

Festes Patronals en honor a

SANT ISIDRE i SANT MIQUEL

2023

AMFRESH™

SPAIN

Totes 2023

Festes Patronals en honor a
SANT ISIDRE i SANT MIQUEL

02
AUTORITATS

07
ASSOCIACIONS LOCALS

13
COL·LABORACIONS LITERÀRIES

19
MEMÒRIA VIVA DEL POBLE

22
FA 25 ANYS

24
ACTES DE L'ANY

28
PROGRAMA D'ACTES

36
GUIA COMERCIAL


SANT
Isidre



San Miguel Arcángel, glorioso patrón,
que nunca nos falte tu fiel protección.

Venimos creyentes al pie de tu altar
queriendo fervientes tu gloria ensalzar.

Que Dios por tu ruego nos libre del mal
y que nos conceda la gloria inmortal.

En horas de duelo, de angustia y dolor
obtennos del cielo cristiano fervor.

SANT Miquel
Arcàngel

Miguel Perucho González

Alcalde de Cotes



Benvolguts veïns i veïnes del poble de Cotes, després d'un any d'espera, ja estem en festes.

Per a mi és tot un plaer tornar a dirigir-me a vosaltres en unes dates tan assenyalades, amb la diferència que, aquest any, ho faig com Alcalde i no com a regidor. Sé, de segur, que les festes estan en les millors mans que poden haver. En les mans de les persones més joves de l'equip de govern, persones que treballen amb la il·lusió i l'entusiasme necessari per a realitzar unes festes a l'altura del nostre poble. Amb propostes ben diferents, ompliran el poble de música, pólvora, llum i color.

Les festes són una de les dates més esperades en les nostres agendes on gaudim dies de barreja de tradició, cultura, família, amistat, i com no, de la festa. Aquest esclat d'alegria ens convida a il·lusionar-nos i a compartir tot allò que ens ofereixen les festes. Fem que el poble de Cotes lluïsca amb el seu màxim esplendor i que siga exemple de germanor, de convivència, de respecte i de bon estar social.

Des de l'equip de govern, animem a tot el poble a que eixiu al carrer a disfrutar dels actes que, amb tanta estima, hem preparat. Deixeu-vos endur per la màgia que desprenen les nostres festes, on no deu tindre cabuda cap acte incívic o de violència que emmascare l'esperit de les festes de Cotes.

En nom meu i de tota la corporació municipal, desitgem als coters i coteres que passen molt bones festes.

Visca Cotes i Visca Sant Miquel!!!



Josep Mañez García

Regidor de Festes

Estimats Coteres i Coters,

Aquest any tinc el gust de saludar-vos com a nou Regidor de Festes, unes Festes Patronals que, després d'un any esperant, ja estan ací. Aquestes dates són sinònim de retrobament amb familiars i amics que ens ajuntem per a gaudir d'estos dies, on el poble s'ompli de gent, acompanyats de música i pólvora, dos components fonamentals en les nostres celebracions.

Com bé sabeu, les festes són absolutament necessàries, ja que és un temps en què ens convertim en la comunitat del poble i ens sentim identificats en els nostres veïns i veïnes.

Són aquests dies en què trenquem la rutina diària i entrem en el món de la festa. Uns dies que ens han de fascinar de poder compartir en veïns, amics i familiars, generant així diferents valors col·lectius com la cohesió i la participació.

Com cada any, hem plantejat un programa d'actes variat, tradicional i per a totes les edats, per tal que els més menuts i joves, així com els nostres majors, pugueu gaudir de totes les activitats que tenim programades.

Per acabar, des de la regidoria de festes volem agrair a tots els que heu ajudat per fer possible aquestes festes i vos demanem als veïns i veïnes que deixeu de ser espectadors i passeu a ser col·laboradors i protagonistes de la nostra festa, sempre amb respecte i civisme.

Bones Festes 2023!

VISCA COTES I VISCA SANT MIQUEL!



José Enrique Francés Ibáñez

Rector de Cotes

Cuando todo el mundo de manera general empiezan sus labores cotidianas, como los niños al colegio, los mayores a sus trabajos; todavía quedamos nosotros, la buena gente de Cotes con nuestras fiestas, nuestras alegrías y esperanzas, para que como solemos decir, quemar los últimos cartuchos del verano.

Pues disfrutemos del hoy, del ahora, del presente y vivamos estas fiestas a nuestros patronos San Isidro labrador y especialmente a San Miguel Arcángel, con mucha alegría, pero con cuerpo, alma y espíritu.

Porque claro que nuestro cuerpo se alegra y baila al son de la música, y se alimenta con esas comidas tan ricas entre familiares y amigos, y se emociona al ver a nuestros jóvenes recogiendo el testigo de llevar a cabo las fiestas con todo lo que conllevan, pero también tenemos espíritu y lo tenemos que cuidar con la oración, con la escucha de la palabra de Dios y pidiendo a San Miguel Arcángel que nos ayude a ser buenos ciudadanos, buenos vecinos y mejores cristianos.

FELICES FIESTAS PARA TODOS.
BENDICIONES.
LA PAZ.

El Montot
Club de caçadors

En primer lloc agraïr un any més l'ocasió de dedicar unes paraules al llibre de festes.

Si fem balanç de l'activitat del club podem dir que estem contents amb els resultats obtinguts la passada temporada de caça. Resultats obtinguts gràcies a l'esforç dels nostres socis mantenint el coto de caça amb molta cura.

També la unió del club és molt important per al bon conviure del dia a dia.

Així mateix intentem reforçar eixos vincles entre socis amb esmorzars, dinars o jornades on podem intercanviar les nostres vivències i opinions.

Continuarem treballant per portar endavant aquest club com ho feien els nostres avantpassats.

El club de caçadors "El Montot" els desitja bones festes.



AMPA
Aulari de Cotes

És un honor per a la junta de l'AMPA disposar d'un trosset del llibre de festes per tal de dirigir-nos a vosaltres.

Primer que res volem donar les gràcies als pares, iaios, oncles i familiars. A les empreses i comerços que ens han ajudat perquè una AMPA tan xicoteta pogués fer tantes coses. Però sobretot estem agraïts als xiquets, als grans protagonistes d'aquesta escola, sense ells res seria possible.

No volem oblidar-nos dels xiquets que han finalitzat l'etapa escolar a l'aulari de Cotes, us desitgem moltíssima sort.

Volem recordar-vos que tenim xarxes socials, us convidem a donar una ullada i gaudiu del que fan a la nostra escola. AMPA, mestres i xiquets treballem junts per a tenir una escola de qualitat, i a més, fer una gran família.

@ampaaularicotes
Portal.edu.gva.es/cralavallfarta

Finalment, no volem deixar d'agrair a l'Ajuntament per tot el que col·labora a l'escola, tant en la infraestructura com en els xiquets, per sempre estar dispost a tirar una mà i recolzar en les festivitats, activitats, actes, extraescolars, menjador i matineres, i també per fer de via de reflexió quan ha sigut necessari.

Des de l'Associació de Mares i Pares de Cotes continuarem treballant per millorar, tenim un món d'idees per a aquest curs. Gràcies al poble de Cotes per col·laborar i sobretot gràcies per confiar en nosaltres.

L'AMPA de l'aulari de Cotes us desitja unes bones festes.

FEM ESCOLA










LECTURA



ESCOLETA D'ESTIU



Durant el mes de juliol els xiquets i xiquetes de Cotes gaudeixen amb diverses activitats, dies de piscina, jocs i balls. És l'Escoleta d'estiu, que cada any subvenciona l'Ajuntament de Cotes. Enguany, la temàtica ha girat entorn al món del mar.

Vam començar decorant, amb un mural marí, el que seria l'espai de diversió i aprenentatge durant el mes de juliol. Després, van realitzar diferents activitats: dibuixos amb la llanterna màgica, escultures amb pasta de sal, imants del món marí, petxines decorades, entre altres.

Totes aquestes activitats les hem complementat amb divertits dies de piscina, on s'ho han passat bomba! I com que, a les xiquetes i xiquets de Cotes, els encanta ballar, no va faltar el festival musical per a les famílies i la gent del poble. L'últim dia, ens vam guanyar un bon esmorzar per a acomiadar-nos i compartir un divertit dia de jocs. Un acomiadament que no és un adéu, sinó un:

"Fins l'estiu que ve"!







Volem presentar-vos, amb tota la il·lusió del món, la nova societat enològica que acabem de formar al poble.

Com molts sabreu, les societats enològiques pretenen difondre informació sobre les novetats del món vitícola, així com conèixer les últimes tendències del sector. També volem apreciar per mig del sentits les qualitats d'aquest producte tan senzill, i a la vegada, tan complex i que posseeix tants secrets per descobrir.

Desitgem ser una societat oberta a la nostra població, així que esteu totalment convidats i convidades a participar, com a membres de la societat o com a participants de les nostres activitats. Tots els primers divendres de cada mes farem un tast de vins, compararem, parlarem i aprendrem tots junts. Un tast de vins consisteix a realitzar un anàlisi sensorial que consta de diverses fases, totes importants i interessants: fase visual, fase olfactiva, fase gustativa i fase post gustativa. Una experiència que, amb tota seguretat, vos sorprendrà i vos encantarà.

Vos convidem a gaudir amb nosaltres d'aquesta nova aventura que emprenem a la nostra localitat i a la nostra terra. Sens dubte, el millor lloc per a desenvolupar un producte que naix de la terra amb estima i dedicació. També vos deixem les nostres xarxes socials per si voleu donar una ullada, i qualsevol dubte o pregunta estarem encantats de resoldre'ls.

@societat.enologica.cotes

Animeu-vos!

La Societat Enològica Cotes vos desitja unes bones festes!



per ***Dario Pérez Vidal***

Patrimoni natural de Cotes.

La Cova de la Moneda i el Forn de Calç al barranc de la Pinada.



Figura 1. Ubicació de la Cova de la Moneda (Cotes)

LA COVA DE LA MONEDA I EL SEU ENTORN GEOGRÀFIC

Fent una descripció física, la Cova de la Moneda (Cotes), ubicada en una de les vessants orientals del Montot, es tracta d'una cavitat natural que té un recorregut de 300 metres aproximadament.

Mediàticament ha estat més coneguda potser per la vessant acadèmica de la biologia, en concret per l'estudi faunístic dels quiròpters (rats penats) que nien al seu interior. Així aquesta cova es converteix en una de les més importants de la comarca en quant al nombre d'exemplars censats, tant de ratpenat ratoner de peus grossos *(myotis capaccinii)*[1] com de ratpenat de ferradura mitjà (*rhinolophus mehelyi)*[2], i s'estableix també

1 És de fet la segona major colònia d'aquesta espècie que es coneix d'Espanya.

2 A nivell autonòmic és el cas que alberga més exemplars d'aquesta subespècie.

com el segon refugi d'importància de la Comunitat Valenciana.

Es calcula que al seu interior podrien trobar-se prop dels 2.500 exemplars d'aquestes espècies cavernícoles i és per aquest motiu que actualment l'entrada a la cova està vallada i protegida[3], i per tant l'accés a la gruta restringit[4].

Però, es tracta d'una cavitat encara per descobrir? Són nombroses, potser massa, les històries que ubiquen ingènues (i de vegades malintencionades) expedicions a l'interior de la cova de diversos visitants (la memòria oral és testimoni d'açò); amb freqüència, veïns i excursionistes de tots els pobles de la Vall de Càrcer. La naturalesa d'aquestes visites és realment heterogènia: la curiositat d'explorar aquesta cavitat, el veure fins on es pot aplegar, recollir un fragment d'estalactita com a *souvenir* de l'estada, gravar el nom amb una navalla a una de les parets calcàries, corroborar si de veritat existeix un tresor a l'última cambra, viure una aventura vespertina de fantasia, la llista és interminable.

És cridaner primer que res el nom de la cova, "de la Moneda". Certament, aquest arquetip no és nou en el "món de les coves". Els mecanismes humans sovint imaginen en aquests espais obscurs, inhòspits i inexplorats com llocs de llegenda on personatges pretèrits amagaven tresors en les seues profunditats que quedaven oblidats per a sempre; i aquest es tracta d'un fenomen toponímic compartit "antropològicament" parlant, sense anar més lluny trobem coves homònimes a Puente Viesgo (Cantàbria), Villares del Saz (Conca), Totana (Múrcia), Mont-ral (Tarragona) i més a prop, a la Serra de Bicoy (Ibi) o si es vol concedir la llicència, el encara més pròxim cas de la Cova del Monedero (Carcaixent). Com vegem, els imaginaris culturals-cultuals-rituals i moltes vegades també taumatúrgics, estableixen paral-



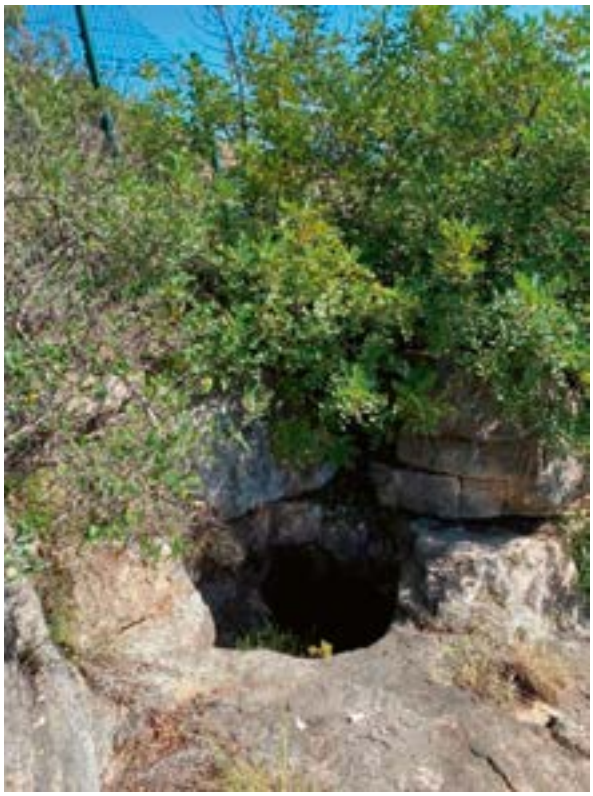


Figura 2. Fotografies de la boca d'entrada a la Cova de la Moneda (Cotes)

3 Protecciones vigentes en la zona:
- Cueva catalogada en virtud del Decreto 65/2006, de 12 de mayo, del Consell, por el que se desarrolla el régimen de protección de las cuevas y se aprueba el Catálogo de Cuevas de la Comunitat Valenciana (https://dogv.gva.es/es/eli/es-vc/d/2006/05/12/65/).
- Refugio de verano en virtud del Decreto 82/2006, de 9 de junio, del Consell, por el que se aprueba el Plan de Recuperación del Murciélago Ratonero Patudo y del Murciélago Mediano de Herradura en la Comunitat Valenciana (https://dogv.gva.es/va/disposicio?sig=3306/2006&L=1&url_lista=).

4 https://somlavall.wordpress.com/2014/06/13/el-tesoro-de-cotes-la-cova-de-la-moneda/

lels en una espècie de bateig toponímic repartit en el que les coves es conceben com espais on tenen lloc relats i successos mítics, fets que s'abracen per eixe halo característic de les cavitats que s'obrin camí cap a les entranyes de la terra (obscuritat, humitat, sonoritat, atmosfera, etc.) i que concorre a crear eixe munt d'emocions i estats psicològics "alterats" de la ment. En aquest cas els exemples anteriors parlen d'aquesta situació imaginada en la que les coves esdevenen propicis amagatalls de tresors, riqueses, "monedes". Llocs que en un moment de risc o perill serviren per salvaguardar bé un botí bé una herència familiar. No deguem de caure tampoc en la crítica cínica d'aquests plantejaments ja que són molts els casos en els que s'han documentat en l'interior de coves i abrics troballes d'aquestes característiques, no obstant i fins que l'arqueologia ho certifique, no sabrem realment quina dosi de realitat reflecta per al nostre cas l'epítet "de la Moneda".

Com dèiem, en qualsevol de les històries que es vulga escoltar sempre pareix absent una mirada, per a nosaltres necessària i imprescindible, i és l'arqueològica. Almenys fins on hem pogut esbrinar, no hem estat capaços de trobar ninguna notícia, informació o evidència de que en la Cova de la Moneda o en les seues proximitats s'haja trobat algun rastre arqueològic, situació força sorprenent donat que aquesta cavitat és sonada al llarg de la història per les nostres gents. Des del punt de vista geogràfic presenta una accessibilitat realment assequible i a més, són poques les coves que podem ubicar ja no en aquesta vessant del Montot sinó ben bé en tota la Vall de Càrcer, fet que reforça la possibilitat de que fora transitada en el passat. Queda clar doncs que, de manera cautelar, necessitem indagar més entre les fonts i potser també en altres formats d'investigació (siga cas per exemple les prospeccions arqueològiques) per aproximar-se en allò que va poder succeir en relació a la Cova de la Moneda en el passat: Des de quan es coneix? Quan va començar a transitar-se? Quines accions han ocorregut al seu interior? Quina funció històrica ha jugat aquesta cavitat? Hi ha restes arqueològiques al seu interior o en les seues proximitats? S'ha explorat certament en la seua totalitat?

DESCRIPCIÓ I ANÀLISI ESTRUCTURAL

El forn es localitza baix de l'entrada de la cova, dins del Barranc de la Pinada. L'estructura es troba collocada contra el talús que genera la banda meridional del barranc a la que s'adossa, aprofitant el desnivell per sostenir el propi cilindre del forn. La seua fàbrica es basa en maçoneria[5] (habitualment de gres-pedra local) que rep un enlluït d'argila en la seua cara interna, capa que servia per evitar la pèrdua de calor, afavorint així el procés de cocció. Un element que per la seua banda, encara mostra signes de la cristal·lització mineral generada pel foc a l'interior de la cambra de combustió.

La boca o obertura a la cambra de combustió en la façana exterior és d'1,5m mentre que a l'interior és de 0,95m, presenta doncs una secció trapezoidal. L'altura màxima en el punt més alt de l'estructura és de 2,65m mentre que la mínima és de 1,16m. Per la seua banda, el diàmetre en la part interior, tant inferior com superior és de 3,40m mostrant així un cos perfectament cilíndric de planta circular (més bé és lleugerament troncocònica invertida). L'espessor dels murs perimetrals és regular, d'uns 0,90m, pel que dota al forn d'un diàmetre total en l'exterior de 4,30m. És de llarg l'estructura que hem pogut estudiar fins el moment que millor es conserva.

En ubicar-se a les vores (quasi dins) d'un barranc el combustible compost bàsicament d'arbusts estava pràcticament assegurat, més perillós sembla el fet de que aquesta mateixa ubicació que, en una de les sobtades i intermitents trombes d'aigua característiques dels barrancs, poguera afectar la pròpia estructura, però aquesta és un característica locacional compartida amb la resta d'exemplars que hem anat censant a la Vall de Càrcer en altres treballs. És d'observar la disseminació d'aquestes construccions, nombrosa com ja s'ha dit, perquè a vegades es troben, segons la zona, en el curt radi d'un quilòmetre en llocs amb abundància de llenya.

Toca insistir ara en que totes les estructures que hem anat presentant han estat baix l'etiquetat general de "forns de calç" tot i que és cert que en la majoria de casos ben bé podríem trobar-nos

5 A la zona valenciana és més freqüent aquesta tècnica tot i que també trobem casos de construcció amb pedra al sec.

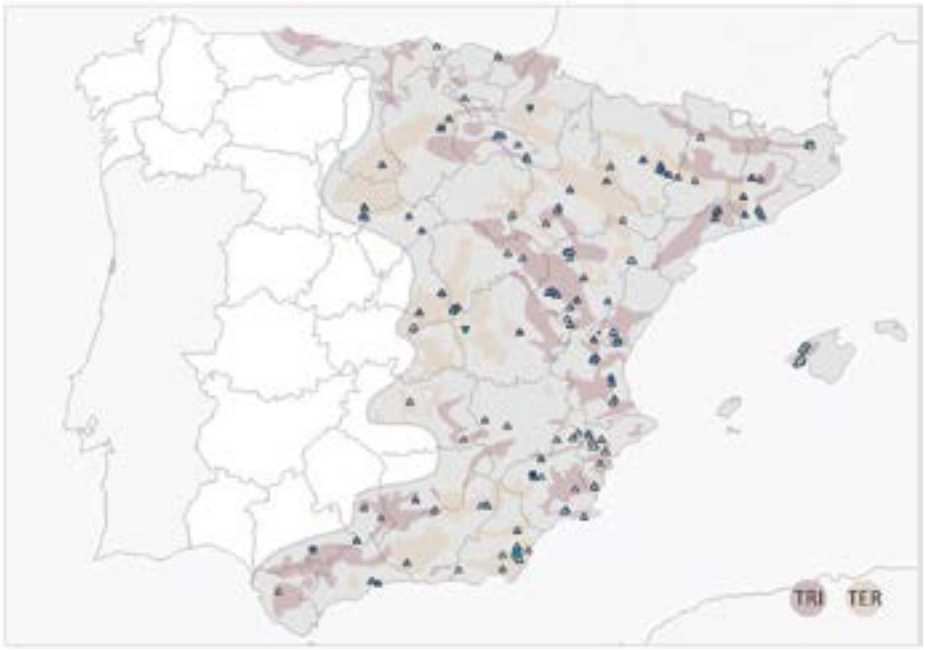


Figura 3. Mapa dels jaciments d'algeps en la façana oriental de la Península Ibèrica amb indicació de les edats geològiques. *(Autor: C.J. GRAU JIMÉNEZ, Font: LA SPINA i GRAU 2020)*

davant de forns d'algeps, com és aquest cas. Com ja hem pogut apuntar als darrers treballs, l'ús d'aquestes estructures en relació a l'obtenció de calç o d'algeps pareix que en moltes ocasions era indistint i molts exemples d'arreu del territori valencià serviren per a l'obtenció d'ambdós materials simultàniament. De fet, quanta més bibliografia consultem, dins la seua heterogeneïtat i ambivalència, més ens decantem per la línia de que veritablement se fa un ús integrat i indistint de les estructures, donant la sensació de que en efecte serveixen tant per referenciar forns de calç com d'algeps al mateix temps.

Aparentment és l'anàlisi químic i petrogràfic l'únic mètode capaç de decantar un opció precisa entre el dicotòmic binomi anterior (forn de calç-forn d'algeps), donat que ni les morfologies/tipologies dels forns ni esbrinar una cronologia exacta d'aquestes estructures semblen plausibles almenys a dia de hui. Algunes informacions i indicacions exògenes ressenyen inclús la possibilitat de que aquestes estructures pogueren tractar-se de carboneres, tot i que en tant que la forma de l'estructura puga coincidir no ho fa el volum i magnitud arquitectònica de les mateixes així com tampoc els inequívocs rastres de cristal·lització als enlluïts de les cares murals interiors de les estructures, que apunten contràriament en altra direcció.

Podria ser rellevant ressenyar que la zona de la Ribera, i més encara el seu extrem occidental que llinda amb la Canal de Navarrés, es rodeja d'un cordó de jaciments minerals d'algeps de notable envergadura[6], jaciments geològics que daten majoritàriament del Triàsic (251 a 201 milions d'anys) (Veure Figura X).

Malgrat que els forns podien construir-se al peu d'una obra, allò més habitual era produir l'algeps en forns allunyats de les poblacions, al peu de les mateixes pedreres d'on s'extreia el mineral. És més, sabem de la proximitat de la Pedrera de Cotes, ubicada geològicament en una unitat litoestratigràfica de calcàries taulejades a poc més d'un kilòmetre de l'estructura i la Cova de la Moneda. Així, no sembla arriscat imaginar que aquesta estructura es tracte d'un forn d'algeps i que en el seu moment d'ús va tenir a prop un algepsar també en ple funcionament (de fet l'explotació d'aquest jaciment mineral segueix funcionant encara en l'actualitat).

En relació a la distribució de les estructures, l'existència de forns aïllats suggereix que els construïren particulars per a usos propis, trobant la possibilitat de que certes persones es dedica-

6 Dintre d'aquesta visió podríem reconsiderar els anteriorment presentats forns de la Pedrera del Petit, que si bé el havíem atorgat l'etiqueta general de "forns de calç", ara creguem que cobren més sentit com estructures lligades al processat d'algeps per la proximitat d'aquestes a talls cristal·litzats de mineral de d'algeps.

ren a aquesta activitat, tot i que fos a temps parcial (així ho acredita la memòria local). El règim de tinença dels forns és altra qüestió, tot i que no sempre, aquests podien ser llogats pels seus propietaris en el cas de ser privats; en cas de pertànyer al consistori, podia pagar-se un cànon per al seu ús. Més dispars són, per la seua banda, els exemples en els que trobem diversos forns adossats (dos, tres o més; com és el cas dels situats a Villena), així com alguns d'ells a l'entorn de placetes, que indicarien una producció intensiva.

Recordem ara, com ja hem explicat en altres ocasions, que als segles XIX i XX (almenys fins a la primera meitat d'aquest últim) el consum de calç i algeps en el medi rural era important donat l'elevat nombre d'habitatges i altres construccions (ramaderes, industrials, etc.) que requerien aquests materials com matèries primeres, tant en la confecció de morters, per al blanqueig de murs i façanes com per a altres empreses. Recordem que una part de la calç tenia com a destí neutralitzar el sulfat de coure que s'usava en la prevenció del míldiu[7] de les vinyes amb polvoritzacions de brou bordelès[8]. La calç i també l'algeps, doncs, eren productes de consum quotidià en el medi rural i l'opció de fabricar-lo *in situ* (encara que amb mitjans precaris) enlloc de comprar-lo a distància era molt més econòmica i accessible.

Un altre motiu de pes que pot contribuir a explicar els casos que hem anat trobant i també la seua dispersió és el compliment de les normes que regulaven l'ús i aprofitament comú de moltes muntanyes, les quals autoritzaven que els veïns del lloc pogueren prendre pedra per al seu ús particular sempre que no arrancaren pedra viva de la muntanya formant pedreres d'artifici. Potser per aquesta causa, quan s'acabava amb la pedra superficial disponible (o amb la llenya) a peu de muntanya no quedara altre remei que cessar en l'activitat i construir un nou forn en una altra part[9]. Més crucial era el factor de la llenya en els forns de calç que no pas en els d'algeps, perquè així com per a obtindre algeps només és necessari deshidratar la pedra de sulfat càlcic amb mitjanes temperatures durant dos o tres dies, per a obtindre calç viva calia invertir deu dies o més per a calcinar literalment la pedra de carbonat càlcic fins a reduir-la a òxid de calç aconseguint temperatures per damunt del 1000ºC.

Però després de tota aquesta descripció podríem preguntar-nos, com era el procés d'obtenció d'algeps complet?

LA PRODUCCIÓ DE L'ALGEPS

La producció d'algeps començava per la construcció del propi forn. Per a la fàbrica del forn s'emprava pedra viva o calcària en la confecció del mur perimetral de l'estructura, que com hem ja citat, en la seua cara interna s'enlluïa amb una mà de fang o un morter molt tosc d'argila i arena.

Construït el forn es procedia a l'extracció de la pedra d'algeps de la pedrera, que solia estar pròxima al lloc on s'ubicava el forn per optimitzar la logística del mineral natural, i s'hi utilitzaven barrines, tascons (de fusta o ferro), pics i maces. Després es carregava el forn, procés que requeria de certa habilitat i experiència en els passos inicials, ja que calia fer amb les pedres d'algeps una falsa cúpula a la part inferior, oberta per davant, per tal d'introduir el combustible per a la cocció. Tot seguit s'anaven col·locant les pedres damunt d'aquesta falsa cúpula al mateix temps que s'anava cobrint l'obertura davantera del forn. Finalment, es tiraven les restes de pedra i terra per damunt, per omplir els intersticis i el forn.

En acabant, s'encenia el forn, utilitzant com a combustible bàsicament arbusts i altres llenyoses pròpies del bosc baix. El forn requeria un foc constant i ininterromput, amb el propòsit d'elevar ràpidament la temperatura. El temps de cocció variava depenent de la càrrega, del mineral, de les condicions climàtiques, etc. Per comprovar la cocció s'abocava palla seca a la part alta, de manera que si prenia significava que la pedra ja estava apunt, llavors es tirava terra damunt d'aquesta zona per desviar les flames cap a altres zones.

7 El míldiu és una malaltia produïda per fongs. Ataca a les fulles, a la tija i a les fruites i produeix una pèrdua del seu color.

8 Es fa servir en fructicultura abans de la florida i després de la collita en oleïcultura, el coure es fa servir contra l'ull de poll i de vegades contra la bacteriosi i la fumagina.

9 Aquest supòsit podria donar peu a explicar el cas del forn ubicat al Barranc del Montot (Sellent) en el que no poguerem constatar jaciment mineral o pedrera pròxima.

Posteriorment, es tapava el forn amb fang i terra, per dalt i per baix, tancant la boca d'alimentació, amb el propòsit que es refredara durant diversos dies, uns vuit o deu, depenent de la temperatura ambient. Una vegada gelat, s'extreia la pedra cuita i es col·locava sobre el pis de la placeta; es picava i triturava, usant malls i masses de pedra, semblants als utilitzats per a aplanar i premsar la terra en les "eres de batre". Per moure el corró troncocònic s'usava algun animal de tir (cavalls, ases, haques, etc.). El procés concloïa amb el garbellat de l'algeps amb un sedàs de diferent calibre: l'algeps resultant es col·locava en sacs disposant-lo per al transport i ús en les obres.

Conclusions

Com hem pogut esbossar anteriorment, l'estudi de la Cova de la Moneda baix l'òptica històrica i arqueològica queda "de bat a bat", tota la tasca queda per fer i és per això que ara és poca la informació que podem avançar al respecte. Pel que fa al forn d'algeps, podríem indicar alguna concreció sobre la cronologia en la que aquesta estructura fou alçada i es mantingué en funcionament. Una datació precisa és complicada i topa amb moltes limitacions, no obstant i abordant una aproximació, podríem ubicar el seu temps de vida entre el final del segle XIX i mitjans del segle XX (d'igual mode que la resta de forns estudiats), tenint la certesa de que molts se n'utilitzaren fins ben entrats els anys cinquanta del passat segle.

En la nostra xicoteta reivindicació final no anem a sorprendre a la lectora, doncs en anteriors casos hem posat de relleu que els forns tradicionals d'algeps inventariats i analitzats, constitueixen un vertader exemple del patrimoni arquitectònic i industrial valencià. Es tracten en la majoria dels casos de construccions tradicionals que posseeixen un valor històric i etnològic que deu protegir-se, recuperar-se i revaloritzar-se. A més, la diversitat tipològica que presenten els casos identificats, així com les particularitats d'alguns exemples, no sols són una clara mostra que el mateix procés de calcinació pot realitzar-se en construccions diferents, sinó també de la seua complexitat constructiva i morfològica, darrerament, de les diverses i riques tradicions constructives.

Així mateix, el seu actual estat de conservació, satisfactori en la majoria dels casos, encara consent recordar processos etnogràfics íntimament lligats amb la construcció tradicional, amb les gents i amb el territori on es troben. I és per això que considerem convenient continuar amb el seu estudi amb la finalitat d'ampliar i completar el nostre coneixement entorn aquestes estructures i els lligams històrics, socials i culturals que ens permeten explorar.



Figura 4. Infografia del procés de fabricació i cicle de vida de l'algeps. Elaboració pròpia

Bibliografia

- COUTELAS, A. (2009). *Le mortier de chaux*. Paris.

- LA SPINA, V., GRAU GIMÉNEZ, C.J. (2017). *El yeso en la Ribera del Xúquer: de la cantera a la obra*. En I. Matoses Ortells, J. Hidalgo Mora y Planells Pérez, A. (Coords.) "Arquitectura tradicional y patrimonio de la Ribera del Xúquer, Actas del segundo congreso comarcal de arquitectura y patrimonio, TRADIArq 2017" (pp. 260-277). Valencia: TC Cuadernos.

- MANNONI, T., GIANNICHEDDA, E. (2004). *Arqueología: Materias, Objetos y Producciones*. Madrid.

- LA SPINA, V.; GRAU GIMÉNEZ, C.J. (2020). *La diversidad tipológica de los hornos tradicionales de calcinación de yeso en España.* "Informes de la Construcción", 72(557): e334.

- VILLANUEVA DOMÍNGUEZ, L. (2004). "Evolución histórica de la construcción con yeso". *Informes de la Construcción. Especial yesos*, 56(493): 5-11.

Memòria viva del poble

per ***E. Sunyer***

Un café, per favor!

Amb sincer agraïment a Antonio Lorente Micó i a la seua néta Anna

El trobareu caminant lentament, al matí i a la vesprada, pels voltants de casa seua, al carrer la Pau i pel passeig d'entrada al poble o assegut a la porta de casa deixant passar el temps. El tio Antonio, Antonio Lorente Micó, és una de les persones de més edat del veïnat. Té 97 anys, ha nascut i viscut sempre a Cotes i és memòria viva del poble. Es mereix que l'escoltem per conèixer algunes experiències o anècdotes viscudes durant quasi un segle de vida.

Si esta raó de l'edat no és suficient per parar-li atenció, haurem d'afegir que va gestionar, durant la major part de la seua vida laboral, el bar del poble, el bar Lorente. Convindreu que el bar és més que un simple lloc on prendre cafè, un refresc o un vermut. És un lloc de cohesió social, de trobada del veïnat i, per tant, de conversa, d'informació local, de compartir l'oci i de fer alguna que altra crítica veïnal i Antonio n'haurà escoltat bona cosa.

Del temps de joventut, allà per la dècada dels 40, sorprèn el contrast dels records que conserva: treball i diversió. El treball al camp en la finca de Ripollés cada dia. Per un jornal, cobrava 20 pessetes. Ell sí que pot dir que allò era... treballar per 4 duros! Del temps de diversió, recorda les anades a la fira de Xàtiva amb els amics del poble: Tonet, Vicentico, Medrao, Pepe el Surdo, que era el més comboiante de tots, qui organitzava el viatge i el sarau. Unes vegades a peu, fet que suposava passar allí la nit; altres, en el Vencedor, nom de l'autobús que feia, molt lentament, la línia Càrcer-Xàtiva. Quasi sempre sense un gallet, compraven una figa de pala perquè eren barates i, tot seguit, a caminar per la fira: per un lateral vaig i per l'altre torne.



Poc després ja vingué el festeig i el matrimoni amb una guapíssima jove del poble, Reme Máñez. S'instal·laren en una habitació, a dalt del bar que coneixem actualment. L'habitatge era originàriament un xaletet que els sogres d'Antonio havien comprat al senyoret Vargas i que adaptaren per fer el local del bar. Encara avui es noten, al terra, les línies que marcaven les habitacions originals.

La vida, capritxosa, ens porta per camins inesperats. En un fatídic accident de trànsit amb un camió, per terres d'Amposta, camí de Barcelona va morir el sogre d'Antonio. Recorda perfectament aquells dies i així li ho assegura a la seua néta Anna: "La teua àvia Reme estava embarassada de huit mesos de ton pare". A conseqüència d'aquell fet s'hagué de fer càrrec del bar dels sogres. Coincidències de la vida, en cosa de poques setmanes, viurà dos fets que l'acompanyarien tot la vida: el naixement del fill i l'inici de la gestió del bar.

Els inicis no van ser fàcils, l'època tampoc no ho era. Un local amb dos o tres tauletes, una cafetera de perol, o de calcetí que se'n diu i en el què servien dos o tres esmorzars. Per la nit, hi acudien quatre vells a fer una partida de truc i res més. Tant és així que, amb un deute d'unes 300 pessetes, es va plantejar tancar el bar. No va tindre més remei que anar a parlar amb l'alcalde, en aquells temps, Joaquín Martínez. El tio Joaquín, amb aquella visió tan pròpia i integradora del poble, el va tranquil·litzar i animar: -"El bar no pot tancar, és necessari per al poble... i també per si venen de fora. Dels diners no et preocupes...". Només afegeix que no hagué de pagar.

Així que, si va començar amb cafès de perol, passat el temps, amb les noves cafeteres de bracet era un mestre. Recordem que Antonio era el responsable de la cafetera, el capità al comandament de la màquina. El resultat, un cafè excel·lent. Encara disfrutem d'aquell sabor de cafè perfecte, ni dolç ni amarg, amb el punt just d'escuma, una delícia per iniciar el dia o després d'una bona menjada.

Tots i totes tenim els nostres moments o vivències personals en la trajectòria del bar d'Antonio. Però, potser és l'arribada de la televisió, allà per 1963 o 1964, una de les més recordades i compartida per més gent. Un fet extraordinari, únic, històric! Una televisió situada en el mateix lloc que encara hui està. Tota la xicalla del poble, asseguda a terra, incrèduls, bocabadats, contemplàvem aquella caixa màgica amb imatges i so. Després vingueren les retransmissions esportives i les taurines que generaren el mateix efecte en els adults. Antonio confirma que moltes persones perdien el jornal, deixaven d'anar a treballar, quan hi havia correguda de bous a la tele. I el bar s'omplia!

Fora del bar, continuava treballant al camp i no podem deixar d'explicar una altra especialitat agrícola d'Antonio. Es va convertir en un autèntic especialista en la selecció del meló d'Alger. De la mà del tio Sento Burumballa, el seu mestre, es va convertir en "florejador".

El verb florejar, entre les moltes accepcions, té la de "triar la flor, la part millor d'alguna cosa". En el camp valencià, s'aplica a collir, triant la fruita més vistosa o primerenca, especialment en la collida de melons. Es floreja, és a dir, es cullen els primers i més bons. I hi ha la figura del *florejador*, que va assenyalant els melons que s'han de collir. S'han de tenir els coneixements, la gràcia, o com vulgueu dir-li, suficients per saber triar els millors melons. Feina buscada i ben pagada, ens assegura, fins a 3000 pts en un dia.

Passaren anys... molts. Potser massa i el nostre protagonista va arribar a l'edat del descans, de la jubilació. Li va cedir la gestió completa del bar al seu fill, a Toni, que el regenta fins a hui. Creiem que amb este acte no sols li va transmetre generosament un local. Li va deixar una manera de fer honesta, una cuina tradicional, una atenció afable, i, sobretot, un cafè deliciós.

Acabada la seua vida d'atenció al públic, retirat amb al seua esposa, Reme, a la casa on resideix hui, encara ens havia de deixar una última mostra del seu caràcter amable, seré i pacient. Reme va emmalaltir i, Antonio es va convertir en el seu cuidador personal. Tenim a la retina, inoblidables, les imatges de com, delicadament i feliç, eixia amb Reme, ja ben pentinada i arreglada, a fer un passeget o a prendre la fresca.

A Antonio el trobarem a diari passejant pels voltants de casa seua. Passejant... tal com és i tal com ha viscut, discretament, prudent i educat. Valguen aquestes línies com a reconeixement a una persona major, un veí que ha viscut i que ha dedicat tota la seua vida al poble de Cotes i, per això, en forma part de la nostra petita història.

Memòria viva del poble

Carmen Micó Grau *nascuda en 1921 i*

Núria Martorell Mañez, nascuda en 2022.

Present i futur.





FA 25 ANYS























Escoleta de Nadal

Reis Mags









Dia de la Dona







Escoleta de Pasqua







Dia del treball



Expedició Cavanilles







Curset de Cuina









PROGRAMA

ACTES
2023



22 DIVENDRES SETEMBRE

20.00 h.
CAMPIONAT DE TRUC al poliesportiu municipal.

24 DIUMENGE SETEMBRE

10.30 h.
QÜESTACIÓ CONTRA EL CÀNCER al lloc de costum.





DIPUTACIÓ DE VALÈNCIA
Àrea de Cultura

sarc
servei d'assistència i recursos culturals

27 DIMECRES SETEMBRE

19.30 h.

REVOLTEIG DE CAMPANES I TRONADORS en senyal d'inici de les festes patronals.

20.00 h.

PRIMER TAST DE VI DE FESTES de la Societat Enològica de Cotes al saló d'actes de l'Ajuntament.
Cal apuntar-se.
Places limitades.





DIPUTACIÓ DE VALÈNCIA Àrea de Cultura

sarc servei d'assistència i recursos culturals



28 DIJOUS SETEMBRE

8.00 h.
DESPERTÀ.

11.30 h.
PASSACARRER a càrrec de la SAM de Càrcer.

12.00 h.
MISSA solemne en honor a Sant Isidre Llaurador.

A continuació, **DISPARADA DE TRONADORS** en la Plaça Sant Miquel.

17.00 h.
"CIRC PIRULETA" a la plaça Joaquín Martínez.

17.00 h.
PARTIDA DE PILOTA VALENCIANA al carrer Jaume I.

19.30 h.
PASSACARRER a càrrec de la SAM de Càrcer.

20.00 h.
PROCESSÓ en honor a Sant Isidre Llaurador.

23.00 h.
Gaudirem d'una obra de **TEATRE** al saló d'actes.

00.30 h.
DISCOMÒBIL a la plaça Joaquín Martínez.

29 DIVENDRES SETEMBRE

8.00 h.
DESPERTÀ.

10.00 a 14.00 h.
PARC INFANTIL a la plaça Joaquín Martínez.

11.30 h.
PASSACARRER a càrrec de la SAM de Càrcer.

12.00 h.
MISSA solemne al nostre patró Sant Miquel Arcàngel.

14.00 h.
MASCLETÀ en l'Avinguda Diputació de València a càrrec de la pirotècnia Valenciana.

19.30 h.
PASSACARRER a càrrec de la SAM de Càrcer.

20.00 h.
PROCESSÓ en honor al nostre patró Sant Miquel Arcàngel.

Tot seguit, tindrà lloc l'**ESPECTACLE DE FOCS D'ARTIFICI** al lloc de costum.

00.30 h.
Ball al poliesportiu amb l'orquestra **LA FIESTA.**

DIPUTACIÓ DE VALÈNCIA Àrea de Cultura

sarc servei d'assistència i recursos culturals





30 DISSABTE SETEMBRE

18.30 h.

CERCAVILA DE DISFRESSES pels carrers del poble acompanyada per la banda de música.

Es premiaran les tres disfresses més originals.

22.00 h.

Tradicional **SOPAR DE COQUES AMB CANSALÀ** pels carrers del poble.

00.30 h.

Per acomiadar les festes, ball al poliesportiu amb l'orquestra **MITO.**

En finalitzar l'orquestra, agafem forces per a **"THE MUSIC BOX ON TOUR"** fins que el cos aguante.







DIPUTACIÓ DE VALÈNCIA
Àrea de Cultura

sarc
servei d'assistència i recursos culturals



Celebració del Dia de la Comunitat Valenciana

6 DIVENDRES D'OCTUBRE

PLANTÀ DE LA FALLA a l'encreuament del C/ Montot i Avinguda Diputació de València.

8 DIUMENGE D'OCTUBRE

14.00 h.
Es celebrarà a la plaça Joaquín Martínez la popular **PAELLA GEGANT DE GALBIS.**

16.30 h.
Tardeo amb **DISCOMÒBIL.**

20.30 h.
CREMÀ DE LA FALLA.





GUIA

COMERCIAL

GRUPOS ELECTRÓGENOS

J. CAMPOS

COMPRESORES

ALQUILER Y VENTA DE MAQUINARIA PARA LA CONSTRUCCIÓN








Pol. Ind. Sant Joanet - C/Tordera, 3
46669 Sant Joanet (Valencia)
info@jcamposmaquinaria.com
www.jcamposmaquinaria.com

Telf: 96 259 11 95
Movil: 667 601 440



Autocares BRIZ, s.l.

Avda. José Antonio, 32 TOUS / 96 244 93 10 • Fax 96 244 93 10
autocaresbriz@gmail.com



Viajes J.R. BRIZ

96 244 92 83 • viajesjrbriz@gmail.com

HOGAR MOBLE nº 1

INTERIORISTAS

Muebles todos los estilos

DISFRUTA DE SERVICIO RÁPIDO (48 h.) DE LUNES A VIERNES, EN ESTOS PRODUCTOS.

13'64€/mes SOMIER ELÉCTRICO + COLCHÓN ARTICULADO



SOFÁS 39'96€/mes



16'95€/mes CANAPÉ + COLCHÓN VISCOELÁSTICO

medidas 150x190 cm.



SILLONES ELÉCTRICOS (levanta personas) 19'60€/mes

17€/mes SILLONES RELAX





Además tenemos una amplia gama de colchones, canapés, bases tapizadas, somieres, etc...

¡¡¡PREGÚNTANOS!!!

Plan renove, hasta el 40% dto.
sin entrada, sin intereses
sujeto a financiación

Distribuidor oficial FLEX

GAMAS Exclusive Wellness BioCeramics Ultimate Selection

38'90€/mes CAMA HOSPITALARIA + COLCHÓN

Venta y alquiler



Avda. Oeste, 34 · 46295 **SUMACÀRCER** (Valencia)
info@hogarmoble.com · Tel./Fax: **96 297 44 58**



Tel: 620 41 90 81

enceo81@gmail.com

ALIMENTACIÓ NIEVES

Especialitat en fruites i verdures



Qualitat i comoditat

C/ Sant Antoni, 8
Cotes

671 66 43 01

BAR - RESTAURANTE

NOU DEPORTES

est. 2016

C/ Els Furs, nº 8 46293 ALCÀNTERA DE XÚQUER

Telèfon 96 258 03 42



SELLENT URBANA

Comprometidos con la calidad

CONSTRUCCIÓN, OBRA CIVIL Y EDIFICACIÓN

WWW.SELLENTURBANA.COM

Baleares - Valencia







PERSIANAS CCP





CONSULTE CON SU DISTRIBUDOR MÁS CERCANO







www.persianasdeseguridadccp.com

ESPECIALISTAS EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
BODAS, CELEBRACIONES PRIVADAS Y EVENTOS DE EMPRESA



CATERING ATENEA EVENTOS









Sea lo que sea que necesites o desees, lo encontrarás en ATENEA Catering & Eventos.
Pídenos presupuesto sin compromiso.

info@ateneacatering.com | www.ateneacatering.com
677 440 347 | 679 825 940

CONSULTA FINANCIACIÓN EN TIENDA

B d B TIENDAS DE MATERIALES

HERMANOS PLÁ CARBONELL

Cerámica ▪ Bricotienda ▪ Materiales

EN plus A1 A2

Pellets de alta calidad para uso térmico



¡Apostamos por el VERDE!

Pásate al COMBUSTIBLE DE BIOMASA

100% Natural 100% Biodegradable



Consulta OFERTAS EN TIENDA

Travesía Calle Mayor, s/n · ALCÀNTERA DE XÚQUER · T./F. 962 580 062 · placarbonell@grupobdb.com · www.grupobdb.com

www.hnosplacarbonell.com QM masquemateriales.com facebook.com/Hnos.placarbonell twitter.com/HnosPla

B d B TIENDAS DE MATERIALES

CONSTRUCCIONS i REFORMES

RICARDO PANXO S.L,

Tel: 615 99 87 13

"PRESSUPOST SENSE COMPROMÍS"



C/ Rollet, 18 46293 - Alcàntera de Xúquer

panxo_construcciones@hotmail.com

INELDES

Empresa Instaladora / Mantenedora de Instalaciones Eléctricas y Térmicas

Antonio Garcés García

C/ Miguel Gomis, 25 - Càrcer - Tlf. 661 251 593

Electricidad, Fontanería, Aire Acondicionado y Energías Renovables



cye energía

fenie energía

Electricidad · Gas · Eficiencia · Movilidad · Autoconsumo

COMERCIALIZADORAS DE LUZ Y GAS

Delegado de Zona: Antonio Garcés - 661 251 593



Alejandro Muro

GABINETE PSICOLÓGICO

PEBEMA

CONSTRUCCIÓ

REHABILITACIÓ

GERENT

MARIO LÓPEZ LLORET

600420848

pebemasl@gmail.com

www.pebema.es

LA MESEDORA


ESTÁS EN LA FIESTA! ERES LA FIESTA!
¡LA FIESTA!
LA ÓXIDO
LA FIESTA
mito
THE GARAGE
AVALANXA
FREEDOM
Madre Selva
BACCANALI
PHILANTROPIC
THE MUSIC BOX
CROWZY
ASTRUM FEST
SUEÑA
FUEGO Violeta
IMMORTAL
La Bruja Eloise
la Terreta
UN GRAN SHOW
LÁGRIMAS NEGRAS
ESPECTACULOSLAFIESTA.COM


COMPRA-VENTA DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS
SERVICIOS Y GESTIONES AGRÍCOLAS
MUDRIMAQ S.L.U.
Polígono 1 (La Torreta), Parcela 14 Bajo (CV-558)
46293 Beneixida (Valencia) España
e-mail: info@mudrimaq.es
tel. 616 547 134
web: www.mudrimaq.es


hernara
www.frutashernara.es
SÍGUENOS EN REDES SOCIALES
www


Galea
PIROTECNIA RECREATIVA
EXTINTOR
Galea
PIROTECNIA
Recreativa
Galea
678 539 242 Juan Galea
c/ Coop. Cristo del Milagro, s/n La Llosa de Ranes



Avinguda. Ribera Alta, 9
46293 Alcàntera del Xuquer (VLC)

Tel. 96 258 01 34
Fax. 96 297 71 32

comercial@ferrandonavalon.es
www.ferrandonavalon.es





Piedras Naturales
Alcàntera, S.L.
Bañón

Mármoles • Lápidas • Granitos • Cuarzo
piedrasnaturalesalcantera@hotmail.com

Avda. Ribera Alta, 56
Tel./Fax: 96 258 03 27
Móvil: 639 986 428
46293 Alcàntera de Xúquer



Carpintería Metálica, S.L.

BADAL i SANZ

Avda. Ribera Alta, 20

46293 **ALCÀNTERA DE XÚQUER**

Telf. 96 258 01 73

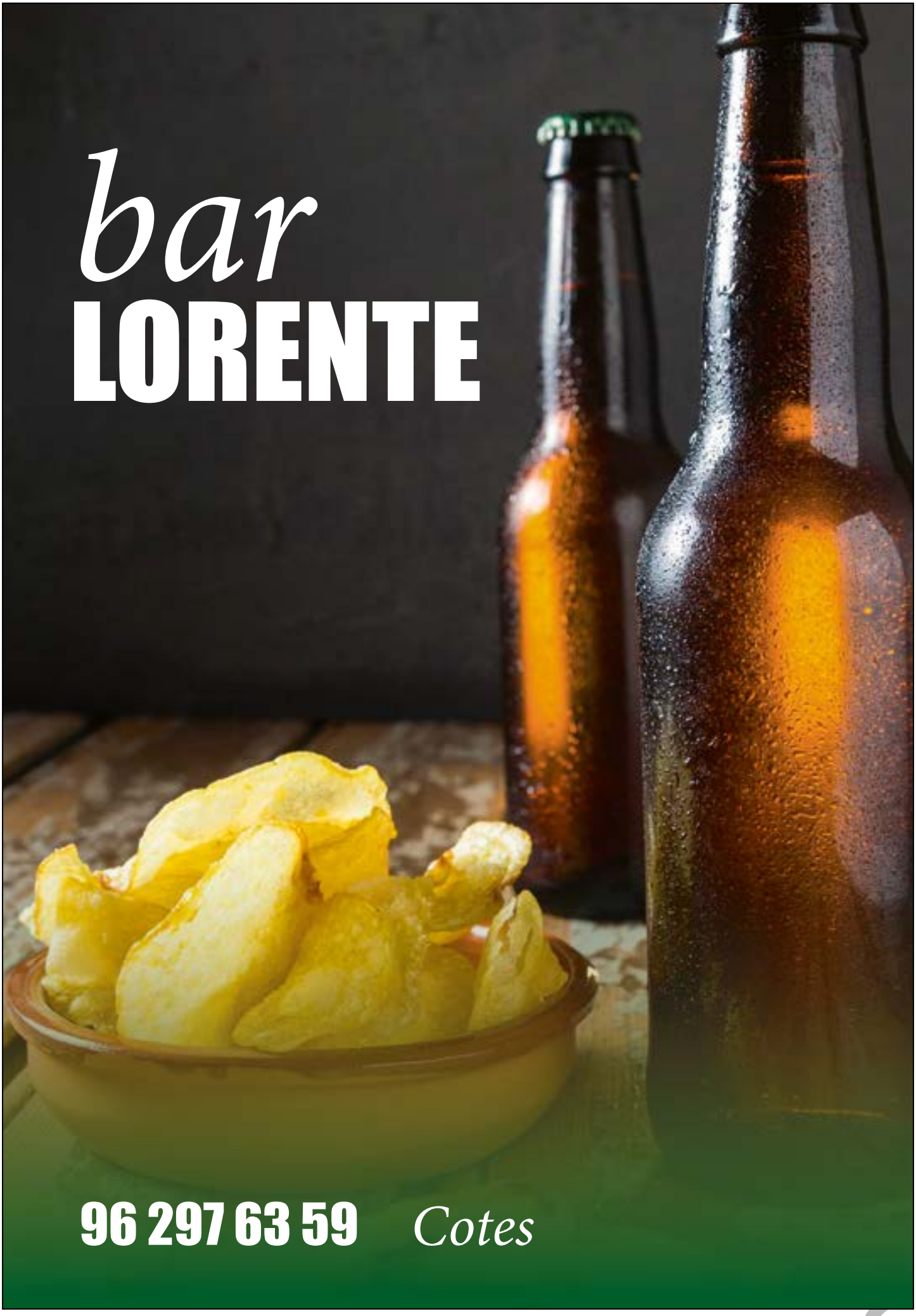
Ferragut
CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA

GERMANS FERRAGUT S.L.
B-98377856
www.ferragutsl.es

La Artesanía del Kaki



Pda. Barranc dels Pilars Pol.12, Parc.84. Alcántera del Xúquer - 46293 - Valencia
962580470


bar
LORENTE
96 297 63 59
Cotes

OGS

REFORMES EN GENERAL

Comunitats de propietaris

Omar 722735215

reformesomar@hotmail.com


Gerplack
Instalador de placa-yeso
tel.675534740


Martín Cañas Mascarell
665784373
albaidetacons@gmail.com
ALBAIDETA
CONSTRUCCIONS

JARDINERÍA DEL AMO

666 11 60 80

jardineriadelamo@gmail.com

Jardinería Del Amo

Pide tu presupuesto sin compromiso.



JV FONTANEROS

jvfontaneros@gmail.com

655987348


SOFÁS
ValencIA
www.sofavalencia.com
SOFÁS
ValencIA
www.sofavalencia.com
SOFÁS
ValencIA

sucemart

Serveis i mediambient S.L.U.

SERVICIOS URBANOS





EXCAVACIONES Y
MOVIMIENTOS DE TIERRA

DESATASCOS Y
LIMPIEZAS



24h

662 59 59 59

P.I.SEPES ALBERIC
96 244 51 51
www.sucemart.com

BAR POLIESPORTIU ALCÀNTERA DE XÚQUER casa_pepa_catering



Cuina-Bar

CASA PEPA

El teu nou lloc al poble

Dinars i sopars d'amics - Carns i tapeo

Arrossos per encàrrec → **Moises 618 26 36 47**





Café L'Era Alta

Sopars divendres i dissabte

Enrique García Moreno
Manoli Benítez Campos

Tel. 651 52 59 55
Alcàntera de Xúquer

LOCOMSMA

Construcción de
Obra Pública

Maquinaria retro,
mixta, giratoria, etc.

LOCOMSMA S.L.

Avenida Juan Pablo II, nº10
46294 Càrcer (València)
637 927 000



Sense embolics.
De tu a tu.
Som d'ací
i donem la cara!



air conect

fibra mòbil fix

www.airconect.es • 96 301 01 10 • info@airconect.es

GAMAN

Tratamiento de conductas adictivas, ansiedad, depresión y pensamientos de suicidio

www.gamanedu.com
Telf: 660 572 202

Primera entrevista
GRATUITA

ANA BELÉN MOLLÁ

SALÓN UNISEX

c/ LLORET PA PI n º 23 B · CÀRCER · Tel: 661 516 024

Atmósfera Sport

Maluan
info@sportmaluan.com
C/. Sequia Real del Xúquer, 4 46260 - ALBERIC
Tel.- 96 244 34 00



Café Rotgle

Forn Agustina

Plaza Solidaridad, 1 • Tel. 96 258 01 66

C/. Alcúdia de Crespins, 29 • Tel. 96 258 07 32

CÀRCER





CARPAS · JAIMAS · BARRAS · MESAS · SILLAS · CRISTALERÍA · CUBERTERÍA ·
CAMAREROS/AS· DECORACIÓN A MEDIDA · COCTELERIA· FUENTES DE CHOCOLATE ·
SERVICIO DE CORTE DE JAMÓN · ANIMACIÓN · HINCHABLES · MÚSICA · DEGUSTACIÓN
DE PLATOS · BRASAS · ARROCES · 600M2 DE SALÓN RESTAURANTE.

La Guitarra
CATERING
ALZIRA

Telefono 687732274
laguitarra2021@gmail.com

PERRUQUERIA
Gloria Giménez

M. 677 354 812

· dilluns tancat ·

C/ Sacerdote García Grau, 20 - CÀRCER



TRACTAMENTS FITOSANITARIS
Fidel Perucho . Tel. 608 493 439

C/ Miguel Gomis 19,2º . Càrcer (València)

CON SERVICIO DE RECOGIDA A DOMICILIO



www.autoescolaexpress.es
info@autoescolaexpress.es
tlf. 656 68 27 24
tlf. 960 01 88 40

CALSINAR
PAINTS

El Calsinar, S.L.
Partida Arcón, 158 - bajo
46270 Vva. de Castellón
Valencia

Tel: 96 245 11 55
Fax: 96 245 27 01
E-mail: elcalsinar@elcalsinar.es

ReforMer

construcció i reformes

- Càrcer -

reformer_construccions

reformer_construccions

Tel.699 894 246

reformerconstruccions@gmail.com

Gutierrez peluquero's

peluqueria - barberia

CARRER DE LES MALVINES

TLFN 685377124

ALCANTERA DEL XÚQUER

RESTAURANTE

EL PARAISO

DAVID GRIMA FERRADA • 657 492 379

Ctra. Nacional 340, Km. 868
46292 MASALAVÉS (Valencia)
Teléfono 96 244 08 81
elparaiso.rest@gmail.com
www.restaurante-paraiso.es





ELECTRICIDAD Y MECÁNICA DEL AUTOMOVIL

TONI RUEDAS

ELECTRICIDAD AUTOMOTRIZ

REPARACIONES DE MOTOR EN GENERAL

MECÁNICA DE FRENOS EN GENERAL

DIAGNOSIS ELECTRÓNICA

CAMBIO DE ACEITE Y FLITROS

SERVICIO DE AIRE ACONDICIONADO

DIRECCIÓN



AVDA. DIPUTACION, nº 5
46294 COTES (VALENCIA)

656 80 83 55

96 297 61 46

SERVICI INTERFLORA

Floristería

PAVIA

Telfs.: 962 452 277 - 605 887 776

Pérez Cabello, 5

46270 Vva. de Castellón

Afilco Asesores, S.L.P.

Somos ABOGADOS: Contratos * Herencias * Reclamaciones *Derecho Civil Familiar * Recursos Contenciosos contra la Administración

Colegiada 2577



icav
Ilustre Colegio de Abogados de Valencia

Procedimientos Judiciales * Defensa Jurídica * Derecho Penal * Derecho Laboral y Seguridad Social * Derecho Mercantil y Societario * Derecho Tributario * Derecho Concursal.

Somos ECONOMISTAS: Expertos contables * Asesores Financieros * Asesores Fiscales * Administradores de Empresas *Valoración de Patrimonios.



economistas
Colegio de Valencia
Colegiado 1584

Te ayudamos a gestionar tu empresa, tanto si eres trabajador autónomo como sociedad mercantil. ¡ Dedica tu tiempo a tus clientes…y de lo demás…nos ocuparemos nosotros..!

Somos AUDITORES : Por si las cuentas de tu Sociedad no te cuadran.

Afilco Asesores, s.l.p .Avenida San Onofre. 33 bajo – Quart de Poblet – 46930 (Valencia) Tno.96.154.99.54 –

FAX 96.154.94.95 E-MAIL:SALVADOR.TOMAS@AFILCOASESORES.COM

Síguenos en facebook LinkedIn www.afilcoasesores.info

TRITURADOS COTES, S.L.

CENTRAL: Telf. 96 574 06 86 - Fax 96 574 10 70
C/. Altea, 5 - **03725 TEULADA** (Alicante)

CANTERA: Telf. 96 212 02 91 - Fax 96 212 03 61
Ptda. El Montot, s/n. - **46294 COTES** (Valencia)