



BOLETÍN INFORMATIVO CASA REGIONAL VALENCIANA



¿Cómo se
gestiona un
hotel?



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria de Participació,
Transparència, Cooperació
i Qualitat Democràtica



**CASA REGIONAL VALENCIANA
EN SEVILLA**

SUMARIO

**3 SALUDO DE NUESTRO
PRESIDENTE**

**4 NOTICIAS DE NUESTRA
TIERRA**

**8 ACTUALIDAD DE LA CASA
REGIONAL**

**11 CALENDARIO DE
ACTIVIDADES**

**12 PERSONAJES CON
HISTORIA**

14 HABLAMOS CON...

16 GASTRONOMÍA

**14 RECETAS CON SABOR
VALENCIANO**

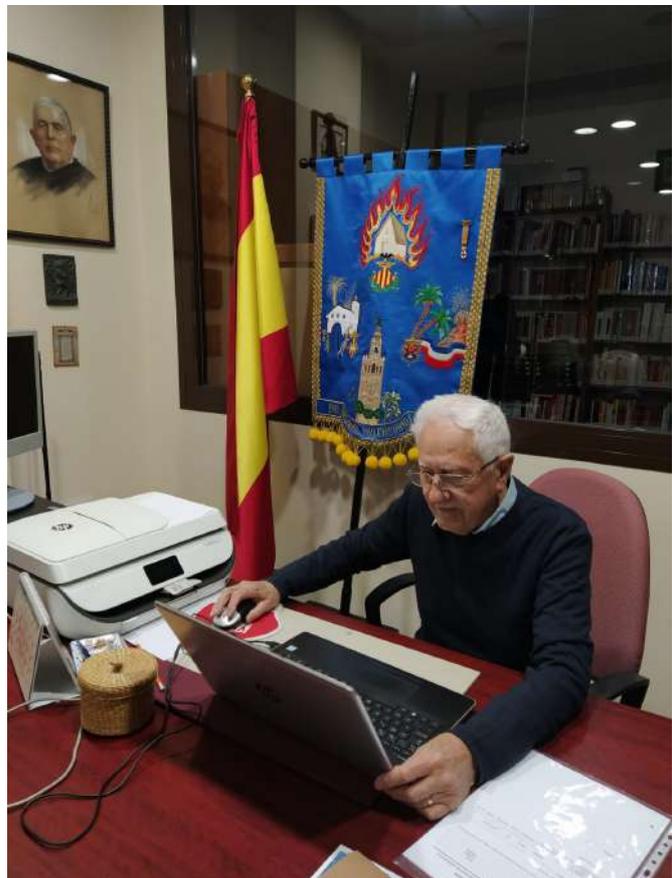
14 NOSTRA MARE

SALUDO DEL PRESIDENTE

"Queridos socios y simpatizantes de esta Casa Regional Valenciana en Sevilla. Es nuestro deseo que hayáis podido disfrutar plenamente del descanso veraniego. Nuevamente reanudamos, como solemos hacer cada año en estas fechas, las actividades propias de nuestra Casa y que, principalmente serán, la celebración del día de la Comunidad valenciana, el homenaje, en este caso la segunda edición, al músico valenciano en tierras andaluzas, principalmente en Sevilla, y la puesta de la caseta de nuestra región en la muestra de las Casas Regionales y Provinciales

a mediados de octubre en la Plaza Nueva de esta capital, con la entrañable entrega de el galardón, El Giraldillo, recayendo en esta edición en nuestra activa, activísima diría yo, Secretaria Patricia Giménez Nácher.

A todos estos actos estáis convocados a participar personal y activamente en ellos, donde la Junta Directiva en pleno tendrá la ocasión y el placer de reencontrarse con vosotros y daros un fortísimo abrazo.
Amunt Valencia,
Alberto Portilla Crespo



Alberto Portilla Crespo, presidente de la Casa Regional Valenciana en Sevilla.

NOTICIAS DE NUESTRA TIERRA

El Sinaí, un invento patentado por el químico valenciano Conrado Granell



Ejemplar de un sinaí y las partes que lo componen

Conrado Granell Modesto (Sueca, 1877 - Valencia, noviembre de 1964) fue un químico y biólogo valenciano inventor del filtro de agua "Sinaí".

En 1927 patentó el filtro de agua Sinaí, el primer filtro de agua de uso doméstico con éxito comercial, el cual, también, fue valorado como objeto decorativo, ya que el filtro se elaboraba en Manises, importante centro de cerámica ornamental. En años posteriores, entre 1928 y 1933, lo fue mejorando y, con el fin de poder hacerlo atractivo, lo combinó con una pieza de cerámica decorativa para que de este modo se pudiese vender mejor. El fabricante que confió en él y le apoyó, después de explicarle y demostrarle su idoneidad y utilidad, fue el ceramista manisero Vicente Montaner Lerma, que era el único que lo fabricaba en España.

Estos filtros de agua, hoy expuestos en museos como auténticas joyas, estaban compuestos por un depósito con tapa, un vaso con grifo y una peana. En el depósito superior, una serie de receptáculos que contenían minerales, carbón activado y otras sustancias permitían depurar y mineralizar las aguas para filtrarlas y reservarlas en el vaso inferior. Además de tratarse de un objeto funcional, era, a su vez, decorativo.

A pesar de estar fabricados exclusivamente en Manises, los sinaís no se decoraron con temas tradicionales de la cerámica manisera. Se aplicaron sin embargo motivos decorativos de inspiración modernista, y sobre todo Art Déco

El tapiz del centenario de la coronación revive el de hace un siglo con 1.000 kilogramos de flor

El Ayuntamiento concluyó el pasado mayo, el montaje del tapiz floral que ha presidido los actos organizados en la plaza de la Virgen para rendir homenaje a la patrona de la ciudad. Esta pieza decorativa, confeccionada con 1.000 kilogramos de flores secas y naturales, este año está dedicada al centenario de la coronación de la advocación mariana popularmente conocida como Geperudeta o mareta, y recoge elementos alusivos a este aniversario.

En cuanto al material, empleado, hay que destacar que se ha utilizado una mezcla de flores secas (de manzanilla, ciprés, hibisco, pétalos de girasol y caléndula), bolas de pimienta y flor natural (de ciprés, Hiedra, gladiolo, clavel blanco) y verde.

A esta decoración también se suma a los de ornamentación floral y vegetal, así como con los elementos también de flor fresca del Gremio de Floristas.



A la izquierda, Conrado Granell, inventor de dicho filtro de agua. Y a la derecha, el ceramista Vicente Montaner.



Montaje del tapiz del centenario de la coronación



C. Polígono Oliveral, 2, 46394 Riba-roja de Túria, Valencia
<https://www.cervezaturia.es/es/contacto>



Calle Esperanza de Triana 3, Sevilla
 Calle López de Gomara 17, Sevilla
 954 33 17 11
heladeriaverdu@hotmail.com

NOTICIAS DE NUESTRA TIERRA

Valencia celebra el día grande de la festividad de la Virgen

El pasado mes de mayo, la ciudad de València celebró la festividad de la Virgen de los Desamparados, con la cual rinde homenaje a la Patrona de nuestra ciudad.

La celebración contó con la participación de la Orquesta Sinfónica del Conservatorio Municipal José Iturbi, dirigida por Vicente F. Chuliá Ramiro; la Coral Juan Bautista Comes, dirigida por Cristina Contreras; la Escolanía de la Basílica de la Virgen María de los Desamparados y Miguel Bou como solista.

La Fallera Mayor Infantil de València, Paula Nieto, y su Corte de Honor fueron también partícipes de la eucaristía y, a través de sus palabras, representaron a los niños y niñas valencianos.

Más tarde, se iniciaba el traslado de nuestra patrona desde la Basílica hasta la Catedral. Miles de valencianos esperaban con emoción la salida de la imagen para mostrar su devoción.

Las máximas representantes del mundo fallero pudieron rendir homenaje a la Patrona con una preciosa lluvia de pétalos que le abría entre la multitud.

FAUSTINO RIVERO ULECIA DESDE 1899
Faustino Rivero Ulecia

LR-115, KM 22, 80026580 ARNEDOLA RIOJA
9941 38 00 57



La imagen de la Virgen por las calles de Valencia



Las falleras y sus cortes durante la eucaristía



La Procesión del Corpus Christi



La Procesión del Corpus Christi

Corpus Christi: solemnidad, simbolismo y tradición

La ciudad de Valencia celebra su "Festa Grossa". Un año más, el espíritu festivo armoniza con la solemnidad religiosa, el simbolismo y la tradición del pueblo valenciano, dejando un fin de semana para el recuerdo.

Declarada Bien de Interés Cultural Inmaterial en 2010, la fiesta del Corpus de Valencia, ha sido considerada durante siglos, como la festividad más importante de la ciudad. La Festa Grossa. Un Solemne homenaje a la Eucaristía que tiene su origen en la Edad Media.

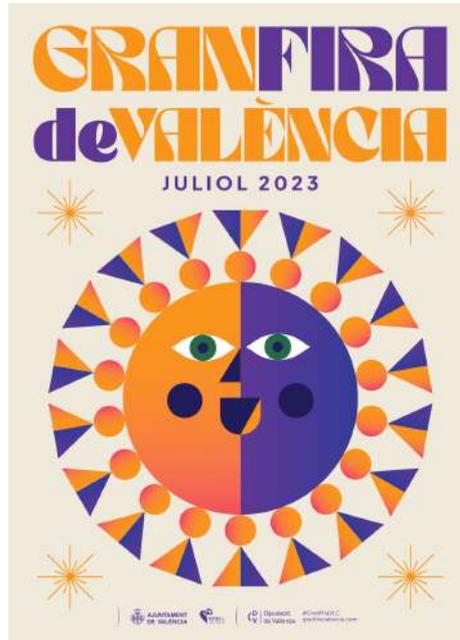
Aunque el día grande de la fiesta se celebra el domingo, Valencia se prepara para la festividad desde días antes. El viernes por la mañana, el pistoletazo de salida lo marca el traslado de las Rocas. En la tarde del sábado, la Plaza de la Virgen acoge la representación de los Misterios, siempre representados por niños y niñas. El día del Corpus comienza con un volteo de campanas desde la Torre del Micalet que precede la Misa de Pontifical. Hacia el medio día, la cabalgata del convite, también conocida como la Degolla.

Se representan también distintas danzas, tras las danzas se representan los misterios y por último la Procesión, acompañada de personajes del Antiguo y Nuevo Testamento, los misterios, instituciones religiosas y civiles, etc.

NOTICIAS DE NUESTRA TIERRA

La Gran Fira de València 2023 homenajeó al cantante valenciano Nino Bravo

La Gran Fira de València 2023 llegó de nuevo a la ciudad, “para llenar el mes de julio con una programación descentralizada, con más de ciento actividades gratuitas para todos los públicos, perfiles, edades”, destacó el concejal Santiago Ballester. Los diferentes actos se hicieron al aire libre, en lugares de referencia y por los diferentes barrios y pueblos. Además, como novedades destacaron la recuperación de la Nit a la Mar con su espectáculo piromusical que “homenajeó la música en valenciano y al cantante Nino Bravo” y de espacios como los Jardines del Palau, que se utilizaron para las actividades falleras. Durante todo el mes de julio, se pudo disfrutar de más de un centenar de actividades gratuitas tanto musicales, teatrales, de danza, tradición, magia, pirotecnia como de circo hasta la tradicional Batalla de Flors, que se celebró el 30 de julio en el paseo de la Albereda. Además, de las citas clásicas, como los Concerts de Vivers, los Jardines del Palau o la Gran Nit, destacan otras recientes, como la Correfira, las Nits de Folk, los Focs de la Fira, la Nit a la Mar o La Menuda Fira.



Cartel promocional de la Gran Fira



Algunas de las carrozas de la Batalla de las Flores



Algunas de las carrozas de la Batalla de las Flores

Valencia y la tradicional Batalla de Flores con 1,2 millones de clavelones

La Gran Fira de València 2023 cerró su programa de actividades con la Batalla de Flores, que se celebró el último domingo de julio en la Alameda.

Un total de 1.200.000 unidades de esta flor protagonizó en el paseo de la Alameda, el acto más simbólico y popular de toda la programación de la Gran Fira que se celebra desde 1891.

Este año se han acreditado más de 120 periodistas para realizar la cobertura mediática del evento que, asimismo, fue retransmitido en directo por À Punt. En la Batalla, desfilaron 40 carrozas, engalanadas con flores, desde las que las niñas y mujeres preseleccionadas para formar parte de las cortes de honor de las falleras mayores de València de 2024 lanzaron e intercambiaron con el público los clavelones, así como representantes de varios sectores falleros y las falleras mayores de València de 2023 y 2022, con sus respectivas cortes de honor, la Bellea del Foc y la reina de las fiestas de Castelló. También participaron como invitadas con dos carrozas, al igual que en otros años, las Fallas de l'Horta Sur y representantes de asociaciones festivas del Cap i Casal.

NOTICIAS DE NUESTRA TIERRA

La elección de las candidatas a Falleras Mayores de València 2024 se celebrará el 30 de septiembre

El sábado 30 de septiembre se celebrará en el Pabellón de la Font de Sant Lluís la elección de las candidatas a Fallera Mayor Infantil y Fallera Mayor de València del año 2024. En este acto se elegirán a las 13 niñas y las 13 mujeres que formarán las Cortes de Honor y las Falleras Mayores de València 2024.

Este año, como novedad, el Pabellón de la Fonteta dispondrá de un escenario de 360 grados para incrementar el número de localidades del recinto y no bloquear el fondo del graderío. De esta manera, mejorará la visibilidad y aumentará el número de espectadores que podrán asistir al acto.

El proceso de selección para ser Fallera Mayor y Fallera Mayor Infantil de València es un camino largo que se divide en tres fases y que empezó el pasado 30 de junio. Durante todo el mes de julio se ha llevado a cabo la primera fase, dedicada a las preselecciones por sectores en las que han resultado elegidas 73 niñas y 73 mujeres.

El 30 de septiembre llegará el momento de hacer públicos los 13 nombres de las candidatas que optan a ser Fallera Mayor y Fallera Mayor Infantil de València.

El Palmar celebró la tradicional romería por la Albufera en honor al Cristo de la Salud

Cada 4 de agosto, El Palmar celebra la romería en honor al Cristo de la Salud en la Albufera de Valencia, pero este año se ha vivido de una manera diferente.

Este año la imagen del Cristo ha sido acompañada por la imagen peregrina de la Virgen de los Desamparados. Un hecho que quiere conmemorar que, ahora hace 50 años, esa imagen de la Geperudeta fue llevada en romería por el lago convirtiéndose en la semilla para que la imagen del patrón saliera cada mes de agosto en romería por la Albufera y por las calles de esta pedanía de Valencia.

Alrededor de las 18h. de la tarde, fieles a la tradición, el Cristo de la Salud acompañado esta vez por la Peregrina, ha salido de la iglesia hasta el embarcadero municipal donde casi 300 barcas los han acompañado en esta romería



Algunos de los invitados a la romería

El World Paella Day se ríe del arroz con cosas

El World Paella Day vuelve este años 2023 al centro de Valencia y lo hace con el ánimo de internacionalizarse y reirse sanamente del 'arroz con cosas' para exportar al mundo la auténtica receta de la paella valenciana.

El evento volverá el próximo 20 de septiembre a la Plaza del Ayuntamiento de Valencia para celebrar su cuarta edición, junto con la World Paella Day Cup, que reunirá a 12 chefs internacionales que competirán por presentar la mejor paella del mundo, en este concurso en el que el Ayuntamiento, en colaboración con Turespaña, ha organizado actividades promocionales en las ciudades de Pekín, Bombay, Estocolmo, Abu Dhabi y Roma.

Para la promoción del World Paella Day se ha planteado una campaña que parte de las dificultades que conlleva para las personas foráneas entender todo aquello que envuelve la cultura de la paella, y de la lucha por disociar nuestro plato del llamado «arroz con cosas». Por ello, la campaña del World Paella Day 2023 está inspirada en el teatro, y más concretamente, en la dramaturgia que envuelve cualquier «debate» en torno a la paella.

ACTUALIDAD DE LA CASA REGIONAL

Relectura de Blasco Ibáñez, un descubrimiento

El pasado martes, 23 de mayo, en nuestra sede de la Casa Regional, pudimos disfrutar de un interesantísimo taller sobre la figura del escritor y político valenciano Blasco Ibáñez.

Un taller que ha plasmado cinco visiones, con cinco lectores, Dña Pilar Fernández Pavo nos dio una nueva visión de este escritor valenciano. Desde aquí nuestro agradecimiento a los cinco: Ximo Benedito, José Luis López, Margarita Blanco, Darerca Pellicer y Vicent Montaña que prestaron su voz para viajar por los caminos de un novelista que marcó una época y que nos acompañó por obras como «La Barraca», «Sangre y arena», «Mare Nostrum», «La vuelta al mundo de un novelista» y «La Catedral».

Fue un éxito rotundo. ¡Gracias a todos!

Homenaje al Música Valenciano en Sevilla 2023

Tras el notable éxito del año anterior con el Homenaje al Música Valenciano, el pasado 1 de junio convocamos la segunda edición de este homenaje. Por estos motivos, nuestra entidad pretende ofrecer a la sociedad sevillana en su conjunto, pero más aún, al propio músico valenciano que vive en estas tierras, un reconocimiento a su labor profesional y al esfuerzo inequívoco que tiene el desarrollarla en una tierra de acogida con sus luces y sus sombras.

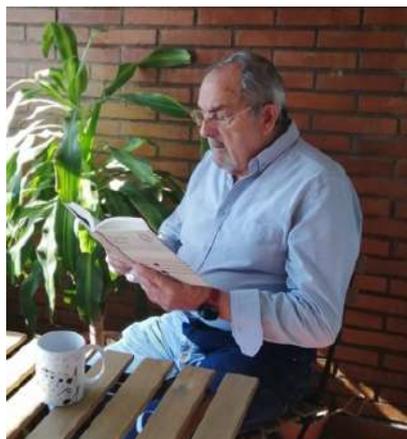


Imagen de los participantes en la relectura



Asistentes a la relectura de Blasco Ibáñez

PEDRO VICEDO BENEYTO será el próximo músico de la Comunidad Valenciana al que se galardonará dentro del Homenaje al Música valenciano en Sevilla en su segunda edición, evento organizado por la Casa Regional Valenciana en Sevilla **el próximo 11 de Octubre 2023.**



Este insigne músico nacido en Agost (Alicante), ha sido un referente dentro de la especialidad de percusión no sólo ha nivel docente dentro del Conservatorio Superior de Sevilla, sino también como intérprete con orquestas como la Orquesta Ciudad de Málaga, la Orquesta Bética Filarmónica de Sevilla, con Luis Izquierdo como director; Orquesta de Cámara del "Festival de Cambrils" con Johannes Auersperg, Orquesta Sinfónica Ciudad de la Alhambra. También numerosas colaboraciones lo han llevado a trabajar en dúos, grabaciones y cursos relacionados con su especialidad, lo que supone un notable referente dentro del panorama específico de la percusión y también de la composición ya que es autor de numerosas marchas procesionales. Desde la Casa regional valenciana le damos nuestra más cordial enhorabuena y esperamos que su trabajo dentro del mundo de la Música y su fidelidad a sus hondas raíces de su tierra natal, sea un ejemplo para otros músicos de nuestra Comunidad que desarrollan su labor en Andalucía y especialmente, en Sevilla.



ACTUALIDAD DE LA CASA REGIONAL

Concierto Banda Sinfónica Municipal en conmemoración del centenario de la muerte de Joaquín Sorolla

El concierto de la Banda Sinfónica Municipal en homenaje al centenario del nacimiento del pintor Joaquín Sorolla del mes de mayo fue, sin duda alguna, un éxito.

El aire libre, la luz, el instante, lo blanco, todo lo que Sorolla representaba fue plasmado a la perfección por los sonidos de esta banda dirigida por Francisco Javier Gutiérrez, a través de obras de Joaquín Turina, Eduardo Toldrá, y Eduardo López Chavarri.

No tenemos palabras para definir tanto el formato, el programa, la asistencia y por supuesto la colaboración con Don Francisco Javier Gutiérrez Juan, Banda Sinfónica Municipal de Sevilla y Museo Artes y Costumbres populares de Sevilla.

Fue un día mágico.



El ambiente durante el concierto homenaje a Sorolla



Participantes en el homenaje

Nuevas incorporaciones a la Casa Regional Valenciana.

Damos la bienvenida a nuestra Casa Regional a los siguientes nuevos socios:

ELENA COGOLLOS
LLINARES
JESÚS RANCHAL BEATO.

¡Un fuerte abrazo para todos vosotros!



Participantes en el homenaje

Celebración de San Juan

El pasado día 27 de junio tuvimos la oportunidad de reunirnos en nuestra sede de la Casa Regional para celebrar la Festividad del día de San Juan. Disfrutamos de una noche mágica de convivencia, conversación, buena comida...e incluso nos atrevimos a entonar algunas canciones recordando a Nino Bravo.

Además, la Festividad de San Juan coincidió con el homenaje a nuestros mayores, quiénes fueron: María Victoria Balén y Noel Vicent.

Sin duda, una noche para repetir.



Nuestro homenaje a nuestros mayores durante la Festividad de San Juan



Nuestro homenaje a nuestros mayores durante la Festividad de San Juan



ACTUALIDAD DE LA CASA REGIONAL

Concierto recordando a Nino Bravo

El pasado mes de junio, con la celebración del Corpus Christi en Sevilla tuvimos la oportunidad de disfrutar de numerosas actividades, entre ellas, el Concierto de la Banda Sinfónica Municipal en la Plaza de San Francisco. La Banda junto con Serafín Zubiri ofrecieron el programa "Recordando a Nino Bravo" un homenaje al cantante valenciano con motivo del cincuenta aniversario de su fallecimiento.

Miembros de la Casa Regional Valenciana asistieron y disfrutaron con las canciones de un cantante valenciano que hizo historia y todos recordamos.



Asistentes al concierto en recuerdo de Nino Bravo



Asistentes al concierto en recuerdo de Nino Bravo

Actividad Symphony

El pasado martes 5 de septiembre tuvimos la ocasión de acudir al CaixaForum de Sevilla para adentrarnos en la actividad Symphony, una experiencia inmersiva audiovisual que ofrece un viaje a través de las emociones y la música con el objetivo de acercar la música clásica a todos los públicos. Gracias a la realidad virtual pudimos disfrutar de grandísimos compositores como Beethoven, Mahler y Bernstein, de la mano del gran director de orquesta Gustavo Dudamel y de los más de 100 músicos integrantes de la prestigiosa Mahler Chamber Orchestra. ¡Fue algo único!



En plena actividad Symphony



En plena actividad Symphony

Nuevo diseño web

Desde hace unos meses estamos modernizando nuestra web. Os invitamos a que la visitéis y veáis la nueva apariencia que tiene. os dejamos el enlace: <https://www.casavalencianasevilla.org/>



Nuevo aspecto de nuestra web



C. Corbeta, 5, B,
41012. Sevilla
639 83 88 37



CALENDARIO DE ACTIVIDADES

OCTUBRE 2023

LUNES 9: Celebración del día de la Comunidad Valenciana..

MIÉRCOLES 11: Homenaje al Músico Valenciano en el Real Alcázar de Sevilla.

DÍA 12, 13, 14 y 15: Encuentro de las Casas Regionales en la Plaza Nueva.

SÁBADO 14: Concierto “Recordando a Nino Bravo” de la Banda del Sol y Gonzalo Cortés como solista. En la Plaza Nueva.

NOVIEMBRE 2023

POR DETERMINAR: Recorrido panorámico por Sevilla.

MARTES 21: Excursión a la localidad de Almonaster la Real, Huelva.

PERSONAJES CON HISTORIA

LAS POLIAKOFF

Madre e hija, dos mujeres para la danza.

Olga Baydal Poliafoff había nacido en Valencia en 1921 pero fue en París donde comenzó su pasión por la danza. Sólo tenía 8 años cuando apareció en la Ópera de París en un minúsculo papel. Allí tuvo a Serge Lifar como profesor y más tarde llegó a trabajar en el Teatro Châtelet y en la Porte Saint Martin.

Cuando la Guerra Civil Española estalló, Olga se encontraba en Valencia. Tenía 17 años y ya le resultó imposible volver a París. En Valencia siguió formándose y realizó, por ejemplo, la coreografía de El Príncipe Carnaval del Maestro Serrano en el Teatro Principal. Cuando acabó la guerra se marchó a Barcelona para continuar su formación con Juan Magriña, director del Liceo, quien le propuso entrar como bailarina. En la década de los 40 destacó su trabajo en el cortometraje La Barraca, que retrataba el folklore valenciano. En esta misma década su vida, experimentó un gran cambio cuando en 1946 se traslada a vivir a Guinea.

Únicamente tardó unos años en volver de nuevo a Valencia donde montó su propio estudio de danza hasta bien entrado el año 2000, siendo una figura clave en la cultura valenciana y recibiendo a sus 70 años el premio de las Artes Escénicas de la Generalitat Valenciana por toda su trayectoria artística.



Olga Galicia Poliakoff no pudo emular a su madre por un accidente grave, por lo que decidió reciclarse en el mundo de la noche con la apertura de un local, Nou Pernil Dolç, en la calle Juristas de Valencia. Antes del final abrupto provocado por el accidente, Olga Galicia había fundado en el año 1978 la compañía Vaganovos y participó en algunos montajes como Medea o El carnaval de los animales, puesto que destacaba como bailarina y coreógrafa.

Sobre su vida se han realizado diferentes aproximaciones, percibiéndose a Olga como una mujer gastada que estaba convencida de que “cuando vas a cámara lenta ves más cosas”. Nunca dejó de mostrarse positiva pero la melancolía le dominaba por completo. Hizo de su bar su gran obra maestra, un lugar de fiesta y excesos al que acudían las personalidades más ilustres de la vanguardia valenciana.



PERSONAJES CON HISTORIA

Multitud de pósters, fotografías, lámparas, maniquís, autómatas y demás reliquias pueblan este santuario de la excentricidad. A pesar de la ausencia de su figura clave, el local conserva todavía cierto magnetismo.

La vida de Olga Galicia Poliakoff nos cuenta la historia de una mujer singular y valiente; muchos fueron los que la conocieron pero muy pocos los que más allá de alguna pincelada de exotismo supieron de aquella bailarina que trabajó con las más importantes compañías de teatro y danza, de aquella mujer que formó la primera compañía de danza experimental en Valencia, de aquella mujer que cuando el mundo se le quedaba pequeño tuvo que renunciar a sus sueños e inventarse un diminuto planeta donde la creatividad, las drogas y la noche la llevaron a explorar lo prohibido de todos los días... pocos conocen la historia de historias de aquella mujer que nació en una ciudad de la Guinea Ecuatorial... pocos... Un cuento documental, titulado, La mujer que nació en Bata, resume gráficamente su vida. Las animaciones que dividen el documental fueron la clave del éxito y del reconocimiento ya que fue nominado a los premios Goya, siendo estrenado en los famosos cines Lys de la ciudad del Turia. El local en el documental aparece como una joya historiográfica que se construye a partir de entrevistas, imágenes de archivo, fotografías o ilustraciones, todo un mito en la Valencia underground.

Sólo dos años separó la muerte de la madre y de la hija: la primera murió en el año 2006 en Valencia con 85 años. Su hija lo hizo en 2008 en Barcelona. Ambos nombres quedarán siempre vinculados a la capital valenciana como dos mujeres precursoras e impulsoras de la danza. Dos artistas que dieron color a la Valencia de toda una época.



Hospital, 7 (acceso plaza peatonal MuVIM)
46001, Valencia
961 83 93 55





HABLAMOS CON...

ANTONÍ LLORENTE FERRERES

“Antoni Llorente Ferreres, una visita a nuestra Casa Regional”

Antoni Llorente, es el actual Secretario autonómico de Participación y Transparencia de la Conselleria de Participación, Transparencia, Cooperación y Calidad Democrática.

Nacido en **la Vall d’Uixó**, Antonio Llorente es Licenciado en Traducción e interpretación por la Universidad Jaume I, Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración por la Universidad de Valencia, entre otros títulos. Ha sido técnico de soporte a la investigación en la Universidad de Valencia y ha desempeñado distintos cargos políticos a nivel local y autonómico.

Hemos tenido el placer de coincidir con él en varias ocasiones, tanto el pasado año durante el Homenaje al Músico Valenciano, durante el cual, Antoni se desplazó hasta Sevilla para acompañarnos, y recibió a nuestra Fallera Mayor 2023, Ana Serrano en las Fallas de este año.

Tras su visita a nuestra Casa Regional, ha querido dedicarnos estas palabras de reconocimiento y agradecimiento.

“Fue para mí todo un orgullo y un placer poder visitar la Casa Regional Valenciana de Sevilla como Secretario Autonómico de Participación y Transparencia en virtud de la que sin duda es una de las competencias más bonitas y gratificantes que se puede tener como representante del gobierno de la Generalitat Valenciana, que no es otra que estar en contacto y promover las distintas formas de ser y sentirse valencianas y valencianos fuera de nuestro territorio.

Me gustaría aprovechar estas líneas para transmitir mi más sincero agradecimiento por vuestra hospitalidad a todos los miembros de la Junta y de la Casa Regional Valenciana de Sevilla, en especial a su Presidente, Alberto Portilla. Siempre llevaré conmigo el recuerdo de tan amable visita en la que pudimos disfrutar del merecido homenaje a José Vicente Micó Álvarez, en reconocimiento a toda una vida dedicada a la música. Sin duda, la música, y las bandas de música, son precisamente dos de los elementos culturales que nos más nos unen a los valencianos y valencianas allá donde nos encontramos, como es el caso de la ciudad de Sevilla y su querida banda sinfónica municipal, donde son de origen valenciano varios de los miembros que la componen.

Además, pudimos disfrutar de una cena con unas vistas a la Giralda únicas. Una ocasión perfecta para corroborar, una vez más, que a pesar del paso de los años, las raíces son precisamente a quello que nos permite ir lejos, y que el orgullo de pertenecer a un territorio se mantiene a lo largo de la vida, sean cuales sean las circunstancias.

Cuestiones estas que se pueden corroborar en vuestro esfuerzo diario por impulsar la Casa, dado que, además, habéis sabido adaptaros y entendido las necesidades de los tiempos para que nuevas generaciones de valencianos y valencianas se acerquen a la gran familia que es la Casa y sigan impulsando sus actividades.

Gracias, de nuevo, por vuestro encomiable trabajo, por todas esas actividades que lleváis a cabo cada año, como la edición de esta misma revista, las actividades falleras, los talleres de teatro y los talleres interculturales, entre otras. Gracias por seguir, a través de los años y de las generaciones, transmitiendo nuestra forma de ver el mundo, la pasión por nuestra cultura, nuestra gastronomía, nuestra raíces, nuestra lengua, la música y la pólvora.

Visca la Casa Regional Valenciana de Sevilla!
Visca la Comunitat Valenciana!”

Antoni Llorente i Ferreres



Edificio Presidente.
Frente Portada de Feria, Avda Flota de
Indias, 4. Bloque B1-Local 4B, 41011
Sevilla
info@naturalmentenino.com



GAS TRO NO MÍA

Restaurante Jábega, la destreza y experiencia de esta reconocida casa especializada en platos de arroz y delicias del mar, ubicada en la Avenida de Kansas City, son insuperables. Desde su apertura, han abrazado la búsqueda constante de una cocina excepcional, priorizando la selección meticulosa de las mejores materias primas y ofreciendo un trato impecable al cliente.

Esto ha forjado un ambiente cálido y una sensación de cercanía que te envuelve desde el momento en que cruzas la entrada. Ani Gómez Puig y su pareja, Ricardo Morejón, son los fundadores y fuerzas impulsoras detrás de este restaurante de renombre. Ani, con la visión de introducir la tradición culinaria levantina a los sevillanos y a los visitantes que llegan a nuestra ciudad, ha dejado una huella imborrable en la escena gastronómica local. Ani Gomez Puig y Ricardo Morejón Lamela, ambos hosteleros de nacionalidad española, representan la esencia de Restaurante Jábega.

ni es originaria de la terreta, mientras que Ricardo es sevillano de pura cepa. Nos cuentan que la relación de Restaurante Jábega con Valencia y Sevilla es una simbiosis perfecta. “Podríamos decir que somos medio Sevilla y medio Valencia, lo llevamos en el corazón.” La idea de abrir Jábega surgió de la fusión de dos culturas culinarias y de la necesidad de disfrutar de una auténtica paella que te haga sentir como en casa al cerrar los ojos. Además, decidieron ofrecer un menú completamente libre de gluten para apoyar a aquellos que encuentran dificultades a la hora de comer fuera de casa.



GAS TRO NO MIA

Para Ani y Ricardo, recomendar un solo plato de su carta sería una tarea imposible. Cuidan meticulosamente cada aspecto, desde los aperitivos hasta los platos de arroz, y todo merece ser probado. Sus clientes saben que pueden deleitarse con una amplia gama de delicias, desde entradas hasta paellas o incluso disfrutar de tapas para picar por la noche.

En el Restaurante Jabega, valoran tanto la tradición como la creatividad culinaria. Aunque ofrecen las paellas tradicionales que siempre son un acierto, también se aventuran en creaciones más innovadoras. En última instancia, lo clásico nunca defrauda, pero siempre es emocionante experimentar con nuevos sabores y conceptos. Para ellos, los elementos esenciales para preparar una paella excepcional son sencillos pero fundamentales: un grano de arroz bomba de alta calidad, ingredientes de primera, una auténtica paellera y una gran dosis de cuidado y dedicación.

Nos cuentan que su clientela es diversa y encantadora. Reciben a valencianos nostálgicos que encuentran en Jabega un rincón que les recuerda su tierra natal. También les visitan muchos sevillanos y personas con una conexión especial con Valencia. Para ellos, es un honor escuchar que en Jabega sienten la misma esencia que en Valencia.

Restaurante Jábega
Avenida de Kansas City,
92, Sevilla.

Recetas con sabor valenciano



FIGATELLS

También podemos usar 500 g de carne de cerdo ya picada en lugar del magro y 250 g de longaniza en lugar de la panceta que es mucho más práctico. Juntamos todo en un bol.

3. Acto seguido, agregamos 50 g de piñones, perejil fresco picado al gusto, 1 diente de ajo bien picado y condimentamos con 1 pizca de clavo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de nuez moscada, $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta y 2 cucharaditas de sal.

4. Mezclamos bien todos los ingredientes para que los sabores se combinen de manera homogénea.

5. Ahora que tenemos nuestra mezcla preparada, dividimos la masa en 12 porciones de unos 80 g cada una.

Ingredientes:

Para 4 personas.

100 g de redaño o mantellina de cerdo

500 g de carne magra de cerdo (o carne picada)

300 g de panceta de cerdo, papada o longaniza

200 g de hígado de cerdo

50 g de piñones

Perejil fresco

1 diente de ajo

Clavo molido (opcional)

Nuez moscada molida (opcional)

Canela molida (opcional)

Pimienta negra molida

Sal

Aceite de oliva

Elaboración:

1. Comenzamos la preparación tomando unos 100 g de redaño y, antes de usarlo, lo vamos a enjuagar un par de veces y luego lo remoja en agua templada. Este último paso nos sirve para ablandarlo y facilitar su manejo sin que se rompa a la hora de envolver la carne.

2. Mientras el redaño está en remojo, picamos 500 g de magro de cerdo, 300 g de panceta o papada y 200 g de hígado de cerdo. Podemos hacerlo a máquina o a cuchillo (la opción preferida para puristas).

Recetas con sabor valenciano



FIGATELLS

Ingredientes:

Para 4 personas.

100 g de redaño o mantellina de cerdo
 500 g de carne magra de cerdo (o carne picada)
 300 g de panceta de cerdo, papada o longaniza
 200 g de hígado de cerdo
 50 g de piñones
 Perejil fresco
 1 diente de ajo
 Clavo molido (opcional)
 Nuez moscada molida (opcional)
 Canela molida (opcional)
 Pimienta negra molida
 Sal
 Aceite de oliva

Elaboración:

Es útil utilizar una balanza de cocina para asegurarnos de que todas las porciones sean del mismo tamaño. Formamos bolas con las manos humedecidas, estiramos un poco de redaño y forramos la carne, asegurémonos de que la cubra completamente y cortamos el excedente.

6. Continuamos formando los figatells hasta terminar la masa. Ahora bien, los podemos dejar tal cual, pero es bastante común aplastarlos un poco para que ayude a que se cocinen de manera más uniforme y más rápido.

7. Finalmente, para cocinarlos, los podemos asar a la plancha, a la parrilla o los freír en una sartén con un poco de aceite de oliva. Los cocinamos hasta que estén dorados al gusto y cocidos por completo en el centro. Los dejamos reposar durante unos minutos para que asienten jugos y los servimos.



Nostra Mare

BOLETÍN DE LA ASOCIACIÓN DE FIELES DE NUESTRA SEÑORA DE LOS DESAMPARADOS.
IGLESIA DE SAN VICENTE.



**ASOCIACIÓN
NUESTRA
SEÑORA DE LOS
DESAMPARADOS
DE SEVILLA.**



La Asociación Nuestra Señora de los Desamparados fue fundada en Sevilla en el año 1889 por el entonces Arzobispo de Sevilla, D. Benito Sanz y Forés que encargó una réplica exacta de la imagen de Valencia a un escultor valenciano, Luis Chilabert.

Desde entonces hasta ahora, la Asociación no ha decaído tras más de 130 años de existencia en mantener la devoción a la Virgen de los Desamparados. Es mediante los cultos del segundo sábado de mes y en especial, la Misa Mayor del segundo domingo de Mayo, que la Asociación se implica de lleno en este empeño.

Noticias de nuestra asociación

Celebración de la Festividad de la Virgen

El pasado domingo 14 de mayo tuvimos una especial celebración de la festividad de la Virgen de los Desamparados, en la iglesia de San Vicente. Tuvimos la suerte de contar con las Hermandades de la Parroquia que participaron con nosotros en la ofrenda.

El Coro de la Magdalena fue el elegido para el acompañamiento musical, cantando el Himno de la coronación de la Virgen de los Desamparados. Terminamos la misa con el Himno de la Comunidad Valenciana.

Como broche final a este magnífico día nos reunimos en el restaurante Baco. Gracias a todos los que habéis hecho posible este día tan entrañable, recordando nuestra tierra Valenciana.



Nuestra fallera mayor durante la Festividad de la Virgen



Nuestros socios en la comida celebrada por la Festividad de la Virgen



El acompañamiento musical de María Puig y su familia

Donación a la Virgen de los Desamparados

El pasado mes de junio, junto con la donación de la imagen de San Vicente Ferrer niño, dos buenos amigos han donado a la Virgen de los Desamparados un nuevo juego de puntillas para el cuello y los puños. Se hizo entrega de los mismo durante la misa mensual celebrada.



Donación a la Virgen de los Desamparados



Bendición de la nueva imagen de San Vicente Ferrer niño

Donación de la imagen de San Vicente

El pasado mes de junio tuvimos la suerte de recibir una donación muy especial, se trata de una imagen de San Vicente Ferrer niño, donada por Doña Isabel Corts. La imagen se encuentra ubicada en el altar de la Virgen de los Desamparados.

Acompañamiento musical

El pasado mes de junio tuvimos la gran suerte de contar con nuevos invitados durante la misa mensual, nuestra vocal de Juventud, María Puig y su maravillosa familia han traído la música de su guitarra y sus canciones a la misa de la Virgen.



c/. Francisco Iñesta, 35 - 03668 Algueña
(Alicante) - ESPAÑA
605 278 078

Noticias de nuestra asociación

Visita a la Basílica de la Virgen de los Desamparados de Valencia.

El pasado 29 de Julio, la nueva Junta Directiva de la Asociación de la Virgen de los Desamparados de Sevilla tuvo el placer de ser recibida en la Basílica de Nuestra Señora de los Desamparados en Valencia. En este acto pudieron estar presentes, la Presidenta Esperanza Aleixandre, la Secretaria Patricia Giménez, la Tesorera Ana Marco y la vocal de caridad Blanca Martínez que representaron a todos los miembros de la Asociación en un acto de cordialidad y entrañable devoción.

Asistieron a la Misa de 10.30 que, retransmitida a toda la Comunidad Valenciana, brilló por su sentido de cariño hacia nuestra asociación, siendo posteriormente recibidas por el Vicerrector de la Basílica D. Álvaro Almenar, la Camarera de la Virgen Dña. María Dolores Alfonso, el Presidente de la Hermandad de los Seguidores de la Virgen D. José Luis Albiach y por representantes de la Archicofradía, Doña. Amparo Roig y Dña Rosa Colomer. Un lujo ser recibidas con este cariño que une a todos los que nos sentimos unidos por esta devoción tan valenciana.

Posteriormente, nos enseñaron el Museo e incluso pudimos visitar las dependencias donde está todo el ajuar de la Virgen y especialmente visitamos a la Virgen Peregrina, pudiendo llegar a acceder a las cubiertas de la Catedral, a ese pequeño espacio que permite una vista singular de la Plaza de la Virgen.

Ya para terminar con la visita, rezamos el Ángelus en la Basílica y fuimos recibidas por el Rector, D. Juan Melchor Seguí que nos animó a perseverar en la difusión de una devoción que no por haber nacido en Valencia, deja de traspasar fronteras.



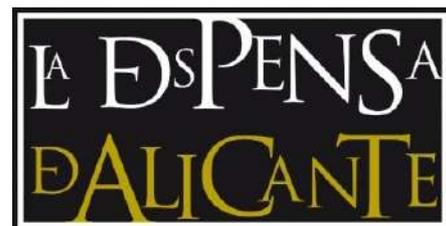
La visita a la Basílica de la Virgen de los Desamparados en Valencia



Imagen de nuestra reunión con el Arzobispo de Sevilla

Reunión con el Arzobispo

El pasado 18 de septiembre la nueva Junta Directiva de la Asociación de Nuestra Virgen de los Desamparados ha sido recibida por el Excelentísimo Sr. Arzobispo de Sevilla, don José Ángel Sáenz Meneses.



c/. Francisco Iñesta, 35 - 03668 Algueña
(Alicante) - ESPAÑA
605 278 078

Formularios de inscripción a la Asociación de Nuestra Señora de los Desamparados y a la Casa Regional Valenciana

SI ESTÁS INTERESADO EN CONTINUAR ESTA TRADICIÓN Y DEVOCIÓN A LA VIRGEN, BAJO EL DULCÍSIMO NOMBRE DE MADRE DE LOS DESAMPARADOS, NO LO DUDES, COLABORA CON NOSOTROS.

Rellena los datos tuyos que se piden a continuación y añade la CUOTA TRIMESTRAL con la que tú quieras colaborar con nosotros.

NOMBRE _____

DNI _____ DIRECCIÓN _____

TELÉFONO _____ FIJO _____ TELÉFONO

MÓVIL _____

CORREO ELECTRÓNICO _____

QUIERO COLABORAR CON LA CUOTA TRIMESTRAL DE 12,02 €

NÚMERO DE CUENTA (IBAN) _____

FIRMA:

Para pertenecer a la Asociación no es necesario ser valenciano, sólo hay que saber que la Virgen de los Desamparados nos protege en cualquier situación y nunca desoye a quien le reza con Fe.



CASA REGIONAL VALENCIANA

CIF: G-91.147.751

Castilla, 68, bajo 41010 SEVILLA e-mail: casaregionalvalenciana.sevilla@hotmail.com

Nombre y apellidos:	
Domicilio:	D.N.I.
Población:	C.Postal
Profesión:	Teléfono
Nombre del cónyuge:	
Localidad de nacimiento:	
Correo electrónico:	

Deseo inscribirme como socio de la Asociación Cultural Valenciana "Virgen de los Desamparados". Casa Regional Valenciana.

Pago trimestral: 20,00 € euros

Sr. Director del Banco: _____

Entidad Oficina DC cuenta cliente

ruego cargue en mi Cuenta

que mantengo en esa Entidad, los recibos que sean presentados por la Asociación Cultural Valenciana "Virgen de los Desamparados". Casa Regional Valenciana.

Firma autorizada

Sevilla, de de 201

Si te gustaría participar en la Casa Regional Valenciana en Sevilla y reconectar con tus tradiciones y paisanos lo único que debes hacer es rellenar este formulario y enviarlo a la dirección de correo: casaregionalvalenciana_sevilla@hotmail.com



Casa regional valenciana en Sevilla
C/Castilla, 68, bajo, 41010.



casaregionalvalenciana_sevilla@hotmail.com



@CasaRegionalValencianaSevilla



@casaregionalvalencianasevilla