MACMA

C

| SETEMBRE 2020 |

Setembre temps de verema, temps d'estisorar.
Cançons, oficis i feines oblidades que cal visibilitzar.

#Cançonsd'Estisorar #PatrimoniCol·lectiu

Pròleg

#Un nou curs

I, amb l'arribada del tram final de l'estiu, sembla que encetem una altra etapa ben diferent. La transició d'unes temperatures un poc més benevolents que són l'avantsala de la tardor i del canvi de rutines que la nova estació determina. I és que arriba l'inici del nou curs, un curs escolar que encara no sabem com serà però que comporta el consegüent tràfec i il·lusió respecte a la novetat d'allò pendent d'aprendre i descobrir.

Després d'uns mesos de juliol i agost ben singulars en la nostra història recent, els nostres ajuntaments han preparat per a setembre, malgrat tot, moltes activitats per fer de la cultura un bon antídot per obrir-li el pas a la tardor. La desesperança la frenem amb Cultura –precisament, el nostre lema des de l'inici del confinament– i és el fonament que caracteritza aquesta nova guia de la MACMA on trobareu el tradicional apartat de l'agenda cultural, així com les convocatòries. A la part final del document trobareu a més la recepta, les ressenyes culturals, l'entrevista del mes –en aquesta ocasió, molt relacionada amb la docència, al director de GASTERRA, Josep Bernabeu–, així com un nou apartat d'actualitat on compartim amb vosaltres les últimes notícies de la MACMA.

Píndoles d'estimulació cultural que pretenen, tal com desitgem sempre, estimular-vos i recordar-vos que la Cultura, a més d'instruir-nos, ens fa forts.

L'equip de la MACMA.

MÚSICA CLÀSSICA

XÀBIA

Divendres 4
21.00 h – Església Mare de Déu de Loreto
Orfeó de Xàbia
Concert de sarsueles. Director: José Mayor.
Cal reservar prèviament al 965794344,
en horari de dilluns a dijous de 9.00 a 14.00 i divendres de 9.00 a 12.00 h.

GATA DE GORGOS

Dissabte 5
20.00 h – Pl. Nova
Actuació de la Banda Juvenil de Gata de Gorgos
Dins de la programació especial de la XVII edició d'Art al Vent.
Visitable fins al 6 de setembre.

XÀBIA

Dissabte 5
20.00 h – Riurau d'Arnauda
Orquestra Simfònica del Cam
Director: Juan Bou Vayà.
Cal reservar prèviament al 965794344,
en horari de dilluns a dijous de 9.00 a 14.00 i divendres de 9.00 a 12.00 h.

TEULADA MORAIRA

Dissabte 12
20.00 h – Auditori Teulada Moraira
Concert del grup Lucentum XVI
Presentant el programa El cantoral del Monestir de la Murta d'Alzira.

A dintre dels actes de la Celebració del 400 aniversari de la
Sala del Jurat i els Justícies (1620 – 2020).
Activitat integrada en el I Festival Vila de Teulada de Música Històrica.

DÉNIA

Diumenge 20
12.00 h – Auditori del Centre Sociali
XXV Campanya de música als pobles
Actuació de l'Agrupació Artística Musical de Dénia.
Entrada gratuïta amb invitació.
Recollida d'entrades en la seu de l'associació a partir de l'1 de setembre.
Reserva d'invitacions: fembanda@gmail.com

BENISSA

Diumenge 20
19.00 h – Pati del Seminari Franciscà
Concert de l'Orquestra de Joves de la Província d'Alacant

TEULADA MORAIRA

Dissabte 26
22.30 h – Auditori Teulada Moraira
Quien amores tiene…
Espectacle musical, del Cor de la Generalitat Valenciana & Harmonia del Parnàs,
commemoratiu del V centenari de la primera volta al món.
A dintre dels actes de la Celebració del 400 aniversari de la
Sala del Jurat i els Justícies (1620 – 2020) i
en el I Festival Vila de Teulada de Música Històrica.

ALTRES MÚSIQUES

TEULADA MORAIRA

Dissabte 5
20.30 h –Zona ajardinada Auditori Teulada Moraira
Tramuntana i Jazzmatiks
Preu: 10 €. Entrades a www.instanticket.es

DÉNIA

Divendres 11
20.00 h – Teatre Auditori
Nova companyia de guitarres: recordant els nostres anys
Entrada lliure amb invitació, màxim 4 per persona.
Recollida d'invitacions en taquilla: dos dies abans de l'actuació de 19.00 a 21.00 h, o el mateix dia dos hores abans.
+Info: www.deniacultura.es

DÉNIA

Dissabte 19
20.00 h – Saló d'actes de la Casa Municipal de Cultura
XVII Campanya de concerts d'intercanvis musicals
Concert polifònic de Cadenza Dénia.
Entrada gratuïta. Aforament limitat segons regulacions del Covid-19.
Reserva d'entrades: cadenza.entradas@gmail.com

PEDREGUER

Dissabte 19
10.00 h – Casa de cultura
V Festival Aldani Sons de la Mediterrània

10.00 a 13.00 h i de 15.00 a 17.00 h

Taller de música persa a càrrec de Kaveh Sarvarian.
Taller d'ethnodansa: danses tradicionals i moviment creatiu
a càrrec de Patricia Álvarez.
Inscripcions i reserves: 605826748

20.00 h – Pl. Amistat
Concert de Kereshmeh.
Entrada lliure.

TEULADA MORAIRA

Dissabte 19
22.30 h – Xarxes socials de l'Ajuntament
Cantada a la Fresca Confinada
A dintre dels actes de la Celebració del 400 aniversari de la Sala del Jurat i els Justícies (1620 – 2020).

PEDREGUER

Diumenge 27
19.00 h – Pl. de l'Amistat
Jonatan Penalba
Presentació del nou disc Reversions.

TEATRE

BENIARBEIG

Dissabte 26
12.00 h – Pl. 9 d'octubre
El tresor de Jaume I
Teatre itinerant a càrrec de la l'Estranya Cia.

DÉNIA

Dissabte 26

20.00 h – Teatre Auditori

Segarem ortigues amb tacons

Contrahecho teatro. Programa Juno a la tardor. Entrada lliure amb invitació (Máx. 4 x persona). Recull-la en taquilla dues dies abans de 19 a 21 h, el mateix dia dues hores abans. Organitza: Regidoria d'Igualtat i diversitat.

TEATRE INFANTIL

XÀBIA

Divendres 25 i dissabte 26

Centre històric

III Sorollius

Festival infantil i familiar amb espectacles teatrals i tallers infantils.

Organitza: Xàbia històrica.

Cal reservar prèviament al 965794344,

en horari de dilluns a dijous de 9.00 a 14.00 i divendres de 9.00 a 12.00 h.

DANSA

DÉNIA

Dissabte 12 i diumenge 13

De 19 h a 21 h – Pl. del Consell

III Festival Dansant a la Marina Alta

Direcció artística 'Frágiles danza'. Cal retirar invitació prèviament (màx. 4 entrades per persona) a www.dansantalamarina.com.

XÀBIA

Dissabte 19

VII Tradidanses Xàbia

Jornades de danses tradicionals de Xàbia.
Cursos de ball, xerrades i concert.
Organitza: Grup Portitxol de Xàbia.
Cal reservar prèviament al 965794344,
en horari de dilluns a dijous de 9.00 a 14.00 i divendres de 9.00 a 12.00 h.

CINEMA

JESÚS POBRE

Divendres 4
19.00 h – Al pati del Centre d'Art

IX Riurau Film Festival

19.00 h – Conferències: Videodansa per a profans
i Homosexualitat gitana i transexualitat.
21.30 h – Gran Riurau
Projeccions dels curtmetratges.

+ Info: www.riuraufilmfestival.com
Cal reservar prèviament l'entrada.

DÉNIA

Dissabte 5
10.00 h – Artístics

VII Encontre Internacional de Film de Dansa

Fins les 13.00 h. A dintre de la programació del IX Riurau Film Festival.
+ Info: www.riuraufilmfestival.com
Cal reservar prèviament l'entrada.

DÉNIA

Dissabte 5 i diumenge 6
21.30 h – Parc de Torrecremada
IX Riurau Film Festival
+ Info: www.riuraufilmfestival.com
Cal reservar prèviament l'entrada.

ELS POBLETS

Diumenge 6
21.30 h – Pl. Del Salvador
Los Japón
Cinema a la fresca, apta per a majors de 7 anys.

XÀBIA

Divendres 11 i dissabte 12
21.30 h – Riurau d'Arnauda
IX Riurau Film Festival

Mostra internacional de curtmetratges.
Organitza: Escola de cinema Riurau.
Cal reservar prèviament al 965794344,
en horari de dilluns a dijous de 9.00 a 14.00 i divendres de 9.00 a 12.00 h.
+ Info: www.riuraufilmfestival.com
Més informació i reserva entrades al 96 579 43 44.

PEDREGUER

Diumenge 13
21.30 h – Parc del Patronat
IX Riurau Film Festival
+ Info: www.riuraufilmfestival.com
Cal reservar prèviament l'entrada.

BENISSA

Dissabte 19 i diumenge 20
19.00 h – Cinema Municipal

Hasta que la boda nos separe
Horaris:
Dissabte: 19.00 a 22.00 h.
Diumenge: 18.00 a 21.00 h.

Personal assistant
Horaris:
Dissabte: 19.00 a 22.00 h.
Diumenge: 18.00 a 21.00 h.

EXPOSICIONS

GATA DE GORGOS

Fins al 6 de setembre
C/ La Bassa
XVII Art al Vent

Dissabte 5
20.00 h – Pl. Nova
Actuació de la Banda Juvenil de Gata
Exposició: 100 anys point 1920 – 2020
Davant de l'Ajuntament

CALP

Fins al 30 de setembre
20.30 h – Centre històric
IV Art al Carrer

Pl. Beato Sendra.
Obra del Centre Ocupacional Maite Boronat.

C/ Pescadores.
Obra del Taller de manualitats del Centre Cívic.

C/ García Ortiz.
Obra de l'Asociación Belenista de Calp

Pl. de España.
Obres de les alumnes EPA de bolillo i macramé.

Pl. de la Vila i Pl. Mestre Llopis.
Obra de Foto Club Ifach.

C/ Purísima i C/ San José
Obres, en les balconades, dels i les artistes locals.

Museu Casa de la Senyoreta
Obres de L@s Peques Calpin@s.

C/Pescadores
Decoració artística per Lunart: Jordi Úrbez i Raquel Serrano.

BENISSA

De l'1 de setembre fins al 3 d'octubre
Sala d'Exposicions del Centre d'Art Taller d'Ivars
Exposició del Certamen de pintures de S. Soria Vila de Benissa 2020
Horari de visites: De dilluns a dissabte de 18 a 20:30 h

DÉNIA

Del 3 al 19 de setembre
Sala Gran de la Casa de Cultura
Adama: 10 anys amb vosaltres
Exposició col·lectiva.

DÉNIA

Del 6 de setembre al 12 d'octubre
Centre d'Art l'Estació
Racó del Buc
Exposició de dibuixos de Vento Martí.
C/ Calderón 2.

DÉNIA

Del 10 al 26 de setembre
Casa de Cultura
XXIV Concurs de fotografia "Tema Dénia"
Exposició de fotografies. Horari: Laborables d'11 a 14 h i de 17 a 21 h, i dissabtes d'11 a 13.30 h i de 18 a 21 h.

PEDREGUER

Del 10 de setembre fins al 5 d'octubre
Casa de cultura
10 dones 10 reptes
Exposició fotogràfica.

EL VERGER

De l'11 de setembre fins al 7 d'octubre
Torre dels Ducs de Medinaceli
Temps i memòria
Exposició de Pep Aguilar.
Inauguració: 11 de setembre a les 19.00 h.
C/ Abadia. Obert de dimarts a dissabte de 17.00 a 20.00 h.

DÉNIA

Del 18 de setembre fins al 24 d'octubre
C/ Marqués de Campo
II Ojos Rojos
Festival de fotografia espanyola i
llatinoamericana en la mediterrània.
Exposició al carrer de Julia Pontés "Ó minas Gerais / My landscape" i María Moldes "Bloop"..

PEDREGUER

Del 18 de setembre fins a l'11 d'octubre
Casa Municipal de Cultura
II Ojos Rojos
Amb l'exposició fotogràfica Todo va bien de Carlos de Paz.

XÀBIA

Del 18 de setembre fins al 24 d'octubre
Ca Lambert, Sala del Museu i Casa del Cable
II Ojos Rojos
Festival de fotografia espanyola i
llatinoamericana en la mediterrània.
Cal reservar prèviament al 965794344,
en horari de dilluns a dijous de 9.00 a 14.00 i divendres de 9.00 a 12.00 h.

DÉNIA

Del 24 de setembre al 10 d'octubre
Sala Gran de la Casa Municipal de Cultura
Fotoclub Cambra Fosca Marina Alta
Exposició col·lectiva.
Horari: laborals d'11.00 a 14.00 i de 17.00 a 21.00 h.
Dissabtes d'11.00 a 13.30 h i de 18.00 a 21.00 h.

GATA DE GORGOS

Del 25 de setembre al 2 d'octubre
Biblioteca
Exposició itinerant de Carmelina Sánchez Cutillas
Escriptora de l'any 2020.

ACTES I PRESENTACIONS

TEULADA MORAIRA

Dijous 3
Horari per determinar – Porxes de la Sala
Presentació del llibre "La huerfana Judia", de Francisco Llobell Quiles.
A dintre dels actes de la Celebració del 400 aniversari de la
Sala del Jurat i els Justícies (1620 – 2020).

PEDREGUER

Divendres 11
20.00 h – Casa Municipal de Cultura
Cambra de creixement
Presentació del poemari de Joan Mestre i Fornés.

Presenta: Lluís Fornés
El poemari és còmplice d'una aigua que mulla amb tota
humilitat les parets d'una cambra en creixement.

CURSOS I TALLERS

DÉNIA

Dimarts 1 i dimecres 2
Horari per determinar – Artístics
Curset juvenil de rodatge i muntatge
+ Info: www.riuraufilmfestival.com
Cal reservar prèviament l'entrada.

PEDREGUER

Dijous 24
Casa de Cultura
Cursos i tallers 2020 – 2021
Inscripció fins al 24 de setembre.

– Restauració de mobles.
Professora: Rosario Cunyat. Inici del curs: dimarts 13 d'octubre.
Cost: 90€ trimestrals (12 sessions).

– Taller d'Expressió Artística: pintura i dibuix per a xiquets i xiquetes, joves i persones adultes. Taller concertat amb LaDÀLIA, espai creatiu
Profesora: Lorena Garcia Gilabert.

– Balls de saló.
Professora: Carla Peretó
Inici del Curs: divendres 16 d'octubre, a les 19.30 h.
Lloc: Rocòdrom. Cost: 48 € trimestrals
Calendari (primer trimestre):
Octubre: divendres 16, 23, 30
Novembre: divendres 6, 13, 20, 27
Desembre: divendres 4,11

– Zumba.
Professora: Carla Peretó.

Inici del Curs: divendres 2 d'octubre, a les 18.15 h.
Grups: dilluns (09.30 h o 18.15 h) i/o divendres, a les 18.15 h.
Lloc: Rocòdrom.
Cost: 80 € (trimestre, 2 sessions setmanals).
48 € (trimestre, 1 sessió setmanal).
Calendari (primer trimestre):
Octubre: 2, 5, 16, 19, 23, 26, 30
Novembre: 2, 6, 9, 13, 16, 20, 23, 27, 30
Desembre: 4, 11, 14, 18, 21

– Dansa moderna.
Professora: Carla Peretó.
Inici del Curs: dimecres 7 d'octubre, a partir de les 16.15 h.
Lloc: Rocòdrom. Cost: 48 € trimestrals
Calendari (primer trimestre):
Octubre: dimecres 7,14, 21, 28
Novembre: dimecres 4, 11, 18, 25
Desembre: dimecres 2,9,16

– Labors tradicionals (Associació de Labors Tradicionals).

– Escola de Teatre Comarcal (ETCMA)
Inici del Curs: octubre. Lloc: Laboratori.
Horari
17.00 h: alumnat infantil
19.00 h: alumnat juvenil
21.00 h: alumnat adult
Cost: 10 € mensuals
Matrícula: 20 €
Hi haurà tallers de diferents temàtiques.

– III Taller de Confecció de barxes.
El darrer trimestre del Taller de 2020, interromput a conseqüència del coronavirus, finalitzarà amb 4 sessions, el pròxim novembre, dilluns 2, 9, 16 i 23.

– IV Taller de confecció de barxes.
De l'11 de gener al 28 de juny del 2021.
Horari: dilluns, des de les 18.00 h fins a les 20.00
Lloc: Casa Municipal de Cultura.
Apunteu-vos-hi (Casa Municipal de Cultura). Places limitades.
Sou benvingudes també totes les persones que conegueu
l'ofici i vulgueu cooperar-hi.
Coordinadora del Taller: Elisa Carrió
Creació i direcció del projecte: Lluís Fornés i Pérez-Costa

CONVOCATÒRIES

LA VALL DE LAGUAR

Inscripció fins al 7 de setembre
Casa Municipal de Cultura
I Premis Cavall de Laguar de poesia i relat
Consulta i informació de les bases al següent enllaç:
Descarrega't les bases en PDF - FES CLIC ACÍ

DÉNIA

Fins al 10 de setembre
Fira d'associacions de Dénia
C/ la Via. Inscripcions fins al 10 de setembre. Destinataris: Associacions sense ànim de lucre de Dénia. Lloc d'inscripció: seu electrònica de l'Ajuntament de Dénia mitjançant instància general dirigida a l'Alcalde- President. Organitza: regidoria d'Igualtat i Polítiques Inclusives.

PEDREGUER

Dies 14, 16 i 18 de setembre
16.00 h – Casa de Cultura
Conservatori Municipal de Música

Matrícules de 16.00 a 18.30 h.
Proves d'accés als ensenyaments elemantals (a partir de 8 anys).
Inscripció gratuïta online a les xarxes socials de facebook i instagram.
Realització de les proves: dimecres 16 de setembre a les 16.30 h.
Inici del curs 2020/2021: dilluns 28 de setembre.

EL POBLE NOU DE BENITATXELL

Fins al 15 de setembre

A l'estiu, llig i somriu

Concurs de fotografia llegint amb familia.
Premi: A les tres millors fotografies amb un val de 25€,
per a compres en els comerços del poble.
Bases i informació: www.elpoblenoudebenitatxell.com
o a la Biblioteca Municipal.

EL POBLE NOU DE BENITATXELL

Fins al 15 de setembre

Concurs de disseny

Per a realitzar el mural de la façana de la Biblioteca Municipal.
Temàtica: El món del llibre i la lectura.
Premi: 1000 euros.
Bases i informació: www.elpoblenoudebenitatxell.com
o a la Biblioteca Municipal.

TEULADA MORAIRA

Fins al 13 de setembre

Cantada a la fresca confinada

Nou format digital degut a la situació per la Covid-19.
Cal enviar vídeo amb la vostra actuació a xirimitersteulada@gmail.com.
La retransmissió de tots els vídeos tindrà lloc el 20 de setembre a les 22.30 h a les Xarxes Socials de la Colla del Falçó.

Bases i butlletí d'isncrcipció al següent enllaç:
INSCRIU-TE FENT CLIC ACÍ - Butlletí d'inscripció

PEDREGUER

Inscripció fins al 24 de setembre
Casa Municipal de Cultura
Cursos i tallers 2020-2021

- RESTAURACIÓ DE MOBLES

Professora: Rosario Cunyat
Inici del Curs: dimarts 13 d'octubre
Cost: 90 € trimestrals (12 sessions)

- TALLER D'EXPRESSIÓ ARTÍSTICA

Pintura i dibuix per a xiquets i xiquetes, joves i persones adultes
Professora: Lorena Garcia Gilabert
Matrícula oberta a partir de l'1 d'agost
Taller concertat amb LaDÀLIA, espai creatiu

- BALLS DE SALÓ

Professora: Carla Peretó
Inici del Curs: divendres 16 d'octubre, a les 19.30 h
Lloc: Rocòdrom
Cost: 48 € trimestrals
Calendari (primer trimestre):
Octubre: divendres 16, 23, 30
Novembre: divendres 6, 13, 20, 27
Desembre: divendres 4,11

- ZUMBA

Professora: Carla Peretó
Inici del Curs: divendres 2 d'octubre, a les 18.15 h
Grups: dilluns (09.30 h o 18.15 h) i/o divendres, a les 18.15 h
Lloc: Rocòdrom
Cost: 80 € (trimestre, 2 sessions setmanals) – 48 € (trimestre, 1 sessió setmanal)
Calendari (primer trimestre):
Octubre: 2, 5, 16, 19, 23, 26, 30
Novembre: 2, 6, 9, 13, 16, 20, 23, 27, 30
Desembre: 4, 11, 14, 18, 21

- DANSA MODERNA

Professora: Carla Peretó
Inici del Curs: dimecres 7 d'octubre, a partir de les 16.15 h
Lloc: Rocòdrom

Cost: 48 € trimestrals
Calendari (primer trimestre):
Octubre: dimecres 7,14, 21, 28
Novembre: dimecres 4, 11, 18, 25
Desembre: dimecres 2,9,16

- ETC PEDREGUER

Inici del Curs: octubre
Horari:
17.00 h: alumnat infantil
19.00 h: alumnat juvenil
21.00 h: alumnat adult
Lloc: Laboratori
Cost: 10 € mensuals
Matrícula: 20 €
Hi haurà tallers de diferents temàtiques

- III TALLER DE CONFECCIÓ DE BARXES

El darrer trimestre del 2020, del 5 d'octubre al 7 de desembre, finalitzarà el taller, interromput a conseqüència del coronavirus.

- IV TALLER DE CONFECCIÓ DE BARXES

De l'11 de gener al 28 de juny del 2021
Horari: dilluns, des de les 18.00 h fins a les 20.00
Lloc: Casa Municipal de Cultura
Apunteu-vos-hi (Casa Municipal de Cultura). Places limitades.
Sou benvingudes també totes les persones que conegueu l'ofici i vulgueu cooperar-hi
Coordinadora del Taller: Elisa Carrió
Creació i direcció del projecte: Lluís Fornés i Pérez-Costa

CALP

Fins al 30 d'octubre

X Certamen Nacional de Teatre Amateur
"Antonio Ferrer, El Cartero", 2021

Consulteu totes les bases completes fent clic al següent enllaç:
https://drive.google.com/file/d/1jjf7rTYkB5HNpjY-iWjWD8yXBrbZFswQ/view?usp=sharing

LA MARINA ALTA

Fins a l'1 de novembre

IV Edició del Concurs de Composició Didàctica de la Província d'Alacant

La Federació de Societats Musicals de la Comunitat Valenciana (FSMCV) convoca, amb el suport de la Diputació d'Alacant, la VI Edició del Concurs de Composició Didàctica de la Província d'Alacant per a Banda de Música. Podran participar en el concurs tots els/les compositors/as que ho desitgen, amb independència de la seua província de residència.

S'estableix un PRIMER PREMI dotat amb 3.000,00 euros i un PREMI ACCESIT dotat amb 1.000,00 euros, concedits amb el suport de l'Excma. Diputació d'Alacant.

Amb la finalitat de promoure la difusió de les obres guardonades, cal destacar que l'autor/a de l'obra guanyadora autoritzarà les bandes juvenils de les Societats Musicals a interpretar la seua composició en el marc del pròxim FESTIVAL MÚSICA I FAMÍLIA organitzat per la FSMCV. A més, aquesta obra s'editarà sota el segell editorial federal "FSMCV Edicions" per a la seua major difusió i divulgació dins del col·lectiu de les Societats Musicals de la Comunitat Valenciana.

Les candidatures es remetran per correu postal o presentaran en mà en les oficines de la FSMCV (Carrer Sorní, 22-1r. 46004 València) fins al 01 d'octubre de 2020 donant-se a conéixer la decisió del jurat abans de l'1 de novembre de 2020 (no s'acceptaran obres per correu electrònic, sinó només exemplars en paper).

Davant qualsevol qüestió poden posar-se en contacte amb els serveis administratius de la FSMCV a través del correu electrònic:

fsmcv@fsmcv.org

DOCUMENTACIÓ ADJUNTA (BASES DE PARTICIPACIÓ I ANNEX I – DECLARACIÓ (AUTORIA)

BENISSA

Tot el mes

Voluntariat x Benissa

Inscripcions a l'activitat de voluntariat municipal.
Informació: Participació Ciutadana, Plaça Portal 1,
Tel. 965730058 ext. #214 o participa@ajbenissa.es

I MÉS ENCARA

CALP

Fins al 29 de setembre
20.30 h – Molí del Morelló

Visites guiades als Banys de la Reina

Tots els dimarts a les 8.30 h. Duració 1 hora. Màxim 20 persones. Inscripció obligatòria al 965836920/965838532, turismo@ajcalp.es.
Cal acudir 15 minuts abans de la visita, es prega puntualitat. Gratuïta.

ELS POBLETS

De l'1 al 27 de setembre
11.30 h – Ctra. Les Marines. Platja Almadrava

Visites guiades al Jaciment de l'Almadrava

Obert de dimarts a diumenge. Dilluns tancat.
Visites guiades a les 11.30 h tots els dies i dissabtes
i diumenges a les 11.30 h i a les 19.30 h. Entrada gratuïta.
+Info: 619 322 667.

LA VALL D'EBO

Dimecres 2
10.00 h – Ebo

Ruta Urbana i museu

Fins les 11.30 h. Gratuïta.
Cal inscripció prèvia: 966 400 843 – 699 762 815
+Info: a www.pegoilesvalls.es

TEULADA MORAIRA

Dies 3, 12, 19 i 29

Celebració del 400 aniversari de la Sala del Jurat i els Justícies (1620 – 2020)

Dijous 3

Porxes de la Sala.

Presentació del llibre "La huerfana Judia", de Francisco Llobell Quiles.

Dissabte 12

Església de Santa Caterina.

Concert del grup Lucentum XVI, que presentarà el programa "El cantoral del Monestir de la Murta d'Alzira".

Activitat integrada en el I Festival Vila de Teulada de Música Històrica.

Dissabte 19

Emissió a través de les xarxes socials.

Cantada a la Fresca Confinada.

Dissabte 26

Auditori Teulada Moraira

Espectacle musical, Quien amores tiene...del Cor de la Generalitat Valenciana & Harmonia del Parnàs, commemoratiu del V centenari de la primera volta al món.

Activitat integrada en el I Festival Vila de Teulada de Música Històrica.

CALP

Fins al 4 de setembre

20.30 h – Casa de la Cultura Jaume Pastor i Fluixà

Visites guiades al centre històric

De dimecres a diumenge, fins a les 21.30 h.

En castellà, valencià, anglés i francés.

Inscripció prèvia obligatòria: oficines de turisme o al 965 836 920.

Duració estimada: 45 minuts. Grups màxim de 20 persones.

Ús obligatori de mascareta i mantindre la distància social de 1,5 m.

Cal acudir 15 minuts abans de la visita, es prega puntualitat. Gratuïta.

LA VALL D'ALCALÀ

Divendres 4
10.00 h – Alcalà de la Jovada
Visita guiada als despoblats
Fins les 11.30 h. Gratuïta.
Cal inscripció prèvia: 966 400 843 – 699 762 815
+Info: a www.pegoilesvalls.es

TEULADA MORAIRA

Divendres 4
21.00 h – Auditori Teulada Moraira
Cata Gastrovins
Vins premiats el 2020 de la bodega de Teulada.
Inscripció prèvia obligatòria.

ORBA

Dissabte 5 i diumenge 6
10.00 h – C/Alacant, 10
Museu del fang
Obertura del museu dissabte i diumenge de 10 a 14h. Entrada gratuïta.
Per a visites guiades (free tour) i tallers de ceràmica, cal consultar la programació específica a @culturitza't orba.

L'ATZÚBIA FORNA

Diumenge 6
9.30 h – Pl. de Forna
La història de Forna
Reserva prèvia. +Info: www.pegoilesvalls.es
966 400 843 – 699 762 815
pegoilesvalls@touristinfo.net

LA VALL DE GALLINERA

Dimecres 9
10.00 h – Alpatró
Ruta Urbana d'Alpatró
Fins les 11.30 h. Gratuïta.
Cal inscripció prèvia: 966 400 843 – 699 762 815
Amb possibilitat d'ampliar els dies de la visita guiada.
+Info: a www.pegoilesvalls.es

L'ATZÚBIA FORNA

Divendres 11
10.00 h – Forna
Visita guiada Forna
Fins les 11.30 h. Gratuïta.
Cal inscripció prèvia: 966 400 843 – 699 762 815
+Info: a www.pegoilesvalls.es

ORBA

Dissabte 12 i diumenge 13
10.00 h – C/Alacant, 10
Museu del fang
Obertura del museu dissabte i diumenge de 10 a 14h. Entrada gratuïta.
Per a visites guiades (free tour) i tallers de ceràmica, cal consultar la programació específica a @culturitza't orba.

LA VALL D'ALCALÀ

Diumenge 13
9.30 h – Pl. de Beniaia
La llegenda dels moriscos
Reserva prèvia. +Info: www.pegoilesvalls.es
966 400 843 – 699 762 815
pegoilesvalls@touristinfo.net

PEGO

Dimecres 16
10.00 h – Lloc per determinar
Ruta Urbana
Fins les 11.30 h. Gratuïta.
Cal inscripció prèvia: 966 400 843 – 699 762 815
+Info: a www.pegoilesvalls.es

GATA DE GORGOS

Divendres 18
20.00 h – Biblioteca
Club de lectura
Lectura de Matèria de Bretanya de Carmelina Sánchez Cutillas.

LA VALL DE GALLINERA

Divendres 18
10.00 h – Alpatró
Ruta Urbana d'Alpatró
Fins les 11.30 h. Gratuïta.
Cal inscripció prèvia: 966 400 843 – 699 762 815
Amb possibilitat d'ampliar els dies de la visita guiada.
+Info: a www.pegoilesvalls.es

LA VALL D'EBO – LA VALL D'ALCALÀ

Dissabte 19
9.30 h – Lloc per determinar
L'aigua i la flora al riu Girona
Reserva prèvia. +Info: www.pegoilesvalls.es
966 400 843 – 699 762 815
pegoilesvalls@touristinfo.net

ORBA

Dissabte 19 i diumenge 20
10.00 h – C/Alacant, 10
Museu del fang
Obertura del museu dissabte i diumenge de 10 a 14h. Entrada gratuïta.
Per a visites guiades (free tour) i tallers de ceràmica, cal consultar la programació específica a @culturitza't orba.

PEDREGUER

Diumenge 20
9.00 h – Porxes
Canvis agraris al camp de Pedreguer. Història i patrimoni.
Durada: 3 hores, aproximadament.
Inscripció (limitada a 30 persones): Casa Municipal de Cultura, fins al 19 de setembre. Cost: 2 €
Guia: Josep Marqués, arqueòleg. Col·labora: Proenhec

LA VALL D'ALCALÀ

Dimecres 23
10.00 h – Beniaia
Visita guiada als despoblats
Fins les 11.30 h. Gratuïta.
Cal inscripció prèvia: 966 400 843 – 699 762 815
+Info: a www.pegoilesvalls.es

LA VALL D'EBO

Divendres 25
10.00 h – Ebo
Ruta Urbana i museu
Fins les 11.30 h. Gratuïta.
Cal inscripció prèvia: 966 400 843 – 699 762 815
+Info: a www.pegoilesvalls.es

PEGO

Dissabte 26
19.00 h – Lloc per determinar
Ruta d'interpretació ambiental
Reserva prèvia. +Info: www.pegoilesvalls.es
966 400 843 – 699 762 815
pegoilesvalls@touristinfo.net

ORBA

Dissabte 26 i diumenge 27
10.00 h – C/Alacant, 10
Museu del fang
Obertura del museu dissabte i diumenge de 10 a 14h. Entrada gratuïta.
Per a visites guiades (free tour) i tallers de ceràmica, cal consultar la programació específica a @culturitza't orba.

LA VALL D'EBO

Diumenge 27
9.30 h – Lloc per determinar
Ruta de l'aigua
Reserva prèvia. +Info: www.pegoilesvalls.es
966 400 843 – 699 762 815
pegoilesvalls@touristinfo.net

L'ATZÚBIA FORNA

Dimecres 30
10.00 h – Forna
Visita guiada Forna
Fins les 11.30 h. Gratuïta.
Cal inscripció prèvia: 966 400 843 – 699 762 815
+Info: a www.pegoilesvalls.es

AVANÇAMENT D'OCTUBRE...

PEDREGUER

Dijous 1
18.30 h – Casa Municipal de Cultura
Pedreta afortunada
Companyia: l'Oracle de l'Est.
A dintre dels actes de la Diada del 9 d'octubre.

TEULADA MORAIRA

Dissabte 3
20.00 h – Auditori Teulada Moraira
Concert del Mestre Jordi Savall amb el Trio Hespèrion XXI
A dintre dels actes de la Celebració del 400 aniversari de la Sala del Jurat i els Justícies (1620 – 2020).
Activitat integrada en el I Festival Vila de Teulada de Música Històrica.

LA VALL DE GALLINERA

Diumenge 4
9.30 h – La font de La Carroja
Els corrals de la Carroja
Reserva prèvia. +Info: www.pegoilesvalls.es
966 400 843 – 699 762 815
pegoilesvalls@touristinfo.net

RECEPTA DE CONSERVA DE TOMACA

INGREDIENTS:

-Tomaques madures.

-Pots de vidre que es puguen tancar hermèticament.

-Aigua.

ELABORACIÓ:

Renteu les tomaques i peleu-les. A continuació trossegeu-les i aneu posant-les en els recipients de vidre. Quan estiquen plens, sacseu-los i pressioneu la tomaca per tal que no queden buits.
Tapeu els pots i poseu-los en un perol amb aigua que cobrisca els pots. I poseu-ho a bullir. Ha d'estar unes 2 hores bullint.
Una vegada apagat el foc, els pots no poden retirar-se fins que l'aigua no estiga freda del tot.

*Recepta inclosa a *Menjars de la Marina Alta*, editat per la MACMA.

ACTUALITAT

El Calendari dels Brillants i la MACMA preparen ja una edició de 2021 “optimista i lliure de virus”. 16/6/2020

A finals del passat mes de juny es reuniren a Benissa el director del Calendari dels Brillants, Joan Josep Cardona, i el gerent de la MACMA Jovi Seser en un emplaçament ben especial pel que fa a la història de l’almanac literari: la llar del senyor Joan de Plamolins, alter ego del coordinador del projecte i alhora esperit vertebrador de cada volum. Un encontre per abordar la propera edició d’aquest veterà almanac que sobrepassa les tres dècades d’existència. Pel que fa al paper de la Mancomunitat Cultural de la Marina Alta, entitat editora de l’almanac, ja s’està treballant en el volum de 2021 en relació a la recopilació de les col·laboracions empresarials de la comarca que fan de mecenes de cada edició junt als ajuntaments, els quals hi actuen com a coeditors per mitjà de la MACMA.

Per la seua part, Joan Josep Cardona valorà durant l’encontre la qualitat i pluralitat de les firmes que faran novament possible un document únic dins del nostre àmbit literari. I és que enguany, atés l’imperatiu aclaparador del COVID-19 i de totes les conseqüències i implicacions de la pandèmia en els teixits econòmic, social i cultural, el missatge del Calendari dels Brillants pretén ser més optimista i lluminós que mai, per la qual cosa la publicació estarà lliure de virus i anàlisis de l’esmentat fenomen després d’un any de saturació informativa al respecte. En aquest sentit, Cardona ha incidit en la mordacitat que ha permés durant més de tres dècades filar un discurs multidisciplinari on el rigor i la profunditat dels temes tractats es conjuga amb un punt de vista afable i, sobretot, proper. Un registre, un to, que, sense oblidar la creixent capacitat d’anàlisi del dossier central –el qual es focalitzarà principalment en l’economia de proximitat com a antídot contra la crisi econòmica i vital– i d’apartats com La natura raonada, es potenciarà en la nova edició.

En resum, nous estímuls per refermar la trajectòria del Calendari dels Brillants, el qual veurà la llum a finals d’any, concretament a principis de desembre de 2020. Mentrestant,

però, la maquinària creativa dels Brillants ja està en marxa .

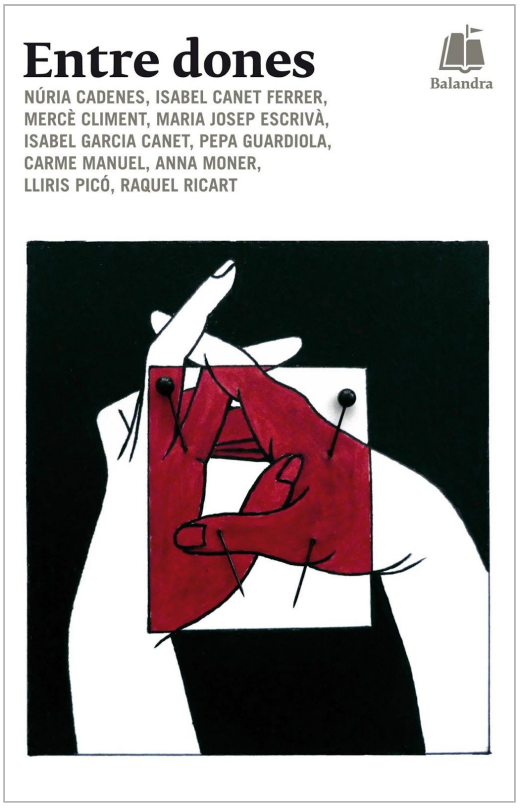
RESSENYES

RESSENYA NARRATIVA

VVAA, Entre dones
Balandra edicions, 2016

Un dels principals reclams i avantatges de les antologies col·lectives és la seua capacitat per traslladar a lectores i lectors tot un mosaic de perspectives i trajectòries creatives.

En aquest sentit, Entre dones és un excel·lent aparador de tota una generació d'autores valencianes que presenten a través dels seus texts el seu bon fer dins les lletres de casa nostra.



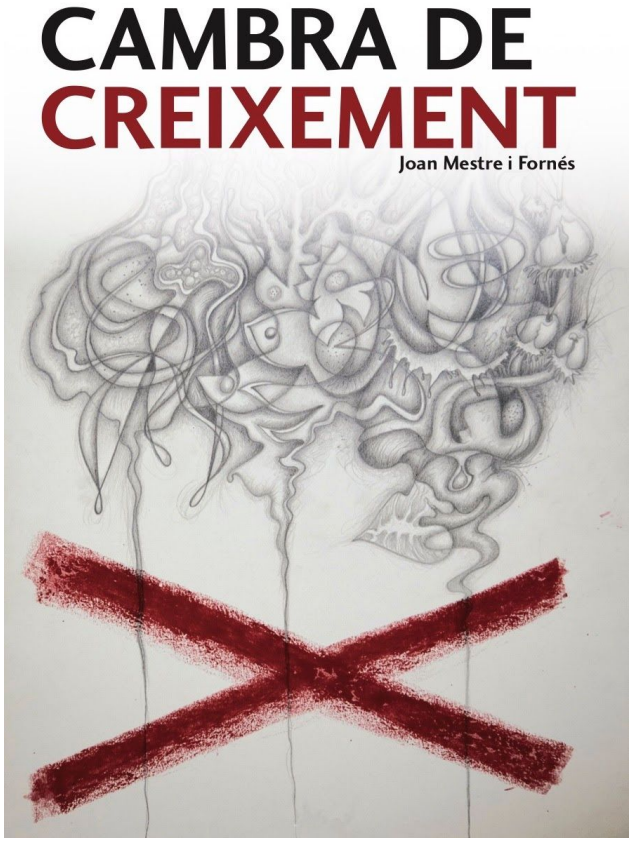
En aquest sentit, al recull editat per Balandra Edicions trobem relats de Núria Cadenes, Mercè Climent, Maria Josep Escrivà, Isabel Garcia Canet, Carme Miquel, Anna Moner, Lliris Picó, Raquel Ricart i, en representació de la Marina Alta, Pepa Guardiola i Isabel Garcia Canet.

Un engrescador projecte que aglutina totes aquestes veus literàries i que, des de diferents estils i enfocaments, testimonia la riquesa i el bon moment que la nostra literatura experimenta, amb especial reivindicació del punt de vista i potencial femení.

RESSENYA POESIA

Joan Mestre, Cambra de creixement

Associació Cultural Ocell i Ajuntament d'Ondara, 2019



En temps de canvi estacional, no és mala idea reivindicar la poesia com a liturgia de la fertilitat literària i alhora de la celebració de la vida. En aquest sentit, l'obra singular i inconfusible de Joan Mestre és especialment procliu a eixe vincle entre la terra i el sentiment. El poeta nascut a Pedreguer i ondarenc d'adopció ha conreat en els últims anys uns versos de particular sensibilitat i d'excel·lent factura. No debades, tant a Monodies del Flabiol com a El falconer de Beniarjó vam ataüllar i alhora gaudir d'un poeta que floreix especialment a Cambra de creixement, un treball de maduresa on comprovem com el nexe amb el conreu i el llegat de la terra ens proporciona una bona collita de versos.

Presentat a Ondara i a Pedreguer, esperem que amb la nova temporada el poemari de Joan Mestre arrele per més pobles de la comarca.

RESSENYA MUSICAL

Miquel Pérez Perelló, Preludis 2011

La trajectòria del guitarrista denier Miquel Pérez Perelló és un cúmul d'experiències formatives i creatives que el situen en una situació privilegiada dins l'escena musical de la Marina Alta. Bressolat per mestres únics com Vicent Ballester o José Tomás, també s'ha format de la mà de figures internacionals com Hopkinson Smith i David Russell, entre d'altres. Havent girat internacionalment (França, Alemanya o Korea), el seu llegat com a compositor es materialitzà en aquest destacable Preludis, el qual sintetitza, a més de l'empremta de Vicent Andrés Estellés, moltes de les influències que han nodrit un artista versàtil que també s'ha endinsat en la interpretació vocal. I és que la seua interessant discografia –feu-li una ullada a www.miquelperez.com– reflecteix un univers propi i una voluntat de traslladar l'herència de la guitarra cap a tots els àmbits i mites d'interés d'un músic que des d'aquestes línies reivindiquem.

L'ENTREVISTA

ENTREVISTA A JOSEP BERNABEU, DIRECTOR DE GASTERRA

Per Jovi Seser

Doctor en Medicina, Josep Bernabeu (Pego, 1957) treballa des del 2001 com a catedràtic d'Història de la Ciència a la Universitat d'Alacant. La seua principal activitat investigadora s'ha centrat en la Història de la Salut Pública dins l'Espanya contemporània. En les seues investigacions i publicacions, a més de qüestions relacionades amb les transicions sanitàries i epidemiològiques, ha aprofundit en els processos d'institucionalització de la infermeria de la salut pública i de la salut laboral, entre altres àmbits. Des de 2018 és director de Gasterra, Centre de Gastronomia del Mediterrani: un càrrec i dedicació en què es materialitza la transversalitat de la seua trajectòria acadèmica. La MACMA ha conversat amb ell per conéixer millor què suposa per a la comarca el bastiment d'aquesta nova institució formativa.

-En primer lloc, com nasqué Gasterra i per què Dénia i la Marina Alta com a centre gastronòmic?

El Centre de Gastronomia del Mediterrani UA-Dénia (GASTERRA) va ser creat amb aquesta denominació per un acord del Consell de Govern de la Universitat d'Alacant de 26 de febrer de 2018, tot i que va començar les seues activitats en juliol d'eixe mateix any. A la pregunta de per què Dénia i la Marina Alta, cal dir que el reglament que desenvolupa el centre indica que tindrà la seu a la Marina Alta i més concretament a Dénia, assumint el seu ajuntament el compromís de dotar-lo de les instal·lacions necessàries.

L'aposta de la Universitat d'Alacant per Dénia i la Maria Alta no es pot deslligar de la trajectòria i la importància que ha assolit la gastronomia a la nostra comarca i, en particular, a partir del reconeixement per part de la UNESCO en 2015 de Dénia com a Ciutat Creativa de la Gastronomia. També cal destacar que la creació de GASTERRA va coincidir amb la posada en marxa del projecte institucional de la Universitat d'Alacant per implantar el Grau de Gastronomia i Arts Culinàries i impulsar altres activitats relacionades amb la gastronomia als àmbits de la formació, la investigació i la transferència de coneixement. L'objectiu ha estat donar resposta, des de l'àmbit acadèmic, als reptes i les necessitats d'una activitat tan important per la nostra economia com el que representa la cadena de valor gastronòmic i tots els sectors implicats.

Podríem dir que es va produir una sinergia o conjunció d'iniciatives. Per una banda, la dinàmica comarcal de la Marina Alta en matèria gastronòmica i que ve de molt arrere, i per altra, la que va encetar en 2017 la Universitat d'Alacant en posar en marxa el seu projecte sobre gastronomia.

Afegim a tot el que acabem d'esmentar, la voluntat que han expressat públicament tant la Universitat d'Alacant, l'Ajuntament de Dénia i la Generalitat Valenciana, a més d'altres agents socioeconòmics de la comarca, de crear en Dénia un Campus Universitari que podria tenir els estudis en

Gastronomia i Arts Culinàries com a referent. De fet, i això és important destacar-ho, GASTERRA és el resultat de la col·laboració entre la Universitat d'Alacant, la Generalitat Valenciana, a través de Turisme Comunitat Valenciana i l'Ajuntament de Dénia. Essent les tres institucions les que li donen el principal suport econòmic. Tot i que el seu reglament també contempla la possibilitat de comptar amb el suport d'altres institucions o empreses que pogueren contribuir al seu finançament mitjançant la signatura dels corresponents convenis. Aquest és el cas del suport que proporciona l'empresa d'espècies i condiments alimentaris Jesús Navarro S.A de Novelda, a través de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic.

En un futur ens agradaria poder comptar amb el suport de més institucions i empreses, ja siga per a col·laborar en projectes concrets –com passa amb les beques que aporten al Màster d'Arrossos i Alta Cuina Mediterrània, ajuntaments com el de Dénia, Pego, Altea o Benidorm–; ja siga per a signar convenis de col·laboració que donen peu a desenvolupar projectes de més llarg recorregut dins l'àmbit de la gastronomia. La fórmula de les càtedres institucionals, com ocorre amb la Càtedra Carmencita, representa una bona alternativa per a incentivar la col·laboració entre les empreses i la Universitat i garantir, així, el retorn del coneixement que generem a la societat.

-Quins objectius s'ha marcat el Centre de Gastronomia del Mediterrani?

L'objectiu fonamental del Centre de Gastronomia del Mediterrani, ubicat actualment al CdT de la Marina Alta en Dénia, és impulsar el desenvolupament de les activitats de formació i recerca en matèria de gastronomia, així com la realització d'activitats culturals i d'extensió universitària, tot i tenint com a rerefons, com ja hem indicat, l'objectiu de futur de poder comptar a la comarca amb un campus universitari d'excel·lència en formació, investigació i innovació gastronòmica. De fet l'organigrama de GASTERRA contempla tres grans àrees de treball: la de formació, la d'investigació i transferència de coneixement i la de divulgació i extensió universitària. A les pàgines web de GASTERRA (https://www.gasterra.ua.es/) i de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor

Gastronòmic (https://www.catedracarmencita.ua.es/), es pot trobar informació de les activitats desenvolupades en cadascuna de les tres àrees

És important destacar que des de GASTERRA volem treballar per una gastronomia arrelada en la cultura alimentària mediterrània, compromesa amb el territori, saludable, solidària i sostenible. Des del primer moment teníem clar que més enllà de la dimensió de Comunitat Valenciana, estatal o internacional que puga assolir GASTERRA, volem contribuir a posar en valor l'espai gastronòmic de la Marina Alta i la seua diversitat.

*En assumir la direcció de GASTERRA, el primer que férem fou intentar conéixer la realitat gastronòmica de la comarca i per això vàrem contactar amb moltes persones, institucions i organismes de la Marina Alta que representaven, en certa forma, eixa diversitat a la qual hem fet referència. Per a GASTERRA ha estat molt important poder col·laborar en l'organització i desenvolupament del D*na-Fòrum que amb el títol Cuinant una terra. Llaurant un futur, tingué lloc al CdT de Dénia els passats 25-27 de novembre de 2019. Des del primer moment vam tenir clar la importància de conéixer què s'havia fet i què s'està fent i veure què podíem aportar des de la Universitat d'Alacant. El llibre de conclusions del D*na-Fòrum que acaba de veure la llum marca tot un full de ruta on ens agradaria aportar el nostre granet d'arròs.*

-Com valoraries el creixent arrelament de la gastronomia com a fenomen cultural, econòmic i social?

La valoració que faig està presidida per una sensació de contradicció. És cert que la gastronomia està de moda i que fins tot s'està consolidant com a disciplina científica, però al mateix temps no ens alimentem correctament i això té greus conseqüències per la nostra salut i la del planeta. És urgent que canviem els nostres hàbits alimentaris i en eixe canvi la gastronomia tindria que jugar un paper fonamental si vol assolir, de veritat, la condició de fenomen cultural, econòmic i social. El fet de menjar bé i gaudir fent-ho,

l'essència del fet gastronòmic, ha d'estar a l'abast de tothom. La gastronomia hauria de convertir-se en un element clau de la cultura de la salut i en un dels motors del desenvolupament sostenible.

*Des de GASTERRA venim treballant en aquesta direcció. A la comarca de la Marina Alta comptem amb molts projectes i iniciatives que ja fa temps que estan avançant cap a una gastronomia saludable i sostenible, tal com es va posar de manifest a l'esmentat D*na-Fòrum. Vull dir amb això que, més enllà de l'impacte i la presència de la gastronomia en els mitjans de comunicació o les estratègies d'èxit que de vegades acompanyen l'alta gastronomia, hem de treballar des de baix.*

Hem d'ensenyar els més menuts a menjar, a fer-ho des de les nostres tradicions culinàries i gastronòmiques, amb productes de proximitat, que respecten l'estacionalitat i a ser possible produïts amb criteris ecològics. Que puguen adquirir habilitats culinàries i rebre formació gastronòmica. Però ser conscients també que no és suficient la voluntat i el coneixement de saber què s'ha de menjar i com fer-ho; hem de garantir, sobretot, que tothom ho puga fer. Per això hem d'incorporar la gastronomia, en els termes que acabem de resumir, dins les polítiques públiques.

Està molt bé que apostem per aconseguir una oferta culinària que li done prestigi i identitat a la nostra marca de turisme gastronòmic, però només serà sustentable si és el reflex d'un model de producció i consum d'aliments sostenible i compromés amb el territori i amb la cultura i les tradicions que li atorguen identitat. Aquestes serien algunes de les claus que permetrien que la gastronomia es convertira en un autèntic fenomen cultural, social i econòmic i que no es quedara en un fenomen de moda, com pot arribar a passar.

-Quin creus que serà l'impacte de la pandèmia sobre les estructures docents i concretament en el vostre Centre de Gastronomia?

Ja ho hem viscut en el darrers mesos. Ha canviat la nostra dinàmica de treball, però també és cert que ens ha permés obrir un temps i un espai per a la reflexió i el debat. Hem d'analitzar les causes que ens han dut a la crisi que estem vivint i veure com ho podem superar sense que ningú es quede darrere. El sector de la gastronomia, i en particular la restauració, ha estat un dels més afectats. Per encarar els

reptes immediats i de futur és molt important que tots sumem i en particular les institucions públiques. GASTERRA no pot quedar al marge i s'ha d'involucrar i comprometre.

Durant el confinament hem posat en marxa diverses iniciatives. Amb el títol de Propostes per un desconfinament gastronòmic segur, saludable, sostenible i solidari, convidarem experts del món universitari i acadèmic, però també de l'àmbit de l'Administració i a professionals del sector de la restauració i la gastronomia, a compartir reflexions sobre alguna o algunes d'aquestes dimensions de l'activitat gastronòmica. Hem volgut obrir un espai d'anàlisi on, a més d'aprofundir en la valoració de les mesures i recomanacions que estaven guiant la desescalada en el món de la restauració i la gastronomia, s'aportaren idees, suggeriments i alternatives que resulten pràctiques i realistes. I per què no? Que ajuden a aprofitar finestres d'oportunitat, com les que de vegades acompanyen aquest tipus de crisis (https://www.gasterra.ua.es/ca/blog/propostes-per-a-un-desconfinament-segur-saludable-sostenible-i-solidari/).

També llançàrem una enquesta sobre gastronomia durant el confinament. Els resultats obtinguts han posat de manifest l'interès dels enquestats per la cuina tradicional, la millora dels seus hàbits gastronòmics i una valoració més positiva de l'alimentació sostenible i de proximitat. Són posicionaments, actituds i valors que caldria potenciar mitjançant activitats de sensibilització i formació com les que impulsem des de GASTERRA (https://web.ua.es/es/actualidad-universitaria/2020/mayo2020/18-24/el-confinamiento-propicia-el-reencuentro-de-los-alicantinos-con-su-cocina-tradicional.html).

Estem preparant un article on analitzem les respostes obtingudes i l'interès que poden tenir per a futures accions, però l'avançament dels primers resultats va tenir una bona acollida en els mitjans de comunicació i ens ha permés obrir el debat, posar damunt la taula aquestes qüestions i arribar a l'opinió pública. Però contestant a la qüestió de l'impacte de la pandèmia sobre la nostra activitat docent, hem dir que hem intentat mantenir les activitats formatives que teníem programades, a través de la fórmula de la presencialitat virtual. El passat mes de maig poguérem dur a

terme la II Jornada sobre Gastronomia i Nutrició. Diàleg entre cuiners i dietistes-nutricionistes. S'hi inscrigueren quasi dues-centes persones que pogueren seguir online les intervencions dels ponents i les taules rodones. Aquesta és una via en la que volem continuar treballant i millorant el format.

En aquesta mateixa línia, al llarg de les setmanes de confinament poguérem continuar amb al programa de ràdio sobre gastronomia, tradicions culinàries i salut, que amb el nom del Setrill s'emet des de RadioUA i que forma part de les activitats divulgatives de GASTERRA i de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronómic (https://www.catedracarmencita.ua.es/ca/programes-de-radio/). Vàrem dedicar tres programes a parlar de gastronomia solidària i ho férem a través de la plataforma Zoom, ja que no era possible fer-ho des dels estudis de RadioUA. Estem molt satisfets amb els resultats ja que els programes es poden seguir baix el format de potcasd a través de Youtube, iVox i Facebook. De fet, si continuen les actuals limitacions, aquesta serà la fórmula que farem servir quan reiniciem en octubre les emissions.

-Quins projectes imminents ha preparat Gasterra de cara al nou curs?

El projecte més immediat és posar en marxa la tercera edició del Màster d'Arrossos i Alta Cuina Mediterrània. S'acaba d'obrir la preinscripció i hem tingut que fer un esforç per adaptar-lo a les actuals circumstàncies epidemiològiques. En octubre començarà el curs d'expert en Història, Globalització i Turisme al voltant de l'Arròs i l'Alta Cuina Mediterrània, baix la modalitat de presencialitat virtual. Tant en el cas de l'expert com en el curs d'especialista en Ciència i Tecnologia Culinària, Maridatges, Arrossos i Alta Cuina Mediterrània, que s'impartirà amb la modalitat de semipresencial, hem desenvolupant tot un conjunt d'estratègies didàctiques per aconseguir plenament els objectius formatius del Màster: oferir als alumnes les ferramentes per innovar des de la tradició, millorar les tècniques culinàries i revaloritzar, a través de la cuina, els paràmetres de la cultura alimentària mediterrània i d'una gastronomia de proximitat,

saludable i sostenible.

El Màster, que comptà amb la col·laboració de destacats cuiners i cuineres –entre ells el que tenen estrela Michelin a les comarques d'Alacant– i docents i professionals experts en cuina i gastronomia, ha estat la principal aposta formativa de GASTERRA des dels seus inicis. Un projecte que ha estat capaç, a més, de generar tota una sinergia de col·laboració en comptar amb el suport de Turisme Comunitat Valenciana, dels ajuntaments d'Altea, Benidorm, Dénia i Pego i de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic.

És cert que l'oferta de la cuina valenciana és amplia i variada, però si alguna cosa la diferència són sobretot els arrossos. A la Marina Alta, a més de comptar amb una gran tradició en la cuina de l'arròs, comptem amb la Marjal de Pego-Oliva com un espai singular de producció. De fet, en les edicions anteriors, un dels primers treballs que feien els alumnes era la visita a la Marjal. En aquesta edició farem una visita virtual de la mà de Fernando Sendra. Gravarem un vídeo didàctic que es complementarà amb imatges del Museu Etnològic de Pego i que serà objecte d'anàlisi i debat amb els alumnes en l'aula virtual. El mateix passarà amb les demostracions magistrals que faran els cuiners i cuineres amb estrelles Michelin.

El Màster és el projecte més imminent en l'àrea de formació, però també podem destacar dins del darrer trimestre de 2020, la III Jornada de Gerontologia. Es tracta d'una activitat formativa que ens ha permés aprofundir en els reptes que planeja l'alimentació de les persones majors i el paper que pot jugar la gastronomia. En aquesta edició, tal com férem el passat mes de maig amb la II Jornada sobre Gastronomia i Nutrició. Diàleg entre cuiners i dietisties-nutricionistes, anem a planificar-la amb el supòsit de la presencialitat virtual i si les circumstàncies epidemiològiques ho permeten la faríem presencial però amb la possibilitat de seguir-la per la modalitat de vídeo streaming. Les dues edicions anteriors, que tingueren gran èxit de públic i que per raons d'aforament ens va obligar a deixar a molta gent fora, comptaren amb l'assistència de molts alumnes de mòduls de

formació professional de la comarca relacionats amb l'atenció a les persones dependents. Si finalment la podem fer presencial, eixa circumstància de poder seguir-la de manera virtual o poder visionar-la en qualsevol moment, ens permetrà arribar a més gent. És un exemple d'eixes finestres d'oportunitat que de vegades solen acompanyar a les crisis.

A l'àrea de formació, també m'agradaria destacar un projecte que tenim previst iniciar en el darrer trimestre de 2020 i que té a veure amb la idea d'intentar dissenyar un Programa d'Educació en alimentació, nutrició, gastronomia i habilitats culinàries, i valorar la possibilitat d'implementar-lo a les escoles infantils de la comarca en el curs 2021-2022.

*És una de les qüestions que es va debatre al D*na-Fòrum "Cuinant una terra. Llaurant un futur": la necessitat que els nostres xiquets i xiquetes aprenguen a menjar bé i a gaudir dels sabors, textures, olors i aromes d'uns menjars que compleixen amb els requisits i exigències d'una alimentació sostenible, saborosa, saludable i nutritiva.*

Ho debatérem el passat mes de maig en la II Jornada sobre Gastronomia i Nutrició. Diàleg entre cuiners i dietistes, parlant precisament de l'alimentació escolar. Les primeres etapes de la vida resulten claus per conformar els hàbits alimentaris. L'educació en alimentació i nutrició ha de formar part dels projectes pedagògics de les escoles, però els escolars també han d'aprendre a cuinar i formar-se en matèria gastronòmica, amb tallers del gust que els eduquen al paladar. A més, els menjadors escolars han de proporcionar una alimentació variada i equilibrada, i fer-ho amb aliments ecològics, de proximitat i estacionals, per tal de garantir la seua qualitat nutricional i gastronòmica. En els menús escolars han de prevaler els plats de base vegetal i aprofitar el potencial de les nostres tradicions culinàries i gastronòmiques.

Al llarg de la darrera setmana de setembre i primera d'octubre estan previstos un conjunt de seminaris on s'analitzaran experiències en matèria d'educació en alimentació, nutrició, cuina i gastronomia, moltes d'elles a la comarca de la Marina Alta i on intervindran experts en la matèria explicant quines haurien de ser les característiques i els objectius d'un programa d'aquestes característiques. La idea és posar damunt la taula el

projecte, els seus objectius i intentar sensibilitzar al sector educatiu, però també al conjunt de la societat i als nostres responsables polítics sobre la importància i l'interès d'una iniciativa d'aquestes característiques.

A l'àrea de divulgació, a més de continuar a partir de setembre amb activitats de caràcter divulgatiu com el programa El Setrill a RadioUA o les presentacions de llibres de contingut gastronòmic que fem dins del cicle "Llegir en clau gastronòmica" i que passarem a la modalitat virtual, sense descartar continuar fent-ho de manera presencial si les circumstàncies epidemiològiques ho permeten, també tenim projectes imminents com la inauguració el mes d'octubre de l'exposició Menjars de la terra. El llegat gastronòmic de Gonzalez Pomata. Es tindria que haver inaugurat el passat 14 de maig, però es va tindre que aturar a conseqüència de la COVID-19.

Aquesta exposició naix d'un conveni de col·laboració entre la Fundació Caja Mediterráneo i la Universitat d'Alacant, signat el maig del 2018, amb la finalitat d'inventariar, catalogar, analitzar i divulgar el llegat del reporter i gastrònom alacantí Antonio González Pomata (1926-1996). Es tractava de posar en valor l'interès que representa per a la història de l'etnografia i la gastronomia de les comarques d'Alacant, el fons documental que aplega l'arxiu fotogràfic de González Pomata. El projecte ha sigut coordinat per la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic de la Universitat d'Alacant i GASTERRA, en col·laboració amb el Centre de Documentació La Llum de la Fundació Caja Mediterráneo, dipositari i responsable de la gestió del llegat.

Per últim, a l'apartat d'investigació, de manera imminent podem destacar la posada en marxa del projecte del Corpus del patrimoni culinari de la Marina. Ens fa molt il·lusió perquè es tracta d'un projecte on participen la Mancomunitat Cultural de la Marina Alta (MACMA), l'Institut d'Estudis Comarcals de la Marina Alta (IECMA), l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria i Turisme de la Marina Alta (AEHTMA) i el

Consorci per a la Recuperació Econòmica de la Marina Alta (CREAMA), a més de l'Oficina de la Innovació i la Creativitat de l'Ajuntament de Dénia. Un treball coral que pot ajudar a complementar tot l'esforç que s'havia fet amb anterioritat per recuperar i posar en valor el patrimoni culinari i gastronòmic de la nostra comarca. La recerca està finançada per Turisme Comunitat Valenciana i l'estudi pilot que durem a terme a la Marina Alta ha de servir per avançar en la creació del Corpus del Patrimoni Culinari Valencià.

MACMA

Tòta la programació al teu mòbil!!

DONA'T D'ALTA – FENT CLIC ACÍ

O seguiu-nos a les Xarxes Socials!
Posa m'agrada a la nostra pàgina de facebook!

La Macma Xarxa Jove Marina Alta xarxajovemarinaalta