperatura i humitat per a vegetar normalment, i la modificació provoca greus danys en les plantes, inclús impossibilitar el seu cultiu.

Les necessitats d'aigua se cobrixen si se dispon de rec adequat, pero no passa igual en la temperatura, puix la possibilitat de modificar-la artificialment és molt llimitada.

El fet de que la Comunitat Valenciana estiga situada geogràficament en el llímit climàtic del cultiu dels cítrics, fa que les baixes temperatures siguen el principal risc climatològic de la nostra producció de cítrics.

Les gelades ocasionen danys gravíssims, de sobra coneguts tant en l'agricultura, pèrdua de collites i jornals, com en el comerç, el desprestigi de la nostra fruita, substitució de la nostra posició en els mercats pels països competidors,

descens o paralisació de l'activitat comercial, etc. sobretot quan la taronja és el centre de l'activitat econòmica dels seus habitants.

Encara que en la majoria dels casos se tracta de gelades localisades d'escassa incidència sobre el conjunt de l'economia tarongera, desgraciadament algunes gelades quedaren en el recort per la seua magnitut i intensitat.

La primera se produí en 1891, en temperatures que en Castelló aplegaren a -10'4 graus, provocant que se gelaren les aigües del riu Millars,

Les gelades de decembre de 1917 i giner de 1918, en les corresponents nevades foren la gota que feu caure en desgràcia en una de les campanyes més difícils i crítiques de l'història de la taronja que s'uní a les dificultats com a conseqüència de la I Guerra Mundial.

Dos noves gelades consecutives, en decembre de 1925 i giner de 1926, provocaren un desastre comercial de tal magnitut que actuà com a detonant de la convocatòria de la Conferència Nacional Tarongera, en l'objectiu d'ordenar l'exportació tarongera. El fracàs de la Conferència impedí que se prengueren mides al respecte, fins que una nova gelada en decembre de 1933 feu que se prengueren una série de mides encaminades a impedir l'exportació de taronges danyades pel fret.

En giner de 1946 una gran nevada, acompanyada de frets intensos, arruïnà les economies de les més importants poblacions tarongeres de la Plana en uns moments en que s'escomençava la lenta recuperació dels desastres de la Guerra Civil i l'impacte de la II Guerra Mundial.

La campanya 1955-56 prometia superar tots els nivells d'exportació alcançats fins al moment pero a primeries de febrer de 1956 una gran gelada, catalogada per alguns com a la major catàstrofe climatològica del sigle, tant per l'intensitat com per l'extensió, truncà totes les previsions exportadores.

En decembre de 1962 l'aplegada de vents àrtics afectà a totes les comarques. La pronta reacció del Govern, desplaçant-se el ministre de Comerç Alberto Ullastres, a Valéncia el 27 de decembre, resultà que els agricultors se beneficiaren de les ajudes oficials en forma de crèdits per un import de 2,000 pessetes per fanecada, pero no passà igual en els comerciants que no conseguiren les peticions de crèdits i bonificacions fiscals.

A finals de decembre de 1984 s'inicià un fret extrem que alcança la màxima intensitat i extensió entre el 7 i el 16 de giner de 1985. Les pèrdues s'estimaren en més de 700,000 tonellades en un valor de 37,000 millons de pessetes. Esta gelada fon la primera que se produïa en un context polític marcat per l'existència del Govern autonòmic valencià, que desenrollà una série d'iniciatives tant tècniques com polítiques, en favor dels afectats per la gelada, que se complementaren en les de l'Administració central, que junt a l'existència de segurs agraris paliaren els efectes de la gelada sobre la citricultura valenciana.





Distintes varietats:

A partir de la década dels xixanta del sigle XX, se propagaren una série de varietats que posteriorment tindrien una gran significació comercial com les clementines Oroval i de Nules, Calusellina, Navelina i Navelate, un poc més tart se cultivaven les noves varietats de clementines com la Marisol, Esbal, i Hernandina, la satsuma Okitsu, les mandarines Nova (Clemenvilla) i Fortune, la Navel Lane Late i la naronja Star Ruby, entre unes atres. Estes varietats nos permeten dispondre de cítrics casi tot l'any, puix la campanya de mandarines escomença en setembre en les satsumes, seguides a finals de mes per les clementines de forma escalonada fins als últims dies de febrer. Unes atres mandarines com la Clemenvilla s'arrepleguen a primeries de decembre o la Fortune fins al mes d'abril.

En referència a les taronges, són la navelina i newhalls les que òbrin la campanya de recolecció en el mes d'octubre, seguides de la Washington Navel, i algunes de Thomson Navel, Salustianes i atres Blanques, chicotetes cantitats de Sanguinelli, Navelate, Berna i Valéncia Late fins al mes de juny.

La varietat del taronger dolç que se cultivà inicialment fon la Blanca Comuna que, constituí fins a la mitat del sigle XX, la base de les nostres plantacions.

En l'any 1856 Polo de Bernabé introduí en la província de Castelló el cultiu del Mandariner Comú, que a poc a poc s'estengué per tota la zona productora.

És possible que a primeries del sigle XIX i procedent de Malta, s'introduí en Espanya el taronger sanguí, que posteriorment alcançà gran interés.

A finals del sigle XIX i primeries del XX l'estructura de les distintes varietats, la que estava integrada era la Comuna i algunes atres del grup Blanques de poca importància, el Mandariner Comú i en manco mida, el taronger sanguí. També se cultivava el llimoner i el taronger amarc pero de forma poc significativa.

En l'any 1910, la Granja Agrícola de Burjassot introduí en Espanya la varietat Washington Navel i encara que en un principi no fon massa ben acollida pel seu "melic" i gran tamany, les seues excelents qualitats feren que el seu cultiu s'estenguera per tota la zona tarongera, conseguint ser mig sigle despuix la base de la nostra producció citrícola.

Entre la década dels 20 i 30 del sigle XX, s'importaren d'Estats Units noves plantes de Washington Navel, Naronges i Satsumes,

i d'Argèlia la Clementina Fina. Unes atres varietats poc conegudes també escomençaren a difondre's: Valéncia Late, Navel Thomson, (introduïdes per la Granja agrícola de Burjassot), Cadenera, Berna i unes atres dels grups de Blanques i Sanguines.

Tant les Blanques com les Sanguines formaven l'estructura de les varietats a mitat del sigle XX, en una producció del 75% i el restant se distribuïa entre Navel, Mandariner Comú, Berna, Valéncia Late, llimes i una poqueta cantitat de satsuma, clementina, naronges i taronja amarga.

Característiques de cada varietat:

La taronja dolça: ha segut i continua sent l'espècie de més importància comercial de la citricultura espanyola. Varietats com la Blanca Comuna o les del grup Sanguí i més tart del grup Navel, en especial la Washington Navel i la Navelina, han representat un elevat percentage de la producció dels cítrics en el nostre país.

La principal utilisació és per al consum de fruita fresca, encara que un chicotet percentage de la producció se destina a l'industrialisació fonamentalment per a l'obtenció de sucs concentrats.

Les varietats del taronger dolç les podem incloure en quatre grups:

GRUP NAVEL:

Les varietats d'este grup se caracterisen perque les seues flors tenen un segon verticil carpelar que al desenrollar-se dona lloc a un segon fruit, inclòs en el principal, que generalment apareix en l'exterior en la regió estilar del primer en forma que recorda a un melic (navel) que li dona nom al grup.

Una atra característica important de les flors d'este grup és que les cèlules mare del polen se desintegren sense donar pas a la formació de grans de polen.



Els arbres d'estes varietats són vigorosos, predominant el desenroll vegetatiu sobre la fructificació, sensibles a la sequia, sobretot durant l'época del quallat del fruit i exigents en el femat.

Encara que en Espanya existien varietats del tipo Navel, en anterioritat a l'introducció de la Washington Navel en 1910, Giner Aliño descriu una varietat que denomina de fruit "prenyat", i les seues característiques generals, coincidixen en les d'este grup.

Les varietats cultivades en Espanya són les següents:

Washington Navel: respecte al seu orige, hi han dos opinions distintes. Uns creuen que se tracta d'una mutació espontànea apareguda en Bahia (Brasil) en una rama de la varietat Selecta, que pertany al grup Blanques. Uns atres opinen que procedix de la mutació espontànea de gemes originades en un arbre de la varietat Melic, del grup Navel, que els portuguesos introduïren en Brasil, denominant-se Bahia i posteriorment Washington Navel.



Els arbres d'esta varietat tenen vigor i un tamany mig.

Els fruits són de tamany gran, de color taronja intens en tendències rogenques quan alcancen la plena madurea. La forma és redona o llaugerament ovalada i la regió estilar un poc prominent o arredonida, en un melic de tamany prou variable, que pot estar completament tancat en el fruit o ser més o manco prominent i obert. La pell és més grossa i fàcil de pelar. La polpa és de textura ferma, tendra i fundent, moderadament sucosa i dolça en una adequada acidea.

És productiva i se cull a partir de novembre, pero el fruit pot permanéixer en l'arbre prou de temps en bones condicions comercials. Fon introduïda en Espanya en 1910 per la Granja Agrícola de Burjassot i fins fa pocs anys ha segut la varietat més cultivada en les nostres àrees productores.

Thomson: S'originà per mutació espontànea de Washington Navel, detectada sobre el 1891 en Califòrnia.

Els arbres són similars als de Washington Navel, pero manco vigorosos i de desenroll més lent,

Esta varietat se distinguix de la Washington Navel per la major precocitat del fruit, que pot collir-se uns dèu dies abans. De menor tamany, pell més llisa, fineta i de color més pàlit. La seua fruita és de calitat inferior per ser manco sucosa i en polpa de textura més firme i basta.

S'introduí en Espanya un poc despuix que la Washington Navel per la seua precocitat i menor tamany del fruit. L'aparició de varietats més precoces i de major calitat feu que la seua producció disminuïra passant a ser molt reduïda.

Navelina: El seu orige és més be incert, pero pareix provindre d'una importació de la varietat Smith's Early Navel, detectada en Califòrnia en

1910 i se li donà el nom de Navelina pel tamany de l'arbre, inferior al de Washington Navel.

L'arbre és de tamany mig, copa arredonida i fullage dens de color vert obscur molt característic, mostrant una gran resistència a problemes de clorosis fèrrica.

El seu fruit és gran, similar a la Washington Navel, llaugerament ovalat en el melic un poc més amagat. El color és taronja rogenc molt atractiu i la textura i espessor de la corfa paregudes a la de Washington i de fàcil pelar. La polpa té adequat contengut en suc de sabor agradable.

És una varietat precoç, que pot collir-se per a "desverdisar" a partir de la segona quinzena d'octubre. El grau de madurea és d'unes dos semanes respecte al de Washington Navel. És productiva, i encara que està ben adaptada a la major part de les nostres àrees productores, és en les zones precoces a on el seu cultiu presenta major interés.

Newhall: S'originà en California per mutació espontànea de Washington Navel i fon introduïda en Espanya per l'Estació Tarongera de Llevant en 1966.

Les característiques de l'arbre i del fruit són pràcticament idèntiques als de Navelina i se cull al mateix temps.

Des de la campanya 1986-87, la producció conjunta de Navelina i Newhall és la més important de la nostra collita total, desplaçant del primer lloc a la Washington Navel, la qual venia ocupant eixe lloc fins ad eixe moment.

Navelate: S'originà per mutació espontànea de Washington Navel, detectada en 1948 en Vinaròs (Castelló). La seua difusió comercial fon en 1957.

L'arbre és vigorós, té bon desenroll i presenta certa punchositat.

El fruit és de tamany mig o gran, inferior al de Washington Navel, de color taronja intens i de forma arredonida o llaugerament ovalada, la corfa és de textura similar pero manco grossa, més consistent i se pela en un poc més de dificultat. El melic o Navel és poc aparent en l'exterior puix està molt tancat, pero internament té un bon desenroll. La polpa és de textura firme i bon rendiment en suc.

És d'extraordinària calitat i la madurea externa porta un llauger retart respecte a la de Washington Navel, pero se pot collir pràcticament al mateix temps. Pot permanéixer en l'arbre durant alguns mesos en bones condicions comercials.

És una varietat que s'ha mostrat poc productiva, pero l'aplicació d'adequades tècniques de cultiu, ha millorat considerablement la seua producció. Se pot cultivar en la major part de les nostres àrees productores.

Lane Late: és una mutació espontànea de Washington Navel, que se detectà en Austràlia en 1950. S'introduí en Espanya en 1984 provinent de l'Estació de Lindcove de l'Universitat de Califòrnia, escomençant la seua comercialisació en la campanya 1987-88.

Les característiques de l'arbre i el fruit són pràcticament iguals a la Washington Navel, encara que porten un poc de retart en la maduració. És una varietat molt productiva i el seu fruit se manté en l'arbre en excelents condicions comercials durant molt de temps. Té un ample periodo de recolecció i és una varietat molt interessant per a la major part de les nostres zones de cultiu.

GRUP SANC:

Les varietats d'este grup se caracterisen perque el seu fruit conté en la polpa i en la corfa un pigment roig, hidrosoluble, de naturalea antociànica que li proporciona el color roig sanc tan característic. L'intensitat de la pigmentació depén de la varietat, de les condicions ecològiques del lloc de cultiu, i varia d'un any a un atre en funció de les condicions meteorològiques de la campanya. En els anys d'estius càlits seguits d'hiverns gelats són de pigmentació més intensa, que apareix a finals de la primavera d'hivern o a primeries de l'hivern a l'inici de les baixes temperatures.

Els arbres són de tamany mijà i el fruit, la taronja sanguina solen tindre un tamany chicotet o mijanet, en unes condicions excelents per a manipulació i transport. Són productives i de mija temporada, podent-se recolectar a partir de giner. Lo que no és aconsellable cultivar-les en zones ventoses.





S'introduí en Espanya segurament procedent de Malta, escomençant el sigle XIX iniciant-se des d'eixe moment el seu cultiu que tanta importància ha tengut en les nostres zones productores, aplegant a ser a mitat del sigle XX, junt a les varietats del grup de Blanques, el gros de la nostra producció citrícola, pero l'aparició de varietats de major calitat feu que el cultiu de la sanguina anara descendent paulatinament fins a aplegar a ser irrellevant la seua producció.

Les sanguines se classifiquen en dos grups: les de varietats intensament pigmentades, en coloració rogenca que se manifesta generalment en molta intensitat, independentment del lloc i condicions climatològiques a on se cultiven, i les de varietats poc pigmentades, la seua coloració és molt més dèbil i en alguns casos apenes perceptibles.

Les varietats mes importants que s'han cultivat en Espanya són les següents:

Doble fina: El seu orige és desconegut i també se li coneix en els noms de Oval Sanc, Sanguina Oval i Roja Oval.

Forma part del grup de les varietats poc pigmentades i els fruits tenen color groguenc ataronjat en matisos rogencs, forma ovalada, de tamany mijà o chicotet i pocs pinyols. La corfa és molt fina, suau i brillant. El contengut en suc no és massa elevat i té color taronja, de sabor agradable i aromàtic.

És molt productiva i la seua recolecció escomença a partir de giner.

Entrefina: també coneguda en el nom d'Anglesa, s'originà en Castelló per mutació espontànea de Doble fina.

Forma part del grup de les poques pigmentades i el fruits tenen color groc ataronjat i en algunes ocasions en taques rogenques. Té forma ovalada o arredonida, de tamany mijà o



chicotet i en pocs pinyols. La corfa, encara que és fina és manco que la Doble fina i el contengut en suc és major.

És molt productiva i escomença a recolectar-se a partir de giner, encara que comercialment ha tengut manco acceptació que la Doble Fina.

Murtera: Pertany al grup de les varietats poc pigmentades i els fruits tenen color ataronjat en taques rogenques de major o menor intensitat, forma ovalada o arredonida llaugerament achatada, de tamany mijà o chicotet i en pocs pinyols. La corfa és un poc més basta que l'Entrefina pero la polpa presenta unes característiques molt similars.

És molt productiva, se pot escomençar a recolectar a partir del mes de giner. Se pot cultivar en les zones ventoses, perque els fruits presenten una forta adherència al pedúncul.

Sanguinelli: Originada per mutació espontànea de Doble Fina detectada en 1929 en Almassora (Castelló).

Forma part del grup de les varietats intensament pigmentades i el fruits tenen color ataronjat en zones de color roig molt intensament. Tenen forma ovalada, de tamany mijà o chicotet i pocs pinyols. La corfa és fina i brillant, la polpa és sucosa i la pigmentació roja esmoraixada que és molt intensa. Té bon contengut en suc, de color roig intens, com de vi negre, molt aromàtic i agradable.

És molt productiva i pot recolectar-se a partir de giner. La Sanguinelli ha aplegat a ser la varietat del grup de Sanc més cultivada en Espanya i representa la major part de la poca cantitat de la taronja sanguina que actualment produïm.

Moro Catania: Del grup de varietats intensament pigmentades i el fruits són de color ataronjat intens en la pigmentació rogenca un poc difusa. De forma molt variable, des de ovalada o piriforme a arredonida, de tamany mijà o chicotet de polpa sucosa i la pigmentació roja i de suc de color roig intens, manco aromàtic que el de la Sanguinelli.

És molt productiva i se pot recolectar a partir de giner, llaugerament abans que el restant de les varietats sanguines.

Washington Sanguina: Per mutació espontànea de Doble Fina detectada en Sagunt (Valéncia), també és coneguda en el nom de Doble Fina Millorada i Sanguina Grossa.

Forma part del grup de poca pigmentació i els fruits són de tamany mijà o gran, de color groc ataronjat, en uns tocs rogencs molt suaus, de forma redona tirant a ovalada i sol tindre un chicotet melic. La polpa és més dolça que la Doble Fina i manco àcida. Carix del sabor típic de les sanguines i la que manco interés comercial ha tengut.

GRUP BLANQUES:

Durant molts anys les varietats d'este grup han constituït la base de la nostra producció agrícola i a nivell mundial sempre ha segut el grup de més interés comercial.

Les més importants cultivades en Espanya són:

Comuna: D'orige desconegut, provablement és descendent del taronger dolç que s'introduí en Espanya a mitat del sigle XV.

Segons el lloc de cultiu o procedència (Carcaixent, Mallorca, Múrcia, Valéncia, etc.) se la coneixia per diferents noms.

Els arbres són vigorosos i de bon desenroll. Els fruits tenen color groc ataronjat, forma esfèrica de tamany de mijà a gran i molts pinyols. La polpa és tendra i té molt de suc.

És una varietat molt productiva, de mija estació i escomença la recolecció a partir de decembre.

Cadenera: Esta varietat és espanyola detectada vora 1870 i que provablement ve de la Comuna.

L'arbre és vigorós i té un bon desenroll. El fruit és de color ataronjat, de forma esfèrica i pell fina, de tamany mijà tirant a gran i pràcticament sense pinyols, de polpa fundent en un elevant contengut en suc d'excelent calitat.

Se pot escomençar a recolectar a partir de novembre, i el seu fruit pot permanéixer en l'arbre, prou de temps en bones condicions comercials.

Les varietats, *Cadena Fina, Torregrosa, Cadena punchosa i Cadena de mija puncha,* són molt paregudes a la Cadenera, pero no tingueren gran interés comercial per ser de pijor calitat.

Salustiana: S'originà per mutació espontànea en un taronger de la varietat Comuna, en la província de Valéncia.

L'arbre és vigorós i de bon desenroll i el fruit és de color taronja intens, arredonit i de pell fina, de tamany mijà tirant a gran i pràcticament sense pinyols. Té un elevat contengut de suc dolç. Escomença a collir-se en el mes de novembre i les taronges poden permanéixer en l'arbre prou de temps en bones condicions comercials.

Castellana: D'orige desconegut, l'arbre té bon vigor i desenroll i molt pareguda a la Cadenera.

El fruit és de color groc ataronjat, de forma arredonida i de tamany tirant de mijà a gran i el contengut de suc és alt i de bona calitat.

És productiva i se pot escomençar a collir a partir de novembre i les taronges se mantenen en l'arbre prou de temps en bones condicions comercials. Esta varietat tingué gran interés en les zones citrícoles d'Almeria.

Vicieda: És una varietat originària de Castelló. L'arbre té bon vigor i tamany de mijà a gran. El color de la fruita és taronja, generalment de forma ovalada, tirant a chicoteta i té pinyols. La polpa és de color taronja pàlit, en prou de suc dolç i bon sabor. Se pot collir a partir del mes de giner i és moderadament productiva.

El seu cultiu se localisà casi únicament en la província de Castelló, sobretot en Vilarreal, Almassora, Burriana, etc.

Macetera: Possiblement s'originà en la província d'Alacant, en arbres vigorosos i de bon tamany. El seu fruit és de color groc ataronjat, de forma esfèrica i tamany mijanet, la corfa llisa i molt fineta i de pocs pinyols. La seua polpa és tendra, en gran cantitat de suc molt agradable. És molt productiva i se cull a partir

de decembre. Per la cantitat de suc que té i la pell massa fina, tenen poques condicions per a la manipulació i el transport.

La seua producció s'ha localisat casi exclusivament en Oriola i términs pròxims. En els anys cinquanta tingué gran importància, pero a poc a poc anà desapareixent el seu cultiu.

La varietat Capuchina, que també se cultiva en la zona d'Oriola, és prou pareguda a la Macetera, encara que els seues fruits són generalment ovalats, de menor tamany i inferior calitat.

Valéncia Late: El seu orige és un poc incert, encara que se creu que ve de Portugal a on aparegué fa molt de temps. En un principi rebé els noms de: Excelsior, Rivers Late, Hart Late o Hart's Tardif, fon en 1887 quan se li otorga el nom de Valéncia Late.

L'arbre és vigorós, de bon desenroll, productiu, en fruits de color taronja, de forma elipsoidal i de tamany mijà tirant a gran, la corfa és prou prima i llisa, encara que a voltes un poc granulosa. La polpa és de color ataronjat, en gran cantitat de suc d'aroma i sabor llaugerament àcit, molt apte per a l'industrialisació. Apenes tenen pinyols, pero sí bones condicions per a la conservació i el transport.

És la més tardana de totes les varietats de taronger dolç. Se cull a partir de finals de març i les taronges poden estar alguns mesos en l'arbre en bones condicions comercials.

Fon introduïda en Espanya per l'Estació Tarongera de Llevant i escomençà a difondre's ben entrada la primera mitat del sigle XX. La producció fon inferior a la Berna fins a la campanya 1977-78 en que la superà. Des d'eixe moment fon la varietat tardana de taronja més cultivada en Espanya.

En 1996 s'importà de California la Valéncia



Late Frost, que escomença a difondre's comercialment, en una alta productivitat i unes característiques del fruit paregudes a les de la llínea vella.

Berna: És una varietat espanyola d'orige desconegut que també rep el nom de Bernia, Verna, Vernia, Bedmar i Verda.

Els arbres són vigorosos, de bon desenroll, productius encara que tarda prou en escomençar a fructificar. Fruits de color taronja, forma ovalada de tamany mijà o chicotet i pràcticament sense pinyols. La polpa és generalment de textura fina i sucosa, en gran cantitat de suc d'excelent calitat.

És una varietat tardana, que se cull a finals de març i que poden estar en l'arbre en bones condicions comercials.

Existien algunes subvarietats de Berna com les "Llargues", "Redones" en fruits de major contengut en suc i "Alberola", d'excelent calitat pero producció irregular.

A lo llarc de molts anys la varietat del taronger dolç, de recolecció tardana fon la de més importància comercial, pero a poc a poc la desplaçà la Valéncia Late de major interés.

Peret: També se coneix en els noms de Berna Peret i Pereta, se detectà sobre 1911 en un hort de Comuna en Verger (Alacant). Els arbres són grans, de ràpit creiximent, molt productius i de fructificació precoç.

Els fruits són de color taronja, generalment ovalats, de tamany de mijà a chicotet pràcticament sense pinyols i elevat contengut en suc molt dolç i aromàtic. Se recolecten a partir de març.

Esta varietat comparada en la Berna, és més sucosa, de producció més regular, la fruita és més dolça, precoç i de coloració més intensa, el seu cultiu estigué localisat en la zona sur de la província de Valéncia i el nort d'Alacant.

GRUP SUCRENYES:

Este grup està constituït per un chicotet número de varietats en característiques anàlogues a les del grup Blanques pero que tenen molt poca acidea i per lo tant de sabor sucreny.

L'única varietat que s'ha cultivat se coneix en el nom de Sucreña, Imperial, Real, Grano de Oro i Cañamiel.

Els arbres són vigorosos i productius, els fruits de forma esfèrica, de tamany mijà tirant a menut de color taronja en pinyols, en polpa sucosa i dolça. Se poden collir i consumir-se quan l'exterior conserva el color vert, pero la polpa ya ha pres color taronja i el contengut en suc és l'adequat.

És una varietat que ha tengut certa acceptació per part dels chiquets i entre les persones que el seu estòmec no tolere l'acidea de les varietats corrents.

TARONGER AMARC:

El taronger amarc ha tengut una enorme importància en la citricultura espanyola. En un principi s'utilisava com a ornamental en parcs i jardins, i les seues fulles, flors i fruits eren utilisats per a usos medicinals, en perfumeria, confiteria, etc.

Les varietats de més interés en Espanya són:

Taronger bort: també conegut com a Taronger Amarc o Taronger Agre, té arbres vigorosos, grans en punches i rústic. Els fruits són de tamany mijà tirant a gran, redons i en la corfa basta, grossa, taronja rogenca i molts pinyols. De polpa àcida i amarga, no apta per al consum com a fruita fresca.

Taronger Sevillà: També conegut en els noms de Real i Agrio en Espanya, comprén un grup de varietats que se cultiven sens empeltar. Té interés en Andalusia, sobretot en Sevilla, pero que a poc a poc s'experimentà un descens en la producció.



L'arbre és vigorós rústic, de bon desenroll, productiu i en poques punches. El fruit és de tamany mijà tirant a gran, redonet, de pell granulosa de color groc ataronjat a roig intens i en molts pinyols. De polpa sucosa de sabor agredolç i molt aromàtica.

Se cull a finals de decembre i se destina principalment a l'indústria i sobretot a la fabricació de melades. També s'obtenen subproductes com l'aiguanafa i l'oli essencial de la corfa.

Cap destacar una espècie que té conexió en el taronger amarc que és *taronger mitifolia.* De gran interés ornamental. Els seus arbres són chicotets, de poc de vigor, de lent creiximent i de cops densos, compactes format per fulles chicotetes de color vert obscur. Solen fer abundant fruit pero no és comestible, chicotets un poc rugosos i de color taronja que permaneixen en l'arbre molt de temps per lo que són molt ornamentals.

MANDARINER:

El seu cultiu en Espanya s'inicià a mitat del sigle XIX en la província de Castelló, a on se feren les primeres plantacions de Mandariner Comú.

Fins al periodo entre 1920 i 1930, en el que s'escomençà la difusió de la clementina i la satsuma, l'única espècie fon el Mandariner Comú, que a finals del sigle XIX i primeries del XX, significà una part important de la producció total citrícola.

A l'entrar en la segona mitat del sigle XX, s'escomençaren a cultivar una série de varietats que permeteren prolongar la recolecció de mandarines, que a poc a poc s'amplià significativament en l'utilisació de varietats que de forma escalonada nos permet fruir d'elles des de setembre fins a abril o pot ser que un poc més tart.



S'utilisen per al consum en fresc, encara que una part important de la satsuma se dedica a l'indústria, en especial a l'elaboració de gallons en almibre.

Les principals espècies i varietats cultivades en Espanya són:

Mandariner Comú: Encara que no se coneix el seu orige, se creu que procedix del mandariner *Cantón,* que se cultivà en algunes províncies chinenques.

Fon introduït en Valéncia per la Real Societat Econòmica d'Amics del País, que en 1845 rebé material d'empelts proporcionats pel comte de Ripalda, en la finalitat d'estudiar el seu comportament. Els bons resultats obtesos impulsaren en 1856 a Polo de Bernabé a realisar plantacions en La Plana, que a poc a poc anaren estenent-se per la major part de la nostra zona de cultiu, aplegant a significar com hem dit adés una part important de la producció total citrícola.

Els arbres són vigorosos, de bon desenroll, en hàbits de creiximent obert i fulles chicotetes que quan se trituren despedixen el característic aroma del Mandariner Comú. Prou resistent al fret. Els seus fruits tenen bon tamany, encara que un poc chicotets quan l'any és d'abundant collita. De color groc ataronjat tirant a taronja, en molts pinyols. La corfa és llisa, fina i està poc adherida que desprén un oli essencial d'aroma característic. La polpa és de color taronja, molt tendra i sucosa en excelent sabor i aroma.

Se pot collir a partir de decembre, i no és convenient que les mandarines estiguen molt de temps en l'arbre, perque tendixen a bufar-se la corfa y perden acidea i suc.

Encara que lo més destacat ha segut el consum en frescs, l'oli essencial de la corfa s'ha utilisat en la fabricació de perfums i per a donar sabor a les begudes i refresc i també les fulles i els brots s'utilisen en perfumeria

Satsuma: Provablement té el seu orige en el mandariner *Tsao Chieh* que procedent de Wenzhou (China), s'introduí en el Japó a mitat del sigle VI. Satsuma és el nom antic de la prefectura japonesa a on se creu que s'originà, coneguda actualment com a Kagoshima.

Les dos característiques importants d'esta espècie són les poques necessitats que requerix de calor total per a alcançar la madurea del fruit, i la gran resistència que els arbres tenen al fret, poden soportar temperatures de huit i nou grau baix zero, sense que patixca danys d'importància.

S'utilisa per al consum en fresc, pero una part significativa se destina a l'indústria, principalment a l'elaboració de gallons en almibre.

Les varietats més importants cultivades en Espanya són:

Owari: D'orige desconegut, aparegué en el Japó fa molt de temps. En Espanya s'introduí en 1925 procedent de EE.UU.

Els arbres són vigorosos i de mijan desenroll, de presència obert i ploró, sense punches, en fulles de color vert obscur i grans.

Els fruits tenen color taronja, bon tamany, de corfa fina que se separa fàcilment i sense pinyols. La polpa és tendra, en gran cantitat de suc pero de baixa calitat pel baix contengut en sucre.

És una varietat precoç, molt productiva que se pot collir a partir d'octubre, encara que la corfa estiga verda en tonalitats groguenques, puix la polpa ya té pràcticament tot el seu color i contengut en suc i un punt de madurea que la fa ser perfectament comestible, puix si s'espera a que la mandarina alcance la plena coloració, se produïx un descens de l'acidea i queda un poc insípida i tarda molt poc en bufar-se.

L'owari ha segut des de 1966 fins a 1981 la mandarina més cultivada, superada en 1982 per la clementina. Aixina i tot aplegà a més del 80% de la producció total de satsuma.

Clausellina: Esta s'origina per mutació espontànea de Owari detectada en 1962 en Almassora (Castelló).

L'arbre té manco vigor i de presència més chicotet que el de l' Owari, lo que permet plantar-se en marcs més estrets. És productiva, sense pinyols i el fruit té un tamany paregut al de l'Owari, pero en major cantitat de suc de





poca calitat. S'ha de collir quan el fruit haja alcançat les condicions, puix si permaneix madur molt de temps en l'arbre pert ràpidament condicions comercials.

La seua producció ha anat aumentat a poc a poc, sent en les zones molt precoces a on el seu cultiu té més interés.

Okitsu: S'originà en Japó en 1940 a partir d'una llavor de satsuma Miyagawa i s'introduí en Espanya en 1983 procedent de l'Institut Nacional de Tecnologia Agropecuària de Concòrdia (Argentina). La seua distribució comercial escomençà en 1987, encara que uns anys abans ya se coneixien algunes plantacions procedents d'una importació incontrolada de material d'empelt.

És una varietat molt pareguda a la Clausellina i encara que les parceles a on s'efectuen els estudis són jóvens i per conseqüent no se poden donar resultats definitius, les primeres observacions indiquen que els fruits de *Okitsu,* solen tindre un poc més de tamany, manco espessor i pes de la corfa en superfície més llisa, i un llauger major contengut de suc en una chicoteta reducció dels sòlits solubles, que la Clausellina.

En quant a la madurea externa i interna del fruit, no s'observa diferències apreciables. En Espanya s'han originat algunes varietats paregudes a la Clausellina com són, la Valle, Salzara i Planellina, pero per diferents motius, no han tengut difusió comercial.

CLEMENTINA:

L'orige de la clementina fina no se coneix en seguritat i existixen dos hipòtesis. Segons una d'elles arranca de l'encreuament espontàneu entre el Mandariner Comú i la varietat Granito de taronger amarc, detectada per Clement Rodier, d'ahí el nom de clementina, en els jardins de Misserghin, prop d'Orà, sobre 1890. L'atra hipòtesis sosté que ve del mandariner Cantón que se cultiva en algunes províncies chinenques.

S'introduí en Espanya a primeries del sigle XX, pero s'inicia en la segona mitat que és quan escomença a tindre importància, aplegant a ser l'espècie més cultivada a partir de 1982.

La major part de les varietats de clementina, han presentat problemes de falta de producció perque tenen deficiència en quallar les flors, pero a poc a poc s'anà resolent utilisant polinisadors que conseguix l'aparició de pinyols en els fruits, en acabant el rallat i finalment els tractaments en reguladors del desenroll.

Les varietats més importants cultivades en Espanya són:

Clementina fina: També coneguda en el nom de Clementina sense pinyol i Clementina del terreny.

L'arbre té un bon vigor, de tamany gran i és productiu. El fruit és chicotet, en apenes 50 mm. de diàmetro, de color taronja rogenc intens i corfa que se separa en facilitat. La polpa té unes extraordinàries condicions organolèptiques degut al bon contengut en suc i a l'excelent compensació de sucre i àcits.

No té pinyols i se pot collir a partir de novembre i pot permanéixer en l'arbre prou de temps en bones condicions comercials.

Monreal: Se detectà en Orà en 1940. és pràcticament igual que la Fina pero el fruit té pinyols i són de major tamany. El seu cultiu tingué cert interés durant els anys en que la Fina era poc productiva.

Oroval: S'originà per mutació espontànea de Fina detectada en 1950 en Quart de les Valls (Valéncia)

L'arbre és vigorós, de bon desenroll, en certa punchositat que desapareix en el temps i és molt productiva. El fruit és de bon tamany, de color taronja rogenc intens i se pela en facilitat. La polpa, tendra i fundent, té un elevat contengut en suc llaugerament àcit i no té pinyols.

Pot collir-se uns dies abans de la Fina i els fruits tenen poca capacitat de permanència en l'arbre en bones condicions comercials, puix perden ràpidament densitat i presenten una acusada tendència al bufat.

Durant molts anys ha segut la clementina precoç més important fins que aplegà la Marisol que baixà enormement.

Marisol: Se detectà en Bechí (Castelló), per mutació espontànea de *Oroval.*

Les característiques de l'arbre i del fruit són paregudes a les d'Oroval, de les que se diferencia fonamentalment en que pot collir-se una o dos semanes abans.

Dins del grup de les clementines més precoces que tenim és la de major interés comercial quan se cultiva en zones de pronta recolecció.

Oronules: Ve d'una mutació espontànea en un arbre de Fina, detectada en 1970 en Nules (Castelló).

L'arbre té bon vigor i desenroll. El fruit és també similar al de la Fina, de color taronja rogenc intens molt atractiu. La polpa és tendra, en bon contengut de suc d'agradable sabor i sense pinyols. Pot collir-se al mateix temps que la Marisol, pero en un principi presentà problemes de producció que s'han de tindre en conte a l'hora de plantar esta varietat.

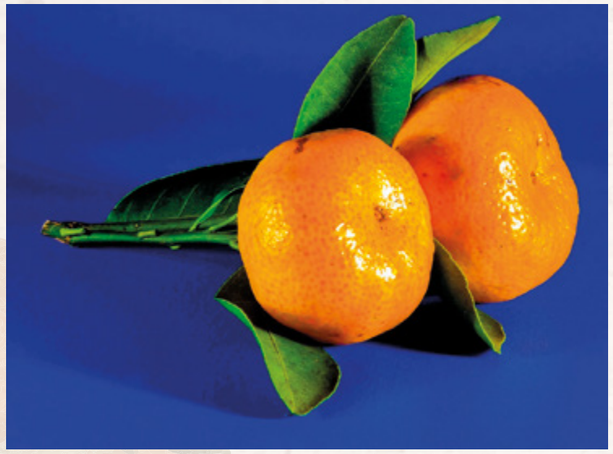
Esbal: S'origina per mutació espontànea de Fina apareguda en 1966 en Sagunt (Valéncia).

L'arbre és vigorós, de tamany gran i molt productiu. El fruit té un tamany paregut al de la Fina, de color taronja rogenc intens, la corfa que se separa fàcilment té excelents condicions organolèptiques i no té pinyols.

Se pot collir al mateix temps que la *Oroval* i no convé demorar-la molt despuix de que les mandarines hagen alcançat la total madurea externa perque són sensibles als danys produïts per la pluja.

Tomatera: És una mutació de Fina apareguda en Burriana (Castelló).

L'arbre té bon vigor i és molt productiu. La coloració del fruit és taronja rogenc intens i el tamany està entre la clementina Fina i la clementina de Nules, té bon contengut en suc d'agradable sabor i no té pinyols. Se pot collir uns dies abans que la Fina.



Clementina de Nules: També coneguda en els noms de Clemenules, Nuselina, Reina i Victòria, s'originà per mutació espontànea de Fina apareguda en 1953 en Nules (Castelló).

L'arbre té bon vigor i desenroll i és productiu. El fruit és de bon tamany, de color taronja intens, se pela en facilitat i un adequat contengut en suc d'alta calitat i sense pinyols. Se pot collir un poc despuix de la Fina i els fruits tenen tendència al bufat.

És la varietat de clementina més completa que actualment tenim, encara que per zones més precoces i tardaneres estan més indicades la Marisol i l'Hernandina.

Arrufatina: Aparegué en 1968 en Vilarreal (Castelló) com a mutació espontànea de Clementina de Nules.

L'arbre té bon vigor i desenroll, presentant certa punchositat que desapareix pel temps i és productiu. El fruit té bon tamany, color taronja intens, corfa que se separa en facilitat i sense pinyols. El contengut en suc és adequat encara que en baixos nivells de sucre.

Se cull pràcticament al mateix temps que la Marisol.

Hernandina: Apareix en 1966 en Picassent (València) per mutació espontànea de Fina.

L'arbre té bon vigor i desenroll. El tamany, forma, color, contengut en suc i característiques organolèptiques del fruit són paregudes als de la Fina, encara que porta retart d'uns dos mesos en l'evolució del seu color i la madurea interna vora dèu dies.

És una varietat molt interessant per a les zones de collida tardana, que no deu de demorar-se més de lo degut perque se produïx una llaugera pèrdua de suc i acidea.

Clementart: D'orige desconegut, pot ser que ve de la Fina.

És molt pareguda a l'Hernandina de la que se diferencia fonamentalment en que la coloració del fruit és manco intensa i s'alcança uns dies més avant.

Unes atres varietats de clementines com la Guillermina i la Borrull han tengut poca importància comercial.







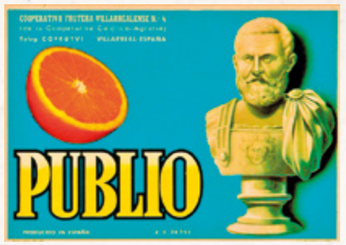


































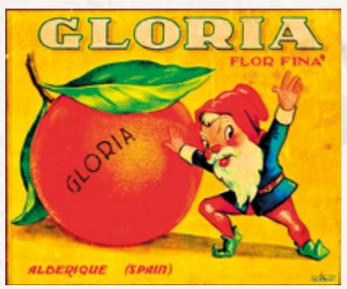






























LA COMERCIALISACIÓ:

El comerç de cítrics estigué en els seus orígens llimitat al mercat interior al que aplegava la taronja que transportaven en carros els arriers. La deplorable infraestructura viària representava un obstàcul insalvable per al desenroll d'esta activitat.


12

L'inici de l'exportació de taronja des de la Plana segons Bou Gascó, el situa en l'any 1829.

La generalisació primer en França i més tart en Gran Bretanya de menjar frutes fresques en les festes de Nadal i final d'any, incrementà la demanda de taronges, en el conseqüent aument del comerç.

En la Ribera Alta, l'atre gran centre productor de cítrics, el seu comerç se practicava a través dels ports de Cullera i Valéncia i cap a l'interior per la ruta d'Almansa cara a Albacete i Madrit. Quan en 1856 el ferrocarril aplegà a la frontera d'Irun, la taronja de la Ribera alcançà els mercats del suroest de França i el de la seua capital, París.

El port de Dénia fon atre dels pioners de l'exportació tarongera, que s'origina vinculat al comerç de la pansa, de gran arrelament en eixa població; les relacions comercials en Gran Bretanya i Estats Units foren aprofitades en benefici de l'exportació de taronges i des de Dénia s'enviaven ad estos països una part considerable de la taronja de la comarca.

La safor s'incorporà tardana a la citricultura al mantindre fins als últims anys del sigle XIX una activitat econòmica basada en els productes hortícoles. L'inauguració en 1881 del ferrocarril Carcaixent-Gandia-Dénia i l'inici de la construcció del port de Gandia en 1889 acabarien consolidant a la capital de la Safor com a u dels pols de la citricultura valenciana.

Pareix oportú fer la distinció entre un primer periodo exportador que se prolonga fins al final del sigle XIX, lo que Liniger denomina *L'age d'or* de la citricultura valenciana al que li seguix una segona etapa caracterisada per l'expansió europea de les nostres taronges.

En la primera etapa 1850-1894, la característica més definitòria de la nostra exportació tarongera fon la situació de monopoli del que disfrutàrem per no tindre competència.

El periodo d'expansió de l'exportació citrícola espanyola iniciada en 1895, fon el resultat tant de l'aument del consum en els mercats tradicionals com de l'apertura d'uns atres nous en el continent europeu.

La confecció:

La descripció més antiga de les distintes operacions orientades a la comercialisació de la taronja, apareix en una memòria en 1873, a on s'observa la separació entre l'activitat agrícola i la comercial. Els agricultors venien la taronja en el camp als comerciants, que carregaven en tots els gastos posteriors inclosos el de collir el fruit.


2

Els sistemes que han seguit regint eren bàsicament dos: *a ull*, *o alfarrassar,* quan se valorava la collita i se pagava l'import a l'agricultor, i *a pes,* que previ acort del preu unitari, se procedia a pesar la collita. En est últim cas l'unitat de medida era l'arrova valenciana equivalent a 12'780 quilos. Una volta realisat el tracte de compravenda entre l'agricultor i el comerciant, representant habitualment al comprador, que és verbal sense que intervinguera document algú, se procedia a collir el producte que s'encarregaven colles de collidors al front el cap de colla.


13

A finals del sigle XIX, la taronja se collia a mà, trencant les rames i quedant un tros de la trama unit al fruit. Se depositaven en montons en el mateix hort i allí unes dònes tallaven el pedúncul a rant del càliç en unes tisores de podar. Esta forma de collir fon substituïda més tart per unes alicates especials.

Els almagasens.

La taronja collida se deixava en el camp coberta de palla uns quants dies fins que fea la primera "porgà" i a continuació se fea una selecció, eliminant les podrides i transportant el restant a l'almagasén.

Els almagasens de confecció de la taronja en


14

destinació a l'exportació constituïen una de les peces clau de l'organisació comercial i l'evolució que experimentaren a lo llarc del temps fon enorme.

En els seus orígens, la mecanisació de confecció se realisava de forma manual. Solament el baix nivell de salaris del personal femení empleat en estos menester permetia compensar la gran cantitat de mà d'obra utilisada, puix eren les que realisaven la tria, operació que corria a càrrec de les "triadores" separant les taronges tacades, defectuoses, etc. Superada esta fase de selecció, se classificaven per tamanys o marques i se calibraven.

A continuació les *empaperadores* enrollaven les taronges en paper de seda i les *encaixadores* les depositaven en les caixes i quan estaven plenes passaven a les mans del *fuster* que clavava la tapa procurant no llastimar-les en els claus. Finalment *l'embalador* nugava la caixa en una corda d'espart formant tres faixes creuades per una atra que abarcava tota la caixa i a continuació la *marcadora* estampava la marca de l'exportador, quedant a punt per a l'exportació.

Els primers almagasens:

Les característiques específiques del comerç taronger en la major part del sigle XX no favoriren la construcció d'almagasens de nova planta, encara que Salvador Bodí indica

que des de 1826 "*se ensayó el embalaje de la naranja antes de Navidad, envuelta en papel y empaquetada en cajas de madera*", només una chicoteta part se dedicava al procés de manipulació.

Més tart, en l'últim terç de sigle, coincidint en l'aument de producció i en una major divisió i especialisació en el treball, és quan escomençaren a aparéixer els almagasens, adaptats al model de nau industrial, una tendència que se perpetuà en l'entrada del nou sigle.

Les Cooperatives:

En la segona mitat del sigle XIX és quan sorgí en certa claritat el moviment social que donarà lloc a les cooperatives en general i a les citrícoles en particular. Se pot prendre com a primer punt de referència la llei d'associacions de 1887, que supongué el vot qualitatiu de les cooperatives tant en l'Estat Espanyol com en la Comunitat Valenciana.

Posteriorment serà la llei de Sindicats Agrícoles de 1986, la que contempla com a element essencial el foment del cooperativisme com a u dels principis bàsics.


10

Les cooperatives agràries en general constituïxen l'instrument més freqüent d'associació entre agricultors. En el cas concret de la producció i comercialisació dels cítrics, poden associar-se en disversos objectius, formant distints tipos d'empreses cooperatives, com poden ser:

Cooperativa de comercialisació que l'activitat principal és la recolecció, confecció i venda dels cítrics, tant en el mercat interior com en l'exterior.

Cooperatives de suministres de factors de la producció, la seua activitat és l'adquisició de guanos, fitosanitaris, plantons, ferramentes, etc. en les millors condicions econòmiques.

Cooperatives d'explotació comunitària de la terra, que té com a activitat el cultiu en comú de cítrics. En este sector citrícola estes cooperatives presenten interés únicament en teoria, puix en la pràctica casi no existixen.

Cooperatives de servicis, com a objectiu té la prestació de servicis de distinta índole en relació en l'activitat productiva i funció de citricultor. Dins d'este grup de cooperatives podem distinguir els servicis financers tant al soci individual com a les pròpies cooperatives, tant per mig de cooperatives de crèdit (Caixes Rurals) o de les seccions de crèdits de la pròpia cooperativa.

Finalment, la cooperativa d'asseguraments que constituïxen una atra opció de les cooperatives de servicis citrícoles.

El Transport:

La tendència generalisada de situar els almagasens fon per una part, junt a les vies de comunicació, fonamentalment el ferrocarril, pero també junt a les carreteres a partir dels anys xixanta i per atra banda en les zones d'eixample pròpies de cada periodo.

El transport ferroviari:

El desenroll del ferrocarril en Espanya està lligat a la llei de ferrocarrils de 1855, que possibilità l'afluència massiva de capitals estrangers, catalans, valencians i vascs cara a la construcció d'una ret ferroviària espanyola.



El ferrocarril pegà un pas important respecte del transport de taronja en l'inauguració de la llínea Valéncia-El Grau en 1852, que se prolongaria dos anys més tart fins a Xàtiva en 1859 i des d'allí fins a Almansa, enllaçant en la llínea Alacant-Madrit. Açò va permetre el transport de taronges des de la Ribera fins al Grau de Valéncia, primer, i fins a la frontera d'Irun a partir de 1865. L'aplegada en 1890 del ferrocarril de la costa fins a Port Bou completà la ret que inclinaria cap ad este mig de transport el comerç citrícola en França.



12

Els transport marítim

El transport de la taronja per via marítima estigué en mans d'empreses i capitals espanyols, com la Companyia de Navegació, que cobria la llínea Valéncia-Marsella, la Companyia Bofill i Martorell, la primera en utilisar vapors de rodes i la Companyia Tintoré, que utilisava velers pera a fer la ruta Valéncia-Liverpool, fins que foren reemplaçats per bucs d'hèliç, al formar-se la Companyia Hispano-Anglesa. Que constituiria el primer avís de les intencions britàniques en referència al transport de la fruita.


12

Este control del transport de taronges per part d'empreses espanyoles se mantindria fins als últims anys del sigle XIX, com ho prova el que en 1872 el 80% de les embarcacions utilisades per ad este transport foren espanyoles, mentres que les estrangeres cobrien el restant 20%. Al mateix temps la vela superava al vapor en uns percentages de participació del 66% i 34% respectivament. Esta situació s'invertí totalment acabant el sigle XIX quan la navegació a vapor s'impongué de forma definitiva, per lo que passà a mans estrangeres el control del tràfic marítim dels cítrics.

Els britànics no tardaren en donar-se conte de l'importància del transport de la fruita, per lo que crearen una série de companyies navieres especialisades en este tipo de transport, en enllaços regulars en els principals ports britànics. Lo ben cert és que desplaçaren als

espanyols del transport de la taronja creant una situació de dependència.

Este control sobre el tràfic marítim s'estengué encara que en manco mida als punts d'embarcament, sense afectar als ports de València, Castelló i un poc més tart quan se construí el de Burriana, pero sí que afectà al de Gandia.

L'evolució del transport:



El periodo de 1950-1961 marcà el final de la supremacia del transport marítim en l'exportació de taronges, cedint el lloc de privilegi en benefici del transport terrestre dominat pel ferrocarril. No obstant apareix un nou competidor "el camió" com a la tercera via, que subestimat en un principi, acabà imponent-se fins a convertir-se en el mig que canalisà la major part de la nostra exportació.

El desenroll de l'agricultura:

L'increment de la demanda de cítric incidí positivament sobre l'agricultura tarongera, que respongué al repte aumentant la producció al temps que s'adaptà a les noves exigències del mercat. Actuaren en dos fronts fonamentals: aumentant la superfície de cultiu i introduint noves varietats més selectes en que ampliar la duració de les campanyes.

L' Estació Tarongera de Llevant se plantejà des del seu començ dos llínees bàsiques d'actuació: la selecció i millora de noves varietats i l'estudi i perfeccionament dels métodos de cultiu, en especial atenció a l'us dels fertilisants.

El control de calitat:

Durant molts anys la calitat de la taronja no preocupà massa ni als exportadors ni a les autoritats espanyoles. Provablement residia en el monopoli de la nostra taronja en els mercats europeus i en la pròpia estructura del sector exportador, que els interessara més la cantitat que la calitat.



El 21 d'agost de 1934, se firmà el decret de creació del SOIVRE, servici al que se li encomanà l'inspecció de calitat de les exportacions de productes agrícoles.

El Ministeri d'Agricultura publicà el 13 de novembre de 1934 una Orde per la que s'establia l'obligatorietat de l'inspecció fitopatològica per als cítrics destinats a l'exportació.

Fon en plena guerra civil, el 17 de giner de 1938, quan se declarà obligatòria l'inspecció de calitat dels productes agrícoles d'exportació i se someté a control la càrrega i estiba dels barcos.

La taronja i el Mercat Comú:

És evident l'importància que la citricultura valenciana té a lo llarc de l'història d'Espanya, per a l'economia, comerços i benestar social del restant de les ciutats espanyoles.

La taronja ha segut en Espanya una font real d'activitats empresarials, socials, culturals i d'image europea innegable. Encara que en posterioritat els cítrics s'escamparen per atres regions espanyoles com Múrcia, Andalusia, Balears i Catalunya, la producció, comercialisació i industrialisació seguix tenint una alta participació de la Comunitat Valenciana (més del 75% de la producció espanyola).

En les especials característiques del sistema polític espanyol, difícilment podíem accedir a la firma del Tractat de Roma o les diferències que els separaven de les democràcies occidentals jugarien en la década dels xixanta un paper paralel al dels anys quaranta, quan obstaculisaren l'acostament als països guanyadors de la Segona Guerra Mundial, impedint l'entrada d'Espanya a la CEE. No obstant els governants espanyols iniciaren tímits moviments d'acostament a la CEE, seguint el nomenament en 1960 del representant diplomàtic del govern espanyol en Bruxeles com a embaixador en la Comunitat, dos anys més tart, en febrer de 1962, solicitant formalment l'apertura de negociacions en la CEE.

Adhesió a la CEE:

La nostra integració en la Comunitat Econòmica Europea era totalment imprescindible, pero la primera fase del periodo d'adhesió ocasionà problemes al sector exportador, derivats de la durea de les condicions impostes. A partir de l'u de giner de 1990 anaren millorant sensiblement.

Se creà la Missió Espanyola front a la CEE. L'activitat del sector unit al Sindicat Nacional de Fruits i Productes Hortícoles, se centrà en el CLAM (Comité de liason de l'Agriculture Mediterranée) organisme que acabà sent consultat per la CEE i del que sempre estigué en mans espanyoles la seua secretaria general.

La prensa plasmava en les seues pàgines



els avatars del sector citrícola. En juny de 1962 apareix *Valencia-Fruits, economico, informativo, al servicio de la citricultura,* per iniciativa de José Ferrer Camarena. Els seus antecedents hi ha que buscar-los en la revista *Oranges.*

En 1972 se creà el Comité de Gestió de l'Exportació de Fruits Cítrics, com a organisme "delegado de la Administración", per a les activitats del sector citrícola, segons apareixia en la prensa valenciana de l'época.

Aixina s'enfocà la demanda d'adhesió, que feu estar al nostre país en l'escala d'accés al vestíbul de la CEE en raó d'un sistema polític-econòmic. Més tart és quan verdaderament s'inicien les conversacions, en molts regomellos per part de tots els països que formaven la Comunitat, que consideraven a Espanya com a que volia privar-los de part dels beneficis.

El diari *El País*, el 22 d'octubre de 1984 dia: *"El vía crucis de la negociación".* Mientras *"los mayoristas europeos piden a la CEE un mejor trato para los cítricos españoles".*

El diari *Las Provincias,* el 17 d'octubre de 1984, *"Italia se opone en la CEE a la propuesta*

*española sobre vino, aceite y cítricos".*Y *"el presidente de la Federación de Agricultores franceses, contra el ingreso de España en la CEE"*, afegint, *"si hubo referéndum contra el ingreso de la Gran Bretaña, espera merecer lo mismo".*

Més tart el que en aquell moment era el director general del Comité de Gestió, Leopoldo Ortíz, dia en la prensa valenciana "*los efectos positivos del ingreso no los veremos a corto plazo".*

El president del comité de Gestió, Julio de Miguel, dia en la prensa valenciana el 21 de març de 1985: *"La entrada en la Comunidad Económica Europea, cuyo acuerdo de adhesión podria firmarse hoy mismo, supondrá para los agricultores españoles y especialmente la valenciana, por su mayor incidencia, un ahorro de más de 50,000 millones de pesetas en aranceles, aún en las peores y más probables condiciones de ingreso, con un periodo transitorio de diez años, en dos fases".*

En eixos moments ningú podia posar en dubte que la taronja tenia a la prensa al seu costat. Quan apenes era una activitat incipient, el Diari Mercantil de València, donava complida notícia d'aquell inici. Hui convertit en una realitat d'una producció que a pesar del canvi substancial hagut en el nostre país, significa el 18% de la nostra activitat econòmica nacional. Una activitat que en el seu conjunt, significa el treball i el sustent de milers i milers de famílies.

L'INDÚSTRIA DELS DERIVATS:

Ningú li podrà llevar l'honor a Carcaixent ademés de ser el breçol de la taronja, ser la ciutat pionera en l'indústria de derivats i la que més indústria ha mantengut en el seu terme.

En 1878, el francés Pablo Journet, s'establí ací, instalant una fàbrica d'extracció d'essències iniciant en 1928 l'elaboració de sucs i aixarops de taronja, baix la direcció de son fill Mario Journet. En 1934, s'incorpora la família Cánovas, de Requena i se constituïx en societat anònima en la denominació de "Derivados de los Agrios, S.A.".



Seguixen construint-se empreses que la seua activitat se dirigix als derivats de la taronja.

En els anys vint, D. Manuel Gabilondo, ingenier industrial, era copartícip de la fàbrica de perfums Robillard, instalada en la Malva-Rosa i montà en Carcaixent l'empresa "Cítricos del Júcar".

Uns atres pioners situats en l'àrea citrícola abans de la guerra del 36 són:

Destileries Adrián i Klein, en fàbrica en Benicarló i Vilarreal.

D. José Maria Carrasquer García, que ensajà l'extracció d'essències en Oliva i Pego, per a treballar les taronges i a Vilarreal per a treballar les mandarines comunes. L'austríac Londer, en Gandia, en la fàbrica que posteriorment comprà D. Carlos Schneider.





Els farmacèutics Llorens Hnos. D. Juan i D. Vicente, que feen un oli de recí en sabor a taronja, que se coneixia com a *naranjil,* en fàbrica en l'Alcúdia de Carlet; Ferrairó, de Gandia que obtenia daus ensucrats de taronja, posteriorment fon la base de Civitasa

El farmacèutic doctor Trigo, que fon alcalde de València, en fàbrica en el carrer de Sagunt, al costat del pas a nivell del trenet de via estreta, en el cap i casal.



Provablement fon el primer en no conformar-se en les essències i sucs de primera transformació, sino que elaborà els famosos productes del doctor Trigo: els refrescs en gas *Orangina,* o sense gas *Tri Naranjus,* en botellins de forma especial. La botella d'aixarop portava un tapó que contenia essència i que a l'abocar-lo en el got s'adicionaven unes gotes d'essència que aromatisaven el producte.

Les melades:

El cultiu de la taronja amarga se coneix des d'antic en Sevilla, Córdova i Màlaga, principalment introduït pels àraps.



En Espanya, Bordas Chinchurreta obtenia essència de *nerolí* i *petit grain* de les flors i brots, respectivament, per destilació i a poc a poc s'implantà l'indústria de les corfes i la polpa.

També se fa polpa de taronja dolça en el mateix sistema pero utilisant la varietat blanca. Pero el consum és més important el de la melada de taronja amarga.

En València, elaboraren estes polpes "Conservas Badia, S.A." i els Carratalà de Torrent. Una de les rames Carratalà Pardo, S.L. seguix en l'actualitat la mateixa activitat.

En 1941, com hem dit adés, l'alemà D. Carlos Schneide, aplegà a Gandia i comprà per 700,000 pessetes, la fàbrica de Londero que se dia "Productos Vital".

A la firma "Productos Vital-Carlos Schneider,



S.A.” de la mà del seu fundador, li fon possible portar i adaptar la millor tecnologia que s’utilisava en Centroeuropa per a l’extracció, concentració i tractaments de poma i raïm, i pogué dispondre de pasteurisadors i el concentrador per congelació, que és el que més èxit tingué, únic instalat en Espanya.

Provablement se tracta del procés de concentració en el que s’obté més calitat.

El Sr. Shneider no privava als seus tècnics de laboratori de cap d’aparat de control, productes, etc. que li solicitaven i que portava des d’Alemanya, en contraposició en la penúria que hi havia en les universitats i fàbriques espanyoles sent l’indústria que sense dubte més productes i subproductes ha obtés en Espanya de la taronja, fruit de l’investigació i desenroll realisat i sent escola de formació de grans tècnics que han ocupat llocs claus en esta indústria, de la mà de D. Antonio Peiró Castillo, director de fàbrica fins a la seua jubilació, tals com: D. Jesús Algarra (Antonio Muñoz y Cia. S.A., en 1961), D. José Simón (Frusa en 1965)i el propi D. Andrés Gadea, director-gerent.

D. Carlos Schneider, fallí en 1967.

L’indústria dels gallons:

El cultiu de la satsuma se trobà en el Japó fa 350 anys aproximadament i l’industrialisació en gallons, se realisa des de finals de 1920 i anys trenta, quan significatives cantitats d’este producte foren importades pels Estats Units.



El procés d’industrialisació fon descrit per Boswell en 1946, consistent en posar la fruta prèviament llavada en un bany de vapor o aigua calenta durant un minut per a que hi haja una càmara d’aire entre la corfa i els gallons (bufat). La fruta se pela a mà i colocada en una platera o fruitera, fins que la superfície se seque. Els gallons se separen a mà i se sumergixen dins d’una bossa en una solució de CLH al 2’5% durant aproximadament dos hores per a que s’elimine les fibres i albedo adherides als gallons, seguidament se renten en aigua per a eliminar el CLH i els segments llavats se sumergixen durant 25 minuts en una atra solució de NaOH al 1% calent i de nou ben llavats en aigua, passant a continuació a l’envasat en pots als que afigen 125 grams d’aixarop de sucre. Tapats al buit i esterilisats a uns 90º durant 14 minut. Els gallons tenen un aspecte molt atractiu i ya estan preparats per al consum.







¡¡¡DE CARCAIXENT I DOLCES!!!

¿Quí en algun moment no ha dit o ha escoltat esta expressió? I és que fa honor a les taronges que Carcaixent oferix al mercat nacional i internacional, la millor versió d’este valorat i apreciat cítric.

En el cor de la Ribera, en Carcaixent durant el sigle XVIII se produí un gran desenroll econòmic i demogràfic gràcies a la destacada producció de seda, cultiu que fon substituït per la taronja a finals de dit sigle.

El cultiu, comercialisació i exportació de la taronja és el motor de la seua economia, además interessats culturalment en donar a conéixer a tot lo món l’importància que la taronja té per a tota la comarca i en especial Carcaixent que és posseïdora del títul de Ciutat des de 1916, ha promogut unes “Rutes Turístiques” per a donar a conéixer la ciutat, l’història de la taronja i l’espectacular païsage que oferixen els horts de taronges. Además des de febrer de 2025 conta en el “Museu viu de la Taronja”..

Breçol de la taronja en la Comunitat Valenciana, desenrolla esta activitat des de finals del sigle XVIII fins a l’actualitat.

El present de la taronja a primeries del sigle XXI:

La citricultura ha actuat tradicionalment com a motor de l’economia valenciana i com a factor important en l’equilibri de la balança comercial espanyola. Independentment de les divises obteses per l’exportació dels cítrics, té una gran importància social, puix del seu cultiu i comercialisació depén, en major o menor mida i directa o indirectament l’economia de moltíssimes famílies..

Podríem dir que Espanya és el tercer productor mundial de cítrics darrere de Brasil i Estats Units. La Comunitat valenciana





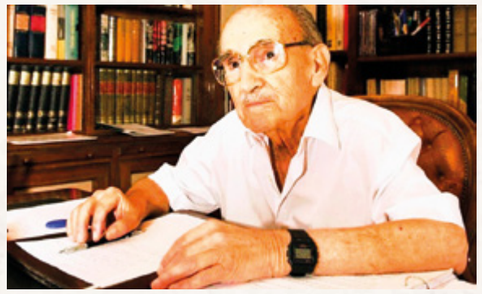
és la primera productora de la conca del mediterràneu i la primera exportadora mundial de cítrics per al consum fresc.

I si som una potència mundial en citricultura, la primera en el difícil mercat de fruta fresca, no és per casualitat. Açò se deu a una série de raons, la principal és que els nostres citricultors són els millors, puix ademés de ser els receptors d'una experiència acumulada durant més de 200 anys, han demostrat una enorme capacitat d'innovació i d'adaptació a les noves tecnologies.

Valéncia ha destacat des de fa molts anys per les seues investigacions sobre cítrics, que escomençaren en les antigues estacions tarongera i fitopatològica i continuen actualment en l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries i en l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments en l'Universitat.







No podem acabar este treball sense fer una mereixcuda menció a N'Eduart Primo Yúfera.

Naixcut en 1918 en Puerto de Mazarrón (Múrcia), passà sa vida estudiantil i professional en la docència i l'investigació en Valéncia fins al 2007 quan fallí.

Destacat químic, investigador i catedràtic, se graduà en 1941 en Ciències en l'Universitat de Valéncia i tres anys més tart, el doctorat en Ciències Químiques en la Complutense de Madrit.

En 1947 escomençà a treballar en l'Universitat de Valéncia com a professor adjunt de Química Orgànica i des de 1950 formà part del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC), com a colaborador, investigador científic, conseller i president des de 1974 al 1977.

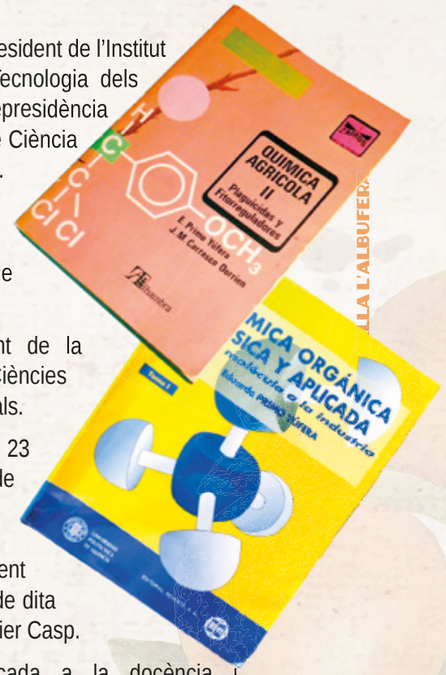
En 1960 fundà l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments de Valéncia i en 1965 obtingué la càtedra de Química i Anàlisis Agrícoles en l'Escola Superior d'Ingeniers Agrònoms de Valéncia.

Del 1970 al 1974 fon president de l'Institut Nacional de Ciència i Tecnologia dels Aliments i alcança la vicepresidència de l'Unió Internacional de Ciència i Tecnologia dels Aliments.

Acadèmic de número de la Real Acadèmia de Medicina i de l'Institut de Ciències de l'Home.

Acadèmic corresponent de la Real Acadèmia de Ciències Exactes, Físiques i Naturals.

Titular de la Medalla nº 23 de la Real Acadèmia de Cultura Valéncia, de la que fon decà entre 1984 i 1987, obtenint posteriorment el títul de Decà d'Honor de dita entitat i amic íntim de Xavier Casp.



Tota una vida dedicada a la docència i l'investigació, va ser reconeguda per l'Universitat Politècnica de Valéncia, creant en el seu honor l'Institut de Biologia Molecular i Celular de Plantes "Primo Yúfera".

Al que podem considerar com a un insigne valencià, puix vixqué estretament lligat a la nostra terra, sentint-se com a valencià.



El cultiu dels cítrics no podrà abandonar-se ni substituir-se, perque està profundament lligat a la vida, a la cultura i a l'economia de la Comunitat Valenciana.

Ampar Orellano



*Consultes: *Distintes pàgines webs *Història de la taronja. *La citricultura valenciana *L'agricultura en les Jornades de l'Aellva. *Carcaixent, la ruta de la taronja*

TERTÚLIA A LO VIU

TERTÚLIA A LO VIU



Estem a 30 de novembre i nos disponem a fer front a la nostra reunió anual per a celebrar la tradicional tertúlia que forma part del nostre llibret.

Enguany hem pogut recuperar el viage en barca per l'Albufera, encara que la temperatura i l'aire no són bons companyers de passeig i tornen gelats com a polls. I en baixar de la barca nos trobàrem tots en la casa de Pepe a on un chicotet aperitiu els donà la benvinguda.

No passaren més de 20 minuts quan a la veu de ¡tot lo món a la taula!, nos assentem a dinar un arròs de perol que a Paco (el nostre cuiner) com sempre li ixqué molt bo. En este dinar prenem els primers contactes entre la gent que hem convidat per a raonar en la tertúlia, que com és habitual sempre són persones molt involucrades en el tema sobre el que tractem.

Una volta acabat el dinar, un cafenet, el tradicional brindis junt als nostres representants, les falleres majors Emma i Yazmina i els presidents Javier i Javi, agraint la colaboració dels nostres contertulians, al mateix temps que desigem una llarga vida a la nostra falla, donarà pas a la tertúlia que enguany dediquem a "la taronja".





Vicent



Santigo



Mª Dolores



Davit

De la mà del nostre benvolgut amic Vicent Ramon Calatayud venen els convidats de la banda de Castelló i per a presentar-nos-els, pren la paraula iniciant aixina la tertúlia:

Vicent:

De dolçor hem de parlar necessàriament quan parlem de les taronges. Els Jerarques de tot lo món creïen pel seu color que eren una cosa pareguda a l'or, pero molt més sucosa, més dolça i fea molt més profit que l'or.

De les quatre persones en les que havia contactat per a que estigueren hui ací, dos d'elles Salvador Saragosà i José Luís García Ferrara, no han pogut vindre puix tenen una edat alvançada i no se trobaven be a l'hora de vindre.

Pero sí que estan entre nosatros:

Dª Maria Dolores Miralles Enrique. Llicenciada en Medicina i Cirugia en 1973 i més tart en 1990 defengué la seua tesis doctoral sobre "Estudio comparativo de los lugares frágiles cromosómicos entre sujetos sanos y pacientes en cáncer de pulmón i cáncer de mama", obtenint la calificació de Cum Laude.

Vicepresidenta de la Societat Espanyola de Medicina General i de família de la Comunitat Valenciana (SEMGCV) durant 8 anys.

Fon Vicepresidenta de l'Associació Cultural Cardona i Vives de Castelló.

I des de 2016 és Acadèmica Corresponent de la Real Acadèmia de Cultura Valenciana per la ciutat de Burriana.

D. Santiago Vernia Martínez. Farmacèutic, que ha eixercit la seua professió en Vilarreal. Ademés és etnòlec i té sa pròpia bodega en *Campo Arcís* de Requena. Arribà al món del vi per afició, una volta que se jubilà. Per a poder professionalisar-se, realisà un màster en viticultura i enologia que el portà ad esta terra del vi. Conegué a José Hidalgo, ànima mater del

seu proyecte i que assessora, en l'actualitat, a l'equip tècnic del celler. Conseguí convertir el seu hobby en un gran repte professional.

De la mà de Juanjo Villanueva, acodix a la tertúlia:

D. Davit Jorge García. És ingenier agrònom de Catarroja. Ha cursat el Grau en Ingenieria Agronòmica en l'Universitat Politècnica de Valéncia i el Doctorat en Ingenieria Agronòmica i Mig Ambient en la UPV. a on ha desenrollat la seua carrera acadèmica i d'investigació



en l'àmbit de la valoració de servicis ecosistèmics i la gestió sostenible d'espais agrícoles i naturals. En l'actualitat combina l'investigació en la participació de proyectes locals de sostenibilitat i planificació territorial.

Els que no han pogut vindre són els representants de Carcaixent (breçol de la taronja) puix estan celebrant la III Semana Cultural de la Taronja, lo qual justifica plenament que no



puguen estar hui ací entre nosatros.

No obstant tenim assentats en la taula a persones molt qualificades per a tractar hui el tema de la nostra tertúlia que és *la taronja,* que escomencem en unes paraules de:

Vicent:

Hem de saber disfrutar de la taronja, pel matí té unes funcions extraordinàries, pero hem de mirar detengudament en els supermercats que el seu orige siga valencià. Ademés hem de procurar buscar-les en el meliquet que encara són millors. Sí, melic és navel en anglés, que dona nom al grup de les Navels. I el suc a la taronja és lo que anem a traure en la tertúlia de hui.

Pepe: ¿No sabem valorar lo que tenim, no sabem demanar la D.O.?

Santiago:

Yo com ya sabeu soc de Burriana i farmacèutic en Vilarreal. En la meua época en farmàcia s'estudiava edafnologia (que és la ciència que

FALLA L'ALBUFERA

tracta de la naturalea i condicions dels terrenys en relació en les plantes). Ara hi han molts científics, pero abans el llaurador havia que recórrer al farmacèutic per a que els analisara la terra i que els diguera cóm l'havien d'abonar. Tenia que fer d'etnòlec, de trofòlec, pero sobretot d'alquimiste.

Naixquí en Alcalà de Velázquez, a on només vivien 6 famílies i hi havia un almagasén de taronges i lo primer que varen oir estes orelletes,



fon el roïdo que feen al colpejar les taches per a clavar les tapes dels basquets de taronges, que anaven totes empaperades i d'allí al barco que tardava entre 3 o 4 semanes en aplegar al seu destí que era Hamburgo o Liverpool.

Porte la taronja en la sanc, la meua família vivia d'ella, mon pare era mestre, ¡i que dir-vos del jornal d'un mestre en aquells temps!. Tenia un poquet de terra i un colmenaret que des de fa trescents anys és de la família i ara és de la meua propietat.

La meua vida té més d'alquimiste que d'agricultor, per lo que sempre busque la taronja gran perque la seua flor fa més mel.

He segut farmacèutic i m'he tengut que vore en la classe empresarial. En un moment me cansí de la farmàcia i la venguí, i me fiu bodeguer. En l'actualitat faig vi en Requena i deprenguí lo que en tota ma vida no havia comprés, i és que la cantitat està renyida en la calitat.

Mentres vivia en Burriana, només sentia parlar de milers d'arroves, de la blanca, de la comuna, perque la navel vingué despuix. La base era la comuna, agra com ella a soles i en pinyols, fins que aplegà a Vilarreal la mandarina. Burriana és l'únic poble d'Espanya que se rega sense necessitat de motors, tot és regadiu i això dona una gran facilitat, al mateix temps que és un enemic perque no



LLIBRET 2026

s'esforcen en cultivar be i ara estan pagant eixa facilitat en el cultiu.

Al fer-me vinater és quan acceptí primer la calitat que la cantitat, cosa que en Burriana mai s'ha sentit parlar



d'això. Sempre s'han pagat els quilos i això és un defecte, no comprenen que la planta quan més dificultats té, poc fracassar, pero si triumfa és molt bona. Açò tampoc ho han comprés, pero del mal de la taronja, que ara és evident, la culpa la tenim nosatros.

Hem de saber donar calitat que se conseguix en la D.O. Saber manejar la mina d'or, en cultius i abonats.

Si comercialment no hem acertat en mantindre-la. Si hem fet taronges portant com a valenciana una taronja que no era nostra. Si no sabem cóm abonar per a donar calitat. Si no sabem fer be la D.O. Si no controlem al que filtra els gasos per a que no contaminen, hem de deprendre.

Soc un romàntic que mantinc els meus horts en bon estat i plante taronja grossa per a fer més mel prop del meu colmenar perque el meu tatarayayo ya el tenia i vullc que seguixca. A on no tinc les abelles, tinc clementines i no me deixe enganyar per unes atres varietats.

Vicent:

Vullc contar-vos una anècdota; mon pare que se dedicava al transport en cavalleries, quan tenia molta collita agarrava un carro més menut que tenia i de pas que treballava les terres de casa, el carregava de taronges a orri i se n'anava a vendre-les a la Mancha i a partir d'Almansa la venia *per la menuda*. Portava sempre un assot que utilisava per a espantar a la chicalla que mentres estava venent, li les furtaven i se les menjaven sense pelar.

Ampar:

Davit, des del teu punt de vista com a ingenier agrònom, ¿cóm veus el futur de la taronja?:

Davit:

El futur és molt negre si la comparem en la vinya o les olives, puix són camins oposts. Estos s'han sabut



FALLA L'ALBUFERA

vendre molt be no a soles en la Comunitat Valenciana, sino a nivell nacional perque tenen molt de valor afegit.



La calitat a nivell tècnic se dividix en dos: la real del producte i la diferenciada que és la subjectiva. En l'oliva s'ha conseguit molt dient-li a la gent que ha de ser "extra verge" "AOVE". la subjectiva encara no està perque la regalàrem als italians per a que la facen ells, que és el problema de l'olivera.

En la vinya no val tan car com lo que se ven, puix quan compres, compres el producte i el nom. Les coses subjectives entren més a la gent que les objectives.

En la taronja no s'ha treballat ni la calitat diferenciada ni la relativa. Sí que té tots els ingredients per a ser-ho perque la gent associa el producte (taronja) en València. Además està molt associada a les decoracions d'edificis emblemàtics com l'estació del Nort. Tot el modernisme valencià està basat en la taronja i en el regionalisme valencià nos funcionà la calitat diferenciada, perque en el sigle XX, no teníem competència.

Era una época d'esplendor, s'associà en la decoració i en les festes. En les festes del Sexeni de Morella, tenen un Sant Miquel que ix des de dins d'una taronja. També tenim una iconografia molt marcada. Pero actualment tot açò no servix, puix la gent va al preu; el consumidor actual no va a les tendetes del barri sino als supermercats, que t'inunden en productes d'atres llocs i no se fixen en la procedència.



La taronja no és un producte que li pugues traure el gourmet com en el cas del vi que tindria un mercat alternatiu, tampoc en el convencional i això fa que estiga poc valorada, además de que hi ha una varietat que se diu "Valéncia" que nos ha fet molt de mal, puix molts supermercats juguen en el nom posant en gran "Valéncia" pero en chicotet diuen que és la varietat, podent ser l'orige molt divers. Saben utilisar la paraula sibilinament.

LLIBRET 2026

Ampar:

¿Tu creus que si des del govern, a on està el Ministeri d'Agricultura s'hagueren posat fronteres a on s'han de posar, per a que no entren eixes taronges que no tenen ningun control sanitari, que no sabem lo que mengem, ni lo que puguen passar ni contagiar a les plantes d'ací, podríem rescatar-les, fer que reviscolaren?:



Davit:

Actualment, en el marc de la U.E. No pots tallar el control, sí que podríem controlar la producció interior si tinguérem la D.O. que és lo que té el nyispro de Callosa d'En Sarrià. Puix en eixa denominació tu no pots cultivar el nyispro si hi ha en el mercat un volum determinat.

La vinya també té un mercat molt intervengut i sense registrar una parcela, no pots plantar, has de destruir o vendre una per a plantar-ne una atra. A nivell exterior és molt difícil, lo que si que pots és exigir les mateixes normatives que afecten als productes locals.

Ampar:

I si és per mig de la U.E., els representants del Ministeri d'Agricultura, ¿no podrien defendre en Bruxelles la prerrogativa de que formant part de la U.E., les nostres taronges tinguen preferència i que no puguen entrar de fòra fins que no s'acabe la nostra producció?.

Davit:

U dels problemes que tindrà en un futur la citricultura espanyola són els patògens, les bactèries i els foncs que poden afectar i arrasar. Si entra, segurament la citricultura valenciana pot desaparéixer, no sancera, perque lo bo és que tenim moltes varietats i diversitat genètica i això és positiu, no com el caqui que



tot és roig brillant i si entra alguna cosa desapareix tot. La taronja com ya està molts anys té més facilitat de manteniment.

LLIBRET 2026

FALLA L'ALBUFERA

Ara tenim dos malalties que poden arrasar: una és el "cotonet de Suràfrica", encara que no deixa de ser una plaga controlada; que si entra li farà molt de mal, pero no arrasarà a la citricultura a nivell macro.



Pero les dos noves podien arrasar-ho tot. Ahí sí que hi han plans de control i erradicació, pero a soles afecten actualment al material vegetal que no estiga al 100% lliure d'eixes malalties, per ad això està el passaport fitosanitari. Per eixa part si que està controlat, pero no ho està per al fruit. Se supon que en els ports si que hi han certs controls, pero són de coses concretes no generalisat.

Estes dos malalties noves no tenen cura que científicament s'haja provat: una és una bactèria que se diu "El dragón amarillo" HLB chinenc, entra dins i escomença a fer-se tot groc i la fruita se cau.

L'atra és un fonc que se diu CBS que són unes taques negres que ataca a tota la planta, sobretot al fruit, encara que este és comestible, ningú vol comprar una taronja que està plena de taques negres.

Actualment l'única forma de combatre estes malalties és l'erradicació. La ciència diu que no és fàcil que en la mediterrànea agarre be per les condicions climàtiques. No obstant ya ha entrat en Túnez, i en Galícia i en Portugal s'ha vist l'insecte que la porta. La malaltia no se por combatre i l'insecte mijanament.

Vicent:

Hi ha un fenomen històric, social i lliterari que interessa també tractar en la taronja. Per supost que lo que Blasco Ibáñez nos contà sobre la taronja, ajudà a que la gent entenguera que un hort de taronges donava certa categoria social. Un estudiós del tema nos preguntava que, ¿Cóm podia donar-se eixos horts de tarongers tan ben tractats, tan bonicos i ben cuidats? I els nostres antics mestres dirien: "És que els horts de taronges no se donen perque siguen rendables, se donen perque darrere hi ha un fenomen social que diu lo que és l'hort, lo que és tindre un hort, lo que és cuidar un hort". Lo que en aquella época li donava una àurea de fruita magnífica, al mateix temps que foren la font d'ingrés de divises, bones per a comprar maquinàries, que nos obrí el mercat.

LLIBRET 2026



Juanjo:

Ma tia Conchita Peris, treballava en el Ministeri d'Agricultura, ací en Valéncia i nos contava que tots els dies li tocaven de Madrit preguntant-li quin temps fea, si havia gelat o no, lo qual vol dir que les taronges valencianes eren clau en les exportacions i en l'entrada de divises.

Vicent

La Taula de Cítrics en Valéncia és la que marca els preus d'orige en l'observatori.

I en l'Universitat Politècnica de Valéncia s'investiga en profunditat sobre els nostres cítrics.

Ampar.

Mª Dolores, ¿qué nos pots contar des del punt de vista medicinal?

Mª.Dolores:

En eixe aspecte, només puc dir que la taronja hui en dia és fonamental per a la salut, perque les propietats que té, sobretot la gran cantitat de vitamina C, que és antioxidant, neutralisa els radicals lliures, inclús s'ha parlat de la protecció d'alguns tumors per la vitamina C.

Recorde que fa uns anys vaig sentir al científic de Torreblanca, Giner Sorolla que treballava en EE.UU., i la primera volta digué que el càncer de l'estòmec havia baixat molt per la cantitat de cítrics que se estaven menjant, introduint-los en l'alimentació. També és veritat que a part de lo que ha dit Santiago, de la nostra forma de ser que no potenciem les nostres coses, per eixemple una cosa que sempre m'ha cridat l'atenció és el perqué en les escoles no ensenyen als chiquets a pelar les taronges en coberts, puix a voltes és un factor negatiu i per no embrutar-se les mans, acaben demanant un plàtano.

Ampar:

Com a doctora en medicina nos has dit les bonances de menjar taronja i yo dic, en lloc de fer propaganda del Redoxón o la vitamina C, que venen en les farmàcies, que no



FALLA L'ALBUFERA

deixen de ser una pastilla que ademés de la vitamina C duen uns atres components que igual no són tan beneficiosos, ¿per qué no bombardegen en les televisions "una taronja", "una naranja" despuíx de menjar, molt important per a la salut dels chiquets?, pùix no és a soles la vitamina C, sino la cantitat de fibra que te menges. ¿Segurament pel poder que tenen les farmacèutiques?.

Davit:

La D.O. és una de les possibilitats de marketing futura possible. No és que la taronja no estiga reconeguda, sí que ho està el IGP que és la que la gent no coneix i per això no està donant fruit i l'atra és la D.O. que sí que és més coneguda i si se fa be se podria conseguir.

La IGP te deixa un element en la definició que és "tradició cultural" i si tu demostres que en una zona hi ha una tradició que aporta uns valors culturals pots tindre dret ad eixe reconeiximent.

La D.O. a soles te marca qüestions agronòmiques. Hem de demostrar que la taronja valenciana, per grafologia o per climatologia o factor científic té una diferència notable respecte ad atres zones i això de moment no s'ha treballat. Ademés ho han d'aprovar tots els grups de llauradors i economia social, cooperatives, sats, organisació de productors, el propi govern valencià i despuix ha d'anar a nivell nacional i que no entre en disputa en atres



qüestions, perque a voltes les fronteres agronòmiques que lo més paregut ad elles són les comarques, que s'han fet per a l'agricultura i despuix ha de passar a la U.E. i ha d'haver molta ciència i investigacions i una unitat entre totes les zones en la forma de cultivar.

Conclusions:

Vicent.

Hi ha que donar-li una dimensió gran. Fan falta agents comercials

LLIBRET 2026

que la difonguen, una corrent que contrarreste.

Santiago:

Hi ha que fer l'agricultura de calitat orientada al turisme, a on el "guiri" se cullga les seues taronges o tomates i damunt pague per fer-ho. Hi ha que fer-la divertida i inclús orientar als chiquets per a que visiten els horts i que puguen collir una taronja en el seu hàbit natural.

Mª.Dolores:

La crisis de la taronja també es pot incloure dins d'una crisis estratègica de la Comunitat, que per desgràcia sabem que està amenaçant la nostra identitat greument inclús la taronja pot ser també un element amenaçat.

Lo més important és pressionar la voluntat política dels nostres governants, per a que defenguen obertament en tots els Fòrums nacionals i internacionals, la taronja valenciana.

Davit:

Hi han prou aspectes d'amenaces, una és la part de la calitat tant l'objectiva com la subjectiva i l'atra són les qüestions tècniques com les malalties, que estan ahí i poden entrar i arrasar. Per lo tant l'amenaça tècnica hi ha que cobrir-la en investigació, en ciència i apostant per actuar en el moment en que entre, és dir en inversions i en investigacions.

I l'atra és la part social. Tenim un producte que és massa bàsic que se pareix molt a la competència i damunt no és estacional per lo tant és complicat el donar-li un valor en quant a la calitat a no ser que anem a coses més derivades del producte com pot ser "l'aigua de Valéncia" o "coca de taronja" o qualsevol atra cosa. Per lo tant l'única solució és el *marketing* que és l'única part que no li dona la tècnica.

Fins ací la tertúlia d'enguany, un tema apassionant i que pot donar per a molt més per la diversitat del producte, pero en algun moment hem d'acabar deixant la porta oberta per a una possible tertúlia que cobrixca els elements de la taronja que hui per falta de temps no hem pogut tractar.

Esperem que les opinions dels nostres contertulians els hagen aclarit els possibles dubtes que pogueren tindre, al mateix temps que els aporten una visió distinta a la preconcebuda. Esta és la nostra intenció que com sempre va dirigida a posar en valor la nostra cultura.

Ampar Orellano






IMPRENTA
DIGITAL - OFFSET
Un mundo
de posibilidades...
AG
NOU ART
CAMÍ NOU, 9. BENETUSSER. VALENCIA
WWW.AGNOUART.COM
RAMON@AGNOUART.COM - TLF. 619 744 911


cuidar
les nostres tradicions
ens posa en peu.
caixa popular
Cuidem les persones.

DISPLANES

www.displanes.com



96 144 25 30
planes@displanes.com

Polígono Industrial Bobalar
46130 Massamagrell, Valencia

Pasta Nostra

Avd. Blasco Ibañez, 11
46470 Catarroja
Tel.: 96 126 14 46
Servicio a Domicilio

11 de calle

Avd. Blasco Ibañez, 9
46470 Catarroja
Tel.: 96 11 72 910
Servicio a Domicilio



economistas

COMES
& ASOCIADOS
ASESORES S.L.P

- FISCAL
- CONTABLE
- GESTIÓN DE HERENCIAS
- LABORAL

FIJO 96 110 12 49
MÓVIL 609 15 61 16

(Skype: juan.m.comes)
Plaza Alqueria de la Culla nº4 (Edf. Albufera Center) Despacho 607
46910 Alfafar (Valencia)
www.comesasociados.com
info@comesasociados.com

MULTIÓPTICAS

Valencia · Carteros, 80 · Tel. 96 358 72 96
Catarroja · Camí Real, 15 · Tel. 96 126 10 17

www.multiopticas.com



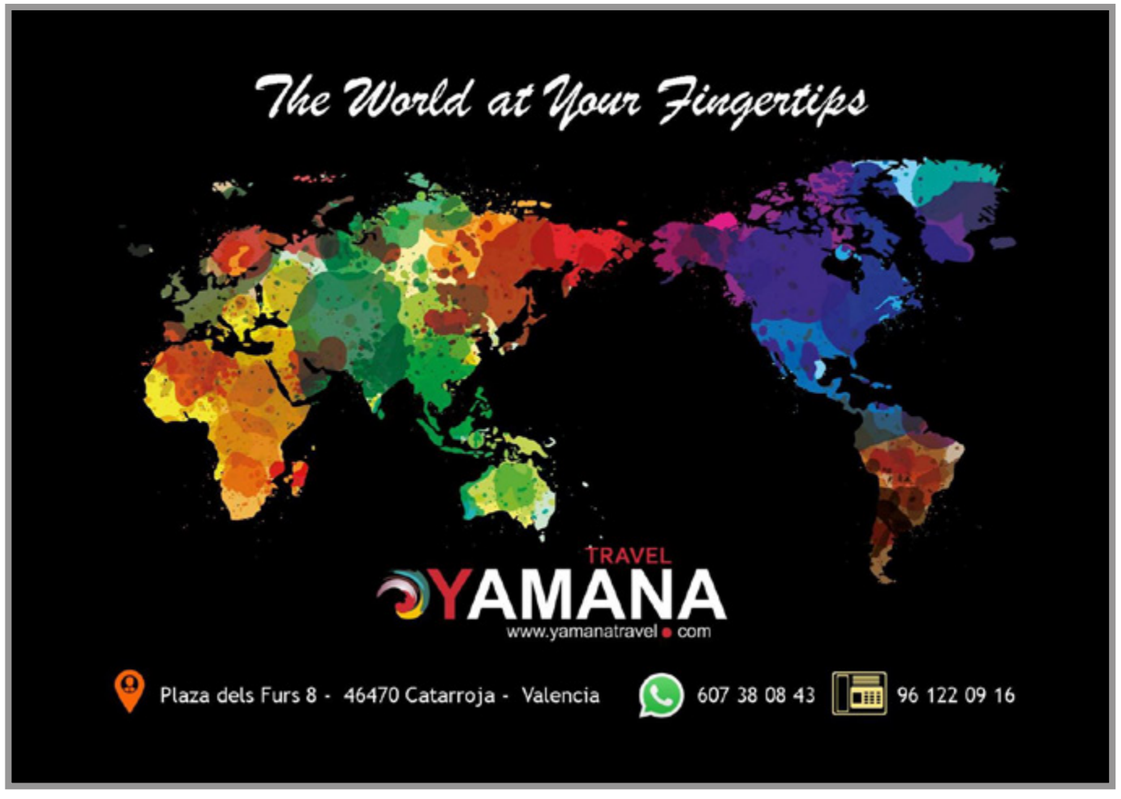
Carnes Vicente Maties

PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD

CATARROJA 46470 VALENCIA — COLON, 43 TEL.96.126.05.43
E-mail: VMATIES@NEXO.ES — CHARCO, S/N TEL. 96.126.47.20







Fundada en 1994

QUATRI GRAFIC SL

IMPRESORES

IMPRESOS EN GENERAL · TRABAJOS COMERCIALES · CATALOGOS
REVISTAS · RELIEVES · THERMO RELIEVE · PAPEL CONTINUO
DISEÑO GRAFICO · PREIMPRESIÓN · OFFSET · IMPRESION DIGITAL

Tels. 96 126 99 30 / 660 151 454

C/. Camí del Bony, s/n. Parc. 18 · Polígono Industrial de Catarroja

46470 CATARROJA (Valencia) **creativos@quatrigrafic.com**

Administración de Loterías Nº 2

CATARROJA

+18
JUEGA CON RESPONSABILIDAD
PROHIBIDA LA VENTA A AUTOPROHIBIDOS

Ramón y Cajal, nº 11
Tel. **96 126 52 55**
639 521 649

46470 CATARROJA - Vcia.
loteria.catarroja2@gmail.com



CONSTRUCCIONES
BLAS RAMON, S.L.
OBRA NUEVA Y REFORMAS

PROMOCIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE EDIFICIOS
REFORMAS Y REHABILITACIÓN

INFORMACIÓN Y VENTA:
C/ Filiberto Rodrigo, 14 Bajo Tel. 96 126 14 06
46470 CATARROJA (Valencia)



MILONGA

RESTOBAR

C. Sant Vicent Ferrer, 16, Catarroja - T. 960 822 297

RAICES

COFFE & BAR

Av. Generalitat Valenciana, 9,Catarroja - T. 960 702 830

Abrasados

GRILL FRIENDS & MORE

C. 42, 12, Catarroja - T. 961 102 964

ESTACIONES DE SERVICIO

Peymon oil

COMBUSTIBLES DE MAXIMA CALIDAD * AUTOLAVADO * BOXES * MINIMARKET 24 H

FACTURACION MENSUAL PARA EMPRESAS Y PROFESIONALES * REPARTO DE GASOLEOS

ATENDIDA O AUTOSERVICIO, USTED ELIGE



AVDA . RAMON Y CAJAL , 97 CATARROJA



P.I. CATARROJA , RONDA NORTE 2012



C/.FERRERS, 1 (JUNTO SALON MEDITERRANEO)

Telef. : Oficina/Pedidos 96 127 42 39 - Tienda 96 127 06 26 - Poligono 96 127 35 04

Correo electronico peymon@peymonoil.com

Nasa
Correduria de Seguros



NUESTRO ACTIVO MÁS IMPORTANTE LAS PERSONAS

*Te esperamos para una consulta **personalizada***

96 127 20 20

Producción: 638 034 649

Siniestros: 638 034 669

Particulares
Somos su correduría de seguros de referencia para confiarnos la gestión de su patrimonio.

Industriales
Contamos con un equipo de profesionales que le asesorarán en materia de seguros.

Transporte
Nuestra especialización y capacidad de gestión, nos permite mantener una fuerte posición negociadora frente a las aseguradoras.

Trabajamos con independencia.

Nuestros servicios personalizados nos permiten seleccionar productos seguros y favorables para las necesidades de nuestros clientes, ofreciendo las mejores condiciones del mercado asegurador.

Plaça Del Jardí, 2
46470 Albal (Valencia)

nasa@nasaseguros.com
www.nasaseguros.com





RAFAEL CASTRO SOLER, S. L. U.
OFICINA TÉCNICA DE PROYECTOS INDUSTRIALES

Avda. Padre Carlos Ferris, 130-1ª. Albal (Valencia), CATARROJA
Tel. 96/126 11 49
e-mail: gcastro@cogitival.es

CCC

CASTRO COMES
Construcciones, s. l.

Avda. Padre Carlos Ferris, 130-1ª. Albal (Valencia), CATARROJA
Tel. 96/126 11 49
e-mail: info.castrocomes@gmail.com

Sermatex s.l.

C/. La Creu, 4
Tel. y Fax 96 125 04 78*
46115 ALFARA DEL PATRIARCA
(Valencia)

N.º DE INSCRIPCION
R.I. 46/66627

ELECTRICIDAD FONTANERIA
MAT. CONTRA INCENDIOS

Instalaciones contra incendios
Extintores
Deteccion incendios
Deteccion y extraccion Monoxid
Bocas Incendio Equipada
Grupo Bombas Incendios

Mantenimientos

Empresas ,Particulares ,comunidades Propietarios



neutrearquitectura

¿Quieres la **casa de tus sueños**?

Somos tus arquitectos de confianza en Catarroja

Obra nueva, reformas, interiorismo, informes, certificados energéticos, tasaciones, memorias, licencias de actividad y mucho más...

Contacta sin compromiso

Somos especialistas en
IEE.CV
y tramitamos toda la
GESTIÓN DE AYUDAS

Obtén el IEE.CV de tu vivienda en menos de 7 días sin preocupaciones. Obligatorio para edificaciones con más de 50 años.

Tramitamos todas las ayudas en intervenciones de viviendas y edificios. Te ofrecemos un paquete integral para conseguir la máxima subvención.

669 319 041
www.neutrearquitectura.es
estudio@neutrearquitectura.es

INMOASESORA
ROSA GINER

Nuestros valores:
Cercanía, Confianza y Transparencia
son la base de nuestro compromiso

www.rosaginer.es



Te ayudo a
vender
tu casa
696 689 085

C/ Dr. Joan Giner s/n
(Junto Ambulatorio Catarroja)

RAECV 0118

teresa comos
floristes

teresacomosfloristes@gmail.com

Decoració floral bodes,
events, corones...

Decoració artificial

Jardineria i paisagisme

Servici a domicili

Joanot Martorrell, 25
46470 Catarroja (Valencia)

Tel. 96 126 12 36
636 23 59 92
690 82 84 45

Agustín Gradoli
Materiales de Construcción

Tel. 96 126 26 97 Albal (Valencia)

Calle Hort de miralles, 6
46470 ALBAL Valencia

NOVA

NOVA ESTUDIO JURIDICO TRIBUTARIO SRL

C/ Cirilo Amorós nº76, puerta 5
46004, Valencia
Telf: 963514004







Bar Mesó
L´Albufera
(LES BARRAQUES)
desde 1986

DESAYUNOS Y ALMUERZOS

¡NUEVO HORARIO!
de Lunes a Sábados de 6:30 a 13:30 h.
Domingos CERRADO

C/ San Miguel, 29
☎ 96 126 69 56

CATARROJA
(Valencia)

baixauli
FARMACIA
Más de 50 años contigo

Avda. Ramón y Cajal, 73 · 46470 Catarroja
Telf.: 961 26 29 86 · Encargos: 660 20 27 08
Farmaciabaixauli@gmail.com
@farmacia_baixauli

RACÓ MIRONA

restaurante

desayunos • almuerzos • cenas

Prueba nuestras paellas, arroces y fideuás
Reserva tu paella del domingo

Horario: M-D de 7:00 a 15:00 y 19:00 a cierre
Pedidos y reservas: **722 343 250**

C/ Casalet, nº 23
Catarroja (Valencia)

Encuéntranos al Barri de les Barraques

EDVIJU SL

Taller Electromecánico

Tel: 685 478 520 -- 960 721 906
edvijusl@gmail.com
c/ Vell de Russafa, 318-B
Catarroja (Valencia)





ASTECOL

calefacción · climatización

Tu clima de confianza

www.astecol.com

96 126 09 54



COCINA VALENCIANA Y ARROCERIA

Carnes a la Piedra · Cochinillo · Lechazo al horno

Avda. Levante, 2
46469 Beniparrell (Valencia)

Telf. 96 121 27 96
www.restaurantepuertadehierro.com

Mármoles Artísticos

CASAÑ, S.L.

LÁPIDAS Y CONSTRUCCIÓN

TALLER:
Senda les Ànimes, 10
Polígono Industrial de Catarroja
(FRENTE ESTACIÓN)
TEL: 96 126 12 30

EXPOSICIÓN:
C/ Cervantes, 28
46470 CATARROJA Valencia
TEL: 96 127 03 58

TITTO BARROCO

Avda. Generalitat Valenciana nº 3
CATARROJA

MAPFRE
Segod & Semon S.L.

N Reg. DGS y FP C0058B968205692

SEGUROS:
AUTO HOGAR VIDA
SALUD ACCIDENTES PERSONALES
DECESOS EMPRESAS
SEGUROS AGRARIOS
PRODUCTOS FINANCIEROS
SOLUCIONES PARA SU JUBILACI N

Laura Quintana Ricart
lauquin@mapfre.com
Ester Herreros López
eherrer@mapfre.com
Antonio Gómez Gómez
gomezga@mapfre.com

T. 96 390 29 98 M. 687 369 561 F. 96 316 01 66
www.mapfre.com//oficinas//9612



APP_

APP Informàtica Catarroja
vos desitja bones Falles 2026



Visita'ns en Avda. Ramón y Cajal, 86 BAIX
durant la setmana fallera per a descobrir
les nostres ofertes. Estem en flama!
També pots telefonar-nos al 96 122 00 22
o whatsappejar-nos al 637 87 47 43

la teua botiga
d'informàtica_



HNOS. RAGA ALMUDEVER S.L.
Tel. 96 -1263338
CATARROJA (VALENCIA)

Instalaciones Hípicas
Carpintería para el mundo del caballo

Polígono Industrial
Camí de les Eres, s/n
Tel. 96 126 33 38
Fax 96 126 58 77
46470 CATARROJA (Valencia)

info@hnosraga.com
www.hnosraga.com

ORIENTACIONES INFORMATICAS S.L.

INFORMATICA • MATERIAL OFICINA • MOBILIARIO

Desde 1985 a su servicio

CALI PAGE

Tu papelería de confianza

- **Papelería**
- **Cartuchos de tinta** para impresoras
- Trabajos de **imprenta**
- **Mobiliario** de oficina
- **Librería**
- **Tóner** para impresoras laser
- **Sellos** de caucho por encargo
- Y mucho más...

C/ Asturias 3 (**Junto al fumeral**)
96 126 69 67
info@orientaciones.es
www.orientaciones.es

NOSTRUM
correduría seguros

MONZÓ CHIRIVELLA
– correduría seguros –

GRUPO NOSTRUM

El Charco, 18 bajo · 46470 Catarroja
Tel. /Fax: 96 126 85 50
Móvil: 677 28 18 68

46034697

Escola Infantil "Xicalla"



- Centro plurilingüe (Ingles-Valenciano) autorizado por conselleria de 0 a 3 años.
- Centro de 420 m^2 con aulas de 35m^2 y 40m^2 muy amplias y luminosas .
- Gran patio con césped artificial de más de 120 m^2.
- Atención pedagógica incluida.
- Estimulación temprana.
- Comida mediterránea casera.
- Horarios flexibles 7:30-19:00 h.
- Subvención de conselleria y ayuntamientos.

Avd Blasco Ibáñez, 121 Albal. (695392171-654760895)
Más información en www.xicalla.es y f.

La Tasqueta del Mercat

Las mejores barra y terraza para disfrutar de un tapeo, almuerzo o simplemente unos vinos o cervezas con los mejores montaditos del mercado de Catarroja.

Almuerzos, montaditos, tapas ... en la Tasqueta del Mercat de Catarroja saborearas los mejores bocados...

Disfrutando de nuestros mejores y reconocidos vinos blancos y tintos, además de nuestras cervezas, refrescos...

¡¡¡ VEN A LA "TASQUETA DEL MERCAT" A CONOCERNOS Y NOS CONVERTIRAS EN SU SITIO DE REFERENCIA ¡!!

Tradición
y
Calidad



Desde
1962

Santo Tomás

Arrocerías Antonio Tomás

www.arroztomas.es

seguros MR
MARUGAN RICART SL

Plaza Mayor 6 , bajo
Telf. 96 126 39 01
46470-Catarroja

682 654 686

segurosmr_catarroja

seguros Catarroja

Ismael Marugán Ricart
Telf. 678 604 878
ismael@segurosmr.es

www.segurosmr.es



Gràcies als
colaboradors publicitaris
que en la seua inestimable ajuda
nos permeten que pugam continuar
difonent la cultura i la festa
del nostre poble
i de la nostra comunitat

clay
to be

Pendientes de arcilla
polimérica 100% artesanales

♥ Pasión por lo que hacemos

♥ Hecho en Valencia

♥ Comprometidos con el medio ambiente

♥ Personalización de nuestros productos

@clay_to_be

claytobeshop@gmail.com



RECETAS DE LAS MUCHAS VARIEDADES
Y FORMAS DE COCINAR LA ANGUILA

ANGUILES
"EL GALET"
5ª GENERACIÓN

▪ *CATARROJA*
JUNTO *ESTACIÓN FERROCARRIL RENFE*
ESQUINA *JOSÉ MANUEL IZQUIERDO*
Tel. 96 126 25 98
e-mail:anguilasgalet@telefonica.net

▪ *VALENCIA*
MERCADO CENTRAL
PARADA 5-6
Tel. 96 382 92 88
http://mercadocentralvalencia.com

farmacia
JOSE VTE. NACHER

DERMOFARMACIA • HOMEOPATIA • HERBORISTERIA
FORMULAS MAGISTRALES • ORTOPEDIA
ALIMENTACION INFANTIL • TEST RÁPIDO DE SANGRE
CONSEJOS COSMÉTICOS Y DIETÉTICOS

Camí real, 64
Teléfono 96 127 46 52
46470 CATARROJA (Valencia)

El Farmacéutico de su barrio
les desea

FELICES FIESTAS

D. Francisco
Navarro Monforte

C/ Sagasta, 58
Tel. 96 126 30 66



PELUQUERÍA Y TIENDA CANINA

ITACAN

ENCARNA GIL VERDEGUER

M: 649 177 960

CITA PREVIA

C/. Sagasta, 56
46470 CATARROJA (Valencia)
Tel. **961 261 153**
itacan.agv@gmail.com

electro.mecafil@gmail.com



ELECTRO-MECAFIL S.L.

Venta, instalación y reparaciones eléctricas, antenas y video-porteros electrónicos

ERNESTO PUCHALT

CAMÍ REIAL 109 - BAJO
46470 CATARROJA (VALENCIA)
TEL. 961 273 435

A GOLD
SALÓN DE BELLEZA

Calle Juan Parras 2, bajo izq.
Catarroja, Valencia

@agolddesigns

agolddesigns1.booksy.com/a/

BG CARPINTEROS

HIJOS DE BLAS MIGUEL GARCIA S.L.
CARPINTERIA EN GENERAL
Más de 40 años a su servicio

C/ Navarra, 6 - CATARROJA (Valencia) cod. 46470
Tel. 690 981 940
e-mail: carpinteria@blasalba.es
www.blasalba.es

PUERTAS • ARMARIOS CORREDEROS
PUERTAS DE ENTRADA • PUERTAS DE PASO
TECHOS • PARQUET
MUEBLES A MEDIDA
RESTAURACIÓN DE MUEBLES
MUEBLES COCINA

joma®

Shop Catarroja

657 51 33 95
jomasportcatarroja@gmail.com
Samarucesport.com

deSedaiOr

INDUMENTÀRIA VALENCIANA

Ramón y Cajal, 61 • CATARROJA • desedaior@gmail.com
653 156 503 • 960 192 657
Síguenos: @desedaior

NEUMÁTICOS ASENSIO

MIGUEL ASENSIO FERNÁNDEZ



VULCO

Pol. Ind. El Bony - C/. 30, nº 1
46470 Catarroja (Valencia)
Tel. 96 321 73 98 - M. 627 551 990
neumaticosasensio@hotmail.com

Flor de taronger

INDUMENTARIA VALENCIANA

PELUQUERÍA DOLORES MAS

BARROS VEGETALES MïMARE

•Coloración Natural•
•Cobertura 80%•
•Brillo•
•Tratamiento cuero cabelludo•
•Tratamiento cabello fino•

PRESOTERAPIA

•Mejora circulación•
•Piernas cansadas•
•Drenaje linfático•

(Bono de 10 o Sesión suelta)

Preguntanos cualquier duda:

96 127 74 23
633619982
@peluqueriaurbadoloresmas

Av/ Camí Real, 74, 46470 Catarroja

L'ESTORETA

A SU SERVICIO DESDE 1985

C/ joanot martorell, 41 bj. izq
46470 massanassa (valencia)
whatsApp 606116697
lestoretafalla@gmail.com

- INSIGNIAS
- BORDADOS
- CUADROS Y TROFEOS
- REGALOS
- JOYAS
- Bandas

LUIS SAMPEDRO



PELUQUERIA DE CABALLEROS

C/ Torero Antonio Carpio, 16
Catarroja (Valencia)
Telf.: 961 272 543

Carnicería Clara

Especialidad en Hamburguesas



Mercado de Catarroja
puesto nº21

Telf : 679 675 006

don Pa
• ARTESANS •
1987
@donpaartesans
96 126 08 18
Av/ Cortes Valencianas 94, Albal

POLI
DISCOFASHION
DISCOTECAS MÓVILES · ESPECTÁCULOS · SONORIZACIONES
PARQUES INFANTILES · BODAS · EVENTOS SOCIALES
CARPAS Y ESCENARIOS · SILLAS Y MESAS
NOS ADAPTAMOS A TODOS LOS PRESUPUESTOS
polidiscofashion@hotmail.com
Carrer del Moble, 48
46469 Beniparrell (Valencia)
+34 629 673 970
www.polidiscofashion.com



FALLA L'ALBUFERA 2026

Ajuntament de Catarroja
Regidoria de Festes

GENERALITAT VALENCIANA | ACÍ. ARA.

PLA RECUPEREM VALÈNCIA

Diputació de València

Fundació Horta Sud

La nostra Comissió ha segut beneficiària de la subvenció concedida per la Diputació Provincial de Valéncia a les Falles 2026 i l´ajuda de la "Fundació Horta Sud".





Este llibret fon presentat el dissabte dia 14 de febrer de 2026, a les dotze del matí en el saló de plens de l'antic Ajuntament, en la plaça de la Llongeta de Catarroja, dia en que se celebra el **Dia de Sant Valentí**. També conegut com el **Dia de l'Amor i l'Amistat**.

Esta festivitat té les raïls en l'història cristiana i s'associa en Sant Valentí de Roma, un màrtir que, segons la llegenda, casava parelles en secret quan el matrimoni estava prohibit per l'emperador Claudio II.

Des del punt de vista popular la festa de sant Valentí és interpretada com una oportunitat de celebrar l'amor i el carinyo, independentment de la religió que es professe. Les celebracions anaren variant en els sigles, sent l'Edat Mija el periodo a on quedaria impregnat Sant Valentí de l'amor a on s'expressava el sentiment d'afecte d'una forma sincera, noble i en declaracions romàntiques, junt a les referències al cor i al deu mitològic romà, Cupido.

Més avant s'implementà l'amistat com una propietat de Sant Valentí, i des de la revolució industrial a mitan del sigle XX, la mercadotècnia del capitalisme creà numerosos productes relacionats en el dia de Sant Valentí, permetent que la festa aplegue a llocs a on no es practica el cristianisme.

En el pas del temps, la celebració ha evolucionat i s'ha convertit en una ocasió per a expressar amor i afecte, no solament entre parelles, sino també entre amics i sers volguts.

Cal afegir que els enamorats valencians celebrem Sant Donís, Dia de la Mocadorà el 9 d'Octubre, coincidint en el Dia de la Comunitat Valenciana.

Ajuntament de
Catarroja


FALLA L'ALBUFERA CATARROJA
DES DE 1979