

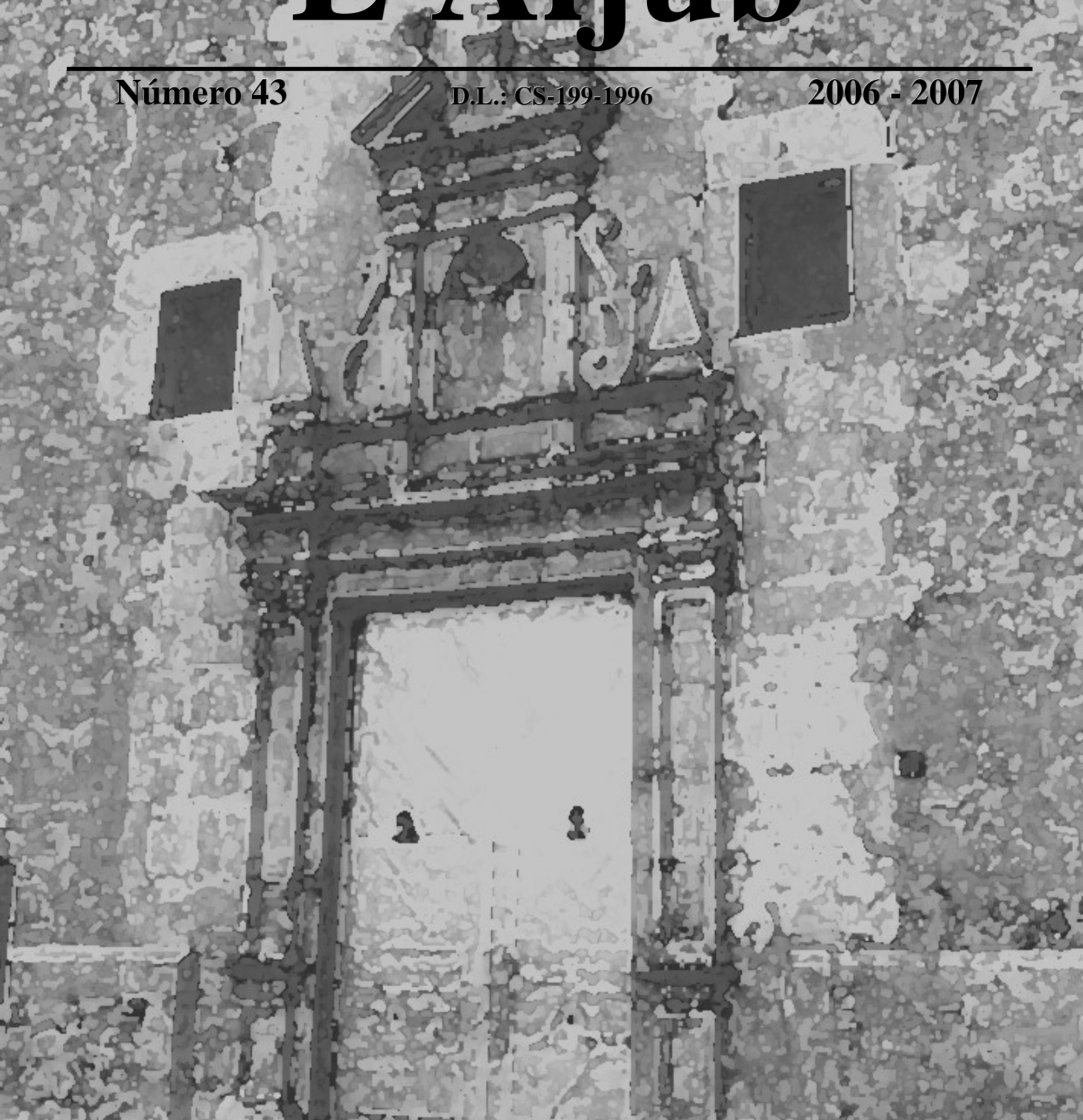
Butlletí trimestral de l'Associació Cultural "Ràfol" (Xilxes)

L'Aljub

Número 43

D.L.: CS-199-1996

2006 - 2007



EDITA: Associació Cultural "Ràfol"

www.perso.wanadoo.es/rafol_ac/Index.htm

correu electrònic: rafol_ac@eresmas.com

Editorial.— Un any sense L'Aljub. El "retonno"

Ja feia temps que L'Aljub no aplegava a les mans dels nostres lectors. Problemes tècnics i, perquè no, de fatiga després de 10 anys ininterromputs de cita trimestral. Ara, una vegada recuperats i amb ganes de seguir donant la nostra opinió sobre l'actualitat cultural i patrimonial de Xilxes, torna a exir aquest butlletí.

Moltes han estat les novetats que han passat en aquest temps i que mereixen la nostra atenció:

a) Primerament, la remodelació i peatonalització de la plaça d'Espanya, una nova i potser definitiva oportunitat de fer les coses ben fetes i poder conèixer un poc més sobre el poblament de Xilxes en els seus inicis. Com era d'esperar, vistos altres exemples, el govern municipal va optar per la rapidesa i, sense realitzar les preceptives excavacions, van omplir tot el solar de la plaça de cables i estructures de formigó soterrades, sense tindre en compte que és la zona amb més probabilitat de trobar restes humanes i com no de les primeres estructures de poblament (en anteriors ocasions, ja es van trobar restes que ho provaven i que mai han estat estudiats).

b) També es va realitzar la inauguració oficial del nou ajuntament (sense comentaris, remetem al lector a altres números de L'Aljub per saber la nostra opinió) que pel que sembla comença ja a ser un poc menut per a la quantitat de gent que allí hi treballa.

c) La remodelació de la zona del Calvari. Allí es trobava l'antic cementeri de principis del segle XIX i que, per a evitar problemes (?) s'ha conservat (és a dir, no s'ha buidat) deixant l'espai com a plaça on es realitzen diverses activitats durant les festes.

d) Les obres de manteniment i decoració de l'església de l'Assumpció. Durant una bona temporada s'han dut a terme obres de millora (eliminació d'humitats, noves cobertes, ...) i també de redecoració amb una nova pintada de l'interior (la façana ja s'havia netejat i, per cert, també es va tapar la porta que durant la guerra civil de 1936 es va obrir per a usar el campanar com a refugi durant els bombardejos) i la col·locació d'un nou terra de marbre. Esperem que aquestes obres, finançades en gran part amb diners públics (subvencions de l'ajuntament i la diputació principalment) hagen tingut també un seguiment per part de la D.G. de Patrimoni de la Conselleria de Cultura, per tal d'evitar danys en el monument més antic, a hores d'ara, que tenim en la població. No obstant això, amb l'experiència que ens dóna l'haver tractat altres temes amb la susdita D.G., potser que tardem bastant de temps en saber-

SUMARI:

Editorial: Un any sense L'Aljub	p. 2 - 3
A la recerca d'un bon alcalde	p. 4 - 6
Eleccions 27maig 2007. Candidatures	p. 7

Perdut a Sheffield	p. 8 - 10
25 d'abril Cultural	p. 10
Fotos de Campanya	p. 11
Humor a L'Aljub	p. 12

ne els resultats.

e) L’elaboració i posterior aprovació del Pla General d’Ordenació Urbanística (PGOU) amb el qual s’establixen les normes que s’han de seguir en la futura expansió urbanística de la població. A més de fer desaparèixer bona part del nostre terme, tant de l’horta com de la muntanya, convertint-los en espais edificables (camps de golf, urbanitzacions, ...), s’aprecia un desfasament entre l’informe inicial sobre llocs a protegir i el que finalment s’ha aprovat (o està en vies d’aprovar-se). Dins del nucli de la població tan sols es protegeix l’edifici de l’església parroquial, encara que es considera tot el nucli antic com a zona de protecció arqueològica (“a buenas horas mangas verdes” i/o “animalet, animalot, ara que venen les figures ara t’has mort”). Fora de la població queden protegits els jaciments del Castellàs i la zona de l’Alter (Palmeral, Camí Ràfol, ...), a més dels fonaments de l’antiga ermita del Crist de la Jonquera. Totes elles seran considerades zones a protegir amb unes actuacions específiques que seran d’estricta compliment tant per a l’Ajuntament (art. 3.5 “*El Ayuntamiento deberá promover los estudios y actuaciones tendentes a mejorar el conocimiento, conservación y disfrute público de los bienes a proteger*”) com per a particulars (art.4.3.c.4 “*Si durante la ejecución de las obras autorizadas se produjeran hallazgos de interés, deberán interrumpirse aquellas el tiempo preciso para acometer indagaciones complementarias o para el examen y extracción de las muestras ...*” o l’article 4.3.c.5 “*Se recuerda que cualquier persona está obligada a poner en conocimiento de la Autoridad el hallazgo de restos arqueológicos. El incumplimiento de este deber, así como los daños perpetrados contra bienes de interés arqueológico, será objeto de las sanciones administrativas o penales, previstas en derecho*”). Açò està molt bé en el paper, però a veure amb quina autoritat moral l’Ajuntament fa complir allò que ell no ho va fer (per als lectors més perspicaces els donarem una pista: aquella llegenda que fa uns anys va recórrer la població sobre els orígens d’uns ossos que deien que havien aparegut al forat que s’havia fet al solar de ca la Vila; uns dien que eren d’un pollastre que algun desaprensiu havia ficat allí per a fer la “punyeta” al govern municipal, altres asseguraven que eren part d’un pernil que s’havia menjat mossén Domingo quan ocupava la casa Abadia. També altres afirmaven que corresponien a un enterrament musulmà i d’això podria donar fe un informe que va elaborar l’inspector de patrimoni de Castelló i que, a hores d’ara, encara ha d’estar de viatge cap a la D.G. de Patrimoni de València. Si haguérem tingut AVE ja faria anys que hauria aplegat al seu destí. Si és que ja se sap, en transports, sobretot si depenen del govern central, som tercermundistes : -) .

Al paper s’han quedat trinxeres, masos, retaules ceràmics, ... i alguna que altra casa antiga. Això per a una altra ocasió. Potser aleshores, tal i com ha passat amb l’antiga Ca la Vila, ja hagen desaparegut i no faça falta incloure-les. Si no tenim patrimoni artístic no cal destinar cap partida econòmica per a la seua conservació, per tant tot són guanys: ni problemes amb els propietaris ni despeses pecuniàries que, a la vegada, poden destinar-se a altres finalitats més importants com la promoció turística.

Bé, no cal preocupar-se tant, total, segons deia Alaska “*A quien le importa ...*”, que ve a ser com allò de “*Ande yo caliente y ríase la gente*” o potser “*Dame pan i llámame tonto*”. Així anem ...

ELECCIONS MUNICIPALS MAIG 2007 O LA RECERCA D'UN BON ALCALDE.

Introducció.

Qualitats d'un bon alcalde.

Tipologia del lideratge.

Resposta de l'electorat.

Epíleg.

INTRODUCCIÓ.-

Com que a hores d'ara els partits polítics estaran elaborant o donant els darrers retocs a les llistes municipals, crec que seria interessant fer un repàs a les qualitats intrínseques (que envoltent) a allò que podríem anomenar *l'alcalde ideal*; això sí, des del meu modest punt de vista que pot coincidir o no amb el dels lectors.

Vull afegir dues observacions:

- 1) No s'està descrivint a cap persona en particular per la qual cosa considere que ningú se sentirà al.ludit.
- 2) Qualsevol similitud amb la realitat és pura coincidència.

QUALITATS D'UN BON ALCALDE.-

No tinc constància de l'existència d'un manual del bon alcalde ni sóc qui per a elaborar-lo, però supose que seria convenient tenir un marc de referència on poder comparar les qualitats dels aspirants a l'alcaldia.

L'alcalde ideal hauria de tenir una sèrie de virtuts que el faria ser una persona a la vegada carismàtica i pròxima a la ciutadania. Entre elles podrien estar les següents:

- 1) Governar per a tot el poble en general i no sols per a qui l'han votat.
- 2) Servir als interessos del poble i no servir-se del poble per als seus interessos particulars.
- 3) Ser dialogant amb tothom, en concret:
 - Buscar el consens amb els grups polítics de l'oposició i evitar l'aplicació del "rodillo" de la majoria absoluta.
 - Escoltar la veu dels ciutadans (individualment o mitjançant associacions) en qualsevol actuació i especialment en aquelles actuacions que no tinguin marxa enrere i impliquen un dany irreparable.
- 4) Tenir molts projectes de futur per al poble, però mantenir els peus en terra. No a les obres faraòniques i sí a les actuacions concretes que resolen els problemes quotidians.
- 5) Administrar els diners públics d'una forma sensata, coherent i eficient, evitant el malbaratament i l'endeutament excessiu.
- 6) Rendir comptes a la ciutadania de totes les seues actuacions, es a dir, donar explicacions

d’allò que es fa i el perquè es fa (transparència en la gestió i informació verídica a la ciutadania).

- 7) Saber delegar funcions i treballar en equip. L’alcalde és el cap visible del govern municipal, però no ha de gestionar-ho tot i estar en tots els llocs, cal que compte amb un equip de treball de la seua plena confiança que l’allibere d’algunes tasques.
- 8) Conservar el patrimoni cultural i històric i no fer-lo desaparèixer escudant-se en una falsa modernitat i necessitat d’espai. Els bons alcaldes no sols conserven el patrimoni cultural i històric sinò que l’adeqüen a les necessitats del poble i, a més, el converteixen en focus d’atracció turística.
- 9) Saber posar-se al seu lloc, però ser sempre correcte en el tracte. Saber argumentar i discutir sense caure en descalificatius que atenen a la privacitat i honorabilitat de les persones (subordinats, membres de l’oposició i ciutadans en general). El càrrec d’alcalde, en un estat democràtic, no va acompanyat de “carta blanca” per a dir i fer el que vulga, més bé a l’inrevés, ha de tenir molt en compte el que fa i el que diu puix és el representant de tot un poble.

TIPOLOGIA DEL LIDERATGE.-

Entre les moltes definicions de líder que hi ha ens centrarem en la que fa referència a una **figura d’autoritat** com és el cas dels aspirants a alcaldes. Es podria analitzar la figura de l’alcalde ideal observant les relacions d’aquest amb la resta de persones que integren la seua candidatura o que estan sota la seua direcció. D’aquesta manera, segons la relació entre el líder i els subordinats, es tipifiquen tres líders:

- 1) Líder autoritari. El líder és l’únic que pren les decisions sobre el treball i l’organització del grup sense tenir que justificar-les en cap moment. Considera que sols ell és competent i capaç de prendre decisions importants. La resposta que es demana als subordinats és l’obediència i l’adhesió a les seues decisions sense possibilitat de qüestionar-les. La comunicació es unidireccional (del líder als subordinats). El líder autoritari sol dir: *“Jo sóc el que mana ací. Jo prendré les decisions i els diré el que vull que facen. Serà convenient que complisquen amb el seu treball perquè estaré observant-los en cada moment.”*
- 2) Líder democràtic o participatiu. Aquest líder empra la consulta per a practicar el lideratge. No delega el seu dret a prendre les decisions finals i a més assenyala les directrius específiques que han de seguir els seus subordinats. El que el fa diferent al cas anterior és que escolta i analitza seriosament les idees i suggeriments dels subordinats acceptant-les sempre que siguin possibles i pràctiques. De vegades, quan hi ha que resoldre un problema, el líder ofereix diverses solucions i el grup ha de triar entre elles. El líder participatiu sol dir: *“Estic segur que entendran que la responsabilitat final de prendre aquesta decisió es meua, però em poden ajudar aportant les seues idees i dient-me el que pensen.”*
- 3) Líder liberal o “laissez-faire”. El líder adopta un paper passiu, abandona el poder en mans dels subordinats i delega en ells l’autoritat per a prendre decisions. Perquè done resultat, els

subordinats han de ser altament qualificats i capaços. El líder liberal sol dir: “*Ací tenen el treball que han de fer. Tan se val com ho facen si ix bé. Sols espere que m’informen en el cas que apareguen problemes molt difícils.*”

RESPOSTA DE L’ELECTORAT.-

Finalment, per aplegar a ser l’alcalde d’un municipi o ciutat no es prou ser un bon equip i comptar amb un programa meravellós, és necessari tenir el suport de la majoria de l’electorat (deixem a banda les possibles coalicions postelectorals).

De quines maneres reacciona la ciutadania davant de la demanda del vot per part dels partits polítics? Podríem parlar de 3 tipus de reaccions:

- 1) Els electors que practiquen l’apatia. Són persones que pensen que estiga qui estiga al cap de l’Ajuntament sols s’enrecorda dels ciutadans quan vénen eleccions i una vegada en el poder no fan cas de les promeses electorals. El centre del poder queda cada vegada més lluny del ciutadà de a peu i tot açò fa que no vagen a votar.
- 2) Els electors que practiquen el “seguidisme”. Aquelles persones que van a votar unes sigles de partit sense atendre qui són els que es presenten en la llista i quin programa pretenen dur a terme. Siga com siga la llista i el programa sempre voten al mateix partit perquè *són els seus*.
- 3) Els electors que practiquen el saludable “vot racional”. No voten unes sigles sinò un programa i unes persones determinades. El seu vot va en funció de les qualitats de les persones que integren la llista i en funció de com eixe programa s’adapta als seus interessos i ideologia.

EPÍLEG.-

Després de tota aquesta exposició cadascú que pense i faça el que vulga com a amo que és de la seua persona, ara bé, modestament li recomane el següent:

“*Busque, compare y, si encuentra algo mejor; ...VÓTELO*” (amb al·lusió a aquella propaganda de detergent per a la roba).

BIBLIOGRAFIA.-

<http://es.wikipedia.org>

Vicent Valls (Associació Cultural “Ràfol”)

ELECCIONS MUNICIPALS (27 de maig de 2007) Relació de candidatures per ordre alfabètic

BLOC NACIONALISTA VALENCIÀ (BLOC)

- 1.– D. José Domingo Cherta Marco
- 2.– D. Baltasar Alagarda Villar
- 3.– D^a. M^a Almudena Herrero Coronel
- 4.– D^a. Ana Carmen Haro Carmona
- 5.– D^a. Francisca Llagas López.
- 6.– D^a M^a del Rosario Inmaculada Coronel Sanz
- 7.– D. Ernest Alagarda Villar
- 8.– D. Emilio José Lorient Tomàs
- 9.– D. Alberto Esteve Salvador
- 10.– D. Salvador Fernández Heredia
- 11.– D^a. M^a Isabel Sancho Fibla

PARTIDO POPULAR (PP)

- 1.– D. Vicente Lapuerta Serra
- 2.– D. Vicente Martínez Mus
- 3.– D^a. M^a Nieves Ballester Bonet
- 4.– D. José Luis Alcañiz Ayala
- 5.– D. Rafael Chovares Porcar
- 6.– D. Juan José Alcañiz Martínez
- 7.– D. Óscar Estellés Mechó
- 8.– D^a. Rosaura Forner Canes
- 9.– D^a. M^a Milagros Melchor Poveda
- 10.– D. David Redondo Leizcano
- 11.– D^a. M^a Amparo Bueso Bello

Suplents:

- 1.– D. Ernesto Esteve Esteve
- 2.– D. Juan Antonio Monzonís Martí
- 3.– D. Fabio Alemany Balaguer

PARTIDO SOCIALISTA OBRERO ESPAÑOL (PSOE)

- 1.– D. José Manuel Navarro Arnau
- 2.– D^a. Patrocinio Valls Abad
- 3.– D. Roberto Redondo García
- 4.– D^a. Nieves Navarro Ferreres
- 5.– D. Pedro Soriano Salazar (Indep.)
- 6.– D. Abelardo Franch Argudo
- 7.– D. José Antonio Tarín Climent
- 8.– D^a. Alejandra Canós Juliá
- 9.– D. Vte. Eugenio Bou Valenzuela (Indep.)
- 10.– D^a. Eva Mechó Laussac
- 11.– D^a. M^a Carmen Romero Miró

Suplents:

- 1.– D. José Canós Balaguer
- 2.– D. Vicente Eixea Martínez

.....

**Ara fa quatre anys,
¿te'n recordes?**



Perdut a Sheffield

Nahum Masó i Carcasés (A. C. Ràfol)

Durant els mesos de setembre–desembre vaig realitzar una breu estància al Departament d’Enginyeria de Materials de la Universitat de Sheffield (Regne Unit) convidat pel *Professor A. R. West*. Com a conseqüència d’allò, vaig tindre l’oportunitat de “*tastar*” l’estil de vida anglosaxó. Personalment, el que més em va impactar va ser la nefasta alimentació dels britànics i la gran qualitat de les cerveses. *Perdut a Sheffield* es compon de dos articles: *Una paella al Regne Unit* i *Campanya per l’original Ale*. En el primer d’ells s’explica les dificultats que vaig trobar per a cuinar una paella, mentre que en el segon es descriuen els estils de cervesa que es poden trobar a Anglaterra.

Una paella al Regne Unit

La Paella juntament amb la “Tapa” són, possiblement, els menjars més representatius internacionalment de la cuina espanyola. Per aquest motiu, constitueixen la base culinària dels restaurants de menjar espanyol al voltant del món. Però, igual que passa a l’Estat Espanyol, on pots menjar-te una paella des de Madrid fins a Tenerife, sovint la qualitat té molt que desitjar. És per això que el més pràctic, per no dir el més saludable, és fer com Juan Palomo: “yo me lo guiso, yo me lo como”.

Ara bé, allò que és tan fàcil de fer a casa nostra es va convertir en un maldecap al Regne Unit. Al proposar-me cuinar una paella de carn (conill, pollastre, costella de porc, tomata, alls, bajoques, garrofó, safrà, oli d’oliva i arròs) em va ser molt difícil comprar, en el supermercat on solia anar, costella de porc i impossible conill (per a ells és un animal de companyia), el foguer i la paella (aquest es un mal menor com us explicaré més endavant), garrofó i safrà. Més ben dit, els estigmes de la planta del safrà si que podia comprar-los al mòdic preu de 70 £ (110 €) 10 grams (una cullera sopera), però el que no hi havia era el colorant que solem emprar per a donar-li color i sabor a l’arròs. Respecte a l’arròs, el més semblant al tipus “bomba” era el “basmatti” que posseeix unes característiques semblants, malgrat que era una mica car: mig kilogram, 1 £ (1’5 €).

Quan estava a punt d’abandonar la idea de cuinar-me una paella, degut a que no trobava el colorant de safrà, vaig arriscar-me a utilitzar un colorant anomenat “turmeric”, el qual s’empra en la cuina India per a donar una coloració groga i sabor al Curri, i no va anar del tot malament.

Així doncs, els ingredients de la paella experimental van ser: oli d’oliva, un pit de pollastre, un grapat de bajoques, dues tomaques naturals rallades, 2-3 alls, mig got d’arròs “basmatti”, dos gots d’aigua i un polsim de “turmeric”. La forma de cuinar-la va ser la que empren a les comarques Alacantines: després de sofregir la carn, la verdura i la tomaca, es frig lleugerament l’arròs afegint-se a continuació l’aigua per a dur a terme la cocció. El resultat final es va semblar molt al d’una paella, encara que per a ser honest l’arròs em va quedar una mica dur. El polsim de “turmeric” que vaig utilitzar va donar una coloració groguenca molt semblant al que dona el colorant de safrà, encara que durant l’ebullició es despengueren fragàncies característiques de la cuina India.

Després de l'èxit d'aquella prova vaig modificar diverses vegades la versió original per a intentar obtindre un gust i una textura semblants al de una paella cuinada a Xilxes.

Arribats a aquest punt molts de vosaltres us preguntareu on vaig cuinar la paella. Doncs bé, vaig utilitzar una paella antiadherent de les que solem emprar per a fregir ous. Per als més puristes els semblarà una aberració però em va traure les castanyes del foc i em va permetre menjar paella durant aquells mesos.

Campanya per l'original *Ale* (1)



Existeixen un gran nombre d'estils de cervesa, però aquestes es poden englobar en una de les següents categories: *Ale* o *Lager*. La diferencia entre elles és el tipus de fermentació (2). En el cas de les *Lagers* la fermentació té lloc en el fons del dipòsit, per la qual cosa aquesta té lloc a temperatures relativament baixes. Per contra, en les *Ales*, la fermentació té lloc en la part superior del dipòsit per la qual cosa el procés requereix menys temps, és més vigorós i es duu a terme a temperatures superiors. Aquest és el mètode tradicional Britànic d'obtindre la cervesa.

Dins de les *Ales* es poden distingir els següents estils: *Mild*, *Golden Ale*, *Porter and Stout*, *Old Ale*, *Bitter*, *Pale Ale* o *IPA* i *Barley Wine*.

1.- *Mild*: És un dels estils de cervesa més tradicionals. Generalment són de color marró fosc (degut a l'ús de maltes o civades ben tustades) i amb un percentatge d'alcohol del 3% al 3'5%. Posseeixen una gran diversitat de gustos tal com “xocolata”, “afruitat”, “fruits secs” i “tostat”.

2.- *Golden Ale*: Aquest estil d'*Ale* es va desenvolupar en la dècada de 1980. Posseeixen una coloració daurada i un percentatge alcohòlic entre 3'5% i 5%. Es serveixen fredes.

3.- *Porter and Stout*: Originària de Londres, són generalment de color negre o marró fosc i tenen un contingut alcohòlic entre el 4% i el 8%. Posseeixen un tast complex amb sabors de pases, cafè i regalíssia i amb un fort gust amarg.

4.- *Old Ale*: Aquest estil recorda el tipus de cervesa d'abans de la Revolució Industrial emmagatzemada durant mesos i inclús anys en barrica. Al contrari del que caldria esperar, les *Old Ales* no són especialment fortes. Poden ser clares amb un lleuger sabor a fruites i amb un cert punt picant. Les versions fosques poden tindre un fort gust a malta i un refinat tast a tabac fresc. El seu contingut en alcohol varia entre el 4% i el 6%.

5.- *Bitter*: Desenvolupada cap a final del segle dinou quan les cerveseres començaren a produir cerveses que pogueren servir-se després d'uns pocs dies d'emmagatzematge en els cellers. Provenen de les *Pale Ale*, però amb una coloració intensa entre bronze i coure deguda a l'ús de maltes lleugerament

fosques. El caràcter afruitat tendeix a dominar, però la principal característica es l’amargor. El seu contingut alcohòlic oscil·la entre el 3.5% i el 5%, podent superar-se el 5% en alguns casos.

6.- *Pale Ale* o *IPA*: *India Pale Ale (IPA)* canvià la forma de elaborar la cervesa al principi del segle XIX. Originàriament posseïen un elevat contingut alcohòlic i en lupus. Actualment, *Pale Ale* és normalment la versió embotellada de la *Bitter*, malgrat que històricament els estils eren diferents.

7.- *Barley Wine*: Estil que data dels segles XVIII i XIX quan Anglaterra estava sovint en guerra amb França. *Barley Wine* fou una cervesa forta –sovint posseïa un contingut alcohòlic entre el 10% i el 12%– i s’emmagatzemava durant llargs períodes de 18 mesos a 2 anys. Actualment, nombroses xicotetes cerveseres produeixen les seues versions d’aquest estil.

La forma més usual de dispensar una *Ale* és mitjançant una bomba de succió manual ubicada en la barra. D’aquesta manera s’evita l’ús de gas carbònic, diòxid de carboni. Per altra banda, el sistema mètric anglosaxó utilitza la Pinta (0’568 Litres) com a unitat de volum en lloc del Litre. Així doncs, el més comú és demanar una Pinta en lloc del típic terç (0’333 Litres) de casa nostra.

(1) www.camra.org.uk

(2) La fermentació és el procés en el qual el sucre de la malta es converteix en alcohol i diòxid de carboni.

UN 25 D’ABRIL CULTURAL

TRES-CENTS ANYS DE LA BATALLA D’ALMANSA (1707 - 2007)

El proper 25 d’abril commemorem el tres-cents aniversari de la derrota d’Almansa i de la pèrdua dels nostres furs i de la identitat com a poble. Aquesta efemèrid ha passat desapercebuda en la nostra població. No ha estat el cas d’altres poblacions veïnes, com és el cas d’Almenara, on s’han programat diverses activitats per als mesos de maig i juny. Destaquen les següents:

1.– **Cicle de Conferències** (Biblioteca del Centre Municipal de Cultura d’Almenara)

Dimarts, 8 de maig de 2007, a les 19 h.

La Guerra de Successió al País Valencià: de l’alçament maulet al triomf botifler.

Carmen Pérez Aparicio (Universitat de València)

Dilluns, 14 de maig de 2007, a les 19 h.

Els furs: Des de la conquesta fins a l’estatut d’autonomia

Enric Solà i Palerm (advocat-registrador de la propietat).

Dimecres, 23 de maig de 2007, a les 19 h.

La vila d’Almenara durant la Guerra de Successió, per Joan A. Vicent Cavaller (Museu de la Vilavella)

Fons documentals de principis del s. XVIII a l’arxiu d’Almenara, per Pablo Ferrer (Arxiu Municipal d’Almenara)

Dilluns, 28 de maig de 2007, a les 19 h.

La situació del valencià després de 1707

Emili Casanova Hererro (Universitat de València)

ELECCIONS MUNICIPALS (27 de maig de 2007)

FOTOS DE CAMPANYA



Cartells electorals dels 3 partits polítics que es presenten a les eleccions municipals: PSOE, PP i el BLOC (Plaça del Jardí)

¿EL GOLF ESPORT MUNICIPAL?

