

EL LEBRILLO

Cultural

Boletín de la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro - año XV



Carrasca de Las Morenas

Con una mirada diferente

Los habitantes más observadores de Venta del Moro, aunque

La dehesa de Sevilluela

Por Sevilluela conocemos hoy un paraje de Venta del Moro ubicado en el polígono 11 de nuestro término municipal, con un caserío en ruinas junto a la pista asfaltada que discurre entre Venta del Moro y Villargordo y junto a otros caseríos y parajes agrícolas

Los alcaldes de Venta del Moro durante el s. XVIII

www.ventadelmoro.org

Agosto 2009

Nº 26

ÍNDICE

- 3 — EDITORIAL
- 5 — AGORA
- 7 — IN MEMORIAN
Lucio Monteagudo
- 9 — EL CAMINO REAL DE VADOCÁÑAS: 1778
- 13 — LOS ALCALDES DE VENTA DEL MORO DURANTE EL SIGLO XVIII
- 19 — SEMANA CULTURAL 2008
- 21 — CON UNA MIRADA DIFERENTE
- 27 — UN PASEO POR VENTA DEL MORO
- 31 — LA DEHESA DE LA SEVILLUELA
- 45 — ¿DE QUIÉN ERES QUE POR LA CARA NO TE SACO?
Manuel Cólliga García
- 49 — VII ENTREGA DE PREMIOS
“Meseta del Cabriel y Pino Quilibios”
- 53 — EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR
La matanza familiar y la elaboración tradicional de embutidos

CRÉDITOS

CRÉDITOS

- . Diseño y maquetación: Javier Latorre Zacarés.
 - . Coordina: Ignacio Latorre Zacarés.
 - . Corrección: José Manuel Briones Martínez.
 - . Secretaría y distribución: Verónica Navarro, Sergio José Moya, Pepe José Pérez Moya, María José Beltrán Pérez, Isabel Cano, Marta Pérez, Luis Francisco José López Yeves, Emencio José Majadas Bulón, Begoña Ruiz Blasco, Rosa Murcia Navarro “Tiaquilla”, Javier José García “Chole”, M^a Isabel Martínez, Lorenza Tarancón Sillas, Ángel José Enrique García “Piqueras”, María Haya y María Ángeles Huerta.
 - . Colaboradores de este número: José Luis Hortelano Iranzo, Raquel Sánchez-Padilla, Ángela Calero Valverde, José María Yeves Nohalés, Javier García “Chole”, Domingo José Ruiz Cárcel (versión electrónica), Javier Latorre Zacarés e Ignacio Latorre Zacarés.
 - . Puntos de venta: Farmacia Otilia Blasco.
 - . Mantenimiento página web: Domingo Ruiz Cárcel. <http://www.ventadelmoro.org>
- DEPÓSITO LEGAL: CS - 196 - 1995

kalahari
Expediciones y aventuras
Especialistas en deportes de aventura
En Valencia: C/ Papa Alejandro VI 4^o-3^a 46005
En Venta del Moro: C/ Desmayos s/n 46310

kalahari
Centro de turismo rural
C/Desmayos s/n
46310 Venta del Moro (Valencia)
Recepción clientes 606 41 49 85

RESERVAS E INFO:
96 377 44 44
www.kalahariaventuras.com

RESERVAS E INFO:
96 377 44 44
www.kalahariaventuras.com

Venta del Moro fue también tierra de trashumancia. Ganados de Castilla, Extremadura y Aragón atravesaban nuestras viejas veredas para alcanzar en invierno los pastos valencianos. En abril volvían a pasar por el término en el camino de vuelta a sus tierras.

Como testimonios de esa trashumancia quedan los corrales que se ubican junto a las vías pecuarias, los abrevadores y pozos, el Puente de Vadocañas, las solitarias carrascas testigos de antiguas dehesas, los viejos y nuevos mojones, los lugares de majada, las parideras, los azagadores utilizados por la ganadería local y... la memoria de nuestra gente mayor que aun recuerda el paso de ganados por la vereda y el trato con los pastores. Desde hace décadas, la comarca ha dejado de ser tierra de paso de ganados trashumantes. Los camiones o trenes han sustituido al paso del pastor. Las veredas fueron vías de paso de ganados, pero también de productos de comercio y trueque, de costumbres, de dialectalismos, de folklore, etc.

A rescatar el recuerdo de ese pasado trashumante se dedica gran parte de este "Lebrillo Cultural". La ocasión lo merecía, pues el 4 y 5 de agosto de 2009 se celebran en Venta del Moro las primeras jornadas de "Territorio y Paisaje" dedicadas a la trashumancia y que han sido organizadas por la Universidad Católica de Valencia "San Vicente Mártir", el Parque Natural Hoces del Cabriel y la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro. Evidentemente, es una satisfacción para esta Asociación que

se haya elegido Venta del Moro como primera sede de estas Jornadas que esperamos tengan un próspero futuro.

La revista se complementa con sus secciones habituales y también con interesantes artículos como el del historiador José Luis Hortelano que nos ofrece la relación de todos los alcaldes pedáneos y fieles de fechos de Venta del Moro en el siglo XVIII. José María Yeves Nohalés recuerda con todo lujo de detalle las matanzas familiares y Javier García "Chole" nos descubre las peripecias de un fraile venturreño en Cuba.

Sin duda, el año 2009 será recordado como un año bastante prolífico para la Asociación que presentaba en Semana Santa y Pascua el nuevo libro "Callejero de Venta del Moro y sus aldeas" y un CD "La Voz de la Tierra: Archivo Sonoro de Venta del Moro y sus aldeas".

¿Hay quien dé más?



1915 (aprox.). El pastor Esteban Ballesteros con sus ovejas en la vereda.

El mundo es de los emprendedores. El enólogo *Diego Fernández Pons*, afincado en *Casas del Rey*, junto con sus hermanos ha creado en la antigua bodega cooperativa de Casas del Rey una fábrica de cerveza. En tierra de viñas, los hermanos se plantearon la posibilidad de elaborar una cerveza artesanal de tipo europea muy difícil de encontrar en el mercado español. Tras la visita a cerveceras europeas y algunos años de investigación y experimentación, este año han culminado ya con la elaboración de su producto final: la cerveza “**Altura de Vuelo**”. Es una cerveza de elaboración y sabor inhabitual, fermentada individualmente en botella, muy al gusto del Norte de Europa, con una distribución limitada y que en su etiqueta luce orgullosa la leyenda de que ha sido elaborada con “*aguas de las Casas del Rey*”. Además han reformado la antigua bodega, dejándola acondicionada para las visitas que ya se están produciendo. ¡Suerte! <http://www.fernandezpons.es/>

Seguimos en *Casas del Rey*, donde se ha inaugurado una **nueva casa rural** denominada “**La Fornilla**”. Propiedad de Mónica Murcia y Javier Tarazona, consta de cinco habitaciones y puede dar alojamiento hasta 15 personas. La casa rural cuenta con toda clase de comodidades y un diseño rústico muy atractivo y agradable. Todo ello mejorado con el encanto peculiar de la aldea venturreña.

Bodegas Aranleón de Los Marcos ha recibido también un reconocimiento a su iniciativa novedosa de etiquetar sus caldos en Braille. De esta forma, los invidentes podrán saber con qué uvas y en qué condicio-

nes están elaborados los vinos que degustan. Esperemos que en su etiquetado corrijan el error geográfico de localizar la aldea de Los Marcos en el término de Requena. Por otra parte, la misma bodega ha puesto en marcha la denominada “*Senda del Caracol*” que combina la apuesta por los jóvenes talentos, la cultura y el ocio de calidad. Además, la bodega acogió el 14 de febrero pasado un recital de poesía romántica de Carlos Argente.

La crisis se llevó por delante la edición comarcal de Requena-Utiel, Valle de Ayora y la Hoya de Buñol del diario valenciano “**Levante – El Mercantil Valenciano**”. El 18 de junio de 2009 se publicó su última edición. La edición comarcal nació el 10 de febrero de 1999 y durante 10 años se constituyó en el portavoz de las noticias comarcales. Esta Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro siempre ha sido tratada con generosidad por los periodistas que formaban el equipo (José Sierra, José Ferrer, etc.). Los Lebrillos, los actos de la Semana Cultural, las reivindicaciones de la Asociación siempre tuvieron acogida en el periódico. Lamentamos la desaparición de una voz que era muy necesaria para el interior. Por otra parte, el diario “**El Mundo**” sí que ha creado una pequeña sección comarcal que ofrece noticias dos días a la semana.

Bodegas Proexa sigue de enhorabuena. En la XX edición de *Fiobach*, la feria que es líder mundial en productos ecológicos, ha conseguido, por primera vez en un vino valenciano, dos medallas de oro en el Concurso Internacional del Vino celebrado entre el 19 y 22 de febrero. “*Vega Valterra*” en sus variedades Reserva 2004 y Crianza 2006 lo-

gró los premios en abierta competencia con 521 vinos procedentes de 18 países y bajo el examen de un jurado internacional compuesto por 39 afamados catadores. Además, han sacado un nuevo caldo denominado “Aldabones” que se trata de un vino tinto de autor elaborado con merlot, tempranillo y bobal.

La **Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro** ha sorteado este año de crisis con dos nuevas publicaciones. Por una parte, se ha editado el “**Callejero de Venta del Moro y sus aldeas**” escrito por Feliciano Antonio Yeves Descalzo y con fotos de Javier Latorre Zacarés. Se trata de un repaso histórico y costumbrista al entramado callejero de todo el término municipal en 208 páginas. Además, se ha culminado el viejo proyecto de editar el **Archivo Sonoro de Venta del Moro y sus aldeas** que en su día compiló Fermín Pardo Pardo. La digitalización efectuada el año pasado por el Ayuntamiento de Requena de todo el archivo sonoro de Fermín ha servido para rescatar 72 piezas del término municipal que han sido ordenadas siguiendo el calendario anual de aguilandos, jota de quintos, cuaresma, canciones de pascua, ritual de mayos, rogativas y trocar santos, la siega, jotas de baile y de ronda, baile de vendimia, sacar la rosa del azafrán y la novena a las almas del purgatorio.

La dinámica **Maribel Martínez Javier**, tesorera de nuestra Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro, ha tomado el relevo de la dirección de la **Asociación de Amas de Casa “Tyrius”** que prosigue con su calendario invernal de cursos (el “pilates” ha sido todo un éxito) y conferencias. Durante la última semana de julio celebró sus habituales fiestas en torno a Santa Ana con cenas diarias.

La joven venturreña **Jenifer García Olmo** (22 años) ha sorprendido a propios y extraños con el descubrimiento de su faceta de poetisa. “**Corazón ensangrentado**” es el título de su primer poemario que acaba de publicar. Se trata de una edición cuidada

de 47 poemas con ilustraciones de la propia Jenifer. Amor/desamor/ausencia/dolor son los temas abordados por la autora.

La **Bodega Cooperativa Virgen de Loreto** de Venta del Moro está en pleno proceso de reformas consistentes en concentrar la producción y almacenaje de vino en sus instalaciones principales de la Carretera de Casas de Pradas con el fin de aumentar el volumen de almacenamiento, centralizar procesos, economizar gastos de elaboración y proceder a la venta de sus instalaciones más antiguas (“Bodega la Ideal” y “Bodega del Grupo”).

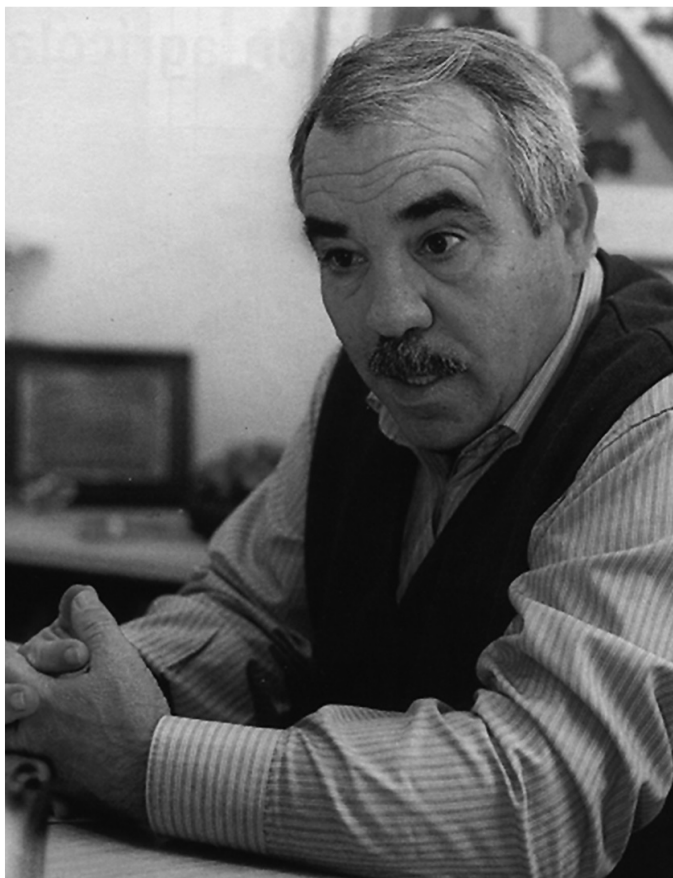
Nuestro Cronista Oficial, D. **Feliciano Antonio Yeves Descalzo**, ha publicado una segunda edición revisada y aumentada del “**Diccionario del lenguaje histórico y del habla popular y vulgar de la comarca Requena-Utiel**”. El libro ha sido editado por el Ayuntamiento de Requena y Centro de Estudios Requenenses y se trata de una exhaustiva y valiosa compilación del acervo lingüístico comarcano con más de 7.000 palabras, 1.000 frases y 3.500 apodos, a los que se añaden refranes, locuciones familiares, etc. La primera edición se agotó muy pronto, por lo que era una obra muy buscada y apreciada.

La activa asociada **María Haya Pedrón** es lya conocida por sus dotes para la oratoria y presentación de todo tipo de eventos: actos de la Asociación Cultural, presentaciones de fiestas patronales, conciertos de música, etc. En la última ocasión, ha sido seleccionada por el Consejo Regulador de Denominación de Origen Utiel-Requena para presentar los premios Di-vinos que se entregan anualmente. En otras ocasiones este premio había sido presentado por profesionales de los medios de comunicación. El escenario elegido fue el Paraninfo de la Universidad de Valencia de la calle de La Nave y al decir de todos los presentes nuestra María brilló con luz propia y dejó el pabellón bien alto. ¡Aúpa!

LUCIO MONTEAGUDO: IN MEMORIAM

El 27 de octubre de 2008 falleció en Jaraguas el ex-secretario general de la Unió de Llauradors i Ramaders-COAG, Lucio Monteagudo Monteagudo. Lucio ha sido, sin duda, la figura local más relevante del sindicalismo y de la política agraria. Viticultor empedernido desde los once años en su Jaraguas natal, decía en sus conferencias en la Universidad de Valencia o de Madrid que había “*estudiado derecho*”, aclarando

poco después ante la audiencia que se refería a que había estudiado “*de pie*” porque no tenía formación universitaria sino agrícola. Fue miembro fundador del sindicato agrario Unió de Llauradors i Ramaders en Valencia en los años setenta y presidente local del sindicato en Jaraguas. En el ámbito político ejerció como concejal en el Ayuntamiento de Venta del Moro.



Hacia 1978 formó parte del Consejo Comarcal de la Unió, donde enseguida creó carácter y ganó confianza, de tal forma que en 1986 fue nombrado secretario general comarcal, puesto que ocupó hasta 1998, compatibilizándolo entre 1992 y 1998 con la Vicesecretaría General de la Unió.

Sin duda, su cargo más relevante fue el nombramiento en noviembre de 2000 como Secretario General en el ámbito español de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), habiendo sido hasta el momento el único secretario general valenciano elevado a coordinador general a nivel nacional. A partir de ese momento tendría una presencia constante en los medios de comunicación de ámbito estatal. Sin embargo, Lucio renunció pronto al cargo, en marzo de 2001, debido a discrepancias en el seno interno del sindicato, pero también a que prefería como opción de vida las viñas de Jaraguas al despacho de Madrid. No obstante, no retornó de vacío, pues de allí vino con María Ángeles, Secretaria Ejecutiva de COAG, que dejó Madrid por trasladarse a Jaraguas y formar una familia con Lucio.

Todos los sindicalistas reconocen su tenacidad, espíritu de lucha y habilidad negociadora con la que conseguía acuerdos beneficiosos para los agricultores en contextos difíciles. Gran defensor de los agricultores y del cooperativismo, entre sus logros destacan la condonación de los préstamos del “mildiu” a los viticultores de la D.O. Utiel-Requena en 1995, la promesa de construir una alcoholera comarcal arrancada en 1999 del Conseller de Agricultura del momento (base de la actual “Gestevin”), la exitosa intervención en las primeras negociaciones de la reestructuración del viñedo o el impulso de la mutualidad agraria con la creación de Agromutua.

Su especial talante para la negociación directa sirvió para que en las frecuentes y justificadas huelgas siempre se consiguiera algún beneficio de las reivindicaciones y se librara a los agricultores de las consabidas sanciones por los cortes de carreteras.

Lucio también poseía inquietudes culturales. Un aspecto poco conocido de él es que dirigió un grupo de teatro en Jaraguas denominado “Calderón de la Canoa”, componiendo además varias obras de teatro.

Lucio ha sido un ejemplo para el movimiento sindicalista agrario comarcal y nacional y las revistas agrarias a la hora de su fallecimiento han recordado su importante legado. De poderosas convicciones y carácter fuerte combinado con gran bonhomía, su destino personal siempre estuvo unido al futuro de la viticultura y el cooperativismo. Sus restos descansan en Jaraguas como testimonio de toda una vida entregada a la lucha por la tierra.



EL CAMINO REAL DE VADOCAÑAS - 1778

© Ignacio Latorre Zacarés

El Archivo Municipal de Requena sigue deparando agradables sorpresas para la historia de nuestro pueblo. En esta ocasión, transcribimos un documento encontrado en el Libro de Actas del Ayuntamiento de Requena de 1774-1778 (Sign. 2.736) que nos aporta una rica información sobre el estado a finales del s. XVIII del antiguo Camino Real de Valencia a Madrid por Vadocañas.

El documento es una solicitud realizada en 1778 por un regidor de Iniesta, D. Pedro Espinosa Valdés, al Ayuntamiento de Requena para que ayude a la reparación del Camino Real de Vadocañas. Este camino real era una de las vías utilizadas para comunicar Valencia con Madrid, La Mancha y Andalucía y conectaba Requena con Iniesta cruzando el Cabriel por el famoso puente. Aun en la segunda mitad del s. XX ganados extremeños transitaban por esta vía pecuaria. En la documentación del siglo XVI este camino también era denominado “Camino de Monluengo” por la cercanía de su paso por el monte “Moluengo”, ubicado en la Sierra de Rubial en el término de Villargordo justo en el linde con el de Venta del Moro. En el s. XVIII este camino estaba ya en completa decadencia, siendo los más utilizados por los viajeros el también antiquísimo camino que cruzaba por el Puente de Pajazo (actualmente bajo las aguas del Pantano de Contreras) o el más reciente paso de Contreras (su puente actual es de 1851 aunque existieron puentes y vados anteriores). Si el viajante se dirigía a Cuenca lo normal es que utilizara la vía Utiel-Camporrobles-Mira.

El problema de los pasos de Pajazo y de Contreras era la aspereza y fragosidad de sus cuestas (ya descritas en otros documentos en esta misma revista[1]) y que frecuentemente las temibles riadas se llevaban los puentes y pasos de estas zonas (el Pajazo tuvo muchas reparaciones[2]). Sin embargo, el 22 de noviembre de 1728, el Concejo de Requena concedía licencia a Joseph Zanón para la construcción de un puente y una presa en Contreras[3].

El único puente que siempre permanecía incólume ante las avenidas del Cabriel era el de Vadocañas, realizado por Iniesta hacia 1570. Incluso el documento que se transcribe lo describe ya como “famoso” en su época debido a su espectacular fábrica.

En el documento, D. Pedro Espinosa, informa de que había construido una venta junto al puente y que quería mejorar el camino que estaba ya en mal estado debido a las malezas que se habían adueñado de él. Así pues, solicita licencia para arrancar algunos pinos, enebros y árboles y pide también ayuda al Ayuntamiento de Requena, ya que el puente se encontraba entre las jurisdicciones de

- 1 Declaraciones de Iniesta y Villanueva de la Jara en el expediente abierto en 1640-1641 para la construcción de un puente en Castilseco: “De cuando la Puente de Vadocañas era de madera” / Ignacio Latorre Zacarés. El Lebrillo Cultural, diciembre 2007, n. 24, p. 45-53.
- 2 Latorre Zacarés, Ignacio. “La Puente del Pajazo: un paso crucial en el tránsito en el Camino Real de Calencia a Castilla”. El Trullo, julio 2008, [7] p.
- 3 Archivo Municipal de Requena, Libro de Actas Municipales de Requena 1724-1730, sign. 3264. Referencia ofrecida por el historiador comarcano D. José Luis Hortelano Iranzo.

Iniesta y Requena. A pesar de los desvelos de D. Pedro Espinosa, el Camino Real de Vadocañas no volvió a resurgir, aunque el puente siguió orgullosamente resistiendo los embates del Cabriel. Lo que no ha podido evitar el Puente de Vadocañas 430 años después es la cultura malentendida de la subvención que ha conllevado una intolerable y lamentabilísima actuación municipal sobre su fábrica que la Dirección General de Patrimonio ha logrado paralizar y, esperamos, revertir. El Puente de Vadocañas es nuestra gran joya patrimonial. Cualquier intervención sobre él necesitaría un elaborado proyecto y una muy cuidadosa ejecución, que contrasta con la improvisación y ligereza que ha llevado, entre otras cosas, a embadurnar el puente de cemento o a hacer desaparecer cualquier muestra del camino medieval que aun quedaba sobre su calzada.

Transcripción del documento

En Vadocañas a 19 de octubre de 1788

“M.Y y S.Va. de Requena. D. Pedro Espinosa Valdés Cavallero del Ábito de Calatrua Vezino y Regidor perpetuo de la Villa de Iniesta hago presente á este Ilustre Ayuntamiento [Requena] que ya le consta por cosa notoria que el Camino Real desde Valencia pasa por esta Villa á Madrid, provincia de La Mancha, Reinos de Andalucía y otras partes y que antes tenía su mayor giro por el sitio llamado de Badocañas donde se fabricó y está constituido el famoso Puente de este nombre sobre el caudaloso río Cabriel que oy mantiene por cuenta de esta y dicha villa, mi patria, siendo el único de subsistencia de los que se conocen en dicho río cuio tránsito llegó a decaer, no obstante ser el terreno el más apacible de los del continente de este río en sus cruzadas tomando las de Contreras y Pajazo más ásperas, inazesibles y peligrosas, sin duda por la improvidencia de mesón o venta capaz para el aposentamiento de los pasajeros que





les hizo estrabiar por otros sitios en cuias circunstancias he fabricado a mis expensas en el dicho de Badocañas una capaz de todo hospedage de consistencia y duración con que se renuebe el incombeniente que podía retraer a los viagantes, sin quedar otro para volver el camino a su antiguo estado que el que ofrezan las malezas que por el no uso se an ocupado que nezesita el allanamiento y desmonte de ellas para que buscando lo más recto y practicable ponerle en estado de formar una vía la más cómmoda y apacible. Esta diligencia requiere la precisión de cortar algunos pinos, enebros y otros árboles, aunque inútiles y que sólo pueden servir para el uso de las cozinaz y por lo mismo no debería yo prozeder sin la noticia, veneplázito y permisión de esta villa; sin embargo de que también zede en utilidad y provecho de todo su vecindario, por tanto

A V.S. suplico que con atención a lo expuesto me concedan su permiso y lizenzia

para lo que llebo referido y que igualmente si este Ayuntamiento tubiere arvitrio adyube a dichos gastos del reparo y establecimiento del camino por aquellos medios que dictare su prudencia y por redundar en utilidad pública en que espero recibir merced. Bado-cañas y octubre 19 de 1778. Pedro Espinosa Valdés [*rúbrica*].”[4]

4 Archivo Municipal de Requena. Libro de Actas del Ayuntamiento de Requena de 1774-1778 (Sign. 2.736).

I JORNADAS SOBRE PATRIMONIO Y PAISAJE LA TRANSHUMANCIA EN LAS HOCES DEL CABRIEL

4,5 y 6 de agosto de 2009
Venta del Moro

4 de agosto. Casa de la Cultura de Venta del Moro

18:00 Presentación: El Parque Natural de las Hoces del Cabriel. Francisco Monterde, Director.

18:30 Conferencia: La trashumancia: costumbres y tradiciones. Pablo Vidal, Instituto Universitario Etnología. Universidad Católica de Valencia

19:45. Conferencia: Trashumancia y Patrimonio Cultural. Remedios Moril

5 de agosto

10 h. Conferencia: Trashumancia y Memoria Oral. Ángela Calero y Raquel Sánchez

12 h. Aprovechamiento de las vías pecuarias como recurso senderista. Víctor Sánchez

18:30 Taller sobre Objetos relacionados con la trashumancia

6 de agosto

Salida a la Cañada Real

Inscripciones:
Parque Natural de las Hoces del Cabriel
Ayto. de Venta del Moro
C/ Cruces, 34
639202112 / hoces_cabriel@gva.es

Organizan:

Colabora:



Universidad
Católica
de Valencia
San Vicente Mártir



LOS ALCALDES DE VENTA DEL MORO DURANTE EL SIGLO XVIII

© José Luis Hortelano Iranzo. (Centro de Estudios Rquenenses)

Estando investigando las Actas municipales de Requena del siglo XVIII, el amigo Ignacio Latorre me solicitó si podía extraer de ellas, para el Lebrillo Cultural, una relación de los alcaldes de Venta del Moro durante este periodo, lo que acepté gustosamente, aprovechando, al mismo tiempo la ocasión, para hacer una divulgación de los cargos públicos, a veces poco conocidos, que existían en todas las, entonces, aldeas de Requena, y de sus funciones.

El presente estudio tiene dos partes bien definidas: una, general, referente a los cargos públicos existentes en todas las aldeas del municipio de Requena, y por lo tanto en Venta del Moro; otra, específica, con la relación personal de esos cargos en la Venta, que es lo que, en principio, me solicitó Nacho.

La llegada de la monarquía borbónica no supuso un cambio sustancial en el gobierno de los concejos castellanos, tal como era el de Requena. Se incrementó la autoridad del Corregidor, mientras se mantenían los doce Regidores perpetuos, el Procurador síndico por el estado noble y el Síndico del Común. En las aldeas se nombraban alcaldes, unas veces con el calificativo de pedáneos y otras no [1]. Si la aldea tenía lugares o caseríos de una cierta entidad poblacional se podían nombrar Tenientes de Alcalde pedáneos [2]. Otra figura importante era el Fiel de Fechos, persona de una cierta cultura, pues debía saber leer y escribir, ya que oficiaba como es-

cribano público de la aldea, como contable y como alguacil.

Estos cargos no estaban remunerados, a excepción del Alcalde, que recibía una pequeña cantidad de dinero, pero ello no obsta para que, de manera informal, recibiesen, especialmente el fiel de fechos, pequeños obsequios en metálico o en especie, además de que dichos cargos suponían un reconocimiento social. Con las reformas administrativas de Carlos III (5 de mayo de 1776), el fiel de fechos comenzó también a recibir una pequeña remuneración, de unos 180 reales anuales, además de mantener la posibilidad de recibir obsequios. Todos estos cargos de las aldeas mantenían sus trabajos normales, esencialmente agrícolas, no existiendo ningún régimen de incompatibilidades.

La misión del alcalde pedáneo era, esencialmente, fiscal. El municipio, en este caso Requena, recibía de la Intendencia de Cuenca, una cantidad en concepto de impuestos, a pagar al año, que debía distribuirse equitativamente entre los vecinos, de acuerdo a su fortuna. El problema consistía en que los vecinos que poseían el estatuto de hidalguía (estado noble) o eran curas o frailes (estado clerical), siendo los mayores detentadores de riqueza (riqueza que se contabilizaba a la hora de asignar la cantidad a pagar por la Intendencia de Cuenca), estaban exentos del pago de impuestos directos. Éstos recaían sobre el Común de los vecinos (lo que luego se denominaría Tercer Estado o Estado Llano) y, dentro de este grupo, los aldeanos tenían que cargar con un porcentaje muy elevado.

1 En Venta del Moro, la primera vez en este siglo que aparece el nombre de pedáneo es en el año 1733.

2 Caso de Jaraguas, por ejemplo.

El Concejo de Requena, repartía la carga fiscal entre los moradores de la villa y los de las aldeas. A su vez, el pedáneo se encargaba de repartir y cobrar la cantidad que correspondía a cada vecino de la aldea y sus caseríos, enviando la recaudación al Concejo o Ayuntamiento. Como el Corregidor de Requena se quedaba con el 6% de lo recaudado y el pedáneo con el 1%, a la cantidad que cada aldea debía pagar por reparto, había que cargarle un 7% más. Si algún vecino no podía pagar la cantidad asignada, el pedáneo debía tomarla por la fuerza o solicitar que lo hiciese la Justicia de Requena. Estos alcaldes pedáneos eran personas con una cierta posición económica [3], pues debían responder con sus bienes a las multas que les pudiesen sobrevenir tras celebrar el Juicio de Residencia, que veremos más adelante.

Otra de las misiones del alcalde pedáneo era la de impartir justicia en su aldea en casos menores: peleas, insultos, asuntos individuales de lindes ... imponiendo pequeñas penas pecuniarias, derivando a Requena los asuntos de más fuste.

El teniente de alcalde pedáneo sustituía a éste en el caso de que se viese imposibilitado de ejercer sus funciones por enfermedad o viaje. Así mismo, ejercía la autoridad delegada del pedáneo en los lugares o caseríos de cierta entidad poblacional.

El fiel de fechos es un nuevo cargo que aparece en el siglo XVIII en las aldeas, con la misión, señalada anteriormente, de revisar las cuentas de la aldea, anotar las cantidades pagadas por cada uno de sus vecinos, ejercer de escribano y de notario de la misma y ser alguacil en caso de tener que prender vecinos, custodiarlos hasta su traslado a Requena, reconocer cadáveres o hacer el sorteo de las quintas del ejército.

Todos estos cargos tenían una duración

3 Es el caso del grupo familiar formado por los Cárcel, la Cárcel y de la Cárcel, potentes terratenientes en la Venta del Moro y con intereses importantes en Villargordo, Los Ruices y Hortunas.

anual y, en teoría, no debían repetirse durante los tres años posteriores a su mandato, pero, si observamos las listas de alcaldes, veremos que esto se incumplía con frecuencia, a veces por la imposibilidad de obtener candidatos adecuados. El nombramiento lo efectuaba el Ayuntamiento de Requena en una sesión especial, celebrada el día 1 de enero de cada año, en la que se nombraban los cargos y oficios municipales. Un regidor proponía nombre para el cargo; si todos los demás estaban de acuerdo, se le nombraba y tomaba juramento unos días después; en caso de no haber consenso, cada regidor proponía un nombre, y el que más votos sacase era el nombrado. El Corregidor no intervenía en el proceso, a no ser que hubiese empate a votos, teniendo, en ese caso, poder decisorio en el nombramiento. El cargo no podía ser rechazado, bajo pena de 50 ducados, a no ser por enfermedad grave o vejez.

Como los regidores de Requena poseían intereses en las distintas aldeas, era normal que, con anterioridad al acto electoral, se reuniesen para pactar los nombres de los pedáneos y fieles de fechos, a fin de tener personas favorables en los lugares en los que tenían más intereses creando unas redes de clientelismo, especialmente tras la segregación de Villargordo (1747), a fin de evitar, en lo posible, dichas segregaciones. Pero el resultado final fue que, conforme se enriquecían esos representantes, aumentaban las ansias de segregación.

Para constatar que los alcaldes pedáneos cumplían con su misión fiel y eficazmente, cada tres o cuatro años el Corregidor de Requena los citaba en una aldea a fin de efectuar un juicio de residencia. Como ejemplo, vamos a tomar el juicio de residencia o visita de residencia realizada por el Corregidor de Requena en Caudete, en 1784 [4].

El Corregidor de Requena envía unas misivas a los Alcaldes pedáneos que se encuentran en activo en ese año de 1784, en Fuente-

4 Archivo Municipal de Requena: Actas de 1784.

rrobes, Venta del Moro y Caudete, para que avisen a los vecinos que han sido Alcaldes entre 1780 y 1783, convocando Audiencia en Caudete. Al mismo tiempo, envía misiva secreta [5] convocando como testigos a tres vecinos por aldea, que no tengan relación de parentesco, amistad, enemistad o deudas con dichos alcaldes y que declararán en secreto, respondiendo a las preguntas de un cuestionario preparado por uno de los escribanos de Requena, que recogerá las respuestas de esos vecinos. El nombre de los Alcaldes de Venta del Moro se pueden encontrar en la relación adjunta. Como testigos por la Venta, aparecen Cristóbal García, Cristóbal Martínez y Francisco Arroyo.

No vamos a transcribir las preguntas y respuestas, pues ocupan diez folios, pero tras leer las declaraciones de dichos testigos, el Corregidor declara que los Alcaldes “*han actuado rectamente, teniéndolos por buenos ministros de justicia y capaces para el desempeño de su cargo*” y los condena a pagar las costas del juicio [6], que era lo normal en caso de resultar la visita de residencia favorable.

Una vez vistas las características del gobierno de una aldea, pasamos a relacionar a los Alcaldes pedáneos, Tenientes de alcalde y Fieles de fechos de Venta del Moro, motivo principal de este trabajo, extraídos de los Libros de Actas Municipales de Requena de 1700 a 1800.

RELACIÓN DE ALCALDES

- Año de 1700: Pedro López Villar.
- Año de 1701: Martín Blasco.
- Año de 1702: Domingo Blasco.
- Año de 1703: Blas López.
- Año de 1704: No consta.
- Año de 1705: Martín Blasco.
- Año de 1706: Juan de Monteagudo mayor. [7]

5 Dentro de lo secreta que podía ser en una aldea.

6 Las costas incluían los gastos derivados del desplazamiento, comidas y pernoctaciones del Corregidor y su escribano y de los testigos, así como el costo del papel sellado empleado en el juicio o visita, así como de la sentencia que era entregada a cada uno de los juzgados.

7 Se le denomina así para distinguirlo de otra persona de igual nom-

- Año de 1707: No se nombran a causa de la ocupación militar de Requena.
- Año de 1708: Blas López.
- Año de 1709; Juan de Monteagudo.
- Año de 1710: Antonio la Cárcel.
- Año de 1711: Se nombra, pero no consta el nombre.
- Año de 1712: Juan Monteagudo.
- Año de 1713: Francisco de la Cárcel menor.
- Año de 1714: Antonio la Cárcel.
- Año de 1715: Agustín de Berlanga.
- Año de 1716: Lucas Navarro.
- Año de 1717: Juan de Monteagudo.
- Año de 1718: Nicolás Jiménez.
- Año de 1719: Blas Jiménez.
- Año de 1720: Pedro López Villar, morador en Jaraguas.
- Año de 1721: Juan Contreras.
- Año de 1722: Jorge Contreras.
- Año de 1723: Miguel Navarro.
- Año de 1724: Antonio de la Cárcel. Teniente de Alcalde: Manuel de Monteagudo.
- Año de 1725: Manuel Monteagudo.: Francisco de la Cárcel.
- Año de 1726: Agustín de Berlanga. Teniente de Alcalde: Juan de Monteagudo.
- Año de 1727: Blas Iranzo el Romano.
- Año de 1728: No existen actas.
- Año de 1729: Juan Navarro, de Jaraguas.
- Año de 1730: Juan López Villar, morador en Jaraguas.
- Año de 1731: Antonio de la Cárcel. Teniente de Alcalde: Juan López.
- Año de 1732: Juan López, hijo de Blas López.
- Año de 1733: Juan Iranzo. (Aparece por primera vez la palabra pedáneo).
- Año de 1734: Juan de Monteagudo.
- Año de 1735: Francisco Blasco.
- Año de 1736: Francisco de la Cárcel mayor.
- Año de 1737: Francisco Guayta.
- Año de 1738: Ilegible por humedades. Tinta borrada.
- Año de 1739: Martín Blasco.
- Año de 1740: Juan Valiente. Aparecen los fieles de fechos en las aldeas, a excepción

bre, pero más joven, que sería “menor”

- de la Venta del Moro.
- Año de 1741: Juan Navarro. No hay fiel de fechos, posiblemente no se encuentre.
 - Año de 1742: Francisco Blasco. Fiel de Fechos : Francisco la Cárcel de Antonio.
 - Año de 1743: Francisco Guaita. Fiel de Fechos: Francisco la Cárcel.
 - Año de 1744: Francisco la Cárcel. Fiel de Fechos : Juan López Luján.
 - Año de 1745: Juan de Berlanga Ruiz. Fiel de Fechos: Francisco la Cárcel.
 - Año de 1746: Juan López Luján. Fiel de Fechos: Francisco de la Cárcel Ramírez.
 - Año de 1747: Martín Blasco. Fiel de Fechos: Francisco Ramírez la Cárcel.
 - Año de 1748: Bernardo García de Jaraaguas. Fiel de Fechos: Juan López Luján.
 - Año de 1749: Juan López Luján. Fiel de Fechos: Francisco la Cárcel Ramírez. Por enfermedad de éste, se nombró a Martín Blasco, el 23 de enero.
 - Año de 1750: Francisco la Cárcel de Antonio. Fiel de Fechos : Martín Blasco.
 - Año de 1751: Francisco la Cárcel Marcilla de Juan. Fiel de Fechos: José Monteagudo de Pedriches.
 - Año de 1752: Juan López Luján. Fiel de Fechos: Francisco la Cárcel de la Casa de Segura.
 - Año de 1753: Juan Valiente. Fiel de Fechos: José Monteagudo y Cárcel.
 - Año de 1754: Bernabé García, de Jaraaguas. Fiel de Fechos: Juan López Luján.
 - Año de 1755: Miguel Navarro, yerno de Juan López Luján, que sigue de fiel de fechos.
 - Año de 1756: Martín Blasco. Fiel de fechos: Francisco Blasco.
 - Año de 1757: Miguel López Villar. Fiel de Fechos: Francisco Blasco.
 - Año de 1758: Fernando Antonio, yerno de Miguel Pardo. Fiel de fechos: Frco. Blasco.
 - Año de 1759: Bernardo García, de Jaraaguas. Fiel de fechos: Francisco Blasco.
 - Año de 1760: Juan Alonso Navarro. Fiel de fechos: Francisco Blasco.
 - Año de 1761: Juan López Luján. Fiel de Fechos: Juan Pardo.
 - Año de 1762: Joseph Monteagudo. Fiel de Fechos: Juan Pardo.
 - Año de 1763: Manuel Navarro. Fiel de Fechos: Miguel Navarro.
 - Año de 1764: Francisco Blasco. Fiel de Fechos: Miguel Navarro.
 - Año de 1765: Manuel de Monteagudo. Fiel de Fechos: Juan Pardo.
 - Año de 1766: Martín Blasco. Fiel de Fechos: Juan Pérez Pardo.
 - Año de 1767: Nicolás Navarro, de Jaraaguas. Fiel de Fechos: Juan Pérez Pardo.
 - No hay actas municipales entre los años 1768 y 1771.
 - Año de 1772: Francisco Lacárcel Ramírez. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1773: Juan López Luján. Fiel de Fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1774: Francisco Garrido. Fiel de Fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1775: Pedro Monteagudo. Fiel de Fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1776: Francisco Valiente de Juan. Fiel de Fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1777: Juan Monteagudo. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1778: Francisco Pedrón. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1779: Francisco la Cárcel Ramírez. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1780: Francisco la Cárcel Cano. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1781: Pedro Monteagudo. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1782: Juan López el menor. Fiel de fechos: Isidro de Moya
 - Año de 1783: Marcos García de Bernabé (Aparece como pedáneo de Venta del Moro y Jaraaguas). Fiel de Fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1784: Francisco Monteagudo. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1785: Gerardo Checa. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1786: Miguel Antonio Pardo. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1787: Francisco la Cárcel Ramírez. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
 - Año de 1788: Gerardo Checa. Fiel de fechos: Isidro Moya.

- Año de 1789: Juan López. Fiel de fechos: Isidro Moya.
- Año de 1790: Francisco Monteagudo. Fiel de fechos: Isidro Moya.
- Año de 1791: Francisco Cano Cárcel. Fiel de fechos: Isidro Moya. (Carta de Ramón Martínez pidiendo se le vuelva a nombrar fiel de fechos, pues de los 18 años que ha sido, 12 lo ha hecho sin cobrar y seis cobrando 180 reales anuales.).
- Año de 1792: Miguel de la Cárcel Sáez. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
- Año de 1793: Francisco la Cárcel Martínez. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
- Año de 1794: Antonio Pardo. Fiel de fechos: Ramón Martínez.
- De 1795 a 1797 no existen libros de actas.
- Año de 1798: Francisco Cano y Cárcel. Fiel de fechos: Ramón Martínez. Teniente de alcalde por la Ribera del río Cabriel a Ginés Soriano. Teniente de alcalde de la aldea de Jaraguas a Francisco Checa.
- Año de 1799: Miguel Antonio Pardo. Teniente de alcalde: Francisco la Cárcel

Martínez. Fiel de fechos: Isidro Moya.

- Año de 1800: Francisco Checa. Teniente de Alcalde de Jaraguas: Juan Pérez Pardo. Fiel de fechos: Ramón Martínez. Teniente de Alcalde en la Ribera del río Cabriel: debe buscarlo el alcalde.

Como observarán, aparecen muchos nombres repetidos, aunque ocupen cargos distintos. Aparte de la relativa escasez de personas que pudieran ocupar dichos cargos, pues Venta del Moro con sus lugares y caseríos vendría a tener hacia 1790 unos 285 vecinos, se nota la influencia de determinados munícipes de Requena en la elección de esos cargos, especialmente de los Ferrer de Plegamans, con importantes intereses en la zona y de Antonio de la Cárcel Marcilla, que, emigrado a Requena, consigue convertirse en regidor por el Común, desde 1778, ya que fracasaron sus intentos de obtener el estatuto de hidalguía en esos años, aunque lo conseguirán sus herederos en 1805. En la órbita de influencia de estas dos familias se encuentran la mayoría de cargos nombrados en la relación anterior.

Asesoría Fiscal

José
Fernández
Hernández

Agente colaborador
Banco de Santander
Seguros

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



Especialidad en tapas variadas,
platos combinados y bocadillos
y sobre todo gran atención
a los clientes.

C/. Cruces, 49 • Teléfono: 96 217 82 53
VENTA DEL MORO



África Yeves

PAQUETERÍA, PERFUMERÍA
ARTÍCULOS DE REGALO

C/ Cruces, 15 - Venta del Moro -



Bodegas Proexa

ELABORACION Y CRIANZA DE
VINOS ECOLOGICOS

VEGA VALTERRA

DENTIST
Clínicas Dentales

Avenida Capitán Gadea, 17.
46340 Requena
Telf. / Fax 962323101

Bar Cervera.



c/ Colón, nº2
tl. 96 218 50 11
Venta del Moro



Hermanos LEAL, c.B.

C/. Lepanto, 7 - Tel. 96 218 50 54
VENTA DEL MORO

DISENY I COSTURA
LA XAMBRA

Plaza Europa
(Esquina Teodoro Llorente)
46960 - ALDAIA (Valencia)

Tel. Tienda: 96 129 27 76
Particulares: 96 117 69 13
625 52 19 46


PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Indumentaria Valenciana • Novias • Comunión • Clavariesas
Trajes de Noche • Danzas • Andaluza • Composturas
Tejidos y Complementos • Toda clase de prendas a medida

SEMANA CULTURAL 2008



CASA

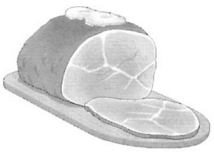


PINXO

"VENTAMORINO"

C/. Lepanto, 9 - Tel. 96 218 51 77
46310 VENTA DEL MORO (Valencia)

Carnicería Jesús Yeves



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

PUB TERRAZA

CRAK

29



Conde Villamar, 8
VENTA DEL MORO

C
O
N
G
E
L
A
D
O
S

CASA FELI



La "Cultura" del vino




Latorre
Agrovinícola
Bodegas

Para todos tus eventos
bodas
comuniones
bautizos

PABLO *Cabamarcos*
Duque de Arcos

www.latorreagrovinicola.com

CON UNA MIRADA DIFERENTE

© Raquel Sánchez-Padilla

Los habitantes más observadores de Venta del Moro, aunque acostumbrados al constante tránsito de visitantes de otros lugares que buscan naturaleza y aventura entre los bellos parajes del Parque de las Hoces del Cabriel, habrán observado que últimamente y con espartana asiduidad recorre sus calles y sobre todo sus caminos, veredas y antiguos caseríos un pequeño convoy formado por dos antropólogas acompañadas por alguno de los técnicos del parque.

Estos atentos vecinos que han detectado la presencia de este grupito de investigadores se preguntarán cuál es exactamente la labor que realizan, a dónde van cuando suben al 4x4 y desaparecen por la sierra y porqué repiten esa misma operación semana tras semana. Los más avisados y también los curiosos ya habrán averiguado que la labor de este equipo es “inventariar el patrimonio etnológico del Parque de las Hoces del Cabriel”, es decir, rastrean, registran, fotografían y catalogan cada uno de los elementos de la vida tradicional que, muchos de ellos en desuso, testimonian un tiempo y estilo de vida emblemático de estas tierras.

¿Y qué interés puede haber en listar un corral medio derruido, un pozo seco, un camino intransitable, o una era abandonada? ¿Qué puede tener de atrayente algo que estamos cansados de ver desde que nuestro recuerdo nos alcanza, algo que conocemos desde niños, que nuestros padres y abuelos ya empleaban? ¿Por qué los antropólogos o, como acostumbramos a llamar en nuestro país, los etnólogos se sienten tan cautivados

por todos estos vestigios que antes enumerábamos? La respuesta a todas estas cuestiones radica en un término complejo y de denso contenido: la identidad.

Efectivamente, inventariar el patrimonio etnológico de esta tierra y quedarnos ahí sin ir más allá de un mero registro, carece de sentido. En ese supuesto caso, se trataría de un ejercicio vano de añoranza que no nos conduciría más que a unos cuantos suspiros nostálgicos y a una pasajera melancolía. Pero no se trata de eso, ¡claro que no! Nuestro empeño va más bien dirigido hacia la recuperación y exaltación de nuestras señas de identidad, al reconocimiento de lo que “representan” en nuestra trayectoria particular y colectiva todos esas huellas del pasado.

Somos lo que los demás han sido en nosotros, lo que nuestro entorno nos ha condicionado, surco de nuestro propio pasado. Si dejamos caer en el olvido el sentido de todo aquello que nos rodea y que por ser parte de lo cotidiano, de “lo de siempre”, no prestamos atención, estamos haciéndonos un flaco favor a nosotros mismos. Es nuestro deber mantener vivas nuestras tradiciones, recuerdos y costumbres pues nos explican quiénes somos y nos previenen de caer en los mismos posibles errores del pasado.

Tomar conciencia de nuestra identidad, de lo que nos une, es asegurarse puentes estables de convivencia y armonía, no sólo dentro de una misma generación, sino, lo que es actualmente más importante, entre distintas generaciones. Nuestros jóvenes pueden quedar



fascinados al descubrir y comprender que ese caserío ahora derrumbado albergó las intensas vidas de hombres y mujeres que, al igual que ellos, atesoraban sueños e ilusiones, luchaban por conseguir una vida mejor, repleta de satisfacciones y alegrías. Pueden aprender mucho de una existencia en la que prevalecía la búsqueda del bien común, donde la solidaridad y la ayuda mutua estaban a la orden del día.

Si somos capaces de cambiarnos la mirada y de contemplar todos estos elementos heredados de nuestra cultura descubriendo en ellos el vigor del trabajo esforzado que todavía late entre sus restos, podemos experimentar algo parecido a lo que sintió la Alicia de Carroll cuando se adentró por la madriguera y apareció ante ella una nueva realidad, un mundo del que nunca antes hubiera sospechado su existencia.

Así pues, me gustaría invitar a los lectores a realizar ese ejercicio de perspectiva del que hablamos que únicamente requiere una pequeña dosis de imaginación, una porción de memoria y otra parte de intuición. Este paseo por el recuerdo procurará una agradable oportunidad para ejercitar el autoconocimiento y el reencuentro con nuestras raíces, lo que explica y colma de sentido nuestro presente.

Para comenzar, podemos escoger algunos de estos elementos del patrimonio etnológico que nuestras amigas del Instituto de Etnología de Valencia, por encargo de la Dirección General de Patrimonio Cultural Valenciano, están inventariando. Yo me decantaré en esta ocasión por un caserío bien conocido por todos, el Roto. La maniobra es bien sencilla, ¿de qué me habla este tejado medio caído? ¿Y estas paredes tantas veces encaladas? ¿Y el paisaje del que forma parte? ¿Quiénes habitaron sus estancias? ¿Cuándo?... Y ahora, con las respuestas, comienza la fase de reconstrucción...

Parece ser que al citado caserío le viene el nombre de un noble hombre al que llama-

ban “el tío Miguel el Roto”, que ya en el siglo XIX trabajaba esas tierras. Algunas décadas más tarde, encontramos a sus ocho biznietos ocupándose de las labores agro-pecuarias de aquella zona, siete hombres y una mujer que desde bien pequeños aprenden las tareas del campo a partir del ejemplo y buen hacer de sus padres. La casa paterna que se encuentra en Casas de Moya está habitada durante la semana por las mujeres de la familia, el resto se “va de semana” al Roto pues no compensa ir y venir diariamente de la aldea al caserío y viceversa. Excepto los domingos que se va a comer a casa, en los períodos más intensos de trabajo como la siega, duermen sobre sencillas camas de paja en el caserío.

La faena es tan cuantiosa en las campañas de siega que es necesario la participación de siete u ocho jornaleros junto a los hermanos. Desde San Antonio (de Padua, 13 de junio) se empleaban los hombres en recoger el fruto de tantos meses de espera y en Santiago (Apóstol, 25 de julio) se remataba con la trilla. No es muy difícil imaginar a estos hombres emparvando bajo un sol de castigo del mes de julio y comprender que uno de los rasgos característicos de nuestra cultura es la capacidad de trabajo y el espíritu incansable.

A través del cultivo de la cebada, la avena, el trigo y el centeno se cubrían parte de las necesidades de alimentación y mantenimiento del ganado y los animales de granja. La avena se empleaba como alimento en la ganadería extensiva (cuando las abundantes nevadas impedían sacar a pastar a los rebaños) y con el centeno se hacía camas para los animales. Con la cebada se alimentaba a los animales domésticos como cerdos y caballerías y el trigo se reservaba para el consumo humano. Además de servirse de su propio molino (también situado en el caserío), era tan abundante la producción de trigo que los propietarios de “el Roto” vendían parte de la cosecha a Julio Pérez, propietario de la fábrica de harinas “La Ideal”.

Cabe señalar en este punto de nuestro recorrido por la memoria de “el Roto” que este

caserío que contemplamos ahora, abandonado, cubierto de maleza y mortalmente silencioso nos ha ido descubriendo un mundo caracterizado por el bullicio de las labores cotidianas, la actividad frenética de las tareas específicas en la agricultura, la convivencia entre patrones y jornaleros y el florecimiento de la industria de la zona. El Roto nos habla también de jerarquía familiar, de roles, de tareas y funciones. ¿No es acaso sorprendente todo lo que nos cuentan esas viejas paredes? Volvamos pues a nuestro ejercicio de activar una nueva forma de contemplar “lo de siempre”...

Cualquiera que realice una excursión por la comarca podría pensar que la vid es sin duda el cultivo tradicional por excelencia de la zona, pero nosotros sabemos que no es así. Las plantaciones de viña son más bien recientes, de los años sesenta del siglo pasado,

aunque antes, la familia Haya tenía sus trullos que vendían a “La Primitiva” y “La Loretana”, las fábricas de alcohol de los hermanos Antonio y Julio Vento Galindo.

Otra de las actividades primordiales de El Roto era la ganadería. La labor del cuidado y guarda de los atajos de cabras y ovejas se encomendaba a los pastores que vivían todo el año en el caserío. Tres pastores se ocupaban de los dos atajos de cabras y ovejas de la familia Haya, aunque en alguna ocasión también participó alguno de los hermanos en la vigilancia de los rumiantes. Es trabajo arduo y muy “sujeto” el de pastor, todos los días del año el ganado requiere del cuidado y vigilancia bajo la atenta mirada del cabrero u ovejero. No hay domingos ni fiestas para las ovejas y las cabras, al ganado “hay que ganarlo las veinticuatro horas del día”.



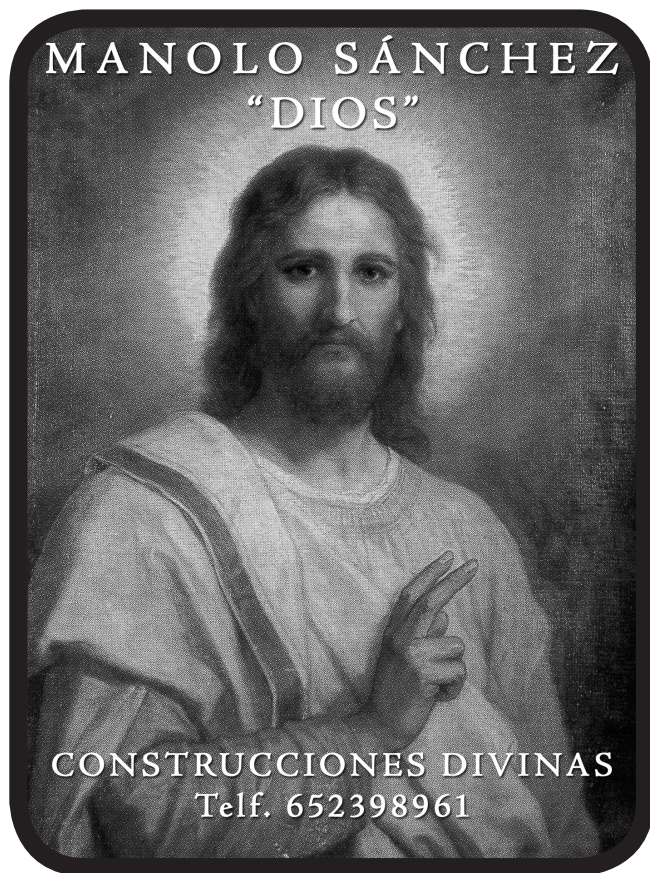
“Caserío de El Roto”

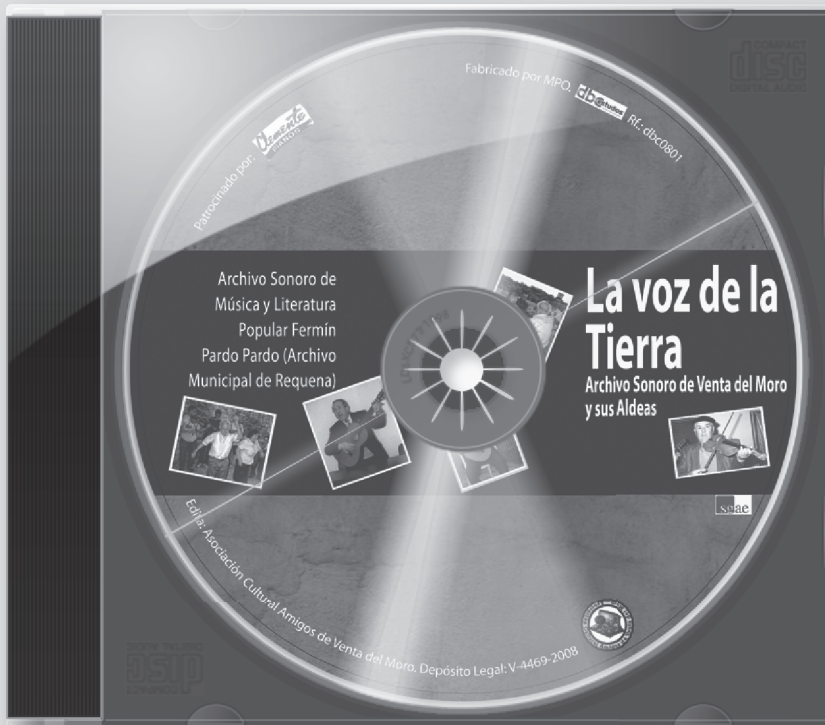
En los años cuarenta la tarea pastoril era abundante en estas tierras, se podían contar cerca de setenta atajos de cabras y ovejas. A pesar de que actualmente no queda apenas ganadería en la zona, la importancia de esta actividad es todavía palpable a través de las huellas que ha dejado en el paisaje. No podemos olvidar que los venturreños han sido testigos del paso de los trashumantes durante décadas, lo que ha configurado un entorno salpicado de caminos, azagadores, veredas, corrales y fuentes entre otros. La vida del pastor nos habla de alternancia entre momentos de actividad intensa (en la época de la paridera) con otros de ociosidad y silencio, mucho silencio. Las largas jornadas de soledad que caracterizan la labor del pastor perfilan su carácter y su vida social más limitada que la del agricultor. Junto al pastor y alrededor del ganado descubrimos cuadrillas de esquiladores, herreros que fabrican las marcas

para distinguir la propiedad de ovejas y cabras, carniceros y hasta industria lanar.

Y así, con nueva mirada vamos descubriendo toda la vida que mora tímidamente en todos esos elementos que tan acostumbrados estamos a ver, que pareciendo muertos y apagados, nos libran del temido olvido y nos arrojan a una existencia más verdadera, más auténtica, más nuestra. Los venturreños, orgullosos de serlo, ahora saben que también algunos “forasteros” celebramos su abundante riqueza patrimonial de carácter etnológico y les animamos a seguir guardando y estimando lo que es suyo y lo que ellos son.

Deseo expresar aquí mi agradecimiento a Saturnino, Gervasio, Eulogio y Paco, sin su inestimable colaboración, este texto no existiría.





PVP 5 euros

UN PASEO POR VENTA DEL MORO

© Ángela Calero Valverde

A primera vista puede parecer sencillo reconocer las características del pueblo en el que nos encontramos y, seguramente, la mayoría de sus habitantes serían capaces de adivinar cada uno de sus puntos geográficos con tan solo ver una pequeña fotografía. Se da por hecho que los que aquí residen, sobretodo los más veteranos, conocen los usos que son propios a los espacios concretos, los caminos que transitan por el municipio y entre sus diferentes aldeas, así como los oficios que en la actualidad predominan como medios de subsistencia. Dando un paso más, podemos afirmar que es posible reconocer los aromas, los sabores e incluso tener la sensación de estar en casa con tan sólo poner un pie en el suelo. Es cierto que la vivencia del territorio le da a uno los conocimientos necesarios para poder reconocer los lugares, al tiempo que le permite reconocerse a él mismo en ellos. Es cierto que llega un momento en el que la conexión entre un territorio y la comunidad que lo habita es tal, que difícilmente podríamos imaginarnos una vida plena en cualquier otro lugar. De algún modo nos sentimos arraigados a la memoria de nuestros antepasados, nos reconocemos en sus pasos, nos sentimos los sucesores de su legado en el medio que un día les cobijó.

Podemos dar por válido todo lo anterior pero, para ser honestos, debemos reconocer también que, al igual que nuestras comunidades, los paisajes se van transformando con el tiempo, los lugares van perdiendo sus usos tradicionales y adquiriendo otros diferentes, debemos admitir que, para bien o para mal, ni nosotros, ni el entorno que nos rodea,

podemos permanecer impasibles ante las influencias que nos llegan del exterior. Para poder visualizar esto con mayor claridad, les propongo realizar un ejercicio mental muy sencillo. Si cerramos los ojos y nos imaginamos a nosotros mismos en la plaza de Venta del Moro cien años atrás, poniéndonos en la piel de sus antiguos moradores, les aseguro que, al abrirlos, lo que veríamos poco se iba a parecer a la realidad actual que hoy en día conocemos. No sólo iban a cambiar los edificios y las calles, los medios de transporte o la vestimenta de la gente, sino que el paisaje experimentaría una transformación tal que nos iba a resultar complicado reconocer que nos encontramos en el mismo lugar.

Venta del Moro y sus aldeas, tal y como las conocemos hoy en día, han experimentado una fuerte transformación desde el finales del siglo XIX. Además de producirse una importante variación en cuanto a la población en diferentes épocas que ha desembocado en un descenso del número de habitantes en las últimas décadas, el abandono de las actividades tradicionales y su sustitución por otras nuevas han provocado que el paisaje cultural del municipio devenga nuevo. El progresivo abandono del cultivo del cereal, la apuesta por la plantación de viñas, así como la pérdida de actividad ganadera, han hecho que muchos de los enclaves más importantes del término en el pasado se conviertan ahora en evocaciones de una historia ya superada. No obstante, las múltiples manifestaciones de aquella labor incesante en el campo todavía son hoy visibles, formando parte de la riqueza patrimonial de este territorio.

A pesar del paso del tiempo, aún quedan hoy muchos mayores que nos recuerdan la agitada vida que tuvieron en su momento los caseríos, las ventas, los corrales o las casillas, espacios en los que hasta no hace muchos años se producía diariamente el trasiego de pastores, jornaleros, ganaderos y agricultores. Los parajes situados en las afueras del municipio registraban una actividad igual o más frenética que la del casco urbano del mismo, sirviendo de punto neurálgico de la subsistencia y la economía del lugar. La vida quedaba dividida entre la casa y el campo, siendo muchas las ocasiones en las que, por imposición del trabajo, familias enteras se mantenían alejadas de los núcleos de la población para llevar a cabo las tareas de las que iba a depender su subsistencia durante el resto del año.

Es posible imaginar, gracias a la buena memoria de nuestros informantes, el ambiente social y cultural que se palpaba en otras épocas. El ir y venir de los pastores trashumantes por las veredas, el pasto diario de los más de 65 ganados presentes en la zona, la incansable labor de los agricultores, etc, eran factores que fomentaban la creación de un característico clima de trabajo que hoy en día es prácticamente inexistente. Como bien comentan algunos mayores, la población de entonces estaba mucho más unida, se “apañaban” unos con otros y en la mayoría de los casos reinaba la cordialidad. Esto permitía que fuera frecuente ver a grupos de chavales charlando por las calles, a agricultores que compartían las tareas o a ramilletes de mujeres lavando juntas la ropa.

El bosque, mucho más practicable que en la actualidad, se mantenía limpio gracias a la existencia de las carboneras, de las que aún quedan restos naturales. Los campos eran utilizados diariamente tanto por los pastores como por los jornaleros o agricultores, por lo que las tareas de mantenimiento de los caminos y accesos a los corrales, caseríos y casillas se llevaban a cabo de forma constante. El medio parecía mucho más ordenado, trabajado. Los cereales, cebada y trigo en su mayoría,

daban a la imagen un aspecto de abundancia que atendía a la realidad del municipio. A fin de cuentas, a pesar de que el trabajo era mucho, eran pocos los que no tenían un plato caliente al finalizar su jornada.

Estos modos de vida, tan ligados en la mayoría de los casos al medio natural, son los que han ido configurando con el paso de los años la imagen que hoy en día tenemos de Venta del Moro. El paisaje cultural que es posible percibir es el resultado de la manipulación directa que el ser humano ha hecho de los recursos y los bienes que la naturaleza del lugar le ha proporcionado. El paisaje no responde de forma exclusiva al territorio que nos alberga, sino que es algo delimitado y creado por el propio hombre a través de toda una serie de modificaciones en el mismo. Tampoco responde únicamente a razones físicas, sino que las costumbres y las tradiciones de las gentes que lo habitan forman parte indiscutible de su esqueleto, de su esencia y, en definitiva, de su identidad.

Una vez descrito y brevemente analizado el panorama, reconozcamos que la realidad de hoy poco se parece a la de hace apenas cincuenta años. El paisaje cultural se ha visto modificado de forma considerable. No cabe aquí una discusión acerca de lo positivo o negativo del asunto, pero sí una reflexión en torno a los aspectos sociales y culturales que se han visto implicados directa o indirectamente por los cambios acontecidos. El transcurrir de la vida de los lugareños y el medio ambiente que les rodea ya no siguen sendas paralelas. La relación entre ambos no es la misma, lo que no quiere decir que no sigan dependiendo el uno del otro de un modo irremediable. Lo que ahora nos parece “natural” o espontáneo no lo es en absoluto, es un producto, el resultado de las decisiones que la comunidad, que en su uso y “abuso” del medio, ha ido tomando conforme pasaban los años. Ahora la realidad de la zona es que el 65% de toda la superficie agraria está dedicada al cultivo de la viña, mientras que a finales del siglo XVII esta especie ocupaba un 0,5% del territorio. Del mismo modo, si en los años



40 del siglo pasado se podían contar hasta 65 ganados entre Venta del Moro y sus aldeas, lo cierto es que ahora apenas resisten tres ganaderías entre ovino y caprino. Estos datos que a primera vista parecen sorprendentes, se ven ampliamente reflejados en el paisaje actual de la comarca, tanto en su vertiente puramente física o estética, como en las pautas culturales que acompañan al territorio.

La relación entre el hombre y el medio, entre la cultura y la naturaleza, constituye un dilema del que se han hecho eco innumerables disciplinas sin mostrar hasta la fecha resulta-

dos convincentes. Dicha relación constituye el eje central de todas las explicaciones posibles y serias en torno a la idea de paisaje cultural, pues son las interacciones desarrolladas en el tiempo entre ambas variables las que lo configuran. La comunidad es afectada por el medio del mismo modo en que la naturaleza se ve afectada por la cultura. Son las gentes de este territorio las que han provocado y hecho posible lo que hoy vemos pero, al mismo tiempo, las condiciones del medio físico en el que nos encontramos han ido perfilando y matizando las costumbres, las tradiciones e incluso el carácter de la población actual.



LA DEHESA DE LA SEVILLUELA

© Ignacio Latorre Zacarés

A Emiliano Murcia, quien tantas veces en época de cosecha nos refugiaba a la cuadrilla en la Casa de Sevilluela

OBJETO DEL ARTÍCULO

Por Sevilluela conocemos hoy un paraje de Venta del Moro ubicado en el polígono 11 de nuestro término municipal, con un caserío en ruinas junto a la pista asfaltada que discurre entre Venta del Moro y Villargordo y junto a otros caseríos y parajes agrícolas conocidos como Los Aldabones, El Charquillo, Pinos Altos, La Erilla, etc.

La pretensión de este artículo es dar a conocer la importancia que tuvo en su día la “Dehesa de la Sevilluela”, ubicada toda ella dentro de nuestro actual término municipal. Sevilluela fue una dehesa más de la antigua jurisdicción de Requena, que primero sirvió como fuente de ingresos para el Concejo de Requena y ya en el s. XVIII su roturación con fines agrícolas benefició a los habitantes de Venta del Moro, Jaraguas y Villargordo principalmente.

El ejemplo de la “Dehesa de Sevilluela” nos sirve para explicar el sistema de adehesamiento del antiguo y amplísimo término de Requena y las transformaciones agrícolas experimentadas con el devenir de los tiempos.

Las dehesas

Entendemos por dehesa una reserva o acotado de pastos para uso del ganado que se guardaba por un tiempo determinado o indefinido para un propietario, arrendatario o población. Durante toda la Edad Media y gran parte de la Moderna proliferaba el paisaje adehesado caracterizado por bos-

ques abiertos, prados arbolados o especies de sabanas cuya imagen principal es una capa herbácea bien desarrollada junto con árboles dispersos, generalmente carrascas. Se utilizaba especialmente para la ganadería extensiva, bien local o trashumante, aunque podía tener otros aprovechamientos como las bellotas, caza y pesca, la madera en ocasiones, la teda o tea, los gamones, etc. La utilización ganadera no era incompatible en ocasiones con la agrícola. Por tanto, estas dehesas formaban parte del sistema agrosilvopastoral de las épocas pretéritas que exigía poca mano de obra, unos terrenos no muy fértiles y privilegiaba la ganadería. En estas dehesas se tenía un especial cuidado de las fuentes, abrevaderos, majadas, parideras, etc.

Muchas veces estas dehesas eran parte de los llamados bienes de propios o concejiles (bienes de los concejos o ayuntamientos) o de los comunales (bienes de utilización libre por toda la población). También según sus características y finalidad podían ser dehesas boyales (para animales de labor), carniceras (para los animales que iban a ser sacrificados para el consumo de carne), redondas (dehe-

sas totalmente acotadas), etc. Muchos concejos recurrían a formar dehesas para después poder arrendarlas y así conseguir ingresos para sostener los gastos públicos y las contribuciones que debían pagar al rey, la Iglesia o señor. Otras veces las dehesas dependían del Señor del lugar o de la Iglesia.

Las dehesas de Requena

Requena en el s. XVI era una villa con un amplísimo territorio que incluía los actuales

con fuentes, con rios, e con pastos, con entradas e con sallidas e con todos sus terminos” [1]. Este privilegio le sirvió a Requena para reclamar hasta el s. XIX el control de su territorio y para enfrentarse a las continuas quejas que recibía por parte del Honrado Concejo de la Mesta, la institución que velaba por la ganadería trashumante.

1 HORTELANO IRANZO, José Luis. La Carta Puebla de Requena. Requena, Ayuntamiento, Centro de Estudios Requenenses, 2007, 53 p. + [8] p. de lám.



Casa de Sevilluela en el margen izquierdo de la pista asfaltada que va de Venta del Moro a Villargordo del Cabriel. Foto: Javier Latorre.

términos municipales de Mira (hasta 1537), Camporrobles, Fuenterrobles, Villargordo del Cabriel, Caudete y Venta del Moro. En 1257 Requena recibió de Alfonso X “El Sabio” una Carta Puebla muy generosa que otorgaba a la población el control y propiedad de “*montes,*

Requena recurrió mucho a la figura de la dehesa para proveer sus arcas, lo que le costó frecuentes denuncias y pleitos por parte de la mencionada Mesta y también de pueblos colindantes como Iniesta o Mira. Ya en 13 de enero de 1406, una sentencia del alcalde

de cañadas delimitó las seis dehesas más antiguas de Requena: las dehesas de Hortunas, Carrascal, Ardal del Campo (en Campo Arcís), Camporrobles, Fuencaliente y Mira^[2]. En el s. XVI, el Concejo de Requena delimitó más dehesas, entre ellas varias que afectan al actual término municipal de Venta del Moro como las dehesas de Sevilluela, Vadocañas, Palomarejo, Albosa, Pedriches o Realeme (actual “Relame”). Estas dehesas generalmente eran arrendadas al mejor postor entre

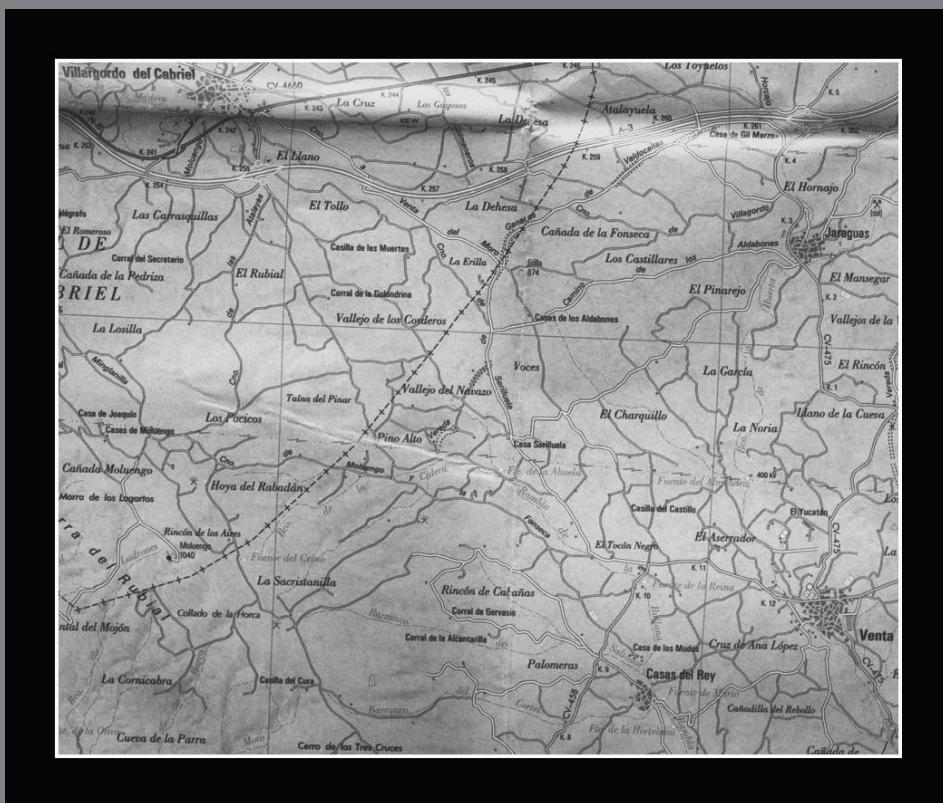
2 Archivo Municipal de Requena. Sign. 2918/3.

nia derecho al aprovechamiento de los pastos que eran objeto de arriendo.

1545: La delimitación de la dehesa de Sevilluela: su antigua extensión y paisaje

En un acta del Concejo de Requena^[3] de 22 de septiembre de 1545 encontramos la **delimitación de la antigua Dehesa de Sevilluela**.

3 Archivo Municipal de Requena. Libro de Actas Municipales de 1535-1546. Sign. 2896.



Mapa del territorio donde se ubicaba la antigua Dehesa de Sevilluela entre las poblaciones de Jaraque, Venta del Moro, Casas de Moya y Villargordo.

el 15 de agosto y el mes de marzo a mayo (según dehesas). El resto del año se solían abrir las dehesas para el disfrute de los ganados de toda la población. En muchas ocasiones, los agricultores tenían propiedades en estas dehesas y el Concejo o Ayuntamiento sólo te-

En el acta, los regidores acuerdan que debido a que tenían que pagar el servicio real (contribución económica que se destinaba a las arcas reales) y tenían cédula real para hacer dehesas, deciden deshacer y dar por ninguna tres dehesas anteriores que se poseían en

Montabillón y en Cañadas Frías (término de Mira) y delimitar una nueva en Sevilluela.

Así pues, se amojona la Dehesa de Sevilluela y lo primero que sorprende es su amplitud que deducimos de algunos de los topónimos que aun subsisten en el catastro y en la memoria oral. El primer mojón se coloca en el inicio de la “ranbla de Xaraguas”, es decir, la rambla Albosa. De allí va al Cerrito de las Carboneras (en el Noroeste de Jaraguas); hoy abajo se dirige a la “casa de Juan Ullán” (¿Ullán→Bullana?), carril adelante de la Casa de Juan de Moya (¿la primitiva Casas de Moya?) hasta pasar la Cañada Palomeras (situada entre Casas del Rey y Casas de Moya) y llegar a la vertiente de “las rrubiales” (La Sierra de Rubial). La delimitación vuelve a Jaraguas por el “Camino Real que vyene del Monluengo” (Camino Real de Iniesta a Requena por Vadocañas y el Moluengo) y prosigue hasta “Hoya Hermosa” (entre la Fuente de la Zorra y la pista de Sevilluela, ya cerca de Jaraguas). Cruza la rambla Albosa en “Castellarejos” y sigue el linde rambla abajo.

Es decir, con las prevenciones que debemos tener con la toponimia antigua, sin embargo, estamos ante una gran dehesa que desde el inicio de la rambla Albosa más allá de Jaraguas alcanza hasta la Sierra del Moluengo. Un terreno marcado por vaguadas, cañadas, llanos y lomas. Pero además, era una dehesa estratégicamente ubicada entre las poblaciones de Jaraguas, Villargordo y Venta del Moro y justamente en el cruce de dos cañadas reales: la Cañada Real de La Mancha o San Juan (que se dirige desde Toledo a la Albufera de Valencia cruzando por Vadocañas) y la Cañada Real de la Serranía o de Hórtola (que desciende desde la Sierra de Albarracín hasta la Muela de Cortes). Ambas cañadas se cruzan justamente en el inicio de la rambla Albosa donde comienza también la delimitación de la Dehesa de la Sevilluela.

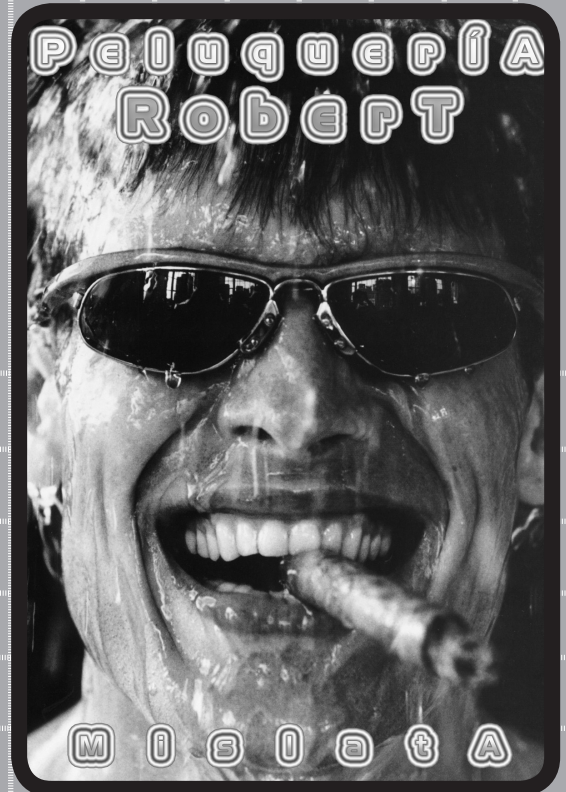
Por las actas del Concejo de Requena observamos como la dehesa era apetecida por vecinos de diferentes poblaciones. Así en septiembre de 1555 entra en subasta un vecino



630 671 780

F r a n S á e z
iSu constructor
de confianza!

C/ El Bien, 5 Pta.4 - Venta del Moro (Valencia)



PELUQUERÍA
ROBERT

M I S O @ t A

de Iniesta, otro de Campillo y otro de Requena quien consigue el remate por 50.000 maravedíes. En 1556 se remata en un vecino de Cuenca por otros 50.000 maravedíes. Estaba claro que las dimensiones y condiciones de la dehesa atraían a ganaderos de poblaciones distantes.

Pero no sólo la extensión de la Dehesa de Sevilluela es muy diferente al actual paraje, sino que también el **paisaje era notoriamente distinto**. La visión actual de esta zona nos muestra un intensivo aprovechamiento agrario marcado por la viña y, en menor grado, el almendro; excepto en las lomas y en las altitudes de la Sierra de Rubial. Sin embargo, en el siglo XVI predominarían los pastos, algunas roturaciones y carrascas dispersas. De hecho, aun quedan ejemplos arbóreos de carrascas aisladas entre extensiones de viñas testigos del antiguo paisaje adehesado. También los abrevadores, corrales, majadas y las propias cañadas son testimonios del antiguo tránsito ganadero.

Iniesta protesta

Iniesta pleiteó contra Requena por haber hecho una redonda de más de doce leguas con 4 dehesas acotadas (Camporrobes, Hortunas, Ardal del Campo, Carrascal de San Antón) a las que se añadieron en el siglo XVI nuevas dehesas como la de Realeme, Sevilluela, Canalejas, Palomarejo, Pedriches, Vadocañas, etc. Esta política requenense fue protestada y pleiteada por Iniesta y Mira.

La queja de Mira consistía también en que mientras Requena prohibía que los ganados de los mireños entraran en sus redondas y dehesas; sin embargo, en las dehesas que estaban dentro del término de Mira como la de la Fuencaliente, El Alabú o La Vegatilla, sí que podían pastar y realizar otros aprovechamientos los vecinos de Requena y sus aldeas, especialmente la gente de Camporrobes, Fuenterrobes y Villargordo.

Iniesta sostiene durante gran parte del s. XVI un pleito también contra Requena por

la posesión de la Dehesa de Fuencaliente y el adehesamiento realizado por Requena en el Realeme, Palomarejos, Sevilluela y Pedriches en Venta del Moro y la de Fuencaliente en Mira y la de Canalejas y El Bancal en Villargordo^[4].

En suma, el Concejo de Requena proseguía su política de adehesamiento con el fin de conseguir mayores ingresos económicos, lo que iba notoriamente en perjuicio de los ganados trashumantes y de las poblaciones vecinas. También esta política iba en perjuicio de los propios ganados de poblaciones como las nuestras que veían como durante una gran parte del año (otoño e invierno) no podían entrar en las dehesas porque estaban arrendadas.

La Sevilluela en el Catastro del Marqués de la Ensenada (1752)

La principal fuente de información histórica del s. XVIII es el “**Catastro del Marqués de la Ensenada**” realizado en Castilla en 1752 en un intento ilustrado de catastrar la riqueza de todas las clases sociales para imponer un nuevo modelo contributivo universal. Según las “Respuestas Generales del lugar de Venta del Moro”, la Sevilluela era en aquellos momentos una dehesa totalmente comprendida dentro del término de Venta del Moro con media legua de largo (2’75 km.) por un cuarto de ancho (1’37 km.). Es decir, una dimensión mucho menor que la que se delimitó en 1545. En él se encuentran 700 almudes de tierras labrantías (unas 233 hectáreas): 200 almudes de segunda calidad, 250 de tercera y 250 de tierras yermas y de monte.

Además, el Catastro del Marqués de la Ensenada advierte que el terreno de la dehesa pertenecía a los vecinos particulares, sin que la villa de Requena poseyera dominio sobre las tierras. Lo que sí poseía Requena era el de-

4 Archivo Municipal de Requena. Sign. 10.037. 1569, abril. Provisión Real de Felipe II en relación con el pleito mantenido entre Iniesta y Requena por la posesión de la Dehesa de Fuencaliente y el adehesamiento realizado por Requena de las dehesas de Realeme, Palomarejos, Canalejas, Sevilluela, Fuencaliente, Pedriches y El Bancal.

recho al aprovechamiento del pasto de la dehesa que era arrendado en otoño e invierno desde el 15 de agosto hasta últimos de marzo. El arrendamiento lo cobraba el mayordomo de los bienes de propios del Ayuntamiento de Requena. Entre abril y agosto la dehesa quedaba abierta a los ganados de los vecinos de Venta del Moro y sus pedanías.

En el mismo Catastro se informa que los **ganados** de los venturreños eran todos churros, estantes y riberiegos, es decir, que pastaban en el propio Venta del Moro y no trashumaban a otras tierras. Cifra el ganado en 2.000 cabezas de ganado lanar, 1.500 cabezas de cabrío, 30 cerdos grandes, uno pequeño, veinte y dos machos y nueve mulas, cinco muletos cerriles (no domados) y tres muletas también cerriles, sesenta jumentos, cinco burruchos y doce burruchas, cinco vacas y una ternera

(empleadas para labrar y en tiempo del mes de agosto en el acarreo de las nieves).

El Catastro también nos informa que en las Casas de Sevilluela habitaban las **familias** de Francisco Conejero, Nicolás Garrido y Antonio Parreño; en Los Aldabones Antonio Martínez y Juan Santos y en la Alcantarilla Pasqual Monteagudo.

En un interesante **expediente de 1776 de justificación de pertenencia y posesión de tierras** en la labor de Sevilluela ante el Procurador General de la Villa de Requena se declara que la Dehesa Sevilluela pertenecía toda ella al territorio de Venta del Moro y la componían 791 almudes (unas 263 hectáreas): 111 almudes de secano de 1ª calidad; 203 secano almudes de 2ª calidad; 449 secano de 3ª; 28 de 4ª calidad inválidas para el cultivo. Sus

Carrascas de Las Morenas con caserío de Sevilluela al fondo. Las carrascas eran los árboles dispersos que solían estar en las grandes dehesas.



lindes eran al sur las tierras de labor de La Alcantarilla y la del Rey; a poniente la mojonera de Villargordo y ceja de la Derrubiada; al este las labores de la familia de Los Cárceles y Jaraguas y al Norte lindaba con los Aldabones. Los que poseían tierras en la dehesa eran todos herederos de Juan Conejero Ibáñez “El Viejo”. Estos, nietos y biznietos, eran los siguientes: Agustín Villar (Villargordo), Pedro Monteagudo (Venta del Moro), Francisco López por su mujer Ana María Guaita de Venta del Moro, Juan Conejero Ibáñez (Villargordo), Juan Guaita (Villargordo), Francisco Guaita Jiménez (Villargordo), Diego Conejero (Villargordo), Juan García Espasa (Villargordo), Joaquín Conejero Nuévalos (Villargordo), Antonio Guaita (Villargordo), Cristóbal Descalzo por su mujer Catalina Guaita (vecinos de Villamalea), Antonio Parreño (Villamalea, cuñado del anterior), Juan

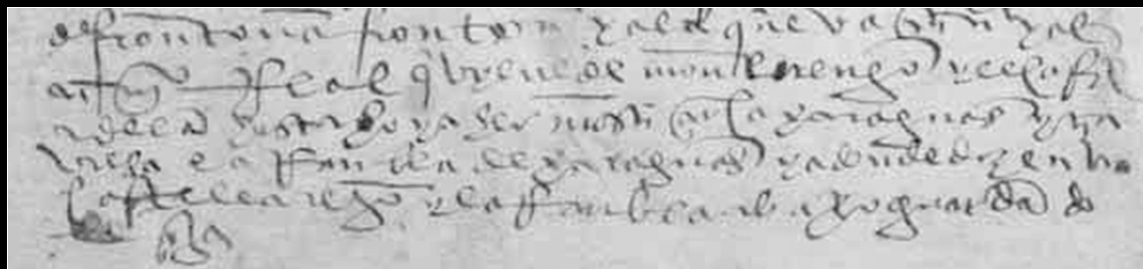
Rubio (Villamalea) y Martín y Francisco de Nuévalos (Villargordo)^[5].

La agricultura gana la partida a la ganadería

Durante la época medieval y moderna existen tensiones constantes entre la ganadería y la agricultura que pugnan por el disfrute del territorio. La ganadería había sido favorecida desde el s. XIII por numerosos privilegios y el “Honrado Concejo de la Mesta” era muy celoso de la preeminencia ganadera. De hecho, en el viejo término de Requena, la Mesta mantenía pleitos con la villa ya que muchas veces los vecinos no respetaban las viejas cañadas reales o las dehesas marcadas

5 Archivo Municipal de Requena. Sign. 2913/7. 1776. Expediente de justificación de pertenencia y posesión de tierras en la labor de Sevilluela ante el Procurador General de la Villa de Requena.

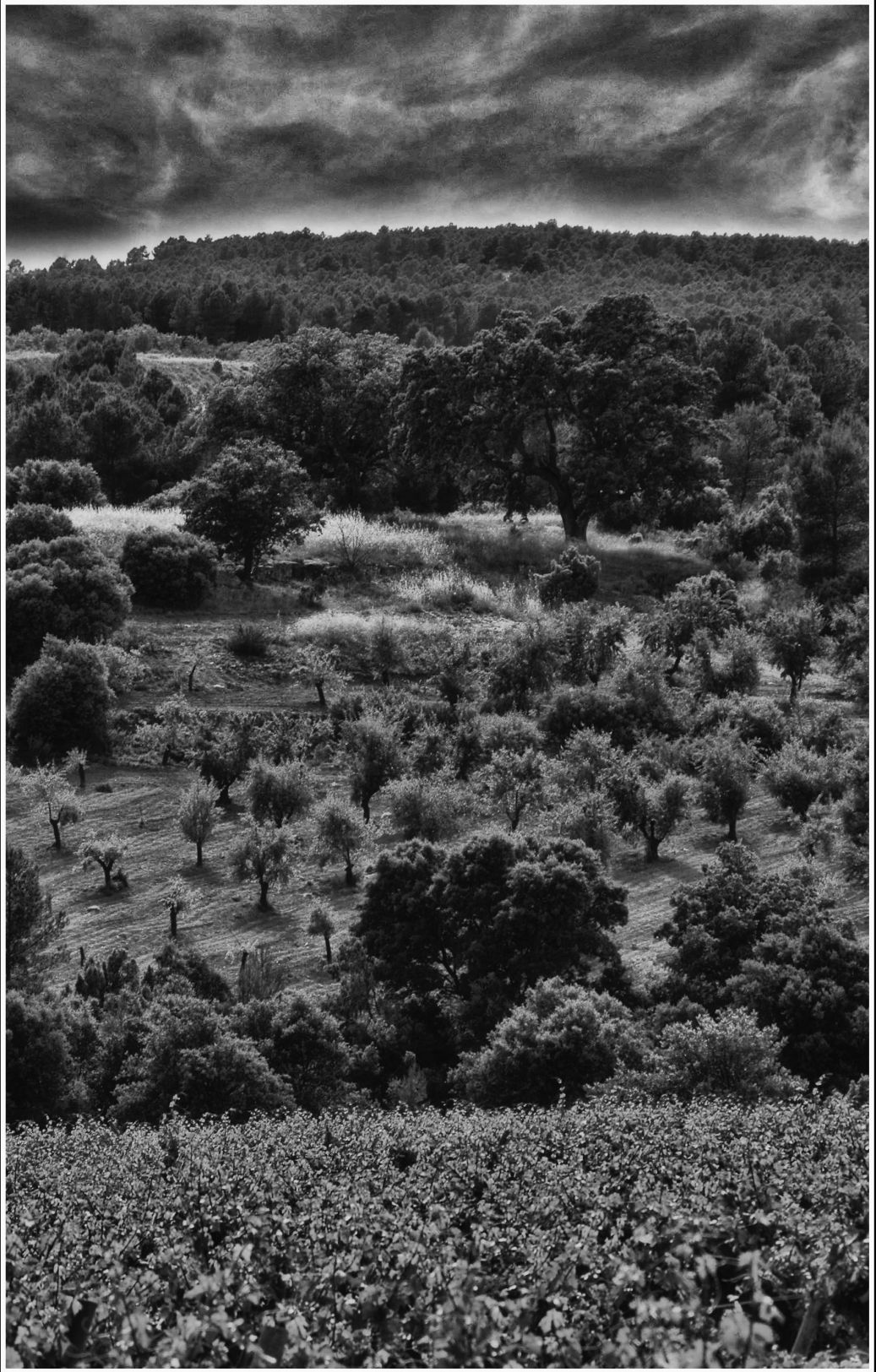
Acta de amojonamiento de la dehesa de Sevilluela.



Inicio de la rambla Albosa junto a Gil Marzo, justo donde se inició la delimitación de la Dehesa de la Sevilluela y por donde discurre la Cañada Real de La Mancha (en la foto el mojón de vía pecuaria).

Foto: autor.





por Requena impedían el pasto a los ganados trashumantes. Requena había ganado ante la Mesta en la Chancillería de Granada su derecho a que el ganado trashumante no invadiera las “redondas” marcadas por la villa requenense y además se dejaba claro que en el término de Requena (donde se integraba Venta del Moro) no existían ni cañadas, ni sobrecañadas; sino “*veredas de hoja*” que eran doble anchas (180 varas) que las cañadas (90 varas), pero con la particularidad de que los agricultores podían cultivar en ella y que los ganados debían evitar las tierras de cultivo^[6]. Es decir, en las “veredas de hoja” el derecho preeminente era el del agricultor sobre el ganadero.

La ganadería ya en la época moderna estaba en un franco declive que se agravaría en el siglo XVIII. Los ilustrados y las Reales Sociedades Económicas de Amigos del País señalaron que el gran problema de la economía española era el desaprovechamiento agrícola. Las **ideas fisiócratas** señalaban la tierra como la principal fuente de riqueza del país y la necesidad de fomentar la agricultura para multiplicar esa riqueza. El problema era que gran parte de la propiedad de la tierra se concentraba en las manos de la nobleza, de la Iglesia o bien en manos de los ayuntamientos. Esta tierra no era lo suficientemente rentabilizada. Existía una verdadera “hambre de tierras” y era necesario roturar más tierras para progresar y que creciera la población. El motín de Esquilache (marzo de 1766), en gran parte producido por el elevado precio del trigo, alentó la pretendida reforma agraria.

Los gobiernos ilustrados pondrán en marcha toda una serie de medidas para **fomentar la agricultura** entre el campesinado. La medida que más afectaría al término de Requena fue el **reparto de tierras de labranza que controlaba el Concejo de Requena y que eran de propiedad colectiva** (bienes de propios y comunales) entre los vecinos de la población. Por medio de una serie de Reales

Provisiones emanadas entre 1766 y 1770 se acordaba dividir en “suertes” o lotes las tierras labrantías propias de los ayuntamientos y de aprovechamiento comunal de los vecinos y repartirlas entre el mayor número de vecinos, excluidos los eclesiásticos, con el fin de que las pusieran en producción. El tamaño mínimo de la “suerte” era de 8 fanegas. A cambio los vecinos se comprometían a mantener la explotación y a pagar un arriendo anual con carácter vitalicio.

Aunque había precedentes ya en 1727 de roturación de dehesas en el alfoz de Requena, será a partir de 1768 cuando se empiecen a parcelar y roturar en masa las dehesas requenenses: Ardal de Campo Arcís, Serratilla, Carrascal de San Antonio, Carrascal de Camporrobles, etc.

El 11 de noviembre de 1769 se produce ya un reparto de la Dehesa de Sevilluela entre los vecinos^[7]. A partir de ahora, la Sevilluela se repartirá en suertes entre vecinos para su cultivo.

Así por ejemplo, en 1794 tenemos el siguiente listado de vecinos con lo que contribuyen al Ayuntamiento de Requena por los lotes que han arrendado en la Dehesa de Sevilluela^[8]:

Sevilluela

- Juan Pérez Pardo: 54 reales 27 maravedíes.
- Juan López Luján: 45 reales 27 maravedíes.
- Francisco Lacárcel Ramírez: 14 reales 10 maravedíes.
- Francisco Cano: 27 reales 27 maravedíes.
- Martín Martínez: 14 reales 10 maravedíes.

7 Archivo Municipal de Requena. Sign. 10.160. 1777. Expediente sobre la solicitud de Juan Conejero Ibañez, vecino de Villargordo, sobre que se ponga testimonio de las tres cuartillas que le tocaron del repartimiento de la Dehesa de Sevilluela en 1769 y se aperciba a José Guaita y sus hermanos del caserío de Sevilluela, para que no le impidan la entrada de ganado en sus tres cuartillas.

8 Archivo Municipal de Requena. Sign. 3532/14. Cuentas municipales 1783-1801.

6 Archivo Municipal de Requena. Sign. 2918/1-6.

- Francisco Guaita: 45 reales 27 maravedíes.
- Francisco Garrido y Agustín Sierra: 27 reales 27 maravedíes.
- Herederos de Bernardo García: 40 reales 27 maravedíes.
- Gerardo Checa: 18 reales 27 maravedíes.
- Antonio Monteagudo: 9 reales 27 maravedíes.
- Pedro Monteagudo: 54 reales 27 maravedíes.
- Pedro Lacárcel: 14 reales 27 maravedíes.
- Francisco Pedrón: 27 reales 27 maravedíes.
- Juan Navarro: 9 reales 27 maravedíes.
- Miguel López: 18 reales 27 maravedíes.
- Juan Trujillo: 14 reales y 10 maravedíes.
- Marcos García: 9 reales y 27 maravedíes.

La Sevilluela era repartida en lotes para su cultivo entre vecinos de Venta del Moro, Jargas y Villargordo.

En los diferentes listados de cuentas de bienes de propios del Ayuntamiento de Requena realizados a finales del siglo XVIII observamos que de la Dehesa de Sevilluela era la quinta en importancia recaudatoria. Reproducimos un **listado de las Dehesas de Requena** y su producto cobratorio que es el mismo en los años 1786, 1794 y 1797 ^[9].

- Dehesa del Almadeque del Convento del Carmen: 40 reales.
- Dehesa de la Sevilluela: 449 reales y 17 maravedíes.
- Dehesa de la Cañada Tolluda: 150 reales y 15 maravedíes.
- Dehesa de la Hoya de la Carrasca: 1000 reales.
- Dehesa de Hortunas: 150 reales.
- Dehesa de Albosa: 650 reales.
- Dehesa de Campo Arcís: 915 reales.
- Dehesa del Saladar: 400 reales.
- Dehesa de la Cañada de Caudete: 383 reales.

9 Archivo Municipal de Requena. Signaturas 3532/15 y 3532/18.



“Pozo de los Aldabones. Foto Javier Latorre”



**Mojón que delimita la Cañada Real de la Serranía u Hórtola con la antigua extensión de la finca de la Casa Garrido cerca de Los Pleitos.
Foto: autor.**



**Abrevadero de la Cañada de la Fonseca en la Cañada Real de La Mancha.
Foto: autor.**

- Dehesa del Realame: 1.061 reales y 22 maravedíes.

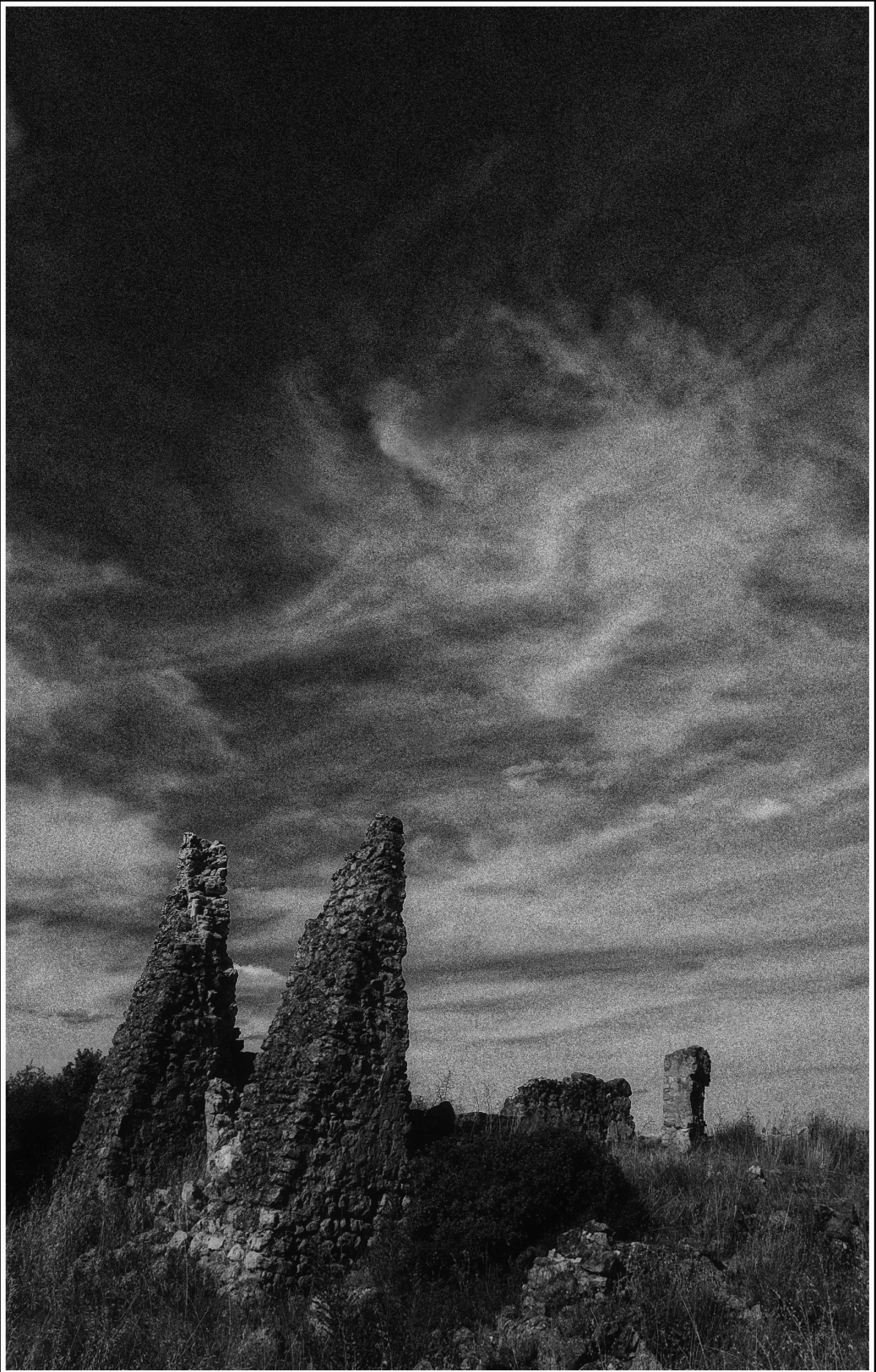
Requena no renuncia al control de la Sevilluela

A pesar de que Requena ya había experimentado la segregación de Villargordo (1747) y estaba muy cercana ya la de Camporrobles (1782), seguía intentando controlar todas las fuentes de financiación de su término. Esto causó la protesta de los moradores de Fuenterrobles y Venta del Moro que se quejan ante el Rey de que Requena no había cumplido la obligación de dotarles de **Junta de Propios y Arbitrios** como era de derecho, lo que suponía graves perjuicios porque sí que tenían que pagar estas poblaciones los gastos de sorteos y conducción de quintos, caminos, puentes y veredas. Es decir, los vecinos se quedaban con la carga de contribuciones y sin fuentes de financiación como los bienes de propios y arbitrios, en esta caso las dehesas que eran

gestionadas por Requena. Venta del Moro declara tener 180 vecinos (unos 810 habitantes) y poseer dentro de su término las dehesas de Sevilluela, de Realeme y dos tercios de la Dehesa de la Albosa. Venta del Moro amenazaba con que tenía “*el competente número de vecinos para constituir pueblo distinto insistiendo en la separación de propios y arbitrios y formación de reglamentos*”.

Así el 8 de mayo de 1780, el Supremo Consejo de Castilla falla que se constituya una Junta Municipal de Propios y Arbitrios en Fuenterrobles y Venta del Moro con arca de las tres llaves, se le abone anualmente por parte de Requena a la Junta de Venta del Moro 815 reales y a la de Fuenterrobles 581. Sin embargo, la sentencia sigue reservando a Requena la administración de las dehesas de Sevilluela, Albosa, Realame, Toconar y Cañada de Caudete^[10].

10 Archivo Municipal de Requena. Sign. 10.198.



Las políticas del s. XIX

A partir de 1812 la política cambió con respecto a las dehesas. Tras la Guerra contra el Francés hubo una mayor necesidad de dinero y se opta en muchos casos por la enajenación de los bienes concejiles o del Ayuntamiento. En vez de repartir en “suertes” o “lotes” la tierra para su arriendo se tiende a la venta de las “suertes” en subasta y al mejor postor. Muchas subastas de suertes se adjudican a grandes propietarios sin respetar los derechos adquiridos por los anteriores colonos. Se produce un avance de la gran propiedad en detrimento del campesinado menor. Se originan pleitos y protestas por parte de los antiguos colonos, pero en 1815 se les da la razón a los propietarios que habían adquirido los terrenos en subasta (Gil Creso, 1986). La reforma agraria fracasa y en el amillaramiento de 1851 de Requena, un 57% de los propietarios detentaban un 477% de la tierra.

Al parecer, en las Dehesas de Sevilluela y el Realeme el reparto de suertes pervivirá por más tiempo que en el resto de dehesas de la antigua jurisdicción de Requena, pues aun encontramos en 1831 una lista del reparto de ambas dehesas que transcribimos a continuación^[11]:

Sevilluela:

- Felipa García, dos cuartos. a nueva cada una: 18 reales.
- Francisco González, dos cuartos.: 18 reales.
- José Fernández, una y media: 13 reales y 17 maravedíes.
- Juan López Ruiz, una y media: 13 reales y 17 maravedíes.
- Simón Pérez, tres: 27 reales.
- Sebastián González, tres: 27 reales.
- Juan Berlanga tres: 27 reales.
- Mateo Ibáñez dos: 18 reales.
- Miguel Truxillo cuatro y media: 40 reales y 17 maravedíes.
- Nicolás Monteagudo tres: 27 reales.

- Marcelino Checa dos: 18 reales.
- Nicolasa Monteagudo una y media: 13 reales y 17 maravedíes.
- Francisco Garrido tres y media: 31 reales y 17 maravedíes.
- Francisco Iranzo dos: 18 reales.
- Miguel López dos: 18 reales.
- José Navarro dos y media: 22 reales y 17 maravedíes.
- Alexandro Guaita una y media: 13 reales y 17 maravedíes.
- Manuel Soriano dos y media: 22 reales y 17 maravedíes.
- José Monteagudo dos y media: 22 reales y 17 maravedíes.
- Lucas Berlanga dos y media: 22 reales y 17 maravedíes.
- Cristóbal García una y media: 13 reales y 17 maravedíes.
- Manuel Monteagudo una y media: 13 reales y 17 maravedíes.

Total de las 51 cuartos a 9 reales: 459 reales.

Realame

- Miguel Navarro cuatro á 33 reales [132 reales]
- Lamberto Torres tres y media: 116 reales 18 maravedíes.
- Francisco Pardo tres y media: 116 reales 18 maravedíes.
- Francisco Monteagudo tres y media: 116 reales 18 maravedíes.
- Ángel Monteagudo dos: 66 reales 20 maravedíes.
- Francisco Nuévalos tres y media: 116 reales 18 maravedíes.
- Francisco López García dos y media: 83 reales 8 maravedíes.
- Juan Maranchón media: 16 reales y 22 maravedíes.
- José Sánchez media: 16 reales y 22 maravedíes.
- D. Andrés Ferrer siete y media: 249 reales y 24 maravedíes.

Total importe de las 31 cuartos. 1.032 reales.

¹¹ Archivo Municipal de Requena. Sign. 10240/10.

Que es lo que se ha cobrado y se cobra en Venta del Moro. Venta del Moro 19 de septiembre de 1831. “Como alcalde Juan Moya Gómez [rúbrica].”

Últimos testimonios ganaderos de la Sevilluela

Los más ancianos del lugar aun han podido contemplar los ganados “*pasar de vereda*” y discurrir por el trazado de la cañada en el paraje de Sevilluela. Eulogio García Onielfa, ganadero venturreño de 80 años, nos relata como los ganados trashumantes procedían de Extremadura y Ciudad Real y bajaban al Reino de Valencia entre mediados de octubre y mediados de noviembre (“*15 días antes y después de tós los santos*”). A finales de abril volvían a pasar en su retorno a sus tierras. Solían hacer noche o majada en el Corral de las Morenas, junto al Caserío de Sevilluela, que era dejado libre a propósito por su propietario que durante los meses de trashumancia guardaba los ganados en los corrales adyacentes de Sevilluela. Los trashumantes solían

abrevar en el “Pozo de Sevilluela” que aun permanece en el inicio de la rambla Bullana. Estos últimos ganados eran el fin de una cultura de vida que ha marcado desde muchos siglos a nuestra comarca y pueblo. Las cañadas y veredas son vías por donde discurrían las ovejas, los pastores, el trueque y comercio, las costumbres, los cantos, las hablas, etc. Hoy Sevilluela es uno más de los parajes de Venta del Moro colonizado por la viña, el almendro y monte, con una estructura parcelaria repartida entre múltiples propietarios y un paisaje mosaico. Sólo algunas solitarias carrascas recuerdan su pasado adhesionado.

Bibliografía

- * Anuario de Estudios Medievales. Centro Superior de Investigaciones Científicas. 1990. N.º 20, p. 359-484 (Varios Artículos).
- * GARCÍA HABA, Cristina Victoria. “Repartos de tierras concejiles en el siglo XVIII”. Oleana, 1990, n. 5, p. 59-81.
- * GIL CRESPO, Adela. La tierra y la sociedad de Requena en los siglos XVIII y XIX. 1986, 167 p. Original mecanografiado.



Pozo de Sevilluela utilizado por ganados locales y trashumantes de la Cañada Real de La Mancha. Ubicado en el inicio de la rambla Bullana cerca de las casas de Sevilluela. Foto: Javier Latorre.

¿ DE QUIÉN ERES QUE POR LA CARA NO TE SACO ?

UN FRAILE VENTURREÑO EN LA HABANA

Manuel Cólliga García (Venta del Moro, 20 de Diciembre de 1933)

© Javier García Moreno “Chole”. (textos y fotos)

U nos afectuosos y cálidos abrazos presiden este encuentro, los abrazos de Manolo Cólliga y de su sobrino Fernando “Burguitos” que envuelven, estos momentos previos a la entrevista, de una sensación de bienestar poco común.

Manolo Cólliga trae magia a la mesa, su tez morena, su mirada bonachona y su sonrisa perenne se acercan mucho a la imagen de un nativo cubano; si no lo supiese diría que es un cubano de pura cepa.

Manolo, hijo de Ricardo Cólliga y Anastasia García nació en la calle del Aire de nuestro pueblo (en la casa del Tío Millán y la Tía Ricarda, centenaria recientemente fallecida) “*el nombre de la calle en la que nació es hermoso*” me comenta sonriendo; su madre Anastasia era hija del Tío Borrega (Francisco García) y su padre era conocido como Ricardo “el Cólliga”.

A Manolo se lo llevaron del pueblo a los pocos meses de nacer, a Valencia, pues problemas de salud de su madre que fue largamente hospitalizada provocaron la salida de la familia hacia la capital; no volvió a su pueblo hasta cumplir los siete años, después de que a su padre Ricardo que era albañil lo contrataran como peón para construir y reformar el antiguo cuartel de la Guardia Civil, el lavadero, y unas reformas de la parroquia; “*vivíamos en el Callejón de la Torre y pasé tres años maravillosos en el pueblo, recuerdo el colegio y el frío, cuanto frío se pasaba en aquel tiempo*” apostilla, “*mi padre no solo era albañil, era un “artista”, era músico y tocaba el clarinete y otros*

instrumentos en la humilde Banda de Música del pueblo” “fijate, ejercía hasta de sacristán, lo llamaban para cantar las misas de difuntos en latín; y hasta dirigió a su manera a un grupo de entusiastas jóvenes venturreños a los que les gustaba el teatro y ensayaban en la casa”.

A partir de entonces regresaba al pueblo únicamente en vacaciones a casa de sus tíos Millán y Ricarda; recuerda esos veranos junto a su primo Rafael Blasco “*que tenía una sastrería, íbamos a cazar conejos con perros y un hurón que hacía las veces de cebo, siempre me han gustado los animales, recuerdo la urraca de mi primo Rafael, ¡qué pillá era!*”. Una de sus tías, Gregoria, estuvo sirviendo años en casa de la familia Cases, y Manolo acudía con frecuencia a jugar con uno de sus hijos, Miguel, “*íbamos a menudo a jugar al Pinillo (Pino del Tío Quilibios), ese pino grande y enorme en lo alto de una loma que se ve desde todo el pueblo*”.

Por su familia corre sangre de “artistas”, su padre Ricardo, su cuñado “el gran Burguitos” y su sobrino, mi querido amigo Fernando Burgos “Burguitos” polifacético artista donde los haya.

De nuevo en Valencia, Manolo estudió en la Escuela del Ayuntamiento y a los catorce años aprendió el oficio de ebanista en la fabrica de Mariner, asimismo se enroló en el Patronato de la Juventud Obrera; “*era una Sociedad de gente pobre, humilde, que tenía inquietudes culturales muy vivas*”. Allí fue donde le vino la “vocación”, un día al salir de la Sociedad, de vuelta a casa presenció una escena que marcó

su vida para siempre: *“frente a mí, a lo largo de la calle observé a dos jóvenes obreros como piropeaban lindamente a una chica hermosa y bien plantada que andaba por allí, cuando más adelante, en la misma calle salió de su patio, otra joven hermosa pero impedida físicamente, en su silla de ruedas, la cual al llegar a la altura de los dos jóvenes fue ignorada por completo; esta sencilla visión cambió mi vida”*.

“Me hizo reflexionar mucho, a partir de ahí entendí el sentido de mi vida y que necesitaba cuidar e intentar hacer feliz, hacer sentir bien a gente impedida, enferma.....así ha sido desde aquel día”.

Acudió entonces al Hospital San Juan de Dios en la Malvarrosa y, viendo lo que allí había, decidió hacerse fraile; lo cual no impidió provocar un serio y profundo disgusto a su familia más cercana, que no aceptaban su decisión.

Tuvo que esperar unos cuatro años antes de ingresar en la Orden, ya que se libró del Servicio Militar por ser en ese tiempo cabeza de familia. En ese periodo Manolo, realizó actividades culturales tan variopintas como locutor y presentador de radio *“entre otros famosos de la época presenté a Antonio Machín en el Asilo de las Hermanas de los Ancianos Desamparados de la calle Sagunto”*, actor de teatro aficionado, teatro de guiñol y dirigió la representación de algunos de los *“Miracles de Sant Vicent”*.

Al fallecer su madre, Anastasia, ingresó en la Orden y transcurrieron varios años como postulado en Sant Boi, como noviciado en Calafell, ayudante de Escolanía en Zaragoza, estudiante de Ciencias Religiosas y Pre en Salamanca y después de nuevo en Sant Boi como maestro de aspirantes, para acabar en Madrid como maestro de novicios.

Manolo voló a La Habana, Cuba, con 48 años, *“fue la voluntad de Dios”* dice compungido. Allí se fue como Formador.

“La situación de los pocos Hermanos –ya

muy mayores- de la Orden en Cuba era terrible, por no tener, no tenían ni agujas para coser, no tenían nada absolutamente, el racionamiento era grande, la escasez tremenda y los únicos ingresos para subsistir eran los que facilitaban escuetamente las familias de los ancianos ingresados en Hogar y Hospital Psiquiátrico que dirigían los Hermanos”.

Llegó a La Habana con dos Hermanos mexicanos, al aterrizar las autoridades le incautaron todos los apuntes y libros religiosos que traía de España.

Manolo guarda buenas palabras –entendiendo el régimen político y agnóstico- para el gobierno de Fidel Castro, *“Fidel nacionalizó todos los Psiquiátricos del país, menos el nuestro, pues su Gobierno consideró que la labor de la Orden quedó demostrada como “no lucrativa”, “a finales del 84, la Asamblea de Poder Popular –similar al Congreso de los Diputados en España- con Fidel Castro al frente, evaluó los Centros de Ancianos del Estado cubano y preguntó: Señores...¿Ustedes han visitado los Centros dirigidos por religiosos?, lo preguntó tres veces y al final encontró la respuesta, “No, mi Comandante”, entonces Fidel dijo: “pues hagan el favor de visitarlos, pues tengo informes de que funcionan muy bien, rentabilizan mucho mejor, al final pensaré que los frailes y las monjitas son más comunistas que nosotros”*. Hubo risas entre los asambleístas pero aquella sugerencia de Fidel supuso un gran cambio de actitud del Gobierno hacia la Orden. *“Hasta hoy la relación con el Gobierno de Fidel es cordial y respetuosa, desde aquel entonces nos integraron en la Red de Salud Pública, y recibimos ayudas en moneda nacional, sillas para inválidos, mecedoras, utensilios diversos y hasta un auto Lada Combi ruso, etc...”*

Actualmente, Manolo es el Director Gerente del Hogar Clínica San Rafael en La Habana, donde trabajan cuatro Hermanos y tres Hermanas de Santa Ana que son las que atienden y cuidan las mujeres enfermas; además son muchos los jóvenes novicios que rotativamente ayudan en todas las tareas y necesidades del Hogar.



Manuel Cóllega García

Manolo vuelve a España cada dos años, regresa para visitar y sentir a sus familiares, necesita su cercanía, también pasa uno o dos días por su pueblo, donde se nutre de recuerdos, donde se nutre de ese “aire” especial como el nombre de la calle que le vio nacer.

Manolo no quiere concluir este encuentro sin antes decir que en Cuba se siente como en su casa, y que los españoles son muy queridos allí: *“ellos siempre dicen que la guerra con España fue una guerra necesaria, no una guerra querida o intencionada”*.

“En todos mis años en Cuba me siento humildemente partícipe de tres logros importantes: la fundación de otro Hogar en el centro del país, en Camagüey, algo no común y difícil de culminar fuera de La Habana; también de la formación de equipos de visitadores de enfermos a domicilio (Pastoral de la Salud) donde congregamos a cuatro mil visitadores voluntarios que atienden a unos diecisiete mil enfermos por toda la isla, su labor humana es increíble de forma espiritual o material con aporte de ropas y medicinas; y como no, esa fecha próxima del 29 de Noviembre de este año, donde va a acontecer un hecho increíble e insólito tratándose de un país comunista y agnóstico: la beatificación en Camagüey, en Cuba, de un Hermano de nuestra Orden, el Padre Olallo, cubano de origen, al que la Iglesia le reconoce un milagro con una niña de tres años diagnosticada, desahuciada y enferma de cáncer de vejiga, por la que el Padre Olallo pidió ayuda al Divino y sanó; los médicos especialistas y autoridades en la materia cubanos no encontraron explicación científica y así lo certificaron”

Manolo Cólliga, ese fraile venturreño en La Habana acaba diciendo, con los ojos tornándose acristalados: *“ya me puedo morir tranquilo con todo lo que hemos conseguido en Cuba durante este tiempo”*.

Encontró en Cuba el sentido de su vida, a su manera, fabricando felicidad para aquellos que la necesitan, faltos de comprensión y huecos de cariño.

El fin de su estancia en España se acerca y ya piensa en la vuelta, pero también piensa con su querida Habana, con sus Hermanos y con todos aquellos a los que atiende. No pasa ni un segundo de charla sin tener presente el dolor y los daños ocasionados recientemente por los huracanes Gustav e Ike en toda la isla, pero ansía llegar para ponerse manos a la obra con ilusión y entrega.

Le regalo un ejemplar del libro **“Cien años de imágenes de Venta del Moro”** y una cálida lágrima suspende de emoción; *“siempre, siempre allí a donde voy y me preguntan, digo: yo soy de la Venta del Moro, un sencillo pueblo de la provincia de Valencia, España, ah! y nací en la calle de Aire.....”*

Bienaventurado seas, amigo Manolo.

VIII EDICIÓN DE LA ENTREGA DE PREMIOS “MESETA DEL CABRIEL” Y PINO QUILIBRIOS

© Ignacio Latorre Zacarés

El 10 de agosto de 2008, ante una Casa de la Cultura abarrotada de público, se procedió a la entrega de la VIII edición de premios “**Meseta del Cabriel**” y “**Pino Quilibrios**”. El galardón de “**Meseta del Cabriel**” se otorga a una persona, institución o hecho relevante de la comarca y el “**Pino Quilibrios**” recae sobre una institución o persona de la localidad merecedora del premio por su trayectoria.

En la convocatoria de 2008 y por unanimidad el premio “**Meseta del Cabriel**” se concedió al **Centro Ocupacional “María Rafols”** y a la **Asociación “El Despertador”** y el premio “**Pino Quilibrios**” al funcionario del Ayuntamiento de Venta del Moro **D. José Gil Gadea**. Pasamos a transcribir el acta de la Asamblea Extraordinaria de la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro de 4 de julio de 2008 que recoge el otorgamiento de ambos premios:

“ Se procede al debate sobre las personas y entidades merecedoras de los premios “**Meseta del Cabriel**” y “**Pino Quilibrios**” en su octava edición. Tras las argumentaciones pertinentes, se procede a la votación y, por mayoría de los miembros de la directiva presentes, se aprueba lo siguiente:

A. Conceder el premio denominado “**Meseta del Cabriel**” año 2008 al **Centro Ocupacional “María Rafols”** y a la **Asociación “El Despertador”** de Utiel.

En marzo de 1997 nació una Asociación que se marcó como objetivo prioritario agru-

par a todas aquellas familias de la comarca que tenían miembros con problemas de discapacidad psíquica con el fin de ofrecer la mayor información posible a las personas que sufrían esta problemática y, a la vez, intentar buscar soluciones para mejorar la atención a esta enfermedad en la comarca.

Fruto de estas iniciales intenciones, se fundaría el 3 de noviembre de 1999 el **Centro Ocupacional “María Rafols”** en Utiel el cual se ha ocupado hasta el momento de lograr mejorar la calidad de vida de los disminuidos psíquicos de la comarca y de ser un verdadero apoyo junto con la **Asociación “El Despertador”** para todas las familias que cuentan con miembros afectados por discapacidad psíquica.

El Centro Ocupacional es heredero de la tradición caritativa y asistencial de la Orden de la Caridad de Santa Ana de Utiel que durante muchos años se dedicó al cuidado de ancianos y a la educación en Utiel. El nombre del Centro Ocupacional rescata para la memoria a la fundadora de la Congregación de hermanas de la Caridad de Santa Ana, María Rafols, que destacó, ahora hace 200 años, por su heroica asistencia a enfermos, heridos y presos del Sitio de Zaragoza en 1808-1809 en plena Guerra de la Independencia.

La orientación del Centro Ocupacional y la Asociación busca no sólo mejorar la información disponible en la comarca sobre la discapacidad psíquica, sino también ofrecer soluciones, intentando que los familiares no se encuentren solos ante esta enfermedad y

creando toda una serie de acciones que ayudan a la realización personal y colectiva de los discapacitados y a su plena integración en la sociedad actual.

Para ello, se realizan toda una variada y amplia gama de acciones que incluyen actividades de vida cotidiana básicas, actividades instrumentales, comunitarias y educativas. Entre estas acciones destacan los viajes colectivos; talleres de alfabetización, salud e higiene, natación, manualidades, habilidades sociales, gastronomía; obras de teatro; actividades deportivas y un amplio etcétera. Destaca también el amplio catálogo de productos que los discapacitados psíquicos confeccionan bajo la supervisión de profesionales y que ofrecen a modo de venta, así como su boletín de información “El Despertador” nacido en septiembre de 2001 y que es un canal de información especializado único en la comarca.

Todas estas acciones que se renuevan con los años consiguen que el discapacitado se sienta útil en una sociedad cuya máxima valoración parece estar en el rendimiento laboral. Muchos de los productos que surgen de sus talleres son apreciados por el público en general que los adquiere con el convencimiento de ayudar a una noble causa. Además, estas propuestas consiguen sensibilizarnos sobre todas aquellas personas que luchan en nuestra sociedad por un puesto digno que sin duda se merecen.

Además, los discapacitados reciben el seguimiento, evaluación y ayuda de un equipo de profesionales por medio de registros periódicos y sistemáticos de todas las actividades y conductas.

Uno de los aspectos que se quieren destacar con este “Premio Meseta del Cabriel 2008” es el ámbito comarcal del Centro Ocupacional



**José Gil Gadea,
Premio Pino
Quilibios 2008
junto con su
hermana Remedios.**

que integra a discapacitados de diferentes poblaciones.

La complicidad de familiares, psicólogos, asistentes sociales, pedagogos, voluntarios y los propios discapacitados ha logrado que la Asociación y el Centro Ocupacional se hayan convertido en una referencia comarcal de buen hacer que cumple una década.

Así pues, la ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO concede al **Centro Ocupacional “María Rafols”**, a la **Asociación “El Despertador”** de Utiel y a todas aquellas personas vinculadas con ambas entidades el premio “Meseta del Cabriel 2008” por su trayectoria de una década al servicio de los discapacitados psíquicos de la comarca y por recordarnos en su labor diaria que “otra” sociedad también es posible.

B. Conceder el premio denominado **“Pino Quilibios”** al venturreño José Gil Gadea.

José Gil Gadea ocupa desde hace décadas el puesto de secretario del Juzgado de Paz de Venta del Moro y también el de administrativo del Ayuntamiento de Venta del Moro. En su calidad de funcionario, José Gil Gadea siempre ha destacado por su abnegada labor en el que ha combinado la máxima diligencia posible con una atención personalizada, cercana y amable a todos aquellos usuarios que realizan gestiones en el Ayuntamiento o el Juzgado.

Su labor de años ha sido convenientemente reconocida por la Administración de Justicia que le tributó el 5 de julio de 2000 un homenaje en el que se testificaba su siempre buena disposición para el trabajo, así como su productividad y efectividad.

Premios Meseta del Cabriel 2008: Centro Ocupacional “María Rafols” y Asociación “El Despertador”.



Este premio viene a reconocer una labor, la de funcionario público, que en muchas ocasiones es criticada por la sociedad por algunos males que le aquejan, a pesar de que bajo la función pública se desarrollan tareas de absoluta necesidad y, a pesar también, de que en el gremio de funcionarios públicos hay muchas personas que destacan por su buen hacer cotidiano.

D. José Gil Gadea es un ejemplo de la función pública entendida como una labor muy próxima al ciudadano y donde debe imperar el servicio al usuario, la empatía con los administrados y una atención personalizada que se caracterice por su corrección, amabilidad e inclusive generosidad.

Son muchos los venturreños que han visto sus gestiones facilitadas por el trato humano y accesible de este funcionario que viene trabajando desde hace años en pro de las personas de Venta del Moro y sus aldeas. Esta

misma, Asociación se ha visto beneficiada en numerosas ocasiones por la generosa disponibilidad del homenajeado.

Todas estas virtudes han llevado a la concesión de este premio a “Pepito”, apelativo cariñoso con que los habitantes de Venta del Moro y sus aldeas denominan afectivamente a este probo funcionario.

El Premio también reconoce la labor de **D. José Gil Gadea** en algunas de las tradiciones venturreñas, así como su actividad en algunos de los colectivos sociales y culturales de Venta del Moro.

Así pues, esta ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO decide otorgar el Premio “**Pino Quilibios**” a **D. José Gil Gadea** por sus décadas de buen trabajo al servicio de la función pública y justicia de Venta del Moro y sus aldeas.”

PAÑ Y PASTERERIA
Toni
J. Antonio Pardo García



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



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

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

La matanza familiar y la elaboración tradicional de embutidos

© José María Yeves Nohalés

Con este relato quiero aportar mi granito de arena para que no se pierda una parte de historia que pasadas una o dos generaciones nadie se acordará. Yo narro cosas, costumbres, formas y modos que siendo joven viví y practiqué. Hoy toca **matar el cerdo**. Se trataba de una costumbre y de una necesidad, ya que era el sustento alimenticio familiar junto con la huerta de la casa. Todo el mundo o la mayoría del pueblo lo hacía. ¡Qué días más familiares y armoniosos eran la matanza del cerdo entre amigos y vecinos! ¡Todos rodeando la sartén de las *gachas* y la cazuela de las tajadas junto al porrón de vino! El vino era siempre tinto, de nuestros queridos viñedos, con esa alegría fraternal que nos caracteriza a los venturreños. Tampoco faltaba el plato de olivas chafadas y un poco amargas. Y no faltaban los cuentos de nuestros mayores que nos ponían los pelos de punta o nos hacían mucha gracia.

Debemos situarnos en el mes de diciembre o enero. Rompe el día y cuando nos acercamos a la *gorrinería* para sacar al cerdo, el animal gruñe contento, pensando que le vamos a echar su pienso compuesto de patatas cocidas, salvado y harina de cebada. El “*chino*” estaba hambriento por no haber comido el día anterior, ya que estando en ayunas una vez sacrificado se pueden limpiar mejor las tripas y no se rompen. ¡Pobre animal! ¡No sabe lo que le espera!

El matarife abre la puerta y cuando el animal ve tanta gente y nada de pienso ya comienza a sospechar. Pero sin darle tiempo a pensar, se le saca medio en volandas, ponién-

dolo encima de la mesa de sacrificio con la ayuda de familiares y vecinos. Se procede a degollarlo y se recoge la sangre en un *lebrillo* donde no se dejaba de remover hasta que no estuviera fría.

Esta faena de coger la sangre casi siempre lo hacía la mondonguera más anciana o veterana que sabía como hacerlo para que no se cuajara y quedara inservible para elaborar morcillas. Esta faena la hacía mi tía Vicenta casi siempre al ritmo de una zarzuela. Ella era hermana de mi bisabuela Adela e hija de Miguel “El Sacristán”. Fue para nosotros como una aya y para mi madre una eterna compañera.

Una vez muerto el animal se socarraba o se quemaba el pelo con las aliagas. Las aliagas las traía yo mismo del monte dos o tres días antes. El cerdo se lavaba con agua caliente y frotándolo con piedras muy ásperas, procediendo después al afeitado. Una vez había sido todo lavado y limpio se procedía a descuartizarlo.

Lo primero que se **descuartizan** son las manos y pies poniendo el cerdo panza arriba. Se sigue por la cabeza, quitando el forro y abriéndola o partiéndola por la mitad. Después se sacaban los sesos.

A continuación, se extraía la loncha de la tripa o panceta y se despegaban los brazuelos y los blanquillos de las costillas. Se prosigue sacando las vísceras, la manteca y las tripas, siguiendo con las costillas, el hueso del espinazo y los brazuelos, perniles, blanquillos

y, por último, la loncha o tocino del lomo. Por cierto, Pablo Lavarías, nuestro matarife, siempre me tenía que enrollar al cuello el tocino del lomo en el momento en que me descuidaba. Todo ello se colgaba y oreaba hasta que se enfriara para poder descarnar mejor todas las piezas. Posteriormente, se procedía a limpiar las tripas, despojándolas de manteca y heces y lavándolas con mucha agua, sal, vinagre y limón. Las tripas se empleaban para elaborar los embutidos.

Mientras, entre faena y faena, se iba torrando en la lumbre el rabo, alguna oreja y parte del morro. Todo ello se saboreaba acompañado de bastante sal y regándolo con unos buenos tragos de vino que venían de maravilla, especialmente si se tiene en cuenta el frío que por este tiempo solía hacer por aquí en el mes de Diciembre o Enero.

Una vez las piezas del cerdo se habían enfriado, se cortaba y extraía todo el magro que era posible.

La elaboración de embutidos

Empezaremos explicando que aquí en Venta del Moro elaboramos morcillas, longanizas, güeña, sobrasada y, algunas veces, chorizos, incorporando para ello una cabra u oveja a la matanza junto con el tocino más grueso.

Comenzaremos por las morcillas que es lo que más faena lleva:

Un día antes se debían pelar las cebollas, troceándolas y cociéndolas en la caldera. Para un cerdo entero hacen falta aproximadamente ocho arrobas (unos noventa kilogramos). Una vez cocidas las cebollas, se ponían a escurrir en un saco de yute o cáñamo, colocando unas piedras o pesos encima. Se cocían unos cuatro kilos de arroz con el agua justa para que quedara bien seco. Una vez todo preparado, comenzaba la elaboración. Se trocea toda la manteca en pequeños dados. Se incorpora en el lebrillo morcillero la sangre, manteca, arroz, cebolla (pasada por la máquina de picar la carne) y las especias. Las espe-

cias a utilizar son el clavo molido, la pimienta negra molida, la canela y había quien le ponía un poco de pimentón y piñones y sal. Una vez todo amasado se dejaba reposar un par de horas mientras se iba calentando el agua de la caldera donde se habían de cocer. Pasado el tiempo antedicho, se embuten las tripas que teníamos previamente lavadas, atándolas y pinchando con una aguja para quitarles el aire que pudiesen tener. Las tripas se meten en la caldera a cocer con el agua a punto de ebullición, con la prevención de no dejarlas hervir fuerte ya que podrían reventarse. Así pues, el cocido debía ser todo lo suave que se podía, dándoles la vuelta con una espátula de madera y con mucho cuidado. Para saber cuando están cocidas las tripas se pinchan con una aguja y cuando el jugo que sale es totalmente transparente y limpio se sacan con mucho cuidado colocándolas en el lebrillo donde se amasaron, dejándolas reposar dos horas tapadas con un paño para acabar así su cocción. Una vez pasado ese tiempo, se procede a colgarlas para que se vayan secando.

Para la elaboración de las longanizas se seleccionaba el magro de mejor calidad y se trituraba con la máquina de espizcar. Se le aplicaba un adobo de pimienta negra molida, clavo, sal, agua de hinojo, guindillas y ajo. Una vez todo amasado se dejaba reposar unas horas, para embutirlas a continuación, atándolas y poniéndolas a secar. Lo mismo se realizaba con las güeñas que se elaboraban con la carne que estaba manchada de sangre junto a los pulmones, riñones, cabeza del cerdo (una vez cocida y desmenuzada) y algo de tocino. Se picaba la carne y adobábamos con casi lo mismo que las longanizas, con la salvedad de que se le añadía un poco de pimentón y las guindillas picadas junto a los ajos en el mortero. Se dejaban reposar y se embutían a continuación dejándolas secar igual que las longanizas.

Para la sobrasada se escogían los tocinos más gruesos con algo de magro. Se picaba el tocino sin la corteza, pasándolo varias veces por la máquina de picar junto al magro para que quedase más fina la sobrasada, añadien-



María Haya de mondonguera con su hijo Antonio.

do el pimentón, un poco de vinagre, vino y sal. Todo bien amasado se dejaba reposar dos días tapado con un paño. A continuación, se embutían en tripas, a ser posible las más gordas del cerdo, y se ponían a secar en sitio ventilado y oscuro.

Los pernils, brazuelos, tocinos, costillas y huesos, todo junto, se ponían a salar bien cubiertos de sal. Los jamones y brazuelos debían estar un mes en sal, los tocinos la mitad de días y las costillas, lomos y careta tres o cuatro días, ya que de la sal pasaban a los enajos. Los enajos consistían en añadir en un lebrillo con agua algunos limones troceados, hinojo, pimienta negra molida, clavo, ajos, canela y pimentón. Todo junto bien mezclado, se sumergían dichas piezas en el adobo varios días. Las carnes se removían de vez en cuando. Pasado el tiempo del adobo, se escurrían las piezas y se ponían a secar, colgándolas siete u ocho días en un sitio con co-

rriente de aire. Una vez seco se troceaba todo poniéndolo a freír con abundante aceite de oliva. Una vez bien frito y cuando estuviese todo frío se conservaba en una orza.

El mismo procedimiento se aplicaba a las longanizas, morcillas y güeñas, teniendo la precaución de que todo estuviese bien cubierto de aceite.

Los jamones y brazuelos pasado su tiempo en sal se lavaban y secaban con un paño, poniéndolos a secar. Aproximadamente a los dos meses se frotaban con aceite de oliva, pimentón y pimienta enriqueciendo así aun más su sabor.

Los tocinos también se lavaban y ponían a secar y los huesos, por regla general, se quedaban en un rincón del saladero ya que su consumo era muy rápido.

Elaboración de las gachas

Las gachas o almortas¹ fueron el maná que salvó de morir de hambre en los años de la posguerra a gran parte de los habitantes de Castilla-La Mancha y de nuestra Castilla valenciana.

Aportamos una receta de gachas para cuatro personas. Los ingredientes son: un cuarto de tocino (preferiblemente puesto en sal unos días), una patata, una cabeza de ajos, una cucharada de postre de pimentón dulce y ocho cucharadas soperas no muy llenas de harina de guijas. Las guijas son una leguminosa que

¹ La harina de guijas está prohibida para el consumo humano por Decreto del 15 de Enero de 1944, aunque su venta continuó de manera más o menos encubierta en los años 60. Legalmente solamente se pueden utilizar para su uso animal. En los años de la posguerra se consumió en exceso como única fuente de proteínas dando lugar a una grave enfermedad llamada latirismo. Pero la harina de guijas consumida de forma ocasional y no como única fuente proteica no provoca problemas.

anda a caballo entre los guisantes, las habas e incluso las lentejas y los yeros. Se empleaban para el consumo humano y animal.

Se fríe el tocino y se reserva. En la grasa freímos las patatas cortadas a dados pequeños y, una vez fritas, se añade la harina, sofrriendo y removiendo las patatas constantemente para que no se quemen. Se tuestan un poco a continuación, se echa la pimienta y se les da dos vueltas más. Se añade un litro de agua fría, removiendo todo sin parar para deshacer los grumos y disolver bien la harina. Cuando comience a hervir se deja a fuego muy lento unos cinco minutos rectificándolo de sal.

En la matanza, cuando aun queda en el puchero hígado de cerdo cocido, se puede añadir el caldo en vez del agua junto con algún trozo de hígado machacado en el mortero.



Matanza del cerdo socarrándolo con aliagas en Casas de Moya.

Se suele comer en la misma sartén que se ha guisado. Unos comen las gachas con pan y otros, como el que escribe, con cuchara sope-ra y picoteando el tocino que anteriormente habíamos frito.

Receta del hígado cocido. Primero he de decir que en mi casa solíamos comer el hígado cocido en un puchero normal y corriente, pero en casa de mi abuela se hacía en un puchero de barro grande. Creo que lo tenía así de grande en exclusiva para ello y puedo asegurar que estaba más rico o así me parecía a mí. Se corta el hígado en dados de unos veinticinco gramos. Se pone agua en el puchero y se añade pimienta negra, pimentón, clavo molido, muy poquito de canela, sal y laurel. Cuando rompe a hervir, se agrega el hígado moviéndolo hasta que vuelva a romper a hervir. Después se deja a fuego lento durante una hora y media aproximadamente. Se puede comer caliente o frío. Yo prefería comerlos fríos al día siguiente.

Elaboración del morteruelo

En la parte de Cuenca se acostumbra a elaborar una semiconserva para luego con ello hacer el morteruelo. Este preparado suele durar dos o tres meses metido o guardado en una vasija de barro u orza.

Ingredientes del morteruelo: hígado de cerdo pasado por la máquina de picar las carnes; miga de dos panes de kilo; kilo y medio de manteca (a ser posible la extraída a los intestinos), pimienta negra molida, pimentón, clavo molido, sal y muy poquita canela. El pan duro debe tener unos días para poder desmigarlo mejor.

Una vez picado el hígado se sazona con las especias. La manteca se corta a dados del tamaño de una nuez y se derrite a fuego lento. Una vez derretida, se sacan dos chicharrones e incorporamos el hígado a fuego fuerte con toda la manteca que haya quedado en la sartén. Se debe freír bastante y añadimos el pan rallado friéndolo hasta que quede un poco tostado y removiéndolo todo sin parar. Se

aparta del fuego y se envasa cuando aun esté tibio el hígado, apretándolo bien para quitar todo el aire que pueda haber quedado en su interior. Se tapa con un paño y se guarda en un sitio fresco, seco y oscuro.

Pero daremos otra receta para trabajar con el hígado y poder guardarlo bastante tiempo y consumirlo cuando se quiera.

Se pone la misma cantidad de hígado que de tocino extraído de la papada y cuello con toda la carne magra que tenga y eliminando la corteza. Pasamos todo varias veces por la máquina de picar y se adoba al gusto con pimienta molida negra, nuez moscada y sal y tres huevos crudos por kilo de carne. Se amasa todo muy bien y se procede a llenar frascos herméticos dejando como un dedo de cámara de aire. Al frasco se le deben dar unos golpes encima de un paño para compactarlo bien. Una vez bien tapados los frascos, los ponemos a cocer al baño maría bien cubiertos de agua durante dos horas desde el momento que comiencen a hervir. Pasado ese tiempo se retira el baño maría del fuego, sacando los recipientes del agua cuando ya esté fría

Al morteruelo le van todas las carnes de caza: conejo, perdiz, liebre, palomo e incluso la gallina y el pollo de corral. También se pueden mezclar todos como se quiera. Las carnes se cuecen con sal, pimienta y clavo. Ya cocidas, se deshuesan y las añadimos al caldo reservándolas. En la sartén freímos unos ajos con aceite de oliva y añadimos un poco de pimentón y, antes de que se quemem, añadimos la carne junto con el caldo. Entonces es cuando echamos mano a la pasta que tenemos guardada con el hígado añadiendo al gusto, para que quede una crema. Esta crema se puede untar en una rebanada de pan o comerla en plato con tenedor. La consistencia de la crema puede compararse con un puré de patata.

FELICIANO ANTONIO YEVES DESCALZO

PVP 10 euros.



CALLEJERO DE VENTA DEL MORO

*CALLES, PLAZAS Y CALLEJONES DE LA VILLA
DE VENTA DEL MORO Y DE SUS ALDEAS*

Clemente

PIANOS



UN NUEVO IMPULSO AL SERVICIO DEL CLIENTE



contigo
en la cultura



CajaCampo

Somos como tú