El Micalet

Boletín de Información y Difusión de la Cultura Valenciana

Asociación Comunidad Valenciana

Palmar 2163 – Tel.: 24085943 – Web: valenciauruguay.org.uy - Facebook: Asociación Comunidad Valenciana de Montevideo
Boletín Bimestral N° 148 – Oct/Nov 2021 – Redactora Responsable: Mariela García Boronat – E-mail: smdotta@adinet.com.uy

TALLER LITERARIO
Presencial

Tema:
"Libros canónicos y apócrifos de la Biblia"

Sábado 2 de OCTUBRE

PAELLA MENSUAL
DOMINGO 17 de OCTUBRE

En este número:

Pág.

2 Calendario de Eventos 2021

3 El lèxic de: *"Aliments preparats"*

4 Recull de Premsa

5 Recull de Premsa en valenciā

6 Triste despedida

7 Convocatoria Asamblea General

8 Ruta de la Seda en Valencia

12 Arte rupestre en Valencia

16 Costa Blanca

19 Receta salada: *" Pericana Alcoiana "*

20 Receta dulce: *"Casca de Reis "*

CALENDARIO DE EVENTOS 2021

OCTUBRE

SÁBADO 2 **TALLER LITERARIO presencial: 17.00 hrs.**
Directora Sandra Dotta, al Whatsapp: 094442892.
Tema a tratar: "Los libros canónicos y apócrifos de la Biblia"

DOMINGO 17 **PAELLA MENSUAL presencial: de 13:00 hrs.** Se cumplirá con el aforo autorizado y con todos los protocolos sanitarios. El jueves 14 de octubre vence el plazo para abonar el ticket. Por más información, comunicarse al Whatsapp 094442892.

MIÉRCOLES 27 **ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA ANUAL: 18:30 hrs primer llamado**

NOVIEMBRE

SÁBADO 6 **TALLER LITERARIO PRESENCIAL: 17.00 hrs.**
Comenzamos el Taller Literario de modo presencial. Dirección: Cra. Sandra Dotta
Tema a tratar: **"Arquitectos valencianos: la vida de Rafael Guastavino ("A prueba de fuego" de Javier Moro) y de Santiago Calatrava".**

DOMINGO 21 **PAELLA MENSUAL presencial: 13.00 hrs.**
Se cumplirá con el aforo autorizado y con todos los protocolos sanitarios. El jueves 18 de noviembre vence el plazo para abonar el ticket. Por más información, comunicarse al Whatsapp 094442892.

MIÉRCOLES 24 **ELECCIÓN DE AUTORIDADES**

Comisión Directiva - Periodo Dic 2019-Dic 2021

Cra. Sandra Dotta Coev	(Presidente)
Sra. Mariela Roberto Pons	(Vicepresidente)
Sr. Manuel Hernández Roca	(Secretario)
Sra. Amparo Valero Vallés	(Tesorera)
Sra. Josefa Ferriz Cervera	(Vocal)

Comisión Fiscal - Periodo Dic 2019-Dic 2021

Dra. Fiorela Martínez García	(Presidente)
Sra. Adriana Boero	
Dr. Javier Hernández Rodríguez	

EL LèXIC de…

.

Aliments preparats

RECULL DE PREMSA – RECULL DE PREMSA

¿Cuándo se alcanzará la normalidad total?

Las Provincias – 30/09/2021

Los directores generales de Moderna y Pfizer han compartido sus impresiones al respecto, y, como podemos leer en 'Business Insider', en ambos casos encontramos una opinión coincidente, y es que 2022 será el año en el que recuperaremos la normalidad, es decir, **cuando la COVID-19 ya sea un patógeno normalizado**. Aunque lo más recomendable será asumir una vacunación anual similar a la de la gripe.

Así, el próximo año será el que más cerca se estará de llevar una vida igual o casi idéntica a la anterior a marzo de 2020.

Les Arts gasta 7.800 euros en 'influencers' para que lo promocionen en redes sociales

Las Provincias – 30/09/2021

El coliseo contrata a una empresa que gestiona los perfiles de Ana Boyer, Gala González y la nieta de la duquesa de Alba y a otra firma de dos jóvenes fotógrafos valencianos.

El coliseo ha contratado a un par de firmas con el objetivo de que publiciten su actividad en el mundo virtual y, para ello, se va a servir de personalidades con fuertes perfiles en la web. Como se deduce de la documentación publicada en la Plataforma de Contratación del Estado, dos han sido las empresas elegidas en las que Les Arts gastará 6.500 euros (a los que hay que sumar el IVA, lo que asciende a 7.800 euros) en 'Servicios de promoción en redes sociales (influencer)', pese a que el coliseo cuenta con su propio departamento de comunicación y marketing.

Nuevo proyecto del Valencia CF para retomar las obras en Mestalla

Levante –30/09/2021

El **Valencia CF** está preparando un nuevo proyecto para **retomar las obras de Mestalla** una vez que, en principio de cara a final de año, quede clara la inversión para infraestructuras del crédito de CVC.

Pese a que para Meriton nunca se ha tratado de una prioridad estratégica, ya que no existe demasiada fe en aumentar los ingresos atípicos o en la posibilidad de vender los derechos de naming, la realidad es que se sigue trabajando a nivel interno, también en lo que se refiere a las cuestiones de balance económico y retorno de la inversión.

Panorámica de las obras de la plaza de la Reina con el parking subterráneo en primer plano. levante-emv

Las obras de la plaza de la Reina se atascan

Levante –30/09/2021

Los trabajos en Ciudad de Brujas y la plaza del Mercat llegan a su ecuador dentro del plazo que se había fijado.

El pasado 27 de abril arrancaba la reforma de la monumental y turística plaza de la Reina, adjudicada a Edifesa-Collosa y dirigida por José María Tomás por 10,7 millones de euros.

RECULL DE PREMSA EN VALENCIÀ

Quasi un centenar de migrants arriben a Alacant en pasteres

Levante –30/09/2021

Una altra pastera amb 14 immigrants a bord ha sigut interceptada en les últimes hores enfront de la costa d'Alacant i eleva a quasi un centenar (concretament, a 95) els indocumentats rescatats des d'anit en aigües de la província.

Es tracta de la quarta pastera en menys de 12 hores, la qual va ser rescatada per l'embarcació de Salvament Marítim *Salvamar Mirfak* amb 14 homes adults, tots de procedència algeriana i en un bon estat de salut. Segons la Creu Roja, aquesta última embarcació precària va ser localitzada a uns 40 quilòmetres mar endins.

El Govern demana a la CE la consideració dels cítrics com a producte "molt sensible" enfront de les importacions de països tercers

Levante –30/09/2021

Els ministres Luis Planas i Reyes Maroto recorden a Brussel·les que no ha d'haver-hi concessions davant de la pròxima revisió de l'acord entre la Unió Europea i els estats de l'Àfrica meridional

El preu de la llum comença octubre desbocat i amb un altre rècord històric, 216 euros/MWh

Europapress – 30/09/2021

Aquest increment de la llum es produeix en plena escalada del preu de totes les matèries primeres vinculades a l'energia a tot el món, com el gas, el petroli i el carbó, la qual cosa dispara alhora els drets de CO2, també en màxims històrics.

Respecte a fa una setmana, quan el preu de l'electricitat en el mercat majorista espanyol estava en 172,97 euros/MWh, l'alça del preu és del 24,88%. Comparant-ho amb fa un any (41,48 euros), la pujada és del 420,76%, és a dir, s'ha multiplicat per més de cinc.

El preu més alt de divendres es donarà entre les 21.00 i les 23.00 hores, quan arribarà als 230 euros/MWh, mentre que el més baix es registrarà entre les 15.00 hores i les 18.00 hores, quan cotitzarà a 198,77 euros.

El preu de l'electricitat a Espanya ja ha marcat prèviament els preus històrics més alts tant al juliol com a l'agost, i al setembre ha depassat aquests dos registres, fins a una mitjana de 156,14 euros en el novè mes de l'any.

TRISTE DESPEDIDA

El pasado 6 de Agosto, falleció el Vicepresidente de la Comisión Directiva de la Asociación Comunidad Valenciana de Montevideo, el Sr. José Luis Poveda Hernández.

Se nos fue alguien muy querido por todos los que integramos la Asociación, se fue “Pepe Luis” y con él su alegría, sus bromas, su don de gente. Para la familia ha significado un golpe durísimo. Es muy difícil pensar que ya no lo tendremos cantando en la Rondalla, ni compartiendo con nosotros momentos entrañables, porque partió muy pronto. Recuerdo cuando hace dos años le pedí que me acompañara a integrar la Comisión Directiva, no dudó en hacerlo y comenzamos una etapa llena de proyectos, que la pandemia no nos permitió compartir con los socios. Pero siempre nos quedará su recuerdo, su bonhomía, su amor por su querida familia y por la Valencia de sus padres.

El tiempo pasará pero el dolor seguirá aquí. La vida continúa y honrar su memoria es seguir adelante.

Te vamos a extrañar Pepe Luis!!!

Sandra Dotta
Presidente de la
Asociación Comunidad Valenciana de Montevideo

CONVOCATORIA

de la Comisión Directiva de la “Asociación Comunidad Valenciana de Montevideo – Uruguay” a todos sus asociados. De conformidad con sus Estatutos, se complace en convocar a todos sus asociados a participar en la ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA ANUAL, a celebrarse el miércoles **27 de Octubre del 2021** a las **18:30 horas** en su Sede Social de la calle Palmar 2163 para considerar el siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1) Designación del Presidente de la Asamblea y Secretario de Actas.

2) Lectura del Acta anterior.

3) Informe de la Memoria y Balance Anual, presentados por la Comisión Directiva y la Comisión Fiscal, del Ejercicio Económico de la Asociación correspondientes al período 1ª de Setiembre de 2020 – 31 de Agosto de 2021.

4) Designación de la Comisión Electoral para el acto eleccionario a realizarse el **24 de Noviembre de 2021.**

5) Designación de tres Asambleístas para firmar el Acta de la Asamblea.

Manuel Hernández Roca
Secretario

Cra. Sandra Mónica Dotta Coev
Presidente

Ruta de la Seda en València

Desde 2015, València forma parte de los programas de la UNESCO y de la Organización Mundial del Turismo para poner en valor la **Ruta de la Seda**, un concepto acuñado por un geógrafo alemán en 1877 para identificar una serie de itinerarios comerciales de mercaderías como la seda, la cerámica o las especias desde China hacia Europa.

En el barrio valenciano de Velluters (que significa terciopeleros) se concentraban a finales del siglo XVIII cerca de 5.000 telares para confeccionar seda. Hoy en día, todavía conserva su sabor de antaño con grandes casonas, como el **Palacio de Tamarit,** y calles laberínticas que permiten entender la relevancia de esta industria entre los siglos XV y XVIII en València. Es en este barrio donde se encuentra el **Colegio del Arte Mayor de la Seda**, establecido en 1686 y que hoy alberga el **Museo de la Seda**. Edificio de estilo barroco, custodia el mayor archivo gremial de Europa, una buena colección de telas en seda y telares del siglo XVIII que pueden verse en funcionamiento. Es el lugar por el que comenzar la **Ruta de la Seda de València**, un recorrido con varias paradas que desvela el valioso legado histórico, arquitectónico y artístico que dejó el comercio de la seda en la ciudad.

Fue la expansión del islam en el Mediterráneo la que introdujo la seda en la Península Ibérica en el Siglo VIII. Pronto el comercio de este material se convirtió en la principal fuente económica de la ciudad, lo que generó una intensa actividad de transacciones que favorecieron la construcción del edificio gótico civil más relevante de la ciudad en 1483, la **Lonja de la Seda**, hoy punto neurálgico de la ruta. Fue declarada **Patrimonio Histórico de la Humanidad por la UNESCO en 1996** y consta de cuatro partes visitables: el Salón Columnario, donde se hacían las negociaciones, el Consulado del Mar, el Salón Principal y el Patio de los Naranjos.

El **Museo Nacional de Cerámica** sería la siguiente parada donde encontrar preciadas mercaderías, así como la más importante colección de cerámica en España y el mejor ejemplo de arquitectura barroca en nuestro país.

En otro singular palacio de la ciudad, el de Malferit, donde se ubica el **Museo L'Íber de Soldaditos de Plomo,** sigue el recorrido. Allí, una sala completa destinada a la Ruta de la Seda aguarda al visitante entre patios y salas de estilo gótico.

Otros vestigios de la ruta pueden encontrarse en las pinturas expuestas en el **Museo de Bellas Artes y El Patriarca**, con personajes que visten lujosos tejidos de seda y en la indumentaria religiosa que se exhibe en el Museo de la Catedral. La indumentaria tradicional valenciana, que ha pervivido gracias a la fiesta por antonomasia de la ciudad, Las Fallas, es igualmente herencia viva de la industria sedera valenciana y puede verse en numerosos comercios de València.

Descubre los hilos ocultos de la Ruta de la Seda en Valencia. Un paseo a pie el por el barrio de velluters, el Museo de la Seda, La lonja de la Seda (Patrimonio de la humanidad por la UNESCO) y las tiendas de indumentaria típica valenciana.

Esta ruta, tiene una duración aproximadamente de 2 horas entrando en el interior de sus edificios y comienza en la Lonja de la Seda y finaliza en la zona de tiendas de indumentaria valenciana.

ART RUPESTRE

COMUNITAT VALENCIANA

El Arte Rupestre del Arco Mediterráneo de la Península Ibérica, declarado Patrimonio de la Humanidad, ofrece en la Comunitat Valenciana sus representaciones más significativas.

En montañas y barrancos, en rincones difícilmente accesibles, el interior de la Comunitat Valenciana cobija más de 600 sitios con pinturas rupestres, de los cuales un total de 351 fueron incluidos en la declaración de la Unesco. El Arte rupestre del arco mediterráneo de la península ibérica incluye diferentes manifestaciones artísticas, desde las representaciones naturalistas del arte Paleolítico y arte Levantino, a las representaciones de carácter más abstracto del arte macroesquemático y esquemático, todo ello en abrigos y cuevas como principales soportes.

Si te interesa esta manifestación artística, dirígete a los **centros de interpretación** para informarte sobre sus visitas guiadas, y disfrutar del arte rupestre de forma plena, combinándolo con agradables rutas por la montaña, ya que la ubicación de los abrigos suele coincidir con senderos de pequeño recorrido y terrenos abruptos.

De norte a sur de la Comunitat Valenciana podemos destacar tres núcleos importantes de concentración de pinturas rupestres: els Ports y Alt Maestrat en Castellón, el Macizo del Caroig en Valencia, y los Valles de la Marina y Alcoy en Alicante.

- **Museu de la Valltorta** (Tírig) el único museo dedicado exclusivamente al arte rupestre en la Comunitat Valenciana y ubicado en el entorno del barranco de la Valltorta, desde donde se puede visitar los conjuntos de la Valltorta –Gasulla y otros muchos de las comarcas del norte de Castellón.

- **Morella la Vella** (Morella, Castellón): lugar muy relevante para el conocimiento del arte rupestre del Neolítico medio y final), con visitas a dos conjuntos de pinturas rupestres.

- **Ecomuseo de Bicorp** (Bicorp, Valencia), desde este museo parten rutas a la magnífica Cueva de la Araña y al Barranco Moreno, además de otros abrigos.

- **Museu Arqueològic Municipal Camil Visedo i Moltó** d'Alcoi, desde allí podremos visitar el interesante conjunto de **la Sarga**, en Alcoy

- El **Centro de Interpretación de Arte rupestre de Castells de Castells**, junto al conjunto del Pla de Petracos (Vall d'Ebo).

Además, puedes ampliar el conocimiento de estos recursos culturales, en museos como el **MARQ** de Alicante, el **Museu de Prehistòria** de València o el **Museu de Bellas Artes** de Castelló.

PLA DE POSADA EN VALOR DE L'ART RUPESTRE

ALACANT - CASTELLÓ - VALÈNCIA

ALACANT

LA SARGA (Alcoi). Informació: www.lasarga.org o al museu arqueològic d'Alcoi (965 537 144).

COVA CATXUPA (Dénia). Més informació: www.denia.net/museu-arqueologic

ABRIC DEL MANSANO (Xaló). Per visitar-lo: consultar a Tourist Info Xaló (966 480 522) o museu etnològic de Xaló (966 480 217).

PINTURES RUPESTRES DE BENIALÍ I PINTURES RUPESTRES DE BENIRRAMA (La Vall de Gallinera). Consultar a la web de l'ajuntament: www.lavalldegallinera.org

PLA DE PETRACOS (Castell de Castells). Visita lliure: www.marqalicante.com/Paginas/es/Santuario-de-Pla-de-Petracos-P6-M10

CASTELLÓ

BARRANC DE LA VALLTORTA: Mas d'en Josep, la cova dels Cavalls, les coves del Civil (Tírig). Informació: www.museodelavalltorta.gva.es/va o al museu de la Vallforta (964 336 010).

BARRANC DE LA GASSULLA: Cova de la Remigia i el Cingle de la Mola Remigia (Ares del Maestrat). Informació: www.museodelavalltorta.gva.es/va o al o al museu de la Vallforta (964 336 010).

MORELLA LA VELLA: Galeria Alta i la Cova del Roure (Morella). Informació Morella: www.morella.net/morellaturistica o al 964 173 032.

VISITES MENSUALS:

ELS PORTS

- **Abric del mas de Barberà (Forcall).** Informació: Tourist info de Forcall (964 171 290).
- **Cingle de Palanques (Palanques).** Informació: ajuntament de Palanques (964 171 306).
- **La Covatina (Vilafranca).** Informació: Tourist info de Vilafranca (964 441 432).
- **Abric del mas de la Rambla (Portell de Morella).** Informació: ajuntament de Portell (964 178 779).

EL MAESTRAT HISTÒRIC

- **Coves de la Saltadora (Les Coves de Vinromà).** Informació: Ajuntament de les Coves de Vinromà (964 426 009).
- **Abric Centelles (Albocàsser).** Informació: Tourist info d'Albocàsser (964 428 432).
- **Abric de la Serradassa (Vistabella).** Informació: ajuntament de Vistabella (964 389 007).
- **Cova Pere Tomàs (Atzeneta).** Informació: Tourist info d'Atzeneta. (644 064 519).

LA TINENÇA DE BENIFASSÀ

- **Cova dels Recoegadors o del Polvori (Poble de Benifassà).** Informació: Tourist info Poble de Benifassà (977 729 036).

LA PLANA ALTA

- **Abric d'en Melià (La Serra d'en Galceran).** Informació: ajuntament de la Serra d'en Galceran (964 706 681).
- **Abric del Castell (Vilafamés).** Tourist info de Vilafamés (964 329 970).
- **Abric de la Joquera (Borriol).** Tourist info de Borriol (607 489 631).

VALÈNCIA

MASSÍS DEL CARDIG.

Informació i reserves a l'Ecomuseu de Bicorp: www.ecomuseodebicorp.com

- **Coves de "la Araña" i Barranco Moreno (Bicorp).** T. 962 269 403 / M. 647 410 618
- **Cinto de las letras (Dos Aguas).**
- **Jaciment d'icnites de dinosaure del Tambuc i Abric de Vicent (Millares).**
- **Abric del Garrofero (Navarrés) i Abric de Voro (Quesa).**
- **Abrics de la ruta d'Art Rupestre (Abric de "los Gineses", Charco de la Madera i Balsa Calicanto del Barranc Moreno).**

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

COSTA BLANCA

Sus **200 kilómetros de costa** la convierten en un lugar ideal para descubrir cada uno de los rincones del Mediterráneo. A lo largo de la **Costa Blanca** encontrarás agradables **playas de arena fina y aguas cristalinas** en las que relajarte, desconectar y disfrutar de un día de tranquilidad. Sin embargo, en su costa también puedes encontrar multitud de impresionantes **calas rocosas**, muy valoradas en toda la Comunitat Valenciana por sus peculiares relieves, que te permitirán contemplar y disfrutar de paisajes únicos y de nuevas sensaciones.

Un total de **170 playas y calas** que hacen de esta provincia un lugar único y que la convierten en la costa con más distinciones de calidad de España. Los amantes de los deportes acuáticos también encontraréis vuestro lugar en la Costa Blanca, ya que su litoral permite practicar diferentes modalidades como **windsurf, vela, submarinismo, kayak, paddle surf, etc.**

A lo largo de toda la provincia de Alicante también podréis descubrir un paisaje de contrastes, con abruptas y elevadas montañas como el **Puig Campana** y reconocidas sierras como la de Aitana, o la de **Mariola**. Os proponemos que disfrutéis del turismo activo y descubráis todas las opciones que este paisaje incomparable os puede ofrecer.

Sus características te ofrecen un amplio abanico de rutas: con escalada para los más aventureros o senderismo para toda la familia. La **Gran Ruta Costa Blanca Interior** es un ejemplo de ello, ya que nos invita a recorrer casi 435 kilómetros, divididos en veinte etapas, entre las que podremos elegir la que más se adapte a nuestras necesidades y conocer, así, la provincia de Alicante.

Si nos dirigimos hacia el interior de la Costa Blanca nos sorprenderán sus encantadores municipios y sus **castillos** llenos de magia como **Villena, Sax, Biar, Novelda, Alcoy o Cocentaina,** que conservan un rico patrimonio artístico y cultural. Por su parte, Elche es una ciudad conocida por su impresionante **Palmeral**, el más grande de toda Europa, y por el emblemático **Misteri d'Elx**. Dos joyas de su cultura reconocidas por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad.

De norte a sur y de este a oeste, la provincia de Alicante te sorprenderá con un ecosistema de gran valor natural y paisajístico, una riqueza cultural incomparable y, por supuesto, una **gastronomía particular** con la que descubrirás el auténtico sabor de la dieta mediterránea. Los **productos del mar, las verduras, las frutas y la tradición** son los ingredientes principales de su cocina, una explosión de auténticos sabores mediterráneos. Prueba de ello son las ocho estrellas Michelin que atesoran seis de sus restaurantes. Peculiares **arroces** y tradicionales guisos como el **calder, la olleta de muntanya o la pericana** son algunos de los manjares que podrás saborear en esta tierra. ¡El único problema será que no sabrás cuál elegir! No te pierdas ninguno de sus rincones y vive una experiencia mediterránea completa.

Cocinamos a la Valenciana

"Pericana alcoiana"

Ingredients:

- 3 pimentons choricers secs
- 70 grs de llom de bacallà sec
- 1 cabeça d'alls secs
- Oli d'oliva

Preparació

1. Torrar al foc els pimentons. La recepta tradicional es fa a la llenya i es torren directament sobre les brases, encara que el més comuna és torrar-los en una paella.
2. Pelar els alls i picar-los. Realitzar el mateix procés amb els pimentons. Als pimentons cal llevar-los les xicotetes llavors. Trossejar els pimentons a una grandària xicoteta però no triturar-los per a tot seguit agafar el llom de bacallà sec i engrunar-lo en xicotets trossos..
3. Mesclar tots els ingredients en un bol i agregar oli d'oliva a poc a poc. La *pericana alcoiana ha d'estar entre oli, és a dir, no ha de quedar-se seca, ni tampoc servir-la amb excés d'oli.
4. Per a molts, el més difícil d'aquesta recepta és torrar el pimentó en les brases o en el fogó. És molt important que no es creme perquè el resultat serà un sabor amarg. La resta del procés de la recepta és bastant senzill, potser una mica laboriós és engrunar cadascun dels ingredients.
5. El resultat és un sabor molt deliciós i mediterrani a causa de l'ús de pimentó amb l'oli d'oliva. En general, la *pericana alcoiana sol servir-se acompanyada amb pa.

"Pericana alcoyana"

Ingredientes:

- 3 pimientos choriceros secos
- 70 grs de lomo de bacalao seco
- 1 cabeza de ajos secos
- Aceite de oliva

Preparación

1. Tostar al fuego los pimientos. La receta tradicional se hace a la leña y se tuestan directamente sobre las brasas, aunque lo más común es tostarlos en una sartén.
2. Pelar los ajos y picarlos. Realizar el mismo proceso con los pimientos. A los pimientos hay que quitarles las pequeñas semillas. Trocear los pimientos a un tamaño pequeño pero no triturarlos para acto seguido coger el lomo de bacalao seco y desmigajarlo en pequeños trozos.
3. Mezclar todos los ingredientes en un bol y agregar aceite de oliva poco a poco. La pericana alcoyana debe estar entre aceite, es decir, no debe quedarse seca, ni tampoco servirla con exceso de aceite.
4. Para muchos, lo más difícil de esta receta es tostar el pimiento en las brasas o en el fogón. Es muy importante que no se queme porque el resultado será un sabor amargo. El resto del proceso de la receta es bastante sencillo, quizás un poco laborioso es desmigajar cada uno de los ingredientes.
5. El resultado es un sabor muy delicioso y mediterráneo debido al uso de pimiento con el aceite de oliva. Por lo general, la pericana alcoyana suele servirse acompañada con pan.

Cocinamos a la Valenciana

"CASCA DE REIS"

Ingredients:

250g d'ametla molta sense pell
250g de sucre*glas
Polsim de canyella en pols
Ralladura d'una llima
3 ous M
1 ou per a pintar
Moniato confitat per a emplenar per a la *glasa:
100g de sucre *glas
1 clara d'ou
Per a decorar:
monedes de xocolate, confits, gominoles…

Preparació

En un bol tirem l'ametla molta i el sucre. Mesclem bé.
Afegim els ous un a un mesclant molt bé fins que quede homogeni.
Tirem finalment la ratlladura i la canyella molta.
En una superfície enfarinem bé i estenem el massapà. A la trenca se li poden donar 2 formes. Forma de rosco o forma de serp o anguila.si farem el rosco estendrem la massa de forma rectangular. Si optem per donar-li forma de serp farem un rectangle més ample d'un costat. Fem un lloc o un canal en el centre.
Tancarem amb cura procurant que no s'isca el farciment.
Col·loquem el rulo en la safata per a forn amb paper d'enfornar. Donem forma de serp. Batrem l'ou i pintem amb ell la trenca. Deixem passar 2 minuts i pintem de nou.
Enfornem la trenca (forn precalfat) a 200° amb calor a dalt i a baix (sense ventilador) durant 15 minuts
Mentre enfornem la trenca, prepararem la glasa. Tan sols hem de muntar la clara amb el sucre.
Decorem la trenca amb la glasa una vegada s'haja refredat. La decoració és a gust
Per a acabar com és tradició es posa en una caixa i s'adorna amb monedes de xocolate, gominoles, confits…. com portaven les d'antany

"CASCA DE REYES"

Ingredientes:

250g de almendra molida sin piel
250g de azúcar glas
Pizca de canela en polvo
Ralladura de un limón
3 huevos M
1 huevo para pintar
Boniato confitado para rellenar para la glasa:
100g de azúcar glas
1 clara de huevo
Para decorar:
monedas de chocolate, peladillas, gominolas…

Preparación

En un cuenco echamos la almendra molida y el azúcar. Mezclamos bien.
Añadimos los huevos uno a uno mezclando muy bien hasta que quede homogéneo.
Echamos por último la ralladura y la canela molida.
En una superficie enharinamos bien y extendemos el mazapán. A la casca se le pueden dar 2 formas. Forma de rosco o forma de serpiente o anguila. Si vamos a hacer el rosco extenderemos la masa de forma rectangular. Si optamos por darle forma de serpiente haremos un rectángulo más ancho de un lado. Hacemos un hueco o un canal en el centro.
Cerraremos con cuidado procurando que no se salga el relleno.
Colocamos el rulo en la bandeja para horno con papel de hornear. Damos forma de serpiente. Batiremos el huevo y pintamos con él la casca. Dejamos pasar 2 minutos y pintamos de nuevo.
Horneamos la casca (horno precalentado) a 200º con calor arriba y abajo (sin ventilador) durante 15 minutos
Mientras horneamos la casca, vamos a preparar la glasa. Tan solo debemos montar la clara con el azúcar.
Decoramos la casca con la glasa una vez se haya enfriado. La decoración es a gusto
Para terminar como es tradición se pone en una caja y se adorna con monedas de chocolate, gominolas, peladillas…. como llevaban las de antaño