

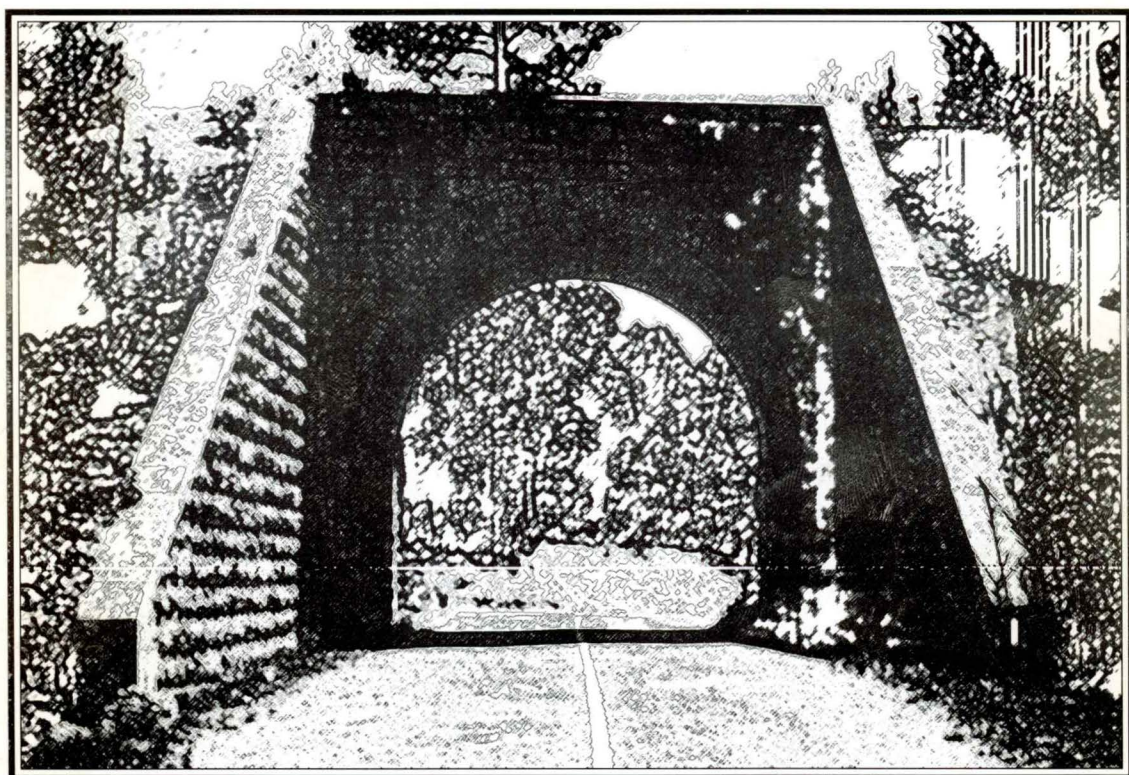
# EL LEBRILLO CULTURAL

Boletín de la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro

Agosto - 1998

Año

Nº 9



PUENTE «LA VIA». (CASAS DE PRADAS)



Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro  
<http://personal.redestb.es/ventadelmoro>



**El Lebrillo Cultural**  
 Boletín de la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro.  
 Año IV Depósito Legal : CS- 196-1995 Nº 9

**PAN Y PASTELERIA**  
**Toni**  
*J. Antonio Pardo García*



C/. Lepanto, 20  
 Tel. 218 50 75  
**VENTA DEL MORO**



**Lencería**  
**Sandra**


*Calle de la Fuente, 2*  
*Venta del Moro*

**CAFÉ-BAR LÍBANO**



Tu café, tu bocata y  
 tu cubata, "sin moverte",  
 con estupenda música.

C/ Colón, 2 Tel.: 96/2185011  
 Venta del Moro



**SONORIZACION E ILUMINACION**  
**DODINUF, s.a.**  
 Tel. (96) 152 30 09 - Fax (96) 152 19 65  
 Pol. Ind. Masía de Espi - 46930 Quart de Poblet.



C/ Cruces 42, Venta del Moro

**PUB TERRAZA**



Si entras, ya no querrás salir

**EL CORTIJO**

Paseo de las Moreras, 1  
**VENTA DEL MORO**



# EDITORIAL

Otro verano más vuelve con vosotros "El Lebrillo Cultural" con un variado repertorio de artículos que esperamos sean de vuestro interés. Siguiendo nuestra constante de analizar los hechos pasados y presentes del pueblo y aldeas, en este número encontrarás una descripción de los vinos venturreños que se embotellan actualmente ; una semblanza biográfica de D. Fidel García Berlanga, cuya labor como diputado a principios de siglo estuvo muy vinculada con los intereses venturreños ; un artículo dedicado a Casas de Pradas ; las redacciones finalistas del concurso escolar que convoca la A.C.A. V.M. ; un grito de ¡Basta ya ! contra el terrorismo y las habituales secciones de habla local, gastronomía, plantas, noticias de actualidad del pueblo, pluviómetro, etc. La revista está siendo elogiada por estudiosos comarcales e instituciones culturales que la ven como un buen medio de transmisión de los hechos que nos caracterizan como pueblo. Intentaremos seguir en esa línea.

Entre la primera y segunda semana de agosto se desarrollará la *IV Semana Cultural Venturreña* que junto con el resto de asociaciones llevamos a cabo. Nuestra *Asociación* tiene programados varios actos que os detallamos en la sección "Agora". Entre estos destaca la organización de una exposición fotográfica sobre el pueblo (martes 4 de agosto), cine de verano (días 6 y 16 de agosto), una conferencia del profesor D. Fermín Pardo sobre el folclore venturreño (viernes 7 de agosto), actuación del grupo folklórico requeñense "Cantares Viejos" (viernes 7 de agosto), vuelta ciclista popular (lunes, 10 de agosto), gazpachada manchega (martes 11 de agosto), actuación del grupo de pop fusion "Burguitos" (martes 11 de agosto) y exhibición de escalada (miércoles 12 de agosto). Esperamos que todos y todas participéis en estos actos y consigamos crear un buen ambiente cultural y festivo durante estas dos primeras semanas de agosto.

El resto de actividades sigue su funcionamiento normal. El *Voluntariado Medioambiental* se nutre este año de unos 250 jóvenes y la página de *Internet* sigue en periodo de perfeccionamiento y ya ha incluido fotos del pueblo en su formato. Para octubre o noviembre, tras las vendimias, se celebrará la *Asamblea General* donde se presentará la memoria económica y de actividades anual y se procederá a la renovación de la directiva. Se os informará con antelación y esperamos que mandéis vuestras ideas y entren nuevos socios en la junta directiva para que la *Asociación* siga marcada por un elevado grado de dinamismo y creatividad. Necesitamos vuestra colaboración para poder llevar a cabo más proyectos. Por lo demás, el número de socios y socias sigue elevándose. ¡Buen verano !



# AGORA



La poetisa venturreña *Mariví Prieto* es la autora y editora del libro "*Aire fresco*". El libro está estructurado en tres partes: la primera de carácter general en el que reseña todo aquello que ha sido fuente de inspiración para la autora; la segunda dedicada a Venta del Moro y una tercera denominada 25 rosas de amor y una despedida que tiene como tema principal el amor y el desamor. Como indica en el prólogo, el poemario está escrito en un lenguaje libre, claro y espontáneo que permite leerlo con mucho agrado. Este es el segundo libro de poesía de una autora venturreña, tras el libro "*Poemas para recitar y cantar*" de *Amparo López*.



De excelente puede calificarse el concierto ofrecido por la banda juvenil de la *Unión Musical* el 21 de junio. Esta nueva banda cuenta con 32 chavales y chavalas que son el futuro inmediato de la banda mayor que alcanza ya la cincuentena de músicos. También el 28 de junio se ofreció una audición por parte de los educandos venturreños. Además realizaron un concierto con otras bandas de la comarca el domingo 26 de agosto e hicieron demostraciones musicales en Casas de Pradas, Las Monjas y Los Marcos. La Unión tiene previsto realizar un concierto junto con la banda de Vallada el 8 de agosto dentro de la IV Semana Cultural Venturreña y devolver la visita a finales de agosto.

@ La página que en *Internet* dispone la Asociación Cultural ya han llegado men-

sajes del extranjero interesándose por nuestros proyectos. En agosto se prevé acabar definitivamente el formato de la página WEB. Acordaos que nuestra dirección electrónica es <http://personal.redestb.es/ventadelmoro>.

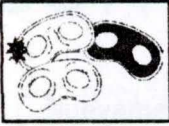


La *Asociación de Amas de Casa* celebró como de costumbre su semana cultural la última semana de julio aprovechando el día de su patrona Santa Ana. En la semana se realizaron exposiciones, comidas de fraternidad, actos litúrgicos, concursos, etc. También dentro de la Semana Cultural, el día 6 de agosto, realizarán su tradicional exposición de platos del pueblo para degustación del público en general. Tras el verano comenzarán una nueva temporada con nuevos proyectos. ¡Ánimo!



Nuestra *Asociación* ha invitado a D. *Fermin Pardo* a pronunciar el viernes siete de agosto a las 7 de la tarde una conferencia sobre folclore venturreño y comarcal en el salón de actos del Ayuntamiento. Fermin Pardo es un estudioso del folclore y etnología comarcal que tiene mucho material recopilado sobre mayos, aguilandos y jotas de Venta del Moro y sus aldeas. Es autor además de varios libros entre los que destaca "*Los mayos en el campo de Requena-Utiel...*" y donde aparecen los mayos y coplas de quintos de Venta del Moro y sus aldeas, algunos de ellos ya desaparecidos. Tras la conferencia, habrá una demostración de folclore comarcal al estilo tradicional por obra del grupo requenense "*Cantares Viejos*", liderado por el propio Fermin Pardo, que hará

un desfile por el pueblo para acabar en la Glorieta, donde nuestra Asociación ofrecerá un vino de honor.



El *Grupo de Teatro José María Yeves* representó el 4 de julio con notable éxito la comedia de Arniches "Es mi hombre". Más de 20 artistas participaron en la obra destacando el papel estelar de *Antonio Yeves* que logró las risas del público. Para los que no vieron la obra recomendamos que acudan a su reposición el 1 de agosto a las 22h.30 m. dentro de los actos de la IV Semana Cultural Venturreña..



Dos miembros de nuestra Asociación, los hermanos Inma y Emilio Medina, han sido premiados por la Mancomunidad Tierra del Vino por un proyecto de albergue rural que se ubicaría en nuestro pueblo. ¡Enhorabuena!



Entre los actos que la *Asociación* organiza durante la IV Semana Cultural Venturreña se repite la exitosa *gaspachada manchega* del año pasado, aunque esta vez esperamos cumplir el horario con mayor puntualidad. Esto ocurrirá el martes 11 de agosto. Tras la *gaspachada*, habrá un concierto del grupo *Burguitos*, liderado por el incombustible Fernando Burgos que siempre adereza sus canciones con toques venturreños. En el acto colabora desinteresadamente la empresa *DODINUF S.A.* que aportará el material técnico para el concierto.



La *Comisión de Fiestas* recuperará este año las *Fiestas de la Juventud* que se desarrollarán durante la segunda semana de agosto. El viernes 14 de agosto organizarán una verbena popular y además intentarán rehabilitar las fiestas de

calle con la contratación de un dúo las noches del 10, 12 y 13 de agosto.



Se celebraron las *Fiestas de San Juan* con dos verbenas, romería a Vadocañas, desfile de brasileñas, concierto de la Unión Musical y muestra de folclore andaluz. También el 21 de junio se inauguró la primera fase de la *Casa de la Cultura* con asistencia de representación oficial de la Diputación y Generalidad. Según el informe económico que ha tenido a bien enviarnos el concejal de obras José-Antonio López Cárcel, el monto total económico de la obra asciende a 58.175.755 ptas. De estos 58 millones, 35 han sido aportados por la Conselleria de Cultura, 14.878.994 por el Ayuntamiento y 8.296.761 ptas. por la Diputación de Valencia. 47.262.557 ptas. corresponden al proyecto y obra material de la Casa de Cultura y 10.913.198 ptas al equipamiento de ésta. Esta obra era imprescindible para un pueblo que se caracteriza por su movimiento asociativo (una numerosísima banda de música, un activo grupo de teatro, comisión de fiestas, asociación de amas de casa, A.C.A.V.M., club de fútbol, etc.) y nos equipara al resto de pueblos que ya gozaban de este tipo de infraestructura. Sin embargo, esta Asociación tiene que lamentar que el Sr. Alcalde se "olvidara" de invitar a nuestra asociación en el acto de inauguración e incluso no nombró en su discurso a nuestra asociación, que supera los 130 miembros, como una de las asociaciones culturales del pueblo. No obstante, nosotros sí que invitamos a toda la corporación municipal a los actos que desarrollamos durante la IV Semana Cultural Venturreña y esperamos que la Casa de Cultura sea nido de convivencia y hermanamiento venturreño.



El "*Lebrillo*" está recibiendo continuas muestras de apoyo y recono-



imiento por parte de estudiosos y entidades culturales de la comarca. Además, cada vez un mayor número de personas e investigadores están preparando artículos sobre nuestro pueblo. Entre otros artículos en preparación se encuentran uno sobre restos ibéricos del pueblo, material folclórico de Venta del Moro y aldeas, un catálogo de plantas del término municipal, otro del patrimonio de la familia nobiliaria de los Ferrer de Plegamans en Venta del Moro, un monográfico sobre Jaraguas, un estudio de la aparición de los apellidos venturreños en el registro parroquial, una historia de la banda de música, etc. Nuestro proyecto de ser una revista sería donde se aúne la información de actualidad y la información científica e histórica explicada didácticamente se está consoli-



El 4 de agosto (martes), la *Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro* inaugurará a las 7 y media de la tarde una *exposición fotográfica* sobre el pueblo en la que participan varios fotógrafos: Rafael Ballarín, Jesús López, Javier Latorre y Héctor Sánchez. Acudir y podréis ver las diferentes maneras de retratar el pueblo.



Otros de los actos que la *Asociación* desarrollarán durante la *Semana Cultural* será la *Vuelta Ciclista Popular* (Lunes 10 de agosto) que partirá a las 7 de la tarde desde la Glorieta y se dirigirá a Casas de Pradas para volver a la Venta. A mitad de recorrido se ofrecerá una merienda. También se ofrecerá una *exhibición de escalada* gracias a la colaboración de la empresa *Kalahari* el miércoles 12 de agosto a las 8 de la tarde. Para los amantes del cine se proyectarán dos *películas* en el Callejón de la Torre los días 6 de agosto (Jueves) y 16 (Domingo) a las 22h.30m. de la noche. Os solitamos la participación entusiasta en todos los actos.

## PRECIPITACIONES

1997

Julio	21'8 mm.
Agosto	30'8 mm.
Septiembre	87'1 mm.
Octubre	29'7 mm.
Noviembre	53'8 mm.
Diciembre	75'6 mm.

1998

Enero	50'8 mm.
Febrero	29'3 mm.
Marzo	6'5 mm.
Abril	40'7 mm.
Mayo	101'1 mm.
Junio	31'3 mm.

Total : 558'7 mm.

## FE DE ERRATAS

■ En la portada de nuestro número 8 el primer jugador retratado individualmente no es Nemesio Cárcel, sino Adelo García Latorre. Además tal como aparece en la información interior del artículo los jugadores 4º y 5º son Jaime García (no Cabanes que sería el apellido de su esposa) y Emilio Moya (no "Maya").

■ El artículo *Inicios Documentales de la Iglesia en Venta del Moro III* del nº 8 tuvo de autor a D. Jesús López Montoya.



# VINOS VENTURREÑOS CON D.O. UTIEL-REQUENA

*Sara Pérez González (Enóloga)*

1. Variedades autorizadas de donde proceden sus mostos:

*Variedades blancas :*

**Macabeo:** Produce mostos abundantes, dulces, con baja riqueza en oxidasas, del que se obtienen en zonas frescas vinos de gran calidad, pálidos, afrutados y muy equilibrados. En zonas más cálidas sus vinos son alcohólicos, poco ácidos y muy aptos para la elaboración de vinos generosos.

**Merseguera:** Produce mostos abundantes, agradables, no presentan problemas en la elaboración, obteniéndose desde vinos finos, pálidos y aromáticos en las zonas más frías, hasta vinos alcohólicos, robustos, aptos para rancios y licorosos en las zonas más cálidas.

**Planta Nova:** El mosto es muy apto para la elaboración de mistelas blancas. Da vinos bastante neutros, medianamente alcohólicos, aptos para mezclar. Tiene mucho extracto seco. Cuando se embotellan son bastante estables ya que tienen un proceso de precipitación pequeño.

*Variedades tintas:*

**Tempranillo:** Produce mostos bien equilibrados, bastante dulces, con muy bajo contenido en oxidasas, de los que se obtienen vinos de gran aroma, buen grado alcohólico y bastante color, siendo éste muy estable. Se adaptan muy bien al proceso de envejecimiento y crianza en barricas, obteniéndose vinos de gran calidad. Es una de las mejores variedades tintas españolas.

**Bobal:** Produce mostos abundantes, bien

equilibrados, la acidez es relativamente alta, el grado de dulzor no es elevado y en años de poco calor se obtienen mostos con poco azúcar, ácidos. Da vinos de mucho color, muy aptos para la producción de tintos doble pasta, con bastante aroma afrutado, algo ásperos, con alto contenido en taninos que soportan mal la crianza. Sin embargo, son apreciados como rosados.

**Garnacha:** Produce mosto abundante, equilibrado, con muy alto contenido en oxidasas. Da vinos alcohólicos y acidez media, de no mucho color, tiende al enranciamiento. Mezclado con otros vinos aporta suavidad.

<u>Tipos de vinos</u>	<u>Graduación alcohólica</u>
Blanco (Macabeo)	10,5-12 % vol.
Rosado (Bobal)	10,5-12,5 % vol
Tinto (Tempranillo-Garnacha)	11,5-13,5 % vol

2. Bodegas donde se elaboran y características de sus vinos:

Latorre Agrovinicola S.A.

Venta del Moro

Empresa familiar de principios de siglo. En 1940 D. José María Latorre García, decide hacer su primera bodega con una capacidad de 1.600 Hls. En 1968 sus tres hijos constituyen la empresa Latorre Agrovinicola S.A, ampliando la explotación agrícola con la compra de la finca "Casa Garrido" con una superficie de viñedo de 186 Has, de las cuales 130 están dedicadas a bobal, 54 a macabeo y 2 a tempranillo. En la actualidad poseen una bodega ubicada en Ven-



ta del Moro da con la da tecnolo- pacidad de donde ela- de sus uvas d u c c i ó n unos 150 del munici- nias, estan-



pueblo dota- más avanza- gía y una ca- 83.000 Hls, boran vinos y de la pro- compra da a viticultores pio y cerca- do inscritos la

mayoría de viñedos en la D.O. Utiel-Requena. Se elabora entre 7 y 8 millones de kilos por campaña. Tienen en proyecto la construcción de una nave para barricas de roble americano y francés. Los vinos elaborados son :

El Parreño : Blanco

Variedad : Macabeo.

Graduación: 12 % .

Superficie: Brillante.

Aspecto: Cristalino, brillante, límpido.

Color: Claro, amarillo pálido con reflejos verdes.

Aroma: Agradable, muy intenso, primarios, florales y afrutados, melocotón y manzana.

Sabor: Agradable, afrutado, joven, seco, fluido, fresco, ligero, equilibrado, elegante, largo.

Persistencia: Muy larga.

Ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces y aperitivos.

El Parreño : Tinto:

Variedad : Tempranillo.

Graduación: 12 %.

Superficie: Brillante.

Aspecto: Brillante, límpido.

Color: Rojo cereza con tonalidades anaranjadas, moradas.

Aroma: Agradable, seco, fluido, ligero, equilibrado, lleno, afrutado, complejo, amplio, franco, largo.

Persistencia: larga.

Ideal para acompañar carnes, fiambres y em-

butidos.

DISTINCIONES Y GALARDONES:

Año 1998-El Parreño Blanco- 2º Premio de Proava (Feria de Valencia)

Año 1998-El Parreño Blanco- 1ºPremio Cata Consejo Regulador (La Nit del Vi).

Bodegas Antonio y Miguel Beltrán S. L.  
Jaraquas



Empresa familiar que se fundó en Jaraquas el año 1940 con una capacidad de 400.000 litros. En cuanto a su patrimonio en viñedos, hasta el año 1968 era de 60 Ha, pero en este año compraron la finca denominada "La Ponderosa" y el año 1970 hicieron un estudio para la ampliación de viñedos y pensaron que al igual que los vinos de Rioja las variedades Tempranillo y Garnacha podían abrir las puertas de Europa. Así en esos momentos sus viñedos constaban de 50 Ha. de bobal, 90 de tempranillo y 10 de garnacha. En el año 1982 comenzaron ya sus proyectos para el embotellamiento de tempranillo, logrando su salida al mercado en 1985 con el nombre de Cantarral. Tuvo una gran aceptación, lo que estimuló a seguir embote-llando. En este momento elabora sobre 60.000 botellas en bodega y casi todo es de crianza. Los vinos rosados procuran sacarlos lo antes posible, dentro del año, pero los tintos los sacan a los 3 o 4 años de su crianza en botella ó en barrica. Sus vinos son:

Viña Turquesa- Rosado, fermentación controla-

da, cosecha 1997.

Variedad : Tempranillo 25%, Bobal 75%

Graduación : 12,50%.

Acidez total : 5,70.

Color : Rosado, brillante muy atrayente.

Olor : Muy agradable, con aromas de fructosidad, joven.

Sabor : Fresco y ligero en la boca, invita a seguir catando.

Viña Turquesa- Tinto crianza en botella, cosecha 1992

Variedad : Tempranillo 85%, Garnacha 15%.

Graduación : 12,50 %.

Acidez total : 5,30.

Color : Rojo rubí, brillante.

Olor : Su aroma es amplio, intenso y muy agradable.

Sabor : Suave y aterciopelado, con cuerpo.

Viña Turquesa- Tinto crianza en botella, cosecha 1994

Variedad : Tempranillo 85%, Garnacha 15%.

Graduación : 13%.

Acidez : 5,10

Color : Rojo rubí fuerte.

Olor : Aromas muy pronunciados y bien conjuntados.

Sabor : Redondo, con mucho cuerpo, persistencia en la boca, idóneo para consumir con carnes rojas.

Viña Turquesa- Tinto crianza en barrica, cosecha 1994

Variedad : Tempranillo 80 %, Garnacha 10%, Bobal 10%.

Graduación : 12,50%.

Acidez total : 5,20.

Color : Granate intenso y brillante.

Olor : Aromas plenos, característicos e inconfundibles de barrica.

Sabor : Muy conjuntado, armónico y largo, incita a seguir catando.

Dulce Tertulia- Rosado dulce, crianza en barrica, cosecha 1996

Variedad : Selección de uvas Tempranillo y Bobal.

Graduación : 14,50%.

Acidez total : 5,80.

Color : Rosado oscuro.

Olor : Pasas y roble.

Sabor : Dulce goloso, deseoso.

DISTINCIONES Y GALARDONES.

Año 1990- Viña Turquesa (Tinto, cosecha 1987) Mención Especial 1ª Concurso Pabellón del Vino, Utiel.

Año 1993- Viña Turquesa (Tinto, cosecha 1990) Mención Especial 4ª. Concurso Pabellón del Vino, Utiel.

Año 1996- Viña Turquesa (Rosado, cosecha 1995). 1er. premio al mejor vino rosado de la Comunidad Valenciana, Asociación de Bodegueros.

Año 1996- Viña Turquesa (Tinto, cosecha 1994). 1er. premio al mejor vino tinto de la Comunidad Valenciana, Asociación de Bodegueros.

Año 1997- Viña Turquesa (Rosado, cosecha 1996). 1er. premio al mejor vino rosado de la Comunidad Valenciana, Asociación de Enólogos.

Año 1998- Viña Turquesa (Rosado, cosecha 1997), 2º premio al mejor vino rosado de la Comunidad Valenciana, Asociación de Bodegueros.

Bodega Casa Lo Alto S.A.

Casa Lo Alto



Es una explotación cuyos orígenes se remon-



tan a 1794 y su bodega se encuentra en el Caserío de "Casa Lo Alto" entre Casas de Pradas y Las Monjas. Tras pasar por varios dueños, en la actualidad, desde 1981, pertenece a D. Augusto Egli, dueño de empresas suizas desde donde comercializa el vino. Es una bodega de crianza, donde las variedades que se utilizan son cencibel y garnacha en un 60% y de bobal en un 40% con un total de 144 Has de viñedo. Su producción media durante los últimos 3 años son de unas 226 toneladas por campaña. Posee un campo experimental para obtener en el futuro nuevas gamas de vinos. Sus vinos son:

Casa lo Alto 1982/1983 :Tinto, crianza en barricas de roble.

Variedades : Tempranillo y Garnacha.

Graduación: 12°%.

Cata: Rubí intenso, suave, armonioso.

Ideal para servir con asados y carnes ligeras y quesos finos.

Casa lo Alto 1986/1987 : Blanco.

Variedades : Macabeo y Planta Nova.

Graduación: 11°%.

Cata: Brillante, limpio, afrutado.

Ideal para servir con pescado, moluscos y carne blanca.

**DISTINCIONES Y GALARDONES.**

Tinto Casa lo Alto: EXPOVINA 1986 (oro) y 1987(plata) en Zurich (Suiza).

VINALIA 1987 (oro) en Valencia.

Bodega Proexa .S. L.  
Los Marcos.



Fue fundada a principios del año 1996 por un grupo de venturreños que formó una sociedad limitada dedicada a la agricultura ecológica desde diferentes cultivos (plantas aromáticas, almendros, vid). Su bodega, ubicada en Los Marcos, tiene una capacidad de 200.000 litros, de los cuales 9.000 se encuentran en depósitos de poliéster, 5.000 en acero inoxidable y lo restante en depósitos chapados. Las variedades utilizadas son Macabeo (5Ha.) y Tempranillo (25Ha.). Es uno de los pocos vinos comarcales ecológicos y el único venturreño. Su elaboración consiste en no utilizar ningún tipo de producto químico en los viñedos, ni en la elaboración de los caldos. Los vinos embotellados son tinto, blanco y crianza. Toda su producción es comercializada en países europeos (Alemania, Suiza, etc.) donde existe un mercado importante para los productos agrícolas ecológicos. Sus vinos son:

Vega Valterra: Blanco, cosecha 1996.

Variedad : Macabeo.

Graduación: 11,5°%.

Superficie: Brillante y limpio.

Color: Amarillo con reflejos verdes.

Aroma: Muy fino, agradable y afrutado.

Sabor: Fresco, suave, equilibrado y armonioso.

Ideal para servir con pescados y aperitivos.

Vega Valterra: Tinto, cosecha 1997.

Variedad : Tempranillo.

Graduación: 12°%.

Superficie: Brillante.

Color: Rojo Rubí.

Aroma: Bien pronunciados y agradable.

Sabor: Armonioso y tanino rico y bueno.

Ideal para servir con carnes.

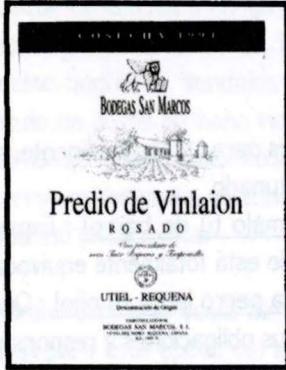
Bodegas San Marcos S.L.

Los Marcos.

En Los Marcos también encontramos otra bodega embotelladora en régimen de sociedad li-



mitada y con varias marcas en el mercado que



Variedad: Tempranillo y Cabernet-Sauvignon.  
Graduación: 13%.  
4 años en bodega. 30.000 botellas.  
Cata: Elegante, suave, equilibrado.

Tinto Merlot : Tinto, Crianza

Graduación: 12,7 %  
6 meses en bodega. 24.120 botellas.

Wind Lyon. Tinto varietal.

Variedad: Tempranillo.

Graduación: 12%.

Color: Rubí intenso.

Nariz larga y perfumada.

son fáciles de conseguir en comercios del pueblo. La bodega fue creada en 1927 por una familia requenense. Sus vinos son :

Predio de Vinlaion : Tinto crianza, cosecha 1991.

Variedades : Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Graduación : 12,5 %.

Color : Rojo no muy evolucionado con tinte morados.

Cata : nariz limpia y en boca se muestra interesante.

Predio de Vinlaion : Rosado, cosecha 1994.

Variedades : Tinto Requena y Tempranillo.

Graduación : 12%.

Color : Rosa grosella.

Cata : Limpio, brillante, intensos aromas de frutas. Redondo en boca muy amplio.

Predio de Vinlaion : Blanco, cosecha 1994.

Variedades : Chardonnay y Macabeo.

Graduación : 11,5%.

Color : amarillo pajizo con notas cereas.

Cata : Nariz fragante, muy floral. Su boca es de paso suave y amable.

Dominio de Aranleón : Tinto, Gran Reserva 1987

Variedad: Tempranillo y Cabernet-Sauvignon.

Graduación: 13%.

5 años en bodega, 19.810 botellas.

Cata: noble, sosegado, plenitud de sabores y acentuado equilibrio.

Dominio de Aranleón: Tinto, Reserva 1989.

**Asesoría Fiscal**

*José  
Fernández  
Hernández*

Agente colaborador  
Banco de Santander  
Seguros

C/. Doctor Fleming, 9 - Tel. 218 50 90  
VENTA DEL NORO

**PAQUETERIA  
PERFUMERIA  
ARTICULO DE REGALO**

**Ma JESÚS**



C/. Ciudad, 15  
Tel. 218 51 38  
**VENTA DEL NORO**



# A CEPA PERDÍA

## FRASEOLOGÍA VENTURREÑA

Tienes gana de ganeta : Tener ganas de incidir.

Hacer las cosas a la "choramandusca" : Hacer las cosas mal, sin orden y a destiempo.

Tener más leyes que un "menistro" : Persona que pone muchos impedimentos para realizar algo.

Lo que no va en lágrimas va en suspiros : Unas cosas compensan otras.

Cuando nieva en Madrid a los tres días aquí : Predicción meteorológica.

Más vale ser tonto que estar en duda : Expresa lo malo que es estar en incertidumbre.

Es más gandul que la chaqueta de un guardia : Expresa la pereza y holgazanería de una persona.

Todo se pega menos la hermosura : Lo malo se contagia fácilmente.

Se está calentando el hato : Ante una situación que se pone tensa.

¡Ése es un ovejo! : Dicese de la persona poco saludadora o triste.

Se ha "juntao" el pan con las ganas de comer : Cuando una cosa, persona o acto se le une algo o alguien que le refuerza.

¡A la mejor puta se le va un pedo! : Cualquiera puede cometer errores.

Así cayeran todos los santos en "tajás" : Expresión irreverente ante una desgracia.

Tener más hambre que los pavos de Manolo : Estar muy hambriento.

Caracoles de abril para mi, los de mayo "pa" mi hermano y los de junio "pa" ninguno : Advertencia sobre cuando hay que ir a por caracoles.

Agricultor tonto, patatas gordas : A veces el

éxito no es para el más inteligente, sino para el más afortunado.

¡No vas malo tú de barro! : Expresar que el contertulio está totalmente equivocado.

¡Qué cada perro lama su pijo! : Que cada uno atienda sus obligaciones y responsabilidades.

¡Buenos días por las mañanas! : Saludo diurno y jovial.

"Paece" que "ves" y busca! : Dicese del orgulloso y altivo, sin que tenga motivo para ello.

¡Ya está bueno/a "pa" matar! : Por comparación con los cerdos, dicese de una persona gorda o de una mujer cuando está en edad de merecer.

"Paece" que le ha "dao" un aire : Cuando alguien no sigue el hilo de la conversación en medio de una tertulia y se queda embobado en sus pensamientos.

¡Está de buen año! : Dicese de la persona gorda.

Más borde que la retama : Se aplica a las personas de carácter agrio.

Siempre va buscando la "cagá" del lagarto : Dicese del que siempre busca beneficio en cualquier situación y sin exponer nada.

Menuda "topera" se ha "liao" : Ante un sitio con mucho humo bien de hoguera o por fumar.

No era nada lo del ojo y lo llevaba en la mano : Se pondera a gravedad de un caso, al que en principio se le daba poca consideración.

¡Es más fea que pegarle a un padre! : Colmo de la fealdad.

Fuentes : Yeves Descalzo, Feliciano A. Diccionario del lenguaje histórico y del habla popular y vulgar de la comarca Requena-Utiel. Requena, Centro de Estudios Requenses, 1997.

Popular.



# NUESTRAS ALDEAS III

## Casas de Pradas

*Nacho Latorre Zacarés*

Situada en plena carretera de enlace entre Venta del Moro y Los Isidros y en la margen izquierda de la rambla Albosa, justo donde se junta con la rambla Bullana y aprovechando la solana se encuentra la aldea de Casas de Pradas. A 690 m. sobre el nivel del mar y a 4 km. de Venta del Moro, sorprende esta localidad por el aspecto cuidado de sus casas que no denotan que de las 199 viviendas que componen su casco urbano, sólo 49 estén habitadas permanentemente. Su importante colonia veraniega y sus instalaciones deportivas y de ocio (piscina, centro social, tele-club, frontón, campo de fútbol y parque) nos aleja de la típica visión de una aldea con una fuerte regresión demográfica. Sin embargo, esta aldea es la que ha sufrido el mayor desdoblamiento de nuestra zona ya que ha pasado de ser la mayor aldea del término a fines del s.

tener 116 habitantes en la actualidad.

Viniendo desde Venta del Moro, lo primero que se puede ver es su bodega cooperativa fundada en 1950 con una capacidad de 16.000 hls y que vende todo su vino a granel. El eje vertebrador de todo su casco urbano es la calle de D. Román Ochando que atraviesa toda la

aldea y debe su nombre al ingeniero principal del ferrocarril Utiel-Baeza que tanta prosperidad en sus años de construcción proporcionó a la aldea. A derecha de su calle principal se sitúa la Plaza de Enrique Vidal donde se encuentra la Iglesia y el núcleo primitivo de la población caracterizado por callejones cortos y algunos sin salida (Calles de San Gregorio, Olmo, Eras, Aire, etc.). Más abajo donde confluyen las ramblas Albosa y la Bullana encontramos las ruinas del molino que era mo-



XIX y de contar con 652 habitantes en 1940 a sido por sus aguas a las que se juntará las del



Barranco Varejo procedente de las Casas de Moya. En el punto de confluencia de las ramblas se halla la piscina de la aldea construida por sus propios vecinos y que permanece en muy buenas condiciones gracias a los cuidados de Ismael Descalzo. La piscina ha sido un factor fundamental a la hora de la atracción de muchos veraneantes, hijos del pueblo que emigraron en su día, que siguen manteniendo vínculos con su aldea y han mantenido sus casas en buenas condiciones. También cerca de la piscina encontramos el campo de fútbol.

Al otro lado de la carretera, se sitúa la parte más nueva de la aldea con un cuidado parque social, recreativo y deportivo inaugurado el 14 de agosto de 1980 entre cuyas instalaciones se encuentra un parque arbolado, frontón y un centro que sirve de atención médica y tele-club con televisor y billar. Aquí estaban las antiguas escuelas ya cerradas. Actualmente su población escolar (6 niños más otros dos de Casa Lo Alto) acude al Colegio de Venta del Moro. También frente al parque se halla un antiguo Centro Parroquial transformado en Centro Social y dotado de bar que fue remodelado el 15 de julio de 1994. A la salida de las Casas de Pradas hacia Los Isidros encontramos un barrio separado de la aldea por unos pocos metros y el cementerio. Un poco más abajo está la carretera que va a Tamayo por el Puntal Merino y la pista a las Casas de Moya.

El paisaje de Casas de Pradas destaca por su montuosidad (806 metros en el Puntal Merino) que sólo es detenido por las zonas de riego de sus ramblas, principalmente en el del Llano de la Virgen. Muchas de sus huertas han sido transformadas actualmente a viñedos y secano. La economía de la aldea se basa principalmente en la agricultura, aunque hay que reseñar la existencia de una industria de la familia

Medina dedicada a la construcción de puertas y armarios de cocina que da trabajo a una veintena de personas, aunque sólo dos residan en la aldea. Actualmente es la única industria no agrícola de todo el término venturreño. La ganadería brilla por su ausencia. En la aldea existe una carnicería regentada por Milagros García y el bar ubicado en el antiguo Centro Parroquial. Anteriormente Casas de Pradas dispuso de muchos otros servicios y comercios como la herrería de Vicente Cusí, el molino de piensos del tío Aniceto, el estanco de Rosario Cárcel, el bar de Desiderio Cárcel, la tienda de comestibles de Elías López, el horno de Ignacio, la carnicería de la familia Cervera, etc.

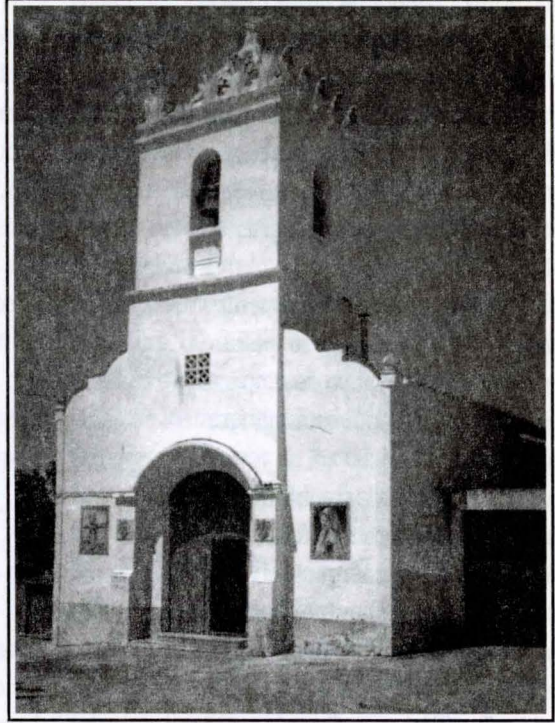
Como toda aldea cuenta con alcalde pedáneo nombrado desde Venta del Moro, puesto que desempeña desde más de una década *Aniceto Mejías Cervera* que con su buena disposición y amabilidad atiende los problemas que exponen sus vecinos. Sólo ante problemas puntuales se reúnen una Asamblea General de vecinos.

Entre sus caseríos destacan el de *Casa lo Alto* en la carretera que enlaza Las Monjas con Casas de Pradas. Es una finca vitivinícola con bodega fundada en 1794. actualmente propiedad de Augusto Egli, donde se elabora el prestigioso "Casa lo Alto" y hay censados 4 habitantes. Actualmente no existe ya una antigua ermita privada a la que acudían todos los vecinos de alrededor para celebrar misa y donde el 25 de mayo se organizaba romería en honor de San Gregorio, titular de la ermita. También está en funcionamiento el caserío de *Casa del Pinar* (una vecina empadronada) donde se ubica un restaurante de clientela selecta y cocina elaborada. Ya cerca de Los Cojos en la *Casa Lanza* existe un centro de rehabilitación de toxicómanos. En el caserío de *El Colrao* hay 7 chalets,



dos de ellos habitados permanentemente. Los otros caseríos se encuentran despoblados y algunos en ruinas caso del *Molino de la Romana, Huertas del Reloj, Sapillo, Ventilla, Cerrito, Choque, Carrasquilla, Amparo, etc.*

Desde antiguo, los "casapreños" han acudido a celebrar el culto a la ermita que se hallaba en Casa lo Alto que a pesar de ser particular estaba abierta los domingos y festivos a los habitantes de alquerías y aldeas cercanas. El 25 de mayo se organizaba una romería para celebrar a San Gregorio (patrón de la ermita de Casa lo Alto), fiesta que aún continúa celebrándose, pero ya sin el carácter popular de la romería, sino como baile en la propia aldea. Es en 1883 (fecha que se encuentra en la puerta de la Iglesia) cuando se edifica una nueva ermita-iglesia en la propia aldea bajándose a San Gregorio de Casa lo Alto y comprando un San Antonio Abad que pasa a ser el patrón de la aldea. Hoy la ermita privada de Casa lo Alto, que ya aparecía en el mapa de 1798 publicado en el "Lebrillo" del nº1, ha desaparecido debido a las reformas efectuadas en el caserío. En 1889 en esta nueva iglesia de Casas de Pradas se confirman un total de 300 casapreños lo que nos da idea del gran número de personas que habitaban en aquel momento la aldea. En 1897 se declaró parroquia filial de Los Isidros y en 1949 es nombrada parroquia independiente de entrada. En 1956 llega a Casas de Pradas como cura D. Hipólito Lerín quien destacó por las muchas obras que acometió : derribó totalmente el templo existente, excepto la torre que había sido erigida en 1928, amplió su nave de 14 a 25 metros de longitud, dotó a la iglesia de cuatro arcos mixtos de mampostería, cinco ventanales y un altar de mármol. La nueva iglesia fue inaugurada el 25 de mayo de 1959, día de San Gregorio. También erigió la Casa-Abadía, un Cen-



tro Parroquial con biblioteca y archivo y procedió a la ampliación del cementerio. En la actualidad el párroco de Venta del Moro es el encargado también de la Parroquia de las Casas de Pradas.

Actualmente las fiestas se celebran el día de San Antonio Abad (17 de enero) con una hoguera comunal ; el 25 de mayo, día de San Gregorio, con baile y las Fiestas de la Juventud (2º o 3ª semana de agosto) con verbenas organizadas por una comisión de fiestas. Sin embargo, la pérdida demográfica ha hecho desaparecer tradiciones como la ya mencionada romería a Casa Lo Alto, el judas y la enramada de Pascua o los mayos. Fermín Pardo ha colectado una versión fragmentada del antiguo mayo que le fue comunicada por Dionisia García y Dolores López y que pasamos a transcribir :

Ya estamos a treinta  
del abril cumplido



mañana entra mayo  
mayo bienvenido.

Bienvenido mayo  
bienvenido seas  
que con tus venidas  
a todos alegras.

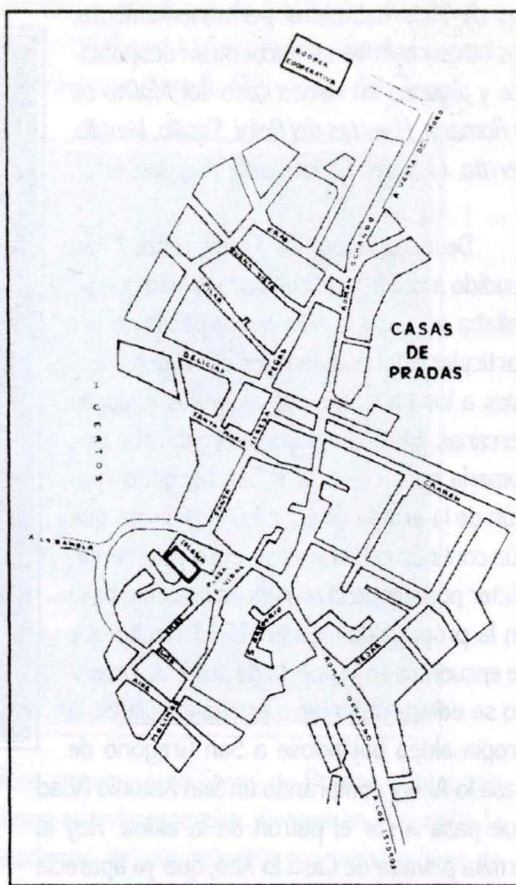
Vengan instrumentos  
vengan escopetas  
que mayo se empieza  
de aquí esta manera.

La guitarra iba de mayo  
y ahora se ha vuelto jota  
a la Virgen del Pilar  
le he de cantar cuatro coplas  
con mucho placer y agrado.

*(Jota de despedida)*

También una diversión normal eran los bailes que se organizaban gracias a los acordeones de Remigio Pardo y Luis Pardo bien en la Plaza de la Iglesia, en la casa de Amadeo García o en la propia de Remigio Pardo.

El origen de la aldea, tal como indica su nombre, sería una casa de labor propiedad de la familia Pradas. Al parecer, el apellido "Pradas" procede de Mira (Cuenca) y lo encontramos en el s. XVI ya en Utiel y Requena. D. Jesús López nos da la referencia del testamento del Arcipreste de Requena, D. Alonso de Carcajona donde se habla de una partida de 1000 almudes que el Arcipreste compra a un tal Bartolomé Pradas en el Realeme (cerca de Casas de Pradas) en el primer tercio del s. XVII. Quizás fue la familia de éste Bartolomé Pradas la fundadora de la aldea. En el Catastro del Marqués de la Ensenada (1753) también aparecen dos familias Pradas, junto a otros 16 vecinos o cabezas de familia. 18 vecinos (12 en Casas de Pradas y 6 en caseríos próximos) suponen unos



81 habitantes que vivían en 1753, cifra muy elevada si lo comparamos con el resto del término municipal y que nos da idea de la importancia que tenía esta aldea en aquel tiempo. El mismo catastro da para Casas de Moya y Casas del Rey sólo 4 y 3 vecinos respectivamente y en Jaraguas 11. Así siguiendo el Catastro del Marqués de la Ensenada (1753) nombra como vecinos a José Irazo en Los Vallejos, Pablo Irazo y Alonso Pérez renteros de D. Alonso Carrascosa en Casa de lo Alto; Juan Calomarde rentero de D. Vicente Carrascosa y Miguel de Aba, rentero de D<sup>a</sup> María Carcajona, vecina de Requena en la partida de Albosa, Blas Jiménez en la Muela Herrera y Blas de Pradas, Francisco de Nuévalos, Agustín de Fez, Agustín de Prada, Juan Cañas, María de Nuévalos, Domingo Monteagudo, Antonio García, Francisca Roja,



Nicolás de Pradas, Pascual García, Juan García Roxo en las Casas de Pradas. La importancia demográfica de las Casas de Pradas en estos tiempos bien pudo relacionarse con la denominada "Dehesa de la Albosa" que fue repartida en 1794 entre los vecinos de las Casas, Los Isidros y Venta del Moro para su aprovechamiento agrícola. También el estar situada la aldea entre dos ramblas con sus respectivas huertas influyó en que su población en aquellos tiempos fuera mucho más elevada que el resto de aldeas venturreñas en una época en que la existencia de agua y huertas era un factor principal de poblamiento.

En 1813, cuando Venta del Moro aún no era municipio independiente, se nombra ya un teniente alcalde para Casas de Pradas llamado José Pradas. Feliciano A. Yeves en su último libro dedica un capítulo a este singular personaje que era a la vez alcalde pedáneo, estanquero, molinero y santero de la ermita de Casa lo Alto. A José Pradas le denomina "el último de los Pradas" porque con él se extingue el apellido en la aldea. En 1870 eran 48 casas las que forman la aldea que pasan en 1900 a 115, muestra de la importancia que estaba alcanzando las Casas de Pradas que sólo era superada por Jaraguas en número de casas (145).

#### Censo de viviendas de Casas de Pradas

1870	48 casas
1900	115 casas
1950	216 casas
1975	220 casas
1996	199 casas

Los inicios del siglo XX conocen una aldea populosa y vital que junto con Jaraguas eran las únicas que disfrutaban de alcalde pedáneo y se verá además favorecida por varios acontecimientos. En 1913 se construye la carretera que desde Jaraguas a Los Isidros, atravesando

Casas de Pradas, enlaza la autovía Madrid-Valencia con la general de Albacete y en 1915 se construye la carretera de Caudete a Casas de Pradas que pasa por Las Monjas. Especialmente beneficioso para la aldea fueron los años de construcción del ferrocarril Utiel-Baeza que ha dejado cerca de la aldea tres magníficos puentes (Puente Varejo, el de la Bullana y el Puente la Vía) y varios túneles. Fue en los finales de la dictadura de Primo de Rivera (1928) cuando muchos trabajadores procedentes de zonas alejadas se instalan en la aldea para trabajar en el ferrocarril, algunos de los cuales emparentarán con casapereños y se quedarán a vivir en el pueblo. Como muestra del fuerte impacto de estas obras, Casas de Pradas pasaba de 443 habitantes en 1920 a 652 en 1940. En 1926 la aldea contaba con su propio cartero para la aldea, en 1930 se empieza a construir la carretera que une Tamayo y Casas de Pradas y en 1932 se autoriza a jornaleros de la aldea a roturar parte del monte público para mitigar sus dificultades económicas.

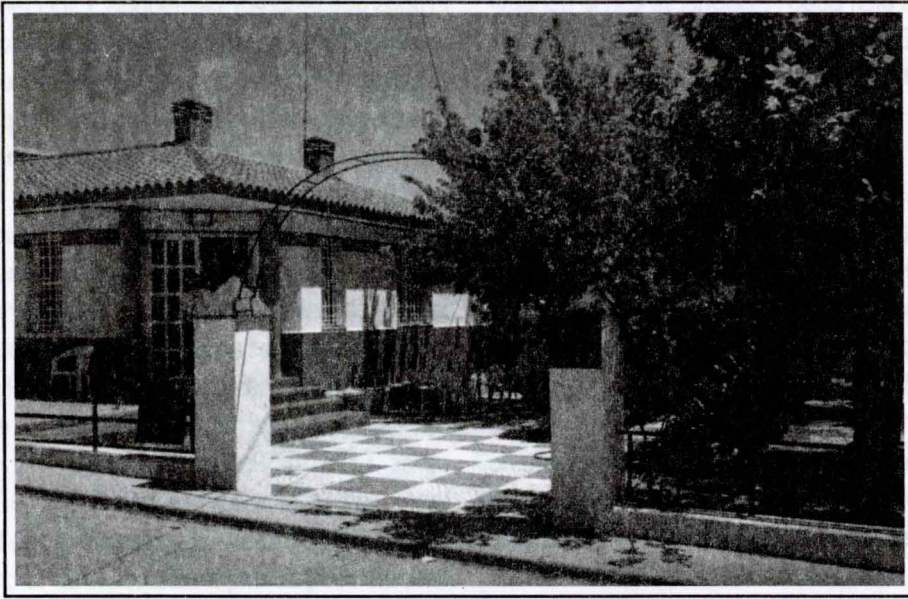
#### Evolución demográfica de Casas de Pradas y caseríos

Año	Habitantes
1753	18 vecinos
1920	443 hab.
1940	652 hab.
1950	594 hab.
1975	250 hab.
1986	158 hab.
1994	123 hab.
1996	116 hab.

El cuadro nos muestra una gran pérdida de población a partir de 1940. La paralización de la construcción del ferrocarril, los duros años de posguerra, la fuerte emigración en una aldea donde las tierras disponibles eran reducidas para alimentar a más de 600 habitantes y la desaparición de la agricultura de



autoconsumo como forma de vida (abandono de huertas) explican que de 1940 a la actualidad se haya producido un descenso demográfico del 82 %. En 1996 son 116 los habitantes de Casas de Pradas (56 varones y 60 mujeres), 5 de los cuales residen en Casa lo Alto y Casa del Pinar.



A pesar de estos negativos datos demográficos creemos que Casas de Pradas aún puede ganar parte del potencial perdido. Hechos como el que aún vivan parejas jóvenes en el pueblo, la existencia de una pequeña población escolar, la residencia de una industria con perspectivas de ampliación y la vuelta de gran parte de los emigrantes en los fines de semana y verano dan una perspectiva de mayor vitalidad y dinamismo y auguran un futuro aún con esperanzas para una aldea que en su día fue la más grande del pueblo y que mantienen sus casas cuidadas a la espera de una vuelta definitiva de sus moradores.

*Informan : Aniceto Mejías, Milagros García y Ayuntamiento de Venta del Moro.*

*Bibliografía :*

*López Montoya, Jesús. Apuntes de la historia de la Iglesia San Antonio Abad de Casas de Pradas en su centenario 1897-1997. 1998.*

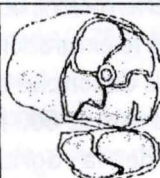
*Yeves Descalzo, FA. Geografía e Historia de Venta del Moro. Venta del Moro, Ayuntamiento, 1977.*

*Yeves Descalzo, FA. Cuentos y leyendas de mi pueblo : Venta del Moro. Venta del Moro, Ayuntamiento, 1997.*

*Piqueras Haba, Juan. La Meseta de Requena-Utiel. Requena, Centro de Estudios Requenenses, 1997.*

*Pardo, Fermín y Oller, M<sup>a</sup> Teresa. Los mayos en el campo de Requena-Utiel y otras comarcas valencianas. Requena, Centro de Estudios Requenenses, 1997.*

*Catastro del Marqués de la Ensenada (1753). Manuscrito.*

	<p><i>Carnicería Milagros García Esteban</i> <i>Especialidad en embutidos caseros</i> <i>El Las Peñas. Telf. 96-2185346</i> <b>CASAS DE PRADAS</b></p>
---	--



# UN LIBERAL VENTURREÑO Y DISTINGUIDO

*Feliciano Yeves Descalzo.*

Corría el año 1838, dos años después de que Venta del Moro se constituyera como independiente de Requena, pero todavía los lazos afectivos -sobre todo en las ideologías- permanecían abiertos a la ayuda mutua y muchos venturreños habían colaborado en la defensa requenense contra el carlismo.

Aquel año de 1838, un venturreño llamado Nicolás López Martínez, solicitaba de las autoridades de Requena, nada más y nada menos "ser agraciado con el destino de llabero o encargado de las puertas de esta Ciudad". Como méritos para alcanzar dicha distinción alegaba los siguientes :

Los servicios que hizo de 1821 a 1823 (trienio liberal) siendo Comandante de la Milicia Urbana de Venta del Moro.

La inscripción voluntaria en las primeras compañías del Batallón de Granaderos de Requena.

Que siendo Cabo 1º de la Compañía de Granaderos sostuvo la defensa del punto "El Pozo de la Nieve" en la tarde en que "el rebelde Cabrera imbadió esta ciudad" (Septiembre 1836).

Que al formarse la Compañía de Artillería en Requena se presentó voluntario y ejerció cargos de "guardaalmacén" en el fuerte llamado de San Francisco en la loma de Requena.

A su instancia acompaña una certificación de D. Marcelino María Herrero, Primer Comandante del Batallón de la Milicia Nacional de

Requena, en la que acredita sus servicios y le recomienda por su fidelidad y sus distinguidos servicios.

Y todo ello, cuando nuestro paisano venturreño Nicolás López Martínez contaba ya la friolera de 62 años (o 64 según se desprende de la certificación) lo que caracterizaba su total adhesión a la causa liberal.

No hay constancia de que se le concediera o no la merced que solicitaba del Ayuntamiento de Requena ; pero verdaderamente se la merecía, ya que alcanzó el grado de Sargento como guarda de almacén de artillería, cuyos víveres y municiones estuvieron a su cargo más de dos años consecutivos en el fuerte del antiguo Convento de San Francisco.

Este venturreño, fue quien cedió el mando (ya por su ancianidad o muerte) al también venturreño Ramón Yebes, destacado elemento de la causa liberal isabelina, quien desde Venta del Moro a Requena y viceversa (como el anterior Nicolás López) fue portavoz, comandante, decidido progresista, y "mandamás" por entonces de la Milicia Nacional o Urbana.



# ENTRE EL ROMERO Y LA ALIAGA

Manuel Moya Cano

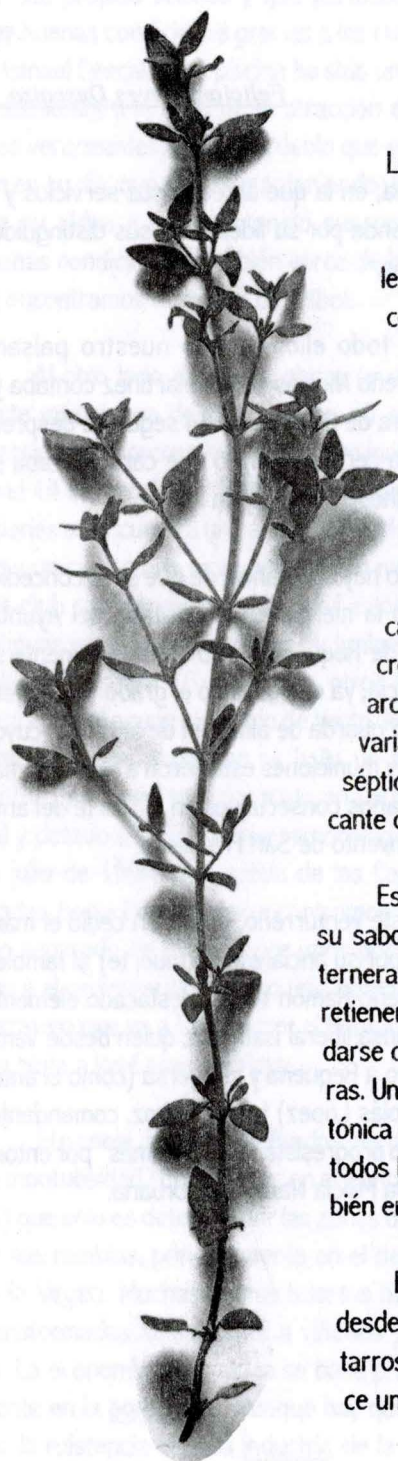
## TOMILLO

Nombre científico: *Thymus vulgaris* (familia de las Labiadas).

Definición : el tomillo es una planta aromática, vivaz y leñosa, natural del Sur de Europa, donde crece en laderas, collados y tierras bajas. En Venta del Moro se puede encontrar en todo su término forestal y agrícola, ya que es una hierba muy abundante. Alcanza una altura de 20 a 40 cms. Tiene hojas casi lineares pequeñas y blanquecinas y flores de color blancuzco o rojizo que se abren de primavera a verano y atraen especialmente a las abejas. Puede ser tanto silvestre como estar cultivado en grandes extensiones. Cuando crece en tierras cálidas y secas, su aroma es mucho más fuerte que cuando crece en un clima húmedo, aunque se adapta a los suelos arcillosos y ligeros. Además de su aroma, sus hojas contienen varias esencias como el timol, aceite esencial aromático, anti-séptico y conservante que proporciona a la planta un olor picante característico.

Esta es una hierba básica en la cocina mediterránea que con su sabor cálido y fuerte, es ideal para realizar ricos guisos de ternera o cordero u otros platos de caza. Debido a que sus hojas retienen muy bien su aroma, cuando están secas pueden guardarse como hierba de invierno para condimentar sopas y verduras. Una infusión de hojas de tomillo constituye una buena bebida tónica de la que puede tomarse una taza tres veces al día para todos los problemas digestivos y para estimular el apetito. También en baños alivia los dolores reumáticos.

El tomillo ha tenido fama de ser una hierba fortalecedora desde siempre y es útil para la anemia y el agotamiento, los catarros y la bronquitis, los resfriados y la gripe y con él se produce una pomada para tratar las infecciones de herpes.





El aceite extraído de esta planta se usa como enjuague de la boca o en gárgaras para los dolores de garganta y úlceras. También es utilizado como ungüento, vendajes o masajes constituyendo un aceite de baño vigorizador y útil para fortalecer el cuero cabelludo. El tomillo también se usa en farmacia, veterinaria, perfumería, jabonería y cosmética.

Seguimos con una receta de cocina que irá muy bien para esta época del año en que apetece comer algo ligero, pero con sustancia. Ahí va esta receta:

Sopa mediterránea de pescado con azafrán y tomillo.

Ingredientes :

- 300 gr. de gambas cocidas.
- 600 gr. de mejillones limpios.
- 1 pulgada de azafrán en polvo.
- 1 cabeza de bacalao.
- 2 puerros machacados.
- 1 ramita de tomillo.
- 1 ramita de perejil y otra de hinojo.
- 1 hoja de laurel y un poco de albahaca.
- Sal y pimienta.
- 1 vaso de vino blanco.
- 50 gr de pasta o de arroz.
- 150 gr. de allioli.
- 1,25 l. de agua.

Se pelan las gambas y se hierven sus caparazones durante 1 hora junto con la cabeza de bacalao, el tomillo, los puerros y las demás hierbas. Una vez cocido, se quitan las conchas y los caparazones y se vierten 1,25 litros de agua y un vaso de vino. Se pone todo esto en una cazuela grande. Mientras tanto se cocerán los mejillones en 600ml de agua hirviendo, se abrirán en unos pocos minutos, se retiran y se eliminan las conchas de los que se hayan abierto a la vez que se desechan los que no se ha-

yan abierto. Se añade el agua de cocer los mejillones a la cazuela grande, donde se ha puesto el resto de los ingredientes, junto con el azafrán. Se pone a hervir, se echa la pasta o el arroz y se deja hasta que esté cocido. Los mejillones, las gambas y unos pequeños trozos de albahaca se echan por encima. Se sirve con el allioli.

Esperamos que pongan en práctica esta receta y si es así, que les aproveche.



**SANEAMIENTO  
CALEFACCION  
ELECTRODOMESTICOS  
FONTANERIA**

*Vera, C.B.*  
INSTALADORES AUTORIZADOS DE GAS  
C/. Lepanto, 4  
☎ Oficina: 218 52 75  
Part. 218 50 51-218 50 15  
**VENTA DEL MORO**

**KIOSCO  
PRENSA  
RECREATIVOS**

*Mariano*



Plaza Blasco Ibañez, 9 - Tel. 218 51 25  
**VENTA DEL MORO**



# DON FIDEL GARCÍA BERLANGA

En este artículo, el autor parte de una noticia más que dudosa sobre la muerte por envenenamiento de D. Fidel García Berlanga en Venta del Moro para hacer una breve semblanza biográfica del insigne personaje.

*Feliciano Yeves Descalzo*

**H**ay una calle en Venta del Moro, la que se llamó calle de Requena y comúnmente La Picota, que lleva el nombre de D. Fidel García Berlanga y raro es el pueblo, y aldea, que en nuestra comarca no tiene dedicada a este señor una calle o plaza.

Para la gente mayor, el nombre de Fidel García Berlanga es muy conocido, o al menos recordado, por algo relacionado con la vida política de las primeras década de nuestro siglo XX ; pero para los no mayores, y hasta para la juventud de hoy, estos apellidos pertenecen a uno de los principales cineastas de la mitad última de siglo : Luis García-Berlanga Martí. Y es que este último es nieto de aquel célebre político.

Precisamente nos queremos referir en este comentario entre histórico y anecdótico a algo que Luis García Berlanga ha dicho en sus memorias biográficas con respecto a su abuelo paterno, Fidel. Ello viene escrito en el libro "Berlanga (Contra el poder y la gloria)" de Antonio Gómez Rufo publicado por Ediciones de Hoy en 1990.

En el libro cuenta : "A mis abuelos paternos no los conocí porque habían muerto cuando yo vine al mundo... Lo que sí me han conta-

do es que mi abuelo paterno era de Camporrobles, un pueblo de Valencia en el que la familia ejercía ese poder económico que la burguesía española terrateniente y campesina del siglo XIX tenía sobre cosas y personas, hasta límites casi feudales, y practicaba unas costumbres enraizadas en el medievalismo y en las concepciones religiosas y políticas que han supuesto ese retraso secular español dominante hasta bien entrado el siglo XX... El padre de mi padre, pues, hizo carrera y fortuna, fue un hombre trabajador y con suerte, y en cuanto terminó sus estudios de Derecho se dedicó a desarrollar su vocación política en el bando liberal. En la política estuvo hasta su temprana muerte que condicionó de manera radical la vida y hasta los apellidos de mi padre y de todos nosotros... En aquel entonces había dos partidos, el de Sagasta y el de Cánovas, y mi abuelo se hizo sagastino, que se podía considerar como la izquierda o el progresismo frente al conservadurismo de Cánovas. Recuerdo que mi padre me contaba que su padre tenía muy buenas relaciones con Sagasta... Fue diputado y senador cuantas veces se presentó a elecciones, alternando un puesto y otro, y obtuvo algunos logros políticos tanto a nivel nacional como a nivel local"

Sigue relatando Luis García Berlanga: "En



aquella época las circunscripciones no eran provinciales, como ahora, sino comarcales : Requena, Utiel, Ayora... ; y si a nivel local consiguió muchas cosas para sus votantes (carreteras, Estación Enológica, etc.), a nivel nacional fue el que hizo posible la Ley de Alcoholes de 1909... Esto le dio mucha popularidad, pues no en vano la comarca que él representaba era fundamentalmente vitivinícola. Fue tan popular que llegó a ser presidente de la Diputación de Valencia y, según me contaba mi padre, era un hombre muy apreciado tanto en el Congreso como en el Senado”.

“Lo que ocurrió es que murió jovencísimo. La leyenda dice que murió envenenado. Fue en mitad de una campaña electoral, mientras daba un mitin en un pueblo que se llama Venta del Moro. Después del almuerzo, se sintió repentinamente enfermo y poco después murió. Oficialmente la causa de la muerte fue un peritonitis aguda, pero parece ser que años después, en una confesión, una mujer -cocinera o no sé que-dijo que ella le había envenenado. No sé si la historia es real o no, pero así siempre me la han contado en casa, y así se contaba entre los amigos de la familia”.

Y sigue diciendo nuestro famoso cineasta algo, bastante, sobre la vida de su padre : “Este suceso (refiriéndose a la muerte de su abuelo D. Fidel) supuso, además del natural golpe emocional, una alteración total de la vida de mi padre. Era todavía menor de edad, debía tener dieciocho o diecinueve años, y decidieron por él entonces el rumbo de su vida y su futuro.. Porque como la muerte de mi abuelo se produjo en mitad de una campaña electoral, el partido político de mi abuelo (que ya no era el de Sagasta sino el Partido Liberal de García Prieto y Melquiades Álvarez) tomó una decisión incontestable : mi padre, el hijo único, se presentaría

en su lugar y, para que no dejara sonar su nombre, que ya era una marca conocida, unieron sus apellidos pagando la tasa que entonces había que pagar, una cantidad pequeña. Así dejó de llamarse José García Pardo, que era su verdadero nombre, y empezó a llamarse José García-Berlanga y Pardo. Ni que decir tiene que obtuvo con toda facilidad el escaño, pero lo curioso era que, además de ser menor de edad, no le atraía la política. Mi padre fue, pues, un político a la fuerza”.

Efectivamente, Pepe García-Berlanga y Pardo fue diputado a Cortes o senador toda su vida, hasta ser encarcelado. Fue parlamentario desde 1914 hasta 1936, pero sin gran entusiasmo, aunque trató honradamente de defender los intereses de su circunscripción, Requena, tierra de vinos. Fue presidente del Grupo Vitivinícola de las Cortes, donde trabajó también otro conocido diputado, el conde de Mayalde, después alcalde de Madrid. José García-Berlanga Pardo se presentó por última vez a las elecciones de diputados a Cortes en la candidatura del Frente Popular, en febrero de 1936, representando al partido Unión Republicana, fundado por Martínez Barrios. Pero resultó que era muy perseguido por determinadas facciones de la ultraizquierda, los anarquistas, a causa de algunos líos en Utiel y Requena, por lo que tuvo que huir de Valencia para salvarse de la persecución ; y se fue a Tánger, donde vivió un año, hasta que lo detuvieron los nacionales. Así se dio la paradoja de que un hombre, que es republicano e integrante del Frente Popular, tiene que huir de la zona “roja” por las amenazas de su gente, y al detenerlo las tropas de Franco, como era diputado del Frente Popular, lo detienen y es condenado a muerte ; pena que le fue conmutada, aunque permaneció encarcelado hasta 1952.



Así pues, resumiendo : Don Fidel García Berlanga (abuelo del cineasta García-Berlanga y padre de José García-Berlanga Pardo) nació en Camporrobles el 24 de abril de 1859. Fue Alcalde e Hijo Adoptivo de Utiel a los 25 años. Se casó en Utiel con D<sup>a</sup> María Engracia Pardo Gabaldón con la que tuvo 3 hijos : José, María y Carmen. En 1894 fue elegido Presidente de la Diputación de Valencia. Tuvo mayor celebridad como diputado a Cortes representando siempre el distrito de Requena-Ayora. Consiguió se incluyeran en planes nacionales algunas de las carreteras de la comarca (como la de Caudete a Venta del Moro, y la de Jaraguas a la Nacional III desde la Casa Segura). Defendió el vino, oponiéndose a la pretendida ley de alcoholes industriales, y las poblaciones del distrito, pueblos y aldeas, le recibieron en 1908 con homenajes y grandes manifestaciones de júbilo. Murió en Utiel el 2 de enero de 1914. Tenía entonces 55 años de edad.

Ya hemos dicho que muchos pueblos comarcanos le dedicaron una calle a tan ilustre político. Venta del Moro rotuló con su nombre una de sus mejores calles ; y el 22 de septiembre de 1906 se le nombró Hijo Adoptivo de Venta del Moro, y verdaderamente tuvo en este municipio casi siempre más de dos tercios de adeptos entre sus votantes.

Por ello, y ante las manifestaciones de Luis García Berlanga, sobre la leyenda de su muerte ocasionada por un envenenamiento sufrido en un almuerzo, en la campaña electoral de diciembre de 1913, precisamente sucedido en Venta del Moro, nos hacemos las siguientes preguntas :

¿Cómo es que tales circunstancias, con tan gravísimo final, no han llegado a nuestros oídos, ni han sido motivo de comentario alguno, en Venta del Moro, al menos en tres cuartos de

siglo ?

¿De dónde obtuvo ese dato, un tanto ignominioso para nuestro pueblo, la familia de García-Berlanga ?

¿Cómo es posible, conociéndose el pecado (el alevoso acto de envenenamiento) haya pervivido el anonimato de "la pecadora" durante tanto tiempo, es decir, siempre ?

Me han asegurado está próxima a aparecer una biografía de D. Fidel García Berlanga, escritas por los cronista de Utiel y de Camporrobles, José Martínez Ortiz y Raúl Gómez, respectivamente, y esperamos que en ella se diga algo sobre esta cuestión, o se nos aclaren algunas cosas, ya que no es muy digno llevar encima el sambenito de aquel despropósito, y , si puede ser queremos reivindicar el buen nombre de Venta del Moro, dejando a nuestro pueblo libre de sospecha en aquella muerte ; fin de un patricio que siempre fue honrado, aclamado y muy respetado por los venturreños, y que siguen recordando su nombre, como lo demuestra que en épocas no dadas al liberalismo ni mucho menos, perdurara el nombre de Don Fidel García Berlanga en nuestra mejor calle.

Ya sé que Luis García Berlanga pretende incluir el dato de esta ignominia como simple leyenda o algo anecdótico, sin ninguna clase de acusación. Pero ¿Cómo es que, por ejemplo, su hermano Fidel, que fue una gran amigo mío y me habló de muchas cosas, y me dirigió algunas cartas, jamás me hizo alusión alguna sobre este espinoso tema ? Y eso que Fidel, el nieto mayor de aquel otro gran Don Fidel, tenía una verborrea incansable y muchos conocimientos históricos y de variada indole con respecto a nuestra Comarca. Por ello me permito poner en duda la veracidad de lo que ahora su hermano Luis nos dice en el libro biográfico que al princi-



pio citamos.

En testimonio de la verdad, me gustaría saber que Venta del Moro no tuvo "arte ni parte", ni nada que ver, en el óbito de Don Fidel García Berlanga. Y, si pudiera ser, demostrarlo..., lo que considero, a estas alturas, algo muy difícil. Pero creo que tampoco, ni aún como mera anécdota, se puede insinuar algo tan grave.



*Mercado antiguo de cerdos en Venta del Moro. (Foto familia López Cárcel)*



*Venta del Moro F.C. Años 30 (Foto familia López Cárcel)*



# ¡BASTA YA !

*Luis Francisco López*

Me hubiese gustado no escribir estas palabras. Sería signo de tranquilidad y paz, pero esta tranquilidad y esa paz se han visto rotas estos días (y ya es la enésima vez), porque esa gentuza y esos canallas de ETA han vuelto a matar. Lo han hecho de la forma más vil y cobarde como es la de un par de tiros a cara cubierta, porque ni aún para eso son hombres.

Da lo mismo quienes fueran las víctimas, porque lo que han hecho es matar. Matar a dos inocentes como a tantos otros que lo único que lucharon es por su pueblo vasco. Y estos individuos que sólo viven de la sangre y del dolor ajeno siguen ahí, en la calle, en tu pueblo o en tu finca.

Entonces me pregunto: ¿De qué sirven las palabras bonitas de los políticos?, ¿De qué sirven esas grandes manifestaciones pidiendo la paz?, ¿De qué sirve todo eso si a la mínima vuelven a matar? Quizás la respuesta no sea tan sencilla, o tal vez sí, pero lo que está claro es que otras dos familias han quedado destrozadas por culpa de unos desgraciados que ni ellos mismos saben lo que quieren.

Se ha escrito mucho sobre esto y se seguirá escribiendo, pero con estas palabras, sólo pretendo que aquí, muy lejos del pueblo vasco sepan que también nos duele como a ellos cada muerte injusta e innecesaria que se produzca. Los españoles seguiremos manifestándonos, los políticos hablando, y, por desgracia y muy a nuestro pesar, ETA seguirá matando. Matando a inocentes que sólo quieren vivir tranquilos y quien sabe si un día por las cosas de la vida no nos tocará a alguno de nosotros.

¡Basta ya!, decimos. Pero ¿Quién tiene que hacer cumplir ese grito?, ¿Los políticos?. Deberían, pero se encierran en sus discusiones y olvidan que esa carroña siga alimentándose del pueblo con su sangre.

Tal vez no haya sabido expresar lo que siento, que es lo mismo que siente mucha gente, pero seguimos viendo que ETA mata, y matará porque nadie sabe como pararla...o si lo saben se callan.

Ojalá llegue el día en que todos podamos decir «¡Ya está!». pero por lo que puedo entender, vamos a seguir mucho tiempo gritando todavía el «¡Basta ya!». Gritándolo de corazón y con rabia, pero al fin y al cabo gritándolo porque ellos seguirán matando.

Con estas palabras sólo quiero mandar mi más sentido pésame a los familiares de las víctimas, porque otra cosa y aunque nos duela no podemos hacer. Somos meros espectadores pasivos de un juego en el que siempre ganan los mismos con las mismas trampas y las mismas reglas: matar, matar y matar.

Y mientras los políticos no se decidan, seguirán matando y nosotros nos manifestaremos. Se escribirán páginas y páginas, sentiremos rabia y dolor, gritaremos ¡Basta ya!, pero ellos seguirán celebrándolo con cava y langostinos y se reirán en nuestras narices.

Pero como otra cosa no podemos hacer, sigamos saliendo a la calle para que vean que somos más que ellos y tenemos mucha más valentía porque vamos con la cara descubierta y bien alta. Sigamos gritando ¡BASTA YA!



# CONCURSO ESCOLAR

Nuevamente, este año hemos convocado un concurso de redacción entre los alumnos del C.P. Victorio Montes de Venta del Moro. El tema a desarrollar era la visión que tenían del colegio sus propios alumnos en unos días en que la enseñanza en Venta del Moro era nuevamente perjudicada por reformas educativas que no tienen en cuenta las peculiaridades del ámbito rural.

Pilar López Pérez 1º E. S. O.

## EL COLEGIO

Mi colegio tiene 6 clases juntas de 2 en 2. Aparte está 1ª de parvulitos y 2ª de parvulitos y 1ª y 2ª de E. S. O. Al juntar las clases por causa de no haber suficientes niños en el colegio han hecho una clase exclusivamente para biblioteca, un nuevo aseo para los más pequeños y una clase mitad de estudio para las clases que han juntado y la otra mitad para tecnología. Esa clase tiene muchas máquinas para cortar, serrar, motores, clavos y mucho más material. Nuestros patios siguen igual. ¡ Ah ! También han venido muchos maestros nuevos y amables. Durante varias semanas hemos tenido huelga para que no juntaran las clases, pero no conseguimos nada, también nos han vacunado contra la meningitis. Por último quiero decir que todos nos llevamos bien y no ha habido problemas y espero que no los haya.

Mi colegio ideal sería con todas las comodidades para minusválidos, con más profesores que tuvieran paciencia, que fueran simpáticos y agradables. Con clases separadas y con los alumnos que fueran necesarios. Con suficiente material de educación física y tecnología. Con piscina adecuada para todos, un gimnasio donde podamos participar todos, donde no hubiera peleas ni drogas y en el cual todos seamos amigos, ¡ah ! un laboratorio y pistas donde podamos practicar todo tipo de deportes con agua, jabón, duchas y con todas las necesidades higiénicas. Con obras de teatro, con un fin de curso donde todo el mundo participase, con bailes. Que nos quedáramos en el comedor cuando quisiéramos, que pudiéramos coger el material de educación física cuando quisiéramos y compartir todo con todos e intentar sacar buenas notas. Hablar para decidir lo que nos conviene a todos. No arrebatarse cosas a nadie, en definitiva , ser como hermanos.

CRISTINA MONTEAGUDO MOYA 4º de Educación Primaria

## MI ESCUELA

En este momento lo que más desearía es que la consellería nos haga un poco más de caso y que nos conceda el señor Verdú, el favor que le estamos pidiendo, porque si nos lo conceden, las



clases dejaríamos de estar juntas y tendríamos un maestro para cada curso y sería todo mejor.

También me gustaría que hubiesen más niños, porque quieren que nos vayamos a estudiar a Utiel o Requena, teniendo aquí nuestro propio colegio.

También queremos tener 6 unidades de primaria

Me gustaría tener un gimnasio muy grande con todos los materiales necesarios. Desearía tener un patio muy arreglado y unos aseos más grandes y más nuevos.

Diego Monteagudo Montes 2º de Educación Primaria

### MI ESCUELA

Mi escuela es grande, bonita, tiene dos patios, tiene muchas aulas, tiene un comedor, tiene muchas rejas y dos bonitos árboles. En el comedor hay una cocinera que se llama Loli y hace las comidas muy buenas, hay doce profesores y son muy buenos, nos enseñan mucho y son muy sabios.

Me gusta estar en la escuela y aprender mucho, hacemos educación física, valenciano, castellano, educación artística, conocimiento y religión. Después de clase todos los miércoles nos vamos a catequesis para tomar la comunión.

Sara Descalzo Montes 5º de E. P.

### LA ESCUELA IDEAL

Mi escuela es grande, tiene un patio grande y en mi clase hay un esqueleto que le llamamos Mariano que mola un montón.

En mi escuela hay una clase muy grande que era 2º de E. S. O., pero ahora es la clase de tecnología.

Mi tutora se llama Nuria que nos da lengua e inglés, voy a 5º de primaria junto con los de 6º. Pero a mí me gustaría que mi escuela tuviera...

- Una sala de ordenadores, una piscina grande, un patio grande con un jardín verde con muchos arboles, con muchas flores, con unos columpios, un laboratorio grande y un sala de juegos.

- El color de la pared de la fachada vainilla, bibliotecas de aula, y un comedor muy grande.

- Me gustaría tener muchos libros de lectura en mi aula : libros de aventura, de misterio, de acción, de miedo.

- Me gustaría que la piscina fuera de color azul, con dos trampolines, que fuera cubierta para poder practicar la natación en invierno.

- El aula de laboratorio debería ser tan amplio que los alumnos pudieran meter todo el material que necesitamos para aprender.

- La sala de juegos estaría en la primera planta , así los alumnos podrían jugar al parchís, al ajedrez, al pin-pong...en su tiempo libre.



# EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

*Rosa Murcia Navarro*

La cocina comarcal es muy sabia y sabe aprovechar partes de los animales que en un principio pueden provocar algo de rechazo, pero que debidamente elaborados constituyen todo un manjar. Las criadillas, los sesos o la sangre son algunas de las materias primas que no gozan de buen predicamento entre los gustos gastronómicos urbanos, pero que sin embargo siempre han sido utilizados en la cocina rural que acostumbrada a tiempos de escasez sabe que todo es aprovechable y susceptible de convertirse en un buen condumio.

## SANGRE FRITA CON CEBOLLA

*Ingredientes para cuatro personas:*

- ½ kl. de sangre de cordero.
- 1 cebolla.
- Tomate frito.
- Sal.
- Aceite de oliva.

La sangre de cordero o bien se compra cocida o se cuece para poder elaborar este plato. Por un lado se trocea la sangre cocida y aparte también se corta la cebolla friendo amos ingredientes por separado ya que cada uno requiere diferente tiempo. Una vez frito se mezcla todo en una sartén, añadiendo la sal y el tomate. Se deja freír durante otros cinco minutos sin dejar de remover todos los ingredientes y podremos pasar a degustar este plato al que debe acompañar un buen tinto local.



 **RESTAURANTE**  
● **PENSION**

**«VENTAMORINO»**  
*José M. Yanes Nebalés*

C/ Lepanto, 9 - Telef. 218 51 77  
46310 VENTA DEL MORO (Valencia)

**WINTERTOUR**

Hacemos todo tipo  
de seguros

AGENTE: JULIÁN MARTÍNEZ SORIANO  
C/. SAN JUAN 8 VENTA DEL MORO  
TEL./FAX: 217 82 00


**PUB**  
**TERRAZA**

**CRAK**  
**29**



Conde Villar, 9  
VENTA DEL MORO

**Carnicería Jesús Yeves**



Especialidad en embutidos caseros  
Charter - Supermercado  
C/ Lepanto, 10. Telf. 217 81 84

**SUPERMERCADO**



**ALICIA**

Fabricación de pan y dulces  
Autoservicio

**DROGUERIA**  
**PERFUMERIA**  
**ARTICULOS DEL HOGAR**  
**Y REGALOS**

**FRANPi**

C/. Doctor Fleming, 1  
Tels. 218 50 31 - 230 41 16  
VENTA DEL MORO

**Construcciones Hijos**  
**de Nicolás Játiva**  
S.L.

C/ García Berlanga,  
nº 11  
Venta del Moro



**Pub ZAPA**



Ambiente para todos los gustos

**FERRETERIA**  
**ARTICULOS DE REGALO**



**Marta**  
**Pérez**  
**González**

C/. San Juan, 1  
VENTA DEL MORO

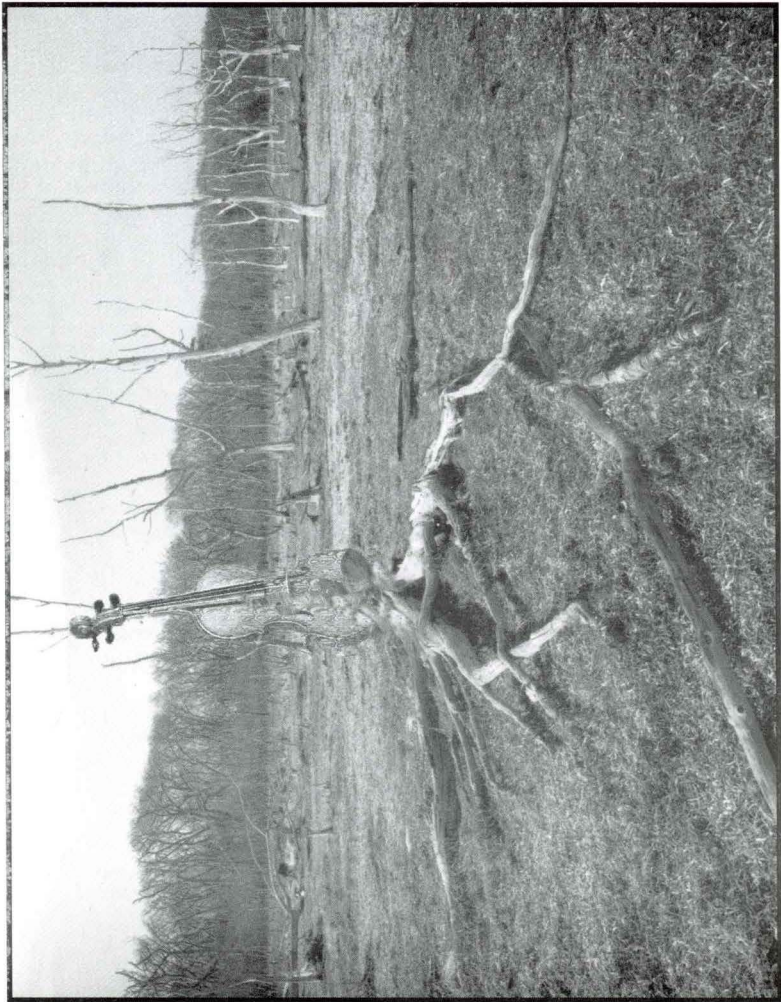
**ESTANCO**

**TABACALERA, S. A.**

*Mercedes Pedrón Haya*  
\*

Carriera, 8 - Tel. 218 5088 VENTA DEL MORO

# *Raíces* *en la música*





# BANCAJA

.....  
Caja de Ahorros de Valencia, Castellón y Alicante