

# Un cuento de Fallas

CONTENIDO EXTRA



## Buñuelos

La historia de los buñuelos de calabaza va irremediabilmente unida a la de las Fallas. Cuentan las crónicas locales que durante los primeros años de estas fiestas, cuando el gremio de los carpinteros pidieron permiso al Ayuntamiento de turno para sacar los sobrantes de madera, trastos y muebles en la calle para quemarlos a manera de hogueras el Día de San José, las mujeres fueron quienes decidieron ponerle sabor a esta tradición que despacio fue calando en el pueblo valenciano.

Estas primitivas Fallas fueron concentrando cada vez más gente y el arte no tardó en llegar a ellas, primero con pequeños muñecos que representaban personas físicas y críticas a conflictos sociales y cívicos de aquellos días, en pleno siglo XVIII. Los vecinos se amontonaban alrededor de estas fallas en un clima festivo donde las mujeres, por su parte, sacaron bidones de hierro a manera de fogón y decidieron crear buñuelos de viento para alimentar a los presentes.

La calabaza todavía tardaría unos años en llegar. Estas crónicas hablan que, mientras los hombres brindaban con aguardiente, las mujeres lo hacían con anís, habían nacido las fallas pero al calor de estas, también los buñuelos, como un espontáneo dulce que degustar mientras se completaban. Los buñuelos eran un alimento fácil, rápido y sobre todo económico de hacer y es que, en aquellos días, pocas eran las familias que vivían con grandes comodidades. Más tarde esos bidones de hierro se sustituyeron por cocinas a gas butano y, los licores, por un chocolate caliente para sortear el frío de la época.

Con una cosa tan básica como la levadura, harina, agua y un poquito de sal se obtenía un crujiente dulce. Hasta que llegó la calabaza y le dio a estos postres, vinculados espontáneamente con las Fallas, un toque más dulce todavía y diferente.

**Fuente:** Sergio Delgado / "Viu Valencia"



# Receta

## casera

### buñuelos

### de calabaza

#### INGREDIENTES:

½ kg. de calabaza

1 kg. de harina

50 gr. de levadura

agua

aceite de girasol

#### PREPARACIÓN:

1. Hervir la calabaza y triturarla.
2. Deshacer la levadura con un poco de agua caliente.
3. Añadir la calabaza triturada con un poco más de agua y mezclar todo.
4. Ir añadiendo la harina, despacio, mientras se va amasando, hasta obtener una pasta fina.
5. Dejarla reposar, tapada, hasta que crezca.
6. Poner una caldereta con aceite al fuego y esperar que se caliente.
7. Coger pasta con la mano y dar forma mientras se deja caer al aceite.
8. Sacar cuando esté dorado.
9. Servir acompañados de azúcar.



# Paella

La paella se presenta como icono de la hospitalidad y la cultura de la Comunidad Valenciana, como símbolo de unión e identidad de nuestra tierra, además de exponer el arte de preparar y compartir la paella, sus rituales y su gran representación dentro de la Dieta Mediterráneo, ya considerada Patrimonio de la Humanidad.

Los domingos muchas familias valencianas se reúnen alrededor de una paella, en reuniones de amigos y celebraciones también se acostumbra a cocinar esta deliciosa receta, es un plato para compartir. La costumbre es comer directamente de la paella y antes se acostumbraba a hacerlo con cuchara de madera.

## Receta casera paella valenciana



### INGREDIENTES:

(10 PERSONAS / CALDERO DE 55 CM DE DIÁMETRO)

1 pollo (sin las pechugas)

½ conejo

½ kg. judías verdes

¼ kg. de garrofón seco

375 gr. tomate natural

1 kg arròs

oli d'oliva

sal

safrà

pebre roig (dolç)

2 rametes de romer fresc

aigua

### PREPARACIÓN:

1. Calentar el aceite y poner la sal.
2. Sofreír la carne. Con fuego bajo y sin cesar de remover. Se tiene que hacer con calma.
3. Añadimos las judías verdes. Con fuego bajo y sin cesar de remover.
4. Añadimos el tomate y le damos una vuelta rápida.
5. Añadimos el pimentón y le damos una vuelta rápida.
6. Ponemos agua (hasta la altura de las asas) y añadimos el garrofón.
7. Dejar cocer 50min/1 hora a fuego medio (mantener siempre el agua a la altura de las asas).
8. Añadir el azafrán y el arroz. Dejar cocer unos 20 min (cuando empiece a hervir bajar el fuego y añadir el romero fresco).
9. Apagar el fuego y dejar reposar, tapado con papel de diario.
10. **DISFRUTAR DE LA PAELLA EN BUENA COMPAÑÍA.**

# Himne

El Himno de la Comunidad Valenciana, también conocido como Himno Regional de Valencia o simplemente "Himne Regional" (en valenciano), se canta al final de cada acto solemne de las Fallas: después de la presentación de las falleras mayores, al acabar una entrega de premios, etc.

Este himno es el oficial de la Comunidad Autónoma Valenciana, y su origen se encuentra en la Exposición Regional que se celebró en Valencia en 1909. En principio fue una composición encargada por Tomás Trenor, presidente del Ateneo Mercantil de Valencia y promotor de esta exposición, para que fuera el himno de esta, pero ya se hizo con idea de llegar a algo más: en su letra ni siquiera se menciona este acontecimiento; más bien lo que se hace es exaltar la Región -como se decía en esa época- Valenciana.

En 1925, los alcaldes de Castellón, Valencia y Alicante acordaron convertirlo en Himno Regional de Valencia, condición que se confirmó en la Ley de Símbolos 8/1984 de la Generalitat Valenciana, donde se lo designa himno oficial de la Comunidad Valenciana. Oficialmente se puede cantar en ambos idiomas, aunque en castellano no se escucha prácticamente nunca.

*Per a ofrenar noves glòries a Espanya,  
tots a una veu, germans, vingau.  
Ja en el taller i en el camp remoregen  
càntics d'amor, himnes de pau!  
¡Pas a la Regió  
que avança i marcha triomfal!  
Per a Tu la Vega envia  
la riquesa que atesora,  
i es la veu de l'aigua càntic d'alegria  
acordat al ritme de guitarra mora...  
Paladins de l'Art t'ofrenen  
ses victòries gegantines;  
i als teus peus, Sultana, tons jardins estenen  
un tapis de murta i de roses fines.  
Brindem fruites daurades  
dels paradisos de les Riberes;  
penjen les arracades  
baix les arcades de les palmeres.*



*Palmeres sona la veu amada  
en potentíssim, vibrant ressò,  
notes de nostra albada  
canten les glòries de la Regió.  
Valencians, en peu alcem-se.  
Que nostra veu  
la llum salude, d'un sol novell.  
Per a ofrenar noves glòries a Espanya,  
tots a una veu, germans, vingau.  
ja en el taller i en el camp remoregen  
càntics d'amor, himnes de pau!  
¡Flamejem en l'aire  
nostra senyera!  
¡Glòria a la Patria!  
¡Vixca València!  
¡Vixca! ¡Vixca! ¡Vixca!*



👉 Aquí podéis disfrutar del himno interpretado por la banda de música municipal de Valencia: <https://www.youtube.com/watch?v=5lqtqXNKp5M>

👉 Aquí podéis encontrar la partitura del himno:  
<https://fallers.es/partitura-del-himno-a-valencia/>

## Bajoqueta Rock

**Bajoqueta Rock** es un grupo de rock en valenciano que se formó en 1988 en Riba-roja de Túria, conocido por sus actuaciones excéntricas, sus letras rurales con humor, y una variedad musical basada en el rock pero que incluye tonadas populares, coplas y otros ritmos festivos. Un estilo que el mismo grupo bautiza en sus actuaciones como "rock rural".

El 2009 editaron un disco con las canciones que se cantan habitualmente en el estadio de Mestalla para animar al Valencia Club de Fútbol como el famoso "Xe que bo!"

**Fuente:** [https://ca.wikipedia.org/wiki/Bajoqueta\\_rock](https://ca.wikipedia.org/wiki/Bajoqueta_rock)

👉 PUPURRI VALENCIANES ROCK  
<https://www.youtube.com/watch?v=0xUZviPHUSU>

👉 PUPURRI VALENCIANES II  
<https://www.youtube.com/watch?v=Q6vDq6bO4yo>

